

Kırmızı şarap yapımı



Doç. Dr. Hande TAHMAZ KARAMAN



Hasat

Maserasyon

Alkol fermantasyonu

Pres

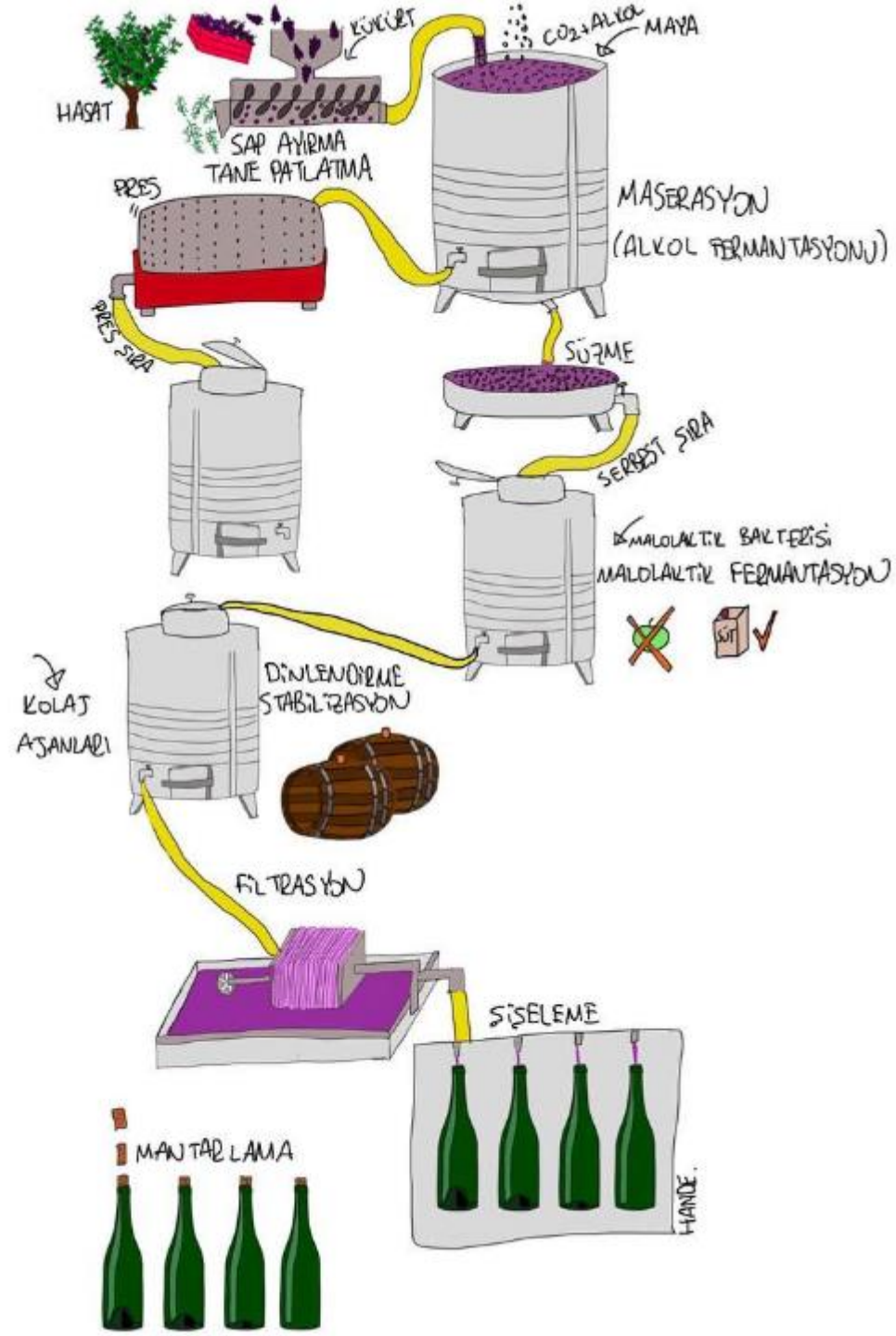
Malolaktik fermantasyon

Olgunlaştırma

Durultma, stabilizasyon

Filtreleme

Şişeleme



Hasat

- Uzman bağcılar olgunluğun tadına o kadar aşınadır ki, üzümeleri tadarak bir sıra boyunca yürüyebilir ve ne zaman toplamaları gerektiğini sezgisel olarak bilirler.
- Analizlerle desteklenir (pH, asit, kuru madde, şeker, potansiyel alkol, dansite....)
- Hasat zamanlaması bir yetiştiricinin veya şarap üreticisinin her yıl verdiği en önemli karardır!!!!!!
- Zamanlama hedef şarap stiline göre değişiklik gösterir. Çok erken toplanan üzümler ekşi ve ince tatta şaraplara neden olabilir. Çok geç toplanan üzümler aşırı olgun ve zayıf tada sahip şaraplara neden olabilir.





Yoğunluk ölçümü (dansite)

Hasattan sonra üzümler şaraphaneye gider. Şarap üreticisi üzüm saplarının ayrılıp ayrılmayacağına ya da üzüm salkımlarının bütün olarak fermente edilip edilmeyeceğine karar verir.

