

## ALLEGATO IV

### Protocollo di Vinificazione Schioppettino di Prepotto

**Obiettivo:** ottenimento di un vino aromaticamente intenso e complesso con esaltazione delle caratteristiche varietali tipiche dello Schioppettino di Prepotto.

**Requisiti tecnici:** possibilità di fermentazione/macerazione separata di almeno 5 q.li.

**Caratteristiche uva:** Derivante dai vigneti oggetto dello studio

Fase	Operazione	Attenzioni
RICEVIMENTO UVA	Aggiunta di 6 g/ql di Metabisolfito di Potassio	Controllo della temperatura al conferimento ed eventuale abbattimento a 23 – 24 °C
ESTRAZIONE DEL COLORE	Riempimento Vinificatore: Aggiunta di <b>Enzima pectolitico</b> 2 g/hl (se necessario in funzione delle caratteristiche dell'uva)	
AVVIO DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA	Reidratare ed inoculare 30 g/hL lievito <b>SCP 01</b>  Aggiunta di 20-40 g/hl di <b>NUTROZIM</b> (alimento misto x lievito)	Fare attenzione che non ci sia un salto termico superiore ai 5°C eventualmente aggiungere del mosto al lievito reidratato per diminuire gradualmente la temperatura (ad intervalli di 10 minuti)
RIMONTAGGI FOLLATURE/DELESTAGE	Dopo 24-48 ore:  La durata della macerazione si stabilisce in funzione delle caratteristiche delle uve e delle caratteristiche del mosto dopo i primi giorni di macerazione	In funzione della maturità e delle caratteristiche varietali, il grado voluto di estrazione dalle bucce sarà ottenuto modificando il numero di rimontaggi. Mantenere controllata la temperatura (specie nelle prime fasi fermentative)
SVINATURA	In funzione degli zuccheri residui valutare l'aggiunta di 10 – 15 g/hl di <b>NUTROZIM</b>	L'aggiunta di nutrienti per i lieviti nella fase finale della fermentazione, evita rallentamenti ed agevola la chiusura fermentativa.
FINE FERMENTAZIONE	Eventuale aggiunta di Batteri Malolattici selezionati	Controllo analitico per eventuali correzioni