



VINOBUONO 1 - VINOBUONO 2

.....
Coadjuvantes para uma vinificação racional
.....



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Vinobuono 1

A transformação racional da uva em vinho requer, por isso, conhecimento específico e uma facilitada utilização de leveduras. Para proporcionar esta facilidade, foi estudado e desenvolvido **Vinobuono 1**. Em sua composição estão contidos 37,5% de leveduras seleccionadas activas, o que assegura um rápido arranque da fermentação, um bom andamento e um completo desenvolvimento da fermentação alcoólica. **Vinobuono 1** também contém nutrientes para as leveduras, os quais são necessários para assegurar uma uniforme actividade fermentativa e, com isto, fazer com que a fermentação alcoólica se transforme na melhor oportunidade para obter um vinho perfeito. Além disso, a celulose, um outro importante componente de **Vinobuono 1**, funciona como suporte para as leveduras e proporciona um melhor e mais regular andamento fermentativo.

Vinobuono 2

Para conduzir a fermentação alcoólica, o mosto necessita de elementos sulfurosos com características conservantes bem como de nutrientes e biorreguladores do processo fermentativo aptos também para realçar as qualidades da matériaprima.

Actualmente, também o pequeno produtor/vinificador pode dispor de produtos específicos de alta tecnologia, ou seja, caseinato de potássio micronizado e hidrossolúvel, juntamente com bentonite activada: estes componentes ajudam a produzir, no vinho, aromas de grande importância e permitem obter, já no final da fermentação alcoólica, vinhos praticamente clarificados e prontos para consumo imediato.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Vinobuono 1

Contém monostearato de sorbitano (E491), sulfato de amônio, celulose, fosfato de amônio dibásico, cloridrato de tiamina (vitamina B₁), tartarato de potássio neutro, bentonita activada.

Vinobuono 2

Bentonita activada, caseinato de potássio, metabissulfito de potássio.





VINOBUONO 1 - VINOBUONO 2

→ MODO DE APLICAR

Vinobuono 1

Dissolver **Vinobuono 1** directamente em mosto e misturar bem.

Em uvas brancas:

- Esmagar (e eventualmente desengajar) a uva;
- Aguardar pelo levantamento da manta;
- Trásfergar e adicionar **Vinobuono 1** (uma embalagem está calibrada para 500 kg de uva esmagada ou de mosto).

Em uvas tintas:

- Adicionar **Vinobuono 1** directamente à uva esmagada (de preferência desengajada). Uma embalagem está calibrada para 500 kg de uva esmagada.

Vinobuono 2

Após a adição de **Vinobuono 1**, adicionar **Vinobuono 2**, previamente dissolvido em água. A solução obtida deve ser adicionada ao mosto ou à uva esmagada, misturando muito bem e deixar em contacto durante a fermentação.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGENS

Armazenar em local fresco e seco, protegido da luz e do calor direto.

1 cartões com 20 pacotes (325 g/cada um.) de **Vinobuono 1** + 20 pacotes (410 g/cada um.) de **Vinobuono 2**.

