

Vinificazione 2021

Uva Merlot vinificata in bianco/rosato

Vedi Trattamenti 2021 effettuati

Informazioni generali

14.09.2021

Come si può leggere nella mia pagina dei trattamenti 2021, ho effettuato 7 trattamenti ed uno supplementare causa un leggero attacco di Oidio il 22.04.2021.

Ho abbassato le reti antigrandine solo dopo la fioritura.

Anche sulla parte superiore della pergola ho posato una rete.

La tempesta con grandinata del 08.07.2021 ha però danneggiato il mio vigneto.

Con un'accurata pulizia ho dovuto eliminare circa il 10% dell'uva.

I grappoli sono ben maturi e presentano una bella consistenza.

Prevedo che il peso medio per acino (2,0gr/acino) possa essere raggiunta anche quest'anno.

Stimo la resa per grappolo di 110 acini.

Quasi tutte le viti, producono in maniera regolare (2 grappoli per tralcio).

La quantità della pergola dopo la grandine e una potatura drastica per ringiovanire i tralci fruttiferi ha una resa ridotta.

14.09.2021		<p><u>Sopraluogo e controllo maturazione dell'uva</u></p> <p>Da un prelievo di alcuni acini, risultano 82° - 85° Oechsle. In base allo stato dei grappoli, ho deciso che la vendemmia si farà venerdì 17 settembre. Una 2 settimane dopo quella dell'anno scorso.</p>								
17.09.2021		<p><u>Vendemmia, filari e pergole:</u></p> <p>(vedi immagini VENDEMMIA su facebook) clicca QUI 📷</p> <p>Ci sono le due collaboratrici per la raccolta sui filari, mentre in due (maschi), sono impegnati alla pigiadiraspatura e torchiatura dell'uva. Tutti i grappoli sono sani, senza difetti e non necessitano di una scernita.</p>								
	09.30	<p>Inizio diraspatura e raccolta dell'uva nel mio vigneto. Prima di mezzogiorno abbiamo eseguiti 2 torchiature.</p>								
	12.00 - 13.30	<p>Pausa pranzo</p>								
	14.00	<p>Facciamo ancora 1 torchiature. Tutto il mosto (120 litri) si trova nel recipiente di 200 lt posato nella cella frigorifera. 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.</p> <p>Riassunto della vendemmia:</p> <table border="1" data-bbox="408 1890 1471 2085"> <tr> <td>Totale uva raccolta</td> <td>kg 202.00</td> </tr> <tr> <td>Torchiate molto leggere</td> <td>n 3</td> </tr> <tr> <td>Mosto nel recipiente</td> <td>120 lt</td> </tr> <tr> <td>Mosto: Gradi Oechsle</td> <td>83° Oe</td> </tr> </table> <p>Nel mio vigneto risulta che il peso medio di un acino è di 2.1gr.</p>	Totale uva raccolta	kg 202.00	Torchiate molto leggere	n 3	Mosto nel recipiente	120 lt	Mosto: Gradi Oechsle	83° Oe
Totale uva raccolta	kg 202.00									
Torchiate molto leggere	n 3									
Mosto nel recipiente	120 lt									
Mosto: Gradi Oechsle	83° Oe									

