

2024

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
18 DICEMBRE	03 FEBBRAIO	10 FEBBRAIO	
16 FEBBRAIO	03 MARZO	10 MARZO	
17 MARZO	02 APRILE	08 APRILE	
15 APRILE	01 MAGGIO	08 MAGGIO	
15 MAGGIO	30 MAGGIO	06 GIUGNO	
14 GIUGNO	28 GIUGNO	06 LUGLIO	
14 LUGLIO	28 LUGLIO	04 AGOSTO	
12 AGOSTO	26 AGOSTO	03 SETTEMBRE	
11 SETTEMBRE	24 SETTEMBRE	02 OTTOBRE	
10 OTTOBRE	24 OTTOBRE	01 NOVEMBRE	
09 NOVEMBRE	23 NOVEMBRE	01 DICEMBRE	
08 DICEMBRE	22 DICEMBRE	30 DICEMBRE	
07 GENNAIO	21 GENNAIO	29 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)

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

