



Nei mesi di maggio e giugno continuano le operazioni di imbottigliamento del vino (vedi «i Lavori» di marzo-aprile) e iniziano quelle di pulizia e manutenzione delle attrezzature di cantina in preparazione della prossima vendemmia.

OPERAZIONI ORDINARIE

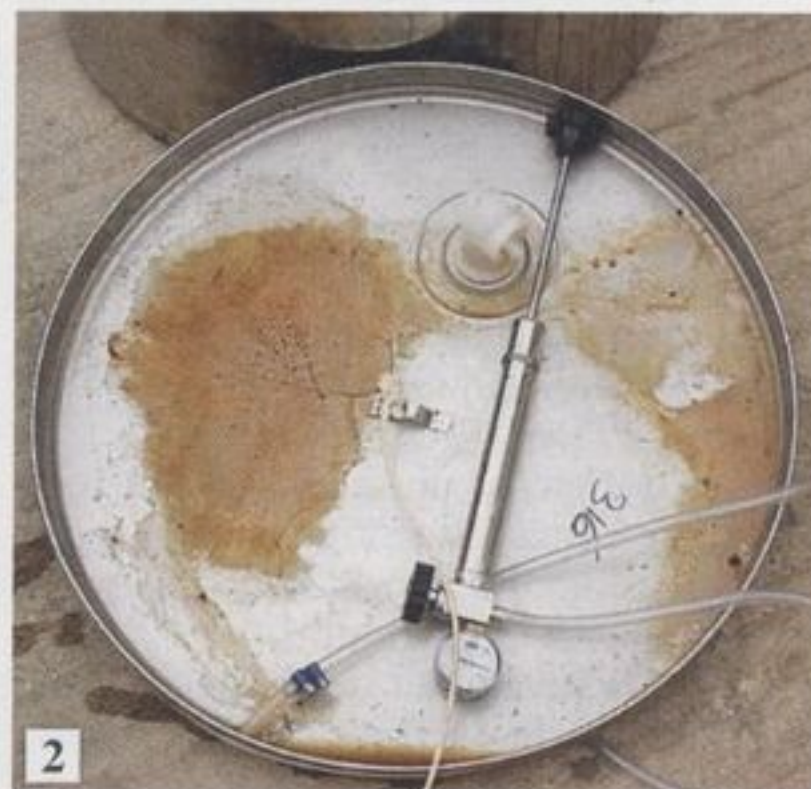
In questi mesi con aumenti repentini delle temperature si consiglia di eseguire correttamente alcune operazioni ordinarie importanti, per evitare le alterazioni del vino. In pratica bisogna:

- controllare settimanalmente il corretto funzionamento del coperchio galleggiante dei serbatoi del tipo semprepieno. Nei modelli con coperchio galleggiante munito di camera d'aria questa deve avere una pressione da 0,5 a 0,8 atm. Se invece si utilizza un modello con coperchio galleggiante ad olio enologico (olio di vaselina), quest'ultimo deve coprire completamente la superficie del vino esterna al galleggiante. È importante togliere e pulire il coperchio quando, con l'aumentare della temperatura, il vino tracima dentro il galleggiante;
- controllare settimanalmente che il chiusino superiore delle vasche sia chiuso ermeticamente;

- controllare settimanalmente il corretto funzionamento della valvola di sfiato del chiusino superiore;
- controllare settimanalmente che il livello del vino, nella torretta superiore della vasca, non sia troppo basso (la vasca è

scolma) o alto (la vasca tracima);
- intervenire nel caso si noti sulla superficie del vino un velo bianco, causato dai lieviti della fioretta, asportandolo con un colino o con una sessola piana;

- cambiare mensilmente la pastiglia antifioretta e la soluzione di acqua e anidride solforosa nel bicchiere dei colmatori;
- controllare mensilmente, tramite l'analisi, il valore di anidride solforosa libera



