

CONSIGLI PRATICI PER L'IMBOTTIGLIATORE

CONTENITORE (dame; damigiane; taniche): per il buon mantenimento delle caratteristiche qualitative del vino, è molto importante accertarsi dello stato igienico dei contenitori nel quale viene introdotto il vino. Prima del riempimento è necessario eseguire il lavaggio del contenitore usando possibilmente una soluzione di acqua mescolata con un bicchiere di disinfettante a base di cloro (es. amuchina), lasciandola agire una notte intera, procedendo poi al risciacquo abbondante l'indomani con acqua calda e finendo con lo sgocciolamento del recipiente.

BOTTIGLIA: accertarsi della pulizia interna della bottiglia e che il vetro sia integro in quanto la pressione interna che si crea durante la fermentazione ne provocherebbe lo scoppio.

PERIODO: seguire le fasi lunari, imbottigliando nei periodi di luna calante e possibilmente in un giorno di sole, secco e senza vento.

Ringraziando per la vostra attenzione
non ci resta che augurarvi "SALUTE";
per l'Azienda Agricola Assirelli
Vittorio & Matteo.