	17.00	Fine della pulizia di tutti gli attrezzi utilizzati.
18.09.2021	12.00	<p>Preparato a parte, 240gr di NaCalit pore-tec-Bentonit, sciolto in 1.000 lt di acqua. La soluzione deve essere preparata almeno 5-6 ore (meglio 12 ore) prima di immetterla nel mosto.</p> <p><u>RICETTA:</u> sciogliere 50 - 150gr/hl in ca. 3-5 volte di acqua in un recipiente. Lasciare agire la NaCalit-Bentonite per la durata di minimo 4-6 ore, meglio 12 ore. Prima di mettere nel mosto, diluire con mosto, poi mescolare la soluzione con il mosto nel recipiente.</p>
19.09.2021	09.00	<p><u>PRIMO TRAVASO</u></p> <p><u>Prima sfecciatura</u> (eliminazione delle impurezze) Totale mosto nel recipiente, 120 lt.</p> <p><u>Travaso nel recipiente all'esterno della cella frigorifera</u> Il travaso avviene collegando i due contenitori in modo di evitare l'aspirazione della feccia depositata sul fondo. L'ultima parte viene versato in un secchio controllando l'apparizione della parte da eliminare. Eliminato 6 lt di feccia depositatosi sul fondo del recipiente.</p> <p>Prelevato 5 lt di mosto dal recipiente delle vinacce, molto colorato e versato nel recipiente con il mosto. Questo procedimento serve per aumentare il colore del mosto. Dall'esperienza fatta rimpiazzo (più o meno), quanto tolto precedentemente con questo "concentrato" nel mosto da vinificare. Infatti voglio ottenere il <i>ROSATO del DRAGONATO</i>.</p>
	10.00	<p><u>AGGIUNTA di NaCalit PORE-TEC (Na-Ca-Bentonite)</u> Tolto l'acqua che si è separata in superficie, dalla miscela della Bentonite. Aggiunto alla Bentonite una parte di mosto tolto dal recipiente e mescolato bene. Versato poi la soluzione nel mosto, mescolando per bene con il contenuto nel recipiente, sempre all'esterno della cella frigorifera. Mescolato bene tutto il mosto. Il tutto resta a riposo per almeno 24-48 ore. Questo procedimento serve per fare precipitare le sostanze solide.</p>
	12.30	<p>Terminato i lavori di pulitura attrezzi. Infatti il recipiente del primo uso deve essere pulito accuratamente. Sarà posato nella cella frigorifera, utilizzato per il nuovo travaso e l'aggiunta dei lieviti. Dedico la massima cura alla pulizia dei tubi, secchielli, e recipiente. Solo con queste attenzioni si potrà arrivare ad un prodotto senza difetti.</p>
21.09.2021	10.00	<p><u>SECONDO TRAVASO</u></p> <p><u>Sfecciatura o defecazione</u> (Purificazione di liquidi) Travasato il mosto nel recipiente di 200 lt, all'interno del frigorifero. Aspirato il mosto con cautela dall'alto, fino al livello dei 20 lt, evitando il risucchio del deposito. Lasciato defluire lentamente in un secchio la rimanenza, fino all'apparire delle prime impurità, depositatosi sul fondo. Eliminato circa 5 litri di feccia. (sedimento)</p>

Sono rimasti circa 115 lt effettivi di mosto.

16.00

Aggiunta dei lieviti Dati tecnici QUI 

RICETTA LIEVITI:

25-60 gr/hl su 5-10 volte acqua riscaldata a 35°-37°C per ca. 15 min.

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

Riscaldato 700 ml (0,700 litri) d'acqua alla temperatura di 37°C, aggiunto 70 gr di lieviti e lasciato agire per 15 minuti.

Distribuito i lieviti sulla superficie nel recipiente e mescolato per bene con il mosto.

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

Situazione di partenza per la fermentazione

Mosto nel recipiente: 115 lt

Temperatura del mosto: 13° gradi Celsius.

Gradi Oechsle 81°

Inserito una temperatura di 15°C al termostato del frigorifero. Aspetto che inizia la fermentazione per poi limitare la temperatura nel frigorifero a ca. 10° Celsius.

(vedi immagini 2019 su facebook) clicca QUI 

22.09.2021

16.00

Fermentazione alcolica (FA) iniziata

Inserito la temperatura di 10°C al termostato.

Controllo della fermentazione

Clicca sulla "f" die Facebook



Juerg Digitaltrain Bellinzona

vor etwa einem Monat



2021.09.24

Terzo giorno di fermentazione del mosto. Tutto sembra procedere alla meglio.



Data	Oechsle	Temp. °C Mosto
22.09.2021	76°Oe	15°C
24.09.2021	63°Oe	13°C
26.09.2021	53°Oe	11°C

26.09.2021	OSSERVAZIONE Alzato il termostato del frigorifero a 15° C, in maniera di ottenere delle temperature nel mosto tra 15°C e i 20°C. L'uso dei lieviti appositi, per vini bianchi, permette una fermentazione a temperature basse. Posato il coperchio a 10 cm dal mosto. Questo per evitare la fuoriuscita del mosto durante la fermentazione attraverso la valvola di sicurezza.	
Data	Oechsle	Temp. °C Mosto
29.09.2021	25°Oe	18°C
30.09.2021	18°Oe	15°C
30.09.2021	OSSERVAZIONE Spento il frigorifero, in maniera che la fermentazione si possa concludere. La fermentazione dovrebbe terminare entro i prossimi due giorni. Immagini di misurazione 30.09.2021 <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  Raccolta immagini </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;"> vedi fermentazione in movimento  22 secondi </div> </div>	
Data	Oechsle	Temp. °C Mosto
02.10.2021	5°Oe	17°C
02.10.2021	OSSERVAZIONE La temperatura nel mosto è 17°C. La fermentazione è quasi terminata. Per permettere una fermentazione regolare fino alla fine, ho spento il frigorifero. Ho lasciato aperta la porta per poter assicurare una conclusione sicura della fermentazione. Il coperchio è ancora ca. 5cm sopra la schiuma che si è formata.	
Data	Oechsle	Temp. °C Mosto
04.10.2021 ore 10:30	0°Oe	17°C
04.10.2021 ore 10:30	OSSERVAZIONE FERMENTAZIONE TERMINATA L'apertura della porta e lo spegnimento del frigo, hanno portato al risultato sperato. Dopo 12 giorni di pazienza, è terminata la fermentazione alcolica. La temperatura nel mosto è 17°C. Immagini di misurazione 04.10.2021 <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  Raccolta immagini </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>	

