

Una scheda per ogni vino

La storia di un vino, per chi lo consuma, è nel suo colore, nei suoi profumi e gusti. Per chi lo produce questo è il gran finale di una avventura iniziata tanto tempo prima in vigneto e proseguita in cantina: tanto lavoro, difficile, non sempre prevedibile nei risultati. Per questo, il produttore ed il tecnico che lo segue, sanno della necessità

di avere ben presenti, anche nei dettagli, tutte le vicissitudini di quel vino, per capire, memorizzare e, se necessario, modificare. Allo scopo può essere molto utile disporre di una scheda tipo quella che vi presentiamo redatta da ENOSIS che serve sia da programma dei lavori, sia da promemoria delle operazioni effettuate.

ENOSIS - PROTOCOLLO DI LAVORAZIONE E CONTROLLI

Schema DA - Vino.....Vendemmia.....Codice.....

	A cura della cantina	A cura di ENOSIS	Data	
1 Programmazione	<input type="checkbox"/> a Controllo uve <input type="checkbox"/> b Assaggio acini <input type="checkbox"/> c Aspetto visivo	<input type="checkbox"/> d Gradi Babo <input type="checkbox"/> e Previsione vendem. <input type="checkbox"/> f Prelievo campione	<input type="checkbox"/> Controlli analitici
2 Impostazione		<input type="checkbox"/> Schema vinificazione <input type="checkbox"/> Prove di chiarifica	
3 Vendemmia	<input type="checkbox"/> a Raccolta uve <input type="checkbox"/> b Trasporto <input type="checkbox"/> c Selezione <input type="checkbox"/> d Aggiunta enzimi <input type="checkbox"/> e Pressatura	<input type="checkbox"/> f Chiarifica <input type="checkbox"/> g Filtrazione <input type="checkbox"/> h Raffreddamento <input type="checkbox"/> i Assegnazione codice <input type="checkbox"/> l Prelievo campione	<input type="checkbox"/> Controlli analitici
4 Chiarifica e stoccaggio	<input type="checkbox"/> a Controllo temperatura <input type="checkbox"/> b Grado Baumé e velatura <input type="checkbox"/> c Filtrazione	<input type="checkbox"/> d Aggiunta di SO ₂ <input type="checkbox"/> e Eventuali chiarif. e filtr. <input type="checkbox"/> f Prelievo campione	<input type="checkbox"/> Controlli analitici e organolettici
5 Preparazione mosto	<input type="checkbox"/> a Prelievo campione	<input type="checkbox"/> Proposte assemblaggi <input type="checkbox"/> Nuovo codice	
6 Assemblaggio	<input type="checkbox"/> a Assemblaggio <input type="checkbox"/> b Aggiunta di SO ₂ <input type="checkbox"/> c Prelievo campione	<input type="checkbox"/> Controlli analitici e organolettici	
7 Inizio fermentazione	<input type="checkbox"/> a Aggiunta attivanti <input type="checkbox"/> b Controllo temperatura <input type="checkbox"/> c Aggiunta lieviti	<input type="checkbox"/> d Rimontaggio <input type="checkbox"/> e Tabella da applic. su vasca <input type="checkbox"/> f Prelievo campione	<input type="checkbox"/> Controlli analitici <input type="checkbox"/> Indicazione correzioni
8 Attiva fermentazione	<input type="checkbox"/> a Compilare scheda fermentaz. <input type="checkbox"/> b Rimontaggio	<input type="checkbox"/> c Registr. correzioni in etic. <input type="checkbox"/> d Prelievo campione	<input type="checkbox"/> Contr. analitici e organol.
9 Fine fermentazione	<input type="checkbox"/> a Controllo pressione <input type="checkbox"/> b Refrigerazione <input type="checkbox"/> c Travaso	<input type="checkbox"/> d Aggiunta SO ₂ <input type="checkbox"/> e Prelievo campioni	<input type="checkbox"/> Contr. analitici e organol. <input type="checkbox"/> Prove di chiarifica <input type="checkbox"/> Scelta stabilizzazione
10 Stabilizzazione	<input type="checkbox"/> a Chiarifica <input type="checkbox"/> b Refrigerazione <input type="checkbox"/> c Prelievo campioni*	<input type="checkbox"/> d Aggiunta SO ₂ <input type="checkbox"/> e Prelievo campioni	<input type="checkbox"/> Controlli stabilità <input type="checkbox"/> Prove di tenuta <input type="checkbox"/> Preparazione imbott.
11 Imbottigliamento	<input type="checkbox"/> a Aggiunte di imbottigliam. <input type="checkbox"/> b Controllo indice	<input type="checkbox"/> c Sterilizzazione linea <input type="checkbox"/> d Prelievo campioni**	<input type="checkbox"/> Controlli anal. e microb.
Controlli post imbottigliamento	<input type="checkbox"/> a Indice		
12 Conservazione	<input type="checkbox"/> a Rispetto dei tempi di affinamento in bottiglia <input type="checkbox"/> b Controlli visivi della limpidezza <input type="checkbox"/> c Scelta locali per l'affinamento	<input type="checkbox"/> Tenuta alla conservaz. <input type="checkbox"/> Confronto con altri imbottigliamenti e con altri vini	

Note

*Si devono prelevare due campioni dalla stessa vasca

- nr. 1, tal quale, per la degustazione e la preparazione dell'imbottigliamento
- nr. 2, filtrato, con filtro di carta e farina fossile, per le prove di stabilità

** Per ogni imbottigliamento si devono conferire nr. 6 bottiglie

- nr. 2, per controlli immediati
- nr. 4, per controlli futuri

Ogni campione deve riportare il numero di lotto, la data di imbottigliamento ed eventuali note (es. problemi all'imbottigliamento).