



## PROTOCOLLI DI VINIFICAZIONE DEI ROSATI

TRE PERCORSI MIRATI PER DEFINIRE GLI STILI DI ROSATO.

	1	2	3
<b>UVE</b> 	<b>ROSATO PALLIDO</b>	<b>ROSATO FRUTTATO DI MEDIA INTENSITÀ</b>	<b>INTENSITÀ AROMATICA / STRUTTURA</b>
<b>PRESSATURA</b> 	Nessuna macerazione  <b>RAPIDASE® EXTRA PRESS</b>	Macerazione breve 1 - 6 ore <b>RAPIDASE® EXPRESSION AROMA</b>	Macerazione lunga 6 - 24 ore* <b>RAPIDASE® FRESH BERRY</b>
<b>CHIARIFICA</b> 	<b>Pressatura diretta</b> Pressatura soffice (solo prime frazioni), controllo rigoroso dell'O <sub>2</sub> , chiarifica  <b>Stabilizzazione a freddo</b> <b>RAPIDASE® EXPRESSION AROMA</b>	<b>Pressatura</b> Pressatura soffice, controllo rigoroso dell'O <sub>2</sub> , chiarifica	<b>Pressatura</b> Pressatura soffice, possibilità di includere frazioni più strutturate (P1-P2), controllo dell'O <sub>2</sub>
<b>FERMENTAZIONE</b> 	Flotazione controllata o decantazione statica. Target 80-120 NTU  <b>Rapidase Flotation</b> o <b>Clear</b> se necessario (test pectine)	Flotazione controllata o decantazione statica. Target 100-150 NTU  <b>Rapidase Flotation</b> o <b>Clear</b> se necessario (test pectine)	Flotazione controllata o decantazione statica. Target 150-200 NTU  <b>Rapidase Flotation</b> o <b>Clear</b> se necessario (test pectine)
<b>AFFINAMENTO / IMBOTTIGLIAMENTO</b> 	<b>FERMIVIN®</b> TS28 IT61 AR2 <b>NATUFERM® Bright ANCHOR®</b> ALCHEMY I ALCHEMY II THIOBLOOM Tioli: 16-18 °C Fruttato/Esteri: 13-15 °C	<b>FERMIVIN®</b> VINEAE 4F9 E73 <b>NATUFERM® Fruity ANCHOR®</b> WE 372 THIOBLOOM Tioli: 16-18 °C Fruttato/Esteri: 13-15 °C	<b>FERMIVIN®</b> VINEAE P21 XL <b>NATUFERM® Fruity</b> 15-20 °C  Se FML: in coinoculo <b>MALOFERM®</b> MaLOFerM DUO
	<b>EXTRAFERM® D'fend</b> <b>RAPIDASE® VINOFAST</b> <b>FINAL TOUCH®</b> 	<b>EXTRAFERM® D'fend</b> <b>RAPIDASE® VINOFAST</b> <b>FINAL TOUCH®</b> 	<b>RAPIDASE® VINOFAST</b> <b>FINAL TOUCH®</b> 
	<b>Profilo aromatico:</b> Sempre fresco: tioli, agrumi, note tipo banana	<b>Profilo aromatico:</b> Floreale, frutti rossi	<b>Profilo aromatico:</b> Frutti rossi più maturi, note vinose, maggiore struttura

\* Nota sul salasso: questo stile può essere ottenuto anche prelevando il 5-15% del mosto da una vasca di macerazione di vino rosso prima della fermentazione.  
05/2026