

# 2023

## 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
30 DICEMBRE	07 GENNAIO	21 GENNAIO	
28 GENNAIO	05 FEBBRAIO	20 FEBBRAIO	
27 FEBBRAIO	07 MARZO	21 MARZO	
29 MARZO	06 APRILE	20 APRILE	
27 APRILE	05 MAGGIO	19 MAGGIO	
27 MAGGIO	04 GIUGNO	18 GIUGNO	
26 GIUGNO	03 LUGLIO	17 LUGLIO	
26 LUGLIO	01 AGOSTO	16 AGOSTO	
24 AGOSTO	31 AGOSTO	15 SETTEMBRE	
22 SETTEMBRE	29 SETTEMBRE	14 OTTOBRE	
22 OTTOBRE	28 OTTOBRE	13 NOVEMBRE	
20 NOVEMBRE	27 NOVEMBRE	13 DICEMBRE	
19 DICEMBRE	27 DICEMBRE	11 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)

SCIOPPIARE 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**

