Ridurre l'SO₂ vini rossi



RACCOLTA UVA

controllo O2 e microflora indigena

Si raccomanda:

UVA SANA

TRASPORTO RAPIDO ALLA CANTINA



Infinity Blu 20-30 g/hl

SE UVA NON PERFETTA

Redox Arom 15 g/hl

AMMOSTAMENTO

controllo 02 e microflora indigena

RAPIDITA' OPERAZIONI



PULIZIA ATTREZZATURA

Skiunò San o Sgrommatore+VKS

Tannex 15 g/hl

SO₂ 20 mg/l

INOCULO

dominanza ceppo inoculato

TEMPESTIVITA'



PULIZIA ATTREZZATURA

SINERGIA CON FML

Skiunò San o Sgrommatore+VKS

Lalvin QD145 o Lalvin R2 o Fervens MS-08 30 g/hl

co-inoculo con PN4 o V22

PROTEZIONE ANTIOSSIDANTE

NUTRIZIONE AZOTATA

Lisem Glu 40 g/hl

Prepara 15 g/hl, wynTube Full 30 g/hl, Poliattivante F in caso di carenza



FERMENTAZIONE ALCOLICA



CONTROLLO TEMPERATURA

CONTROLLO CINETICA

NUTRIZIONE AZOTATA

STABILIZZAZIONE COLORE

Vitalyeast 20 g/hl, Lisem DC 30 g/hl

Tannirouge 8 g/hl o Top Tan CR 5 g/hl

SVINATURA

Infinity Blu 10 g/hl

FINE FERMENTAZIONE ALCOLICA

controllo microbiologico, protezione antiox

Si raccomanda:

VERIFICA FML

Travaso per controllo microbiologico





protezione antiox

Tannex 1 g/hl

protezione antiox

Infinity Fruity Red 2 g/hl

SO₂ q.b.



DAL CIN GILDO s.p.a. 20863 Concorezzo (MB) Via I Maggio, 67 - Italy Tel. +39 039 6049477- Fax +39 039 6886150 **DAL CIN** dalcin.com - enolia@dalcin.com