

## FICHE METHODE

### PROTOCOLE DE REPRISE DE FERMENTATION

1- Découvrir si arrêt sous marc en rouge ou soutirer si arrêt en phase liquide (blanc, rouge, rosé) et sulfiter à 2 g/hl  
ajouter 30 g/hl de Vivactiv Ecorce (pour détoxifier le milieu)

2 – Attendre 48 h

3 – Préparation du pied de cuve :  
prendre 5% du volume de la cuve arrêtée  
si nécessaire ajuster le D° à 10% vol  
et la teneur en Sucres réducteur à 30 g/l  
ajouter 20 g/hl de Nutricell Start sur le volume de 5 %.

4 – Réactiver 30 g/hl de levures de reprise de fermentation type bayanus (**fructophiles**) en ajoutant avant 30 g/hl de Start YSP dans l'eau de réhydratation (calcul à faire pour le volume total de la cuve en arrêt)

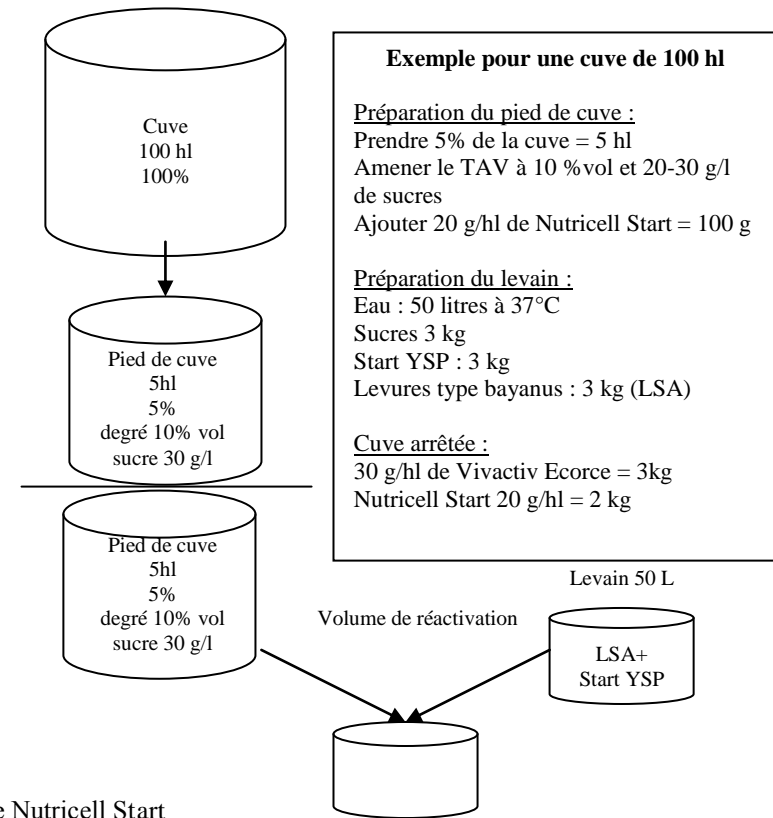
5- Doubler le volume de réactivation  
avec une partie des 5 %  
aussitôt après le départ en FA (à contrôler au mustimètre), pratiquer une forte **aération**.  
attendre que la teneur en sucres soit <3g/l,

6- Doubler à nouveau le volume du levain  
avec une partie des 5%  
quand l'activité fermentaire débute **aération**  
attendre que SR<3g/l ,

7 – Acclimatation

150 L du pied de cuve (avec levain) + 750 L de vin de la cuve arrêtée + 100 L d'eau + 10 kg de sucres et 400g de Nutricell Start  
Attendre 48 à 72h : la densité doit chuter à 1000 environ

8 - Incorporer la totalité du pied de cuve dans la cuve en arrêt .Incorporer en même temps 20 g/hl de Nutricell Start.



Pour une bonne réussite la température du pied de cuve et de la cuve arrêtée doit être maintenue à 20°C