

2015

DATE PER L'IMBOTTIGLIAMENTO E TRAVASI

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

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

DAL	AL	DAL	AL
27 GENNAIO	04 FEBBRAIO	19 FEBBRAIO	
25 FEBBRAIO	05 MARZO	20 MARZO	
27 MARZO	04 APRILE	18 APRILE	
26 APRILE	04 MAGGIO	18 MAGGIO	
25 MAGGIO	02 GIUGNO	16 GIUGNO	
24 GIUGNO	02 LUGLIO	16 LUGLIO	
24 LUGLIO	31 LUGLIO	14 AGOSTO	
22 AGOSTO	29 AGOSTO	13 SETTEMBRE	
21 SETTEMBRE	28 SETTEMBRE	13 OTTOBRE	
20 OTTOBRE	27 OTTOBRE	11 NOVEMBRE	
19 NOVEMBRE	25 NOVEMBRE	11 DICEMBRE	
18 DICEMBRE	25 DICEMBRE	10 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


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

Perché 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). Poiché per 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 un luogo fresco con temperature mai superiori ai 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 29mm) 750cc.
- 133 TAPPI BIDOUL
- 133 TAPPI CORONA 29mm

PROCEDURA PER LA SUMANTIZZAZIONE metodo "CHAMPENOISE"

PRIMA FASE

- 25 GRAMMI DI LIEVITO BAYANUS PER SPUMANTIZZAZIONE
- 25 GRAMMI DI LIEVITO
- 250 CC DI ACQUA TIEPIDA (30-35°C)

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 FOSFATO (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 29mm.

Produci un'ottima
BIRRA ARTIGIANALE
fatta in casa...in breve tempo!



Chiedici come...

