

Préalables :

Afin d'assurer une bonne implantation de Nymphéa®, les raisins ou les moûts doivent présenter des niveaux de **SO2 actif inférieur à 0,2 mg / L**, ce qui correspond à des **valeurs maximales de SO2 libre de 20 mg / L à pH 3,6 ou de 10 mg / L à pH 3,4.**

Préparation :

Réhydrater la levure en la mélangeant dans 10 fois son poids d'eau (5L pour un sachet de 500g) à **25 – 30 °C.**

Après 15 minutes mélanger doucement.
Puis inoculer les raisins (ou le moût) ou démarrer les étapes de réacclimatation si l'écart de température entre le raisin (ou le moût) et la levure réhydratée est supérieur à 10°C.

La réacclimatation se fait en 2 étapes maximum de 15 minutes chacune en mélangeant la levure réhydratée avec du moût pour abaisser de 8 à 10°C la température à chaque étape, Au final, l'écart de température entre la levure réacclimatée et le raisin (ou le moût) doit être inférieur à 10°C.

Le temps total de préparation doit être inférieur à 45 minutes

Condizioni di applicazione:

Per assicurare una buona crescita e colonizzazione di Nymphéa®, uve o mosti devono avere contenuti di **SO2 molecolare inferiore a 0.2 mg/L**, corrispondenti **al massimo a 20 mg / L di SO2 libera a pH 3,6 o 10 mg / L a pH 3,4.**

Preparazione:

Reidratare il lievito in 10 parti di acqua (5L per 500g) alla T di **25-30 °C.**

Lasciar riposare 15 minuti, poi mescolare dolcemente.

Quindi inoculare sull'uva o mosto, o iniziare gli step di acclimatazione alla temperatura se la differenza tra il lievito reidratato e l'uva (o mosto) da inoculare è superiore a 10°C.

Eeguire l'acclimatazione in massimo due passaggi di 15 minuti ciascuno aggiungendo al lievito reidratato del mosto per abbassare la temperatura di 8-10°C ad ogni passaggio. La differenza di temperatura tra uva (o mosto) e lievito reidratato deve essere inferiore a 10°C.

La durata totale della reidratazione non deve superare i 45 minuti.

Préalables :

1. définir le process de vinification en amont de la mise en œuvre
2. SO₂ actif < 0,2 mg / L en phase préfermentaire

En rouge – à la parcelle :

C'est l'application principale.

Le dosage conseillé est de 25 g pour 100 kg de raisin. Il est recommandé d'adapter ses pratiques de manière à répartir au mieux les levures dans le jus libre et la masse de raisins (plusieurs fois de petites quantités).

Nymphéa® peut être apportée **sous forme non réhydratée** quand il y a du jus libre (et uniquement dans ce cas – là). Il faut alors saupoudrer la levure **sur les bennes à vendanges**, au fur et à mesure du remplissage.

S'il n'y a pas de jus libre (récolte manuelle de vendange parfaitement saine par exemple) il n'y a pas d'intérêt mesurable à faire de la bioprotection à la parcelle.

Pour ceux qui souhaitent utiliser Nymphéa® à la parcelle avec réhydratation (voir procédure page précédente), s'assurer de la capacité à bien respecter les temps et les températures indiqués dans la procédure.

En blanc et en rosé – au chai :

Il est préférable de prévoir une clarification par flottation ou, dans le cas où elle n'est pas envisageable, une clarification à froid courte (moins de 24h).

Nymphéa® est réhydratée et amenée sur les moûts en sortie de pressoir avant le passage à la flottation ou au froid.

Le dosage conseillé est de 25 g / hL.

Dans les 2 cas de figure, on recommande de compléter le levurage avec une *Saccharomyces* compatible, soit au remplissage de la cuve de FA, soit en suivant les schémas des pages ci-après.

Condizione di applicazione:

1. Definire il processo di vinificazione prima di prendere ogni altra decisione.
2. Lavorare con livelli pre-fermentativi di SO₂ molecolare < 0,2 mg / L

Vini rossi– in vigneto:

Questa è la principale applicazione.

