

Οινοποίηση*

Παραγωγή Λευκών Κρασιών

Σύνθλιψη

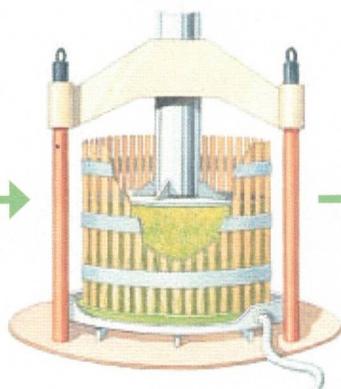
Μετά τον τρύγο, τα λευκά σταφύλια συνθλίβονται. Αυτό απελευθερώνει ένα μέρος του χυμού τους.



Λευκά σταφύλια

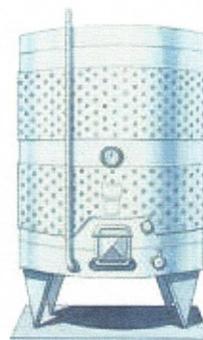
Πίεση

Μετά τη σύνθλιψη, τα σταφύλια πιέζονται για να απελευθερώσουν τον υπόλοιπο χυμό τους.



Ζύμωση

Προστίθενται ζύμες στον σταφυλοχυμό και ξεκινά η ζύμωση, η οποία γίνεται είτε σε ανοξείδωτες ατσάλινες δεξαμενές, είτε σε δρύινα βαρέλια.



Παραγωγή Ερυθρών και Ροζέ Κρασιών

Σύνθλιψη

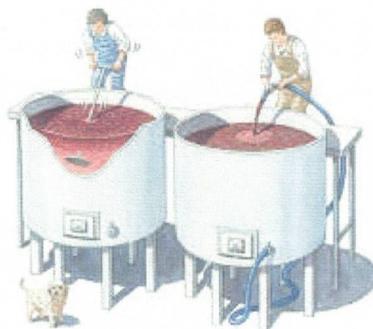
Μετά τον τρύγο, τα μαύρα σταφύλια συνθλίβονται. Ο σταφυλοχυμός και οι φλούδες μπαίνουν στη δεξαμενή ζύμωσης.



μαύρα σταφύλια**

Ζύμωση

Προστίθενται ζύμες στο μείγμα σταφυλοχυμού και φλούδων και ξεκινά η ζύμωση. Το χρώμα και οι τανίνες εξάγονται από τις φλούδες, λόγω της καλής ανάμειξης των φλουδών με τον σταφυλοχυμό.



Αποστράγγιση

Ερυθρά κρασιά – Μόλις ολοκληρωθεί η ζύμωση, το ερυθρό κρασί που μόλις έχει παραχθεί αποστραγγίζεται από τις φλούδες του.

Ροζέ κρασιά – Μετά από μερικές μόνο ώρες, ο χυμός αποστραγγίζεται από τις φλούδες του. Σε αυτό το σημείο έχει ροζέ χρώμα. Ολοκληρώνεται η ζύμωση χωρίς τις φλούδες.