

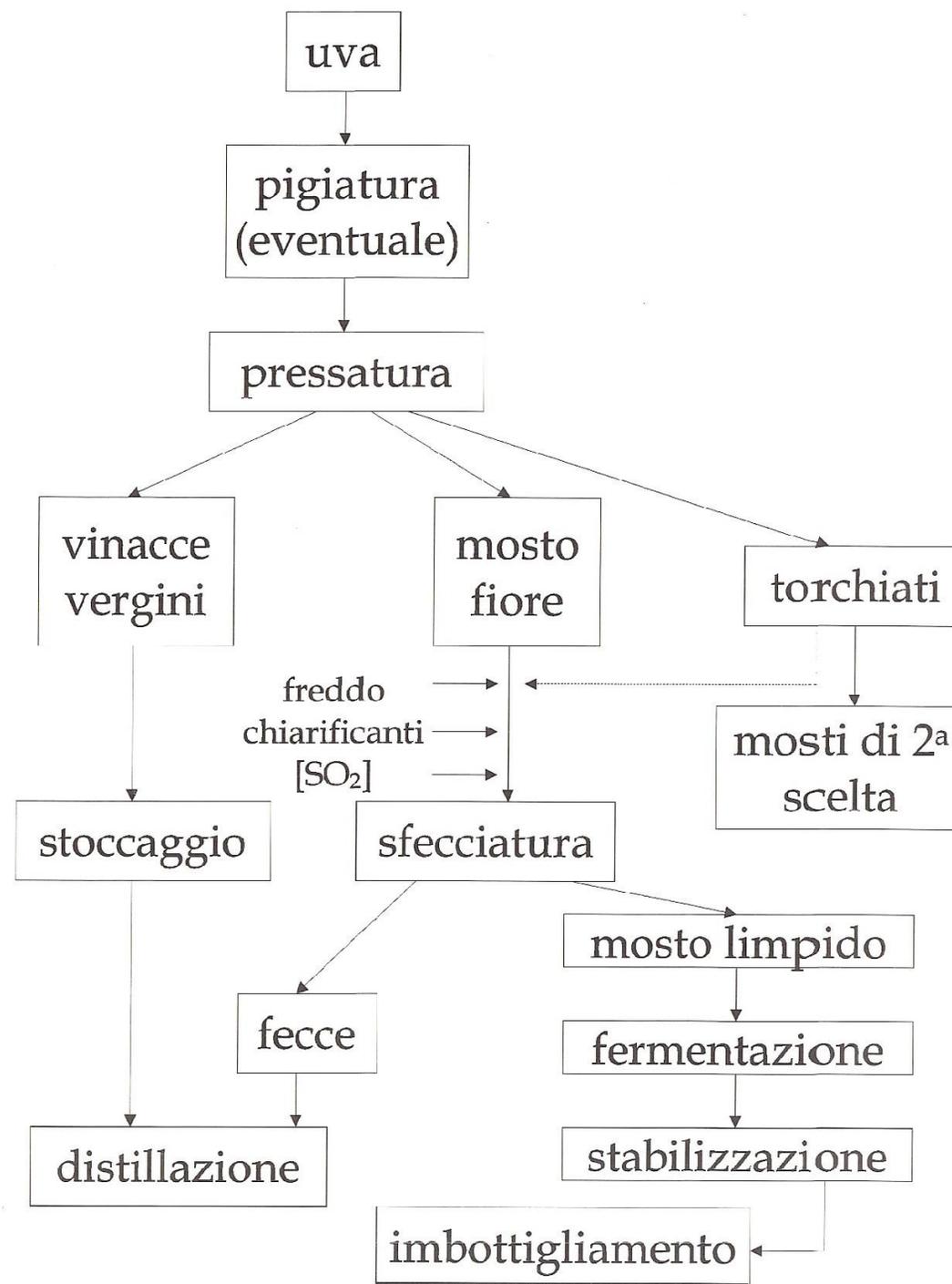


FISAR

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI

Enologia 2

Vinificazione con macerazione, conversione malolattica, affinamento in
legno

**FISAR**FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI



FISAR

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI

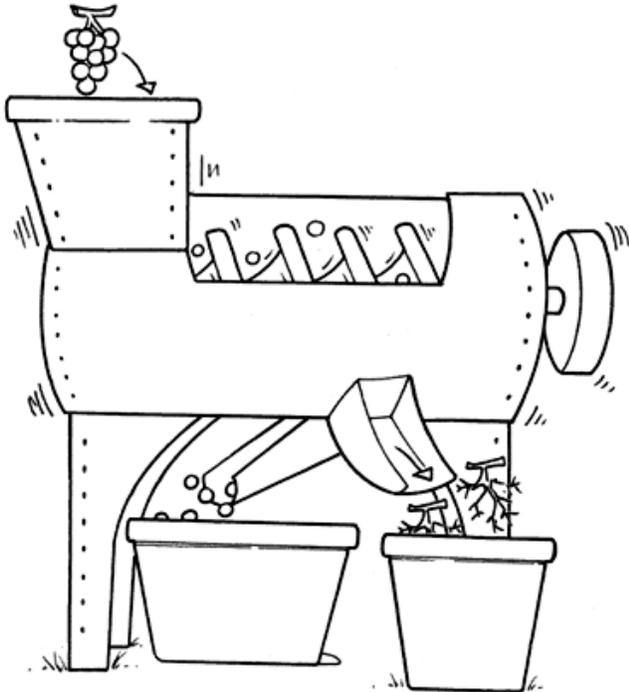
Batonnage



**FISAR**FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI

Diraspa – Pigiatura (pigiadiraspatura)

- Dopo conferimento delle uve
- Due operazioni insieme
- Separazione di grappoli e tralci



**FISAR**FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI

Delestage

