

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

1. MACERAZIONE PREFERMENTATIVA A FREDDO

Arrivo dell'uva in cantina
e caricamento tramoggia
pigia-diraspatrice



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 ghiaccio secco

Protezione del pigiato
distribuire omogeneamente la dose di 10 cc/q.le di [bisolfito di ammonio liquido](#).



INTERVENTI CONSIGLIATI:

1. uso enzima d'estrazione [ExperZyme R](#) (1,5-3 g/ql) o [ExperZyme V](#) (2,5-4,5 g/ql) sul pigiato. Enzimi con attività significativa a bassa temperatura.
2. per garantire un veloce fissaggio dei vantaggi dell'estrazione a freddo aggiungere [MP Tannino](#) (10-40 g/hl), prodotto che somma i vantaggi dei polisaccaridi parietali, tannini d'uva e tannini ellagici.

Mantenere la temperatura tra 8 - 12°C
per 72 ore poi lasciare salire la temperatura per
favorire la partenza della fermentazione alcolica.

2. AVVIO DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA



INTERVENTI CONSIGLIATI:

1. valutare l'inoculo del lievito già all'inizio della MPF (20-25 g/hl). L'inoculo anticipato garantisce la prevalenza del lievito inoculato che sopprime gli indigeni.
2. scegliere il ceppo di lievito conoscendo la destinazione del prodotto:
 - a. prevenzione della [formazione di H2S](#) in vini con naturale tendenza alla riduzione: [Platinum](#)
 - b. ricchezza aromatica e elevato contenuto in polisaccaridi: lievito ibrido [AWRI 1503](#)
 - c. destinato all'affinamento in legno: [BP725](#).
 - d. rischio di grado alcolico troppo alto: [Maurivin B](#) (ceppo con bassissima [resa in alcol](#))
3. preparazione accurata del piede di fermentazione utilizzando [Provital Energy](#) (30-40 g/hl) attivante specifico per la reidratazione.

Portare il mosto alla temperatura di fermentazione di circa 25°C e mantenere la vasca condizionata per tutto il corso della fermentazione.

3. NUTRIZIONE E PROTEZIONE DURANTE LA FERMENTAZIONE

Si consiglia di utilizzare sistemi delicati per l'estrazione del colore e dei tannini, considerando che una parte importante dell'estrazione avviene durante la MPF.

La svinatura prima del completo consumo degli zuccheri aiuta alla prevenzione dell'estrazione di polifenoli amari.



INTERVENTI CONSIGLIATI PER LA PROTEZIONE DEL COLORE:
al secondo giorno di fermentazione aggiungere un tannino che aiuta a proteggere da ossidazione e aiuta a fissare il colore: [Fixtan VR](#) (20-50 g/hl) o [Fixtan SV](#) (10-30 g/hl).

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 una 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 *delestagé* o sistemi specifici di dosaggio.



4. SVINATURA

Momento opportuno per il fissaggio del colore e pulizia aromatica.



INTERVENTI CONSIGLIATI:

1. l'aggiunta di tannini di varie composizione assicura una veloce stabilità del colore e pulizia aromatica: [Rovertan](#) (10-20 g/hl), [Fixtan SV](#) (10-30 g/hl), [Fixtan AF](#) (10-20 g/hl).
2. arricchimento veloce di mannoproteine per rendere il vino piacevole velocemente:
 - a. uso di [ExperZyme Beta](#) (4-5g/hl) per ottenere il massimo dalla feccia fine.
 - b. aggiunta di [MP Elevage](#) (10-40 g/hl)
3. Valutare l'uso della micro-ossigenazione.



RISORSE PER L'ENOLOGIA