

* Στο κεφάλαιο αυτό θα δούμε πώς παράγονται τα σταθερά κρασιά. Η παραγωγή αφρωδών και ενισχυμένων κρασιών καλύπτεται στο Επίπεδο 2.

** Τα μαύρα σταφύλια μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν στην παραγωγή λευκών κρασιών. Παρότι οι φλούδες των μαύρων σταφυλιών έχουν χρώμα, ο χυμός είναι άχρωμος. Συνεπώς, εάν τα σταφύλια πιεστούν ελαφρά πριν τη ζύμωση, προκύπτει χυμός που είναι κατάλληλος για την παραγωγή λευκού κρασιού.

Ωρίμαση

Μόλις ολοκληρωθεί η ζύμωση, τα κρασιά μπορούν να αποθηκευτούν σε ανοξειδωτες ατσάλινες δεξαμενές ή σε δρύινα βαρέλια.



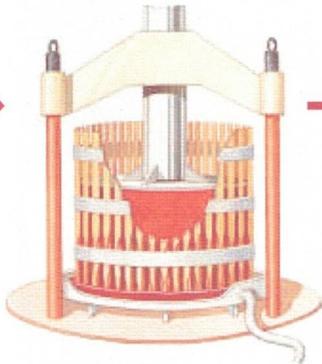
Εμφιάλωση



Λευκό κρασί

Πίεση

Ερυθρά κρασιά – Οι φλούδες των σταφυλιών πιέζονται για να απελευθερώσουν το κρασί που έχει απομείνει.



Ωρίμαση

Τα κρασιά μπορούν να αποθηκεύονται σε ανοξειδωτες ατσάλινες δεξαμενές ή δρύινα βαρέλια. Τα ροζέ κρασιά σπάνια αποθηκεύονται σε δρύινα βαρέλια..



Εμφιάλωση



ερυθρά κρασιά



ροζέ κρασιά