


BEST VIEW 1024x768 pixel / I-Explorer / LAST UPDATE: 21-11-2007

Vinificazione 2007

"ROSATO DEL DRAGONATO"

Uva Merlot vinificata in rosato

Copia stampabile in PDF:  [QUI](#)

Informazioni generali

Il tempo della primavera, ha causato uno sviluppo prematuro dell'uva.
 Una lieve tempesta nel mese di giugno non ha danneggiato il mio vigneto.
 I grappoli sono ben maturi.
 La vicinanza del pollaio, attira diversi uccelli che danneggiano diversi grappoli.
 Tutte le viti, producono in maniera regolare.
 Un ceppo ancora giovane ha dovuto essere estirpato causa il fungo nelle radici.

04.09.2007

Misurazione del grado di maturazione

Ho effettuato un prelievo di diversi acini in tutto il vigneto.
 Spremuti gli acini per ottenere sufficiente mosto per poter effettuare una misurazione con il mostimetro.
 Risulta una gradazione di 90° Oechsle.
 In base a questo risultato e constatato lo stato dei grappoli, ho deciso che la vendemmia si farà settimana prossima tra lunedì e mercoledì, a dipendenza della meteo.

06.09.2007

Stima della raccolta

Ho inventato una tabella "Excel" che mi permette di effettuare un stima della raccolta.
 In base al risultato posso preparare i recipienti necessari.
 Dall'esperienza sono sempre un poco basso rispetto all'effettivo.
 Ecco la lista in formato .pdf: [STIMA 2007.pdf](#)

10.09.2007

Vendemmia, pergola:

Come già sperimentato, anche quest'anno anticipo la vendemmia sulla pergola, rispetto alla raccolta di quella sui filari.
 Ho quindi effettuato la raccolta, e depositato l'uva nelle cassette nel frigorifero a 10° Celsius.

15.00 Inizio raccolta. (siamo in due)

18.00 Fine della pulizia di tutti gli attrezzi utilizzati.

12.09.2007

Vendemmia, filari:

Sono state convocate le solite collaboratrici per la raccolta, mentre l'Emilio ed io ci occupiamo della diraspapigiatura e torchiatura dell'uva.

Come primo lavoro diraspriamo e spremiamo l'uva raccolta nella pergola (ca 100kg).

Nel frattempo arrivano alla pesa le uve raccolte sui filari.

09.30 Inizio raccolta.

11.30 Fine raccolta.

15.00 Fine torchiatura.

Tutto il mosto si trova nel recipiente di 300 lt nel frigorifero.

Inserito il frigorifero ad una temperatura di 6°C per evitare un eventuale avvio della fermentazione.

Posato il coperchio sul mosto e chiuso ermeticamente.

Le vinacce torchiate si trovano in un recipiente separato. Domani verrà poi prelevato del mosto scuro per aumentare il colore

16.30 Fine della pulizia di tutti gli attrezzi utilizzati.

(vedi immagini 2006) clicca [QUI](#) 

13.09.2007

10.00

Svinatura delle vinacce

Ricuperato 18 lt di mosto dalle vinacce depositate nel recipiente separato. Aggiunto questo mosto a quello nel frigorifero per ottenere più colore.

Totale mosto nel recipiente nel frigorifero, 210 lt.

Esecuzione di puliture del mosto

120gr di Calcium-Bentonit sciolto in 1.2lt di acqua. Versato questa soluzione in ca. 5lt di mosto e ripartito sulla superficie del mosto nel recipiente.

Questo procedimento serve per fare precipitare le sostanze solide.

RICETTA:

sciogliere 60 gr/hl in ca. 10 volte di acqua in un secchio di ca 5 lt. Riempire con mosto il secchio e versare lentamente sulla superficie del mosto.

Riassunto della vendemmia:

Totale uva raccolta	kg 364.5
Torchiate molto leggere	n 4
Mosto nel recipiente	192 + 18 = 210lt
Mosto: Gradi Oechsle / %BRIX	105° Oe / 24.8 % Brix

NB.: La mia stima del 06.09.07 dimostra che il formulario rispecchia pienamente il risultato finale. Basta un poco di pazienza al momento della conta dei grappoli !!