Temporanea separazione
mosto/vinacce realizzata appena si
forma il cappello.

Durata definita dall'enologo, di norma
tra mezz'ora e due ore.

Favorisce ossigenazione mosto,
fermentazione alcolica regolare,
estrazione di sostanze antiossidanti
(antociani e tannini).



Fermentazione tumultuosa

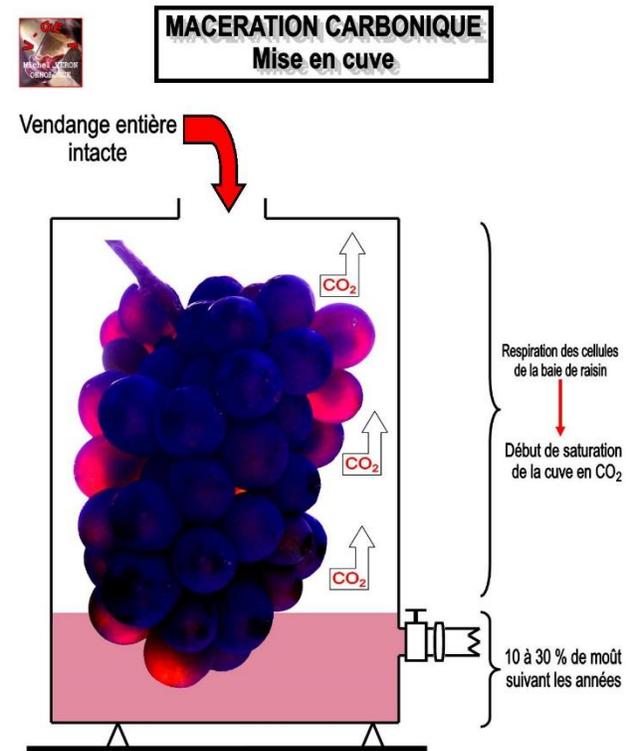
- In presenza di bucce
- Temperature aumentano sensibilmente
- Estrazione sostanze polifenoliche
 - Antociani (colore)
 - Tannini (astringenza)
 - RESVERATROLO (in generale antiossidanti)
- Tini di fermentazione in:
 - Acciaio
 - Legno
 - Cemento
 - Vetroresina