Dosaggio raccomandato: 25 g per 100 kg di uva.

Si raccomanda di assicurare una buona distribuzione del lievito su mosto o uva (lavorare con aggiunte più frequenti e con piccole quantità favorisce una migliore distribuzione)

Nymphéa® può essere utilizzato **senza reidratazione** solo quando è presente del mosto. In questo caso è necessario disperdere il lievito nel carro di raccolta durante il riempimento.

Quando non c'è presenza di succo nell'uva alla raccolta (uve raccolte a mano ed in perfetto stato sanitario) non è necessario prevedere bioprotezione in vigneto durante la vendemmia.

Chi utilizza Nymphéa® in vigneto reidratandolo (vedere procedura di reidratazione) deve rispettare tempi e temperature indicate nella procedura.

Vini bianchi e rosati – in cantina:

È preferibile prevedere una chiarifica con flottazione o, ove non possibile, una chiarifica a freddo (meno di 24 ore).

Reidratare Nymphéa® e aggiungerla all'uscita dalla pressa prima della flottazione o dell'ingresso nello scambiatore.

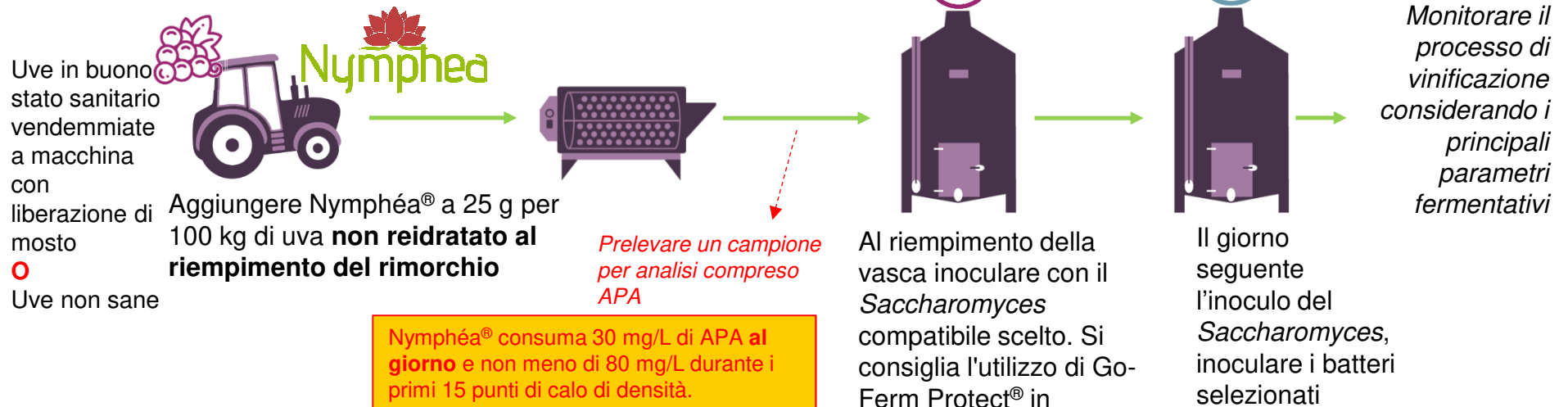
Dosaggio raccomandato 25 g / hL di mosto.

In entrambi i casi (utilizzo in vigneto o in cantina) si raccomanda di inoculare un *Saccharomyces* compatibile al riempimento della vasca di fermentazione secondo le indicazioni riportate nello schema seguente.

