

Το κρασί

(Από τον αμπελώνα...στο ποτήρι μας)



Λίγα λόγια...πριν την οινοποίηση

- Διαδεδομένη **Διονυσιακή λατρεία** και αμπελοκαλλιέργεια
- Ο θεός **Διόνυσος** μεγαλώνει και δραστηριοποιείται στη **Θράκη** και στη **Δράμα**
- Το **1968** βρέθηκαν, σε **Νεολιθικό οικισμό** των Σιταγρών, κουκούτσια σταφυλιών



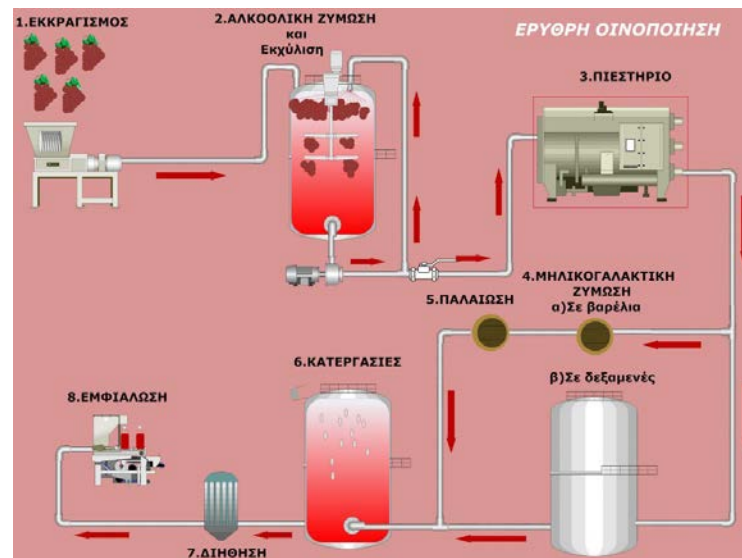
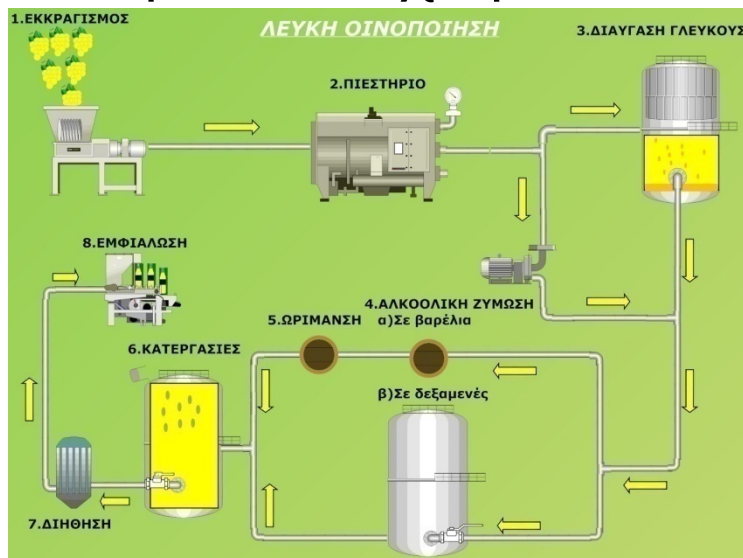
Λίγα λόγια...πριν την οινοποίηση (2)

- Ο θεός **Διόνυσος** έφερε την καλλιέργεια της αμπέλου στον κάμπο της Δράμας
- Πολλά Διονυσιακά έθιμα σε διάφορες περιοχές της Δράμας



Η Οινοποίηση διακρίνεται σε δύο βασικές κατηγορίες

- **ΛΕΥΚΗ:** όπου το γλεύκος απομακρύνεται από τα στέμφυλα και ζυμώνεται χωριστά.
- **ΕΡΥΘΡΗ:** όπου η ζύμωση του γλεύκους γίνεται μαζί με τα στέμφυλα.



ΛΕΥΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

1. Τρύγος – Παραλαβή

- Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά
- Παράγοντες καθοριστικής σημασίας
- Σάκχαρα/οξέα
- Λεπτή μεταχείριση



ΛΕΥΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ (2)

2. Αποβοστρύχωση

Η αφαίρεση από τα σταφύλια των βοστρύχων (κοτσανιών) πριν το σπάσιμο και το πάτημα

3. Κρυοεκχύλιση

- Χρονικό διάστημα 10-20 ώρες
- Θερμοκρασίες $<15^{\circ}\text{C}$



ΛΕΥΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ (3)

4. Πιεστήριο

- ΟΧΙ υψηλές πιέσεις
- Πρόρογος και μούστος πίεσης



5. Απολάσπωση

Είναι η απομάκρυνση όλων των στερεών σωματιδίων (πηκτινικές ουσίες, πρωτεϊνικές ενώσεις, κομμάτια φλούδας, τα κοτσάνια κ.α.).

ΛΕΥΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ (4)

6. Αλκοολική ζύμωση

- Θερμοκρασία έως 16 °C
- Διάρκεια περίπου 20-30 ημέρες
- Προσθήκη επιλεγμένων ζυμών



7. Παλαίωση – Ωρίμανση

Παραμονή με οινολάσπες (sur lie)

Σκοπός η αυτόλυση των κυττάρων των ζυμών και η ενίσχυση του σώματος

ΛΕΥΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ (5)

8. Επεξεργασία

- Διόρθωση οξύτητας
- Διόρθωση χρώματος
- Απομάκρυνση πρωτεϊνών
- Τρυγική σταθεροποίηση
- Φίλτρο γης διατόμων, φίλτρο πλακών

9. Εμφιάλωση

10. Ετικέτα



ΕΡΥΘΡΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

1. Τρύγος – Παραλαβή

- Ιδανική σχέση σάκχαρα /οξέα/φαινολικά συστατικά

2. Αποβοστρύχωση – Έκθλιψη

- Ελαφρύ σπάσιμο της ρόγας



ΕΡΥΘΡΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ (2)

3. Αλκοολική ζύμωση

- Θερμοκρασία έως 28 °C
- Τα στέμφυλα ανεβαίνουν στην επιφάνεια της δεξαμενής
- Η εκχύλιση επηρεάζεται από διάφορους παράγοντες



4. Πιεστήριο

Διαχωρισμός του προρόγου με τον οίνο πίεσης

ΕΡΥΘΡΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ (3)

5. Μηλογαλακτική ζύμωση

- Μετατροπή μηλικού οξέος σε γαλακτικό οξύ και CO_2 από τα γαλακτικά βακτήρια
- Το μηλικό οξύ ενισχύει την τραχύτητα και τη στυφάδα
- Παράγονται νέα αρώματα και επέρχεται και σταθεροποίηση του κρασιού απέναντι στο μηλικό οξύ.



ΕΡΥΘΡΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ(4)

6. Παλαίωση – Ωρίμανση

- Ξύλο δρυός
- Ωρίμανση
- Παλαίωση
- Θερμοκρασία (13°C - 14°C)
- Υγρασία (75%-85%)
- Το δάσος του ξύλου
- Το βαρέλι



ΕΡΥΘΡΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ(5)

7. Επεξεργασία

- Διόρθωση οξύτητας
- Κολλάρισμα
- Τρυγική σταθεροποίηση
- Φίλτρο γης διατόμων, φίλτρο πλακών

8. Εμφιάλωση

9. Ετικέτα





Στην υγειά μας!!!!

**Ευχαριστούμε
για την
προσοχή σας!!!!**

Επιβλέποντες εκπαιδευτικοί:

Δερμεντζή Καλλιόπη

Καζαντζίδης Μιλτιάδης

Αβράμοβα Ντίβνα

Αλεξίου Κυριάκος

Γερμανός Γεράσιμος

Καραγιαννίδης Μιχαήλ

Καλαϊτζή Ειρήνη

Καραντώνης Ηλίας

Κουτούλας Νικόλαος

Ντίνας Γεώργιος

Παπαδόπουλος Στυλιανός

Παρτάλη Σουλτάνα

Τακπινίδου Αναστασία

