



# Οινολογία

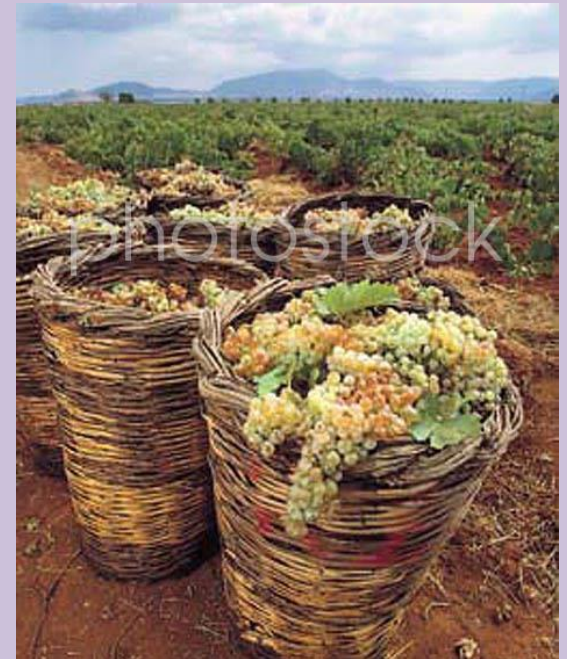
# ΣΤΑΔΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΡΑΣΙΟΥ

1. Συγκομιδή
2. Παραλαβή-Ζύγισμα
3. Σύνθλιψη
4. Ζύμωση-Εκχύλιση
5. Απολάσπωση
6. Παλαίωση
7. Παστερίωση
8. Ψύξη
9. Φιλτράρισμα
10. Εμφιάλωση



# 1. Συγκομιδή

Τα ώριμα σταφύλια κόβονται με ειδικά ψαλίδια, μαζεύονται με το χέρι και τοποθετούνται σε ξύλινα ή πλαστικά κιβώτια, ή ψάθινα πανέρια τις τελευταίες δύο εβδομάδες του Αυγούστου και αδειάζονται πολύ προσεκτικά μέσα σε φορτηγά για να μεταφερθούν στις οινοβιομηχανίες.



## 2. Παραλαβή-Ζύγισμα

Τα σταφύλια μεταφέρονται στις οινοβιομηχανίες με φορτηγά, γίνεται ή παραλαβή, ζυγίζονται, γίνεται δειγματοληψία και ανάλυση του χυμού για να μετρηθεί το πωμέ του σταφυλιού (ή περιεκτικότητα του χυμού του σταφυλιού σε ζάχαρη).



### 3. Σύνθλιψη

1. τα σταφύλια μπαίνουν σε μεγάλη ειδική λεκάνη με κοχλία.
2. πλένονται, αφαιρούνται τα τσαμπιά για να μην αποκτήσει το νέο κρασί τη μασσάδα που προέρχεται από τα τσαμπιά και τα κουκούτσια.
3. συνθλίβονται προσεκτικά χωρίς να σπάσουμε τα κουκούτσια.
4. στραγγίζονται για να αφαιρεθεί όλος ο χυμός και μεταφέρονται σε μεγάλα βαρέλια φτιαγμένα από ανοξείδωτο χάλυβα stainless steel για να αρχίσει η ζύμωση.

## 4. Ζύμωση-Εκχύλιση

Όταν ο χυμός μεταφερθεί σε μεγάλα βαρέλια φτιαγμένα από ανοξείδωτο χάλυβα stainless steel αρχίζει ή διαδικασία μετατροπής του χυμού του σταφυλιού σε αλκοόλ (κρασί) και διοξείδιο του άνθρακα.

Τι προκαλεί τη ζύμωση:

Η ζύμωση προκαλείται χάρις σε κάτι μικροσκοπικούς οργανισμούς που ονομάζονται σακχαρομύκητες. Αυτοί οι μικροοργανισμοί αρχίζουν δράση μόλις έρθουν σε επαφή με το χυμό του σταφυλιού και έχουν την ιδιότητα να διασπούν τα σάκχαρα(καταβροχθίζουν την ζάχαρη που περιέχει ο χυμός του σταφυλιού) και την μετατρέπουν σε αλκοόλ και διοξείδιο του άνθρακα. Το αλκοόλ παραμένει και το διοξείδιο του άνθρακα το οποίο είναι αέριο ελευθερώνεται στον αέρα.

# ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗ ΖΥΜΩΣΗ

Αέρας: ο αερισμός του γλεύκους συνίσταται την 1<sup>η</sup>-2<sup>η</sup> μέρα της ζύμωσης για να επιτυγχάνεται πολλαπλασιασμός των σακχαρομυκητών με μεγαλύτερη απόδοση σε αλκοόλη.

Θερμοκρασία- πρέπει να είναι ελεγχόμενη και να μην ξεπερνά τους 26° Κελσίου γιατί ξινίζει το κρασί.

Αλκοόλη- ή οποία παράγεται κατά τη διάρκεια της ζύμωσης έχει την ικανότητα να σταματά τη ζύμωση διότι εξουδετερώνει τους σακχαρομύκητες.

Θειώδες οξύ (άσπρη σκόνη)- προσθέεται μέσα στο βαρέλι στο οποίο γίνεται η ζύμωση, για να προστατεύει το άρωμα και το χρώμα του κρασιού, εμποδίζει την ανάπτυξη των βακτηρίων του ξυδιού και απολυμαίνει.

## Εκχύλιση:

Είναι η διαδικασία απόκτησης χρώματος του κρασιού (ή οποία επιτυγχάνεται κατά τη διάρκεια της ζύμωσης) όπου οι φλούδες παραμένουν μέσα στο γλεύκος μέχρι το νέο κρασί να πάρει το επιθυμητό χρώμα. ([ροζέ 10-20 ώρες κόκκινα 3-6 ημέρες]).

## Τρόποι εκχύλισης:

- α) οι φλούδες παραμένουν μέσα στο γλεύκος μέχρι να αποκτήσει το επιθυμητό κόκκινο χρώμα το κρασί μας.
- β) συνεχής κυκλοφορία του γλεύκους διαμέσου των φλουδών.
- γ) κατά διαστήματα βύθιση των φλουδών μέσα στο γλεύκος.





# **ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΖΥΜΩΣΗΣ ΑΣΠΡΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ**

Τα σταφύλια(μπορούν να χρησιμοποιηθούν άσπρα και κόκκινα) πιέζονται, διαχωρίζονται αμέσως από το χυμό πριν αρχίσει η ζύμωση, (δεν υπάρχει εκχύλιση αλλά υπάρχει διαχωρισμός του χυμού σε ποιότητες) και μεταφέρονται σε ανοξειδωτες δεξαμενές ζύμωσης όπου προσθέεται θειικό οξύ για απολύμανση και αρχίζει ή ζύμωση.

Θερμοκρασία ζύμωσης:

μέχρι 16-20° Κελσίου.

Διάρκεια ζύμωσης:

12-14 ημέρες

Τόπος ζύμωσης:

βαρέλια από ανοξειδωτο χάλυβα

Τέλος ζύμωσης:

όταν το αλκοόλ φτάσει το 14%.

# **ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΖΥΜΩΣΗΣ ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΟΥ**

Τα σταφύλια πιέζονται, προσθέτεται θειικό οξύ για απολύμανση και αρχίζει η ζύμωση ταυτόχρονα με τη διαδικασία εκχύλισης όπου οι φλούδες αφήνονται στο χυμό για 10-36 ώρες για να πάρει το κρασί το ροζέ χρώμα.

Διάρκεια ζύμωσης:

7-10 ημέρες.

Θερμοκρασία ζύμωσης:

16-20° Κελσίου.

Τόπος ζύμωσης:

βαρέλια από ανοξείδωτο χάλυβα.

Τέλος ζύμωσης:

14% αλκοόλ.

# **ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΖΥΜΩΣΗΣ ΚΟΚΚΙΝΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ**

Τα σταφύλια (μπορούν να χρησιμοποιηθούν άσπρα και κόκκινα) πιέζονται, διαχωρίζονται αμέσως από το χυμό πριν αρχίσει η ζύμωση, (δεν υπάρχει εκχύλιση αλλά υπάρχει διαχωρισμός του χυμού σε ποιότητες) και μεταφέρονται σε ανοξειδωτες δεξαμενές ζύμωσης όπου προσθέεται θειικό οξύ για απολύμανση και αρχίζει ή ζύμωση.

Θερμοκρασία ζύμωσης:

μέχρι 16-20° Κελσίου.

Διάρκεια ζύμωσης:

12-14 ημέρες

Τόπος ζύμωσης:

βαρέλια από ανοξειδωτο χάλυβα

Τέλος ζύμωσης:

όταν το αλκοόλ φτάσει το 14%.