

O BASICO PARA FAZER VINHO.

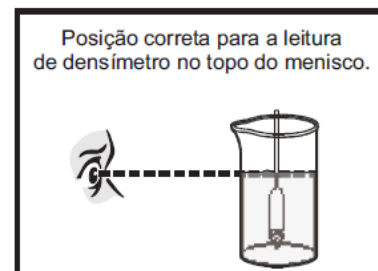
1- MOAGEM E PREPARO DO MOSTO PARA A FERMENTAÇÃO ABERTA

1.1 - Escolhas dos grãos e moagem - Retirar as uvas ruins dos cachos, efetuar a moagem, retirar os “talos” e cachos que ficaram.

1.2 - Medição do Grau BABO – Medir a quantidade de açúcar no mosto com o mostímetro de babo. Lembramos que o mostímetro é calibrado a 20°C, então se o suco estiver mais frio pode esquentá-lo, se estiver quente devesse resfriá-lo, e também pode usar a tabela abaixo para corrigir um pouco a graduação:

Procedimento de Medição:

1. Inserir a amostra do mosto na proveta e homogeneizar a mesma (misture bem a amostra), não pode conter grãos ou cascas.
2. Após estabilizar a solução inserir o instrumento livre de impurezas (bem limpo) no mosto até realizar a medição;
3. O mostímetro de Babo deve flutuar na solução para uma correta medição, não podendo encostar-se ao fundo ou as laterais da proveta;
4. Realizar a leitura no topo do menisco conforme a figura;
5. Verificar a temperatura e realizar a correção da medição conforme a tabela abaixo: (caso não esteja em 20°C).



14°C	16°C	18°C	20°C	22°C	24°C	26°C	28°C	30°C	32°C
-0,3	-0,2	-0,1	0	+0,1	+0,2	+0,3	+0,4	+0,5	+0,6

OBS: Estimasse que:

- 1° babo representa 1 g de açúcar.
- 10% de Álcool é igual a +/- 15 °Babo.
- 16 – 17g de açúcar devem resultar em 1g de álcool.
- 1 Brix = 0,9° Babo
- Correção do açúcar no mosto: Para cada 1 l de suco – acrescentasse 11g de açúcar.

Atenção: A Correção do açúcar, caso deseje fazê-lo, deve ser realizada antes de inserir o fermento, pois o mesmo ao ser aplicado começa a consumir o açúcar do líquido e pode alterar as medições. Então faça a correção e logo após aplique o metabissulfito de potássio.

Dica: Esta dica pode ser variável e não ser 100% correta. Mas podemos ter uma estimativa do grau alcoólico do vinho através da medição do grau BABO. Como fazer: Pegue o resultado da medição do babo e divida por 1,7, assim devendo ter um aproximado. Por exemplo: o grau babo ao medir deu como resultado 17° Babo. Fazemos: $17/1,7 = 10\%$ estimados. Como comentamos isso pode variar de acordo com o resultado da fermentação, podendo ser bem maior ou bem menor. Isso é muito útil, pois depois do vinho pronto só podemos aferir o grau alcoólico por análise laboratorial. Alcoômetros Gay Lussac e Cartier que são utilizados em destilados não tem bom funcionamento para o vinho.

Outra opção para estimar o álcool no vinho: Você pode utilizar um Densímetro de Massa Específica para estimar o teor de álcool no vinho. Como fazer: Após moer a uva e estiver tudo pronto (já corrigido o açúcar etc..) para colocar o fermento.

- Retire uma mostra do suco e coloque em uma proveta.
- Coloque o densímetro dentro da proveta (igual ao Mostímetro de Babo).
- Observe qual a densidade que foi informada na sua visualização e anote em algum lugar que não irá esquecer.
- Quando a fermentação estiver pronta, faça novamente a medição da Densidade.
- Assim terá a Densidade inicial (O.G) - (inicial = mosto antes de fermentar) e a final (quando terminada a fermentação).
faça o cálculo: $Densidade\ inicial - Densidade\ final \times 0,133 = \% \text{ de álcool estimado.}$
EXEMPLO: $1100 - 1010 = 90 \times 0,133 = 11,97\%$.
- TAMBÉM chamamos a Densidade inicial de **O.G (Original Gravity)** e a Densidade final de **F.G (Final Gravity)**. Assim sendo: **O.G:** $1100 - \mathbf{F.G:} 1010 = 90 \times 0,133 = 11,97\%$.

