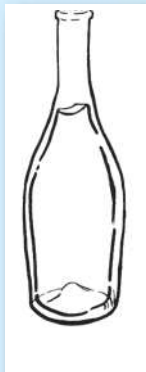
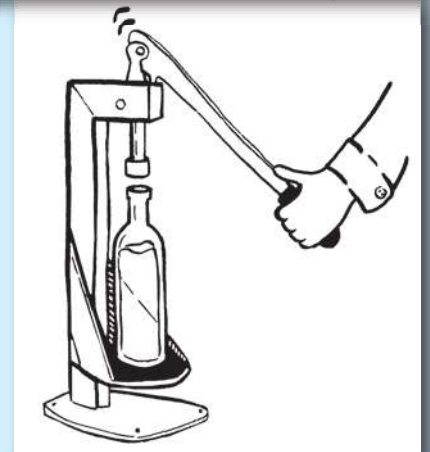


1) Una volta ricevuto il vino sarà necessario imbottigliare il contenuto entro un paio di giorni per evitare che il vino inizi a rifermentare nella sacca del bag in box o nella damigiana nel caso le temperature siano favorevoli. In caso di temperature molto fredde sarà possibile aspettare qualche giorno in più, in caso di temperature ormai calde sarà necessario imbottigliare anche il giorno stesso della ricezione



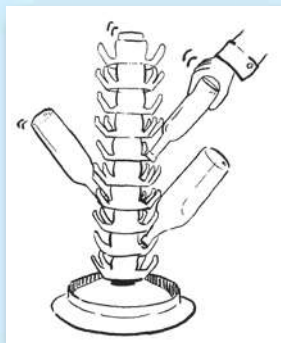
2) Nel caso di tappatura di vino con sughero raccomandiamo che i tappi siano di recente produzione e idonei alla pressione del vino frizzante e di buona qualità. Nel caso di tappatura con tappo corona consigliamo di utilizzare tappi corona con sottotappo (bidule) separato e di chiudere il tappo mediante tappatrice in modo energico dalla prima all'ultima bottiglia.

Utilizzare bottiglie di vetro per vino frizzante (vetro più spesso e pesante, idoneo alla sovrappressione fino a 3.5 bar)



3) Conservare le bottiglie a una temperatura indicativa tra 16 e 20°C. per circa 30-40 giorni. Allontanare le bottiglie da muri particolarmente freddi. Verificare le temperature dell'ambiente con termometro

4) In caso di DAMIGIANA: risciacquare con acqua calda e lasciarle scolare, un'ora dopo rimettere il tappo di plastica e conservarle in luogo pulito e asciutto fino al ritiro. In caso di bag in box: separare la scatola dalla sacca e smaltire secondo le disposizioni del proprio comune (Scatola->CARTA) (Sacca->PLASTICA)



5) Una volta che le bottiglie saranno nuovamente vuote risciacquare abbondantemente con acqua calda, così da rimuovere il fondo prodotto dalla rifermentazione, e riporle capovolte affinché siano asciutte e pronte per l'anno successivo



Il presente manuale è realizzato dagli enologi di Cà Baradei, sul nostro sito www.cabaradei.it area download troverete la versione estesa contenente molte indicazioni e dettagli aggiuntivi