1-Quando aumenta la temperatura il vino può uscire dallo sfiato del coperchio galleggiante ad aria e può inacidire inquinando anche il vino presente nel contenitore. 2-Coperchio galleggiante di un semprepieno con incrostazioni causate dall'evaporazione del vino tracimato: è necessario di pulirlo seguendo le indicazioni a pag. 84

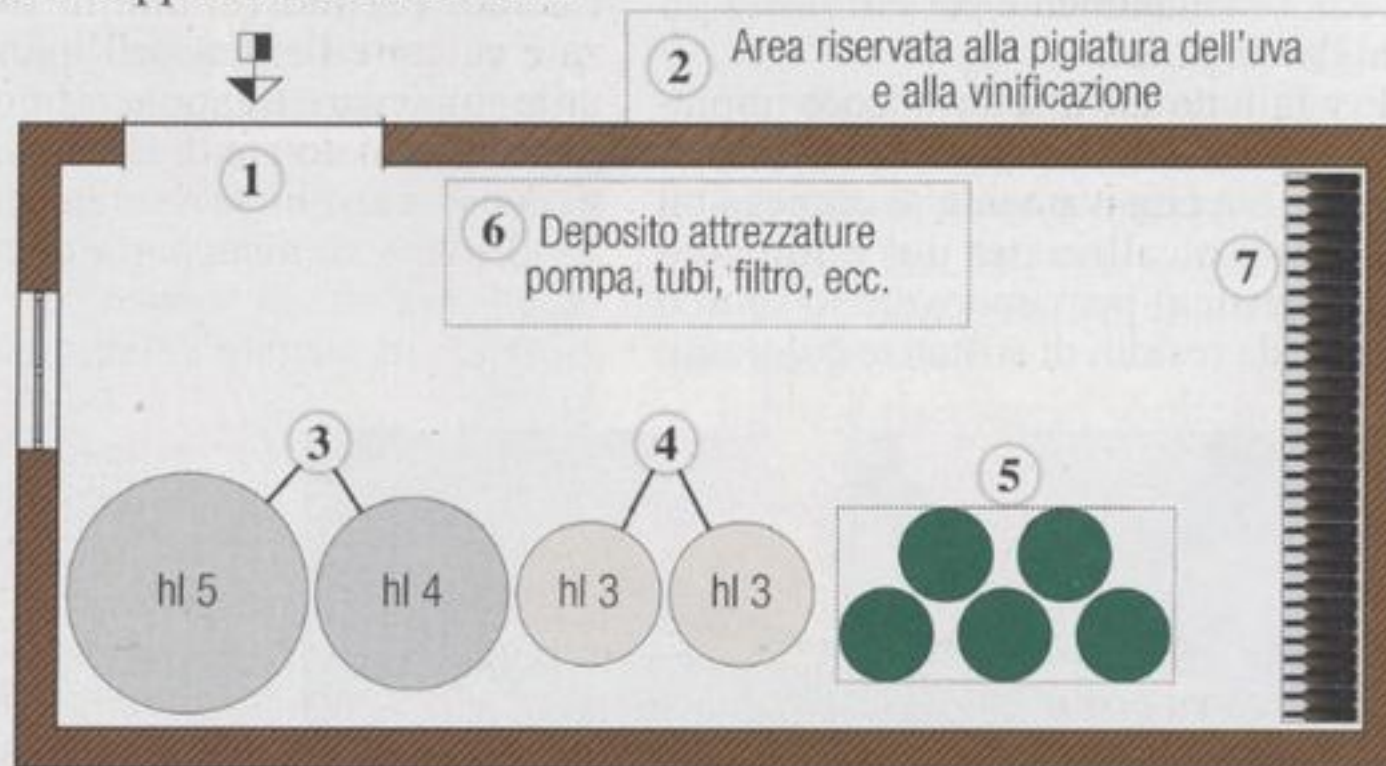
Progetto di piccola cantina per una produzione inferiore a 10 ettolitri di vino

(per ulteriori informazioni si veda l'articolo pubblicato su *Vita in Campagna* n. 1/2005, a pag. 65, scaricabile anche dal nostro sito Internet: www.vitaincampagna.it/rdvic/0501065.asp)

