

C- Vinificazione in bianco con uve bianche, vinificazione in rosato

1. Pigiatura, diraspatura e solfitaggio

Immediatamente dopo la pigiatura e la diraspatura aggiungere 1,5 dl/hl di anidride solforosa 5 % nel mosto anche in caso di vendemmia sana.

Mescolare bene l'anidride solforosa con il mosto.

Lasciare macerare le bucce per 6 – 12 ore e procedere poi alla torchiatura.

E' ora importante conoscere le caratteristiche del mosto:

Acidità totale:

pH:

Prodotti per il trattamento dei mosti destinati alla produzione di vini bianchi:

acidificanti: acido citrico, acido tartarico

disacidificanti: carbonato di calcio, bicarbonato di potassio

enzimi

bentonite

2. Procedere in seguito come per la vinificazione in bianco con uve rosse