

2014

DATE PER L'IMBOTTIGLIAMENTO E TRAVASI

Se si desidera **TRAVASARE** o imbottigliare **VINI**

Se si desidera **TRAVASARE** o imbottigliare **VINI SECCHI E LISCI**:

Dal	al	Dal	al
08 GENNAIO	16 GENNAIO	30 GENNAIO	
06 FEBBRAIO	14 FEBBRAIO	01 MARZO	
08 MARZO	16 MARZO	30 MARZO	
07 APRILE	15 APRILE	29 APRILE	
07 MAGGIO	14 MAGGIO	28 MAGGIO	
05 GIUGNO	13 GIUGNO	27 GIUGNO	
05 LUGLIO	12 LUGLIO	26 LUGLIO	
04 AGOSTO	10 AGOSTO	25 AGOSTO	
02 SETTEMBRE	09 SETTEMBRE	24 SETTEMBRE	
01 OTTOBRE	08 OTTOBRE	23 OTTOBRE	
31 OTTOBRE	06 NOVEMBRE	22 NOVEMBRE	
28 DICEMBRE	05 GENNAIO	20 GENNAIO	

MESI INDICATI PER VINI FRIZZANTI

Febbraio - Marzo - Aprile - Maggio

MESI INDICATI PER VINI DA INVECCHIARE

Agosto - Settembre - Ottobre - Novembre



Luna Nuova

periodo non consigliato per lavorare il vino;



Primo Quarto

periodo consigliato per ottenere vini più frizzanti;



Luna Piena

periodo consigliato per tutte le lavorazioni dei vini;



Ultimo Quarto

periodo consigliato per vini da invecchiamento;

Laboratorio interno per analisi dettagliate a vini

Shopping on-line
www.euro-casa.it

Iscriviti al

Corso di Enologia

Per info: 0775/20.21.99

Visita il nuovo reparto dedicato all'**Home Brewing** (Produzione Birra in Casa)
Esclusivisti dei seguenti Malti:



EURO CASA by Fabio Columbano

03100 FROSINONE - Via Sodine, 90

(zona Aeroporto)

Tel. 0775/20.21.99 - info@euro-casa.it

Spumantizzazione

(Come fare vini frizzanti o spumanti in maniera naturale)



Perchè i vini possano spumare e/o frizzare naturalmente, dopo il loro imbottigliamento, devono contenere zucchero residuo, cioè non devono aver completato la fermentazione alcolica oppure devono ricevere zucchero prima di essere imbottigliati.

La spuma è prodotta dall'anidride carbonica che si forma durante la fermentazione alcolica ad opera dei lieviti.

Una doverosa precisazione:

per ottenere vini frizzanti e/o spumanti senza le opportune analisi di controllo si debbono utilizzare esclusivamente vini base sani, di giusta acidità e ottenuti da buone uve.

CARATTERISTICHE DEL VINO BASE da spumantizzare:

- Acidità totale 5/6 per mille
- Zuccheri residui 2/3 per cento
- Deve essere stato chiarificato preventivamente
- Contenere la giusta dose di CONSERVATORE e Acido citrico

Le soluzioni sono due:

1) **Frizzante** a fermentazione naturale (quando la sua pressione è fino a 2,5 atmosfere). Poichè per avere un'atmosfera di precisione in un litro di vino si devono fermentare 4,5 grammi di zucchero, se si vuole un vino frizzante occorre che il vino contenga 10/12 grammi di zucchero per litro.

2) **Spumante** a fermentazione naturale (quando la sua pressione è superiore a 3,5 atmosfere).

Come sopra aggiungendo però 14/18 grammi di zucchero per litro.

Dopo aver zuccherato il vino nelle dosi sopra descritte aggiungere:

ENOLIEVITO Bayanus più ATTIVANTE DI FERMENTAZIONE.

Imbottigliare in una giornata di sole. S'imbottiglia adoperando bottiglie e tappi adeguati alle pressioni d'esercizio che si vogliono ottenere. Porre le bottiglie in luogo fresco con temperature mai superiore a 20° C

Procedura

PRODOTTI NECESSARI PER LA PRODUZIONE DI SPUMANTE

- 25 GRAMMI DI LIEVITO "BAYANUS" PER SPUMANTIZZAZIONE
- 40 GRAMMI DI FOSFATI "ATTIVANTE DI FERMENTAZIONE"
- 100 LITRI DI VINO BASE
- 1,8 KG DI ZUCCHERO (18 GRAMMI PER LITRO DI VINO)
- 133 BOTTIGLIE PER SPUMANTE (T. corona 29 mm) 750cc.
- 133 BIDOUL
- 133 TAPPI CORONA 29 mm

PROCEDURA PER LA SPUMANTIZZAZIONE metodo "CHAMPENOISE"

PRIMA FASE

- 25 GRAMMI DI LIEVITO BAYANUS PER SPUMANTIZZAZIONE
- 25 GRAMMI DI ZUCCHERO
- 250 GRAMMI DI ACQUA

MISCELARE E LASCIARE PER 25 MINUTI IN UNA TAZZA

SECONDA FASE

- 1/2 LITRO DI VINO
- PREPARATO DI LIEVITO (vedi prima fase)
- 40 GRAMMI DI FOSFATI (attivante di fermentazione)

MISCELARE IN UNA BOTTIGLIA E LASCIARE A RIPOSO PER 12 ORE
(lasciare la bottiglia stappata e riempita ai 2/3)

TERZA FASE

- SCIROPPO (vino + preparato di lievito + fosfati) (vedi seconda fase)
- 99,5 LITRI DI VINO
- 1775 GRAMMI DI ZUCCHERO (18 GRAMMI PER LITRO)

SCIOGLIERE PRIMA LO ZUCCHERO IN 4-5 LITRI DI VINO E POI MISCELARE CON LO SCIROPPO, QUINDI AGGIUNGERE ALLA MASSA DI VINO DA SPUMANTIZZARE, ATTENDERE 5/6 GIORNI, IMBOTTIGLIARE CON BIDOUL E TAPPO CORONA 29 mm.