



# VINOBUONO 1 - VINOBUONO 2

.....  
 Coadiuvanti per vinificazione di qualità  
 .....



## → DESCRIZIONE TECNICA

### Vinobuono 1

La trasformazione razionale dell'uva in vino, implica una particolare conoscenza ed una buona utilizzazione dei lieviti. Per questa ragione è stato studiato **Vinobuono 1** che contiene un 37,5% di lieviti secchi attivi: ciò significa garantire un rapido avvio mantenendo un buon andamento fino al completamento della fermentazione alcolica.

La cellulosa, altro componente presente in **Vinobuono 1**, funziona come supporto dei lieviti in fermentazione e garantisce un migliore e più regolare andamento fermentativo.

### Vinobuono 2

Per regolarizzare la fermentazione alcolica, il mosto ha bisogno di elementi solfattivi a carattere conservante, nonché regolatori del processo fermentativo in grado di esprimere il meglio delle qualità desiderate.

Oggi anche il piccolo vinificatore può impiegare specifici prodotti ad alta tecnologia, cioè caseinato potassico micronizzato ed idrosolubile, unitamente a bentonite attivata: questi componenti aiutano a far sviluppare nel vino aromi e profumi di grande rilievo e consentono a fine fermentazione di ottenere vini praticamente chiarificati, da consumarsi subito.

## → COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

### Vinobuono 1

Lievito *Saccharomyces Cerevisae*. Contiene monostearato di sorbitano (E491); ammonio solfato, cellulosa, ammonio fosfato bibasico, cloridrato di tiamina (vitamina B<sub>1</sub>), potassio tartrato neutro, bentonite attivata.

### Vinobuono 2

Bentonite attivata, caseinato potassico, potassio metabisolfito.

## → DOSI D'IMPIEGO

### Vinobuono 1

Una busta da 325 g serve per vinificare 5 hL di mosto.

Una busta da 910 g serve per vinificare 14 hL di mosto.

### Vinobuono 2

Una busta da 410 g serve per vinificare 5 hL di mosto.

Una busta da 1480 g serve per vinificare 14 hL di mosto.





## VINOBUONO 1 - VINOBUONO 2

### → MODALITÀ D'USO

#### **Vinobuono 1**

Nella vinificazione di uve bianche dopo l'alzata del cappello, travasare il mosto ed aggiungere la dose di **Vinobuono 1**. Nella di uve rosse aggiungere la dose di **Vinobuono 1** direttamente sull'uva pigiata (meglio se diraspata).

#### **Vinobuono 2**

Subito dopo l'aggiunta di **Vinobuono 1**, si aggiunge **Vinobuono 2**, sciolto prima in un po' d'acqua. Il tutto si aggiunge al mosto o all'uva pigiata, mescolando molto bene e lasciando a contatto per tutta la durata della fermentazione.

### → CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo da luce e calore diretti.

Una scatola contenente 20 buste da g 325 netti ciascuna di **Vinobuono 1** e 20 buste da g 410 netti ciascuna di **Vinobuono 2**.