Vinifikasyon öncesi soğutma

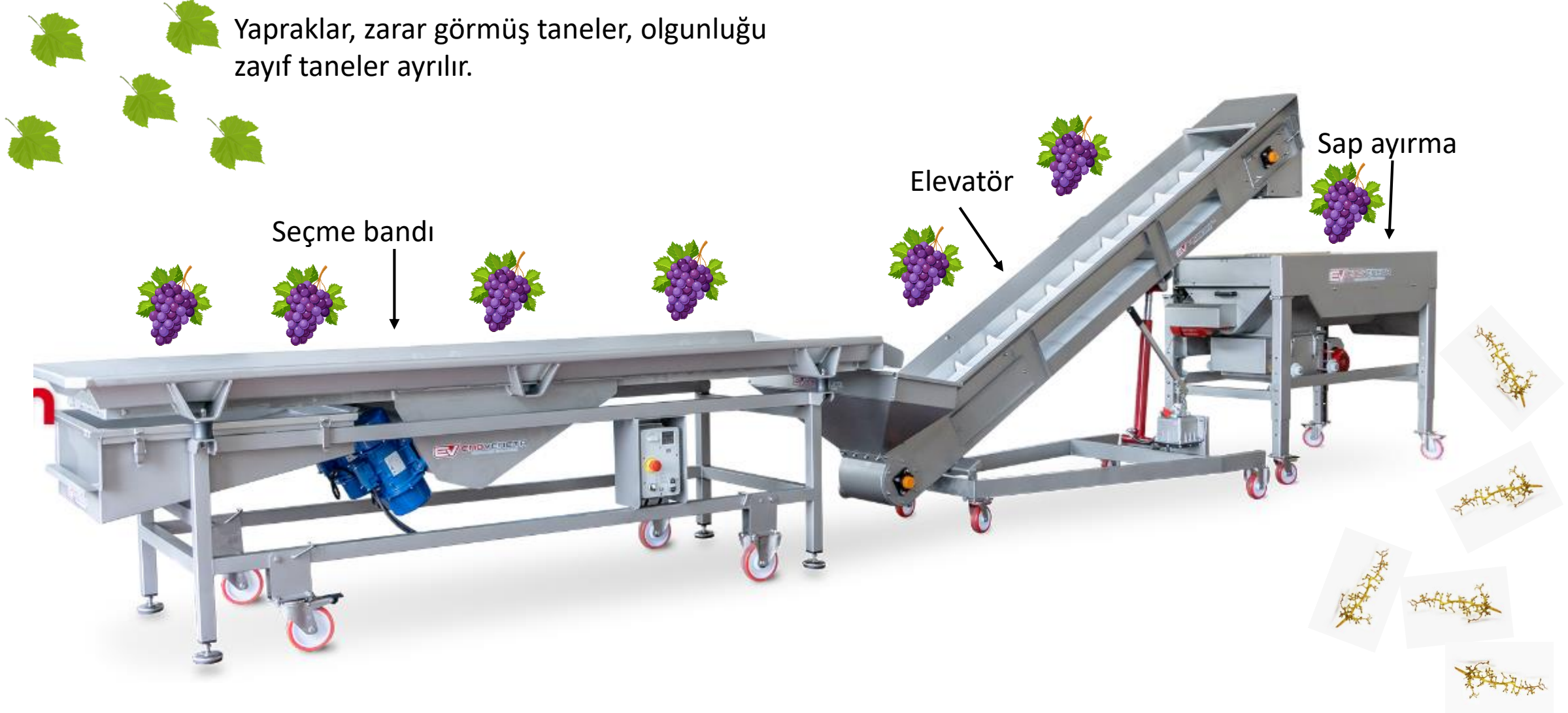


