

GAÏA™ ET BIOPROTECTION



Vin :
Cépage :
Date :

1/ Paramètres de la vendange ou du moût

	Résultats	Limites
SO ₂ total ou sulfitage envisagé [g/hL]		<5 g/hL
Température de la vendange / du moût [°C]		<ul style="list-style-type: none"> • <15°C recommandé sur vendange rouge (préférable <12°C si on veut éviter tout départ en fermentation précoce) • <10°C recommandé avant clarification de moûts • <8°C pour stabulation de bourbes (fonction de la durée) • 0°C si conservation de jus sur de longues durées et/ou avant réchauffement pour mise en fermentation
Alcool acquis [% vol]		0% vol : Gaïa est un outil préfermentaire
Etat sanitaire vendange		Augmenter la dose de Gaïa™ si vendange altérée – attention : Gaïa™ ne protège pas de l'activité laccase.
pH		Augmenter la dose de Gaïa™ si pH >3,6
Durée de la phase préfermentaire souhaitée [jours]		Limite dépendante de la température et du niveau de sulfitage

2/ Préparation et incorporation de Gaïa™

	Oui	Non
Température de l'eau (volume (L)=10 fois le poids de levure (en kg)) : entre 20 et 30°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Homogénéisation de la suspension dans l'eau : pas de grumeaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Si l'incorporation dans la vendange a lieu plus de 6 heures après préparation de la suspension de levures, ajout de moût dans la suspension	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Si sulfitage avant incorporation de Gaïa™ : homogénéisation du SO ₂ dans la vendange avant incorporation de Gaïa™ – absence de « poche » de SO ₂	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Remise en suspension des levures juste avant incorporation au moût / à la vendange	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Acclimatation progressive des levures à la température du moût à inoculer si celui-ci est froid, par ajout dudit moût : la différence de température entre la suspension de levures et le moût doit être inférieure à 10°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ajout homogène de Gaïa dans la vendange/le moût : pulvérisateur automatique, pulvérisateur manuel, arrosoir, tout au long du remplissage, remontage juste après inoculation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3/ Contrôle des résultats

	Juste après inoculation de Gaïa™	Milieu de phase préfermentaire	Juste avant inoculation de <i>S. cerevisiae</i> (pour mise en fermentation)
Durée de la phase préfermentaire			
Températures moût			
Dégagement éventuel de gaz carbonique (absence, léger, fort) / formation éventuelle d'un chapeau (vendange rouge)			
Densité (et/ou sucres / alcool)			
Acidité volatile			
Numération levures Gaïa™*			
Numération levures totales*			
Numération levures non <i>Saccharomyces</i> autres*			
Numération bactéries acétiques*			
Numération autres*			
Autres remarques			

* Pour les éventuelles numérations de microorganismes, se référer à votre interlocuteur IOC pour la méthodologie à employer.