

# Protocollo di vinificazione

## Vino bianco sostenibile

### INDICAZIONI DI BASE

Le principali criticità da monitorare sono:

- **Chiarifica:** la scelta della flottazione, rispetto ad una chiarifica statica risulta essere vincente per iniziare una vinificazione sostenibile;
- **Fermentazione:** la scelta di un lievito con un ottimo equilibrio tra optimum di fermentazione e miglioramento organolettico, performante a temperature più alte della norma, permette il risparmio di frigoriferie e quindi di essere d'aiuto in una vinificazione sostenibile.

VINIFICAZIONE	PRODOTTI ENOLOGICI	RACCOMANDAZIONI DI ENARTIS	DOSI
Protezione antiossidante nello scarico	AST	Antiossidante completo composto da metabisolfito, acido ascorbico e tannino gallico.	15-20 g/q
Flottazione	Zym EZ-Filter	Preparazione enzimatica liquida, con attività pectolitica e $\beta$ -glucanasi, capace di garantire una maggiore estrazione di parte mosto-liquida.	1-2 mL/hL
	Plantis AF-Q	Proteina di pisello e chitosano attivato. Buon illimpidimento e rimozione dei catalizzatori dell'ossidazione. L'attivazione garantisce ottima efficienza in flottazione.	10 – 15 g/hL
<b>Temperatura di fermentazione alcolica = 20°C</b>			
Inoculo	Nutriform Ultra	Attivante 100% organico capace di apportare fattori nutrizionali essenziali per il lievito, con la caratteristica di essere microgranulato. Si disperde quindi nel serbatoio senza il necessario spreco di acqua di scioglimento.	20 - 30 g/hL
	Ferm Qtau FD oppure Ferm Aroma white	Scelta dettata dal compromesso tra lievito performante a livello aromatico/gustativo e temperatura di fermentazione a 20°C. Qtau FD ( <i>Torulasporea delbrueckii</i> ) suggerito per fermentazioni con potenziale alcol < 12.5%.	20 g/hL
	Stab Micro M	Chitosano attivato capace di inibire e ridurre il rischio di fermentazioni indesiderate.	8 g/hL
Un terzo della FA	Nutriform No Stop	Coadiuvante a base di lievito inattivato e autolisato ricco in steroli e acidi grassi. Aiuta a mantenere l'integrità di membrana nel lievito e a concludere la fermentazione in condizioni di stress.	10 – 20 g/hL
<b>FINE FA</b>			
Controllo FML	Stab Micro M	Chitosano attivato capace di controllare e inibire lo sviluppo di fermentazioni malo-lattiche indesiderate.	10 g/hL