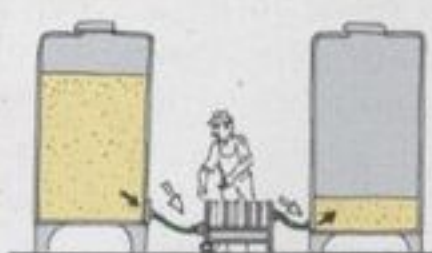
a cura di Giuseppe Carcereri de Prati

Pianta di una piccola cantina per la produzione di 10 ettolitri di vino, dotata di serbatoi per la vinificazione e lo stoccaggio del vino (calcolati con un aumento di volume pari al 30-40% per effettuare agevolmente le operazioni di cantina), aree predisposte per la vinificazione, l'imbottigliamento, lo stoccaggio delle bottiglie.

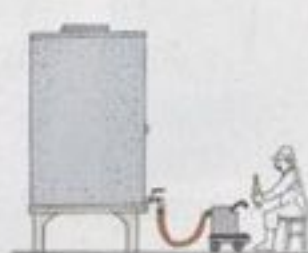
Legenda. 1-*Ingresso.* 2-*Area riservata alla pigiatura e alla vinificazione.* 3-*Serbatoi o vasche da 4 e 5 ettolitri.* 4-*Semprepieni da 3 ettolitri.* 5-*Deposito damigiane (da 5-10-25-35-54 litri).* 6-*Deposito attrezzature (pompa, tubi, filtro, ecc.).* 7-*Deposito bottiglie.*



Operazioni da effettuare nei mesi di maggio e giugno



Travasamento e/o filtrazione



Imbottigliamento



Colmatura



Pulizia e manutenzione attrezzature

e di acidità totale;

- eseguire una prova all'aria prima delle operazioni di travaso e di filtrazione;
- non eseguire travasi all'aria o troppo energici;
- conservare il vino in cantine fresche.

Si raccomanda di eseguire scrupolosamente i consigli di conservazione, specialmente il controllo settimanale dei livelli dei serbatoi, delle vasche e delle damigiane.

▲ Con l'innalzarsi della temperatura infatti il volume del vino aumenta e può trascinare dal chiusino superiore, sporcando il contenitore e formando un velo di vino che diventerà un substrato ideale per lo sviluppo dei batteri acetici. Evitate però anche di lasciare i contenitori scolmi, perché il vino a contatto con l'aria assorbe l'ossigeno, creando un ambiente favorevole alla formazione della fioretta (strato biancastro sulla superficie del vino) con la conseguente ossidazione e inacidimento del vino.

PULIZIA DELLE ATTREZZATURE E DEI VASI VINARI

L'ordine, la manutenzione e una radicale pulizia degli ambienti, delle vasche e delle attrezzature prima di iniziare le operazioni di vendemmia sono fondamentali per una corretta gestione della vinificazione delle uve: la mancata o insufficiente igiene della cantina è causa dell'80% circa delle alterazioni batteriche, degli odori anomali (muffa, rancido, ecc.) e della instabilità dei vini.

La **pulizia** inizia con un abbondante lavaggio con acqua per rimuovere lo sporco grossolano (incrostazioni, polvere, ecc.); successivamente si impiega un detergente alcalino per uso enologico (soda caustica) per rimuovere lo sporco formato da residui di sostanze coloranti,



Nel caso in cui il vino esca dal chiusino durante le operazioni di colmatura o per effetto dell'innalzamento della temperatura, è necessario pulire immediatamente

tartrati, zuccheri e proteine.

Ecco di seguito le diverse modalità di impiego del detergente alcalino per uso enologico, le concentrazioni consigliate e le controindicazioni, a seconda del tipo di utilizzo.

