

#### 4.7.6 Elaborazione vini spumanti


L'elaborazione dei vini spumanti, a seconda delle tecniche aziendali, può richiedere una serie di operazioni svolte anche in tempi diversi che devono essere registrate.

A tal fine sono utilizzate apposite schede per registrare la preparazione di prodotti impiegati nella elaborazione/produzione dei vini spumanti sia in recipienti chiusi quali le autoclavi.

Si fa riferimento ad operazioni cui l'elaboratore può far ricorso, contestualmente o meno alla preparazione del vino spumante, quali :

- ➔ avviamento lieviti (codice AVLT);
- ➔ arricchimento speciale della partita (codice ARMC);
- ➔ preparazione sciroppo zuccherino (codice SCZC);

Tali fasi possono essere contestuali alla elaborazione dei vini spumanti e quindi non è necessaria l'utilizzazione di schede apposite, ma è sufficiente la compilazione della sola scheda *"Elaborazione vini spumanti (SPAB)"*.

<b>SPAB</b>	Elaborazione vini spumanti
	<div><h3>QUALI PRODOTTI</h3><p><b>PRODOTTI BASE</b> (prodotto in scarico che può ripetersi più volte se utilizzati più prodotti fra quelli di seguito elencati per costituire la partita da elaborare) Uve - Mosto d'uva – Mosto parzialmente fermentato– Vino – vino ottenuto da uve appassite – Vino di uve stramature.</p><p><b>PRODOTTI IMPIEGATI:</b> prodotto in scarico AVLT (facoltativo) Se del caso, aggiunta del quantitativo del prodotto ottenuto con l'operazione separata "Avviamento Lieviti" attingendo dalla relativa giacenza di tale prodotto.</p></div>