



Utilizzo delle tecnologia in cantina: uso o abuso





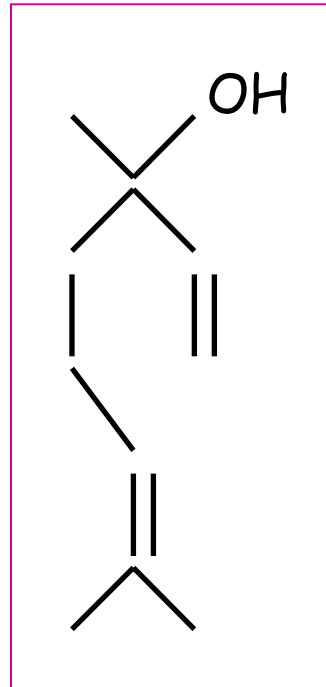
Vigna



Cantina



Sintesi Componenti Pregiati

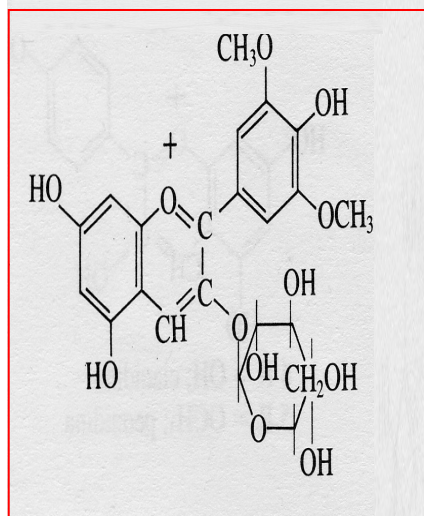


terpenoli

respirazione aerobia



antociani



Per ottenere un vino ricco in:

✓ aromi → (profumi);

✓ polifenoli → (colore, sapore e struttura);

✓ polisaccaridi → (sapore);

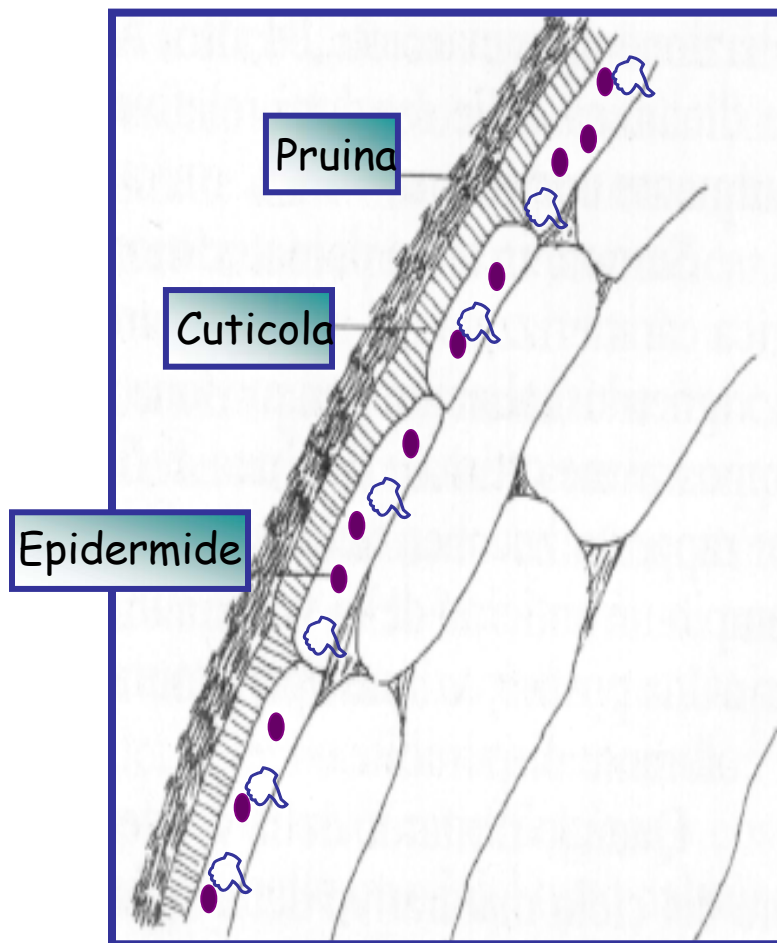
sostanze per lo più presenti nelle parti solide delle uve (epidermide dell'acino)



la
macerazione

La struttura della buccia dell'acino (10% in peso)

Sostanze coloranti



Aromi

La vinificazione in bianco

vinificazione in bianco

=

vinificazione senza
macerazione

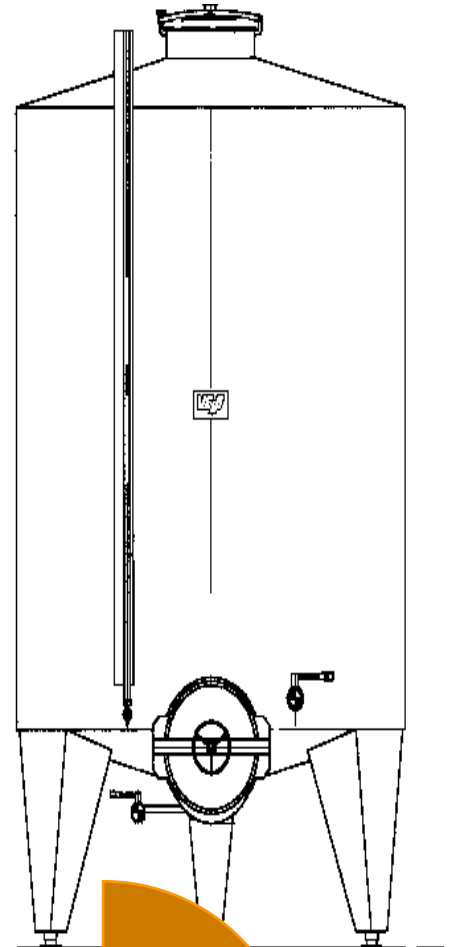
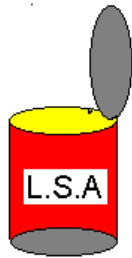
La vinificazione in bianco



AVVIO
Fermentazione
Alcolica .

