



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



5. Απολάσπωση

Είναι ή διαδικασία απομάκρυνσης και καθαρισμού από τις λάσπες του νέου κρασιού που παραμένουν σε αυτό μετά τη ζύμωση και η μεταφορά του από τη δεξαμενή ζύμωσης σε άλλη καθαρή δεξαμενή.

Απολάσπωση 1: γίνεται μια εβδομάδα μετά τη ζύμωση.

Απολάσπωση 2: η δεύτερη γίνεται 20 ημέρες αργότερα και μεταφέρεται το καθαρό πλέον κρασί σε δεξαμενή φτιαγμένη από ανοξείδωτο χάλυβα ή σε βαρέλι φτιαγμένο από ειδικό ξύλο (δρυ).

6. Παλαίωση

Είναι ή διαδικασία παλαίωσης του νέου κρασιού αμέσως μετά την ωρίμανση για να καλυτερεύσει το άρωμα και γεύση του και για να είναι έτοιμο προς εμφιάλωση.

Διάρκεια παλαίωσης:

Άσπρα κρασιά: παλαιώνονται σε ντεπόζιτα από ανοξείδωτο χάλυβα για περίοδο από 0-18 μήνες. Μερικά άσπρα κρασιά παλαιώνονται σε δρύινα βαρέλια.

Κόκκινα κρασιά: παλαιώνονται σε δρύινα βαρέλια για περίοδο 2-5 χρόνια αναλόγως με το κάθε κρασί. Επίσης τα κόκκινα κρασιά μπορούν να συνεχίσουν την παλαίωση τους και όταν εμφιαλωθούν.



ΓΙΑΤΙ ΤΑ ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ ΠΑΛΑΙΩΝΟΝΤΑΙ ΣΕ ΔΡΥΙΝΑ ΒΑΡΕΛΙΑ

Οι ιδιότητες του ξύλου εξασφαλίζουν στεγανότητα και επιτρέπουν την είσοδο οξυγόνου με πολύ αργό ρυθμό πράγμα απαραίτητο για την παλαίωση (για να μην χαλάσει το κρασί και μας ξινίσει).

Το ξύλο του δρυ δίνει τανίνες (στυφή γεύση) και άλλα αρωματικά συστατικά που βελτιώνουν τις οργανοληπτικές ιδιότητες του κρασιού.

Σημείο προσοχής: τα δρύινα βαρέλια δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται περισσότερο από 7-8 φορές διότι εξαντλούν τις τανίνες και τα αρωματικά συστατικά του ξύλου.

7. Παστερίωση

Είναι ή διαδικασία αποστείρωσης του κρασιού ή οποία επιτυγχάνεται με τη θέρμανση του κρασιού με σκοπό να σκοτώσει όλους τους σακχαρομύκητες που έχουν απομείνει στο κρασί.

A) Παστερίωση 1 αργή μέθοδος κατά την οποία το κρασί θερμαίνεται για 20 λεπτά στους 60° Κελσίου.

B) Παστερίωση 2 γρήγορη μέθοδος θέρμανσης του κρασιού στους 82-85° Κελσίου για ένα λεπτό.

8. Ψύξη

Είναι ή διαδικασία απότομης αλλαγής της θερμοκρασίας του κρασιού στους 0-6° Κελσίου για να αφαιρεθούν από το κρασί όλα τα τρυγικά οξέα.



9. Φιλτράρισμα

Είναι ή διαδικασία επαναφοράς του κρασιού στη κανονική του θερμοκρασία και η αφαίρεση όλων των ακαθαρσιών μέσω ενός ειδικού φίλτρου που συγκρατεί όλες τα στερεά και καθαρίζει το κρασί .



10. Εμφιάλωση

Είναι η διαδικασία κατά της οποίας το νέο κρασί (άσπρο ή κόκκινο) εμφιαλώνεται και πλασάρεται στην αγορά.

ΡΟΛΟΣ ΦΕΛΛΟΥ ΣΤΗΝ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ

Απομονώνει το κρασί το κρασί από τους μικροοργανισμούς. Εμποδίζει τη διείσδυση του αέρα στο κρασί και διατηρεί τη φρεσκάδα του.



ΒΗΜΑΤΑ ΕΜΦΙΑΛΩΣΗΣ

- 1. Πλύσιμο μπουκάλας**
- 2. Γέμισμα**
- 3. Τοποθέτηση πώματος**
- 4. Σφράγισμα**
- 5. Τοποθέτηση ετικέτας**
- 6. Πακετάρισμα σε χάρτινα κουτιά.**

