

VINIFICATIESCHEMA RODE WIJN

- Fruit behandelen met sulfiet, in verband met ziekten en dergelijke.
- Selecteren op fruit (zorg voor minder dan 5% botrytis, anders kan je geen pelmaceratie doorvoeren).
- Fruit kneuzen op koude temperatuur.
- Enzymen toevoegen, 12 uur op een temperatuur van 20°C, eventueel enkele uren met kortwerkende enzymen werken op een koude temperatuur. Eventueel lysosyme toevoegen (anti-melkzuurbacteriën).
- Sulfiet aan sap toevoegen (0,5 g/10 l) 12 uur onder gecontroleerde temperatuur.
- Eventueel pelmaceratie doorvoeren bij druiven of fruit, bij gecontroleerde temperatuur lager dan 10°C en voor 4 tot 7 dagen (macération pelliculaire).
- Zuur en dichtheid meten en corrigeren.
- Voedingszout toevoegen; in water oplossen en gelijkmatig verdelen.
- Gist toevoegen; hydrateren in water en onder de juiste temperatuur toevoegen.
- Alcoholische gisting op juiste temperatuur (20 – 25°C).
- Regelmatige controle van gehalte aan tannines en kleur.
- Fruit persen en eventueel lekwijn van perswijn scheiden. Houd je persdruk onder controle!
- Eventueel extra enzyme toevoegen om meer aromaopbrengst te verkrijgen.
- Alcoholische gisting (tot 1.010 SG).
- Eventueel malolactische fermentatie; gewenste toevoeging van bacteriën.
- Regelmatig controleren en meten; houd vooral de pH-waarde onder controle.
- Oversteek bij dichtheid van 0.995.
- Sulfiet toevoegen (1,5 g/10 l wijn).
- Er rest nog beetje lie. Indien gewenst de lie oproeren (bâtonnage) in rustperiode.
- Rustperiode waarin CO₂ wordt afgegeven. Je vaten zijn nu nokvoll!
- Eventueel antikaamtabletten voorzien, indien je niet over vaten met een vlottend deksel beschikt.
- Controleer regelmatig de smaak en het SO₂-gehalte van je meting. Houd de evolutie van je wijn in de gaten.
- Afhevelen en eventueel sulfiet toegift doorvoeren.
- Rustperiode van minstens 3 maanden, waarbij je de temperatuur onder controle houdt (12°C is ideaal).
- Koudestabilisatie bij een temperatuur die lager is dan 5°C, voor druiven en eventueel ander fruit.
- Afhevelen en eventueel een sulfiet toegift doorvoeren.
- Eventueel aanpassingen doorvoeren (bij afwijkingen); houd ook de pH-waarde in de gaten!
- Regelmatig je vrij SO₂ meten en de nodige aanpassingen doorvoeren.
- Filteren indien gewenst.
- Bij stabiel SO₂ de wijn bottelen.