

AGGIORNATO IL, LAST UPDATE: 26-10-2017

## Vinificazione 2017

Uva Merlot vinificata in bianco/rosato

vedi immagini su facebook.com

### Informazioni generali

30. agosto 2017

Come si può leggere nella mia pagina dei trattamenti 2017, ho effettuato 7 trattamenti sui 9 previsti normalmente.

Le condizioni climatiche di quest'estate, hanno permesso di risparmiare sul numero di trattamenti alle scadenze di 14 - 18 giorni.

Ho abbassato le reti antigrandine solo al formarsi dei acini. Anche su tutta la pergola (sopra e sotto).

Nessuna tempesta ha però danneggiato il mio vigneto.

I grappoli sono ben maturi e presentano una bella consistenza.

Prevedo che il peso medio per acino (1,8gr/acino) possa essere superata anche quest'anno.

Stimo la resa per grappolo di 125 acini.

Tutte le viti, producono in maniera regolare.

Anche quest'anno hanno dovuto essere eliminate alcune viti.

La produzione in quantità della pergola è soddisfacente.

<b>31.08.2017</b>		<p><b><u>Sopraluogo e controllo maturazione dell'uva</u></b></p> <p>Da un prelievo di alcuni acini, risultano 89° Oechsle, 21.4% Brix. In base allo stato dei grappoli, ho deciso che la vendemmia si farà giovedì / venerdì 8 e 9 settembre. Due settimane prima dell'anno scorso.</p>
<b>07.09.2017</b>		<p><b><u>Vendemmia, pergola:</u></b></p> <p>Come d'abitudine anticipo la vendemmia sulla pergola, di un giorno. Così le donne devono raccogliere l'uva solo nei filari. Siamo in due uomini attrezzati con scale e buon umore! Questa procedura permette quindi di guadagnare tempo per la raccolta rimanente. Il pomeriggio abbiamo preparato gli attrezzi per la giornata di domani e iniziato la raccolta. La qualità é buona. Le reti danno il risultato sperato.</p> <p>5 cassette (~ 80 Kg) sono depositate al fresco nel frigorifero. Domani inizieremo la pigiadiraspatura e torchiatura di queste uve, mentre le donne eseguiranno la raccolta sui filari.</p>
<b>08.09.2017</b>		<p><b><u>Vendemmia, filari:</u></b></p> <p>Ci sono le due collaboratrici per la raccolta sui filari, mentre in due (maschi), iniziamo con la pigiadiraspatura e torchiatura dell'uva. Come primo lavoro diraspiano e spremiamo l'uva raccolta il giorno precedente. Nel frattempo arrivano alla pesa le uve raccolte sui filari. I grappoli dei filari sono sani e senza difetti.</p>

		(vedi immagini su facebook) clicca QUI 								
	09.30	Inizio raccolta.								
	12.30 - 13.30	Pausa pranzo								
	14.00	<p>Ultima torchiatura. Tutto il mosto (120 litri) si trova nel recipiente di 200 lt posato nel frigorifero 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><b>Riassunto della vendemmia:</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Totale uva raccolta</td> <td>kg 217.00</td> </tr> <tr> <td>Torchiature molto leggere</td> <td>n 4</td> </tr> <tr> <td>Mosto nel recipiente</td> <td>120 lt</td> </tr> <tr> <td>Mosto: Gradi Oechsle / % BRIX</td> <td>91° Oe / 21.8 % Brix</td> </tr> </table> <p>Nel mio vigneto risulta che il peso medio di un acino è di 1.8gr.</p>	Totale uva raccolta	kg 217.00	Torchiature molto leggere	n 4	Mosto nel recipiente	120 lt	Mosto: Gradi Oechsle / % BRIX	91° Oe / 21.8 % Brix
Totale uva raccolta	kg 217.00									
Torchiature molto leggere	n 4									
Mosto nel recipiente	120 lt									
Mosto: Gradi Oechsle / % BRIX	91° Oe / 21.8 % Brix									
	16.00	Fine della pulizia di tutti gli attrezzi utilizzati.								
<b>09.09.2017</b>	11.00	<p><b><u>PRIMO TRAVASO</u></b></p> <p><b>Prima sfecciatura</b> (eliminazione delle impurezze) Totale mosto nel recipiente, 120 lt. Preparato a parte, 180gr di Premium Na-Ca-Bentonit, sciolto in 0,750 lt di acqua. La soluzione deve essere preparata almeno 5-6 ore (meglio 12 ore) prima di immergerla nel mosto, togliendo l'acqua in superficie</p> <p><i>RICETTA:</i>  <i>Dati tecnici QUI</i> <i>sciogliere 50 - 150gr/hl in ca. 3-5 volte di acqua in un recipiente. Lasciare agire la Na-Ca-Bentonite per la durata di minimo 4-6 ore. Mescolare la soluzione con il mosto nel recipiente.</i></p>								
	16.00	<p><u>Esecuzione di pulitura del mosto</u> Eseguito un travaso nel recipiente, posto all'esterno, eliminando gli ultimi 15 lt di poltiglia (feccia).</p> <p>Prelevato ca. 8,0 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 nei anni precedenti, aggiungo circa il 5-8% di questo "concentrato" nel mosto da vinificare. Infatti voglio ottenere il <i>ROSATO del DRAGONATO</i>.</p>								
	16.30	<p>Tolto l'acqua che si è separata in superficie, dalla miscela della Bentonite. Versato del mosto nel recipiente, con la soluzione Bentonite preparata precedentemente. Mescolato bene il tutto e versato nel recipiente del mosto. Il tutto resta a riposo per 24 ore. Questo procedimento serve per fare precipitare le sostanze solide.</p>								

