



www.enogrup.com

Украина • Грузия • Молдова

Комплексные технологические решения в виноделии



*Техническое
руководство по
процессу брожения в
дубовом
винификаторе, модель
– Жемчужина*

Украина, Одесса
+380 48 71 71 271
info_enogrup@te.net.ua

Молдова, Кишинев
+373 22 84 00 17
enology@mdl.net

Грузия, Телави
+995 599 65 35 45
office_georgia@enogrup.com

info@enogrup.com
www.enogrup.com



1. Заполните винификатор виноградом, оставляя не менее 30 см свободного пространства до верхней части бочки, для обеспечения противодавления.

Достигнуть этого можно несколькими способами:

- некоторые виноделы предпочитают наполнять бочку виноградом до необходимого уровня
- в то время как другие предпочитают заполнять бочку до краев, а затем откачивают примерно 25% сусла.



2. Накройте бочку крышкой, не закручивая зажимы, чтобы обеспечить выход газа, образующегося при брожении.

3. Проводите мацерацию в течение необходимого времени.



4. Снимите крышку, добавьте дрожжи и дрожжевые подкормки, после чего перемешайте их в бочке.

5. Подготовьте бочку к брожению и удерживанию давления.



А. Поместите крышку на верхушку бочки и закрутите зажимы (расположение верхнего фланца каждого зажима указано на фотографии), чтобы зафиксировать крышку.



Б. Отрегулируйте клапан на системе давления, затянув его до упора. Общее давление не должно превышать 0,35 бар (заводские настройки).

В. Брожение начинается. Убедитесь, что манометр удерживает 0,35 бар и любое избыточное давление сбрасывается.



6. Проводите дегустации и анализ. Когда желаемый уровень брожения достигнут, сбросьте давление в бочке.

Примечание. Нет необходимости сбрасывать давление в бочке, если Вы собираетесь отобрать пробу для анализа через кран. Если Вы планируете получить доступ к бочке путем снятия крышки, в бочке ОБЯЗАТЕЛЬНО должно быть сброшено давление.

7. Сброс давления:

А. Откройте клапан, чтобы весь газ вышел. Это важно, так как открытие клапана сбросит давление.



Б. Подождите, пока манометр укажет 0.

В. Открутите зажимы и снимите крышку, чтобы добавить любые необходимые питательные вещества. Перемешайте.

8. Повторите пятый пункт данного руководства и ожидайте окончания брожения.



РЕКОМЕНДАЦИИ:

- ✓ Всегда, при необходимости снять крышку, следуйте инструкциям в пункте №7, для сброса давления в бочке. Важно убедиться, что клапан системы давления открыт, прежде чем снимать крышку
- ✓ Всегда откручивайте зажимы, которые фиксируют крышку бочки, по одному
- ✓ После брожения на мезге, можно проводить микрооксигенацию с использованием соответствующего оборудования
- ✓ Весь процесс производства вина может проводиться в винификаторе, включая ферментацию, длительную мацерацию на мезге в течение требуемого периода, а так же дозревания готового вина.

