

WINEMAKING MADE SIMPLE

The Festa Way

Edizione italiana

by

**Rossana Di Zio
Magnotta**

Festa  Juice
juice for great wine



Rossana Di Zio Magnotta, diplomatasi presso il *Toronto Institute of Medical Technology*, è una Tecnologa canadese di laboratorio certificata ed abilitata (Certified Canadian Registered Laboratory Technologist).

Per sette anni ha fatto parte dello staff tecnico dello Humber Memorial Hospital, dove si è specializzata in microbiologia, biochimica ed ematologia.

Quale presidente della Festa Juice Company, ha potuto constatare come la preparazione nell'arte della vinificazione, da parte di molti di coloro che producono in proprio il vino destinato al consumo domestico, sia carente e, ciò nonostante, come questi ultimi sono comunque riluttanti a chiedere assistenza. Pertanto essa ha scritto e pubblicato *The Festa Way (Il metodo Festa)*, una guida chiara e concisa per la vinificazione domestica. Dalla prima edizione del 1988, migliaia di copie del volume *The Festa Way* hanno fatto da guida a coloro che, in tutto il paese, producono in proprio il vino destinato al consumo personale.

Copyright© 1988 by Rossana Di Zio Magnotta.

Nessuna porzione di questo libro può essere riprodotta mediante processi meccanici, fotografici o elettronici, o in forma di registrazione fonografica, né essere inserita in un sistema informatico, trasmessa o altrimenti copiata per uso pubblico o privato.

Festa Juice
271 Chrislea Road
Vaughan, Ontario L4L 8N6

Stampato in Canada

ISBN: 0-9681404-0-8

Indice



Indice delle materie trattate

La storia della Festa Juice	4
<i>La vinificazione è un'arte: tutti possono essere artisti</i>	5
<i>Benvenuti nel mondo di Festa Juice</i>	5
<i>I vini rossi</i>	5
<i>I vini rossi</i>	5
<i>I vini rosé</i>	6
Le Sei Fasi della Vinificazione	6
<i>La vendemmia</i>	6
<i>La pigiatura e la torchiatura</i>	7
<i>La fermentazione</i>	7
<i>La chiarificazione</i>	7
<i>La maturazione</i>	8
Il gusto è una questione personale	8
Terminologia e consigli in tema di vinificazione	9
<i>La sterilizzazione</i>	9
<i>Liidrometro</i>	9
<i>I tamponi di fermentazione</i>	9
<i>La fermentazione</i>	10
<i>Il travaso</i>	11
Cosa occorre per produrre un vino da gran premio	12
I recipienti necessari nel processo di vinificazione	13
L'imbottigliamento	14
La cantina	15
Il procedimento	16
Il procedimento con le bucce	17
Il registro di vinificazione	18
Magnotta Winery: Storia di un successo «Made in Canada»	24

La storia della Festa Juice



La Festa Juice Company è una società affiliata alla Magnotta Winery Corporation, che ne detiene l'intero pacchetto azionario. Lo scopo della Magnotta Winery e della Festa Juice consiste nell'«offrire “alta qualità a buon prezzo” ai clienti grazie alla totale dedizione all'innovazione, alla qualità e al rapporto qualità-prezzo».

Nel 1987 Rossana Di Zio Magnotta fondò la Festa Juice Co., divenendone presidente, con lo scopo di fornire, unitamente al marito Gabe, mosti, apparecchiature per la vinificazione e consiglio esperto a coloro che producono in proprio il vino destinato al consumo domestico.

Uno dei primi compiti consistette nel progettare e realizzare un laboratorio attrezzato a livello professionale nei locali della Festa Juice, dove l'azienda fu in grado di eseguire gratuitamente per i propri clienti analisi chimiche dei vini da essi prodotti e, nello stesso tempo, di effettuare le ricerche necessarie per produrre vini di alta qualità. La Festa Juice, inoltre, offrì ai clienti, sull'arco dei dodici mesi, lezioni in materia di vinificazione, insegnando loro tecniche tese all'eliminazione degli errori.

Dato che i clienti della Festa Juice incominciarono a vincere medaglie nelle fiere vinicole internazionali, non c'è da stupirsi che la Festa Juice Company divenne presto una delle più importanti ditte fornitrici di succhi freschi, nonché di materiali e attrezzature per la vinificazione per uso domestico in Ontario. È opinione diffusa che la presente pubblicazione sia stato l'elemento catalizzatore dello sviluppo spettacolare della Festa Juice, in quanto essa ha svolto la funzione di «guida alla vinificazione» per migliaia di clienti della Festa Juice, in generale, per i produttori di vino destinato al consumo domestico di ogni luogo.



