

VINIFICATIESCHEMA WITTE WIJN

- Fruit behandelen (wassen) met sulfiet omwille van mogelijke ziekten en dergelijke.
- Fruit kneuzen op een lage temperatuur (lager dan 10°C).
- Enzymen toevoegen aan most of sap (12 uur, op een temperatuur van 20°C, eventueel enkele uren met kortwerkende enzymen op een koude temperatuur werken).
- Na 12 uur sulfiet toevoegen aan het sap (0,5 g/10 l) – temperatuur onder controle houden.
- Eventueel pelmaceratie uitvoeren bij druiven of fruit.
- Temperatuur onder controle houden (lager dan 10°C), alsook de tijd (1 tot 3 dagen).
- Fruit persen en lekwijn van perswijn scheiden. Persdruk onder controle houden!
- 24 uur: voorklaring met bentoniet en mostgelatine. Ook hier de temperatuur onder controle houden!
- Zuur en dichtheid meten en corrigeren.
- Voedingszout toevoegen (in water oplossen en gelijkmatig verdelen).
- Gist toevoegen.
- Alcoholische gisting op juiste temperatuur (16 – 19°C).
- Eventueel extra enzyme toevoegen, om meer aromaopbrengst te verkrijgen bij soortelijk gewicht (SG) 1.020.
- Eventueel malolactische fermentatie doorvoeren (toevoeging van bacteriën (gewenst) bij SG 1.010).
- 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 'immervoll tanks'.
- Smaak en SO₂-gehalte herhaaldelijk meten en evolutie bijhouden.
- Afhevelen en eventueel SO₂ toegift doorvoeren.
- Rustperiode van minstens 3 maanden, waarbij je de temperatuur onder constante controle houdt (12°C is ideaal).
- Koudestabilisatie bij een temperatuur die lager is dan 5°C (voor druiven en eventueel fruit).
- Afhevelen en eventueel SO₂ toegift doorvoeren.
- Eventueel aanpassingen doen (als afwijkingen optreden).
- Regelmatig je vrij SO₂ meten en de nodige aanpassingen doorvoeren.
- Filteren indien gewenst.
- Bij stabiel SO₂ de wijn bottelen.