

## SCHEDA PREPARAZIONE DEI VARI PRODOTTI PER LA VENDEMMIA

### ORDINE IMMISSIONE NELLA MASSA

#### LIEVITO DI QUALSIASI CEPPO:

(per mosti bianchi e rossi )  
20 g/hl.

SI REIDRATA IN ACQUA MAX 35° RAPPORTO 1:10  
DOPODICHE' SI AGGIUNGE UNA PICCOLA  
PERCENTUALE DI MOSTO DA FERMENTARE, SI  
ATTENDE 25-30' CIRCA, POI SI AGGIUNGE ALLA  
MASSA MEDIANTE RIMONTAGGIO.

#### ESEMPIO RIFERITO A 5 HL. DI MOSTO:

100 g LIEVITO - 1 LITRO ACQUA TIEPIDA MAX.35°  
DOPO 15-20' AGGIUNGERE ¼ LITRO DI MOSTO  
DA FERMENTARE, MESCOLARE BENE ATTENDERE  
ALTRI 10' ED AGGIUNGERE ALLA MASSA DA  
FERMENTARE.

#### REGOLATORE FERMENT.

o Sali Tiaminati

30 g/hl + 20 g/hl ( a metà ferment. )

SI SCIOLGIE IN MOSTO RAPPORTO 1:10  
POI SI AGGIUNGE ALLA MASSA

#### ESEMPIO RIFERITO A 5 HL. DI MOSTO:

150 g REG. FERMENT. SCIOLTO IN 1,5 LT. DI MOSTO.

Su indicazioni del tecnico e/o solo dopo analisi

#### COMPLESSO VITAMINICO :

35-50 g/hl.

SI SCIOLGIE IN MOSTO RAPPORTO 1:10  
POI SI AGGIUNGE ALLA MASSA

#### ESEMPIO RIFERITO A 5 HL. DI MOSTO:

200 g COMPL.VITAMINICO SCIOLTO IN 2 LT. DI MOSTO.

Per particolari vinificazioni e su stretto consiglio del tecnico

**ENZIMA da contatto per lo sfaldamento delle pectine e la precipitazioni delle mucillagini in un mosto bianco in fase pre-fermentativa**

**Dosaggi : 3 g/ per ql. uva**

**Esempio per 5 ql di uva : 15 gr. in 150 cc. acqua fredda spruzzato sulla buccia dell'uva prima di essere diraspata o pressata**

**ENZIMA PER ESTRAZIONE COLORE su uve rosse**

**Dosaggi 3-4 g / ql. uva diraspata**

**Esempio per 5 ql di uva diraspata: 15 -20 g. in 150 -200cc. acqua fredda irrorati sul mosto con buccia in vasca con rimontaggi a seguire.**