

# Vinificazione in rosso

Per del Merlot si desidera un mosto di 90 – 95° Oe,  
ac. Totale 7 – 12 g/l e un pH di 3,2 – 3,6

## Pigia – diraspatura

Liberazione della maggior parte di mosto e eliminazione dei raspi

- Se l'uva è perfettamente sana niente solforosa
- Per sicurezza 1 dl/hl di S02 al 5 % può essere aggiunto ( mescolare bene)
- Se l'uva è alterata aggiungere 1,5 dl/hl di S02 al 5 %

In annate molto precoci ( tipo 2003 ) aggiungere dell'acido tartarico ( max 1 gli)

Possibilità di aggiungere enzimi pectolitici dopo pigiatura per favorire l'estrazione polyphénolica ( Vinozym da 1 a 3 g/hl secondo la materia prima)

# Lievitaggio

Permette di evitare delle alterazioni durante la FA

Su mosto non solfitato aggiungere i fermenti immediatamente, su mosto solfitato attendere almeno 10 ore

Diverse preparazioni in commercio, la scelta dipende dal tipo di vino che si vuole ottenere

Preparazione e dosaggio ( seguire sempre le indicazioni del fabbricante)

- In generale si usano dosi di 10-20 g/hl
- Reidratazione in 10x il loro peso in acqua a 35-38° C leggermente zuccherata ( 50g/l di zucchero)
- Mescolare i fermenti -> gonfiare 15-30 min -> mescolare -> gonfiare 15 min -> incorporare
- T° C ideale di FA : superiore ai 15° e inferiore a 35 ° C

Aggiungere i fermenti in superficie permette di controllare meglio la partenza della FA

# Zuccheraggio

Da aggiungere a FA ben avviata ( ° Oe = 60-50° Ce) mescolando bene al mosto

- Il cappello di vinacce è già in alto
- La T° C del mosto è tiepida

Quantità max d'aggiungere 3 kg /hl

1 kg di zucchero per hl di mosto aumenta il tenore zuccherino di 4° Oe e il volume di 6 dl occorrono 0,250 kg/hl per aumentare di 1 ° Oe

Esempio di calcolo:            % vol = (°Oe - 15) /6 x 0,94

12,5 % vol -> 95° Oe

Merlot a 85° Oe si desidera 12,5 % vol

$95^{\circ} - 85^{\circ} = 10^{\circ} \text{ Oe}$   
 $10^{\circ} \text{ Oe} \times 0,250 \text{ kg/hl} = 2,5 \text{ kg/hl}$

si aggiungerà dunque 2,5 kg di zucchero per hl di mosto

# Controllo della FA e follature o rimontaggi

Controllare giornalmente i ° Oe con il mostimetro, la T° C del mosto e degustare il vino.

Per un vino leggero 25° -26° C sono sufficienti

Per un vino più strutturato 28° C con punte sui 32° C a fine FA permette una migliore estrazione.

Mai superare i 35° C -> morte dei fermenti

Bagnare più volte al giorno il cappello di vinacce per evitare che secchi e favorire l'estrazione del colore e dei tannini

**Follatura** : miglior estrazione delle sostanze polifenoliche e miglior separazione dei vinaccioli ( il cappello è spinto nel vino con un bastone)

**Rimontaggi** : il cappello è semplicemente bagnato con del vino pompato dal basso della vasca per ca 10 min. L'estrazione è più delicata, ma l'ossigenazione del mosto è migliore

Più queste operazioni sono frequenti più l'estrazione sarà elevata

Per un vino corposo da farsi almeno 5 volte o più nella fase tumultuosa della FA (il cappello è molto duro e sale velocemente).  
In seguito riduzione a 2-3 volte al giorno.

Per migliorare l'estrazione è meglio aumentare la frequenza piuttosto che la durata delle follature o dei rimontaggi

## Controllo della fine FA

A FA terminata il mostimetro segnerà 4° Oe sotto lo zero.

Un controllo più sicuro sarà effettuato con **Clinitest** :

5 gocce di vino + 10 gocce di acqua -> agitare + 1 pastiglia clinitest -> dopo 30 sec agitare e controllare il colore con la cartina dei colori inclusa( con colore blu il vino è secco, meno di 1 gli di zucchero)

Il vino rosso può essere decolorato con una pastiglia di carbone attivo e in seguito filtrato, la determinazione del colore.

## Svinatura e torchiature

Per ottenere un vino leggero e poco tannico svinare e torchiare a FA terminata ( controllo con Clinitest)

Per ottenere un vino corposo e tannico lasciar le bucce a contatto del liquido ancora per una o due settimane a una T°C di 28° C.

Chiudere la vasca (tappo idraulico) e controllare che il cappello sia sempre umido (possibilità di follare o rimontare una volta al giorno)

Una torchiatura soffice e delicata permette di evitare gusti erbacei e vegetali

## Prima sfecciatura

Travaso senza aria per eliminare le grosse fecce dopo a una settimana dalla torchiatura.

Mantenere una T°C in cantina di 20°C per effettuare la FML.

Se la T° C è troppo fredda riscaldare con una stufetta elettric

## Fermentazione malolattica (FML)

Desacidificazione naturale in generale spontanea sempre ricercata sui vini rossi.

Condizioni ideali:

- PH 3,4 e ac totale 7 gli
- T° C 18 - 20° C
- Assenza di ossigeno ( primo travaso senza aria)
- S02 quasi nulla
- % vol non troppo elevato (13,5 % vol)

Possibilità di desacidificare ( con  $\text{CaCO}_3$ ) se il vino è troppo acido. Quasi mai il caso da noi in Ticino.

