

VINIFICATIESCHEMA ROSÉ WIJN

- Fruitbehandeling met sulfiet, in verband met ziekten en dergelijke.
- Fruit kneuzen op een lage temperatuur.
- Enzymen aan most of sap toevoegen. 12 uur op een temperatuur van 20°C, eventueel enkele uren met kortwerkende enzymen op een koude temperatuur werken.
- SO₂ aan sap toevoegen (0,5 g/10 l), 12 uur onder gecontroleerde temperatuur.
- Eventueel pelmaceratie doorvoeren (bij rode druiven). Temperatuur controleren. Behandeling totdat de wijn de gewenste kleur heeft. Enkele uren tot enkele dagen.
- Fruit persen en eventueel leksap van perssap scheiden. Persdruk onder controle houden!
- Zuur en dichtheid meten en corrigeren.
- Voedingszout toevoegen; oplossen in water en gelijkmatig verdelen.
- Gist toevoegen; hydrateren in water, temperatuur controleren en toevoegen.
- Alcoholische gisting op juiste temperatuur (17 – 22°C).
- Regelmatig controleren en meten (vooral de °Oechsle).
- Eventueel extra enzyme toevoegen om meer aromaopbrengst te krijgen.
- 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 nokvol!
- Eventueel antikaamtabletten voorzien, indien je niet beschikt over vaten met vlottend deksel.
- Smaak en vooral SO₂ meten en controleren. Merk de evolutie van je wijn op.
- Afhevelen en eventueel een sulfiet toegift doorvoeren.
- Rustperiode van minstens drie maanden, waarbij je de temperatuur onder controle houdt (12°C is ideaal).
- Koudestabilisatie bij een temperatuur van minder dan 5°C voor druiven en eventueel ander fruit.
- Afhevelen en eventueel sulfiet toegift.
- Eventueel aanpassingen doorvoeren bij afwijkingen.
- Regelmatig vrij SO₂ meten en de nodige aanpassingen doorvoeren.
- Filteren indien gewenst.
- Bij stabiel SO₂ de wijn bottelen.

Voetnoot

Bij het maken van rosé wijn zijn bovendien diverse methodes voorhanden:

- Een korte schilwerking toepassen (pelmaceratie).
- De gewone persing van rode druiven, waarbij het sap kort in contact komt met de rode schillen. Dat levert erg lichte rosé wijnen.
- De saignée-methode. Letterlijk vertaald is die methode 'het laten bloeden van de wijn'. De blauwe druiven worden in een gistingstank opgeslagen. De alcoholische fermentatie (AG) wordt gestart en na 24 uur wordt zo'n 10-15% van de gistende most afgetapt. Die lekwijn is niet volrood en laat men dan verder uitgisten.