

Vinificazione ROSSO ALTA QUALITA'

Vini strutturati ed equilibrati



FASE	OPERAZIONE	ATTENZIONI
PIGIATURA	<p>Aggiungere 10 g/q di potassio metabisolfito</p> <p>Aggiungere Enozima Color Top 2 g/q sul pigiato o direttamente in tramoggia (per estrarre colore).</p>	Sciogliere in acqua o mosto.
INIZIO RIEMPIMENTO VASCA	<p>Aggiungere in vasca 20 g/q di lievito Selezione Italica CR1 o CEPP0 AM37 a inizio pigiatura;</p> <p>ATTENZIONE il lievito va sciolto come da indicazioni allegate.</p> <p>Aggiungere 20 g/q di Enoact DAP dopo l'inoculo per alimentare i lieviti.</p>	<p>Curare la reidratazione del lievito aggiungendo 250 g di Microactive ogni kg di lievito reidratato.</p> <p>Questa operazione abbatte i rischi di arresti di fermentazione.</p>
FINE RIEMPIMENTO VASCA	<p>Per fissare il colore e la struttura:</p> <p>Aggiungere 20 g/q (=20ml/q) di Tannino Excellence Vintage alla massa ed omogeneizzare;</p> <p>In alternativa tannino Exc. Rossofrutto per incrementare le note aromatiche di frutta fresca.</p>	Se si utilizza l'enzima, bisogna aspettare almeno due ore prima di mettere i tannini.
PRIMO RIMONTAGGIO (12-24 ORE DALL'INOCULO)	Mannoferm 20 g/hL per promuovere la stabilizzazione del colore e per aumentare la sensazione di pienezza.	Omogeneizzare bene la massa.
1/3 DELLA FERMENTAZIONE (30-35% ZUCCHERI CONSUMATI)	Aggiungere nutriente senza sali ammoniacali Eno Active 100 20 - 40 g/q.	Delestage consigliato, in alternativa 2 rimontaggi al giorno dell'intera massa.
SVINATURA	Aggiungere 10 g/hL di tannino ellagico Excellence Evolution 2.0	Effettuare svinatura dopo 6-8 giorni dall'alzata del cappello, facendo prendere aria al vino.
FINE FERMENTAZIONE ALCOLICA	Travasare <u>senza aggiungere solforosa</u> . Attendere l'avvio della fermentazione malo lattica se desiderata.	Analisi Vini (MODULO 4) <u>Tenere il vino pulito dalla feccia pesante.</u>
FINE FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Ad esaurimento del malico aggiungere solforosa dosi in funzioni del pH.	Analisi vino (MODULO 15)

Per qualsiasi chiarimento contattare il servizio enobiotecnologie:

enobiotecnologie@consorzioagrario.it

[Enobiotecnologie cell. 344 - 1314435](tel:344-1314435)