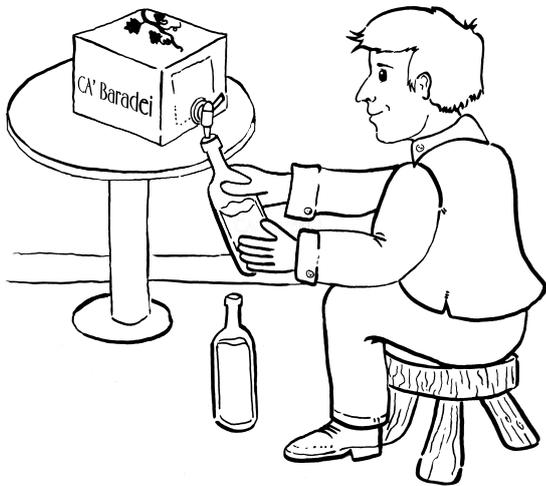
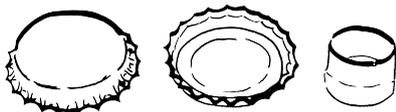


Rifermentazione (o seconda fermentazione): è la trasformazione del vino fermo, una volta imbottigliato, in vino frizzante. Gli zuccheri presenti nel vino fermo si trasformano in alcol e anidride carbonica (sotto forma di bollicine) ad opera dei lieviti presenti nel vino stesso.



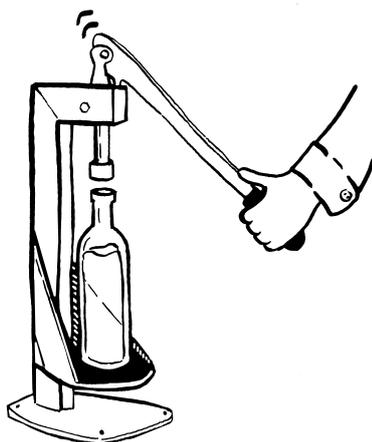
Imbottigliamento: una volta ricevuto il vino sarà necessario imbottigliare il contenuto entro un paio di giorni per evitare che il vino inizi a rifermentare nella sacca del bag in box o nella damigiana nel caso le temperature siano favorevoli. In caso di temperature molto fredde sarà possibile aspettare qualche giorno in più, in caso di temperature ormai calde sarà necessario imbottigliare anche il giorno stesso della ricezione

Attenzione: rispettare l'altezza di riempimento riportata nel fondo del vetro in millimetri.



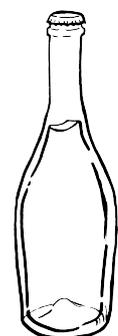
Tappatura: nel caso di tappatura di vino con sughero raccomandiamo che i tappi siano di recente produzione, idonei alla pressione del vino frizzante e di buona qualità. Nel caso di tappatura con tappo corona consigliamo di utilizzare tappi corona con sotto-tappo (bidule) separato e di chiudere il tappo mediante tappatrice in modo energico dalla prima all'ultima bottiglia.

(Evitare il tappo corona con sotto-tappo incollato, non hanno una buona tenuta di pressione).



La sovrappressione che si svilupperà dopo la seconda fermentazione sarà indicativamente intorno ai 2.5 bar.

Vetro: utilizzare bottiglie di vetro per vino frizzante, hanno un vetro più spesso e pesante, idoneo alla sovrappressione fino a 3.5 bar ed evitano che il vetro si rompa in seguito alla rifermentazione.



Conservazione e temperatura: le bottiglie dovranno essere stoccate in posizione orizzontale o verticale (è indifferente) e conservate in luogo fresco e asciutto ad una temperatura indicativa di 16/20°C. (è possibile che alcune bottiglie disposte nello scaffale vicino ad un muro freddo non rifermentino, per evitare che ciò accada consigliamo di disporre tra le bottiglie e il muro un doppio strato di cartone spesso così da isolare le bottiglie dalla temperatura troppo fredda del muro).

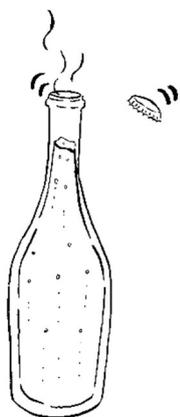
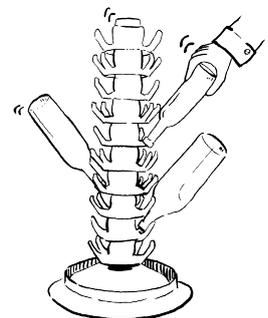
Verificare sempre con un termometro la temperatura reale presente nella stanza dove si conservano le bottiglie. Temperature superiori ai 20°C (es. in una stanza riscaldata) porteranno il vino a rifermentare troppo velocemente e il risultato ottenuto sarà qualitativamente inferiore.

Durata della seconda fermentazione: la rifermentazione avviene indicativamente dai 30 ai 40 giorni a seconda delle condizioni di temperatura in cui si trovano le bottiglie, è importante ricordare che gli imbottigliamenti precoci (in gennaio) o le annate con primavera particolarmente fredde (marzo con temperature invernali) allungheranno i tempi di rifermentazione; questa avrà inizio solamente quando le temperature aumenteranno e l'ambiente in cui si conservano le bottiglie sarà superiore ai 15-16°C. La fermentazione avverrà quindi regolarmente, mantenendo tutta la qualità del nostro vino ma con tempi superiori ai 40 giorni.

Fine dell'imbottigliamento: in caso di DAMIGIANA: risciacquare con acqua calda e lasciarla scolare a testa in giù senza danneggiare il vetro (messa ad asciugare per evitare che all'interno del vetro si formino muffe) per un'ora circa, rimettere il tappo di plastica e conservarla in luogo pulito e asciutto fino al ritiro (il cliente che utilizza damigiane di proprietà dell'azienda Cà Baradei è responsabile della conservazione e cura della damigiana, ogni forma di cattiva condotta verrà addebitata secondo i costi riportati in listino prezzi).

In caso di BAG IN BOX, separare la scatola di cartone dalla sacca e smaltire nella raccolta differenziata secondo le disposizioni del proprio comune (Cartone PAP 20 – Sacca Plastica/Alluminio OTHER 07)

Conservazione delle bottiglie vuote: le indicazioni sono le medesime della damigiana: una volta svuotata la bottiglia risciacquarla bene con acqua calda, agitando il contenuto così da rimuovere tutti i residui della rifermentazione e scolare bene con apposito strumento. Una volta asciutte, le bottiglie andranno riposte in scaffale con un pezzo di scottex all'interno del collo del vetro (o pezzo di alluminio all'esterno dell'imbocco) così che si impedisca alla polvere di entrare e prepararle pronte per l'anno successivo.



Servizio: una volta stappata la bottiglia è bene considerare che il naturale residuo della fermentazione sarà presente sul fondo del vetro, versare quindi delicatamente il vino in una caraffa (scaraffare/decantare) così da lasciare il vino limpido e frizzante fino all'ultimo bicchiere

Il seguente manuale è realizzato dagli enologi di Cà Baradei, sul nostro sito www.cabaradei.it area download troverete tutte le guide e le schede tecniche dei nostri vini. Il nostro staff è sempre a disposizione per chiarire ogni dubbio, curiosità, metodo di conservazione.

Soc. Agr. Cà Baradei s.s. – Mareno di Piave (TV) – Italia. Tel. e Whatsapp 0438-30229 info@cabaradei.it