Si porta la temperatura
fino a 12-15°C circa.

Inoculo con
Lieviti
Selezionati



Inizio:
Fermentazione
alcolica e della
macerazione

La vinificazione in rosso

vinificazione in rosso

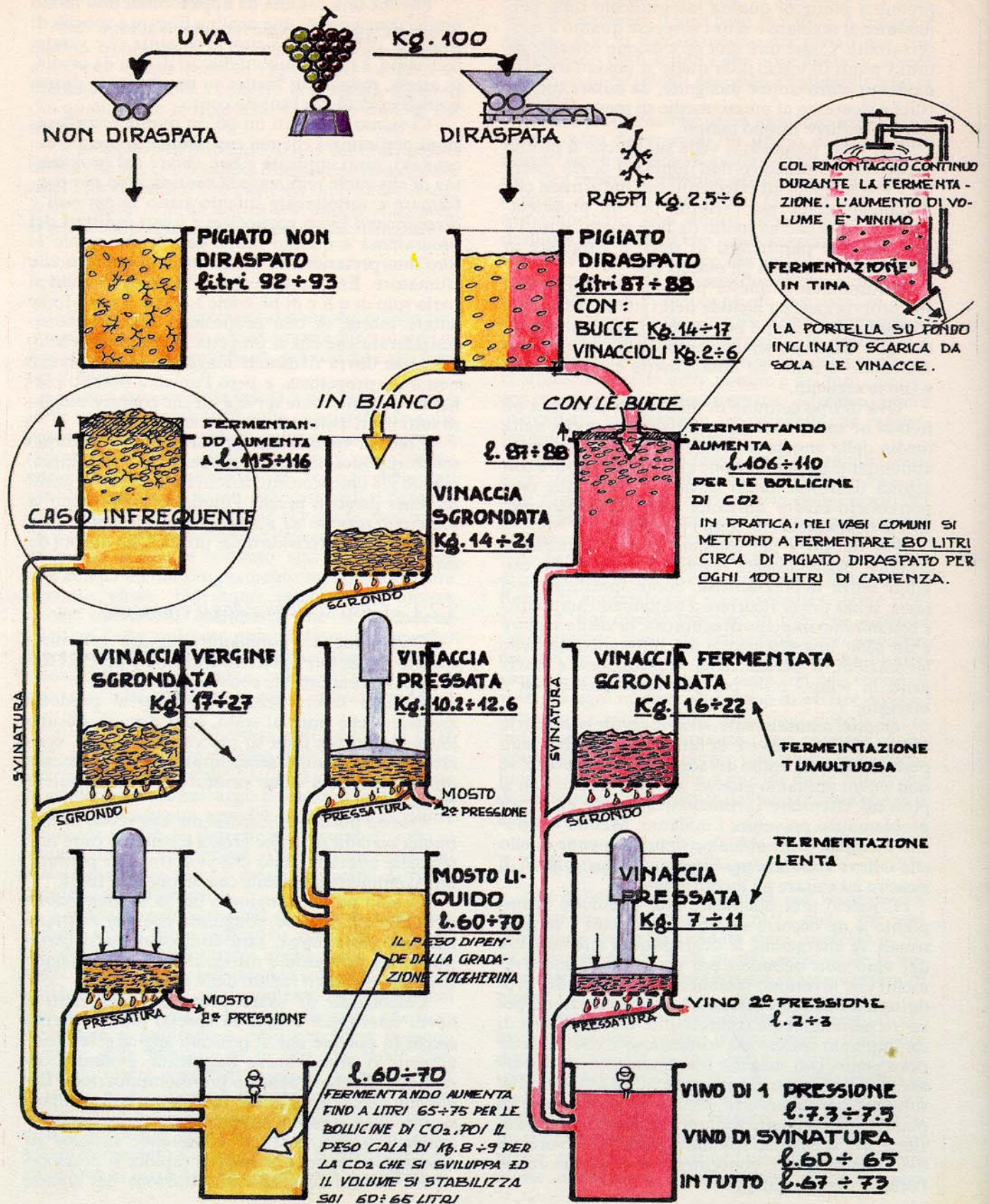
=

vinificazione con
macerazione

La vinificazione in rosso



PROPORZIONI E RESE PESI-VOLUMI



TUTTO IN RECIPIENTI DA LITRI 100 PER RILEVARE
14 LA PROPORZIONE DEI VOLUMI.

