

Uddrag fra bogen "Techniques in Home Winemaking" (Daniel Pambianchi)

PROTOKOL FOR OPSTART AF 2. GÆRING PÅ FLASKE - METHODE TRADITIONELLE CHAMPINOISE

Protokol til 100 L (1 hL) basisvin

Akklimatisering/Adaptation af torgær (DV10, IOC 18-2007, EC1118)

Fase 1: 24 timers gær akklimatisering ved 35-25 grader Celcius:

Afvej 20 gram torgær i en 500 ml glasflaske og lad gæren rehydrere i 100 mL lunkent vand ved 35°C i 20-30 minutter. Fremstil en 50% sukkeropløsning med 250 gram sukker (sucrose) opløst først i 250 mL vand og derefter fyld op med vand til i alt 500 mL.

Tilsæt **75 mL sukkeropløsning** til de 100 mL rehydreret gær, samt tilsæt 125 mL ekstra vand, til et samlet volumen på 300 mL. Tilsæt derefter 5 gram gærnæring (Fermaid-K, NutriVit, eller DAP), og bland grundigt. Lad akklimatiseringsopløsninger gære i 24 timer ved 20°C.

Densitet når herved ned på ca. 1.000.

- IOC 18-2007: 25 g/100 L anvendt direkte (5×10^6 /mL), eller 15 g/100L med adaptation 24 timer (10-30 °C, <15%v
- Lalvin DV10: 25 g/100 L anvendt direkte (5×10^6 /mL), eller 15 g/100L med adaptation 24 timer (10-35 °C, <17%v
- Lalvin EC1118: 25 g/100 L anvendt direkte (5×10^6 /mL), eller 15 g/100L med adaptation 24 timer (10-35 °C, <18%v

Fase 2: Fremstil en starterkultur med adaptation til BASISVIN over 2-4 dage:

Den 300 mL akklimatiseringsopløsning tilsættes nu **400 mL 50% sukkeropløsning** (se ovenfor), plus yderligere 4,3 L BASISVIN til et samlet volumen på 5,0 L, som får lov til at gærer videre ved 20°C i 2-3 dage. Starterkulturen omryster forsigtigt dagligt eller oftere.

Densiteten skal falde fra 1.000.

Evt. kan starterkulturen stilles ved 13-15 grader og gære langsomt videre i 1-2 dage, indtil en densitet på 0.995 er nået.

Fase 3: Starterkultur på 5 L tilsættes 100 L basisvinen.

De 100 L BASISVIN ved stuetemperatur (17-25°C) tilsættes 20-25 g/L (**24 g/L = 2,4 kg sukker i 100L - entetn sucrose, eller dextrose (glucose), hvilket svarer til 6 bars tryk, samt 1,2-1.5% ekstra Alc**). Sukkeret skal opløses 100% ved omrøring. Den 5 L nu adapterede starterkultur tilsættes de 100 L BASISVIN, hvilket burde give en 5% gærsuspension med ca. 1.0-2.0 million gærceller/L

Der tilsættes forebyggende ekstra **Fermaid-K** med 20 gram/100L (Lallemand), Nutrivit, Nutrisal (VinoFerm) eller DAP (efter forskrift fra leverandøren med samlet 25 g/100 L)

Desuden tilsættes **riddlingsmidlet "CompactLees"** (Sekt Klar) med 50-70 mL/100 L – som skal omrystes omhyggeligt før udtag – og det blandes omhyggeligt i BASISVINEN (se forskrift fra Erbslöh)

Fase 4: BASISVINEN nu tilsat starterkulturen tappes hurtigst muligt på flaske for at undgå oxidation.

Der kan inden flasketapning præventivt vælges at tilsætte 25 mg/L = 2,5 gram Kaliummetabisulfit (KMS) til suspensionen af 100 L basisvin tilsat 5 L gær starterkultur, som oxidationsforebyggelse, idet de anvendte champagne-gærtyper er sulfat resistente.

(Alternativt: En 10 % w/v opløsning af KMS kan afvendes (100 gram/L i vand, eller 10 gram/100 mL) som KMS stocksolution og anvendes 1: 1000 fortyndet til konservering af hvidvin før flaskning, svarende til 100 ml pr. 100 L Vin, eller i BASISVIN til mousserende med KUN 25 mL 10 % KMS stocksolution til 100 L basisvin)

Det er MEGET vigtigt at holde basisvinen med starterkulturen tilsat under stadig omrøring for at holde gæren og riddlingsmidlet i jævn suspension under tapning på champagneplasker.

Kronekapsler 29 mm med stor eller lille bidule monteres hurtigst muligt efter tapningen, og Kapselpåsætningen kontrolleres med Bague de control le: 31.5 mm/31,7 mm fra IOC