

# Vinificazione in BIANCO

## Per ottenere vini con AROMA VARIETALE



FASE	OPERAZIONE	ATTENZIONI
<b>SOLFITAZIONE</b>	Solfitare prima del raffreddamento con 10-12 g/q di potassio metabisolfito. <b>Anoxid Mosti</b> → 20 g/q	Sciogliere in acqua ed aggiungere immediatamente al mosto
<b>ENZIMAGGIO E CHIARIFICA</b>	Aggiunta di enzimi previa dissoluzione in acqua o mosto: FLOTTAZIONE → <b>Enozima FLOT</b> 2-3 g/hL CHIARIFICA STATICA → <b>Enozima Arom</b> 1-3 g/hL	Usare le dosi massime con pH elevati.
<b>CORREZIONE PH</b>	pH di riferimento 3.2 -3.3 eventuale correzione con trattamento a resine ENO-STAB e/o acidificazione con ac. tartarico / ac. L-malico	Passaggio in scambiatore per abbattimento temperatura
<b>PREVENZIONE DELLE OSSIDAZIONI</b>	Aggiunta di 5-10 g/hL di <b>Excellence Gold White</b> all'inizio del riempimento della vasca con il mosto proveniente da chiarifica.	Saltare il trattamento o ridurre la dose se si è utilizzato <b>Anoxid Mosti</b>
<b>INOCULO LIEVITI</b>	Inoculare con: <b>Selezione Italica S120</b> → aromi varietali e fruttati, buon corpo, adatto al legno <b>Selezione Italica Ceppo MTP</b> → aromi freschi e floreali	Curare la reidratazione del lievito aggiungendo 250 g di <b>Microactive</b> ogni kg di lievito reidratato. Aggiungere mosto freddo alla sospensione di lievito per abbassare la temperatura; non effettuare salti superiori a 10 °C.
<b>1/3 DELLA FERMENTAZIONE (30-35% ZUCCHERI CONSUMATI)</b>	Aggiunta 20 – 40 g/hL di <b>ENO ACTIVE 100</b> . Una buona nutrizione a base di amminoacidi è fondamentale per la massima espressione aromatica del lievito.	Correggere la dose di ENO ACTIVE 100 in funzione dell'andamento fermentativo.
<b>VERSO FINE FERMENTAZIONE</b>	Aggiunta 20-30 g/hL di <b>Golden Arom</b> .	L'aggiunta di Golden Arom favorisce la chiusura della fermentazione e la pulizia olfattiva. Mettere il più possibile in sospensione le fecce .
<b>TRAVASO FINALE</b>	Lasciar depositare le fecce e procedere con un travaso. In funzione delle possibilità aziendali effettuare una sosta <i>sur lies</i> anche prolungata.	Reintegrare la SO <sub>2</sub> nei valori ritenuti opportuni per una buona stabilizzazione microbiologica e ossidativa.

Per qualsiasi chiarimento contattare il servizio enobiotecnologie:

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

Enobiotecnologie cell. 344 - 1314435