



Cittadino
agricoltura srl
Un nuovo modo di fare agricoltura

CONSIGLI per una corretta fermentazione

Bisogna pigiare uve ben mature, sane e possibilmente diraspate

fase 1: SOLFITAZIONE

subito dopo la pigiatura aggiungere la dose consigliata di:

SANAVIN - TREFOSOLFINA - METABISOLFITO DI POTASSIO

Perché è importante l'uso di un solfitante durante la fermentazione

- svolge nel mosto un'azione antiossidante, previene cioè l'intorbidamento e l'arrossamento dei vini all'aria.
- Seleziona i lieviti permettendo l'attività solo ai fermenti "buoni".
- Esplica un'azione chiarificante che consente di ottenere a fine fermentazione vini più limpidi e stabili.
- Contribuisce a mantenere bassa la temperatura di fermentazione. Per una buona fermentazione non dovrebbe mai superare i 30' con una temperatura ottimale sui 20/22'.

Risultato: una migliore qualità e una maggiore resa in alcool.

fase 2: AGGIUNTA DI LIEVITI SELEZIONATI

dopo circa 12 ore dall'aggiunta di metabisolfito di potassio, va addizionato

LIEVITO SELEZIONATO: 20 grammi ogni 100 lt. di mosto

Preparazione del lievito

Reidratare il lievito con acqua tiepida (max 37°) e zucchero. Attendere circa 10 minuti fino a quando il composto non risulti schiumoso (aspetto cappuccino). Aggiungere quindi, alla massa di mosto.

Es.: 100 gr di lievito - 1 lt. di acqua - 50 gr. di zucchero

Perché è importante l'uso dei lieviti.

Consentono di effettuare fermentazioni alcoliche regolari e complete, sostituendo i lieviti indigeni che spesso possono causare cattive trasformazioni dello zucchero e blocchi della fermentazione.

**DALL'UVA
AL VINO**

**CONSULENZA
ENOLOGICA
DEDICATA**

Chiama
il nostro
numero
WhatsApp



Che cosa sono i lieviti?

I **lieviti** sono micro-organismi presenti in grande quantità sulle bucce degli acini dell'uva matura e si ritrovano perciò nel mosto dopo la pigiatura.

I **lieviti secchi** sono selezionati a partire dal mosto e vengono essiccati al fine di assicurarne una buona conservazione.

Perché utilizzare i lieviti ?

Lo scopo principale è di assicurare una fermentazione alcolica regolare e completa e quindi non lasciata al caso dei lieviti indigeni. I rischi di contaminazione da altri micro-organismi produttori di acidità volatile diminuiscono così come quello dell'arresto di fermentazione dovuto ad un numero insufficiente di lieviti vivi nel mosto (assenza, quindi, di produzione di composti indesiderati, di acidità volatile, H₂S, ecc.). Prima di aggiungere i lieviti nel mosto, essi devono essere reidratati in acqua tiepida zuccherata.



REGOLE PER FARE UN BUON VINO: SANO E NATURALE

1. Pulire perfettamente i recipienti.

Nei recipienti vuoti (che precedentemente hanno contenuto del vino) facilmente si annidano batteri e microrganismi vari che potrebbero alterare il nuovo vino (specialmente il batterio dell'aceto).

Inoltre, i recipienti e gli attrezzi rimasti inutilizzati per un certo periodo di tempo possono assumere odori o sapori cattivi che verrebbero, poi, trasmessi al vino al momento del loro utilizzo. Quindi, prima di usarli, attrezzi e recipienti (botti di legno, serbatoi di acciaio, damigiane, bottiglie, ecc.) debbono essere perfettamente ripuliti e disacidificati. Per questo scopo vi sono presso punti vendita specializzati gli appositi preparati (assolutamente da evitare sono i prodotti profumati, come i detersivi per lavare i piatti).

● **Una scrupolosa pulizia dei recipienti è più che mai necessaria per mantenere sano il vino prodotto in casa.**

2. Vinificazione: arieggiare il mosto due volte al giorno.

Scegliere l'uva minuziosamente grappolo per grappolo, eliminando i chicchi che non siano sani, maturi, perfetti. Aggiungere all'uva pigiata un prodotto solfitante attenendosi alle dosi consigliate presso i punti vendita specializzati (la dose consigliata dovrà tener conto delle condizioni dell'uva, che può essere più o meno bella).

Inoltre, durante la fermentazione, è utile far prendere un po' d'aria al mosto per i seguenti motivi:

- **perché si evita il surriscaldamento della massa che sta fermentando (a contatto dell'aria il mosto si raffredda un po');**
- **perché si impedisce la eventuale formazione di odori cattivi;**
- **perché l'ossigeno dell'aria favorisce lo sviluppo dei lieviti "buoni" già presenti**
L'arieggiamento del mosto si ottiene con le follature (affondare le graspe nel liquido) e con i rimontaggi (estrarre un po' di liquido da sotto e ributtarlo sopra.)

Valore ottimale della temperatura di fermentazione: 20 – 22° C.

3. Primo travaso: travasare presto per eliminare la feccia. (travaso autunnale)

Più o meno dopo un mese dalla vinificazione, bisogna travasare il vino. Questo primo travaso è detto "travaso autunnale": tale operazione ha lo scopo di eliminare la feccia ossia quel deposito melmoso che, durante il riposo, si è formato al fondo del recipiente.

Ritardando troppo questa operazione la feccia potrebbe comunicare al vino gusto e odore cattivo. In occasione di questo primo travaso non è strettamente necessario aggiungere prodotti per mantenere sano il vino; tuttavia è prudente farlo, soprattutto se l'uva di partenza non era molto bella e non si sono usate adeguate dosi di solfitante alla pigiatura.

- **Si consiglia di far analizzare un campione di vino per avere un quadro tecnico chiaro e approfondito.**

4. Secondo travaso: travasare dopo il freddo invernale. (travaso primaverile)

A fine inverno o inizio primavera bisogna travasare nuovamente il vino: con le basse temperature invernali si depositano al fondo dei recipienti le ultime scorie del vino.

Questo secondo travaso è detto "travaso invernale" e deve senz'altro essere fatto prima che arrivi la nuova stagione calda. Affinché il vino possa superare i forti calori estivi bisognerebbe tenerlo in cantine freschissime e recipienti ben pieni.

Comunque, l'estate è il periodo più critico per la conservazione del vino e per il suo eventuale trasporto da una località ad un'altra. Pertanto, in occasione di questo secondo travaso, è necessario aggiungere dell'altro solfitante oppure un preparato a basso dosaggio di metabisolfito in combinazione con la Vitamina C. L'uso della Vitamina C (Acido Ascorbico), specialmente al momento dei travasi e dell'imbottigliamento, dà la possibilità di ottenere una buona protezione del vino dalle ossidazioni e di mantenerlo sano.



via del Progresso, 426
LAMEZIA TERME
www.cittadinoagricoltura.it

INFO e PRENOTAZIONI
0968 453972
377 3767060