

VANTAGGI

- Referenti tecnici specializzati;
- Supporto tecnico a 360°;
- Struttura all'avanguardia e certificata;
- Sviluppo programmi mirati per la produzione e il controllo dei vini;
- Lavoro specifico dedicato alla realizzazione di spumanti a metodo classico.

FASE DI CONTROLLO	VINI BIANCHI	VINI ROSATI	VINI ROSSI
	ANALISI		
VINIFICAZIONE	Monitoraggio*	Monitoraggio	Monitoraggio
AFFINAMENTO	Monitoraggio	Monitoraggio	Monitoraggio
	SO ₂ Libera	SO ₂ Libera	SO ₂ Libera
	SO ₂ Totale	SO ₂ Totale	SO ₂ Totale
ASSEMBLAGGIO	Monitoraggio	Monitoraggio	Monitoraggio
	SO ₂ Libera	SO ₂ Libera	SO ₂ Libera
	SO ₂ Totale	SO ₂ Totale	SO ₂ Totale
STABILIZZAZIONE	Monitoraggio	Monitoraggio	Monitoraggio
	SO ₂ Libera	SO ₂ Libera	SO ₂ Libera
	SO ₂ Totale	SO ₂ Totale	SO ₂ Totale
	Stabilità Tartarica	Stabilità Tartarica	Stabilità Tartarica
	Stabilità Proteica	Stabilità Proteica	Stabilità Proteica
	Pinking/Browning		Stabilità Colloidale
IMBOTTIGLIAMENTO	Monitoraggio	Monitoraggio	Monitoraggio
	SO ₂ Libera	SO ₂ Libera	SO ₂ Libera
	SO ₂ Totale	SO ₂ Totale	SO ₂ Totale
	Stabilità Tartarica	Stabilità Tartarica	Stabilità Tartarica
	Stabilità Proteica	Stabilità Proteica	Stabilità Proteica
	Pinking/Browning	Studio Colore	Stabilità Colloidale
	Indici di Combinazione SO ₂	Indici di Combinazione SO ₂	Indici di Combinazione SO ₂
	Indice di Filtrabilità	Indice di Filtrabilità	Indice di Filtrabilità
CONTROLLO QUALITÀ	Monitoraggio	Monitoraggio	Monitoraggio
	SO ₂ Libera	SO ₂ Libera	SO ₂ Libera
	SO ₂ Totale	SO ₂ Totale	SO ₂ Totale
	Controllo Microbiologico	Controllo Microbiologico	Controllo Microbiologico

* con monitoraggio si intende un insieme di analisi multiparametriche.