

Linee guida per la vinificazione in bianco con uve rosse

1. Pigiatura, diraspatura e solfitaggio

Immediatamente dopo la pigiatura e la diraspatura separare le bucce dal mosto mediante leggera torchiatura. Aggiungere 1,5 dl/hl di anidride solforosa 5 % nel mosto anche in caso di vendemmia sana. L'anidride solforosa deve essere aggiunta immediatamente dopo la pigiatura. Mescolare bene l'anidride solforosa con il mosto. Se si desidera un vino dal colore bianco puro, occorre trattare il mosto con del carbone decolorante per togliere ogni velatura rosata.

È ora importante conoscere le caratteristiche del mosto:
Acidità totale: pH:

Prodotti per il trattamento dei mosti destinati alla produzione di vini bianchi

- Acidificanti: acido citrico, acido tartarico
- Disacidificanti: carbonato di calcio, bicarbonato di potassio
- Carbone decolorante
- Enzimi
- Bentonite

2. Chiarificazione del mosto “débouillage”

È consigliabile in questo momento l'uso di enzimi chiarificanti, la temperatura ideale 16 – 20 °C. 12 ore dopo l'aggiunta degli enzimi si aggiunge la bentonite. Dopo ulteriori 12 ore si decanta il vino separandolo dal suo deposito.

3. Fermentazione alcolica

Aggiungere i lieviti selezionati per la fermentazione alcolica. I lieviti devono essere preparati e riattivati seguendo le istruzioni del fornitore. È consigliabile l'uso di sali di fermentazione quale nutrimento per i lieviti. La temperatura ideale di fermentazione è di 16 – 18 °C.

4. Zuccheraggio

Per determinare il grado zuccherino del mosto prima della fermentazione alcolica si usano il rifrattometro o il mostimetro. A fermentazione iniziata aggiungere, se necessario, lo zucchero.

Relazione grado zuccherino – grado alcolico per vinificazione in bianco e rosato

$$\text{Grado alcolico \% Vol} = \frac{\text{Gradi Oechsle} - 15}{6}$$

$$\text{Gradi Oechsle} = \text{Grado alcolico \% Vol} \times 6 + 15$$

250 g di zucchero per ettolitro di mosto aumentano la gradazione di 1° Oecshle

5. Fermentazione malolattica

A dipendenza delle caratteristiche iniziali del mosto (pH, acidità totale) e le peculiarità del ceppo, si deciderà se favorire o bloccare la fermentazione malolattica.

Se si decide di lasciar fare la malolattica al vino occorre aggiungere i batteri selezionati della malolattica. I batteri devono essere preparati seguendo le istruzioni del fornitore.

Dopo circa 2-3 settimane procedere al controllo della fermentazione malolattica.

La temperatura ideale è di 18 °C.

6. Stabilizzazione chimica del vino

Subito dopo la fermentazione alcolica per i vini che non devono fare la malolattica procedere alla stabilizzazione chimica aggiungendo 1 dl/hl di anidride solforosa 5 %.

Per gli altri vini stabilizzare immediatamente dopo la malolattica pure con 1dl/hl di anidride solforosa.

7. Travaso senza aria

Procedere subito dopo la stabilizzazione chimica ad un travaso senza aria.

8. Stabilizzazione fisica del vino

Il vino deve subire l'azione del freddo per circa 4 settimane (anche fino a 0 °C) per favorire la precipitazione dei sali dell'acido tartarico.

9. Conservazione del vino, travasi, colmature, controllo dell'anidride solforosa

Dopo la stabilizzazione fisica si travasa il vino in recipienti ben colmi muniti di tappo idraulico.

Controllare regolarmente la tenuta delle camere ad aria dei coperchi galleggianti.

Prima di ogni travaso procedere all'analisi dell'anidride solforosa libera il cui valore dovrebbe situarsi sui 30 mg/l di vino.

Calcolo per l'aggiunta di anidride solforosa 5 %

Esempio:

Anidride solforosa **attuale** nel vino **20 mg/l**

Anidride solforosa **desiderata** nel vino **35 mg/l**

Anidride solforosa 5 % **da aggiungere** per ogni hl di vino in ml = **(35 – 20) x 3 = 45 ml**

10. Chiarificazione per collaggio, trattamento di difetti particolari

Per la chiarificazione dei bianchi si usa preferibilmente la colla di pesce che dona limpidezza e brillantezza al vino. Per il modo d'uso attenersi alle istruzioni del fornitore.

Prodotti per il trattamento di difetti particolari

Disacidificanti: carbonato di calcio, bicarbonato di potassio

Acidificanti: acido citrico, acido tartarico

Bock: Sulfidex

Carbone deodorante

11. Filtraggio e imbottigliamento

Se si desidera filtrare il vino con sistemi di filtraggio a placche occorre risciacquare le placche per almeno una ventina di minuti per eliminare odori di cartone che possono essere trasmessi al vino.
Prima di procedere alla filtraggio o all'imbottigliamento procedere all'analisi dell'anidride solforosa libera.
Il vino in bottiglia dovrebbe contenere tra i 20 – 30 mg/l di anidride solforosa libera.

In ogni caso prima della messa in bottiglia è utile procedere ad una analisi completa e una degustazione tecnica per permettere di stabilire eventuali pregi e difetti del vino.