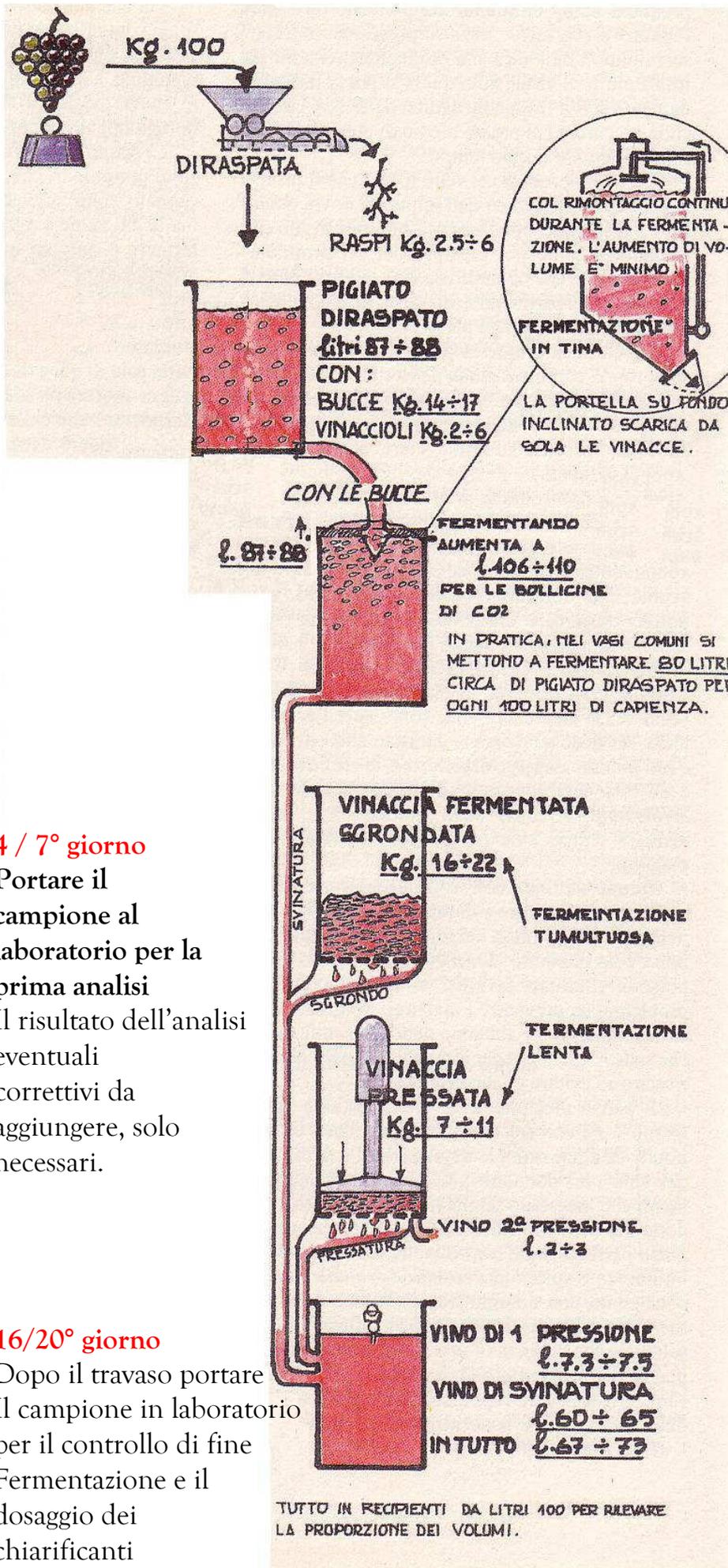


# Il consiglio dell'Enologo per la vinificazione in ROSSO

Enosystem S.r.l. Tel. 06 71 85 941



## 1° giorno

Durante la Diraspatura aggiungere:  
**TREFOSOLFINA o A S T**  
gr. 25 x 100 Kg di Uva

Ad ammostatura completa aggiungere:  
**LIEVITI SELEZIONATI**  
gr. 30 x 100 lt di mosto  
**ATTIVANTE LIEVITO**  
Gr 30 x 100 lt di mosto

Misurare il contenuto in zuccheri della massa ottenuta (Babo) il valore dovrà essere minimo tra 20 e 22, altrimenti avvisare il laboratorio.

*Dal 1° giorno  
al momento della svinatura  
Effettuare 3 / 4 rimontaggi o follature  
giornaliere affondando  
il cappello che non deve inacidire*

## 4 / 7° giorno

Portare il campione al laboratorio per la prima analisi  
Il risultato dell'analisi eventuali correttivi da aggiungere, solo necessari.

## 4° / 7° giorno

Effettuare la svinatura  
Compatibilmente con le attrezzature di cantina pressare le vinacce porre i mosti di sgrondo e di 1<sup>a</sup> pressatura uniti ma separati da quelli di 2<sup>a</sup> darà pressatura.  
Anche se la fermentazione continua, molto più timidamente, chiudere se ermeticamente il contenitore con valvola di sfiato e/o olio di vaselina.

