

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

ATTIVANTE

gr. 10 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^a pressatura uniti ma separati da quelli di 2^a pressatura.

6/7° giorno o con BABO inferiore a 2

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.

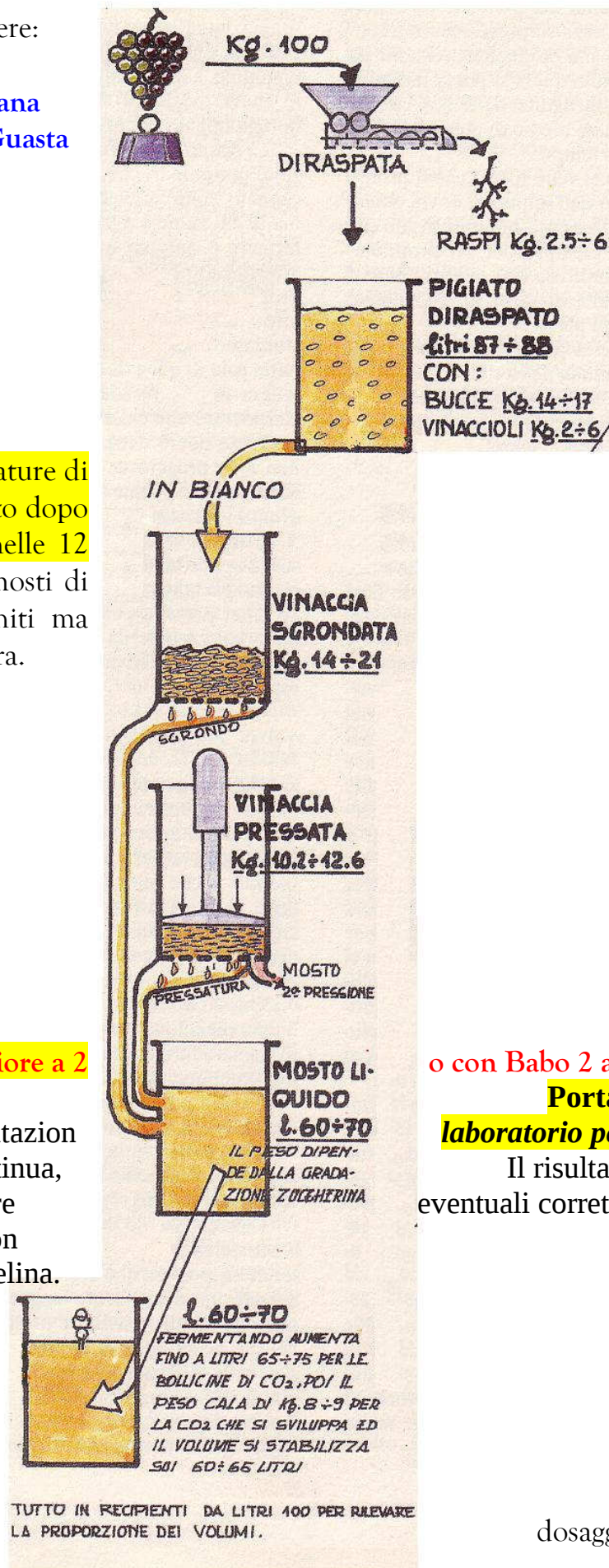
19/24° giorno

Effettuare il primo travaso.

Aggiungendo:

A S T gr. 5 x 100 lt.

Buona Vinificazione



1° giorno

Misurare il contenuto in zuccheri della massa ottenuta (Babo) **Minimo 18**

Se il valore è comunicato al laboratorio

o con Babo 2 al circa 6/7° giorno

Portare il campione al laboratorio per la prima analisi

Il risultato dell'analisi darà eventuali correttivi da aggiungere, solo se necessari.