		Dopo tutti questi travasi e aggiunte, nel contenitore sono rimasti ancora 115 l di mosto.
	17.30	<p>Terminato i lavori di pulitura attrezzi. Infatti il recipiente del primo uso deve essere pulito accuratamente. Domani sarà utilizzato per il nuovo travaso e l'inserimento dei lieviti. Dedico la massim cura alla pulizia dei tubi, secchielli, pompa e recipiente. Solo con queste attenzioni si potrà arrivare ad un prodotto senza difetti.</p>
<b>11.09.2017</b>	16.00	<p><b><u>SECONDO TRAVASO</u></b></p> <p><b><u>Sfecciatura o defecazione</u></b> (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 del fondo depositatosi. Eliminato circa 5 litri di feccia. (sedimento)  Ecco come si presenta il fondo del recipiente.  Nella prima immagine, è visibile ancora un poco di mosto vicino al rubinetto.  Nella seconda immagine, il momento dell'arresto del travaso.</p> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 20px;">   </div> <p style="text-align: center;">Click per zoom</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">Travaso da un recipiente all'altro</p> <p>Sono rimasti circa 115 lt effettivi di mosto.</p>
	17.00	<p><b><u>Aggiunta dei lieviti</u></b>    Dati tecnici <a href="#">QUI</a>     immagini, clicca <a href="#">QUI</a> </p> <p><b><u>RICETTA LIEVITI:</u></b>  20-40 gr/hl su 5-10 volte acqua riscaldata a 35-37°C per ca. 15 min.</p> <p>Preparato i lieviti (LALVIN EC-1118) come alla ricetta. Riscaldato 500 ml (5,0 decilitri) d'acqua alla temperatura di 35-37°C, aggiunto 60 gr di lieviti e lasciato agire per 15 minuti. Estratto circa 5 litri di mosto e aggiunto la massa lievitata. Distribuito dopo un paio di minuti il mosto con i lieviti sulla superficie nel recipiente e mescolato per bene con i 115 lt di mosto.  Posato il coperchio in maniera ermetica, 10 cm sopra il mosto.</p>

**Situazione di partenza per la fermentazione**

Mosto nel recipiente: 115 lt  
 Temperatura del mosto: 19° gradi Celsius.  
 Temperatura nel locale circa 23° gradi Celsius.  
 Gradi Oechsle / BRIX 90° Oe / 21.6 % Brix  
 Lasciato aperta la porta del frigorifero per permettere l'inizio della fermentazione ad una temperatura non controllata.  
 Aspetto che inizia la fermentazione per poi limitare la temperatura nel frigorifero a ca. 5° Celsius.

**13.09.2017**

16.00

**Fermentazione alcolica (FA) iniziata**

Chiuso il frigorifero  
 Inserito la temperatura di 5°C al termostato.  
 Temperatura nel locale circa 25° gradi Celsius.

**Controllo della fermentazione**

Data	Oechsle / Brix	Temp. °C Mosto
11.09.2017	90°Oe / ~ 21.6 % Bx	19°C
13.09.2017	70°Oe / ~ 17.1 % Bx	19°C
13.09.2017	<b>OSSERVAZIONE</b> Abbassato il termostato del frigorifero a 2° C, in maniera di ottenere delle temperature nel mosto tra 10°C e i 12° C. L'uso dei lieviti appositi, per vini bianchi, permette una fermentazione a temperature basse. Mescolato ancora una volta bene il mosto e posato il coperchio a 10 cm dal mosto. Questo per evitare la fuoriuscita del mosto durante la fermentazione attraverso la valvola di sicurezza.	
15.09.2017	65°Oe / ~ 15.9 % Bx	8°C
15.09.2017	<b>OSSERVAZIONE</b> La temperatura nel mosto è 8° C. La temperatura nel frigorifero è 5° C. Grazie alla bassa temperatura, la fermentazione è volutamente lenta. Comunque mi sembra un poco troppo "silenziosa", quindi ho alzato il termostato a 8°C.  <b>Video e immagini della fermentazione 2016:</b>  30 secondi  Misurazione della temperatura e dei gradi Oechsle, deduzione di 2° gradi causa la bassa temperatura.	
		