## 16/20° giorno

Dopo il travaso portare il campione in laboratorio per il controllo di fine Fermentazione e il dosaggio dei chiarificanti

## 16/20° giorno

Effettuare il primo travaso.  
Aggiungendo:  
**Metabisolfito gr. 3 x 100 lt.**

# Il consiglio dell'Enologo per la Vinificazione in BIANCO

Enosystem S.r.l. Tel. 06 71 85 941

## 1° giorno

Durante la Diraspatura aggiungere:

**A S T (o TREFOSOLFINA)**

gr. 20 x 100 Kg di Uva Sana

gr. 25 x 100 Kg di Uva Guasta

Ad ammostatura completata aggiungere:

**LIEVITI SELEZIONATI**

gr. 25 x 100 lt di mosto

Compatibilmente con le attrezzature di cantina pressare le vinacce subito dopo averle diraspate o comunque nelle 12 / 24 ore successive e porre i mosti di sgrondo e di 1<sup>a</sup> pressatura uniti ma separati da quelli di 2<sup>a</sup> pressatura.

## 2 / 3° giorno

**2 / 3° giorno**  
*Portare il campione al laboratorio per la prima analisi*  
Il risultato dell'analisi darà eventuali correttivi da aggiungere, solo se necessari.

## 6/7° giorno

Effettuare la prima svinatura allontanando le fecce di fermentazione. Anche se la fermentazione continua, molto più timidamente, chiudere ermeticamente il contenitore con valvola di sfiato e/o olio di vaselina.

## 6/7° giorno

## 16/20° giorno

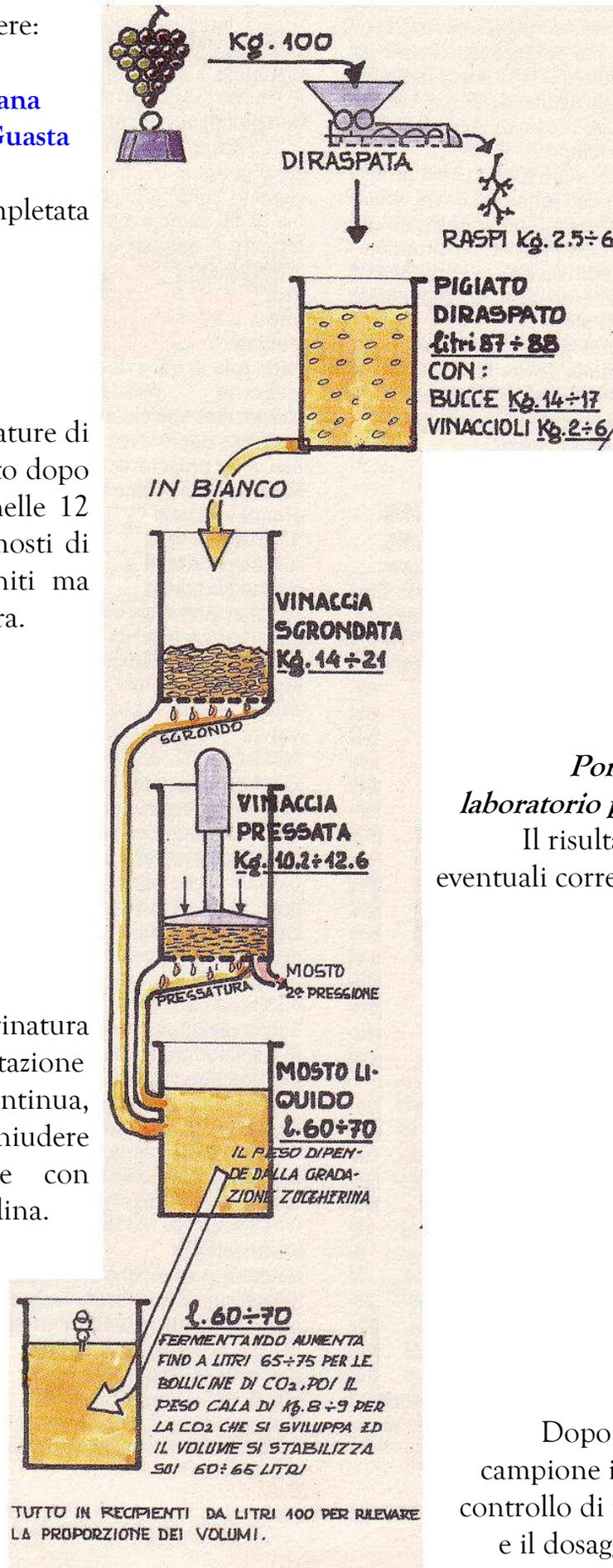
Effettuare il primo travaso. Aggiungendo:

**Metabisolfito gr. 5x 100 lt.**

## 16/20° giorno

Dopo il travaso portare il campione in laboratorio per il controllo di fine Fermentazione e il dosaggio dei chiarificanti

Buona Vinificazione



Enologo Damiano Taini