

Protocollo di vinificazione Vino Bianco "Trendy" destinato al mercato internazionale

1. PRE-FERMENTAZIONE

distribuire omogeneamente sull'uva
4 cc/ql.e di [bisolfito di ammonio liquido](#)

INTERVENTI CONSIGLIATI:

1. cernita e scarto di uva non perfettamente sana.
2. abbassamento veloce della temperatura del pigiato, o pigiare uva precedentemente refrigerata.
3. "copertura" della pigiatrice con gas inerte o neve carbonica.

CHIARIFICA

- ✓ Aggiungere all'uscita della pressa 0,5 - 1 g/hl di [ExperZyme S](#)
- ✓ Abbassare la temperatura a 8 - 10°C per 6 - 8 ore.
- ✓ Spillare il mosto pulito e travasare al recipiente di fermentazione.

CON MACERAZIONE PREFERMENTATIVA

- ✓ Distribuire sull'uva 2 g/ql di [ExperZyme P](#)
- ✓ Mantenere il pigiato a temperatura sotto i 12°C per 6 - 12 ore.
- ✓ Pressare e aggiungere all'uscita della pressa 2 g/hl di [bisolfito d'ammonio liquido](#).
- ✓ Lasciare 4 - 6 ore a temperatura di 10°C.
- ✓ Spillare il mosto pulito e travasare al recipiente di fermentazione.

INTERVENTI CONSIGLIATI:

la ricchezza di polisaccaridi parietali e di Glutazione naturale garantisce una prevenzione completa di ossidazione aromatica.
L'uso di [MP Aroma](#) (10-40 g/hl) arricchisce notevolmente il mosto dei composti sopra elencati

INTERVENTI CONSIGLIATI:

1. aggiungere il piede di fermentazione con il primo mosto pulito da fermentare.
2. scegliere il ceppo di lievito conoscendo la destinazione del prodotto:
 - a. prevenzione della [formazione di H2S](#) in vini con naturale tendenza alla riduzione: [Maurivin Platinum](#)
 - b. esaltazione aromatica varietale e elevato contenuto in polisaccaridi: ceppo ibrido [AWRI Fusion](#)
 - c. fermentazione a bassa temperatura: [Maurivin Elegance](#).
 - d. Rotondità ed eleganza: [AWRI 796](#)
 - e. preparazione accurata del piede di fermentazione utilizzando [Provital Energy](#) (30-40 g/hl) attivante specifico per la reidratazione.

2. AVVIO DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA

Portare il mosto alla temperatura di fermentazione da 14 a 18°C secondo il ceppo scelto e mantenere la vasca condizionata per tutto il corso della fermentazione.

3. NUTRIZIONE E PROTEZIONE DURANTE LA FERMENTAZIONE

Una protezione assoluta dall'aria durante le fasi prefermentazione abbinata al dosaggio controllato di aria/ossigeno durante le prime fasi della fermentazione alcolica garantiscono la ottima funzionalità del lievito con minimi rischi di ossidazione.



INTERVENTI CONSIGLIATI PER LA NUTRIZIONE DEL LIEVITO:

1. Alla diminuzione di 3° babo aggiungere 10 g/hl di [APAPIU' MIX](#) o [Provital Basic](#) (30-45 g/hl)
2. per vini di gradazione prevista oltre 13,5° si consiglia un integrazione di fattori utili con [Provital Cure](#) (30-40 g/hl). Il momento opportuno per l'aggiunta è a raggiungimento di 10° alcol.
3. assicurare una sufficiente quantità d'ossigeno tramite un rimontaggio al aria o sistemi specifici di dosaggio.

4. A FERMENTAZIONE TERMINATA

- Abbassare la temperatura al di sotto di 10°C.
- Effettuare un travaso per allontanare la feccia grossolana di fermentazione.
- Vini che nascono sani da fermentazione priva di carenze nutrizionali possono sostare sulla feccia primaria, sempre mantenuta in sospensione, per 36 - 72 ore.

INTERVENTI CONSIGLIATI:

1. favorire la liberazione di molecole aromatiche: aggiunta di [ExperZyme Aroma](#) (1-3 ml/hl).
2. arricchimento veloce di mannoproteine per rendere il vino piacevole velocemente:
 - a. uso di [ExperZyme Beta](#) (3-4 g/hl) per ottenere il massimo dalla feccia fine.
 - b. aggiunta di [MP Elevage](#) (10-40 g/hl)



RISORSE PER L'ENOLOGIA