

**VINIFICAZIONE UVE BIANCHE CON PARZIALE CONTATTO DI BUCCIA
SENZA LA POSSIBILITA' DI RAFFREDDARE IL MOSTO**
(Metodica adatta per piccole produzioni)

- 1) VENDEMMIARE INIZIANDO LA MATTINA PRESTO.
- 2) PORTARE L'UVA IN CANTINA POSSIBILMENTE IN CASSETTE O ALTRI CONTENITORI IN PLASTICA.
N.B. E' IMPORTANTE CHE L'UVA ARRIVI IN CANTINA INTEGRA !!!!
(SENZA ESSERE PIGIATA O SCHIACCIATA NEI CONTENITORI CHE LA TRASPORTANO)
- 3) L'UVA DEVE ESSERE NECESSARIAMENTE DIRASPATA (VANNO SEPARATI I RASPI CHE SONO LA PARTE PIU' TANNICA , DAGLI ACINI)
- 4) IN VASCA, SUL MOSTO CHE E' STATO MACINATO SI DEVONO AGGIUNGERE DAI **10 AI 25 g. a ql.** (100 lt. volume) DI **METABISOLFITO DI POTASSIO** A SECONDA DELLO STATO DI SANITA' DELLE UVE.
- 5) DOPO **36-48 ORE** MASSIMO SI SVINA SEPARANDO IL MOSTO FIORE DALLA VINACCIA.
- 6) CON LA VINACCIA TOLTA SI RIEMPIE UN TORCHIO, E LA SGRONDATURA NATURALE CHE SI OTTIENE NELLA FASE DI RIEMPIMENTO SI AGGIUNGE AL MOSTO FIORE LA TORCHIATURA VERA E PROPRIA SI ACCANTONA.
- 7) NELLA VASCA DOVE ABBIAMO OTTENUTO TUTTA LA PARTE LIQUIDA DELLA NOSTRA UVA SI PRELEVA UN CAMPIONE DI CIRCA ½ LT. SI RAFFREDDA IN FRIGORIFERO PORTANDOLO SUBITO AL **NS. LABORATORIO** PER LA DETERMINAZIONE DEGLI **ZUCCHERI** (GRADO POTENZIALE RAGGIUNGIBILE), L' **ACIDITA'** (DETERMINAZIONE MOLTO IMPORTANTE PER UNA EQUILIBRATA CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO FINALE), **DEL pH.**, E DI ALTRE EVENTUALI DETERMINAZIONI CHE SI RENDESSERO NECESSARIE QUALORA SI RISCONTRASSERO PROBLEMI AL MOSTO.
- 8) AL MOSTO POI SI AGGIUNGONO:
 - 1) **gr. 20/hl** **LIEVITO SELEZIONATO DI QUALSIASI CEPPO ***
 - 2) **gr. 30/hl** **ATTIVANTE DI FERM. o SALI TIAMINATI ***
 - 3) **gr. 30-40/hl** **COMPLESSO VITAMINICO *** (da usare solo dopo analisi e/o indicazione del Tecnico)

(*) N.B. VEDI SCHEDE TECNICHE PER LA PREPARAZIONE DEI PRODOTTI

- 9) CHIUDIAMO ERMETICAMENTE LA VASCA PONENDO SUL CHIUSINO SUP. O SUL GALLEGGIANTE PNEUMATICO UN FERMENTATORE CON BIGLIA O MEGLIO ANCORA AD ACQUA
- 10) DOPO QUALCHE ORA IL PRODOTTO INIZIA A FERMENTARE.
- 11) DOPO **CIRCA 48 ORE** SI RITIRANO I RISULTATI DAL **NS. LABORATORIO** ED IL TECNICO VI INDICHERA' LE EVENTUALI CORREZIONI DA EFFETTUARE.
- 12) SI CONTROLLA PERIODICAMENTE CHE TUTTO IL PROCESSO FERMENTATIVO NON SI ARRESTI IMPROVVISAMENTE (CORRENTI D'ARIA IN CANTINA - FINESTRE APERTE ECC.) AGGIUNGENDO ANCORA ALLA MASSA CIRCA **20-25/g. ad hl** DI **ATTIVANTE DI FERM.**
- 13) ALLO SCADERE DELLA FERMENTAZIONE, QUANDO ALLA FASE TUMULTUOSA SEGUE UNA FASE DI STANCA, PRIMA CHE QUESTA SI FERMI COMPLETAMENTE SI RACCOMANDA UN TRAVASO IMMEDIATO, MOLTO INDICATO E NECESSARIO PERCHE' DA DIVERSI GIORNI IL PRODOTTO ESSENDO CHIUSO IN UN AMBIENTE RICCO DI CO2, QUINDI ASSAI RIDUCENTE, NECESSITA DI OSSIGENAZIONE.
- 14) CONSTATATO CHE IL PROCESSO FERMENTATIVO E' ULTIMATO SI PRELEVA UN CAMPIONE DI VINO PORTANDOLO AL **NS. LABORATORIO** PER CONTROLLO FINALE DEL PRODOTTO OTTENUTO, EVENTUALE CHIARIFICA E STABILIZZAZIONE .