***La
vinificazione e
un'arte: tutti
possono essere
artisti***

***Benvenuti nel
mondo di
Festa Juice***

I vinificatori hanno la tendenza a circondare le proprie tecniche di un'aria di mistero e a intimorire così molta gente, privandola dell'esperienza unica di creare un buon vino. In realtà, gustare con orgoglio con gli amici un vino eccellente, fatto nella propria casa e che reca il marchio e lo stemma di famiglia, rappresenta uno dei maggiori piaceri della vita.

In italiano "Festa" significa "occasione per una riunione piena di allegria". Nella nostra azienda noi andiamo ben oltre un paio di paginette di istruzioni. Noi condividiamo con voi la nostra esperienza nella vinificazione. La vinificazione non è un processo complicato e misterioso. Lavorando assieme a voi, vi offriamo una gamma completa di servizi e di attrezzature per la produzione di vini eccellenti a prezzi sorprendentemente bassi. Seguendo i nostri metodi semplici e moderni, potrete trasformare i mosti della Festa Juice in vini che superano le vostre aspettative.



Siamo molto orgogliosi di poter affermare che i vinificatori che usano i mosti della Festa Juice hanno ricevuto numerose medaglie d'oro, d'argento e di bronzo in fiere locali e internazionali.

La vinificazione con il metodo Festa può rappresentare un affascinante svago che vi regalerà ore e ore di gratificante divertimento.

I vini rossi

Il vino rosso viene ottenuto dalla fermentazione completa di uve rosse. La gradazione di colore e l'aroma vengono ottenuti variando la lunghezza del tempo di macerazione dell'uva con le bucce.

I vini bianchi

I vini bianchi secchi sono ottenuti fermentando l'uva rossa o quella bianca. L'uva va torchiata in modo da estrarre il mosto (o succo) e impedire che le bucce conferiscano qualsiasi colorazione o pigmentazione.

I vini rosé

I vini rosé sono definiti dal loro colore e dai metodi di produzione usati nel trattamento delle diverse varietà.



A) *Vini rosé come versioni elaborate di vini bianchi:*

prodotti con uva rossa, ma usando le tecniche della “diraspatura” e della “torchiatura” tipiche dei vini bianchi. Normalmente viene usata l’uva dai colori meno intensi, che ha una pigmentazione più “giallognola”.

B) *Vini rosé ottenuti mediante macerazione parziale:*

prodotti con uva bianca o rossa seguendo più da vicino le tecniche previste per il vino rosso, ma con un tempo di macerazione molto breve e parziale delle bucce, al fine di ottenere un’ estrazione limitata della pigmentazione. Questi vini rosé hanno un colore più scuro, con sfumature viola e blu.

C) *Vini rosé ottenuti per colorazione:*

prodotti mescolando piccole quantità di vino rosso con il vino bianco, fino a ottenere il colore desiderato. L’esempio migliore è lo Champagne Rosé, in cui il colore è ottenuto mescolando piccole quantità di “Pinot Noir” con lo Chardonnay ed il Pinot Blanc.

Le sei fasi della vinificazione

In generale, sono sei le fasi che caratterizzano la produzione del vino: vendemmia, pigiatura, torchiatura, fermentazione, chiarificazione e maturazione.

La vendemmia

Il vino può essere prodotto con una grande varietà di uve. Certe varietà quali Riesling, Chardonnay e Sauvignon Blanc producono vini bianchi. Altre varietà quali Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Noir producono vini rossi. Il vino bianco viene prodotto fermentando solo il succo dell’uva, mentre il vino rosso viene ottenuto fermentando il succo di uva assieme alle bucce, al fine di estrarne il colore. Le bucce danno al vino il tannino e gli conferiscono altre caratteristiche.

La Festa Juice vendemmia l’uva in alcune delle più famose zone vinicole del mondo, fra cui l’Argentina, il Cile, l’Italia, e gli Stati della California, di Washington e dell’Oregon.

La pigiatura e la torchiatura

Immediatamente dopo la vendemmia, l’uva viene riposta nella pigiadiraspatrice, dove le bucce vengono aperte e i grappoli separati. Gli acini vengono quindi pigiati mediante torchi pneumatici o





elettrici che funzionano gonfiando una vescica di gomma la quale, a sua volta, comprime delicatamente gli acini contro le pareti di un cilindro, spremendoli e separando quindi le bucce, i semi e la polpa.