Click per zoom

17.09.2017	54°Oe / ~ 13.3 % Bx	11°C
17.09.2017	<p><b>OSSERVAZIONE</b>          Misurazione della temperatura e dei gradi Oechsle (56°), deduzione di 2° gradi causa la bassa temperatura. Mescolato bene il mosto in modo di muovere tutto il liquido.          Grazie alla bassa temperatura, la fermentazione è volutamente lenta.          Alzato comunque la temperatura al termostato a 15°C in maniera di ottenere qualche grado in più nel mosto in fermentazione</p>	
19.09.2017	39°Oe	19°C
19.09.2017	<p><b>OSSERVAZIONE</b>          Il termostato del frigo inserito a 15°C, consente la fermentazione lenta, senza creare troppa schiuma. La temperatura nel frigorifero è 16°C. La temperatura nel mosto è 19°C. La fermentazione procede bene. Il coperchio è ancora ca. 5cm sopra la schiuma che si è formata.</p>	
21.09.2017	20°Oe	19°C
21.09.2017	<p><b>OSSERVAZIONE</b>          La fermentazione risulta sempre molto lenta. Sono passati 8 giorni dall'inizio della fermentazione. lasciato il termostato a 15°C. Il coperchio è ancora ca. 5cm sopra la schiuma che si è formata.</p>	
23.09.2017	6°Oe	18°C
23.09.2017	<p><b>OSSERVAZIONE</b>          La fermentazione risulta molto lenta. Disinserito il termostato e lasciato aperta la porta del frigorifero. Posato il coperchio a contatto con il vino</p>	
24.09.2017	0°Oe	20°C
24.09.2017	<p><b>OSSERVAZIONE</b>          La fermentazione è terminata. La temperatura nel mosto è 20°C. La temperatura nel frigorifero è 20°C.</p>	



Click per zoom

Video della fermentazione:

 30 secondi

### [Fine della fermentazione](#)

<b>24.09.2017</b>	16.00	<p><b>Stabilizzazione chimica</b></p> <p><i>(vedi immagini 2009) clicca QUI </i></p> <p>115 l di mosto nel recipiente.          Aggiunto 1.5 dl di anidride solforosa SO<sub>2</sub> al 5% (1.2-1.3 dl/hl).          Introdotto 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 ~2°C.          Per i prossimi giorni controllo unicamente la temperatura al frigorifero.          Il vino viene degustato, spinando qualche cl, per constatare che tutto proceda bene.</p>
<b>03.10.2017</b>		<p><b><u>TERZO TRAVASO</u></b></p> <p><b>ELIMINAZIONE FECCIA E ANIDRIDE SOLFOROSA</b></p> <p>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 5 litri di fondo (feccia).          Rimasti circa 110 litri.          Eseguito la pulizia del recipiente che si trovava nel frigorifero,</p>

		<p>togliendo il tartaro depositatosi sulle pareti e sul fondo.</p> <p>Risistemato il recipiente pulito nel frigorifero.</p> <p>Travasato il vino dal recipiente esterno, a quello nel frigorifero.</p> <p>Effettuato una degustazione del vino. Io sono soddisfatto e mi sembra che ci sia la qualità.</p> <p>Per quanto riguarda il colore, è ancora presto per esprimere un parere.</p> <p>Posato il coperchio sulla superficie del vino e chiuso ermeticamente.</p> <p>Inserito il frigorifero alla temperatura di 0°C.</p>
<b>16.10.2017</b>		<p><b><u>QUARTO TRAVASO</u></b></p> <p><b>Filtrazione</b></p> <p>Filtrato il vino con 18 filtri CKP V18 e pompato nel contenitore all'esterno del frigorifero.</p> <p>Pulito quindi il recipiente e riposato nel frigorifero.</p> <p>Rimasti 110 litri.</p> <p>Il vino è limpido e di un delicato ROSATO, questo è dovuto all'aggiunta dell'estratto delle vinacce, prima della fermentazione.</p> <p>Inserito il frigorifero a 2°C in attesa di imbottigliarlo.</p> <p>Temperatura nel frigorifero circa 5°C.</p> <p><i>(vedi immagini su facebook) clicca QUI </i></p> <p><u>Giudizio da parte della mia esperta:</u>  Il vino è pulito e non ha difetti  <i>"Fresco, pulito e limpido,  pronto per essere consumato con gli amici, quale aperitivo e con i primi piatti."</i></p>
<b>24.10.2017</b>		<p><b>Imbottigliamento</b></p> <p><b>Imbottigliato 110 l di vino. (210 bottiglie da 1/2 litro)</b></p> <p>Ieri sera ho inserito l'attrezzatura speciale nel recipiente nel frigorifero, per aggiungere del CO2 per alimenti.</p> <p>Fino all'ultima goccia ha potuto essere messo in bottiglia.</p> <p>Non ho constatato nessuna traccia di torbidezza nel vino.</p> <p>Finito l'imbottigliamento ho messo le nuove etichette (trasparenti ed autocollanti).</p> <p>Anche per quest'anno siamo a tetto !  o meglio in bottiglia !</p> <p>SALUTE E AUGURI A TUTTI</p> <p>SEGUIRÀ A BREVE L'IMMAGINE DELLA BOTTIGLIA</p>

TORNA SU

Copia stampabile in PDF:  QUI