

Professional SOP – Malolactic Fermentation of Sparkling Base Wine (50 L)

IOC Inobacter – Full Reactivation and Multi-Day PDC Adaptation

DANSK SOP

Formål: Stabil malolaktisk fermentering i mousserende basisvin med meget lav pH (2,9–3,0) ved brug af IOC Inobacter med fuld reaktivering samt PDC-adaptation over flere dage.

Vinforudsætninger

Parameter	Krav
Volumen	50 L
pH	2,9–3,0
Alkohol	≤ 11,5 % vol
Temperatur	18–20 °C
Fri SO ₂	<10 mg/L
Total SO ₂	<40 mg/L

PDC-adaptation og starteropbygning

Dag	Procedure
Dag 1 – Reaktivering	Opvarm 0,5 L vin til 20 °C. Tilsæt IOC reaktivator og derefter Inobacter starterkultur.
Dag 1 – Starter	Tilsæt 0,5 L vin + 0,1 L vand + Nutriflore PDC (~20 g/hL). Total starterkultur til ca. 5 L.
Dag 2 – Adaptation	Tilsæt yderligere 2–3 L vin til starteren. Temperatur 18–22 °C. Lade starteren fermentere i 24 timer.
Dag 3 – Multiplikation	Forøg starter til ca. 5 L ved tilsætning af vin. Hold temperatur 18–22 °C.
Dag 4 – Inokulation	Tilsæt hele starterkulturen til 50 L basisvin. Bland forsigtigt eller roter.

Fermentationsstyring

Parameter	Anbefaling
Temperatur	18–20 °C
Ilt	Undgå iltning
SO ₂	Ingen tilsætning under MLF
Analyse	Malic acid hver 3–5 dag

MLF anses for afsluttet når malic acid <0,1 g/L. Køl derefter vinen til 12–14 °C og juster fri SO₂ til 20–30 mg/L.

ENGLISH SOP

Purpose: Reliable malolactic fermentation in sparkling base wine with very low pH (2.9–3.0) using IOC Inobacter with full reactivation and multi-day PDC adaptation.

Wine Preconditions

Parameter	Requirement
Volume	50 L
pH	2.9–3.0
Alcohol	≤11.5 % vol
Temperature	18–20 °C
Free SO ₂	<10 mg/L
Total SO ₂	<40 mg/L

PDC Adaptation and Starter Buildup

Day	Procedure
Day 1 – Reactivation	Warm 0.5 L wine to 20 °C. Add IOC reactivator and then Inobacter
Day 1 – Starter	Add 0.5 L wine + 0.1 L water + Nutriflore PDC (~20 g/hL). Total sta
Day 2 – Adaptation	Add additional 2–3 L wine to the starter. Maintain 18–22 °C.
Day 3 – Multiplication	Increase starter volume to approx. 5 L by adding wine. Maintain te
Day 4 – Inoculation	Add full starter culture to the 50 L base wine and mix gently.

Fermentation Management

Parameter	Recommendation
Temperature	18–20 °C
Oxygen	Avoid oxygen exposure
SO ₂	No addition during MLF
Monitoring	Malic acid every 3–5 days

MLF is complete when malic acid <0.1 g/L. After completion cool the wine to 12–14 °C and adjust free SO₂ to 20–30 mg/L.