

Instrucciones para los kits de vino Winexpert de 4, 6 u 8 semanas.

Contenidos del Kit:

- Concentrado de uva
- Bolsa secundaria de reserva (en algunos casos)
- Puede contener virutas y/o dados de roble
- Sobres de levadura (hasta 2 unidades)
- Bentonita
- Sobre de Metabisulfito de potasio
- Agentes clarificantes (Kieselsol y Chitosan (quitosano))

Equipo necesario:

- Fermentador primario (de 30 l mínimo, con tapa y borboteador)
- Damajuana o fermentador secundario (de 23 l mínimo, con tapón/tapa y borboteador)
- Si los fermentadores no tienen grifo, sifón y tubo
- Borboteador
- Cucharón
- Densímetro
- Pipeta para sacar muestras del vino
- Llenador de botellas con válvula (recomendado)
- Botellas de vino (28 a 30 unidades de 750 ml)

Gravedad Específica inicial esperable:

Kit de 4 semanas: 1.070 – 1.097

Kits de 6 y de 8 semanas: 1.080 – 1.0100

Gravedad Específica final:

<0.996 en todos los casos.

Instrucciones:

Paso 1, Día 1: Fermentación primaria

1.1 Limpiar y desinfectar el equipo que se va a utilizar. Llevar todos los componentes del kit a temperatura ambiente.

1.2 Vierta 2 L de agua caliente del grifo en el fondo del fermentador primario y añada Bentonita. Mezcle bien. Es normal que la Bentonita no se disuelva completamente en el agua.

1.3 Vierta el contenido de la bolsa de base de concentrado de uva en el fermentador primario. Enjuague la bolsa con agua y añádala al fermentador primario. Si hay dos bolsas, utilice ahora la más grande. La reserva (bolsa pequeña) no se añade en este paso.

1.4 Llene el fermentador primario hasta la marca de 23 L (6 galones) con agua potable fría de buena calidad.

1.5 Si su kit contiene virutas de roble o roble granulado, añádalas ahora. Si su kit contiene dados de roble, se añadirán en una más tarde.

1.6 Remueva bien. Utilice un hidrómetro para medir y registrar la gravedad específica (G.E.) del primer.

1.7 Espolvoree la levadura seca sobre la base de concentrado de uva (si su kit contiene dos paquetes de levadura, añada ambos ahora).

1.8 Coloque la tapa con el borboteador lleno hasta la mitad con solución de sulfito (o con agua estéril con desinfectante) en el fermentador primario. El paquete de sulfito/sorbato incluido no se utiliza para este propósito. (Visite www.winemakerschool.com para hacer una solución de sulfito).

1.9 Mantenga el área de fermentación caliente (20°C a 25°C o 68°F a 77°F) durante todo el proceso de vinificación.

Paso 2, día 14: Estabilizado y desgaseado

2.1 Compruebe en la tabla la lectura de G.E. requerida. Mida la G.E. Si el vino no está en el rango, compruebe de nuevo en 48 horas. Si está en el rango, registre el número.

2.2 Utilizando un equipo desinfectado, sifonee (trasiegue) cuidadosamente el vino a una garrafa o fermentador secundario limpio y desinfectado dejando atrás el sedimento.

2.3 Añada el contenido del paquete de Metabisulfito de Potasio/Sorbato de Potasio directamente al fermentador.

2.4 Agitar el vino con una cuchara esterilizada. Agitar enérgicamente el vino, cambiando de dirección intermitentemente durante 10 minutos. Alternativamente, se puede desgaseificar el vino utilizando un taladro con accesorio desgaseificador durante 2-4 minutos a velocidad media invirtiendo la dirección cada 30 segundos.

2.5. Añada Kieselsol. Si su kit contiene dos, añada un paquete ahora. El otro se añadirá más adelante.

2.6 Coloque el borboteador lleno hasta la mitad con la solución de sulfito en el cuello de la cuba y déjela durante 24 horas.

Paso 3, Día 15: Clarificado

3.1 Remover el contenido de la(s) bolsa de reserva(s) en la garrafa, si está incluida

3.2 Añada el quitosano.

3.3 Si su kit contiene un segundo Kieselsol, añádalo una hora después de añadir el quitosano.

3.4 Si su kit contiene virutas de roble, añádalos ahora.

3.5 Vuelva a colocar el borboteador de aire y deje que el vino repose en un lugar cálido (de 20°C a 25°C o de 68°F a 77°F), sin ser molestado y alejado del calor y la luz directos.

3.6 Después de 5 días, mover suavemente la cuba (sin abrirla) para que caigan los sedimentos adheridos a las paredes de la cuba.

3.7 Continúe el proceso de limpieza de acuerdo con la tabla siguiente.

Tiempos de clarificado y maduración del vino		
Tipo de kit de vino	Día para la maduración	Día para el embotellado
4 semanas	26	28
6 semanas	40	42
8 semanas	54	56

Paso 4, día 26 a 54: Maduración

4.1 El vino debe estar perfectamente limpio. Si no es así, deje el vino otros 7-14 días para que termine de aclararse.

4.2 Traslade con cuidado el vino para eliminar los sedimentos (y las virutas de roble, si las hay) a un fermentador limpio y desinfectado.

4.3 Dejar reposar el vino un mínimo de 2 días para que se asiente.

Pasos opcionales:

a) Si el vino va a ser envejecido durante más de 3 meses, añada 1,5g (1/4 cucharadita) de metabisulfito de potasio al vino en este momento para ayudar a preservar el sabor y el color.

b) Si se filtra el vino, hágalo en esta fase. NUNCA FILTRAR EL VINO TURBIO.

Paso 5: Embotellado del vino ya clarificado

5.1 Introduzca cuidadosamente el vino en botellas limpias y desinfectadas.

5.2 Encorche las botellas y déjelas en posición vertical durante 3-5 días para que el corcho se expanda. Invierta la botella o guárdela de lado para mantener el corcho húmedo.

Almacene el vino a una temperatura de 11°C a 18°C o de 52°F a 65°F. Si decide envejecer el vino en una cuba, rellénela con un vino de estilo similar y póngale un tapón hermético a la cuba.

El envejecimiento en botella es el método preferido.

Traducido por www.cocinista.es

Versión 1 – Abril 2022