

## Έτσι κάνω το κρασί μου :

- 1ο Δείγμα \*\***
- Βήμα 1ο :** Προσδιορισμός Ημερομηνίας Τρυγητού  
Υπολογίζεται βάση του Δείκτη Τεχνολογικής Ωρίμανσης των σταφυλιών, που είναι το πηλίκο των σακχάρων προς την ολική οξύτητα του γλεύκους (παίρνουμε αντιπροσωπευτικό δείγμα από το αμπέλι, μία ρόγα ανά πρέμνο και αφού συνθλιθούν στο προκύπτον υγρό κάνουμε τη μέτρηση)
- Βήμα 2ο :** Θέρμος - Τρύγος - Πόλεμος  
Ο τρύγος ολοκληρώνεται αυθημερόν και κόβουμε μόνο τα υγιή - καλά - γερά σταφύλια (δεν πετάμε από ψηλά τα σταφύλια στις κλούβες για να μη χτυπηθούν. Χρησιμοποιούμε καθαρά τελάρα και αποστειρωμένα ψαλίδια)
- 2ο Δείγμα \***
- Βήμα 3ο :** Σπάσιμο - Αποβοστρύχωση - Πίεση των σταφυλιών  
Αναμιγνύουμε τον πρόρρωγο σταφυλοχυμό με αυτόν από τις επόμενες πιέσεις και προσθέτουμε την απαιτούμενη ποσότητα αντιοξειδωτικού - αποστειρωτικού (διαλύουμε το metabisulfite που μας έδωσε το χημείο σε λίγο χλιαρό νερό, σε καθαρό γυάλινο ή ανοξείδωτο δοχείο και το ρίχνουμε στο βαρέλι με καλή ανάδευση)
- Βήμα 4ο :** Προζυματική Απολάσπωση  
Αφήνουμε το γλεύκος να ηρεμίσει 2-3 μέρες και να κατακρημνίσει τα στερεά συστατικά που στον πυθμένα του βαρελιού (φροντίζουμε να έχουμε δροσερό περιβάλλον κάτω από 18 οC) και έπειτα μεταγγίζουμε το καθαρό γλεύκος σε καθαρή δεξαμενή - απολασπωμένο. Για την ερυθρή οινοποίηση προσδιορίζεται ο χρόνος παραμονής του γλεύκους με τα στέμφυλα για απόκτηση της επιθυμητής έντασης χρώματος
- Βήμα 5ο :** Εμβολιασμός με Ζύμες  
Στο απολασπωμένο και θειωμένο γλεύκος προαιρετικά προσθέτουμε ζυμομύκητες, θρεπτικά και ένζυμα, υποχρεωτικά αν δεν ξεκινήσει η ζύμωση (διάλυση σε ζεστό νερό, ενσωμάτωση και ομογενοποίηση)
- Βήμα 6ο :** Έναρξη Αλκοολικής Ζύμωσης  
Δε γεμίζουμε το βαρέλι πάνω από το 70-80 % της χωρητικότητάς του για να δώσουμε αρκετό χώρο στον έντονο βρασμό και την απελευθέρωση του CO2 (ιδανική θερμοκρασία για την εξέλιξη της ζύμωσης είναι 18 - 20 οC, που θα διαρκέσει 30 - 40 ημέρες, με ήπια - βαθειά ανάδευση κάθε δεύτερη μέρα)
- 3ο Δείγμα \***
- Βήμα 7ο :** Λήξη Αλκοολικής Ζύμωσης  
Το κρασί σταματάει να βράζει και δε βλέπουμε πλέον φυσαλίδες στην επιφάνειά του (παίρνουμε δείγμα για το χημείο από την μέση του βαρελιού)  
Υπολογίζουμε το επιπλέον metabisulfite, ελέγχουμε τα αζύμωτα σάκχαρα, διορθώνουμε την οξύτητα και φροντίζουμε για τη μελλοντική διαύγηση του κρασιού

**Βήμα 8ο** : Μεταζυματική Απολάσπωση

Το αποζυμωμένο γλεύκος το μεταγγίζουμε γρήγορα σε καθαρό βαρέλι όπου θα παραμείνει ως το τέλος για την ωρίμανσή τ υ και απογεμίζουμε (διαλύουμε ένα- ένα τα διορθωτικά υλικά που μας έδωσε το χημείο σε λίγο νερό και τα προσθέτουμε στο βαρέλι με σύγχρονη ανάδευση)

**Βήμα 9ο** : Σφράγισμα

Το οξυγόνο όσο χρήσιμο ήταν για την πορεία της ζύμωσης, τόσο καταστροφικό μπορεί να είναι από εδώ και μετά, γι αυτό το αποκλείουμε εντελώς (σφραγίζουμε το βαρέλι με προσοχή και επιμέλεια, σε συνθήκες απόλυτης υγιεινής και καθαριότητας)

**Βήμα 10ο** :

Οινογευσία

**4ο Δείγμα \*\***

Παίρνουμε δείγμα από το κρασί που φ ιάξαμε στα μέσα Δεκεμβρίου και το δοκιμάζουμε

(ελέγχουμε το χρώμα, την διαύγεια, το άρωμα, το σώμα και την πυκνότητά του) ακολουθεί φιλτράρισμα και εμφιάλωση

**...στην υγείά σας!!!**

**"matter"**

**Εργαστήριο Χημικών Αναλύσεων (τηλ. 22850 22116)**

**Μακρυδημήτρης Γιώργος**

**Επιστήμονας Τροφίμων**

**...με φυσική παρέμβαση, όπου, και αν  
χρειαστεί!!!**

A άτι ψιλό	25 gr / hl
Αποστειρωτικό (Metabisulfite)	30 gr / hl
Εμβολιασμός με ζύμες	20 gr / hl
Θρεπτικά (αμμωνιακά άλατα)	40 gr / hl
Ρυθμιστής Οξύτητας (τ υγικό οξύ)	100 gr / hl
Ρυθμιστής Οξύτητας (κιτρικό οξύ)	50 gr / hl
Ρυθμιστής Οξύτητας (όξιν ανθρ κάλιο)	100 gr / hl
Σταθεροποιητής (super 40)	10 gr / hl
Σταθεροποιητής (PVPP)	10 gr / hl
Διαυγαστικό (gelbentonite)	20 gr / hl
Ταννίνη δρυός (tannirouge flash)	10 gr / hl
Ταννίνη σταφυλίου	10 gr / hl