- **Incrostazioni di tartrato su vasche:** impiegate, mediante riciclo, una soluzione di detergente alcalino al 5-10% (5-10 kg di prodotto in 100 litri d'acqua). Per calcolare empiricamente la quantità di prodotto da impiegare considerate che, per togliere un millimetro di spessore di tartrato per metro quadrato di superficie da trattare servono circa 20 grammi di detergente alcalino.

- **Incrostazioni formatesi durante la vendemmia su tubazioni di gomma, tramogge (vasche di scarico dell'uva) e pigiatrici:** impiegate soluzioni al 5-10%

su superfici d'acciaio inox o di metallo trattate con resine epossidiche (vernici particolare che resiste agli acidi e alla soda caustica). Per le vernici sintetiche non epossidiche chiedete consiglio alla ditta costruttrice, o impiegate detergenti senza sostanze alcaline, o soluzioni molto diluite allo 0,5-1% (0,5-1 kg di prodotto in 100 litri d'acqua).

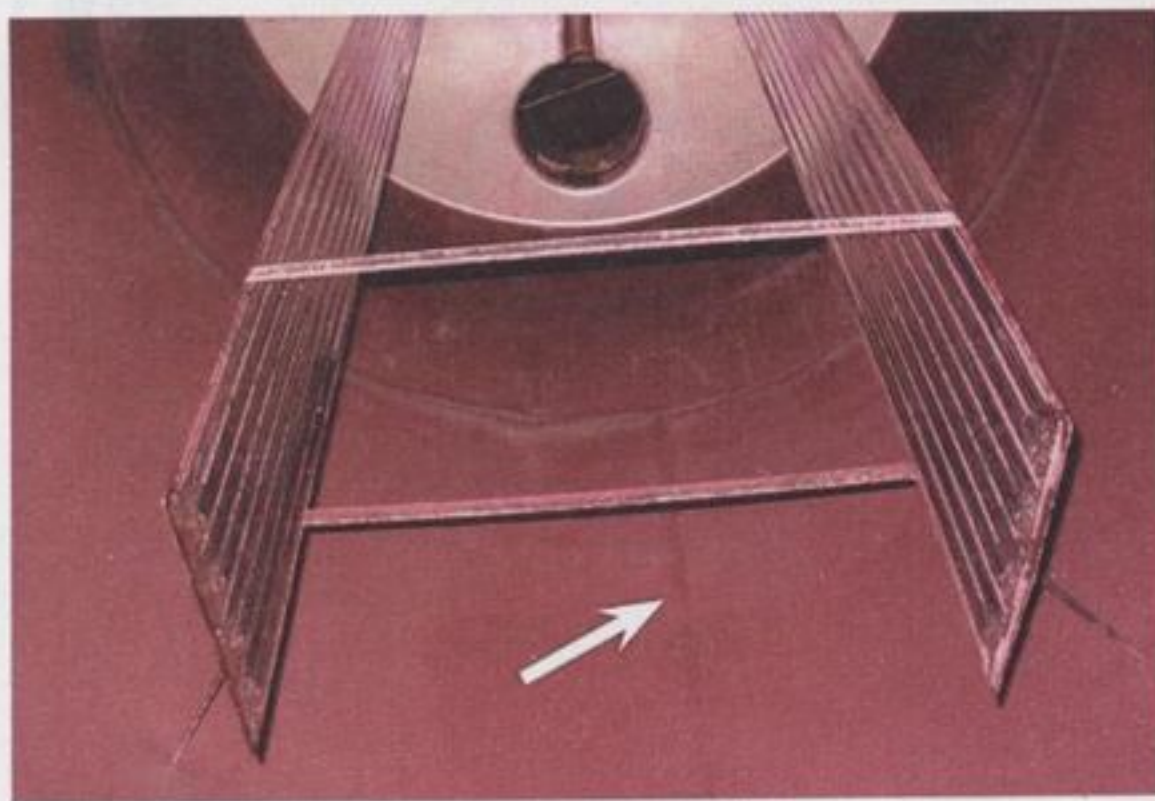
- **Incrostazioni formatesi durante la vendemmia su presse pneumatiche:** impiegate detergenti speciali, consigliati dalle case costruttrici o dai rivenditori di prodotti enologici, per non rovinare la membrana di gomma. Prodotti troppo aggressivi per tipologia o dosaggio possono alterare il materiale plastico della membrana causandone fragilità, con conseguente possibile rottura al momento dell'utilizzo.