Le lavorazioni suddette vengono completate entro poche ore dalla vendemmia per impedire che acidità e altri sapori indesiderati passino nel mosto, in quanto le bucce non vengono lacerate e i semi non vengono schiacciati. Purtroppo vari tipi di torchi usati all'aperto nei vigneti non consentono di conformarsi a tale procedura.

I succhi vengono quindi analizzati e sapientemente mescolati e bilanciati dai nostri enologi, in modo da far sì che i vini da essi derivanti abbiano un tasso alcolico dell'11,5-12%, e un'acidità del 5,0-6,0% per i vini rossi, e del 6,0-7,5% per i vini bianchi. Solo dopo tali analisi e miscele i mosti della Festa Juice vengono versati in secchi da 21 litri con coperchi di sicurezza, e posti in ambiente refrigerato a 0°C/32°F, pronti per essere portati a casa e trasformati in vini di qualità.

La fermentazione

La fermentazione è la quarta fase. Il lievito, sia che si trovi in forma naturale nelle bucce dell'uva, o che venga aggiunto dal produttore, converte lo zucchero del mosto in alcol e anidride carbonica.

La chiarificazione

In questa fase vengono eliminate le cellule morte del lievito e i sedimenti successivi alla fermentazione.

La maturazione

La fase della maturazione è la più difficile per la maggior parte di noi, visto che occorre resistere alla tentazione di bere il vino per conservarlo in appositi serbatoi, barili, bottiglie, in modo da far sì che abbiano corso le reazioni chimiche necessarie per migliorarlo. Qualcuno vi dirà che il vino può essere consumato entro un periodo di tempo che può variare da quattro a sei settimane. Generalmente, più a lungo si lascia maturare il vino, migliore è il prodotto finale.





Il gusto è una questione personale

Il carattere di un vino cambia con il tempo. I sapori primari di frutta vengono trasformati gradualmente, dando luogo alle caratteristiche organolettiche del vino. Le qualità del legno si armonizzano con quelle primarie del frutto, il rosso diventa più scuro e il bianco diventa più dorato. L'astringenza dei vini rossi diminuisce con l'aumentare dei tannini, e il vino si presenta meno aspro e dal gusto più piacevole. La dolcezza apparente del vino può essere messa in maggior risalto.

La preferenza per un vino più giovane dal sapore di frutta, oppure per un vino dalle caratteristiche più complesse derivategli dall'invecchiamento, dipende dai gusti personali. È buona regola mettere sempre da parte una certa quantità del vino che si è prodotto per destinarlo all'invecchiamento.



Terminologia e consigli in tema di vinificazione

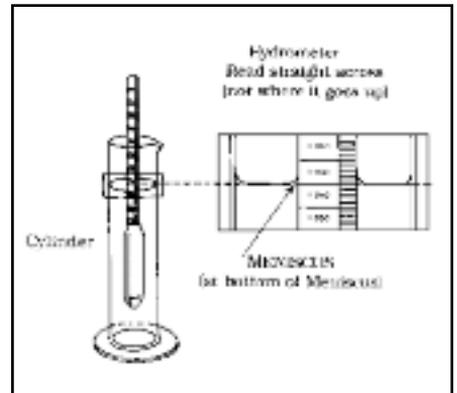


La sterilizzazione

La sterilizzazione è il processo che consiste nell'eliminazione di batteri nocivi e lieviti selvatici. TUTTE le attrezzature vanno sterilizzate con metabisolfito, che può essere acquistato sotto forma di polvere in quantità predeterminate e che si scioglie facilmente in un gallone di acqua di rubinetto. Dopo aver lavato tutte le attrezzature per la vinificazione con tale soluzione sterilizzante, **NON SCIACQUARE CON ACQUA DI RUBINETTO**. La soluzione di metabisolfito, infatti, può essere riutilizzata per un periodo massimo di sei mesi.

L'idrometro

L'idrometro viene usato per misurare la quantità di zucchero nel mosto o nel vino. La misura viene espressa in gradi Balling, o gravità specifica. Far galleggiare l'idrometro nel cilindro facendolo ruotare con un movimento circolare fra il pollice e l'indice, in



modo da far dissipare eventuali bolle d'aria che possono formarsi sui lati causando errori di lettura. Tenendo gli occhi al livello della superficie, osservare dove il collo dell'idrometro esce dal liquido. La tensione superficiale fa salire leggermente il liquido lungo la parete del gambo, formando una minuscola curvatura denominata "menisco". Ignorare il menisco e leggere il valore corrispondente al punto in cui il liquido incontrerebbe il gambo se la sua superficie fosse piana.

