

BEST VIEW 1024x768 pixel / I-Explorer / LAST UPDATE: 14-11-2008

Vinificazione 2008

"ROSATO DEL DRAGONATO"

Uva Merlot vinificata in bianco/rosato

Informazioni generali

31 agosto 2008

Il tempo della primavera e dell'estate non ha favorito una regolare e sana maturazione dell'uva.

Anche se nel mio piccolo vigneto non ho avuto dei grandi problemi.

Come si può comunque leggere nella mia pagina dei trattamenti, si vede che ho dovuto/pottuto rispettare le date delle applicazioni.


Nessuna tempesta ha danneggiato il mio vigneto.




I grappoli sono ben maturi.


Tutte le viti, producono in maniera regolare.





La pergola mi da i soliti problemi.

La poca ventilazione favorisce l'insorgere di tutti i difetti che si possono immaginare sul grappolo

12.09.2008		Misurazione del grado di maturazione Risulta una gradazione molto inferiore all'anno scorso. Si hanno misurato solo 76° Oechsle. In base a questo risultato e constatato lo stato dei grappoli, ho deciso che la vendemmia si farà verso la fine del mese di settembre, a dipendenza della meteo.
22.09.2008		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 2008.pdf
23.09.2008		Vendemmia, pergola: Come già sperimentato, anche quest'anno anticipo la vendemmia sulla pergola, rispetto alla raccolta di quella sui filari. Questa procedura permette una scernita accurata dei grappoli sani e l'eliminazione di quelli da scartare, sempre più numerosi nella pergola. Ho quindi effettuato la raccolta, e depositato l'uva nelle cassette al fresco.
	15.00	Inizio raccolta. (siamo in due)
	18.00	Fine della pulizia di tutti gli attrezzi utilizzati.
24.09.2008		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 73kg). Nel frattempo arrivano alla pesa le uve raccolte sui filari.
	09.30	Inizio raccolta.
	12.00	Fine raccolta.
	14.00	Fine torchiatura. Tutto il mosto (210 litri) si trova nel recipiente di 300 lt nel frigorifero. Inserito il frigorifero ad una temperatura di 5°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. Sono pronte per la fermentazione separata in maniera di essere poi utilizzate per la distillazione a grappa.
	16.30	Fine della pulizia di tutti gli attrezzi utilizzati. (vedi immagini 2006) clicca QUI 
25.09.2008	10.00	Prima sfecciatura

		<p>Totale mosto nel recipiente nel frigorifero, 210 lt. Eseguito un travaso in un altro recipiente eliminando gli ultimi 10 lt di poltiglia.</p> <p><u>Esecuzione di puliture del mosto</u> 150gr di Calcium-Bentonit sciolto in 1.5lt 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: <i>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.</i></p> <p>Riassunto della vendemmia:</p> <table border="1"> <tr> <td>Totale uva raccolta</td> <td>kg 358</td> </tr> <tr> <td>Torchiate molto leggere</td> <td>n 5</td> </tr> <tr> <td>Mosto nel recipiente</td> <td>210lt</td> </tr> <tr> <td>Mosto: Gradi Oechsle / %BRIX</td> <td>88° Oe / 21 % Brix</td> </tr> </table> <p>NB.: La mia stima del 22.09.08 dimostra che il formulario rispecchia pienamente il risultato finale. Basta un poco di pazienza al momento della conta dei grappoli !!</p>	Totale uva raccolta	kg 358	Torchiate molto leggere	n 5	Mosto nel recipiente	210lt	Mosto: Gradi Oechsle / %BRIX	88° Oe / 21 % Brix
Totale uva raccolta	kg 358									
Torchiate molto leggere	n 5									
Mosto nel recipiente	210lt									
Mosto: Gradi Oechsle / %BRIX	88° Oe / 21 % Brix									
26.09.2008	14.00	<p>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 5 litri di fondo. Posto nel frigorifero il recipiente di 200 lt e travasato il mosto. Sono rimasti 195 lt effettivi di mosto.</p>								
26.09.2008	20.00	<p>Aggiunta i lieviti Preparato i lieviti (LALVIN EC-1118) come dalla ricetta. Riscaldato 750 ml d'acqua alla temperatura di 35-40°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 195 lt di mosto. Posato il coperchio in maniera ermetica, 10 cm sopra il mosto. RICETTA LIEVITI: <i>20-40 gr/hl su 10 volte acqua riscaldata a 35-40°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.</i></p> <p><i>(vedi immagini 2006) clicca QUI </i></p> <p>Situazione di partenza per la fermentazione Mosto nel recipiente: 195 lt Temperatura del mosto: 15° gradi Celsius. Temperatura nel locale circa 20° gradi Celsius. Oechsle / Brix: 87° / 21 % Inserito il frigorifero ad una temperatura di 16°C</p>								
27.09.2008	18.00	<p>Fermentazione alcolica (FA) iniziata Temperatura nel locale circa 20° gradi Celsius. Temperatura del mosto: 15° gradi Celsius.</p> <p>Video e suono della fermentazione:  ADSL (1'000KB)  ISDN (130KB)</p>								
Controllo della fermentazione										
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>Data</th> <th>Oechsle / Brix</th> <th>Temp. °C Mosto</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>27.09.08</td> <td>87°Oe / ~21% Bx</td> <td>15°C</td> </tr> </tbody> </table>	Data	Oechsle / Brix	Temp. °C Mosto	27.09.08	87°Oe / ~21% Bx	15°C		
Data	Oechsle / Brix	Temp. °C Mosto								
27.09.08	87°Oe / ~21% Bx	15°C								