1.3 - Metabissulfito de potássio. 15 g para cada 100 kg. Misturar bem a massa.

DICA: para melhor efeito dissolva o produto em um pouco de suco (500 ml).

1.4 - Levedura: 25gr para cada 100 kg de casca. (Consulte os vendedores da Indupropil – Eles poderão indicar o mais adequado para sua produção). As leveduras são ESSENCIAIS e INDISPENSÁVEIS, pois elas lhe trarão aromas, cores e sabores ao seu vinho, tendo resultados incríveis!! Se não utilizar quem fermentara seu vinho é uma levedura que está no ambiente, ou seja, só Baco sabe qual será! E normalmente se PERDE muito do resultado do vinho quando relacionado a aromas e sabores.

- Ferva um pouco de água (de 5 a 10 vezes a quantidade de levedura a ser utilizada) para eliminar odores e cloro. Adicione a água fervida uma quantidade de açúcar ou mosto de uva equivalente à quantidade de levedura a ser hidratada, esse açúcar ou mosto vai ajudar na hidratação evitando que a levedura entre em autólise (P. Ribereau-Gayon, et. Al. 2006). Esfrie a solução até 30-33°C em um recipiente de vidro bem limpo, despeje a quantidade de levedura que será utilizada dentro da solução.
- Neste primeiro momento não agite e deixe que levedura forme uma “película” na superfície da solução.
- Aguarde 15 minutos e agite cuidadosamente para misturar e dissolver totalmente a levedura. Deverá ficar um líquido de cor Bege.
- Aguarde 15 minutos, a solução de leveduras irá formar um bolo de espuma, agite a solução para dissolver a espuma e adicione mosto de uva (sem cascas e sem sementes) até dobrar o volume inicial. Repita esse processo mais 2x.
- Adicione a solução de leveduras no fermentador junto com o mosto de uva e agite vigorosamente.

1.5 - Escolha um local fresco – entre 20 e 25°C para a fermentação, quanto menores as variações melhor.

- Agite a massa no mínimo 2x ao dia.
- Vinhos tintos 3 a 5 dias completos
- Vinhos brancos 2 dias completos

Dica: é recomendável a adição de 50 g de ativante de fermentação para cada 100 kg de casca no 2º dia de fermentação.

2 – TRASFEGA E FERMENTAÇÃO – FECHADA (Dentro da Pipa com suspiro).

2.1 – Após a fermentação aberta será realizada a trasfega ou a transferência do fermentador para a pipa.

- Retire o mosto do fermentador e passe para uma pipa, deixando neste momento um espaço de 10 cm da borda da pipa. Isto por que durante a fermentação ocorrerá formação de espuma, assim, se não houver espaço pode estourar a pipa ou causar vazamentos.

2.2 – Como utilizar as pipas de vinho:

- A pipa deve ter 100% da circunferência do seu fundo apoiado ao chão, ou seja, o fundo da pipa deve estar totalmente apoiado. NÃO podendo deixar sobre cavaletes ou partes da mesma sem apoio.
- Na tampa conecte um espigão a uma mangueira, a mangueira coloque dentro de um recipiente com água, assim conforme a fermentação liberar os gases, estes podem sair sem que entre oxigênio.
- Não se esqueça de verificar se o anel está bem fixado na tampa. Sempre lubrique o mesmo com água ou com o próprio mosto, afim de que o anel não crie resistência ao fechar a tampa. Proporcionando uma ótima vedação.

OBS: nos primeiros dias da fermentação pode haver liberação muito enérgica de CO₂, sendo assim é recomendável deixar a tampa entre aberta para evitar danos à pipa.



Em nossa loja virtual: www.Indupropil.com.br você encontra todos os materiais necessários para fazer seu vinho.

Desde a moagem (moedores), insumos (Fermentos e Metabissulfito), engarrafamento (Rolhas, Capsulas).