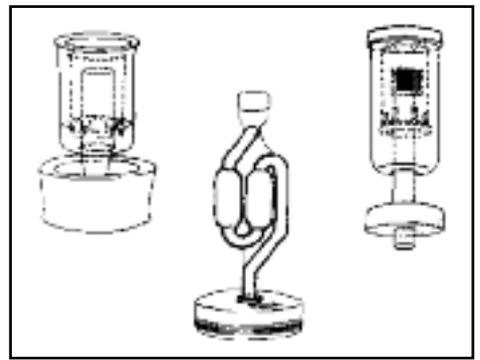
I tamponi di fermentazione

I tamponi di fermentazione sono essenziali a una vinificazione corretta, dato che la loro funzione consente l'uscita dei gas di fermentazione (CO_2) impedendo nel contempo all'aria (O_2), nemico numero uno del vino, di entrare nel recipiente. La Festa Juice offre un'ampia scelta di tamponi di plastica a prezzi ragionevoli: un modesto investimento che garantisce ottimi risultati.



Riempire ciascun tampone con la soluzione sterilizzante fino a raggiungere la tacca chiaramente indicata. Questo processo elimina la possibilità che si formino batteri nocivi dopo alcuni giorni. La soluzione sterilizzante nel tampone di fermentazione

durerà per circa un mese, dopo di che il tampone dovrà essere riempito con soluzione fresca. La concentrazione dell'anidride solforosa (cioè la soluzione di metabisolfito) diminuisce durante la fermentazione, per cui



i batteri possono svilupparsi più facilmente verso la fine del processo di fermentazione. Cambiando la soluzione una volta al mese, si conserva il livello necessario di anidride solforosa. È buona prassi usare dei tamponi di fermentazione in tutte le fasi della vinificazione, inclusa quella che prevede l'impiego di recipienti per l'invecchiamento (come le damigiane).

La fermentazione

La fermentazione si verifica quando il lievito del vino trasforma lo zucchero presente nel mosto in alcol e anidride carbonica. Questo gas viene liberato attraverso i tamponi di fermentazione, lasciando l'alcol nel mosto, che incomincia così il processo che lo porterà a diventare vino.

Per ottenere risultati soddisfacenti è essenziale che la temperatura di fermentazione venga mantenuta costante, attorno a 21° C-24° C/70° F-75° F, finché il processo di fermentazione non sia terminato. Non travasare o trasferire il vino in un luogo più fresco (cantina o garage) quando esso è ancora dolce. L'idrometro indicherà quando il mosto può essere trasferito in luogo più fresco (di solito a valori attorno a 0,990 - 0,992).

Se a questo punto non siete sicuri, **NON PROCEDETE OLTRE**. Chiamate il laboratorio della Festa Juice al (905) 738-5550 per ottenere il parere di un esperto. Il personale della Festa Juice risponderà ad ogni vostro quesito.



Non cercate mai di far fermentare il succo verso la fine dell'autunno o in inverno in cantine o garage in cui la temperatura è al di sotto di 21°C/70°F. Il lievito può diventare inattivo o essere distrutto a basse temperature, facendo fermare il processo di fermentazione, producendo un vino dolce. Verso la fine della primavera o nell'estate, quando la temperatura sale a 21°C/70°F e oltre, la fermentazione può riprendere, facendo scoppiare i recipienti o le bottiglie. Il vino risultante sarà quasi di sicuro di cattiva qualità. Tanto come le basse temperature danneggiano il vino, così i succhi non vanno fermentati in aree in cui la temperatura è superiore a 30°C/86°F. Le alte temperature danneggiano il lievito e danno un vino dolce.

Il travaso

La scelta del momento in cui travasare il vino è una questione personale. Quando il processo di fermentazione è completo (cioè, quando l'idrometro indica una gravità specifica non superiore a 0,992), il vino è pronto per il PRIMO travaso.



L'idrometro e l'assaggio costituiscono i due criteri guida. Ricordare che quanto più secco è il vino, tanto più esso è stabile. Il termine "travaso" indica il metodo attraverso il quale il vino viene trasferito dal recipiente originale ad un altro recipiente, lasciando i sedimenti nel primo. Il vino nel secondo recipiente è pulito ed i sedimenti rimasti nel primo possono essere eliminati.

Durante il travaso il secondo recipiente deve essere collocato ad un livello inferiore rispetto al primo, al fine di impedire che i sedimenti entrino nel tubo flessibile che funge da sifone. Se non disponete di un tubo studiato appositamente per tale scopo, legare un bastoncino pulito a uno o due pollici dall'estremità del tubo flessibile di cui disponete. Inalate l'aria dal tubo finché questo non si riempie di vino e, una volta avvenuto ciò, inserite rapidamente il tubo nel secondo recipiente.