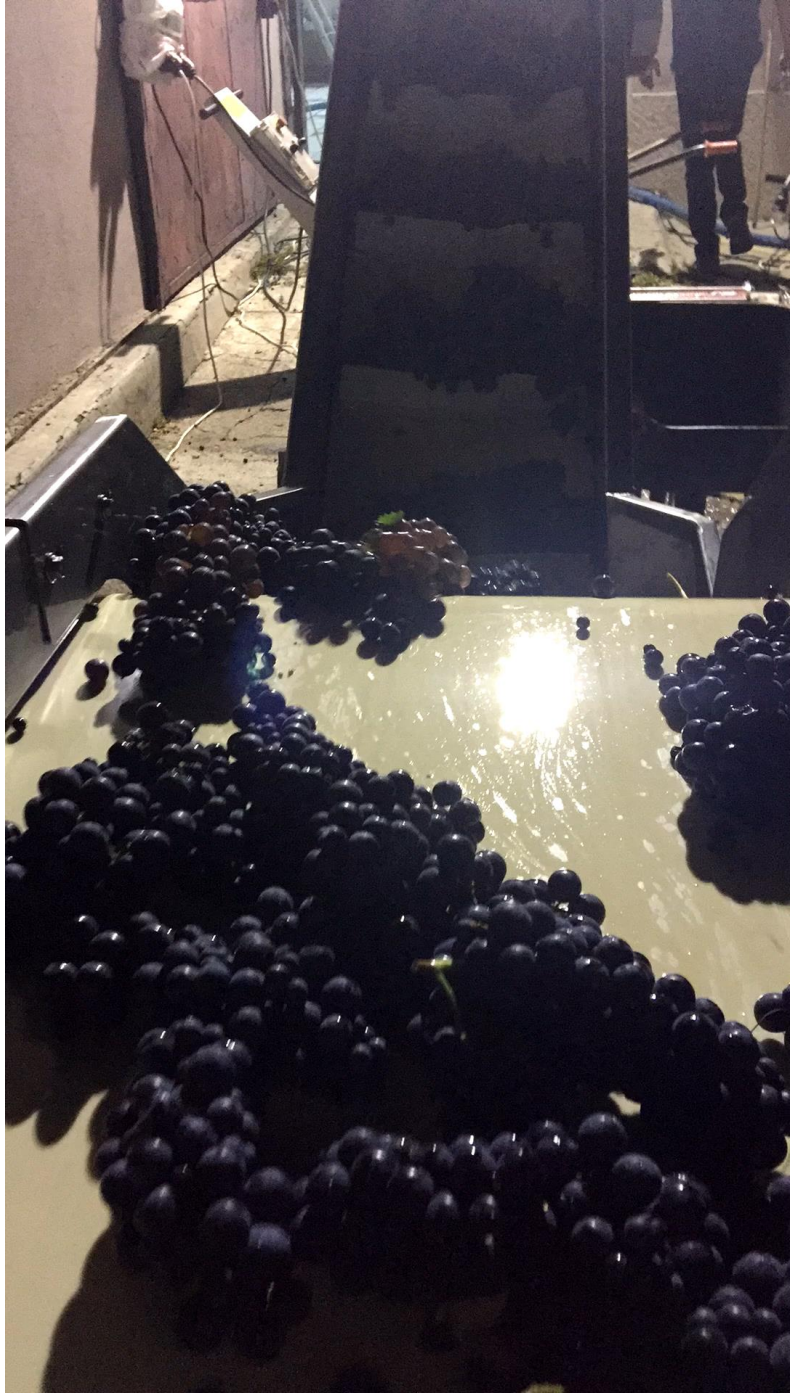
Vinifikasyon sırasında kuru buz ile soğutma