15.09.2007 10.00 Sfecciatura o defecazione

Primo travaso

Travasato il mosto provvisoriamente in un recipiente fuori del frigorifero. Aspirato il mosto con cautela dall'alto, fino al livello dei 30 lt, evitando il risucchio del deposito.

Lasciato defluire lentamente in un secchio la rimanenza, fino all'apparire delle prime impurità del fondo depositatosi.

Eliminato circa 10 litri di fondo.

Posto nel frigorifero il recipiente di 200 lt e travasato il mosto.

Sono rimasti 200 lt effettivi di mosto.

Considerato che il mosto ha una temperatura di 10°C ho deciso di attendere fino domani, ossia fino quando il mosto abbia raggiunto una temperatura di ca 18°C.

16.09.2007 20.00 Aggiunta dei lieviti

Preparato i lieviti (LALVIN EC-1118) come dalla ricetta.

Riscaldato 750 ml d'acqua alla temperatura di 40-43°C, aggiunto 75gr di lieviti e lasciato agire per 20 minuti.

Versato il preparato in un secchio riempito con 5 lt di vino prelevato dal recipiente e lasciato riposare per qualche minuto.

Distribuito il tutto sulla superficie nel recipiente contenente i 200 lt di mosto.

Posato il coperchio in maniera ermetica, 10 cm sopra il mosto.

RICETTA:

20-40 gr/hl su 10 volte acqua riscaldata a 40-43°C per ca. 20 min. Aggiungere questa soluzione in circa 5 lt di mosto prelevato dal recipiente, in maniera di permettere ai lieviti di adeguarsi alla temperatura del mosto.

[\(vedi immagini 2006\) clicca QUI](#) 

Situazione di partenza per la fermentazione

Mosto nel recipiente: 200 lt

Temperatura del mosto: 18° gradi Celsius.

Temperatura nel locale circa 24° gradi Celsius.

Oechsle / Brix: 98° / 23,4 %



Inserito il frigorifero ad una temperatura di 16°C

17.09.2007 16.00 Fermentazione alcolica (FA) iniziata

Temperatura nel locale circa 20° gradi Celsius.



Temperatura del mosto: 18° gradi Celsius.

Video e suono della fermentazione:

 [ADSL \(1'000KB\)](#)  [ISDN \(130KB\)](#)

Controllo della fermentazione

Data	Oechsle / Brix	Temp. °C Mosto
17.09.07	98°Oe / 23,4% Bx	18°C
18.09.07	92°Oe / 22,0% Bx	18°C

18.09.07	OSSERVAZIONE Inserito il termostato del frigorifero a 16° C, in maniera di evitare delle temperature superiori. L'uso dei lieviti appositi, per vini bianchi, dovrebbe permettere una fermentazione a temperature più basse. Posato il coperchio a 10 cm dal mosto. Quando la fermentazione volgerà verso la fine, poserò il coperchio a contatto con il vino.	
19.09.07	88°Oe / 21,2% Bx	18°C
19.09.07 immagini  2006	OSSERVAZIONE La temperatura nel mosto è 18°C. Lasciato la regolazione del termostato sul frigorifero a 16°C. Mescolato bene il mosto in modo di ossigenarlo. Infatti si è formato una bella schiuma durante il movimento. Posato il coperchio a 10 cm dal mosto.	
20.09.07	77°Oe / 18,7% Bx	17°C
20.09.07	OSSERVAZIONE La fermentazione procede bene. Ci sono circa 10 cm di schiuma sulla superficie. Ieri sera ho abbassato la temp. del termostato a 12°C. Ci è permesso di mantenere la temp. del mosto sotto i 20°C. Mescolato bene il mosto in modo di ossigenarlo. Grazie all'abbassamento della temperatura, la fermentazione è volutamente più lenta.	
24.09.07 immagini  2006	33°Oe / 8,2% Bx	17°C
24.09.07	OSSERVAZIONE La riduzione della temperatura al frigorifero ha dato il risultato sperato. Infatti, la temp. del mosto è rimasta a 17° C. Il coperchio distanziato mi ha permesso di non perdere, ogni giorno fino a 2l di mosto che fuoriusciva dalla valvola. La fermentazione è diventata meno tumultuosa. Ho modificato la temp. al frigorifero da 12° a 18° C. Ciò dovrebbe permettere di portare a termine la fermentazione senza rischi di interruzione.	
27.09.07	8°Oe / 2,2% Bx	21°C
27.09.07	OSSERVAZIONE La fermentazione è diventata più lenta. Modificato la temp. al frigorifero da 18° a 16°C per non superare i 20° nel mosto. Ciò dovrebbe comunque permettere di portare a termine la fermentazione senza rischi di interruzione. Posato il coperchio a contatto con il mosto.	
29.09.07	0°Oe / 0,0 % Bx	19°C
29.09.07	OSSERVAZIONE La fermentazione è terminata. Effettuato una prova di degustazione del mosto ora diventato vino. Al naso non lascia nessun cattivo odore. In bocca si sente un leggero restringimento del palato. Giudico che abbia una acidità corretta per diventare un buon/ottimo rosato.	