Fig. 3.1.4B

AB

I vinificatori ed i dispositivi

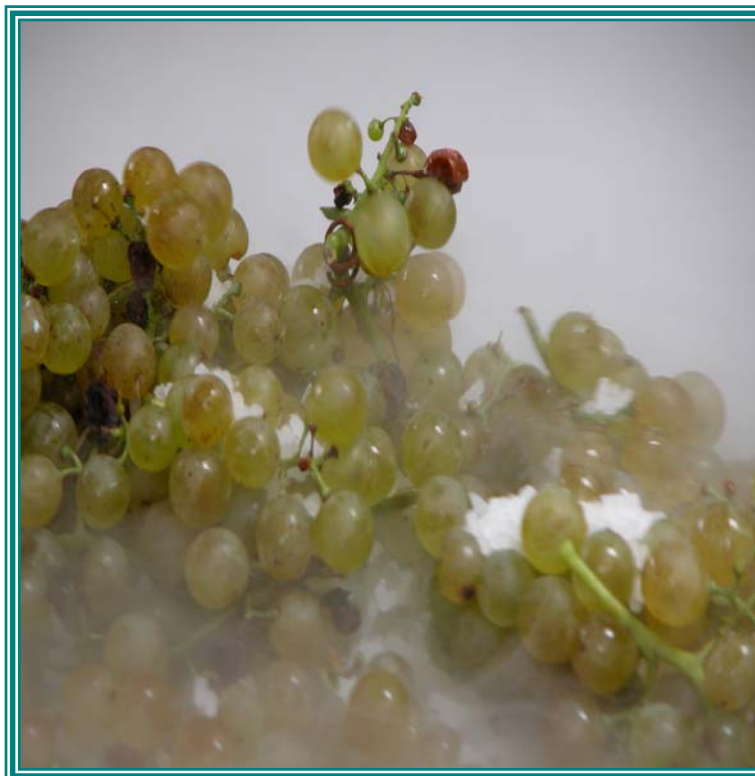


Tino impiegato in fase di disgregazione del cappello

MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE DEL GHIACCIO SECCO

In vasca

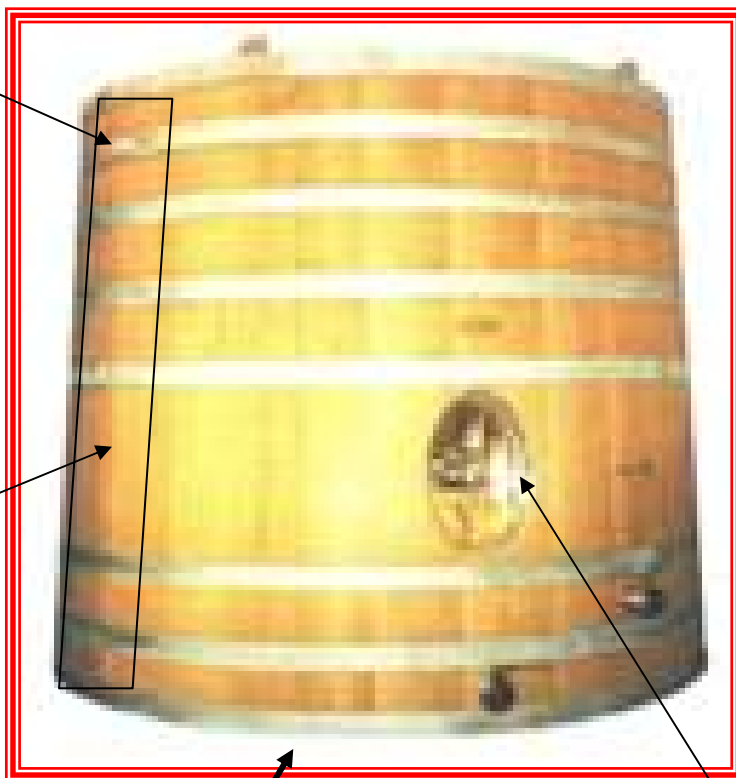
In fase di
diraspapigiatura



- Tini aperti di forma troncoconica

Cerchio

Doga



Fondo a doghe

Portello

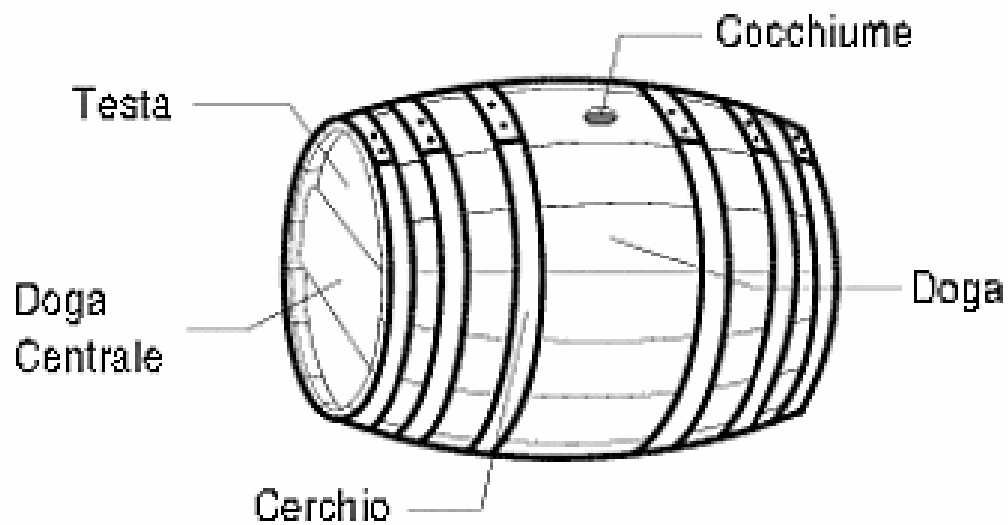
