

# Vinificazione in ROSSO

## Per ottenere vini fruttati



FASE	OPERAZIONE	ATTENZIONI
<b>PIGIATURA</b>	<p>Aggiungere <b>10 g/q</b> di potassio metabisolfito</p> <p>Aggiungere <b>Enozima Color Top 2 g/q</b> sul pigiato o</p>	Sciogliere in acqua o mosto.
<b>INIZIO RIEMPIMENTO VASCA</b>	<p>Aggiungere in vasca <b>20 g/q</b> di lievito <b>Selezione Italica V5</b> a inizio pigiatura; <b>ATTENZIONE</b> il lievito va sciolto come da indicazioni allegate.</p> <p>Aggiungere 20 g/q di <b>Enoact DAP</b> dopo l'inoculo per alimentare i lieviti.</p>	<p>Curare la reidratazione del lievito aggiungendo 250 g di <b>Microactive</b> ogni kg di lievito reidratato.</p> <p>Questa operazione abbatte i rischi di arresti di fermentazione.</p>
<b>FINE RIEMPIMENTO VASCA</b>	<p>Per fissare il colore e la struttura: Aggiungere 20 g/q (=20ml/q) di Tannino <b>Excellence Vintage</b> alla massa ed omogeneizzare; In alternativa tannino <b>Exc. Rossofrutto</b> per incrementare le note aromatiche di frutta fresca.</p>	Se si utilizza l'enzima, bisogna aspettare almeno due ore prima di mettere i tannini.
<b>DOPO 2 GIORNI DALL'ALZATA DEL CAPPELLO</b>	<p>Aggiungere nutriente complesso: <b>Eno Active 100</b> 30 g/q.</p>	Dare aria al mosto; se è possibile fare due rimontaggi al giorno di tutta la massa, oppure Follature.
<b>SVINATURA</b>	<p>Aggiungere 5-10 g/hL di tannino ellagico <b>Excellence Evolution</b>.</p>	Effettuare svinatura dopo 4-5 giorni dall'alzata del cappello, facendo prendere aria al vino.
<b>FINE FERMENTAZIONE ALCOLICA</b>	<p>Trasvasare PRIMA POSSIBILE (4-5gg) <u>senza aggiungere solforosa</u>.</p>	<b>Analisi Vini (MODULO 4)</b> <u>Tenere il vino pulito dalla feccia pesante.</u>
<b>FINE FERMENTAZIONE MALOLATTICA</b>	<p>Dopo 10 giorni dal primo travaso effettuare un'altro aggiungendo 10 gr di potassio metabisolfito al vino.</p>	

Per qualsiasi chiarimento contattare il servizio enobiotecnologie:

[enobiotecnologie@consorzioagrario.it](mailto:enobiotecnologie@consorzioagrario.it)

Enobiotecnologie cell. 344 - 1314435