

02

PROPOSTA DE RESOLUÇÃO

CONTACTE-NOS PARA MAIS INFORMAÇÕES.

LABORATORIO@XISTOAZUL.PT

259957040

A Xisto Azul possui uma ampla gama de nutrientes que fornecem diversas soluções para diferentes condições e objetivos.

Compreender as exigências nutricionais das leveduras é fundamental para se obter uma fermentação bem sucedida e evitar **paragens de fermentação**.

I. RETIRAR AS MASSAS

II. ELIMINAR MICROORGANISMOS DE CONTAMINAÇÃO

- Aplicar Enartis Stab Micro M 200g/1000L de vinho

III. TRANSFEGA DAS BORRAS 24H APÓS TRATAMENTO COM STAB MICRO M

- Adicionar Nutriferm No Stop 200g/1000L de vinho
(OPCIONAL: Nutriferm Control)

IV. PREPARAÇÃO DAS LEVEDURAS

1. PREPARAR O PÉ DE CUBA

- Utilizar um depósito higienizado com igual capacidade ao vinho a tratar

- Retirar 2,5% do vinho a tratar para o novo depósito

- Adicionar a mesma quantidade de água isenta de cloro

- Adicionar 100g/1000L litros * de Nutriferm Energy.

- Adicionar 6L/1000L * de Suavigum.



Manter a temperatura entre 20-23 °C

2. REIDRATAÇÃO DA LEVEDURA

- Hidratar 300g/1000L * de Ferm WS



Aplicar em água isenta de cloro, a 38-40 °C num volume 10x superior ao peso das leveduras.
Aguardar 20 minutos.

* Calculado com base no volume total do vinho "parado"

02

PROPOSTA DE RESOLUÇÃO

CONTACTE-NOS PARA MAIS INFORMAÇÕES.

LABORATORIO@XISTOAZUL.PT

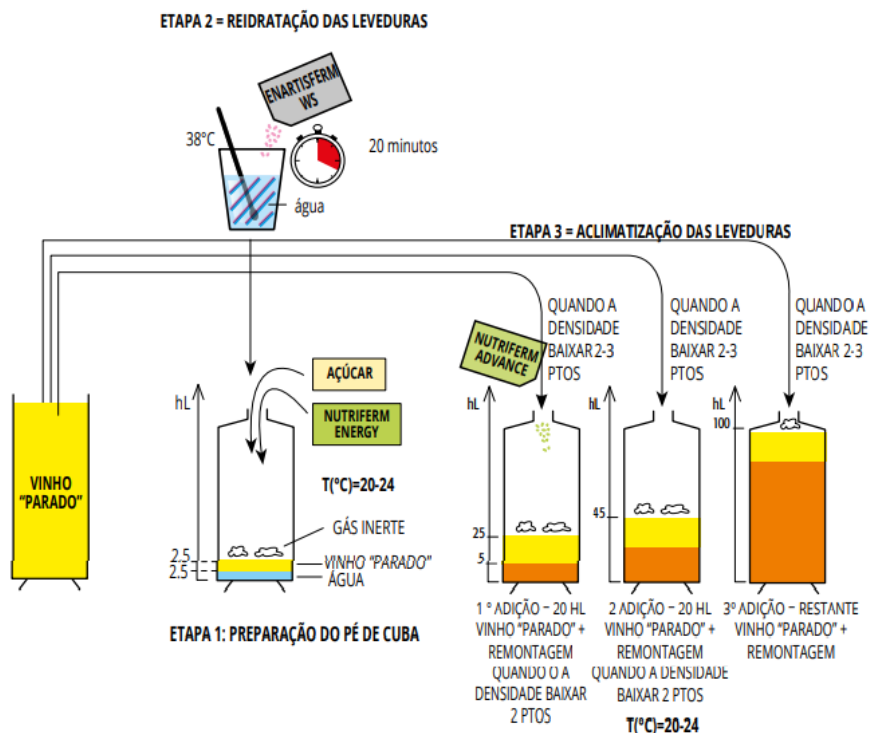
259957040

A Xisto Azul possui uma ampla gama de nutrientes que fornecem diversas soluções para diferentes condições e objetivos.

Compreender as exigências nutricionais das leveduras é fundamental para se obter uma fermentação bem sucedida e evitar **paragens de fermentação**.

3. ADAPTAÇÃO DA LEVEDURA AO INÍCIO DA F.A.

- Adicionar a preparação da etapa 1 à preparação da etapa 2
- Quando a densidade baixar 2 pontos adicionar 20% do vinho "parado" com 100g/1000L * de Nutriferm Advance
- Repetir o passo anterior até que o volume total do vinho "parado" tenha sido transferido.



* Calculado com base no volume total do vinho "parado"