



## Produzione Vino Bianco BIO

Attenzione alle condizioni igieniche  
Raccolta senza danneggiare le uve  
Raffreddare le uve se necessario

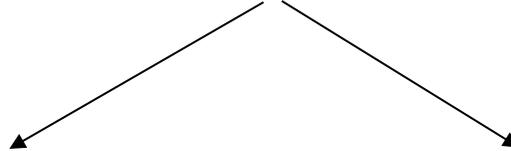
RACCOLTA E TRASPORTO



PRESSATURA



CHIARIFICA STATICA O FLOTTAZIONE  
(con azoto)



MOSTO FIORE (resa max 55% p/v)

Fermentazione tra 14 - 18 °C  
20 g/hl Oenovin BIO  
20 g/hl Oenoboost\* in reidratazione

Al riempimento vasca 20 g/hl Oenoactiv  
Green  
Al 2°-3° giorno di fermentazione 15 g/hl  
Oenostarter BIO

TRAVASO

4 g/hl Metabisolfito per bloccare  
malolattica e temperatura stoccaggio <  
12°C

ELEVAGE

FERMENTAZIONE ALCOLICA

NO MALOLATTICA

fecce in movimento ogni 10 giorni

MOSTO DI PRESSA

Fermentazione tra 15 e 20 °C  
20 g/hl Oenovin BIO  
20 g/hl Oenoboost\* in reidratazione

Al riempimento vasca 20 g/hl Oenoactiv  
Green  
Al 2°-3° giorno di fermentazione 10 g/hl  
Oenostarter BIO

TRAVASO

4 g/hl Metabisolfito per bloccare  
malolattica e temperatura stoccaggio <  
12°C

ELEVAGE

In pressa 10 g/hl Extratan Med\* ed  
eventuale ghiaccio secco  
6 g/hl Metabisolfito + 2 g/hl Acido  
Ascorbico all'uscita della pressa

2-3 g/hl Oenozym Blanc\* o 1-2 g/hl  
Oenozym Flot\*  
6 g/hl Extragel Green\* (Mosto fiore) +  
30 ml/hl Sol di Silice  
10 g/hl Extragel Green\* (Mosto pressa)  
+ 50 ml/hl sol di silice

Prodotti derivati da materie prime biologiche

\* prodotti non derivanti da materie prime biologiche ma ammesse nella produzione di vini Bio, verificare disponibilità di materiale di origine biologica

I protocolli proposti da Istituto Oeno Italia 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. Istituto Oeno Italia declina ogni responsabilità in relazione alle informazioni riportate.

Per ulteriori informazioni: [info@oenitalia.com](mailto:info@oenitalia.com)