



VINIFICAZIONE BASE SPUMANTE BLAN DE NOIR

TRANSPORTO IN CASSETTE FORATE

Massima attenzione alle condizioni igieniche

PRESSATURA

IN PRESSA: 70 ml/q.le Sol. 10% Metabisolfito
e 5% Ac. Ascorbico
10 g/hl **Extratan Med**
2 Kg/q.le Ghiaccio secco

SELEZIONE DEI MOSTI

CORREZIONE DEL pH

Acidificazione se necessaria
Attenersi alla legislazione

PRIMA PRESSATURA (resa 55%)

Protezione dall'ossigeno (utilizzo Azoto)

8 ml/hl Solfosoluzione sotto pressa

SECONDA PRESSATURA (resa 10%)

Iperossigenazione

CHIARIFICA

1,5 g/hl **Oenozym SP**
10-15 g/hl **Oenocol Fresh**

2-3 g/hl **Oenozym SP**
15-20 g/hl **Oenocol Fresh**
15 g/hl **AntiO2**

SEDIMENTAZIONE

Raffreddamento del mosto fino a 10 -12 °C
Sosta di 8 - 12 ore a temperatura inferiore a
12°C

Raffreddamento del mosto fino a 10 -12 °C
Sosta di 8 - 12 ore a temperatura inferiore a
12°C

FERMENTAZIONE ALCOLICA

Temperatura tra 15 e 19°C
20 g/hl **Oenovin FRC**
20 g/hl **Oenoboost** in reidratazione
10 g/hl **Oenoactiv**

Aerazione al terzo ed al quinto giorno di FA
10 g/hl **Oenoglu** al terzo giorno di FA

Temperatura tra 16 e 20°C
20 g/hl **Oenovin FRC**
20 g/hl **Oenoboost** in reidratazione
10 g/hl **Oenoactiv**

Aerazione al terzo ed al quinto giorno di FA
10 g/hl **Oenoglu** al terzo giorno di FA

**FINE DELLA FERMENT.
ALCOOLICA**

Travasò

Travasò

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA -
SE RICHIESTA**

Inoculo con **OENOBACTER PH**

Inoculo con **OENOBACTER PH**

**SENZA FERMENTAZIONE
MALOLATTICA**

4 g/hl SO₂
Utilizzare prodotto **Bact Off** oppure
Oenozym Lyso**

4 g/hl SO₂
Utilizzare prodotto **Bact Off** oppure
Oenozym Lyso**

** allergene

ELEVAGE - SE RICHIESTO

Elevage su fecce fini per 4 - 6 settimane

Elevage su fecce fini per 4 - 6 settimane

TRAVASO E STABILIZZAZIONE

Solfitazione se necessaria

Solfitazione se necessaria

I protocolli proposti da Oenoitalia srl sono il frutto di una profonda esperienza pratica, sono tuttavia esposti concetti e criteri generali, che l'Enologo può modificare oppure adattare alle proprie esigenze tecnologiche o allo stile di vino desiderato. Le informazioni riportate sono puramente indicative, per l'uso dei singoli prodotti riferirsi alla normativa vigente, alle schede tecniche e di sicurezza. Oenoitalia srl declina ogni responsabilità in relazione alle informazioni riportate. Per ulteriori informazioni tecniche: Raffaello Vezzoli (vezzoli@oenoitalia.com)