*Cosa occorre
per produrre
un vino da
gran premio*



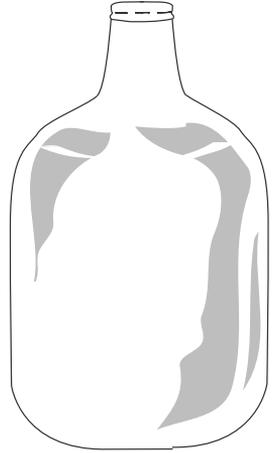
1. **Festa Juice**
*ampia scelta disponibile
2. **Recipiente**
*bottiglione da un gallone, damigiana o botte
3. **Sifone**
*per travasare il vino da un recipiente all'altro
4. **Imbuto**
*di dimensioni adatte al recipiente
5. **Polvere sterilizzante**
*per eliminare i lieviti selvatici e i batteri
6. **Tampone di fermentazione**
*impedisce all'ossigeno ed ai batteri di rovinare il mosto e consente all'anidride carbonica di uscire durante il processo di fermentazione
7. **Idrometro**
*Per misurare i livelli di zucchero
8. **Termometro**
*essenziale per mantenere la temperatura del mosto costante durante la fermentazione
9. **Antiossidante**
*per impedire l'ossidazione nel vino
10. **Passino**
*per separare le bucce dell'uva dal mosto

*I recipienti
che vengono
usati nel
processo di
vinificazione*



Secchio di plastica
da 23 o 25 litri

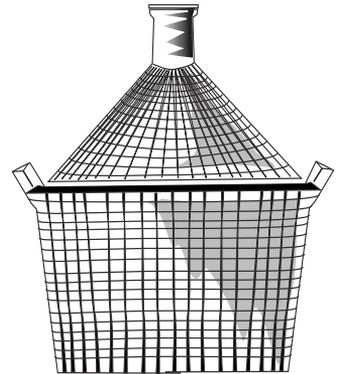
Damigiana
(disponibile in vetro
o plastica, in varie
misure:
19 litri
23 litri)



Botti di quercia



Damigiana
(disponibile in vetro in varie
misure: 5, 10,
15, 25, 34, 54 litri)



Bottiglie da vino



Bottiglione da un
gallone
(disponibile in vetro o
plastica)



Passino



Limbottigliamento



Se preferite un “vino giovane” o semplicemente non vi va di aspettare, potete già incominciare a consumare il vostro vino. Sarà un ottimo vino ma, come tante altre cose, diventerà ancora migliore col tempo. Sedimenti, tartrati e lievito morto continuano a formarsi durante il processo di invecchiamento. Dal canto nostro raccomandiamo di attendere sei mesi prima di imbottigliare.

*Tutte le bottiglie e le attrezzature vanno sterilizzate immediatamente prima dell’imbottigliamento.

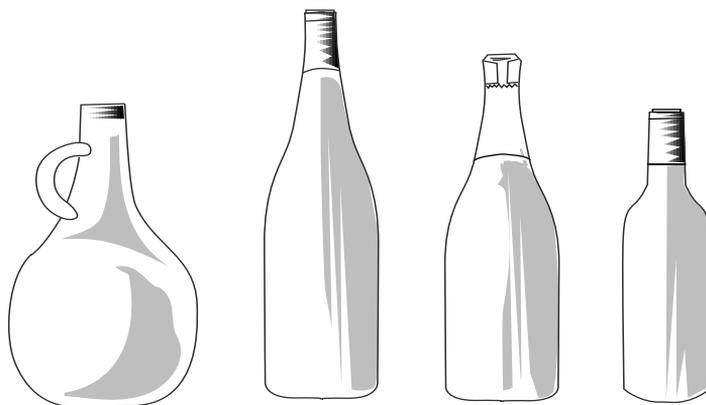
*Travasare il vino dalla damigiana in un altro recipiente, lasciando i sedimenti nella damigiana.

*Sifonare il vino nelle bottiglie, lasciando uno spazio libero di 2,5 cm (1 in) fra il tappo e il vino.

*Dopo aver inserito il tappo, lasciare le bottiglie in posizione verticale per circa 10 minuti. Riporre quindi le bottiglie sul lato, in posizione orizzontale, in modo da mantenere il tappo bagnato di vino.

*Mettere da parte in un luogo fresco e buio parte di ciascun gruppo di bottiglie, così da poter gustare il frutto del processo di invecchiamento.

Anche voi potete ora ottenere i risultati di tecniche di vinificazione finora appannaggio solo dei professionisti.