Possibilità di insemenzare con batteri lattici in caso di arresto o non partenza della FML.

Preparazione (seguire indicazioni del fabbricante) :

T°C min del vino 19° C. Reidratazione in acqua minerale (non gassata) per qualche minuto. Incorporare al vino durante un rimontaggio (senza aria) lasciando la pompa in funzione per ca 20 min (dipende dalla quantità del vino)

Se ogni anno problemi di FML -> insemenzare

Controllo dello svolgimento della FML grazie a una cromatografia (ev ac. totale e pH) e degustazione (il vino sarà più morbido, meno acido e più complesso al naso)

# Stabilizzazione chimica del vino

Fare una prova all'aria per evitare un'ossidazione (vino in bicchiere all'aria per 24 h, se il vino non diventa marrone si può stabilizzare).

Stabilizzazione con 1 dl/hl di S02 al 5 % dopo ca una settimana dalla fine della FML.

Travaso con doppia areazione per liberare il C02 e eliminare eventuali cattivi odori( ridotto o bock). Togliere le fecce della FML.

T° C in cantina 18 - 20 ° C e possibilità di attaccare un cucchiaino nel tubo in uscita per meglio arieggiare.

## **Stabilizzazione fisica del vino**

Mantenere il vino a 0° C per 6 - 7 settimane -> precipitazione dei sali dell'acido tartarico.

Attenzione alla diminuzione del volume del vino: controllare e colmare eventualmente le vasche e al tenore di SO<sub>2</sub> del vino.

### ***Conservazione, travasi e colmature***

Travasare, sfecciare e controllare l'SO<sub>2</sub> dopo il freddo. Possibilità di travasare all'aria se il vino è ridotto o eventualmente prefiltrare.

Togliere il tartaro dalle vasche con acqua calda o della soda caustica

Travasare il vino ogni 2-3 mesi ca (almeno 4 travasi durante il primo anno)

Per un affinamento in barrique riempirle dopo la FML (vino sfecciato) e travasare una o due volte nell'arco di un anno.

Controllare l'SO<sub>2</sub> e colmare le vasche regolarmente (attenzione ai sempre-pieni) T° C in cantina la + costante possibile attorno ai 14 - 16°C.

## Controllo dell'SO<sub>2</sub>

Controllo regolare dell'SO<sub>2</sub> una volta il vino stabilizzato da effettuarsi ad

ogni manipolazione del vino, ma almeno ogni 1 o 2 mesi.

Controllare una volta al mese subito dopo stabilizzazione.

Più l'acidità è bassa (pH è elevato) più l'SO<sub>2</sub> combina (controllare più spesso)

Il contenuto di SO<sub>2</sub> libera deve aggirarsi attorno ai 30 mg/l.

Sotto i 15-20 mg/l la protezione è insufficiente.

## Calcolo per l'aggiunta di SO<sub>2</sub> :

1° aggiunta dopo stabilizzazione (2x la dose)

SO<sub>2</sub> attuale: 21 mg/l ->SO<sub>2</sub> desiderata : 35mg/l

$$(35 - 21) \times 2 = 28 \text{ mg/l} = 2,8 \text{ g/l} \rightarrow \text{SO}_2 \text{ al } 5\% : 28/50 = \\ 0,56 \text{ dl/hl} = 56\text{ml/hl}$$

2° aggiunta dopo stabilizzazione (1,5 X la dose)

$$(35 - 21) \times 1,5 = 21 \text{ mg/l} = 2,1 \text{ g/hl} \rightarrow \text{SO}_2 \text{ al } 5\% : 21/50 = \\ 0,42 \text{ dl/hl} = 42\text{ml/hl}$$

# Chiarificazione per collaggio

Effettuare il collaggio su vino già pulito (almeno 2 travasi).

I prodotti più utilizzati:.

- gelatina
- albumina in polvere o bianco d'uovo -> per ammorbidire il vino
- latte magro
- PVPP -> per ringiovanire (rinfrescare) il vino

## Collaggio

-> per chiarificare e affinare il vino prima della messa in bottiglia

-> effettuare delle prove con diversi prodotti a diverse dosi poi degustare per evitare problemi di surcollaggio

**Il bianco d'uovo:** 2 a 3 bianchi d'uovo/hl di vino

Separare bianco dal rosso dell'uovo, aggiungere un pizzico di sale e montare a neve. Incorporare al vino durante un rimontaggio (ca 20 min).

Dopo una settimana travasare o prefiltrare il vino ( con placche Filtrox U- 3)

# Filtrazione e imbottigliamento

**Prefiltrazione : Filtro:x:U-3      Filtrazione fine: Filtrox' AF-70**

Disinfettare tutto il materiale di filtrazione.

Montare la parte ruvida in entrata e la parte liscia in uscita e far passare un bel po' d'acqua nel filtro per eliminare gusto di cartone (per ca 20-30 min). L'acqua che resta nel filtro va spinta con il vino e a fine filtrazione il vino va spinto con l'acqua( attenzione a non annacquare il vostro vino)

**Il contenuto diSO2 deve essere di 35 mg/l**

Usare tappi di qualità, possibilmente nuovi di volta in volta (stoccare i tappi in un luogo inodore con il sacco ben chiuso)

Le bottiglie devono essere pulite e possibilmente sterili (possibilità di risciacquarle e avvinarle prima di riempirle)

Dopo imbottigliamento lasciare le bottiglie in piedi per ca 24 h, in seguito stoccarle in ambiente a T° C costante (17° C) e non troppo umido (HR 70 75 %).