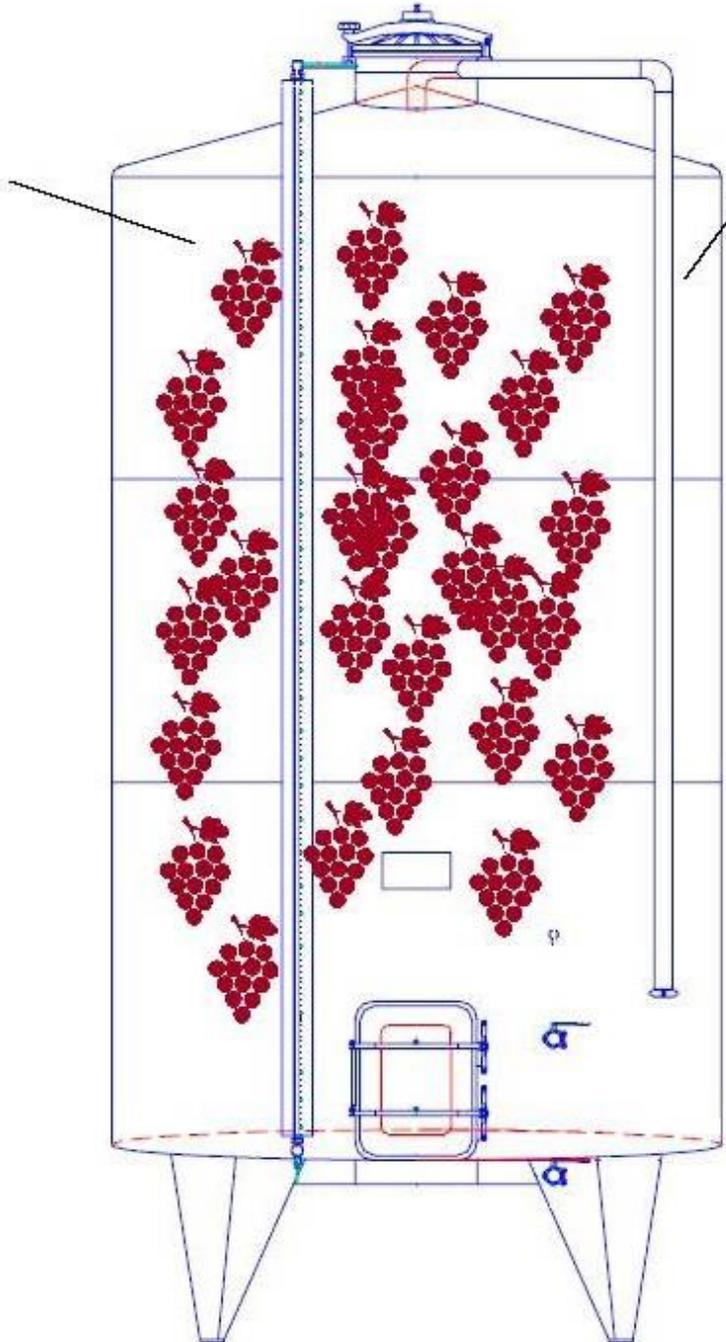


Macerazione delle bucce

- Provoca dissoluzione delle sostanze estrattive dalle bucce al mosto in fermentazione
- Diversa durata:
 - Breve per vini giovani (4/7 giorni)
 - Lunga per vini da invecchiamento (fino 45/60 giorni)
- Diversi tipi:
 - Convenzionale
 - Criomacerazione (selettiva)
 - Macerazione carbonica (vini novelli)



Inserimento
grappoli interi



Saturazione
con CO2

Rimontaggio

- Arieggiamento massa in fermentazione
- Favorisce l'equilibrio ossido-riduttivo
- Aperto o chiuso
- Rottura cappello vinaccia
- Rimescolamento bucce
- Aumento estrazione
- Abbassamento temperatura
- Consente impiego di enzimi e coadiuvanti





Svinatura

- Separazione fisica bucce/vino
- Molto pericolosa per operatore
- Diverse destinazioni:
 - Vino in tino di affinamento
 - Bucce in pressa