La cantina



Quali sono i requisiti di una buona cantina? Eccone l'elenco in forma concisa:

1. buona ventilazione per prevenire muffa ed eccessiva condensazione;
2. assenza di luce: i raggi ultravioletti accelerano di molto l'invecchiamento. I vini tenuti al buio maturano in modo più graduale e prevedibile;
3. è essenziale che nell'ambiente vi sia una temperatura fresca e ragionevolmente stabile di circa 11°C - $14,5^{\circ}\text{C}$ / 52°F - 58°F . Un termometro in cantina permetterà di rilevare con facilità gli eventuali sbalzi di temperatura.

Per fortuna della maggior parte dei produttori di vino, non è necessario che la cantina si trovi sotto il livello del suolo; tuttavia le cantine fuori terra richiedono l'osservanza di maggiori cautele.

Un armadio posto sotto le scale può rappresentare una buona soluzione, dato che offre oscurità e ambiente fresco, a condizione, naturalmente, che si trovi lontano dal camino o dal sistema di riscaldamento centrale.



Il procedimento

**Seguite queste
semplici fasi
ed otterrete
un ottimo
vino il metodo
Festa Juice:**

Non esitate mai a rivolgere le vostre domande.

1. Lavare a fondo tutta l'attrezzatura con la soluzione sterilizzante. Ricordare che la soluzione può essere riusata per un periodo fino a sei mesi.
2. Aprire il secchio contenente il mosto. Nota: nel caso sia stato acquistato un secchio di mosto pastorizzato, a lato del secchio è posto un pacchetto di lievito. Può essere necessario farsi aiutare da qualcuno in quanto maneggiare il sacchetto può rivelarsi complicato. Fate reggere il secchio dal vostro partner in modo ben fermo mentre voi sollevate il sacchetto e lo posate sul pavimento. Rimuovetene la chiusura. Reggendo saldamente il becco, sollevate entrambi il sacchetto e versatene il contenuto nel secchio aperto. Cospargere tale lievito delicatamente sul mosto.
(Nel caso di mosto fresco, a lato del secchio non vi sarà alcuna confezione di lievito e nulla dovrà essere aggiunto al mosto.)
Mescolare bene il mosto e versarlo in una damigiana da 23 litri, lasciando libero il 10% alla sommità per i gas di fermentazione.
3. Applicare immediatamente il tampone di fermentazione e disporre la damigiana in un'area tiepida (la cui temperatura sia compresa fra 21 e 25° C), dove dovrà essere lasciata per circa 4 settimane. Assicurarsi che la gravità specifica si abbassi con il passare delle settimane.
4. Quando la gravità specifica ha raggiunto un valore di 0,992 o inferiore, travasare il vino una prima volta in una damigiana da 19 litri. Stabilizzare il vino aggiungendo un antiossidante. Rabboccare il vino travasato di modo che nel contenitore non vi sia aria.
5. Aggiungere dell'altra soluzione sterilizzante nel tampone di fermentazione. Rimettere il tampone in posizione e trasferire la damigiana in un luogo più fresco (la cui temperatura sia compresa fra 15 e 17° C). Dopo 2 o 3 settimane il vino dovrebbe presentarsi chiaro. Se ciò non fosse, la Festa Juice dispone di una linea completa di agenti per la chiarificazione.
6. Travasare il vino per la seconda volta e rabboccarlo. Riapplicare il tampone di fermentazione contenente soluzione sterilizzante fresca e riposizionare il vino in un luogo fresco (la cui temperatura sia compresa fra 15 e 17° C) per il processo di maturazione.



Il procediment o con le bucce

*Seguite queste
semplici fasi
ed otterrete
un ottimo
vino il metodo
Festa Juice:*



Non esitate mai a rivolgere le vostre domande.

