

Wijnmaken voor gevorderden

Versie november/december 2020
Op weg naar een topwijn



Samenstelling en presentatie:

Ed Montforts
Meester-wijnmaker
Keurmeester

“de wijndokter”

(C) Ed Montforts 2020

Inhoudsopgave:

	Pagina
Werkblad wijn Wit/Rosé	4
Werkblad wijn Rood	6
Naar een nieuwe vinificatie	9
Rijpheidsindex R	10
Stabiliseren	12
Persen	14
pH en zwaveldioxide	14
Sulfiet en SO₂	18
De pH en sulfiet	22
Reductonen	23
Vitamine C?	24
Teveel sulfiet?	26
Enzymen	29
Suiker	30
Meten van suikergehalte	33
Suiker en alcohol	34
Densiteitstabel	36
Handige tabel	37
Wijnweger	37
Gist	40
Glycerine	48
Klimaatverandering	49
BIO	50
Informatie gisten	51
De biologische lijn	59
Hulpstoffen	60
Zuurmanagement	68

Vierkant van Pearson	71
Ontzuren	74
Fouten, gebreken en ziekten	83
Troebels	93
Klaren en stabiliseren	100
NIEUWS!	103
Bottelen	104
Alcohol bepalen met densimeter en refractometer	105

Werkblad wijn Wit/Rosé: Handeling	Tijd	Klaar
Plukken aantal kilo's x 75 % opbrengst in liters Kilo liters		
Ontstelen/kneuzen Temperatuur bij kneuzen: Gr C		
Panzym Extract en Panzym Clair Rapide in beetje sap opgelost toevoegen; goed onderroeren; 0,4-1 gram/10 kilo elk		
Sulfiet (KDS) 0,5 gram/10 liter onderroeren = 25 mg/l ter bestrijding oxidasen		
Bactiless toevoegen tegen grampositieve (Malo) EN gramnegatieve (azijn) bacteriën		
Rosé: kleurcontrole ieder 1/2 uur; bij voldoende kleur persen; Wit: na 4 uur standtijd persen; Wit kruidig of volrijp na 8-24 uur koude standtijd persen; Indien mogelijk: 7 dagen standtijd op 10 graden C; helder sap afhevelen; dan zacht persen Controle hoeveelheid sap: liter		
Zuur meten: gram/liter; zo nodig aanvullen met gram/liter wijnsteenzuur		
Suikerbepaling met densimeter en met Refractometer Oechsle Suiker gram/liter Aftrek grammen suiker bij zuur minder dan 6 gram 20 gram idem tussen 6 en 10 gram 25 gram Idem meer dan 10 gram 30 gram Netto suiker gram/liter. Suiker toevoegen ja/nee gram/liter		
Gesil toedienen 4-5 gram/10 liter		
Na 2 uur Mostbentoniet toedienen en na klaring sap afhevelen		
Bepaling Gistingstemperatuur maximum: Temperatuur bij kneuzen _____ (Potentieel) gewenst alcohol %. _____ + Som maximaal = _____		
Gist klaarmaken:		
Naam gist Hoeveelheid gram Water liter van 40 gr C GoFerm 4 gram/10 liter onderroeren gram Toevoegen: glas sap Gist opstrooien 15 minuten laten staan Gist onderroeren Na 30 minuten werking controleren Bij sap neerzetten voor ongeveer gelijke temperatuur Boven op sap uitgieten		

Werkblad wijn Wit/Rosé: Handeling	Tijd	Klaar
Super eik chips "structuur". Meevergisten wordt aanbevolen; dat geeft de wijn meer structuur en finesse. De mix zorgt voor verbreding van de smaak zonder de eigenheid van de gebruikte druiven te beïnvloeden. Zeer geschikt en aanbevolen voor wijn die op de fijngist (sur lie) uitgebouwd wordt (Pinot Blanc, Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Silvaner) met minstens 12,5% alcohol. Phenolen en rooster-aroma's worden uitgeloozd, gepolymeriseerd en in de wijn gebonden. Geeft buiten-gewoon mooie structuur en maakt de wijn langer houdbaar! 5-10 gram/10 liter.		
Zodra gisting is gestart temperatuur sap opnemen. Graden C Temperatuur terugbrengen naar minimum, afhankelijk van gist Graden C		
24 uur later: 4 gram Uvavital/10 liter in most oplossen en toedienen gr Temperatuur meten Graden C		
2 dagen daarna: 4 gram DAP/10 liter in wijn oplossen en toedienen gr Temperatuur meten Graden C		
Einde "woelige gisting": 4 gram SIHA Proferm Aroma Plus/10 liter gr Temperatuur meten Graden C Aflopende gisting: (SG 1005) temperatuur naar 23 gr C Einde gisting temperatuur naar 25 gr C 12 uur.		
Einde gisting: direct afhevelen van grof depot Eerste beoordeling resultaat:		
Na 24 uur: Eerste hevelbeurt met toevoeging PureLeesLongevity en 50 mg sulfiet/liter (1 gram KDS/10 l)		
1 week daarna: Tweede hevelbeurt met toevoeging PureLeesLongevity en 50 mg sulfiet/liter Beoordelen of klaringsmiddelen gebruikt moeten worden Nee / Ja Indien ja: welke middelen en hoeveel: Resultaat Indien nee, Panzym Fine 0,4 gram/10 liter voor vrijmaken manno-proteïne uit de fijngist voor een beter mondgevoel		
Drie weken daarna: bij volstrekt heldere wijn: derde hevelbeurt met toevoeging PureLeesLongevity; meten vrij sulfiet en aanvullen tot 40 mg/liter		
Netto aantal liters l. Proeven		
Rijping 3 maanden; datum vervolgstappen noteren.		
Proeven. Vrij sulfiet meten. Stabiel? Zo niet: mogelijke oorzaak? Bepalen noodzakelijke maatregelen en uitvoeren. Noteren bij opmerkingen Vrij sulfiet aanvullen tot 40 mg/l		
Steriel filteren Proeven		
Direct bottelen Aantal flessen		
1 Maand na bottelen: proeven en beoordelen. Kleur, geur en aroma, smaak, frisheid, balans, alcohol, afdronk.		

