

Schema van druivenwijn

| | | | |
|---|--|--|-------------------|
| <p>januari: winter snoei van de druivenlaar</p> <p>juni: bloei van de druif</p> | | | |
| | | <p>Juli-september: Zomer snoei De twijgen kunnen 3 m lang worden. September: De bladeren rondom de trossen verwijderen, zodat ze zoveel mogelijk zon krijgen en zo snel mogelijk drogen.</p> | |
| <p>Eind september-begin oktober: Druiven oogst Trossen worden gerist Druiven worden gekneusd</p> | | | |
| | Rode wijn | | Witte wijn |
| <p>De gist wordt aan het sap met de schillen van de rode druiven toegevoegd. Na 6-20 dagen wordt er geperst. De ruwe wijn wordt verder het zelfde behandeld als witte wijn. Noot: Als de schillen 1-3 dagen worden meegegist krijgt met een rosé wijn</p> | | <p>De gekneusde druiven (rode of witte druiven) worden geperst. Aan het sap wordt de gist toegevoegd.</p> | |
| | | <p>De hevige gisting duurt 2-3 weken. De suikers in de druivensap wordt omgezet in gelijke gewicht delen koolzuurgas en alcohol.</p> | |
| | <p>Als de gisting stopt wordt de ruwe wijn gescheiden van de vaste bestanddelen en gelagerd. De lagering duurt van 4 maanden tot enkele jaren.</p> | | |
| | <p>Hierna wordt de wijn gebotteld, gekurkt en komt het etiket op de fles.</p> <p>De wijn is klaar voor de gebruiker.</p> | | |