Capacità media 40-80 hl

- Tini aperti di forma cilindrica

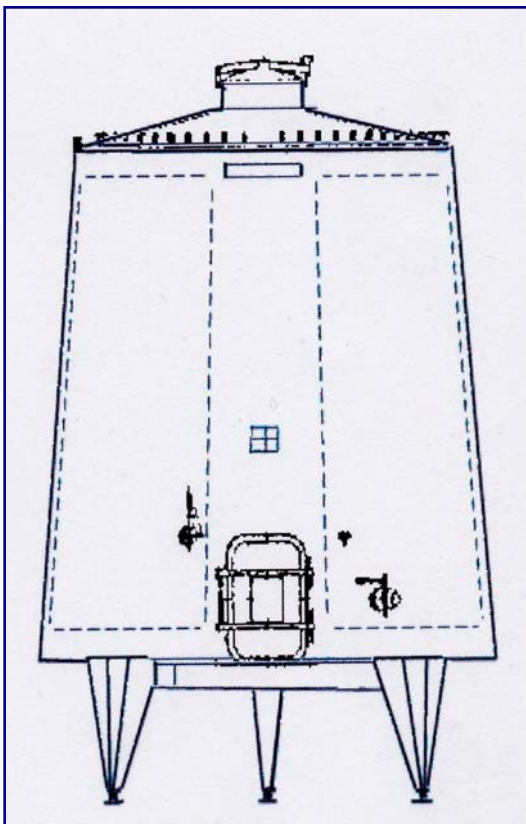


I tini vinificatori in legno

- Tini chiusi: tini botte



I tini vinificatori dotati di termoregolazione impiegati

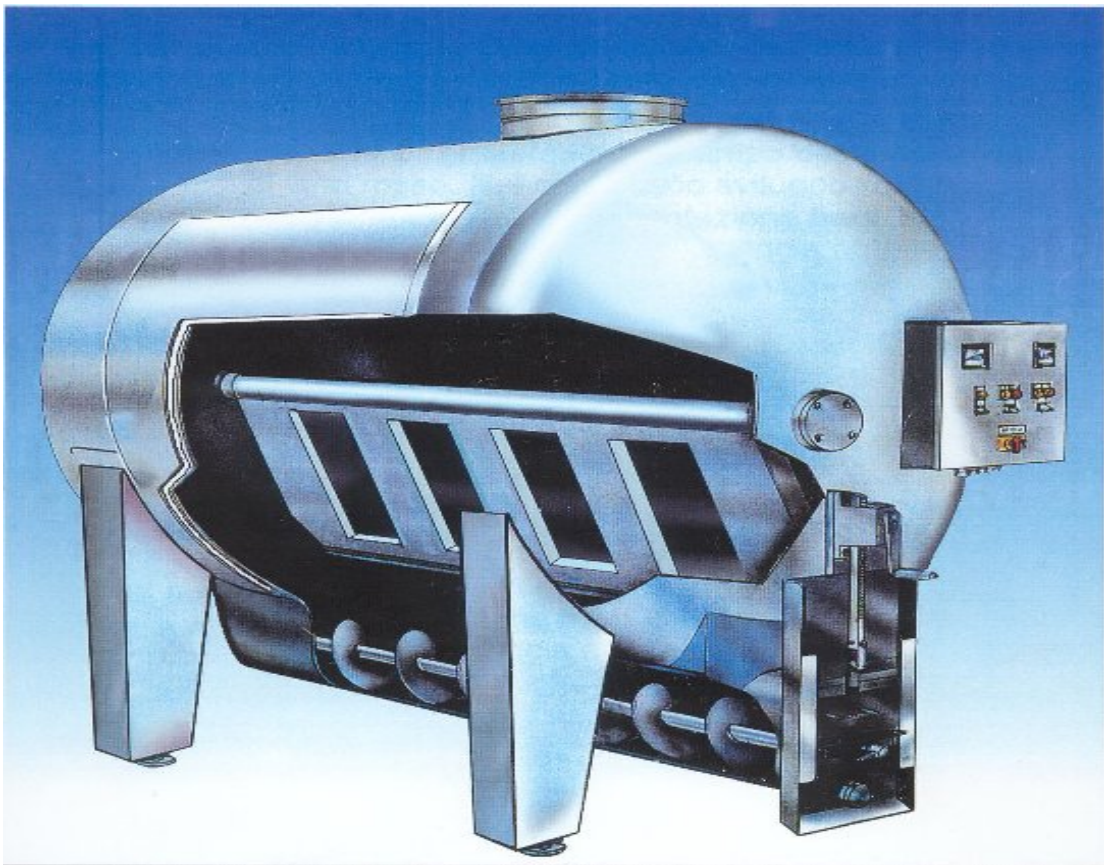


Lem (80 hl):
utilizzabile per
vinificazione e
stoccaggio vini.
Adatto per
condurre la
macerazione in
modo
tradizionale
(rimontaggi,
follature, etc.)

Trecieffe S.n.c.

