

Vinificazione in BIANCO

Per ottenere vini puliti e corretti



FASE	OPERAZIONE	ATTENZIONI
SOLFITAZIONE	Solfitare prima del raffreddamento con 10-12 g/q di potassio metabisolfito.	Sciogliere in acqua ed aggiungere immediatamente al mosto
ENZIMAGGIO	Aggiunta di enzimi previa dissoluzione in acqua o mosto: CHIARIFICA STATICA → Enozima CRIO 1-3 g/hL	Usare le dosi massime con pH elevati.
RAFFREDDAMENTO MOSTO	Passaggio in scambiatore per abbattimento temperatura a 16 °C	Procedere rapidamente
AGGIUNTA DI LIEVITI INIZIO RIEMPIMENTO VASCA	Aggiungere in vasca 20 g/q di lievito WWY Cerevisiae o Ceppo S120 a inizio pigiatura; ATTENZIONE il lievito va sciolto come da indicazioni allegate. Aggiungere 20 g/q di Enoact DAP dopo l'inoculo per alimentare i lieviti.	Curare la reidratazione del lievito aggiungendo 250 g di Microactive ogni kg di lievito reidratato. Questa operazione abbatte i rischi di arresti di fermentazione.
CIRCA 48 ORE DA AVVIO FERMENTAZIONE	Aggiungere nutriente complesso: Eno Active 100 30 g/q.	Omogenizzare bene la massa anche nei giorni successivi.
TRAVASO FINALE	Trasversare quando la fermentazione è finita. Aggiungere 2-3 g/hL di potassio metabisolfito prima di cominciare il travaso.	Proteggere il vino il più possibile dal contatto con l'aria.

Per qualsiasi chiarimento contattare il servizio enobiotecnologie:

enobiotecnologie@consorzioagrario.it

Enobiotecnologie cell. 344 - 1314435