

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 naturlig lav temperatur
- Lang gærkontakt (måneder til ét år)
- Meget blid omrystning efter behov

D. Aftapning

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