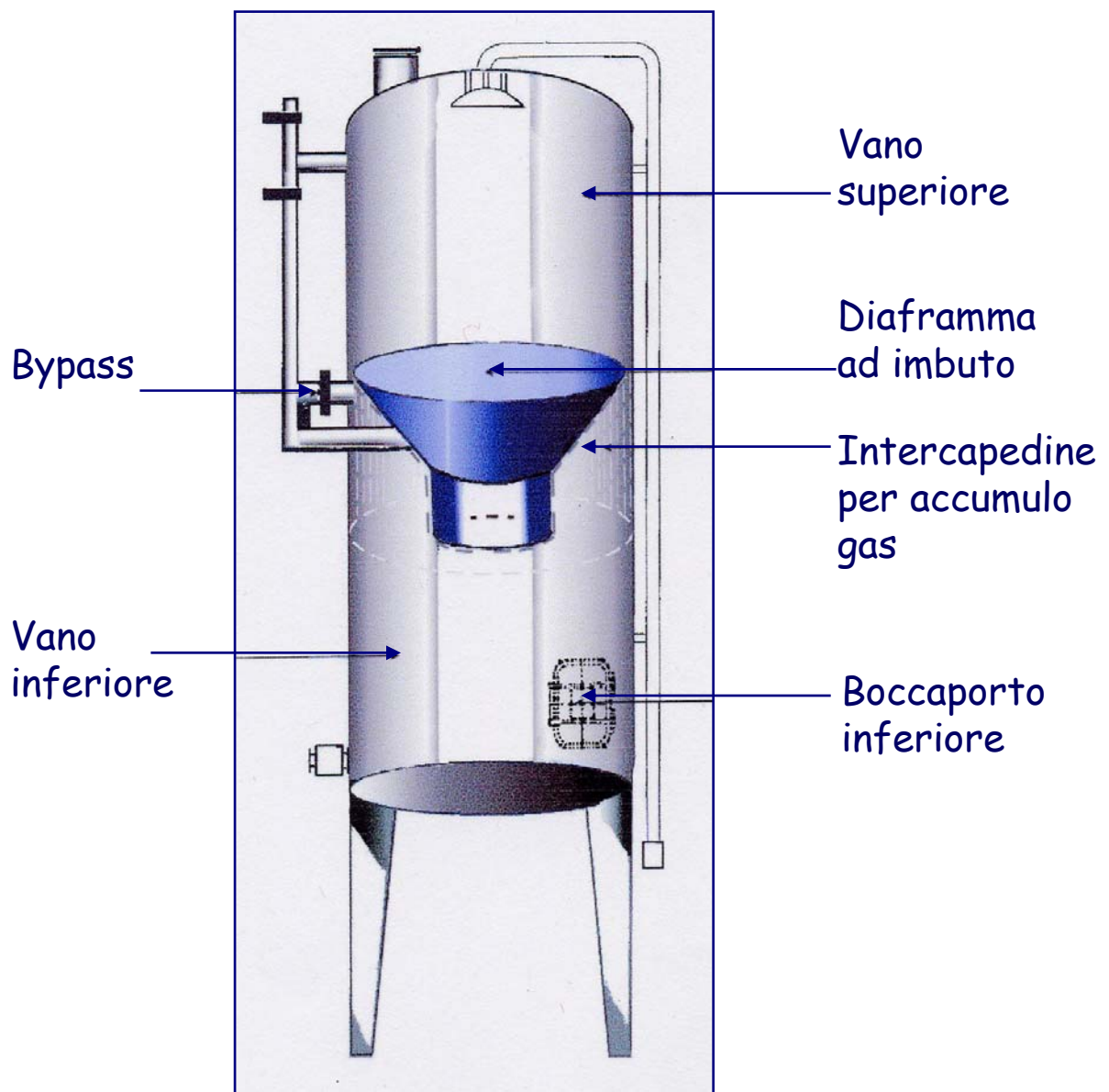
Tini vinificatori utilizzati

BB80 (80 hl): "rimescolamento"
vinacce tramite movimento
meccanico interno ("pala")

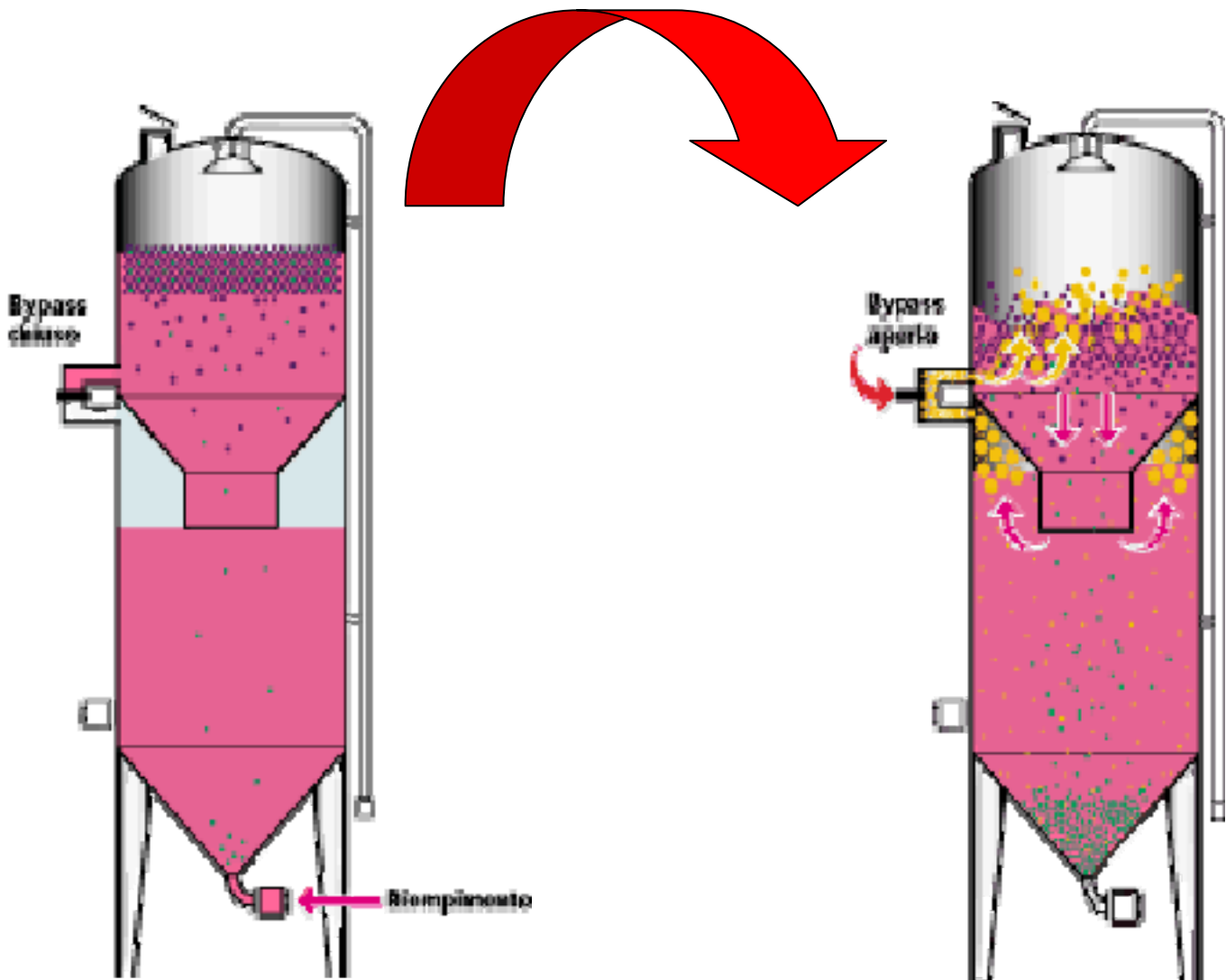


Ganimede (100 hl): decompattazione cappello e ricambio liquido interstiziale tramite utilizzo di gas (CO_2)

Tec-Sim S.r.l.