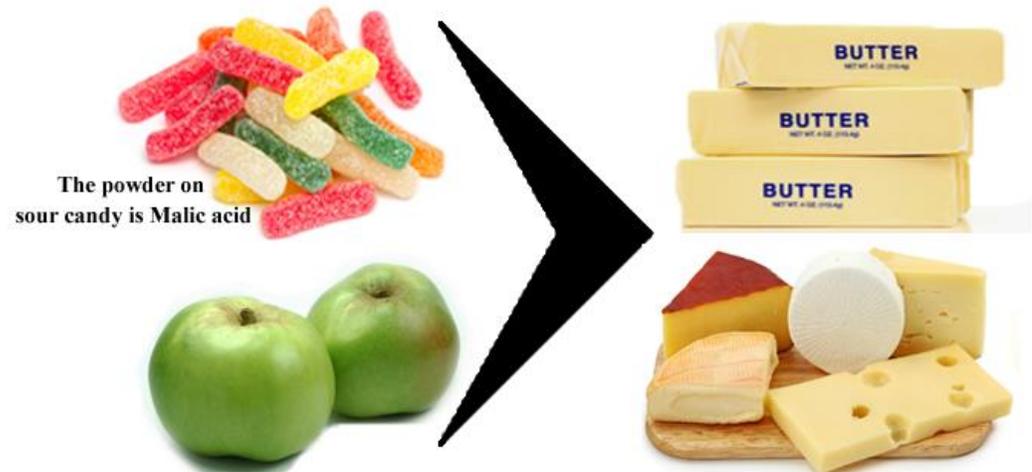


Fermentazione malolattica

- Conversione malolattica
- Batteri lattici
- Rialzo termico primaverile
- pH non troppo basso
- Acido malico in acido lattico
- Attenzione ai nomi degli acidi!
- Minore asprezza
- Maggiore equilibrio, persistenza, corpo

Malolactic Fermentation

Changing the sour(malic) acids to soft (lactic)acids



**FISAR**FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI



FISAR

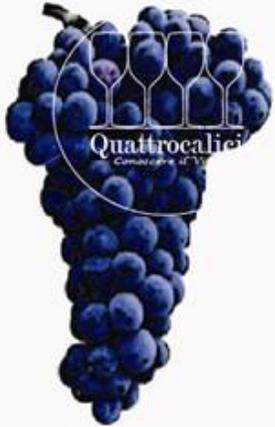
FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI

