

Vinificazione 2023

Uva Merlot vinificata in bianco/rosato

Informazioni generali

31.08.2023

I grappoli sono ben maturi e presentano una bella consistenza.
Prevedo che il peso medio per acino (2,0gr/acino) possa essere raggiunto anche quest'anno.
Stimo la resa per grappolo di 110 acini.
Quasi tutte le viti, producono in maniera regolare (2 grappoli per tralcio).

Le misurazioni dei gradi Oechsle hanno dato dei risultati soddisfacenti.
Solo la pergola lascia desiderare.
Nei filari ho misurato 82° e sulla pergola 75°

FISSATO LA DATA DELLA VENDEMMIA AL 15 SETTEMBRE 2023

12.09.2022		Vendemmia, pergola grande: Raccolto 38kg di uva pulita
14.09.2022		Vendemmia, pergola piccola e preparazione attrezzi: Mattina: Raccolto dalla pergola piccola 21kg e sistemato 3 cassette (circa 59kg) nel frigorifero a temperatura 5°C Pomeriggio: In due abbiamo preparato tutta l'attrezzatura per la vendemmia
15.09.2023		Vendemmia, filari: Ci sono le due collaboratrici per la raccolta sui filari, e per la prima volta il figlio Patrick mentre in due (maschi), sono impegnati alla pigiadirasatura e torchiatura dell'uva. Tutti i grappoli sono sani, senza difetti e non necessitano di una scernita.
	12.00 - 13.30	Inziamo con un buon minestrone per il pranzo In attesa che, come previsto, il tempo si migliora
	13.30	Inizio diraspatura e raccolta dell'uva nel mio vigneto. Il lavoro prosegue spedito. L'uva che arriva alla pesa è bella e pulita
	16.00	Facciamo l'ultima torchiatura. Tutto il mosto (145 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.
Riassunto della vendemmia:		
Totale uva raccolta		kg 260.00

		<table border="1"> <tr><td>Torchiature molto leggere</td><td>n 5</td></tr> <tr><td>Mosto nel recipiente</td><td>145 lt</td></tr> <tr><td>Mosto: Gradi Oechsle</td><td>88° Oe</td></tr> </table>	Torchiature molto leggere	n 5	Mosto nel recipiente	145 lt	Mosto: Gradi Oechsle	88° Oe
Torchiature molto leggere	n 5							
Mosto nel recipiente	145 lt							
Mosto: Gradi Oechsle	88° Oe							
Nel mio vigneto risulta che il peso medio di un acino è di 2.5gr.								
	18.00	Fine della pulizia di tutti gli attrezzi utilizzati.						
17.09.2023 Domenica	12.00	<p>Preparato a parte, 390gr di NaCalit pore-tec-Bentonit, sciolto in 1.600 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 (4) 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>						
	13.00	<p><u>PRIMO TRAVASO</u></p> <p><u>Prima sfecciatura</u> (eliminazione delle impurezze) Totale mosto nel recipiente, 145 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 10 lt di feccia depositatosi sul fondo del recipiente.</p> <p>Prelevato 10 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 <u>ROSATO del DRAGONATO.</u></p>						
	17.30	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.						
	23.30	<p><u>AGGIUNTA di NaCalit PORE-TEC (Na-Ca-Bentonite)</u> Tolto l'acqua che si è separata in superficie, dalla miscela della Bentonite. Preleveto circa 8 litri di mosto e mescolato bene con la Bentonite. 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>						
19.09.2023	14.00	<p><u>SECONDO TRAVASO</u></p> <p><u>Sfecciatura o defecazione</u> (Purificazione di liquidi) Il travaso avviene collegando i due contenitori in modo di evitare</p>						

		<p>l'aspirazione della feccia depositata sul fondo. L'ultima parte viene versato in un secchio controllando l'apparizione della parte da eliminare.</p> <p>Lasciato defluire lentamente in un secchio la rimanenza, fino all'apparire delle prime impurità, depositatosi sul fondo.</p> <p>Eliminato circa 5 litri di feccia. (sedimento)</p> <p>Sono rimasti circa 140 lt effettivi di mosto.</p>
--	--	--

