

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

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

Protokol til 67 L (0,67 hL) basisvin

Akklimatisering/Adaptation af tørgær (DV10, IOC 18-2007, EC1118, SPARK m.fl.)

Fase 1: 24 timers gær akklimatisering ved 40-25 grader Celcius:

- I. Afvej 15 gram tørgær (20 x 0.67) i en 500 ml desinficeret (blue-cap) glasflaske eller plastflaske med skruelåg og lad gæren rehydrere med 75 mL lunkent vand ved 35-40°C (5 x gærmængden) i op til 20-30 minutter.
- II. Fremstil en 50% sukkeropløsning (500 g/L) med 250 gram sukker (sucrose) opløst først i ca. 250 mL vand og derefter fyldt op med rent vand op til 500 mL. (0.5 L). Glas- eller Plastflaske ned skruelåg er velegnet
- III. Tilsæt 50 mL af 50% w/v sukkeropløsning til de ca. 75 mL rehydreret gær, samt tilsæt ekstra 75 ml vand op til et samlet volumen på nu 200 mL.. Koncentrationen af sukker vil nu være 25 gram/200 ml = 125 gram/L = 12,5%
- IV. Tilsæt derefter 5 x 0,67 = 3.35 gram gærnæring (Fermid-K, NutriVit, eller DAP), og bland grundigt for en fuldstændigt opløsning af salt og vitaminer.
- V. Påsæt gærrør og lad akklimatiseringsopløsninger gære i ca. 24 timer ved 20°C.
Densitet når herved ned på ca. 1.000.
 - a. IOC 18-2007: 25 g/100 L anvendt direkte (5 x 10⁶/mL), eller 20 g/100L med akklimatisering 24 timer. Gærer ved 8-30 grader, < 15%vol alkohol. Lav temperatur gær. Sulfit resistent, Original Champagne-gær.
 - b. IOC FIZZ+: 25 g/100 L anvendt direkte (5 x 10⁶/mL), eller 20 g/100L med akklimatisering 24 timer. Gærer ved 8-30 grader, < 15%vol alkohol. Lav temperatur gær. Sulfit resistent, Original Charmat-gær.
 - c. Lalvin DV10: 25 g/100 L anvendt direkte (5 x 10⁶/mL), eller 20 g/100L med akklimatisering 24 timer. Gærer ved 10-35 grader, > 17%vol alkohol. Medium temperatur gær, Sulfitresistent.
 - d. Lalvin EC1118: 25 g/100 L anvendt direkte (5 x 10⁶/mL), eller 20 g/100L med akklimatisering 24 timer Gærer ved 10-30 grader, < 16%vol alkohol. Medium temperatur gær, Ikke-sulfitresistent.

Fase 2: 2-4 dages fremstilling af en basisvin adapteret starterkultur (brug f.eks. 1 gallon (4,5 l) glasballon eller en 5 L Bluecap-glasflaaske).

- I. Den nu næsten udgærede 200 mL akklimatiseringsopløsning (fra Fase I) tilsættes nu 2,86 L BASISVIN indeholdende 10-11% alkohol (20°C), plus 266 mL 50% w/v sukkeropløsning (se fremstillingen ovenfor), til et samlet volumen på 3,33 L, nu med en sukkerkoncentration på ca. 4%, (svarende til 2,35% alkohol) vil alkohol, som får lov til at gærer videre ved 20°C i 2-4 dage.
- II. Starterkulturen omryster forsigtigt dagligt eller oftere.
Densiteten skal falde fra ca. 1.000, som tegn på udgæring, men gæringen bør ikke gå helt i st
- III. Starterkulturen kan derefter henstilles ved 13-15 grader for evt. gære langsomt videre i 1-2 dage.
Når en densitet på 0.995 er nået er adaptionskulturen næsten helt udgæret og ideel til brug ved 2. gæringen., da gæren nu er adapteret til en ret høj alkohol% på 10-11% fra basisvinen plus ekstra 2.3% fra adaptationen, svarende til i alt 12.3-13.3%

Fase 3: Starterkultur på 3.33 L tilsættes ca. 67 L basisvinen svarende til ca. 93 flasker.

- I. De **67 L BASISVIN** ved stuetemperatur (17-25°C) **tilsættes 1,68 kg sukker** = 24 g/L (24 g/L = 1,68 kg sukker i 70 L) - Enten kan anvendes alm. hvidt sukker (di-saccharidet sucrose) eller rent druesukker - dextrose (monosachharidet glucose), **hvilket svarer til 6 bars tryk**, samt 1,2-1.5% ekstra Alc). Sukkeret skal opløses 100% ved omrøring inden starterkultur tilsætningen.
- II. Den **3,33 L nu adapterede starterkultur** tilsættes de **67 L BASISVIN**, hvilket burde give en 5% gærsuspension med ca. 1.0-2.0 million gærceller/L. HUSK Basisvin og starterkultur SKAL have samme temperatur.
- III. Der tilsættes forebyggende for gærstop ekstra **Fermaid-K** med **14 gram**/70 L (Lallemand), Nutrivit (VinoFerm) eller DAP (efter forskrift fra leverandøren som en samlet på 25 g/100 L vin)
- IV. Desuden tilsættes **42 ml/70 L riddlingsmidlet "CompactLees"** (Sekt Klar) (50-70 mL/100 L) – som skal omrystes omhyggeligt før udtag – og det blandes omhyggelig 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

Carl-Henrik Brogren, VinoSigns, Copyright Juni 2020