

Protocollo di vinificazione

Vino rosso sostenibile

INDICAZIONI DI BASE

Le principali criticità da monitorare sono:

- **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 di essere d'aiuto in una vinificazione sostenibile. Oppure i lieviti della strategia Easytech garantiscono un risparmio d'acqua grazie alle condizioni adottate dall'inoculo;
- **Fermentazione malo-lattica:** svolta in coinoculo con la fermentazione alcolica, risulta essere una pratica più sostenibile della malo-lattica svolta in sequenziale.

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
Pigio-diraspatura	Zym color plus	Preparazione enzimatica per il miglioramento di estrazione delle sostanze fenoliche e per l'incremento di colore estraibile.	1-2 mL/hL
Temperatura di fermentazione alcolica = fino a 35°C con Ferm D20; 25-28°C con Ferm WS			
Inoculo	Nutriferm 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 D20 oppure Ferm WS	Scelta tra Ferm D20 con capacità di avere un optimum fermentativo ad alte temperature facendo risparmiare frigoriferie, e Ferm WS lievito a inoculo diretto.	20 g/hL
	Tan XC	Tannino indicato per una migliore stabilità e la fissazione del colore dei vini rossi.	10 - 15 g/hL
Co-inoculo dopo 48 h	ML Silver	Ceppo di <i>O.oeni</i> ideale per FML in coinoculo e condizioni di mosto difficili.	q.b.
	Nutriferm ML	Attivante specifico per incrementare la popolazione dei malo-lattici, durante il coinoculo.	20 - 30 g/hL
Un terzo della FA	Nutriferm 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
FINE FA e FML			
Svinatura	Tan FT	Tannino specifico per la svinatura per il miglioramento della stabilità colore anche dopo la fermentazione.	5 - 10 g/hL