

come fare lo SPUMANTE

Prodotti necessari per la produzione di 100 litri di spumante

- 25 gr di lievito per spumantizzazione
- 6 gr di fosfati (alimenti per lieviti)
- 100 L di vino base
- 2 Kg di zucchero (20 grammi per ogni litro di vino)
- 133 bottiglie per spumante mod. Pesante (t. Corona) da lt. 0,75
- 133 bidoul
- 133 tappi corona diam. 29 mm

Procedura per la spumantizzazione metodo "CHAMPENOIS"

Prima fase

- 25 grammi di lievito per spumantizzazione
- 25 grammi di zucchero
- 250 grammi di acqua

Miscelare e lasciare per 30 minuti in una tazza

Seconda fase

- 1/2 litro di vino
- preparato di lievito - vedi prima fase
- 6 grammi di fosfati (alimenti per lieviti)

Miscelare in una bottiglia di vino e lasciare riposare per 12 ore:
(lasciare la bottiglia stappata riempita ai 2/3)

Terza fase

- sciroppo (vino + preparato di lievito + fosfati) - vedi seconda fase
- 99,5 litri di vino
- 1975 grammi di zucchero (20 grammi per litro di vino)

Sciogliere prima lo zucchero in 4-5 litri di vino e poi miscelare con sciroppo,
quindi aggiungere il tutto alla massa di vino da Spumantizzare, imbottigliare
con il bidoul e il tappo corona.

Novità

Per facilitare al massimo la presa di spuma ed il successivo remuage aggiungere alla fine della terza fase e mescolare bene 7 cl. di **Coadiuvante di tirage Esse** ogni 100 litri di vino.

Consigli utili

- Accatastare le bottiglie orizzontalmente in luogo fresco per minimo due mesi
- Il grado alcolico del vino non deve superare gli 11,5 gradi
- Se il vino base è leggermente abboccato diminuire la dose di zucchero