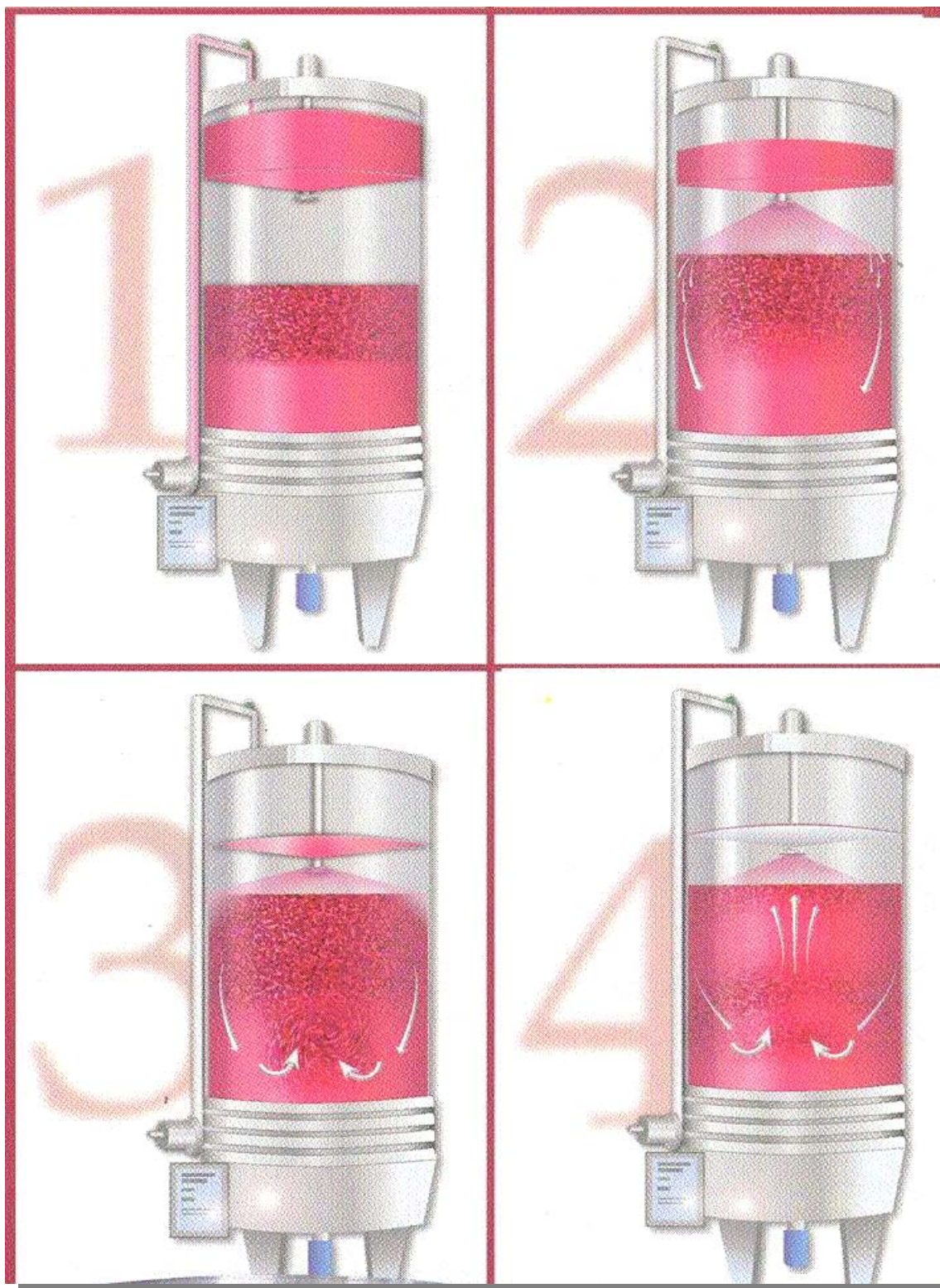


Macerazione

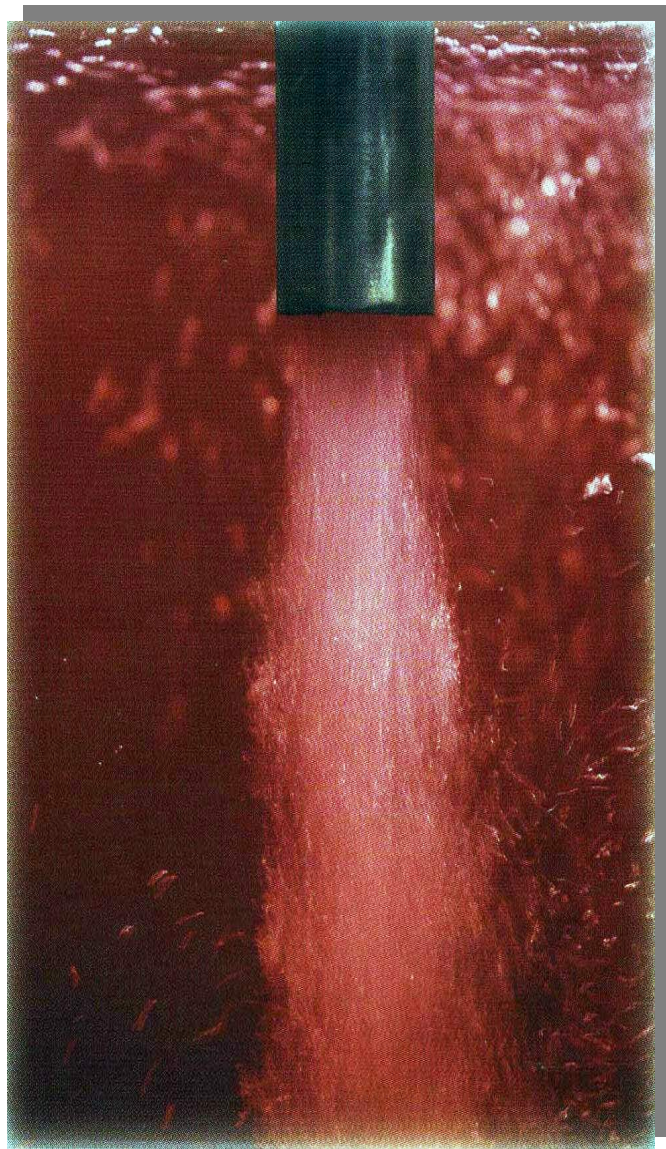
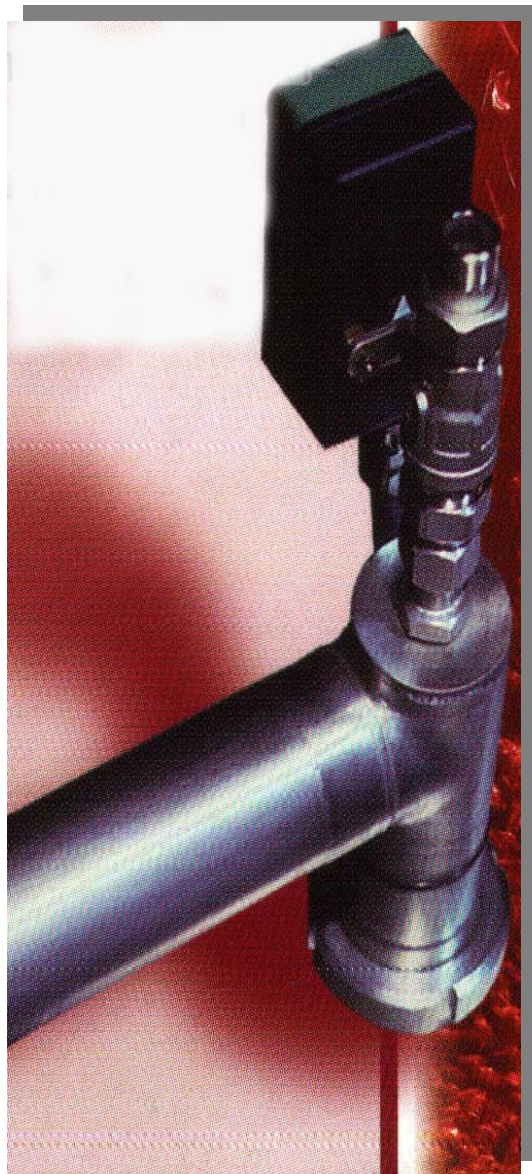


- Tre giorni di macerazione a $+5^{\circ}\text{C}$.