[Fine della fermentazione](#)

04.10.2021	14.00	<u>Stabilizzazione chimica</u> 115 l di mosto nel recipiente. Aggiunto 1.40 dl di anidride solforosa SO ₂ al 5% (1.2-1.3 dl/hl). Introdotta l'anidride solforosa e mescolata bene con il mosto. Posato il coperchio sulla superficie del vino e chiuso ermeticamente. Inserito il frigorifero alla temperatura di ~0°C. Per i prossimi giorni controllo unicamente la temperatura al frigorifero. Il vino viene degustato, spinando qualche cl, per constatare che tutto proceda bene.
11.10.2021		<u>TERZO TRAVASO</u> <u>ELIMINAZIONE FECCIA E ANIDRIDE SOLFOROSA</u> Pompato il vino dal recipiente nel frigorifero, con l'immersione del tubo d'aspirazione dall'alto, in un altro recipiente all'aria aperta. Con ciò si ottiene un'ossigenazione naturale, che permette di perdere eventuali cattivi odori della feccia depositatasi e dell'anidride solforosa ancora presente nel vino. Curato bene di non aspirare la feccia depositatasi sul fondo del recipiente. Eliminato circa 1 litro di fondo (feccia). Rimasti circa 115 litri. Eseguita la pulizia del recipiente che si trovava nel frigorifero, togliendo il tartaro depositatosi sulle pareti e sul fondo. Risistemato il recipiente pulito nel frigorifero. Travasato il vino dal recipiente esterno, a quello nella cella frigorifera. Effettuata una degustazione del vino. Io sono soddisfatto e mi sembra che ci sia la qualità. Per quanto riguarda il colore, è ancora presto per esprimere un parere. Posato il coperchio sulla superficie del vino e chiuso ermeticamente. Inserito il frigorifero alla temperatura di 2°C. (vedi immagini 2021 su facebook) clicca QUI 
18.10.2021		<u>QUARTO TRAVASO</u> <u>Filtrazione</u> Filtrato il vino con 18 filtri CKP V18 e pompato nel contenitore all'esterno del frigorifero. Il risultato non soddisfa. infatti i filtri hanno trattenuto talmente tanta feccia che si sono otturati.
19.10.2021		<u>Ulteriore Filtrazione</u> Effettuata una seconda, terza e quarta filtrazione, fino ad avere ottenuto il risultato ottimale. Pulito quindi il recipiente e riposato nel frigorifero. Rimasti 95 litri. Il vino è limpido e di un delicato ROSATO, questo è dovuto all'aggiunta dell'estratto delle vinacce, prima della fermentazione. Inserito il frigorifero a 2°C in attesa di imbottigliarlo.

Temperatura nel frigorifero circa 5°C.

(vedi immagini 2021 su facebook) [clicca QUI](#)



22.10.2021

Imbottigliamento

Imbottigliato 90 l di vino. (180 bottiglie da 1/2 litro)

Ieri sera ho inserito l'attrezzatura speciale nel recipiente nel frigorifero, per aggiungere del CO2 per alimenti.

Fino all'ultima goccia ha potuto essere messo in bottiglia.

Non ho constatato nessuna traccia di torbidezza nel vino.

Finito l'imbottigliamento ho messo le nuove etichette speciali (80° ! !).

Anche per quest'anno siamo a tetto !

o meglio in bottiglia !

SALUTE E AUGURI A TUTTI

Volentieri vi presento la bottiglia dell'anno 2021

Clicca sull'immagine per uno zoom



TORNA SU



CLOSE