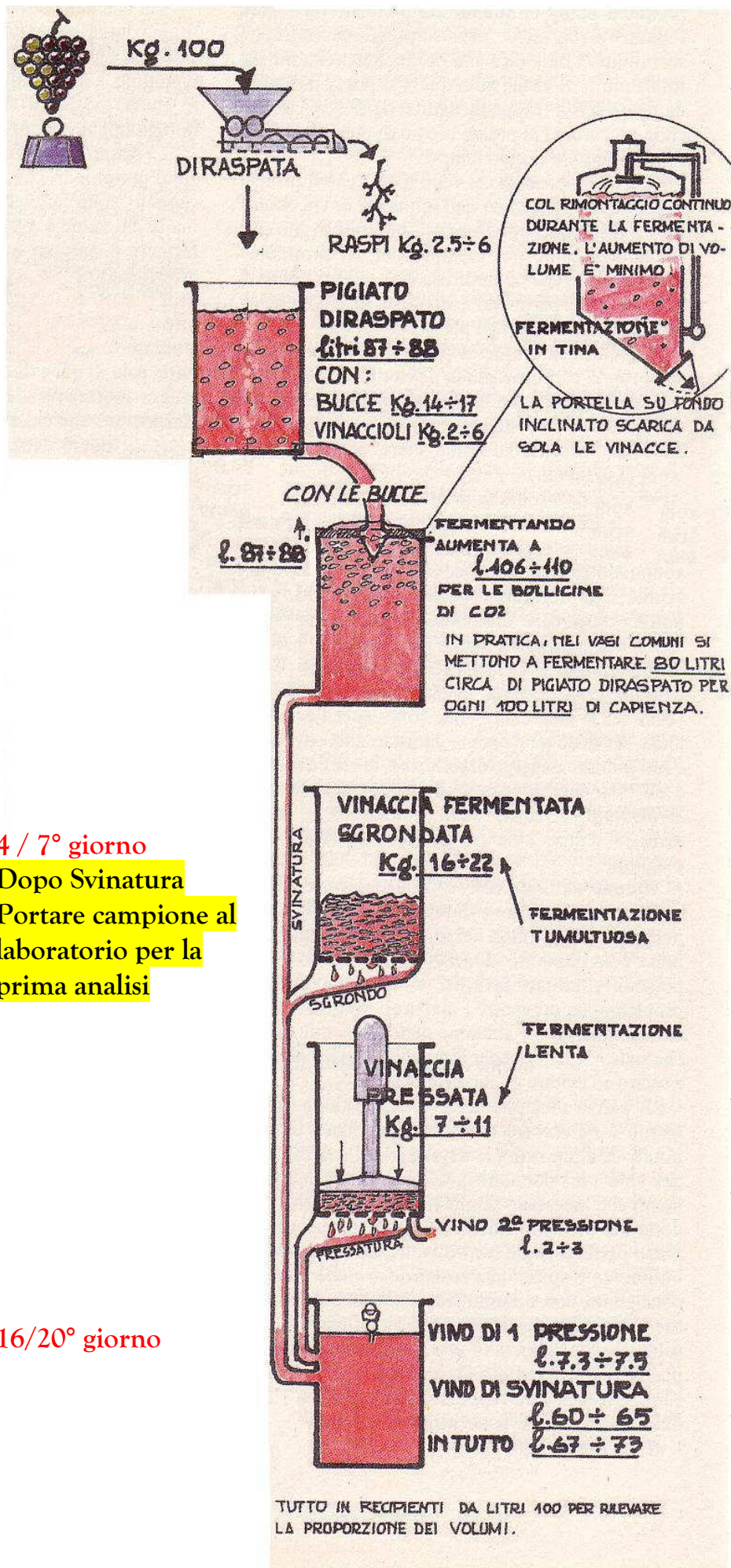
19/24° giorno

Dopo il travaso procedere al dosaggio dei chiarificanti

Enologo Damiano Taini

Il consiglio dell'Enologo per la vinificazione in ROSSO

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

Ad ammostatura completa aggiungere:

LIEVITI SELEZIONATI

gr. 25 x 100 lt di mosto

ATTIVANTE LIEVITO

Gr 10 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

Dopo Svinatura

Portare campione al laboratorio per la prima analisi

4° / 7° giorno

Effettuare la svinatura

Compatibilmente con le attrezzature di cantina pressare le vinacce porre i mosti di sgrondo e di 1ª pressatura uniti ma separati da quelli di 2ª 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

16/20° giorno

Effettuare il primo travaso.

Aggiungendo:

Metabisolfito gr. 3 x 100 lt.

Ed eventuali chiarificanti già dosati

Con l'analisi

Enologo Damiano Taini