



Dal Cin News

Agosto 2014

VENDEMIA 2014: UVA POCO SANA E MATURAZIONE IMPERFETTA

In diverse zone d'Italia l'andamento climatico sta causando **presenza di marciumi** che potrebbero consigliare di anticipare la raccolta, sacrificando la perfetta maturazione dell'uva.

Di seguito proponiamo alcune pratiche di lavoro applicabili nella **vinificazione in bianco**, nelle condizioni sopra descritte

RICEZIONE UVE

limitare i fenomeni ossidativi già sulle uve e contenere l'inquinamento microbico

- TANNEX FLASH (8-10 g/100 kg), TANNIFERM BLANC (10-12 g/100 kg) o INFINITY BLU (15-20 g/100 kg),
- REDOX AROM (20 g/100 kg),
- SO₂ integrare se necessario.

CHIARIFICA

lavorare velocemente e asportare polifenoli ossidati/ossidabili (ULTRasi e Clarasi), inibire gli enzimi ossidasici e deproteinizzare (BW Gran e Flo Gran)

- ULTRASI SELECT o ULTRASI Flot (usare i dosaggi massimi), da aggiungere in pressatura. In caso di flottazione impiegare gas inerte,
- BENTOWHITE GRAN (80 g/hl) o FLO GRAN + SOLOGEL (dose in funzione delle esigenze del flottatore) **oppure** CLARASI VIP (50 g/hl).

nota: una buona deproteinizzazione a mosto permette di ridurre i dosaggi di bentonite necessari a vino, a tutto vantaggio del corredo aromatico.

INOCULO

garantire una FA rapida e limitare i sentori vegetali, asportare eventuali residui fitosanitari (Polimersei o Grandecò), proseguire la protezione antiossidante (Lisem Glu e Kolirex CP)

Sicurezza

Lalvin R7
Lalvin R2
Fervens SLB

Sicurezza e Profumi

Lalvin 4600
Lalvin 2056
Fervens GN
Fervens Trebby

Riduzione dell'ac. malico

Lalvin 71B
Lalvin RBS133

nota: rispettare il dosaggio (25-30 g/hl) per contrastare efficacemente la flora indigena!

- PREPARA (20 g/hl), per la reidratazione del lievito,
- POLIMERSEI (80 g/hl) e/o GRANDECÓ (2-5 g/hl),
- wynTube FULL (40 g/hl), o in funzione del contenuto in APA del mosto,
- LISEM GLU (20 g/hl),
- KOLIREX CP (30-50 g/hl),
- HOUSE A o COMPLEX F (30-60 g/hl), per limitare le note erbacee e migliorare la struttura.
- LISOZINA DC (10-20 g/hl, se non è prevista fermentazione malolattica).

nota: per incrementare le note varietali terpeniche si raccomanda INFINITY YELLOW (5-8 g/hl).

1/3 FA

garantire la chiusura della fermentazione, contenere l'ac. volatile (Vitalyeast), favorire la produzione di aromi fermentativi (Fructal).

- VITALYEAST (30 g/hl) o FRUCTAL (30 g/hl).

FINE FERMENTAZIONE ALCOLICA

- Travaso

FML*

Lalvin 31 o PN4 (1-2 g/hl)
LATTIVante (20 g/hl)
SO₂ totale<50 ppm

No FML

SO₂ (3 g/hl) o reintegrare
LISOZINA DC

* se le condizioni sanitarie dell'uva lo consentono, preferire il co-inoculo.

RIPRISTINARE LA STRUTTURA DEL VINO

- T < 10 - 12 °C
- TANNIBLANC (5 g/hl) + HARMONY W (20 g/hl) oppure TOP-TAN SB (3-5 g/hl) + HARMONY FULL (20 g/hl) + LISEM ENNE (10 g/hl).

Infine, **non è mai superfluo** ricordare l'importanza **dell'igiene** in tutte le fasi di lavorazioni, tanto più quando lo **stato sanitario delle uve non è perfetto!**