

2022

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
09 GENNAIO	18 GENNAIO	01 FEBBRAIO	
08 FEBBRAIO	16 FEBBRAIO	02 MARZO	
10 MARZO	18 MARZO	01 APRILE	
09 APRILE	16 APRILE	30 APRILE	
09 MAGGIO	16 MAGGIO	30 MAGGIO	
07 GIUGNO	14 GIUGNO	29 GIUGNO	
07 LUGLIO	13 LUGLIO	28 LUGLIO	
05 AGOSTO	12 AGOSTO	27 AGOSTO	
03 SETTEMBRE	10 SETTEMBRE	25 SETTEMBRE	
10 OTTOBRE	09 OTTOBRE	25 OTTOBRE	
01 NOVEMBRE	08 NOVEMBRE	23 NOVEMBRE	
30 NOVEMBRE	08 DICEMBRE	23 DICEMBRE	
30 DICEMBRE	06 GENNAIO	21 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:

- 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.
- 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)

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

