



## VINIFICAZIONE BASE SPUMANTE ROSATO

TRANSPORTO IN CASSETTE FORATE

Massima attenzione alle condizioni igieniche

PRESSATURA

IN PRESSA: 70 ml/q.le Sol. 10% Metabisolfito  
e 5% Ac. Ascorbico  
2 g/hl Oenozym Vita Rosè  
5 g/hl Extratan Vita Rosè  
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  
15 g/hl Extragel Green

2-3 g/hl Oenozym SP  
15 g/hl Extragel Green  
10 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 Oeno Dap Plus  
  
Aerazione al terzo ed al quinto giorno di FA  
15 g/hl Nutrivita Rosè 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 Oeno Dap Plus  
  
Aerazione al terzo ed al quinto giorno di FA  
15 g/hl Nutrivita Rosè al terzo giorno di FA

FINE DELLA FERMENT.  
ALCOOLICA

Travaso

Travaso

FERMENTAZIONE MALOLATTICA -  
SE RICHIESTA

Inoculo con OENOBACTER PH

Inoculo con OENOBACTER PH

SENZA FERMENTAZIONE  
MALOLATTICA

4 g/hl SO<sub>2</sub>  
Utilizzare prodotto Bact Off oppure  
Oenozym Lyso\*\*

4 g/hl SO<sub>2</sub>  
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)*