Vinifikasyon sırasında kuru buz ile soğutma



Üzüm resepsiyonu

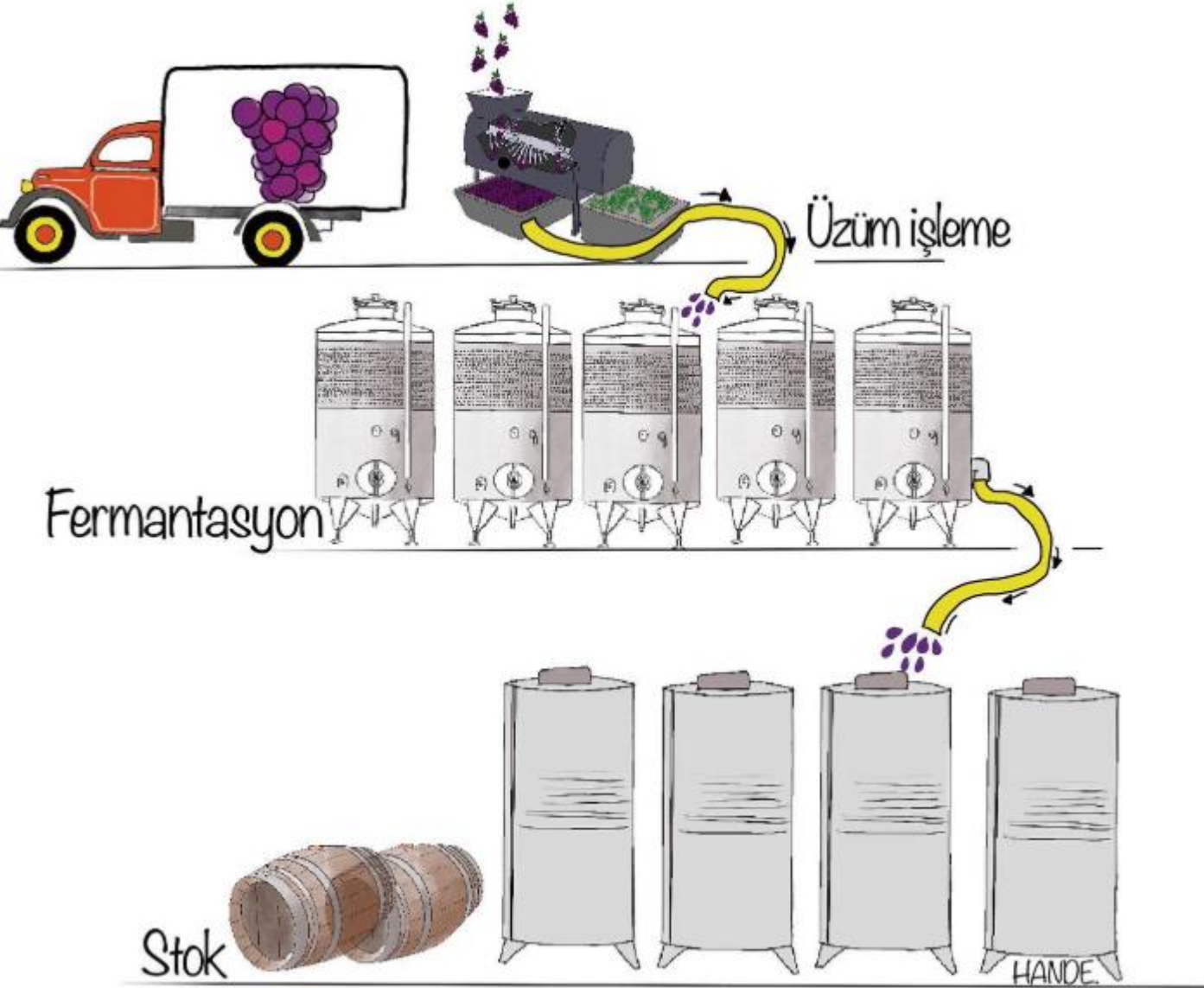






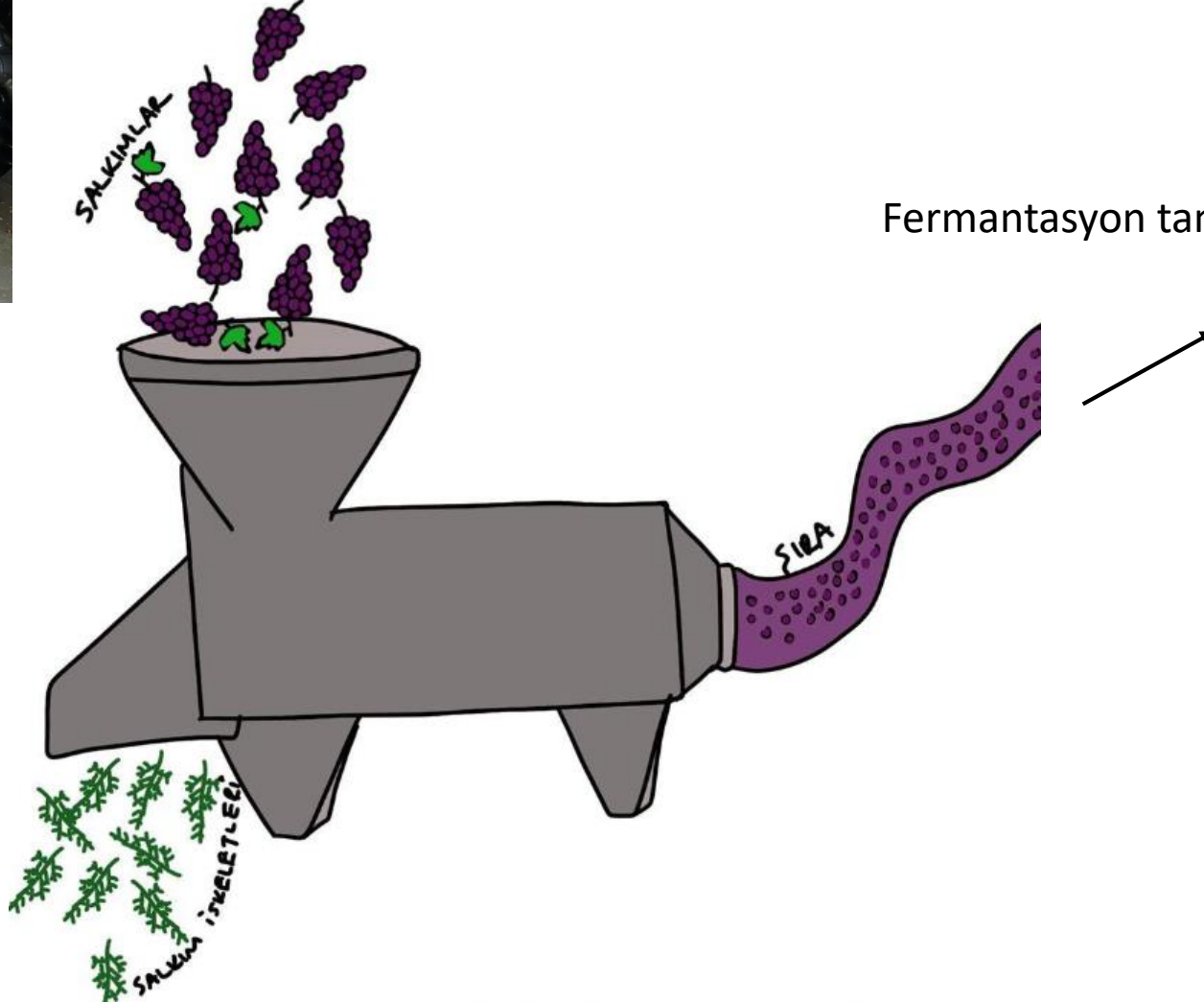


Şarap üretiminde yerçekimini kullanmak



Son yıllarda sürecin her aşamasında oksijene maruz kalımı en aza indiren “indirgeyici şarap yapımına” (reductive winemaking) yönelik dünya çapında bir değişim olmuştur. Ancak oksijen sorunu hala çoğu şaraphanede sonradan düşünülme eğilimindedir. Bu durum daha çok aceleden ya da yerçekimi akışı ile şaraphane inşa etmenin başlangıç maliyetinden kaynaklanır. Özellikle büyük hacimli şaraphaneler zamandan da kazanmak için daha kuvvetli pompalar kullanırlar. Pompaların iş akışını hızlandırdığı bir gerçektir ve bir şarap şişelenene kadar en az dört kez pompa görür. Ancak çoğu pompa, şarabın