- Assenza di fermentazione alcolica.

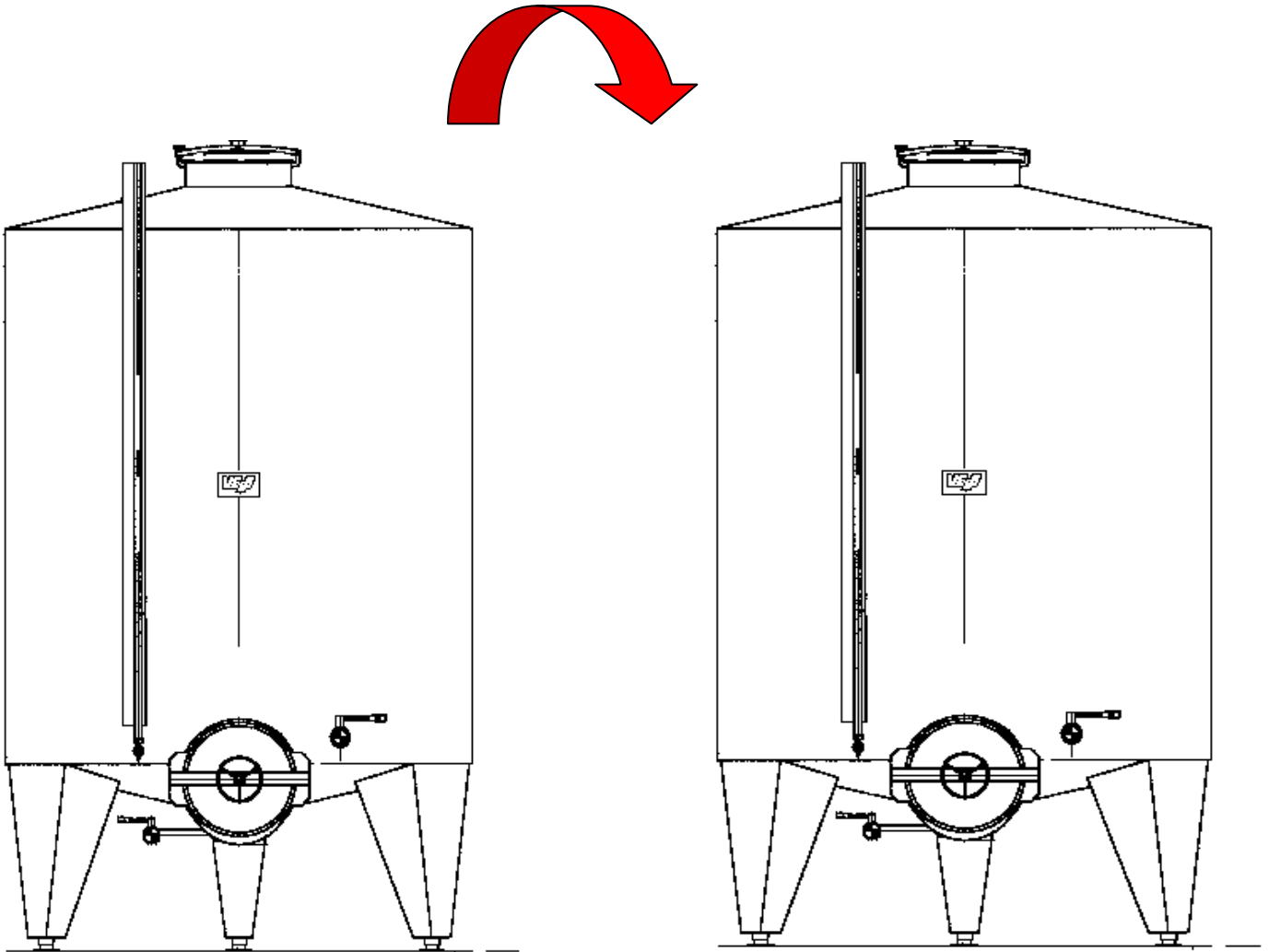
Sequenza di
rimontaggio/follatur
a del fermentatore
impiegato



