

PREVENZIONE DELLA RIDUZIONE

Pigiatura	Aggiungere durante la pigiatura 10cc/ql di Ammonio bisolfito liquido + 5 g/hl di MP-Tannino (preparato organico a base polisaccaridi parietali e tannini)	
Avvio della fermentazione alcolica	<p>Aggiungere al inizio riempimento vasca:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ 20 g/hl Provital Yeast ❖ 20 g/hl lievito: Platinum <i>il piede di fermentazione deve essere preparato alcune ore prima dell'inoculo</i> ❖ A fine riempimento vasca 3 g/hl di ExperZyme R 	<p>- Il ceppo AWRI Platinum è il primo ceppo che non produce H₂S</p> <p>- Incorporare l'enzima con un rimontaggio al riparo dall'aria, garantendo l'omogeneizzazione</p>
La fermentazione	Mantenere la temperatura attorno i 25°C, Alla diminuzione di 4- 5 ° Babo aggiungere 15 g/hl di Apapiù Puro	
Strategia di estrazione colore	<ul style="list-style-type: none"> • Seguire il protocollo usuale di follature. • Al secondo giorno aggiungere 5 g/hl MP Tannino. • Per l'uso dell'ossigeno allego un file con alcuni consigli. 	
Nutrizione per vini ad alto grado (oltre 14,5)	L'aggiunta di 20g/hl Provital Cure garantisce una resistenza all'alcol e una veloce chiusura della fermentazione.	Da effettuare al raggiungimento di circa 10° alcol.
Svinatura	<p>Aggiungere al vino in uscita della pressa:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ 5 g/hl Fixtan SV . ❖ 3 ml/l/gg di ossigeno per 4 giorni. 	

Valutare l'inoculo di batteri malo lattici Esperti Oeni

