

Após efetuar a fermentação aeróbica (com oxigênio), o suco da uva será transferido para a “PIPA” para que seja realizada a Fermentação Anaeróbica (ocorre na ausência de oxigênio).

1º Fase

- 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 esqueça de verificar se o anel esta 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.

Mangueira conectada a um espigão.
Para maior vazão.



Atenção

- Deixe o líquido no mínimo e aproximadamente “palmo” de distância da tampa, para evitar que em caso de fermentações mais vigorosas, o suspiro da tampa seja obstruído. Causando pressão interna, o que pode ocasionar danos ao tanque.

Nesta 1ª fase o vinho ainda vai fermentar. Está fermentação libera gases e espuma.

Recomendamos que nas primeiras 24h a tampa fique ‘entre-aberta’ para que possa ocorrer a saída total dos gases e espuma pela espuma caso necessário.

Após as primeiras 24h, fechar a tampa e colocar o suspiro.

Assim deve-se tomar um cuidado especial e deixar o espaço mínimo indicado. Se encher demais, o suspiro não dará vazão aos gases ou líquidos assim causara pressão interna podendo vir a danificar o produto.

Mangueira conectada a um espigão.
Deve ser colocada em um recipiente com água.

2º Fase

- Após a completa finalização dos processos de fermentação. Recomendasse efetuar a ‘trasfega’, ou a troca de pipa para limpar a borra. Após efetuar esta limpeza, deve-se preencher completamente a pipa.

Lembramos que a pipa somente deve ser ‘Lacrada’, após a completa finalização do processo de fermentação.