La produzione dei vini rosati

durata della macerazione



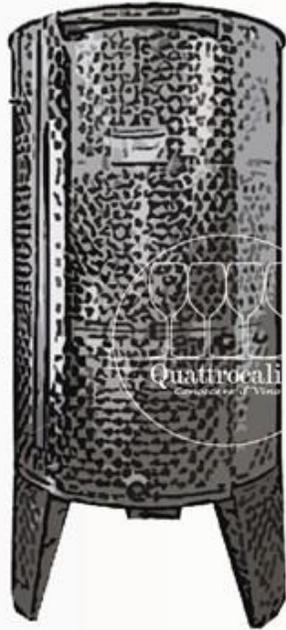
Quattrocalici
Conoscere il Vino



uva a bacca nera



pigiatura



macerazione



rosa tenue



rosa cerasuolo

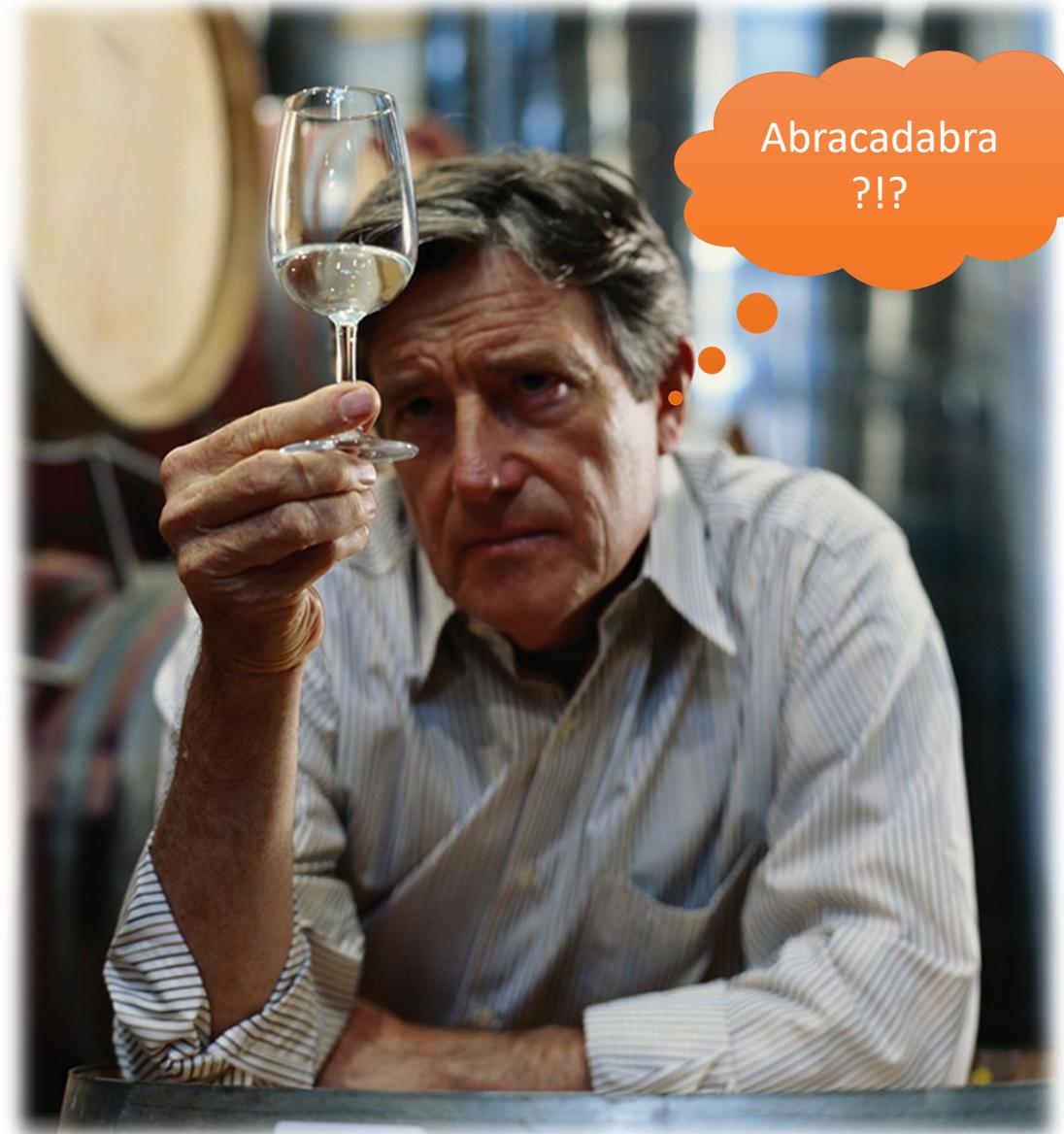


rosa chiaretto



Correzioni in cantina

- TAV: *MC e MCR*
- Acidità fissa: *acido tartarico, acido citrico, carbonato di calcio, bicarbonato di potassio*
- Acidità volatile: *non correggibile*
- Colore: *taglio con vitigni ricchi in antociani*
- Tannini.





FISAR

FEDERAZIONE ITALIANA SOMMELIER
ALBERGATORI • RESTORATORI

La botte

- Legni europei e americani
 - Quercus petraea
 - Quercus alba
 - 120 – 240 anni di età
- Stagionatura per 2/4 anni
- Diversi tipi di tostatura
- Effetti sui vini
 - Tannino
 - Microossigenazione
 - Evoluzione aromatica
 - Complessità e struttura





FISAR

FEDERAZIONE ITALIANA SOMMELIER
ALBERGATORI • RESTIGATORI

