

Wijnmaakproces

W I J N V I B E S



O O G S T E N

Om te bepalen wanneer je moet oogsten, heb je een vleugje wetenschap nodig, samen met ouderwetse proeverijen. Het oogsten is ook sterk afhankelijk van het weer.



K N E U Z E N & P E R S E N

Nadat de druiven gekneusd en ontsteelt zijn, worden ze geperst. Het persen kan handmatig of worden gedaan door de druiven met je voeten te stampen. Maar meestal gebeurt dit tegenwoordig mechanisch. Ongegistte druiven sap wat je overhoud na het persen heet most.



G I S T E N & R I J P E N

De druivensap wordt in vaten of tanks gedaan en vervolgens wordt de temperatuur omhoog geschroefd. Hierdoor gaan de suiker die in het druivensap zitten, gisten. Oftewel, de suikers worden omgezet in alcohol en kooldioxide. De basiswijn die ontstaat moet hierna rijpen op houten vaten of RVS tanks.



K L A R E N & F I L T E R E N

Nadat de wijn rijp is wordt deze geklaard en gefilterd om een mooie helder wijn te krijgen en de bacteriën en gist eruit te halen voordat de wijn op de fles gaat.



R I J P E N & B O T T E L E N

Een wijnmaker heeft twee mogelijkheden: de wijn meteen bottelen of de wijn extra rijpen. Verdere veroudering kan worden gedaan in de flessen, RVS tanks of eikenhouten vaten. Als de tijd rijp is kan de fles open!