



VINO BUONO 1 & 2

Follow our instructions carefully to obtain a good result

Recommended use for about 500 kg. of must or crushed grapes (3 / 4 hl of wine)

VINOBUONO 1

Use the "VinoBuono 1" bag in the freshly ground grapes, remove about 20 liters of must and dissolve the contents of the bag by stirring vigorously. Pour and mix well in the entire quantity of must and wait between 12 and 24 hours before proceeding with the "VinoBuono 2" bag.

VINOBUONO 2

Remove about 20 liters of must already treated with "VinoBuono 1" and dissolve the contents of the "VinoBuono 2" bag by stirring vigorously. Pour and mix well in the entire quantity of must.

For best results mix the must at least 2 times a day

The tapping from the vat must be done in a period ranging from 1 to 7 days depending on the type of wine and the result we want to obtain; for soft white wines plug after 1 maximum 2 days, for dry white wines from 3 to 4 days.

For red wines, the tapping should be done after 4 days to obtain semi-sweet wines and after 7 days for more structured and dry wines.

Transfer as follows:

- 1st racking 7 days after plugging
- 2nd transfer 20/25 days after the first transfer
- 3rd transfer in December



VINO BUONO 1 & 2

Suivez attentivement nos instructions pour obtenir un bon résultat

Utilisation recommandée pour environ 500 kg. de moût ou de raisins foulés (3/4 hl de vin)

VINOBUONO 1

Utilisez le sachet "VinoBuono 1" dans les raisins fraîchement moulus, retirez environ 20 litres de moût et dissolvez le contenu du sachet en remuant vigoureusement. Versez et mélangez bien toute la quantité de moût et attendez entre 12 et 24 heures avant de procéder au sachet ""VinoBuono 2 "".

VINOBUONO 2

Prélever environ 20 litres de moût déjà traité au « "VinoBuono 1" » et dissoudre le contenu du sachet « VinoBuono 2 » en remuant vigoureusement. Versez et mélangez bien toute la quantité de moût.

Pour de meilleurs résultats, mélangez le moût au moins 2 fois par jour

La coulée doit être effectuée dans un délai allant de 1 à 7 jours selon le type de vin et le résultat que l'on souhaite obtenir ; pour les vins blancs doux bouchonner après 1 jour maximum 2 jours, pour les vins blancs secs de 3 à 4 jours.

Pour les vins rouges, la saignée doit être effectuée au bout de 4 jours pour obtenir des vins demi-doux et au bout de 7 jours pour des vins plus structurés et secs.

Transférer comme suit :

- 1er soutirage 7 jours après le bouchage
- 2ème virement 20/25 jours après le premier virement
- 3ème transfert en décembre