

# Linee guida per la vinificazione

A – Vinificazione in rosso

B - Vinificazione in bianco con uve rosse

C - Vinificazione in bianco con bianche, vinificazione in rosato

## A-Vinificazione in rosso

### 1. Pigiatura, diraspatura e solfitaggio

Aggiungere 1 dl/hl di anidride solforosa 5 % nel mosto anche in caso di vendemmia sana. In caso di uve alterate aggiungere 1.5 dl.

L'anidride solforosa deve essere aggiunta immediatamente dopo la pigiatura.

Mescolare bene l'anidride solforosa con il pigiato.

E' ora importante conoscere le caratteristiche del mosto:

Acidità totale:

pH:

Prodotti per il trattamento dei mosti destinati alla produzione di vini rossi:

acidificanti: acido citrico, acido tartarico

disacidificanti: carbonato di calcio, bicarbonato di potassio

enzimi

nutrimenti per lieviti

### 2. Fermentazione alcolica

Aggiungere i lieviti selezionati per la fermentazione alcolica dopo circa 12 ore dal solfitaggio.

I lieviti devono essere preparati e riattivati seguendo le istruzioni del fornitore.

Consiglio: cospargere i lieviti sulla superficie del mosto; attendere circa 24 ore prima di affondarli nella massa.

### 3. Zuccheraggio

Per determinare il grado zuccherino del mosto prima della fermentazione alcolica si usano il rifrattometro o il mostimetro.

Consiglio: prima di determinare il grado zuccherino mescolare bene la massa per diversi minuti in modo da garantirne la massima omogeneità e evitare errori di zuccheraggio.

A fermentazione iniziata aggiungere, se necessario, lo zucchero.

Lo zucchero va sciolto poco alla volta in una parte del mosto e aggiunto alla massa totale.

Relazione grado zuccherino – grado alcolico per vinificazione in rosso

$$\text{Grado alcolico \% Vol} = \frac{(\text{Gradi Oechsle} - 15)}{6} \times 0.94$$

$$\text{Gradi Oechsle} = \frac{\text{Grado alcolico \% Vol} \times 6}{0.94} + 15$$

270 g di zucchero per ettolitro di pigiato aumentano la gradazione di 1° Oechsle

La temperatura di fermentazione non deve superare i 28 – 30 °C (eventualmente raffreddare).

#### 4. Follature o rimontaggi

Il “cappello” che viene a formarsi in superficie durante la fermentazione alcolica va regolarmente affondato nel mosto tramite follature o rimontaggi.

Le follature o i rimontaggi regolano la temperatura della fermentazione, garantiscono una buona estrazione di colore e tannini e apportano ossigeno ai microrganismi favorendone il loro sviluppo.

Questa operazione va ripetuta almeno 3 volte al giorno:

follatura: affondare le vinacce nel mosto manualmente con un bastone

rimontaggio: pompare il liquido dal fondo del tino sul cappello di vinacce per circa 10 minuti.

#### 5. Controllo della fermentazione alcolica

Per controllare se la fermentazione alcolica è terminata si usa il mostimetro che deve segnare, a fermentazione ultimata, qualche grado sotto lo 0 °Oe.

Per un controllo più preciso si procede ad un’analisi semiquantitativa degli zuccheri.

#### 6. Che tipo di vino si può ottenere

Se si vuole avere un vino leggero, poco tannico, di rapido consumo si svinerà appena terminata la fermentazione alcolica

Se si vuole avere un vino corposo, tannico, sempre che le caratteristiche delle uve lo permettano, si lascerà il vino a macerare con le vinacce per una o due settimane a coperchio chiuso effettuando una follatura o un rimontaggio giornalieri.

#### 7. Svinatura e torchiatura

La svinatura si effettua con moderato arieggiamento del vino. La torchiatura deve essere soffice e non drastica per evitare gusti erbacei e mari. Mantenere la temperatura in cantina sui 18 –20 °C.

