



Produzione Vino Rosso BIO

RACCOLTA E TRASPORTO



DIRASPATURA / PIGIATURA

ENZIMAGGIO



MACERAZIONE / FERMENTAZIONE

Da 5 a 7 giorni
Temperatura 25-30°C
operare con i tradizionali rimontaggi



SVINATURA



PRESSATURA

Separazione del vino di pressa



Vino di pressa

Collaggio dei vini di pressa:

10 g/hl Extragel Fish BIO

Decantazione e travaso



FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Inoculo con **OENOBACTER AG**



MICRO-OSSIGENAZIONE



TRAVASO ED ELEVAGE

4 g/hl SO₂

2 g/hl Extratan T Oak*



Vino fiore

DECANTAZIONE

24 - 48 ore poi travaso con aerazione



10 g/hl Extratan Color Plus*



FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Inoculo con **OENOBACTER AG**

FINE DELLA FERMENTAZIONE

MALOLATTICA

MICRO-OSSIGENAZIONE

TRAVASO ED ELEVAGE

Prodotti derivati da materie prime biologiche

* prodotti non derivanti da materie prime biologiche ma ammesse nella produzione di vini Bio, verificare disponibilità di materiale di origine biologica

I protocolli proposti da Istituto Oeno Italia sono il frutto di una profonda esperienza pratica, sono tuttavia esposti concetti e criteri generali, che l'Enologo può modificare oppure adattare alle proprie esigenze tecnologiche o allo stile di vino desiderato. Le informazioni riportate sono puramente indicative, per l'uso dei singoli prodotti riferirsi alla normativa vigente, alle schede tecniche e di sicurezza. Istituto Oeno Italia declina ogni responsabilità in relazione alle informazioni riportate.

Per ulteriori informazioni: info@oenitalia.com