	16.00	<p>Aggiunta dei lieviti Dati tecnici QUI </p> <p>RICETTA LIEVITI: 25-60 gr/hl su 5-10 volte acqua riscaldata a 35°-37°C per ca. 20 min.</p> <p>Preparato i lieviti (LALVIN EC-1118) come alla ricetta. 1.400hl x 60gr = 84gr di lieviti. Riscaldato 840 ml (0,840 litri) d'acqua alla temperatura di 37°C, aggiunto 84 gr di lieviti e lasciato agire per 20 minuti. Tolto circa 7 litri di mosto e mescolato con la soluzione per adattare alla temperatura del vino nel recipiente Distribuito poi sulla superficie nel recipiente e mescolato per bene con il mosto. Posato il coperchio in maniera ermetica, 10 cm sopra il mosto.</p> <p>Situazione di partenza per la fermentazione Mosto nel recipiente: 140 lt Temperatura del mosto: 18° gradi Celsius. Gradi Oechsle 88° 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.</p>
--	-------	--

		(vedi immagini 2019 su facebook) clicca QUI 
19.09.2023	14.00	Fermentazione alcolica (FA) iniziata Inserito la temperatura di 15°C al termostato.

Controllo della fermentazione		
Data	Oechsle	Temp. °C Mosto
19.09.2023	82°Oe	15°C
19.09.2023	OSSERVAZIONE Laciato 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.	
21.09.2023	72°Oe	15°C
21.09.2023	OSSERVAZIONE MIO CONTRIBUTO AL RISPARMIO ENERGIA Inseritro alla presa elettrica un orologgio ! Limitato il funzionamento del frigorifero a quattro volte per mezz'ora di notte e mezz'ora in giornata quando la tariffa è a costo basso. Termostato del frigorifero a 15° C, in maniera di ottenere delle	

temperature nel mosto tra 15°C e i 20°C.

23.09.2023	60°Oe	16°C
23.09.2023	Immagini di misurazione 23.09.2023	
		
23.09.2023	OSSERVAZIONE Inseritro la temperaturo al termostato della cella frigorifera, a 12° C La fermentazione prosegue regolare e molto lenta come desiderato. Video della fermentazione 23.09.2023	
26.09.2023	39°Oe	15°C
26.09.2023	Immagini di misurazione 26.09.2023	
		
26.09.2023	OSSERVAZIONE Temperaturo al termostato sempre a 12° C La misurazione dei gradi Oechsle, corretta in base alla temperatura del mosto. Come si vede nella terza immagine, la correzione è una diminuzione di 2,5° Oechsle. Risulta perciò 37,5° Oechsle effettivi.	
28.09.2023	30°Oe	14°C
28.09.2023	Immagini di misurazione 23.09.2022	
		
	dalla lettura della temperatura, risulta una correzione di 2.5° Oechsle Quindi risultano 27.5° Oechsle effettivi	
	Immagini fermentazione delle vinacce pronte per la distillazione	
		
01.10.2023	13°Oe	17°C

01.10.2023	Immagini di misurazione 01.10.2023		
01.10.2023	OSSERVAZIONE Spento il frigorifero, in maniera che la fermentazione si possa concludere. La fermentazione dovrebbe terminare entro i prossimi due giorni. Ho lasciato aperta la porta per poter assicurare una conclusione sicura della fermentazione. La correzione è una diminuzione di 2,5° Oechsle. Risulta perciò 10,5° Oechsle effettivi. Il coperchio è sempre a dieci centrimetri dal mosto.		
03.10.2023	1°Oe		21°C
03.10.2023	Immagine di misurazione 03.10.2023		
03.10.2023	OSSERVAZIONE FERMENTAZIONE QUASI TERMINATA L'apertura della porta e lo spegnimento del frigo, hanno portato al risultato sperato. Dopo 14 giorni di pazienza, è quasi terminata la fermentazione alcolica. La temperatura nel mosto è 21°C. Posato il coperchio galleggiante a contatto con il mosto/vino ATTENDO ANCORA DUE GIORNI PER FARE UN ULTERIORE MISURAZIONE		
06.10.2023	0°Oe		22°C
06.10.2023	Immagini di misurazione 06.10.2023		
06.10.2023 ore 14:30	OSSERVAZIONE FERMENTAZIONE TERMINATA L'apertura della porta e lo spegnimento del frigo, hanno portato al risultato sperato. Dopo ulteriori 3 giorni di pazienza, è terminata la fermentazione alcolica. La temperatura nel mosto è 22°C.		

