

NORDIC CHARMAT LUNGO

Standard Operating Procedure (SOP)

Formål

At producere mousserende vin med høj mikrobiologisk og kemisk stabilitet ved at udnytte nordisk klima, naturlig kulde og små, flytbare tryktanke (50 L).

A. Grundvin

- Alkoholisk gæring afsluttes tørt
- Grov bundfældning / let klaring
- Minimal defensiv SO₂
- Tidlig kuldestabilisering via naturlig vinterkulde + KHT-seeding (crème de tartre)
- Mål: tartratstabilitet, let pH-løft, kolloid ro

B. Malolaktisk gæring (valgfri)

- Kun hvis ønsket stil kræver det
- Udføres efter kuldestabilisering
- Inokulation med robust *Oenococcus oeni* + MLF-næring
- Stabil temperatur
- Ingen ufuldstændig MLF accepteres

C. Anden gæring – Charmat lungo

- Fyldning på 50 L flytbare tryktanke
- Langsom 2. gæring ved lav temperatur
- Lang gærkontakt (måneder til 1 år)
- Meget blid omrystning efter behov

D. Aftapning

- Vinteraftapning
- Kold vin
- Modtryk
- Minimal iltoptagelse og CO₂-tab

Proces-flowchart

Alkoholisk gæring → Grov klaring → Tidlig kuldestabilisering (KHT + vinterkulde) → MLF? (ja/nej)
→ SO₂-lock → Fyldning på tryktank → Langsom 2. gæring → Lang gærkontakt → Vinter
modtryksaftapning

Forklaring til sommelierer

Nordic Charmat Lungo er en nordisk tilgang til mousserende vin, hvor naturlig kulde og tid erstatter hård teknik. Den lange tanklagring på gær giver en blød mousse, ren friskhed og subtil autolytisk kompleksitet – stilistisk mellem klassisk flaskefermenteret vin og traditionel Charmat.