içinde en azından bir miktar oksijeni eritecek ve olgunlaşma işlemi sırasında meydana gelen hassas kimyasal işlemlerin çoğunu değiştirecektir. Yerçekimi yöntemiyle (gravity flow) şarap yapımının faydaları, kalite algısının lezzet konsantrasyonu yerine nüanslara odaklandığı Pinot Noir gibi hassas çeşitlerde daha da belirginleşir. Tanıdık Pinot Noir bölgelerindeki çoğu şaraphane yerçekimi akışıyla çalışmaktadırlar.

Sap ayırma tane patlatma



Tankın yaklaşık %25'i boş olmalı

Fermantasyon tankı





https://www.youtube.com/watch?v=mzeR4f8oo_s

<https://www.youtube.com/watch?v=r9kzTGPISLk>

https://www.youtube.com/watch?v=hnDsJf_oRWE

Maserasyon ve alkol fermantasyonu

Maserasyon, saplarından ayrılarak hafifçe çatlatılmış tanelerin isminin “mayşe” olarak değişerek tanka alınmasıyla başlamaktadır. Tanktaki mayşede alkol fermantasyonunun ne zaman başlayacağı yönetilebilir, ancak maserasyon mayşenin tanka alındığı ilk günden itibaren kendiliğinden başlar.

Şarap, rengini üzümün kabuklarında birkaç sıra halinde bulunan antosiyaninlerden almaktadır. Antosiyaninler şırayı kırmızıdan mora kadar renklendirebilen pigmentlerdir. Maserasyonda bir yandan maya, şekeri tüketerek alkol ve karbondioksit oluşturur yani alkol fermantasyonu başlar, bir yandan da şarap, kabuklardaki renk pigmentlerinin şıraya geçmesi sayesinde rengini alır.

Çekirdekler olmadan yapılan maserasyonda gövdesiz, sadece kabuklarla yapılan maserasyonda ise fazla akışkan bir şarap elde edilir.

Kabuk ve çekirdekleri içeren maserasyon sonucu daha dengeli şaraplar üretilmektedir.

