

#### 4.7.1 Elaborazione frizzanti naturali

L'operazione consiste nella produzione di vini frizzanti naturali in recipienti chiusi quali le autoclavi o in bottiglia.

<b>FRAB</b>	Elaborazione di vini frizzanti
-------------	--------------------------------



### QUALI PRODOTTI

**PRODOTTI BASE** (prodotto in scarico - può ripetersi più volte se utilizzati più prodotti per costituire la partita da elaborare)

Mosto d'uva – Mosto parzialmente fermentato –Vino nuovo in fermentazione – Vino – Vino ottenuto da uve appassite – Vino di uve stramature.

**PRODOTTI IMPIEGATI** (prodotto in scarico - facoltativo)

Mosto d'uva – Mosto parzialmente fermentato – Mosto Concentrato – Mosto concentrato rettificato - Mosto concentrato rettificato solido

**PRODOTTO OTTENUTO** (prodotto in carico)

Prodotto avviato alla fermentazione per la produzione di Vino frizzante.