

Uddrag fra bogen Bruno Demeutre: "Le Champagne de la Tradition á la Science",
Lavoisoiwr 2016 (på fransk)

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

Protokol til 100 L (1 hL) basisvin

Akklimatisering/Adaptation af torgær (DV10, IOC 18-2008, EC1118)

Fase 1: 6-10 timers gær akklimatisering ved 35-25 grader Celcius:

1,5 gram torgær rehydreres over 20-30 min i 400 mL rent lunkent vand (35 grader). Derefter tilsættes 100 mL sukkeropløsning 500 gram/L (svarende til 50 gram i 100 mL) plus 1 gram Fermaid K, NutriSal eller DAP. Slutkoncentrationen af sukker er 50 gram i 500 mL svarende til 10% w/v.

Densiteten vil falde fra 1,040 til 1,025-1,015.

- 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
(Alternativt: 420 mL vand plus 80 mL *Sucraisin* (613,5 g/L rectificeret druesukkeropløsning)

Fase 2: 2 dage adaptation ved 20 grader Celcius:

De 500 mL akklimatiseringsopløsning til sættes 1,8 L BASISVIN plus 450 mL sukkeropløsning (500 g/L) samt 250 mL vand plus 1 g Fermaid K, NutriVit (Vinoferm) eller Diammoniumphosphate (DAP).

Densiteten vil falde fra 1.025 til ca. 988/995)

(Alternativt: De 500 mL akklimatiseringsopløsning tilsættes 1,9 L BASISVIN samt 250 mL vand samt 350 mL *Sucraisin* (613,5 g/L rectificeret druesukker) samt 1 gram Fermaid K eller DAP)

Fase 3: Starterkultur på 3 L tilsættes 100 L basisvinen under omrøring

De 100 L BASISVIN tilsættes 24 g/L = 2,4 kg sukker (svarende til 6 bars tryk), som opløses 100% ved omrøring. Den 3 L starterkultur vil indeholde 60-90 millioner gærceller/mL og tilsættes direkte til 100 L BASISVIN, hvilket vil give en 3% gærsuspension med ca. 1.8-2.7 million gærceller/L

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

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

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

Der kan præventivt vælges at tilsætte 25 mg/L = 2,5 gram Kaliummetabisulfit (KMS) til suspensionen af 100 L basisvin tilsat # L gær starrkultur inden tapning.

(Alternativt: En 10 % w/v opløsning af KMS kan anvendes (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 2. gæring 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 Kapselpåsatningen kontrolleres med Bague de control le: 31.5 mm/31,7 mm fra IOC

Carl-Henrik Brogren, VinoSigns, Copyright Juni 2020