

STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP)

PDC STARTERKULTUR – ADAPTERET – CHARMAT

MODEL B: Øg PDC slutvolumen til ca. 2,0 L (1:1 dag 1)

Dato: 12-02-2026 **Cuvée:** 50 L **Målsukker i cuvée (tirage):** 24 g/L
PDC slutvolumen: 2.00 L **Opbygning:** 5 dage (1:1 start + dobling dag 3 & 5)

1. Princip

PDC opbygges trinvist for at adaptere gæren til alkoholholdig grundvin. Dag 1 udføres rehydrering og efterfølgende 1:1 blanding (slurry : grundvin) til en defineret startvolumen. Volumet fordobles derefter dag 3 og dag 5. For at gæren har substrat under opbygningen holdes PDC omkring samme sukkerkoncentration som cuvée (24 g/L) via Sucraisin-tilsætning.

NB: Sucraisin-mL beregninger anvender antagelsen 0.8438 g sukker/mL. Kontrollér jeres datablad og justér ved behov.

2. Doseringer (50 L cuvée)

Produkt	PDC	Cuvée	Bemærkning
Fizz gær	10 g (Dag 1)	-	Rehydrering i vand
ActiProTect	10 g (Dag 1)	-	I rehydrering/forbeskyttelse
Hydra PC	10 g (Dag 1)	-	I rehydrering/forbeskyttelse
Natjja-Fizz	5 g (Dag 1)	5 g (Dag 5)	Fordeles 50/50
Extra PM	-	10 g (Dag 5)	Kun i cuvée
Sucraisin	Dag 1/3/5 (se plan)	1422 mL (Dag 5)	24 g/L i cuvée

3. Rehydrering og 1:1 start (volumenstyring)

Målvolumen dag 1 (efter 1:1): 0.500 L.

Slurry-målvolumen: 250 mL (måles i måleglas).

Grundvin til 1:1: 250 mL (tilsættes efter temperaturudligning).

Praktisk udførelse: Rehydrér Fizz gær i 35–37°C vand i 20–30 min. Tilsæt ActiProTect og Hydra PC under omrøring. Justér med vand til præcis 250 mL total slurry i måleglas. Tilsæt derefter 250 mL grundvin (1:1).

4. Dag-til-dag volumen- og Sucraisin-plan

Dag	Handling	Volumen (L)	Sucraisin (g sukker)	Sucraisin (mL)
1	Rehydrering + 1:1 start Tilsæt Natjja-Fizz	0.500	12.0	14
2	Monitorering (ingen volumenændring)	0.500	0	0
3	Fordobling: tilsæt grundvin = eksisterende volumen	1.000	12.0	14
4	Monitorering (ingen volumenændring)	1.000	0	0
5	Fordobling: tilsæt grundvin = eksisterende volumen	2.000	24.0	28

5. Dag-til-dag procedure

Dag 1

- 1) Rehydrér Fizz gær 10 g i 35–37°C vand (20–30 min).
- 2) Tilsæt ActiProTect 10 g + Hydra PC 10 g under omrøring.
- 3) Justér med vand til **250 mL slurry** (måleglas).
- 4) Temperaturudlign og tilsæt **250 mL** grundvin (1:1).
- 5) Tilsæt Natija-Fizz 5 g og Sucraisin **14 mL**. Inkubér 18–20°C.

Dag 2

Monitorér: temperatur, CO₂-aktivitet, lugt, visuel status. Ingen tilsætninger.

Dag 3

Tilsæt grundvin = eksisterende volumen (fordobling) og Sucraisin **14 mL**. Bland homogent.

Dag 4

Monitorér som dag 2. Ingen tilsætninger.

Dag 5

Tilsæt grundvin = eksisterende volumen (fordobling) og Sucraisin **28 mL**. PDC skal være aktiv og klar.

Klargør cuvée: tilsæt Natija-Fizz 5 g + Extra PM 10 g + Sucraisin **1422 mL** (24 g/L).

Inokulér ved at tilsætte hele PDC til cuvée under omrøring og luk tank.

6. Batch-log

Dag	Temp (°C)	CO ₂	Lugt	Bemærkninger	Sign.
1					
2					
3					
4					
5					