## 8. Primo travaso

Circa una settimana dopo la svinatura è opportuno eseguire un travaso senz'aria per eliminare la feccia grossa.

Lasciare poi il vino nei recipienti ben chiusi ad una temperatura di 18 – 20 °C.

## 9. Fermentazione malolattica

Aggiungere in occasione del primo travaso i batteri selezionati della malolattica.

I batteri devono essere preparati seguendo le istruzioni del fornitore.

Dopo circa 2-3 settimane procedere al controllo della fermentazione malolattica

## 10. Stabilizzazione chimica del vino

Al termine della fermentazione malolattica procedere alla stabilizzazione chimica del vino aggiungendo 1.2 dl/hl di anidride solforosa 5 %.

## 11. Prova dell'aria

Lasciare un bicchiere di vino a temperatura ambiente e a contatto dell'aria per 24 ore.

In caso di ossidazione il vino cambierà colore e si formerà un sedimento brunastro.

Se dopo 24 ore non vi sono alterazioni manifeste, procedere ad un travaso arieggiando bene il vino.

## 12. Travaso all'aria

Travaso con doppio arieggiamento per eliminare l'anidride carbonica rimasta nel vino dopo la fermentazione alcolica e per eliminare eventuali cattivi odori (ridotto, Bock).

Eseguire il travaso ad una temperatura di 18-20 °C per favorire l'eliminazione dell'anidride carbonica.

Tecnicamente si procede lasciando cadere il vino dal rubinetto in un catino (I° arieggiamento) e pompendolo a cascata nel nuovo recipiente (II° arieggiamento).

## 13. Stabilizzazione fisica del vino

Dopo il travaso all'aria il vino deve subire l'azione del freddo per circa 4 settimane (anche fino a 0°C) per favorire la precipitazione dei sali dell'acido tartarico.

## 14. Conservazione del vino, travasi, colmature, controllo dell'anidride solforosa

Dopo la stabilizzazione fisica si travasa il vino in recipienti ben colmi muniti di tappo idraulico.

Procedere a colmature regolari se si usano botti in legno.

Controllare regolarmente la tenuta delle camere ad aria dei coperchi galleggianti.

Procedere ogni 2-3 mesi a travasi senza aria.

Prima di ogni travaso procedere ad una analisi dell'anidride solforosa libera il cui valore dovrebbe situarsi sui 30 mg/l di vino.

Calcolo per l'aggiunta di anidride solforosa 5 %:-

E' indispensabile conoscere il valore attuale di anidride solforosa nel vino

Esempio:

anidride solforosa attuale nel vino **20** mg/l

anidride solforosa desiderata nel vino **35** mg/l

anidride solforosa 5 % da aggiungere per ogni hl di vino in ml =  $(35 - 20) \times 3 = 45$  ml

## 15. Chiarificazione per collaggio, trattamento di difetti particolari

Vi sono diversi prodotti per la chiarificazione in commercio: bianco d'uovo, albumina, gel di silicio con gelatina.

La scelta del prodotto va valutata accuratamente. Il parere di un esperto è consigliabile. Per il modo d'uso attenersi alle istruzioni del fornitore.

Prodotti per il trattamento di difetti particolari:

disacidificanti: carbonato di calcio, bicarbonato di potassio

sapore di bock: Sulfidex

carbone deodorante

latte magro

## 16. Filtraggio e imbottigliamento

Se si desidera filtrare il vino con sistemi di filtraggio a placche occorre risciacquare le placche per almeno una ventina di minuti per eliminare odori di cartone che possono essere trasmessi al vino.

Prima di procedere al filtraggio o all'imbottigliamento procedere ad un'analisi dell'anidride solforosa libera. Il vino in bottiglia dovrebbe contenere tra i 20 – 30 mg/l di anidride solforosa libera.

In ogni caso prima della messa in bottiglia è utile procedere ad una analisi completa e una degustazione tecnica per permettere di stabilire eventuali pregi e difetti del vino.