



2021

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
22 DICEMBRE	30 DICEMBRE	13 GENNAIO	
20 GENNAIO	28 GENNAIO	11 FEBBRAIO	
19 FEBBRAIO	27 FEBBRAIO	13 MARZO	
21 MARZO	28 MARZO	12 APRILE	
20 APRILE	27 APRILE	11 MAGGIO	
19 MAGGIO	26 MAGGIO	10 GIUGNO	
18 GIUGNO	24 GIUGNO	10 LUGLIO	
17 LUGLIO	24 LUGLIO	08 AGOSTO	
15 AGOSTO	22 AGOSTO	07 SETTEMBRE	
13 SETTEMBRE	21 SETTEMBRE	06 OTTOBRE	
13 OTTOBRE	20 OTTOBRE	04 NOVEMBRE	
11 NOVEMBRE	19 NOVEMBRE	04 DICEMBRE	
11 DICEMBRE	19 DICEMBRE	02 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



Acquista sul nostro e-Shop

www.euro-casa.it

SCONTO 10% sul 1° Acquisto



Spumantizzazione

Come fare VINI FRIZZANTI o SPUMANTE
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 **DESTROSI** (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 SPUMANTIZZAZIONE metodo "CHAMPENOISE"

1° FASE

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

MISCELARE E LASCIARE PER 25 MINUTI IN UN BICCHIERE

2° 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)

3° FASE

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

SCIOLIERE 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...
o visita il nostro nuovo e-Shop
WWW-EURO-CASA.IT