1. Lavare a fondo tutta l'attrezzatura con la soluzione sterilizzante. Ricordare che la soluzione può essere riusata per un periodo fino a sei mesi.
2. Aprire il secchio contenente il mosto. Mescolare bene il mosto e versarlo in un secchio di plastica da 25 litri approvato per contenere alimentari. Aggiungere le bucce scongelate al mosto e mescolare bene. Coprire il secchio contenente il mosto e le bucce con un foglio di plastica o un coperchio che non resti fissato. Spostare il secchio in un luogo la cui temperatura sia tiepida e costante, compresa fra i 21 ed i 24° C. Al fine di ottenere il massimo aroma dalle bucce, assicurarsi di rimescolare il mosto almeno tre volte al giorno.
3. Lasciar riposare il mosto e le bucce per un periodo variante da 5 a 7 giorni, o fino a che la gravità specifica non sia compresa fra 1,010 e 1,030. A quel punto usare il passino, effettuando la strizzatura a mano in modo da estrarre la massima quantità possibile di succo. Dopo aver rimosso tutte le bucce dal mosto, versare quest'ultimo in una damigiana da 23 litri, lasciando libero il 10% alla sommità per i gas di fermentazione.
4. Applicare immediatamente il tampone di fermentazione e disporre la damigiana in un'area tiepida (la cui temperatura sia compresa fra 21 e 25° C), dove dovrà essere lasciata per circa 2 o 3 settimane. Assicurarsi che la gravità specifica si abbassi con il passare delle settimane.
5. Quando la gravità specifica ha raggiunto un valore di 0,992 o inferiore, travasare il vino una prima volta in una damigiana da 19 litri. Stabilizzare il vino aggiungendo un antiossidante. Rabboccare il vino travasato di modo che nel contenitore non vi sia aria.
6. Aggiungere dell'altra soluzione sterilizzante nel tampone di fermentazione. Rimettere il tampone in posizione e trasferire la damigiana in un luogo più fresco (la cui temperatura sia compresa fra 15 e 17° C). Dopo 2 o 3 settimane il vino dovrebbe presentarsi chiaro. Se ciò non fosse, la Festa Juice dispone di una linea completa di agenti per la chiarificazione.
7. Travasare il vino per la seconda volta e rabboccarlo. Riapplicare il tampone di fermentazione contenente soluzione sterilizzante fresca e riposizionare il vino in un luogo fresco (la cui temperatura sia compresa fra 15 e 17° C) per il processo di maturazione.

Nota

Per ricevere assistenza, non esitate a telefonarci all'
1-800-461-WINE.

*Il registro
di
vinificazione*

Registro vino N.: _____

Tipo di vino: _____

Quantità in litri: _____

Data di inizio: _____

Commenti: _____

	Date travasi	S.G.	Commenti
1.	_____	_____	_____
2.	_____	_____	_____
3.	_____	_____	_____
4.	_____	_____	_____
5.	_____	_____	_____
6.	_____	_____	_____

Data sigillatura per conservazione:

Data imbottigliamento:

NOTE: _____

*Il registro
di
vinificazione*

Registro vino N.: _____

Tipo di vino: _____

Quantità in litri: _____

Data di inizio: _____

Commenti: _____

	Date travasi	S.G.	Commenti
1.	_____	_____	_____
2.	_____	_____	_____
3.	_____	_____	_____
4.	_____	_____	_____
5.	_____	_____	_____
6.	_____	_____	_____

Data sigillatura per conservazione:

Data imbottigliamento:

NOTE: _____

*Il registro
di
vinificazione*

Registro vino N.: _____

Tipo di vino: _____

Quantità in litri: _____

Data di inizio: _____

Commenti: _____

	Date travasi	S.G.	Commenti
1.	_____	_____	_____
2.	_____	_____	_____
3.	_____	_____	_____
4.	_____	_____	_____
5.	_____	_____	_____
6.	_____	_____	_____

Data sigillatura per conservazione:

Data imbottigliamento:

NOTE: _____

*Il registro
di
vinificazione*

Registro vino N.: _____

Tipo di vino: _____

Quantità in litri: _____

Data di inizio: _____

Commenti: _____

	Date travasi	S.G.	Commenti
1.	_____	_____	_____
2.	_____	_____	_____
3.	_____	_____	_____
4.	_____	_____	_____
5.	_____	_____	_____
6.	_____	_____	_____

Data sigillatura per conservazione:

Data imbottigliamento:

NOTE: _____



271 Chrislea Road, Vaughan (Ontario) L4L 8N6
Tel.: (905) 738-5550 • Fax: (905) 738-5551
Numero verde: 1-800-461-WINE (9463)

*Il registro
di
vinificazione*

Registro vino N.: _____

Tipo di vino: _____

Quantità in litri: _____

Data di inizio: _____

Commenti: _____

	Date travasi	S.G.	Commenti
1.	_____	_____	_____
2.	_____	_____	_____
3.	_____	_____	_____
4.	_____	_____	_____
5.	_____	_____	_____
6.	_____	_____	_____

Data sigillatura per conservazione:

Data imbottigliamento:

