

# SUCCEDE A CASCINA PAPA MORA

Aggiornamenti, suggerimenti, ricette, notizie



## Il vino secondo Cascina Papa Mora

### Seconda puntata

In vasca abbiamo l'uva presente in due consistenze diverse e separate: la parte liquida, il mosto, è precipitata sul fondo; la parte solida, le vinacce, costituisce un tappo che ne copre in uno strato massiccio la superficie.

L'inserimento dei lieviti selezionati va fatto immediatamente, il giorno stesso della vendemmia, per far partire la fermentazione alcolica.

I lieviti vanno disciolti in una soluzione di acqua riscaldata tra i 30° e i 35°, e poco zucchero (prima acclimatazione).

Dopo venticinque minuti a questa miscela viene aggiunta una parte di mosto (seconda acclimatazione). Quindici minuti dopo si aggiunge una parte di mosto doppia della miscela ottenuta in precedenza (terza acclimatazione).

Il composto viene pompato sulle bucce durante il primo rimontaggio. Contemporaneamente il mosto viene estratto dal basso e ripompato in vasca. In questo modo i lieviti attraversano le vinacce interessando tutta la massa, solida e liquida.

Se tutto va bene, la fermentazione alcolica parte subito, entro il primo giorno, e si avverte dal rumore di ebollizione e dal calore delle vasche che sale ma va mantenuto tra i 25° e i 30°. Non disponendo di vasche che gestiscano la temperatura, in questa fase dobbiamo riscaldare o raffreddare la cantina a seconda della temperatura esterna, tenendo conto del fatto che i locali vanno sempre arieggiati, perchè non si saturino di anidride carbonica.

E poi? ...

IL NOSTRO PUNTO VENDITA È APERTO PER ACQUISTI IN AZIENDA

CONSEGNA A DOMICILIO TUTTI I MERCOLEDÌ POMERIGGIO

NELLE PAGINE SEGUENTI PAGINA TROVATE L'ELENCO DEI PRODOTTI IN VENDITA AGGIORNATO OGNI SETTIMANA

