

# Relancement d'un arrêt de fermentation I

Ajouter 25g/100L de **PuroCell O** 24 - 48 heures avant le relancement de la fermentation

Soutirer

Ajouter à nouveau 25g/100L de **PuroCell O**

Calcul de la quantité de levure nécessaire 35-70 g/100 L (en fonction de la teneur en sucre restante) \*

Calcul de la quantité appropriée de **VitaDrive® F3** (25 % de plus que la quantité de levure)

Dissoudre **VitaDrive® F3** dans 20 fois la quantité d'eau sans chlore à 43 °C.

Laisser refroidir à 40 °C, ajouter lentement la levure en remuant.

Attendre 20 min.

Pendant ce temps, mélanger 20 litres d'eau + 20 litres de vin pour 1 000 litres de vin dans un autre récipient.

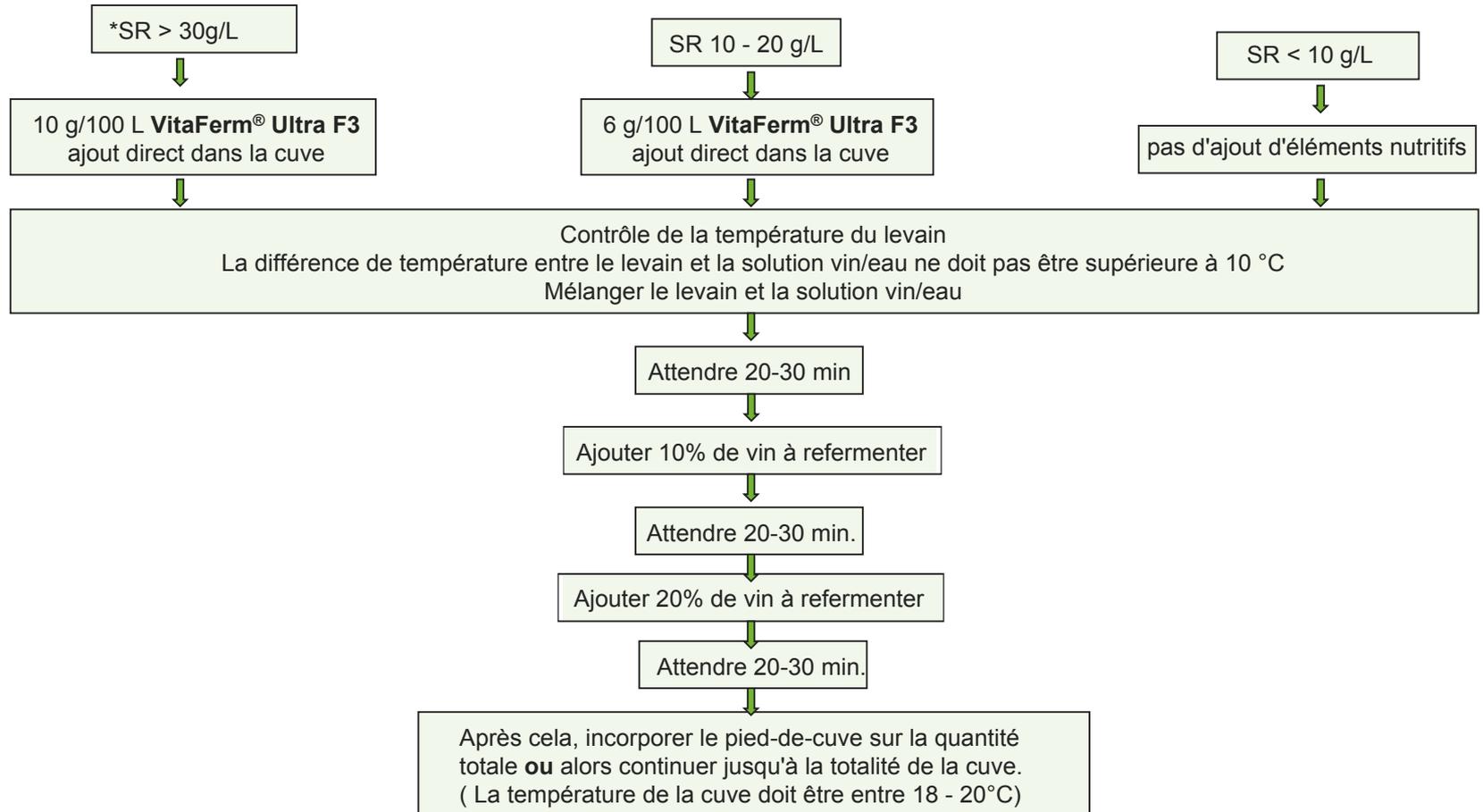
\*Levures de relancement conseillées pour le vin blanc:

- **Oenoferm® X-treme F3**
- **Oenoferm® Freddo F3**
- **Oenoferm® CHA F3**

\*Levures de relancement conseillées pour le vin rouge:

- **Oenoferm® X-treme F3**
- **Oenoferm® Color F3**
- **Oenoferm® CHA F3**

# Relancement d'un arrêt de fermentation II



\*SR = sucres résiduels