NOTE: _____

*Il registro
di
vinificazione*

Registro vino N.: _____

Tipo di vino: _____

Quantità in litri: _____

Data di inizio: _____

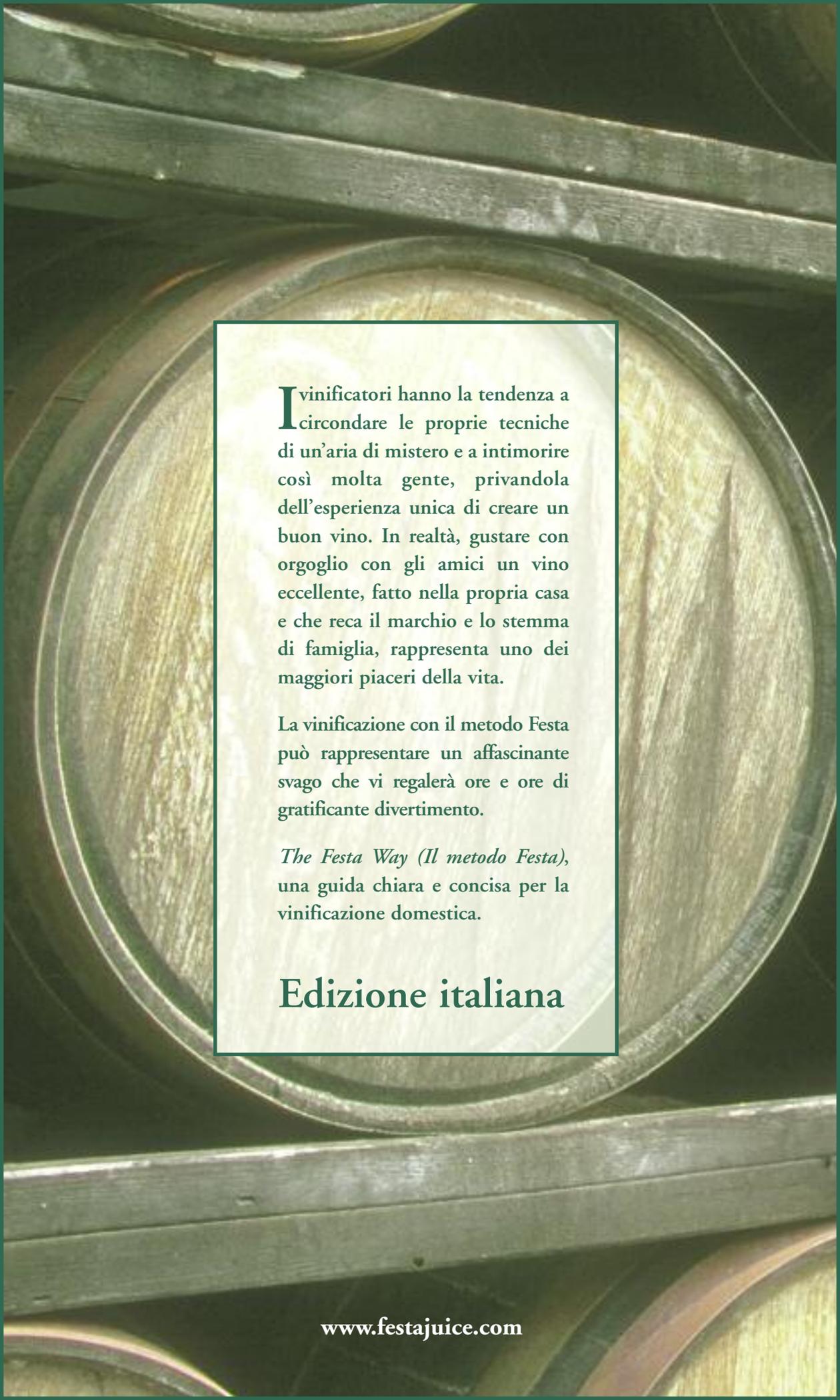
Commenti: _____

	Date travasi	S.G.	Commenti
1.	_____	_____	_____
2.	_____	_____	_____
3.	_____	_____	_____
4.	_____	_____	_____
5.	_____	_____	_____
6.	_____	_____	_____

Data sigillatura per conservazione:

Data imbottigliamento:

NOTE: _____



Ivinificatori hanno la tendenza a circondare le proprie tecniche di un'aria di mistero e a intimorire così molta gente, privandola dell'esperienza unica di creare un buon vino. In realtà, gustare con orgoglio con gli amici un vino eccellente, fatto nella propria casa e che reca il marchio e lo stemma di famiglia, rappresenta uno dei maggiori piaceri della vita.

La vinificazione con il metodo Festa può rappresentare un affascinante svago che vi regalerà ore e ore di gratificante divertimento.

The Festa Way (Il metodo Festa),
una guida chiara e concisa per la
vinificazione domestica.

Edizione italiana