

Werkblad rode wijn – versie augustus 2020

Stap	Handelingen bij bereiding van rode wijn
R.01	Inkopen benodigdheden Containers, glazen ballons (diverse afmetingen), gistingsvaten, watersloten, slangen, enz. (zie lijst benodigdheden hieronder)
R.02	Reinigen en desinfecteren Oogstkistjes, snoeischaren, gistingsvaten, slangen, watersloten, glaswerk, refractometer (kalibreren, batterij checken)
R.03	Oogstmoment bepalen Steekproeven nemen en zuren meten (totaalzuur en pH), proeven
R.04	Onbruikbaar oogstgoed in wijngaard verwijderen (eerste selectie)
R.05	Oogst en transport • Zo koel mogelijk ('s morgens vroeg) • Alleen gave en niet-beschimmelde druiven gebruiken (tweede selectie) Houd een verbanddoos bij de hand
R.06	Oogstgoed wegen (Kg)
R.07	Kneuzen / ontstelen • Eventueel eerst derde selectie • Pitten onbeschadigd laten
R.08	Bepaal hoeveelheid pulp (Kg)
R.09	KDS toevoegen aan pulp • 0,05 gram per kilo pulp
R.10	Snelwerkend pecto-enzym toevoegen • Zie voorschrift leverancier
R.11	Optioneel: Lysozym toevoegen • 0,05 g/Kg
R.12	Optioneel: Koude maceratie (schilweking) • 4 uur 15 °C of • 1-3 dagen bij maximaal 10 °C
R.13	Optioneel: Snelwerkend pecto-enzym (klaringsenzym) toevoegen • Zie voorschrift leverancier
R.14	Optioneel: Eiken chips toevoegen • Tot ongeveer 10 gram per kilo pulp
R.15	Kuip afdekken met doek of folie • Goed afdichten tegen insecten
R.16	Bepaal sap volume (L) • 1 kg pulp geeft ongeveer 0,85 liter sap • Nodig omdat hiermee gerekend wordt bij toevoegingen
R.17	Breng temperatuur op waarde die voor de gist geschikt is

Stap	Handelingen bij bereiding van rode wijn
R.18	Metingen doen pH, totaalzuur, Oechsle (of Brix)
R.19	Optioneel: Ontzuren of aanzuren
R.20	Schat suikergehalte en potentieel alcoholgehalte - Gebruik Brix- of Oechsletabel, die rekening houdt met aanwezige zuren - Of gebruik rekentool
R.21	Optioneel: Suiker toevoegen
R.22	Niet doen: Nu al gistvoeding geven
R.23	Gist voorbereiden Zie toelichting voor diverse methoden
R.24	Gist toevoegen Vooraf niet doorroeren
R.25	Gistvoeding toevoegen - Drie dagen na toevoegen gist (schuimvorming), NIET EERDER - Goed door de wijn mengen
R.26	Driemaal daags goed onderdompelen
R.27	Dagelijks Oechsle of Brix meten om gistingsverloop te volgen
R.28	Dagelijks ruiken - bij geur rotte eieren (H₂S-gas) - Gistvoeding DAP toevoegen - Niet doen als 80% van suiker omgezet is
R.29	Bepalen einde gisting
R.30	Optioneel: Lysozym toevoegen (indien geen malo gewenst)
R.31	Optioneel: Verlengde schilweking
R.32	Persen
R.33	Na drie dagen van depot afhevelen naar nieuwe container Te lang op depot: Vorming H₂S (geur rotte eieren)
R.34	Optioneel: Toevoegen malo-bacteriën
R.35	KDS toevoegen
R.36	Optioneel: Ontzuren of aanzuren
R.37	Optioneel: Eiwitten en histamines verwijderen
R.38	Optioneel: Vatrijping
R.39	Optioneel: Eiken chips toevoegen
R.40	Optioneel: Klaren
R.41	Optioneel: Filteren
R.42	Overhevelen en bottelen

Benodigdheden in ieder geval

Oogst	Lage kistjes of emmers, scharen, verbanddoos, instructie plukkers, kneuzer/ontsteler, opvangbakken, doek om gistingsskuip af te sluiten, elastiek
Gisting, opslag	Gistingsskuip Containers (gistingssvaten) in verschillende maten, schuimspaan of instrument om hoed onder te duwen, druivenpers
Additieven	Gist, gistvoeding (verrijkt en DAP), KDS, kristalsuiker, Go-Ferm of Vitadrive
Bottelen	Flessen, bottelapparaat, flesafsluitingen
Meten	Refractometer, reservebatterij, ijkvloeistoffen, densimeter, pH-meter, set om totaalzuur te meten, set om vrij sulfiet te meten (schatten), maatbekers (50 ml en 1 liter), thermometer, weegschaal (in kg), weegschaal (in tiende grammen), pipetten, koffiefilter, trechter, goede Brix- of Oechsletabel of rekentool
Diversen	Stoppen, watersloten, hevels, slangen (diverse diameters)

Benodigheden eventueel

Additieven	Snelwerkend pecto-enzym, bentoniet, eiken chips, lysozym, calciumcarbonaat, wijnsteenzuur, malobacteriën, Kalinat, kristalsuiker, eiwit (vislijm, gelatine of erwteneiwit)
Bottelen	Filterapparaat

Disclaimer en auteursrecht

Dit werkblad is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid tot stand gekomen. Aansprakelijkheid voor de gevolgen van het gebruik van dit document wordt echter uitgesloten: Iedere wijnmaker is zelf voor zijn eigen handelen en voor zijn eigen eindproduct verantwoordelijk.

Het auteursrecht van dit document berust bij opsteller Siem Zwaard en de vereniging van Brabantse Wijnbouwers. Zonder hun schriftelijke toestemming mag dit document niet elders gepubliceerd worden.