



VINO BUONO 1 & 2

Segui attentamente le nostre indicazioni per ottenere un buon risultato

Utilizzo consigliato per circa 5 quintali di mosto o di uva pigiata (3 / 4 hl di vino)

VINO BUONO 1

Utilizzare la busta "*Vino Buono 1*" nell'uva appena macinata, togliere circa 20 litri di mosto e disciogliere il contenuto della busta mescolando energeticamente.

Riversare e mescolare bene nell'intero quantitativo di mosto e attendere tra le 12 e le 24 ore prima di procedere con la busta "*Vino buono 2*".

VINO BUONO 2

Togliere circa 20 litri di mosto già trattato con "*Vino buono 1*" e disciogliere il contenuto della busta "*Vino buono 2*" mescolando energeticamente. Riversare e miscelare bene nell'intero quantitativo di mosto.

Per un risultato ottimale mescolare il mosto almeno 2 volte al giorno

La spinatura dal tino va fatta in un periodo che va da 1 a 7 giorni dipende dal tipo di vino e dal risultato che vogliamo ottenere; per vini bianchi morbidi al gusto si spina dopo 1 massimo 2 giorni, per vini bianchi secchi da 3 a 4 giorni.

Per vini rossi la spinatura va fatta dopo 4 giorni per ottenere vino amabili e dopo 7 giorni per vini più strutturati e secchi.

Travasare come segue:

- 1° travaso dopo 7 giorni dalla spinatura
- 2° travaso dopo 20/25 giorni dal primo travaso
- 3° travaso a Dicembre