29.09.2007 11.00 **Fine della fermentazione alcolica**
Stabilizzazione chimica

(vedi [immagini 2006](#)) [clicca QUI](#) 

200 l di mosto nel recipiente.
Aggiunto 2.6 dl di anidride solforosa SO₂ al 5% (1.2-1.3 dl/hl).
Introdotta l'anidride solforosa e mescolata bene con il mosto.
Posato il coperchio sulla superficie del mosto e chiuso ermeticamente.
Inserito il frigorifero alla temperatura di 2°C

09.10.2007

Travaso all'aria
Secondo travaso

Lasciato defluire il vino dal recipiente posato nel frigorifero (circa 40 cm sopra il pavimento) attraverso un tubo sottile collegato al rubinetto, in un recipiente posato in terra.
Con ciò si ottiene un'ossigenazione naturale, che permette di perdere eventuali cattivi odori della feccia depositata sul fondo e dell'anidride solforosa aggiunta in precedenza.
Pompato da questo recipiente il vino in un altro recipiente.

Rimasti circa 190 litri.
Eliminato circa 10 litri di fondo (feccia).
Posato il coperchio sulla superficie del vino e chiuso ermeticamente.
Lavato accuratamente il recipiente dal tartaro depositatosi sulle pareti e sul fondo.

[\(vedi immagini 2006\) clicca QUI](#) 

12.10.2007

Stabilizzazione fisica

Terzo travaso

Travasato il vino dal recipiente esterno, a quello nel frigorifero.
Aspirato con cautela il vino dal recipiente.
Posato il coperchio sulla superficie del vino e chiuso ermeticamente.
Eliminato una piccola quantità di fondo depositatosi.
Rimasti circa 190 litri.
Inserito il frigorifero alla temperatura di 1°C.

31.10.2007

Filtraggio

Quarto travaso

Filtrato il vino con 20 filtri N15 e pompato nel contenitore di 200 litri posato all'esterno del frigorifero.
Pulito il recipiente e riposato nel frigorifero. Ritornato il vino attraverso nuovi filtri N15 ancora nel frigorifero.
Rimasti circa 170 litri.
Il vino è limpido, quindi pronto per l'imbottigliamento.
Temperatura nel locale circa 10°C.

[\(vedi immagini 2006\) clicca QUI](#) 

Giudizio

Il vino è pulito e non lascia traccia di difetti
"Fresco, pulito e colore leggero, come piace alle donne."

20.11.2007

Imbottigliamento

Imbottigliato 165 l di vino. (330 bottiglie da 1/2 litro)

Ieri sera ho inserito l'attrezzatura speciale nel recipiente nel frigorifero, per aggiungere del CO2 per alimenti e messo la temperatura del frigorifero a 2°C.
Oggi, ho aumentato leggermente l'afflusso di CO2 nel recipiente e lasciato sempre la temperatura a 2°C
Fino all'ultima goccia ha potuto essere messo in bottiglia.
Non ho constatato nessuna traccia di torbidità nel vino.
Finito l'imbottigliamento ho messo le nuove etichette (trasparenti ed autocollanti).
Anche per quest'anno siamo a tetto !

SALUTE E AUGURI A TUTTI

Volentieri vi presento l'etichetta dell'annata 2007



CONTATTO / KONTAKT



TO JUBU-HOBBY-VINO

Copia stampabile in PDF:



QUI

TORNA SU

