

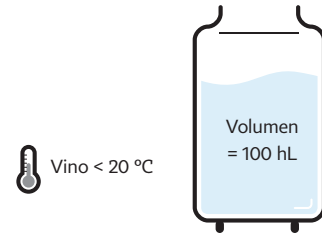
Protocolo en dos pasos para la reactivación de paradas de fermentación alcohólica

Volumen de vino = 100 hL Alcohol > 14% Azúcar residual >20g/L



Preparación del vino:

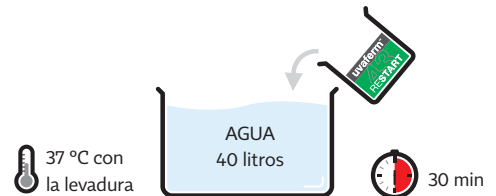
- Ajustar nivel de SO₂ en función de análisis.
- Añadir 4 kg de **RESKUE**® según protocolo de preparación: Suspender **RESKUE**® en 10 veces su peso en agua a 30 - 37° C, mezclar y esperar 20 minutos antes de la adición al vino.
- Si existe riesgo de desarrollo bacteriano o si se observa subida de acidez volátil, añadir **BACTILESS**™ 2 Kg.
- Realizar una buena homogeneización en el volumen total.
- Trasiego después de 24-48 horas eliminando lías pesadas.



Preparación de UVAFERM 43 RESTART™

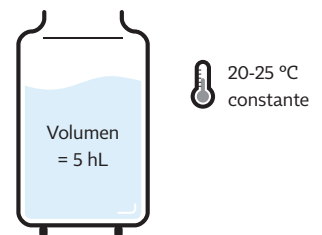
Rehidratación de UVAFERM 43 RESTART™: 4 kg

- Remover suavemente.
- Esperar 20-30 minutos.
- RECOMENDACIÓN: El empleo en rehidratación de **GOFERM**™ **PROTECT EVOLUTION** mejora el resultado.



Paso 1 Aclimatación de UVAFERM 43 RESTART™

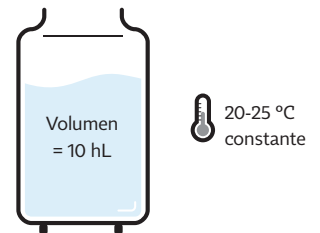
- 2,1 hL de agua.
- 10 kg de azúcar.
- Añadir **UVAFERM 43 RESTART**™ rehidratada.
- 2,5 hL de vino con parada de fermentación detoxificado.
- 0,2 kg de **NUTRIENT VIT**™ **NATURE**.



Quando densidad = 1.000
Aprox. 24 - 72 horas

Paso 2 Aclimatación de UVAFERM 43 RESTART™ Añadir:

- 5 hL de vino con parada y detoxificado.
- 0,4 kg de **NUTRIENT VIT**™ **NATURE**.



Quando densidad = 1.000
Aprox. 24 - 72 horas

Incorporación de la preparación al vino parado y detoxificado:

- Adicionar los 10 hL de la preparación con **UVAFERM 43 RESTART**™ aclimatada a los 100 hL. de vino parado detoxificado.
- Añadir 4 kg de **NUTRIENT VIT**™ **NATURE**.
- Homogeneizar.

