



Az. Agr. Flavio TONIOLO
Via Regazzoni ,12
35030 GALZIGNANO T.(PD)
TEL.- FAX 049 9130122

e-mail: toniolo.flavio@alice.it
www.tonioloflavio.it

Lunario 2020

Calendario lune calanti per imbottigliamento vini

dal 11 Gennaio al 24 Gennaio	dal 06 Luglio al 20 Luglio
dal 10 Febbraio al 23 Febbraio	dal 04 Agosto al 19 Agosto
dal 10 Marzo al 24 Marzo	dal 03 Settembre al 17 Settembre
dal 09 Aprile al 23 Aprile	dal 02 Ottobre al 16 Ottobre
dal 08 Maggio al 22 Maggio	dal 01 Novembre al 15 Novembre
dal 06 Giugno al 21 Giugno	dal 01 Dicembre al 14 Dicembre

Qualità del Vino e Pulizia ...

... sono due importantissimi fattori che vanno di pari passo tra loro, quindi eccovi la guida definitiva per la pulizia delle vostre damigiane, bottiglie e utensili di travaso:

1) mettere in ammollo le bottiglie, damigiane, tappi di plastica o in materiale lavabile, tubi per il travaso o eventuali imbusti in contenitori, pieni d'acqua possibilmente calda, con detergente a base di soda (NON UTILIZZATE DETERSIVO PER I PIATTI PERCHE' NON LAVANO A FONDO E DANNEGGIANO IL VINO);

2) Spazzolare dentro e fuori le bottiglie e internamente le damigiane con uno spazzolino;

3) Risciacquare abbondantemente più e più volte, fino a pulizia completa;

4) Lasciare sgocciolare bene le bottiglie o le damigiane fino ad asciugatura completa;

5) Se le bottiglie o le damigiane non sono usate subito, è bene conservarle con il bocchello verso il basso o nel caso delle damigiane chiuse con il tappo. Il tubo di travaso deve asciugarsi al meglio.

RICORDATE CHE L'IGIENE E LA PULIZIA SONO FATTORI IMPORTANTISSIMI PER MANTENERE INALTERATA LA QUALITA' DEL VINO E PER EVITARE SPIACEVOLI PROBLEMI, QUINDI...

...LAVATE SEMPRE QUALSIASI COSA UTILIZZATE PER IL TRAVASO DEL VINO!

Importante: non usate damigiane e bottiglie per il vino con OLIO o ACETO