

<https://www.carlosserres.com/como-es-el-proceso-de-fermentacion-del-vino/>

# Fermentación Alcohólica:

Muestreo y medir PH y acidez

Las levaduras convierten los azúcares en alcohol. Entre dos y tres días cerrado casi herméticamente controlando que la temperatura entre 17°C a 23°C.

Cuando fermenta sube la temperatura unos 7°C. Debería estar entre 20°C y 30°C. Que no pase de 30°C

Mientras fermenta, bajamos el sombrero unas 2 o 3 veces al día durante 15-20 días

## Separación y prensado

Vino yema el primer vino sin prensar

El otro vino se prensa y es de menor calidad

Después del prensado, guardar en garrafa de cristal durante 1 mes o mas sin cerrar del todo a 15°

## maceración maloláctica

Midiendo la densidad se sabe si el proceso de fermentación ha acabado. Empieza a 1100 y termina entre 990 y 995. Suele tardar de una semana a 10 días

- Sin oxígeno - Entre 19°C y 23°C aunque lo puede hacer a 14°C Para controlar el proceso, o con gotas en papeles y colores o mirando la acidez, si baja acidez va haciendo. Sube PH. Se inicia pH>2.9 debe estar entre 3.2 y 3.6

Cuando acabe, 5 días en la nevera

El vino gana color y salen posos, hay que hacer el trasiego del vino. 4 trasiegos como máximo

From:  
<http://wiki.legido.com/> - **Legido Wiki**

Permanent link:  
<http://wiki.legido.com/doku.php?id=recetas:vino>



Last update: **2020/09/01 19:17**