

VINIFICAZIONE UVE ROSSE
(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 20g. a ql.** (100 lt. volume) DI **METABISOLFITO DI POTASSIO** A SECONDA DELLO STATO DI SANITA' DELLE UVE.

- 5) AL MOSTO SOTTO BUCCIA POI SI AGGIUNGE:
- 6)
 - gr. 20/hl **LIEVITO SELEZIONATO DI QUALSIASI CEPPPO** *
 - gr. 30/hl **ATTIVANTE FERM. o SALI TIAMINATI (BIOREG)** *
 - gr. 30-40/hl **COMPLESSO VITAMINICO** * (da usare solo dopo analisi e/o indicazione del Tecnico)

IN CASO DI UVE CON POCA CESSIONE DEL COLORE USARE

 - gr.3-4/hl **ENZIMA PECTOLITICO** * (da usare solo dopo analisi e/o indicazione del Tecnico)

- (*) N.B. **VEDI SCHEDE TECNICHE PER LA PREPARAZIONE DEI PRODOTTI**
- 7) CHIUDIAMO ERMETICAMENTE LA VASCA PONENDO SUL CHIUSINO SUP. O SUL GALLEGGIANTE UN FERMENTATORE CON BIGLIA O MEGLIO ANCORA AD ACQUA
- 8) IL GIORNO SEGUENTE DOPO AVERE CONSTATATO CHE LA FERMENTAZIONE SIA INIZIATA ABBIAMO CURA DI EFFETTUARE **ALMENO 2 RIMONTAGGI AL GIORNO PER 4/5 GIORNI** VALUTANDO VISIVAMENTE IL COLORE DEL VINO IN FORMAZIONE. (SI BAGNA LA VINACCIA SUPERIORMENTE PRELEVANDO IL MOSTO DALLA VALVOLA INFERIORE DELLA VASCA)
N.B. SI RACCOMANDA FRA UN RIMONTAGGIO E L'ALTRO DI RICHIUDERE LA VASCA!!!.
AL 3° - 4° GIORNO DI FERM. SI AGGIUNGONO ANCORA 20-25 gr./hl di ATTIVANTE DI FERM. SOTTO BUCCIA .
AL 6-7 GIORNO SI SVINA IL PRODOTTO IN VASCA PULITA.
- 9) SI PRELEVA UN CAMPIONE (CIRCA ½ LT. O ¼ LT) E SI PORTA IMMEDIATAMENTE AL NS. LABORATORIO. DOPO 48 ORE, I RISULTATI INDICHERANNO LE EVENTUALI CORREZIONI DA FARE RELATIVE ALLA GRADAZIONE ALCOLICA, ALL' ACIDITA' E SU ALTRI PARAMETRI RICERCATI
- 10) LE ANALISI SUI VINI ROSSI, IN PARTICOLARE, SONO RIVOLTE ANCHE AL CONTROLLO DELL' ACIDO MALICO E ALLA SUA TRAFORMAZIONE IN ACIDO LATTICO, PER UNA CORRETTA EVOLUZIONE DEL PRODOTTO FINALE E PER UNA PRECISA E BILANCIATA STABILIZZAZIONE.