



2025

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
07 GENNAIO	13 GENNAIO	29 GENNAIO	
05 FEBBRAIO	12 FEBBRAIO	28 FEBBRAIO	
06 MARZO	14 MARZO	29 MARZO	
05 APRILE	13 APRILE	27 APRILE	
04 MAGGIO	12 MAGGIO	27 MAGGIO	
03 GIUGNO	11 GIUGNO	25 GIUGNO	
02 LUGLIO	10 LUGLIO	24 LUGLIO	
01 AGOSTO	09 AGOSTO	23 AGOSTO	
31 AGOSTO	07 SETTEMBRE	21 SETTEMBRE	
30 SETTEMBRE	07 OTTOBRE	21 OTTOBRE	
29 OTTOBRE	05 NOVEMBRE	20 NOVEMBRE	
28 NOVEMBRE	05 DICEMBRE	20 DICEMBRE	
27 DICEMBRE	03 GENNAIO	26 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)

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

