ISTITUTO OENO ITALIA

Produzione Vino Rosso Base

RACCOLTA E TRASPORTO

Attenzione alle condizioni igieniche

DIRASPATURA / PIGIATURA

ENZIMAGGIO

3 - 4 g/hl SO_2 sul pigiato

In vasca aggiungere immediatamente:

2 g/hl Oenozym Red Color

MACERAZIONE / FERMENTAZIONE

Da 5 a 7 giorni
Temperatura 25-30°C
operare con i tradizionali rimontaggi

Controllo APA

4,5-7,5 g/hl SO_2
10 g/hl Extratan Red

20 g/hl Oenovin Cru Rossi
reidratate con 20 g/hl Oenoboost
15 g/hl Oeno Dap Plus al riempimento della vasca
10 g/hl Oenoactiv al 2-3° giorno di fermentazione

SVINATURA

PRESSATURA

Separazione del vino di pressa

Vino fiore

DECANTAZIONE

24 - 48 ore poi travaso con aerazione

10 g/hl Extratan Red Plus

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Inoculo con OENOBACTER AG

FINE DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

MICRO-OSSIGENAZIONE

TRAVASO ED ELEVAGE

Vino di pressa

COLLAGGIO

15 g/hl Oenocol 30

Decantazione e travaso

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Inoculo con OENOBACTER AG

FINE DELLA FERMENTAZIONE MALOLATTICA

MICRO-OSSIGENAZIONE

TRAVASO ED ELEVAGE

4 g/hl SO_2

3 g/hl Extratan Elegance NT

I protocolli proposti da Istiuto 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@oenoitalia.com

ISTITUTO OENO ITALIA
Via dell'industria 51 Erbusco (BS)
www.oenoitalia.com