- **Sporco su pavimenti:** dopo aver rimosso lo sporco grossolano, lavate con una soluzione al 2-5% (2-5 kg di prodotto in 100 litri d'acqua) strofinando il pavimento con una scopa a setole di plastica, quindi sciacquate con acqua o con un'idropulitrice evitando che la soluzione si secchi.

- **Superfici lavabili e muri:** se il muro è piastrellato o trattato con resine epossidiche usare le stesse modalità indicate per i pavimenti, prestando attenzione a non scrostare il muro durante l'utilizzo della idropulitrice.

Ultimata la detersione, si procede alla **sanificazione** usando clorodetergenti o prodotti sanitizzanti per uso enologico, in modo da eliminare o ridurre la presenza di batteri, lieviti e muffe che non vengono rimosse dai detergenti alcalini.

Generalmente si usa una soluzione di un clorodetergente (ad esempio per uso enologico) allo 0,5-1% (0,5-1 kg di prodotto in 100 litri d'acqua), avendo cura di bagnare bene la superficie per non meno di 15 e non più di 30 minuti. Ter-



Incrostazioni di tartrato (in colore rosso) all'interno di una vasca: in questi casi per la pulizia impiegate, mediante riciclo, una soluzione di detergente alcalino alle dosi indicate nel testo

Il pavimento di una cantina posato correttamente permette una pulizia e una sanitizzazione veloce



minata l'operazione bisogna risciacquare con acqua.

Soluzioni con concentrazioni superiori a quelle consigliate non aumentano il potere sanificante ma solamente quello sbiancante sulla superficie trattata.

Attenzione a non usare questi prodotti detergenti e sanificanti su superfici non idonee come alluminio, vernici sintetiche e altri materiali indicati sulla confezione come non idonei.

MANUTENZIONE DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE E DEI VASI VINARI

Vi sembrerà prematuro che ne parliamo ora, ma è bene ricordare che dalla fine di luglio e per tutto agosto, con le ferie estive, diventa difficile reperire il materiale di manutenzione delle attrezzature e della cantina.

Anche l'acquisto delle attrezzature deve essere eseguito per tempo in modo da avere una più ampia scelta e la possibilità di ottenere sconti maggiori e di vedere l'usato. Quando si acquista all'ultimo minuto è difficile trattare il prezzo, la possibilità di scelta è più limitata e spesso ciò che si acquista è diverso da quello che effettivamente serve (ad esempio troppo piccolo o troppo grande rispetto alle caratteristiche della cantina).

La manutenzione delle attrezzature e dei vasi vinari deve essere eseguita dopo una accurata pulizia.

In vista della prossima vendemmia occorre sistemare le vasche, i pavimenti e i muri, sostituendo le piastrelle rotte, sigillando le fessure formatesi, ripristinando le parti di superficie mancante e ritinteggiando con pitture lavabili o resine epossidiche che siano compatibili con quelle precedentemente usate.

Occorre poi verniciare con vernici alimentari le parti in metallo arrugginite, ingrassare con grasso alimentare le parti che contengono gli organi in movimento (cuscinetti o bronzine) sostituendo quelli duri, arrugginiti o consumati; sostituire le guarnizioni di gomma logorate, controllare l'usura delle giranti delle pompe centrifughe, le guarnizioni, le sfere e anche il livello dell'olio degli ingranaggi delle pompe a pistoni.