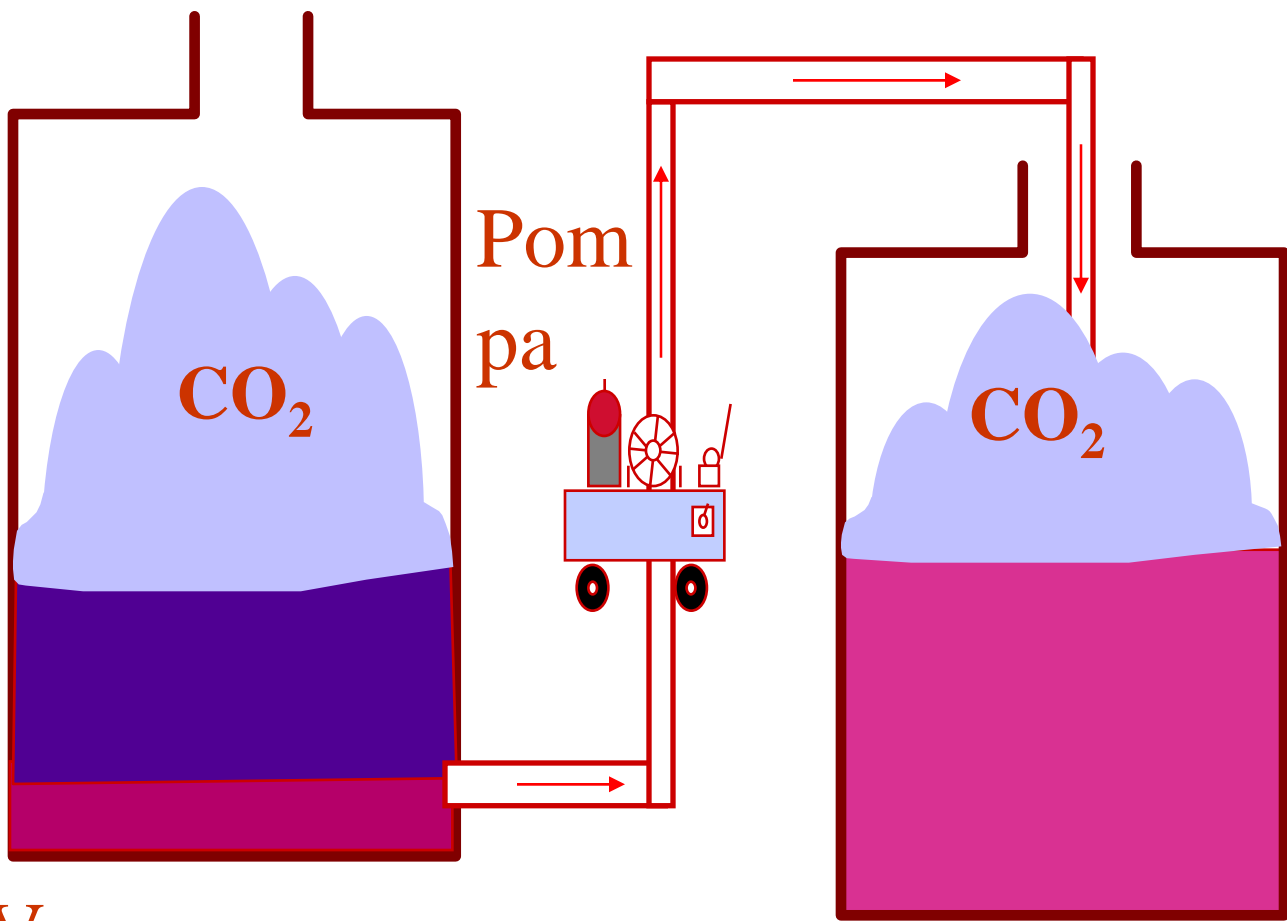
Particolari dei dispositivi di ossigenazione oxyplus ed oxycontrol



Svinatura



24 ore di sosta
Travaso sfecciatura pesante
Eventuale aggiunta di SO₂

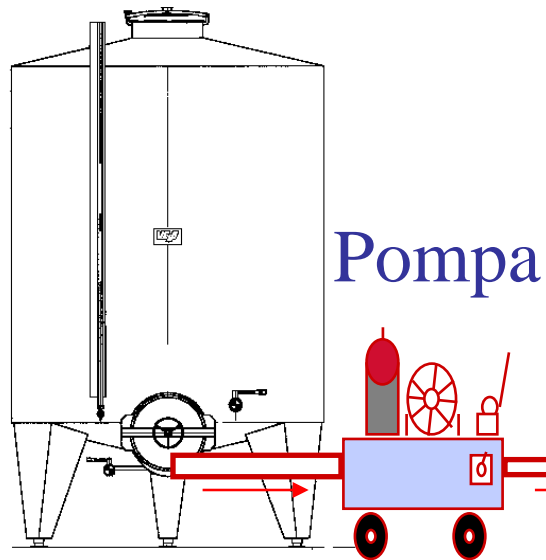


Vasca
premacerato

Ricevimento
svuotato in
ambiente saturo di
 CO_2

Le altre funzioni
della CO_2 in
premacerazione:

-) controllo termico
-) saturazione delle
vasche



Macerazione

Prefermentativa

Freddo



Barriques "A"

Fusti da lt 700

Le lies e l'equilibrio ossidoriduttivo