Protocolli raccomandati con Nymphéa® - Vini rossi

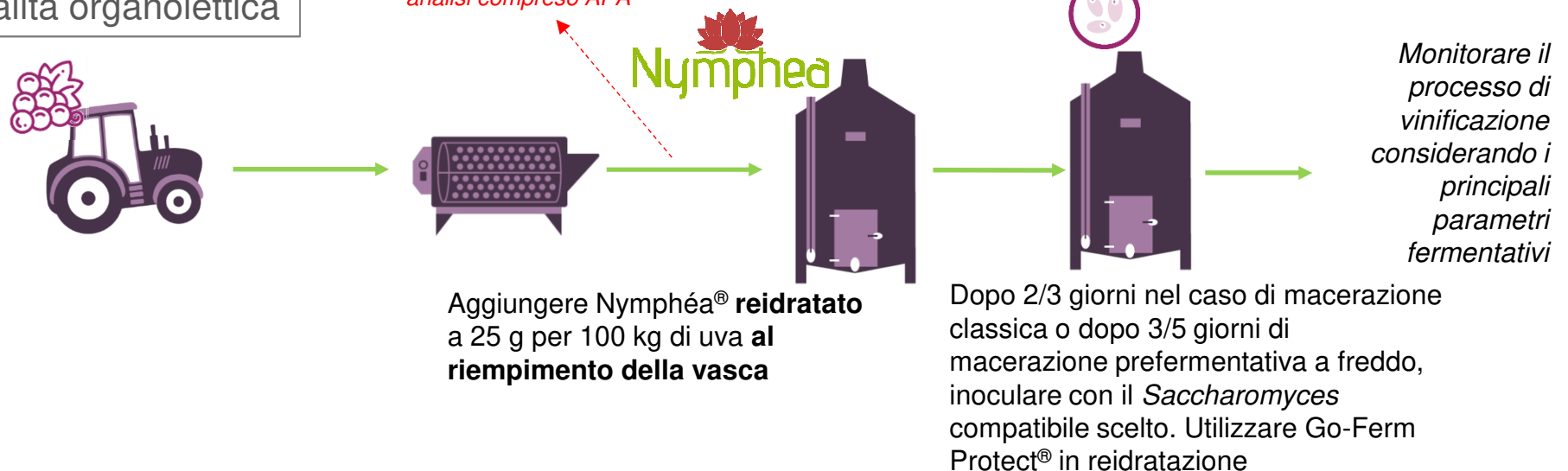
SO₂ molecolare < 0,2 mg/L in fase pre fermentativa

Obiettivo: bioprotezione



Nymphéa® consuma 30 mg/L di APA al giorno e non meno di 80 mg/L durante i primi 15 punti di calo di densità. Considerare queste esigenze in modo da adattare la propria strategia nutrizionale

Obiettivo: qualità organolettica



Protocolli raccomandati con Nymphéa® - vini bianchi e rosati



SO₂ molecolare < 0,2 mg/L in fase pre fermentativa

Obiettivo: bioprotezione

Aggiungere 25 g/hL di Nymphéa® all'uscita dalla pressa, dopo la **reidratazione**

Buono stato sanitario e raccolta a mano



Nymphéa



Rapida chiarifica statica a freddo (<24h) o flottazione



Al riempimento della vasca inoculare con il *Saccharomyces* compatibile scelto. Si consiglia l'utilizzo di Go-Ferm Protect® in reidratazione, indispensabile con alcool ≥13,5% o NTU < 80

Monitorare il processo di vinificazione considerando i principali parametri fermentativi

Prelevare un campione per analisi compreso APA

Nymphéa® consuma 30 mg/L di APA al giorno e non meno di 80 mg/L durante i primi 15 punti di calo di densità. Considerare queste esigenze in modo da adattare la propria strategia nutrizionale

Obiettivo: qualità organolettica

Prelevare un campione per analisi compreso APA



Chiarifica del mosto con un obiettivo di 80 NTU

Nymphéa



Aggiungere 25 g/hL di Nymphéa® al **riempimento della vasca**, seguire la procedura di **reidratazione – acclimatazione**



48 ore dopo inoculare con il *Saccharomyces* compatibile scelto. Utilizzare Go-Ferm Protect® in reidratazione

Monitorare il processo di vinificazione considerando i principali parametri fermentativi