28.09.08		75°Oe / ~18.2% Bx	20°C
28.09.08		OSSERVAZIONE Inserito il termostato del frigorifero a 12° C, in maniera di evitare delle temperature sopra i 15°C nel mosto. L'uso dei lieviti apposti, 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.	
30.09.08		57°Oe / ~14.0% Bx	16°C
30.09.08		OSSERVAZIONE La temperatura nel mosto è 16°C. Lasciato la regolazione del termostato sul frigorifero a 12°C. Mescolato bene il mosto in modo di ossigenarlo. Infatti si è formato una bella schiuma durante il movimento. Posato il coperchio a contatto con la schiuma che si è formato.	
03.10.08		24°Oe / ~6 % Bx	14°C
03.10.08		OSSERVAZIONE La fermentazione procede bene. Ci sono circa 5 cm di schiuma sulla superficie. La temp. del termostato a 12°C. Ciò ha permesso di mantenere la temp. del mosto sotto i 15°C. Mescolato bene il mosto in modo di ossigenarlo. Grazie alla bassa temperatura, la fermentazione è volutamente più lenta.	
05.10.08		15°Oe / ~4%	15°C
05.10.08		OSSERVAZIONE La temperatura di 12°C al frigorifero ha dato il risultato sperato. Infatti, la temp. del mosto è rimasta a 15° 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. Mescolato bene il mosto in modo di ossigenarlo. Posato il coperchio a contatto con il mosto per evitare l'ossigenazione. Ho spento il frigorifero e lasciato aperta la porta, visto che all'interno del locale la temperatura rimane sotto i 20°C. Ciò dovrebbe permettere di portare a termine la fermentazione senza rischi di interruzione.	
07.10.08		6°Oe / ~2,2% Bx	15°C
07.10.08		OSSERVAZIONE La fermentazione è diventata più lenta. Considerato la bassa temperatura nel locale, lascio aperta la porta del frigorifero la temperatura si è stabilita ai 15° nel mosto. Ciò dovrebbe comunque permettere di portare a termine la fermentazione senza rischi di interruzione. Posato il coperchio a contatto con il mosto.	
10.10.08		0°Oe / 0,0 % Bx	16°C
10.10.08		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.	
10.10.2008	10.00	Fine della fermentazione alcolica Stabilizzazione chimica <i>(vedi immagini 2006) clicca QUI</i>  195 l di mosto nel recipiente. Aggiunto 2.4 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	
23.10.2008		Travaso all'aria Secondo travaso Lasciato defluire il vino dal recipiente posato nel frigorifero (circa 40 cm sopra il pavimento)	

		<p>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 depositatasi sul fondo e dell'anidride solforosa aggiunta in precedenza. Pompato da questo recipiente il vino in un altro recipiente. Rimasti circa 185 litri. Eliminato circa 10 litri di fondo (feccia). Posato il coperchio sulla superficie del vino e chiuso ermeticamente all' esterno del frigorifero. Lavato accuratamente il recipiente dal tartaro depositatosi sulle pareti e sul fondo.</p> <p><i>(vedi immagini 2006) clicca QUI</i> </p>	
28.10.2008		<p>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 180 litri. Inserito il frigorifero alla temperatura di 1°C.</p>	
14.11.2008		<p>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 N20 ancora nel frigorifero. Rimasti circa 180 litri. Il vino è limpido e di un colore paglia, questo è voluto/dovuto causa la mancata aggiunta dell'estratto delle vinacce, all'inizio, prima della fermentazione. Inserito il frigorifero a circa 8°C in attesa di imbottigliarlo. Temperatura nel locale circa 10°C.</p> <p><i>(vedi immagini 2006) clicca QUI</i> </p> <p>Giudizio Il vino è pulito e non lascia traccia di difetti <i>"Fresco, pulito e colore pagliarino, come piace alle donne."</i></p>	
CONTATTO / KONTAKT  TO JUBU-HOBBY-VINO		Copia stampabile in PDF:  QUI	TORNA SU 