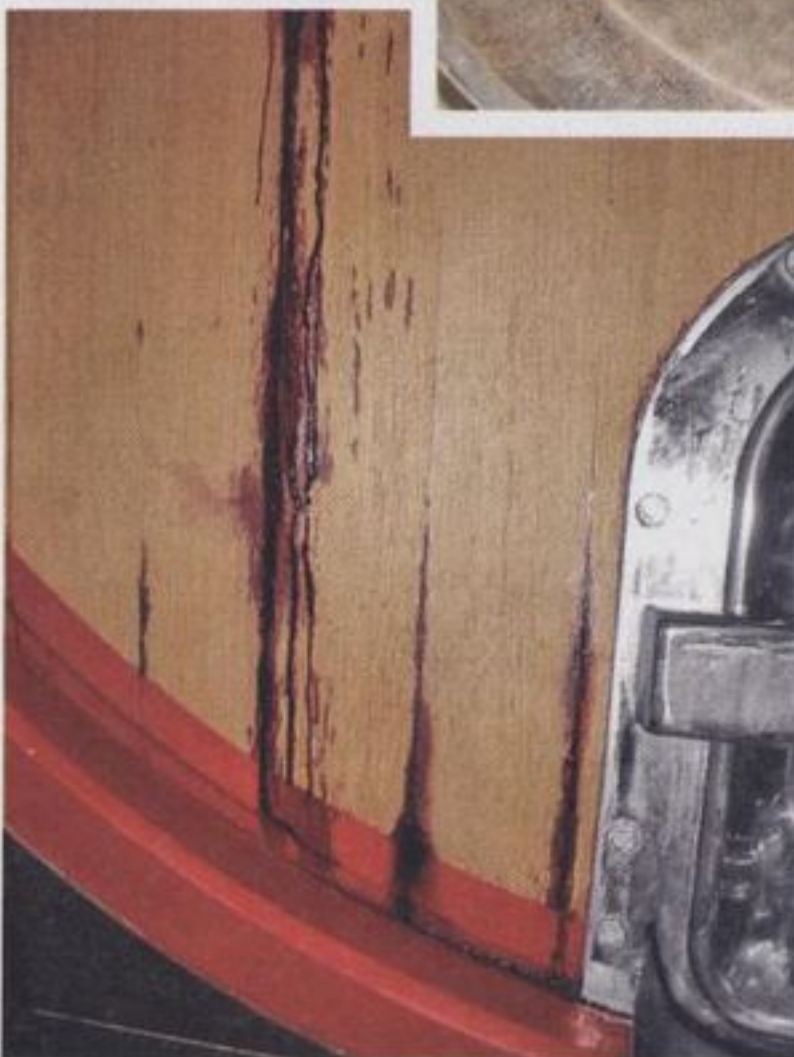
Per quanto riguarda i contenitori di legno, occorre verificarne la tenuta, riempiendoli di acqua, e pulirli con detergenti specifici per legno.

▲ I tini o le botti, il cui legno sulla superficie presenti una muffa di colore giallo o verde-blu devono essere eli-



Il pavimento di una cantina prima (1) e dopo (2) gli interventi di manutenzione con la realizzazione di adeguate pendenze, la posa di una canalina centrale per lo scolo delle acque di lavaggio e la sostituzione delle piastrelle con resine epossidiche

Le parti in metallo delle attrezzature enologiche si devono ridipingere con vernici per uso alimentare, dopo aver tolto accuratamente la ruggine



Verificate la tenuta dei contenitori di legno e puliteli con detergenti specifici per legno

minati: questo tipo di muffa è grave perché invade anche l'interno del legno e l'uso dei detergenti diventa pertanto inefficace.

Infine è necessario sostituire le tubazioni troppo rigide, quelle che si sono rotte (il classico nastro adesivo per sigillare i fori va usato solamente in caso di emergenza), e sostituire i raccordi portagomma ammaccati o con il filetto spanato.

Raccomandiamo alle cantine che commercializzano il vino di comunicare alle autorità competenti le eventuali modifiche dei locali e aumenti o diminuzioni dei contenitori per lo stoccaggio, la fermentazione e l'affinamento dei vini.

A cura di: **Giuseppe Carcereri de Prati**.

Si ringrazia per la collaborazione la ditta «Enologia la Dama» di Caldiero-Verona.