

# 2026

## 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

27 DICEMBRE	03 GENNAIO	18 GENNAIO
26 GENNAIO	01 FEBBRAIO	17 FEBBRAIO
24 FEBBRAIO	03 MARZO	19 MARZO
25 MARZO	02 APRILE	17 APRILE
24 APRILE	01 MAGGIO	16 MAGGIO
23 MAGGIO	31 MAGGIO	15 GIUGNO
21 GIUGNO	30 GIUGNO	14 LUGLIO
21 LUGLIO	29 LUGLIO	12 AGOSTO
20 AGOSTO	28 AGOSTO	11 SETTEMBRE
18 SETTEMBRE	26 SETTEMBRE	10 OTTOBRE
18 OTTOBRE	26 OTTOBRE	09 NOVEMBRE
17 NOVEMBRE	24 NOVEMBRE	09 DICEMBRE
17 DICEMBRE	24 DICEMBRE	07 GENNAIO

MESI INDICATI PER **VINI FRIZZANTI**

Febbraio - Marzo - Aprile - Maggio

MESI INDICATI PER **VINI DA INVECCHIARE**

Agosto - Settembre - Ottobre - Novembre



**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;



**Luna Nuova**

**periodo NON CONSIGLIATO per lavorare il vino;**

Laboratorio interno per analisi dettagliate a vini



Acquista sul nostro e-Shop

**www.euro-casa.it**

**SCONTO 10% (cod. sconto "HELLO")**





# Spumantizzazione

Come fare VINI FRIZZANTI o SPUMANTI  
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 DESTROSIO (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 DESTROSIO (18 GRAMMI PER LITRO)

SCIOLGIERI 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.

Producì un'ottima  
BIRRA ARTIGIANALE  
fatta in casa...in breve tempo!



chiedici come...  
o vistita il nostro nuovo e-Shop  
**WWW-EURO-CASA.IT**