06.10.2023	15.00	Stabilizzazione chimica
		<p>140 l di mosto nel recipiente. Aggiunto 1.80 dl di anidride solforosa SO₂ 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>
09.10.2023	10:00	<p>TERZO TRAVASO</p> <p>ELIMINAZIONE FECCIA</p> <p>Il travaso avviene collegando i due contenitori (uno nella cella frigorifera e l'altro apena all'esterno) 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. Lasciato defluire lentamente in un secchio la rimanenza, fino all'apparire delle prime impurità, depositatosi sul fondo. Eliminato circa 5 litri di feccia. (sedimento) Sono rimasti circa 135 lt effettivi di vino. Eseguito la pulizia del recipiente che si trovava nel frigorifero, togliendo il tartaro depositatosi sulle pareti e sul fondo.</p> <p>Effettuato una degustazione del vino. Io sono soddisfatto e mi sembra che ci sia la qualità. Posato il coperchio sulla superficie del vino e chiuso ermeticamente.</p>
09.10.2023	14:00	<p>QUARTO TRAVASO</p> <p>ELIMINAZIONE ANIDRIDA SOLFOROSA</p> <p>Pompato il vino dal recipiente all'esterno, nel recipiente nel frigorifero a caduta libera. Con ciò si ottiene un'ossigenazione naturale, che permette di eliminare l'anidride solforosa ancora presente nel vino. Eliminato meno di un litro, rimasto sul fondo. Rimasti circa 135 litri. Posato il coperchio sulla superficie del vino e chiuso ermeticamente. Inserito il frigorifero alla temperatura di 5°C.</p>
12.10.2023	10:00	<p>FILTRAZIONE</p> <p>Eseguito tutti i lavori preparativi per eseguire la filtrazione del vino. Immerso i filtri nell'acqua e montati nell'apparecchio Provato la pompa del filtro e collegato i tubi per effettuare una prova Prova riuscita, tutto pronto per effettuare il filtraggio</p>
12.10.2023	14:00	<p>Filtrazione</p> <p>Filtrato il vino con 20 filtri CKP V12 e pompato nel contenitore all'esterno del frigorifero. Il risultato è soddisfacente. Comunque devo ritornare il vino dal recipiente</p>

all'esterno in quello nel frigorifero.
Pulito bene il contenitore e riposato nel frigorifero.
Filtro ancora una volta con 20 filtri CKP V16 dall'esterno al recipiente nel
frigorifero.

Immagini della filtrazione



vedi VIDEO



36 secondi

12.10.2023 18:00

Fine dei lavori

Il vino è nuovamente nel frigorifero.

Rimasti 125 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 5°C in attesa di imbottigliarlo.

Temperatura nel frigorifero circa 5°C.

Fatto degustare il prodotto finale alla mia esperta.

Il commento è più che soddisfacente.

Sembra che anche quest'anno sono riuscito a produrre il mio ROSATO del DRAGONATO come desiderato.

Immagini del prodotto finito
ROSATO DEL DRAGONATO



18.10.2023

Imbottigliamento

Imbottigliato 125 l di vino. (247 bottiglie da 1/2 litro)

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

Prima dell'imbottigliamento, tutte le bottiglie vanno passato con del vino, per evitare eventuali inodori presenti all'interno della bottiglia.

vedi VIDEO



27 secondi

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

vedi VIDEO



81 secondi

Non ho constatato nessuna traccia di torbidezza nel vino.

Finito l'imbottigliamento ho messo le etichette.

Anche per quest'anno siamo a tetto !

o meglio in bottiglia !

SALUTE A TUTTI



Copia stampabile



TORNA SU



CLOSE