

# LA TOMA DE ESPUMA

## CONSTATACIÓN

- ◆ La etapa de toma de espuma se da cada vez con mayor dificultad aunque se hayan tomado todo tipo de precauciones.
- ◆ Corrientemente suelen quedar de 4 a 8 gramos de azúcares residuales por litro, lo que puede dar lugar a problemas serios.

## CONDICIONES PARA EL ÉXITO

### ◆ Las levaduras :

La preparación de las levaduras es una etapa importante. Estas deben ser las más adecuadas, muy activas, no deben aportar gustos o olores y tienen que fermentar de forma regular.

- ◆ Las levaduras secas que van a hidratarse deben proceder de un lote preparado recientemente.

### ◆ La temperatura del vino :

De 11 a 15°C en el vino, en el interior de la botella.

Recuerde

- ◆ No es sólo la temperatura, durante la toma de espuma, el único factor que influye en la calidad de ésta y en la finura de las burbujas. El factor principal es la composición del vino base.

### ◆ La temperatura de las botellas :

En invierno, calentar las botellas a la misma temperatura que el vino. Botellas a 0°C + vino a 12°C ---> media de 6°C insuficiente para la toma de espuma.

### ◆ La temperatura de la bodega :

En invierno, secar la bodega antes de empezar a operar y mantener la calefacción hasta que las botellas estén completamente secas.

### ◆ Aireación :

Es indispensable tanto para las levaduras como para el vino. Las levaduras necesitan oxígeno.

### ◆ El SO<sub>2</sub> libre :

A partir de 15 mg/l de SO<sub>2</sub> libre, las levaduras empiezan a sufrir.

Entre 20 - 25 mg/l: muerte inmediata.

El SO<sub>2</sub> libre desaparece inmediatamente.

Recuerde: relación pH <-----> SO<sub>2</sub> molecular activo.

### ◆ Los complementos nutritivos :

Tiamina, fosfato NH<sub>4</sub>, magnesio, calcio, oligo-elementos, aminoácidos, vitaminas.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control. Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documents esta la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.

