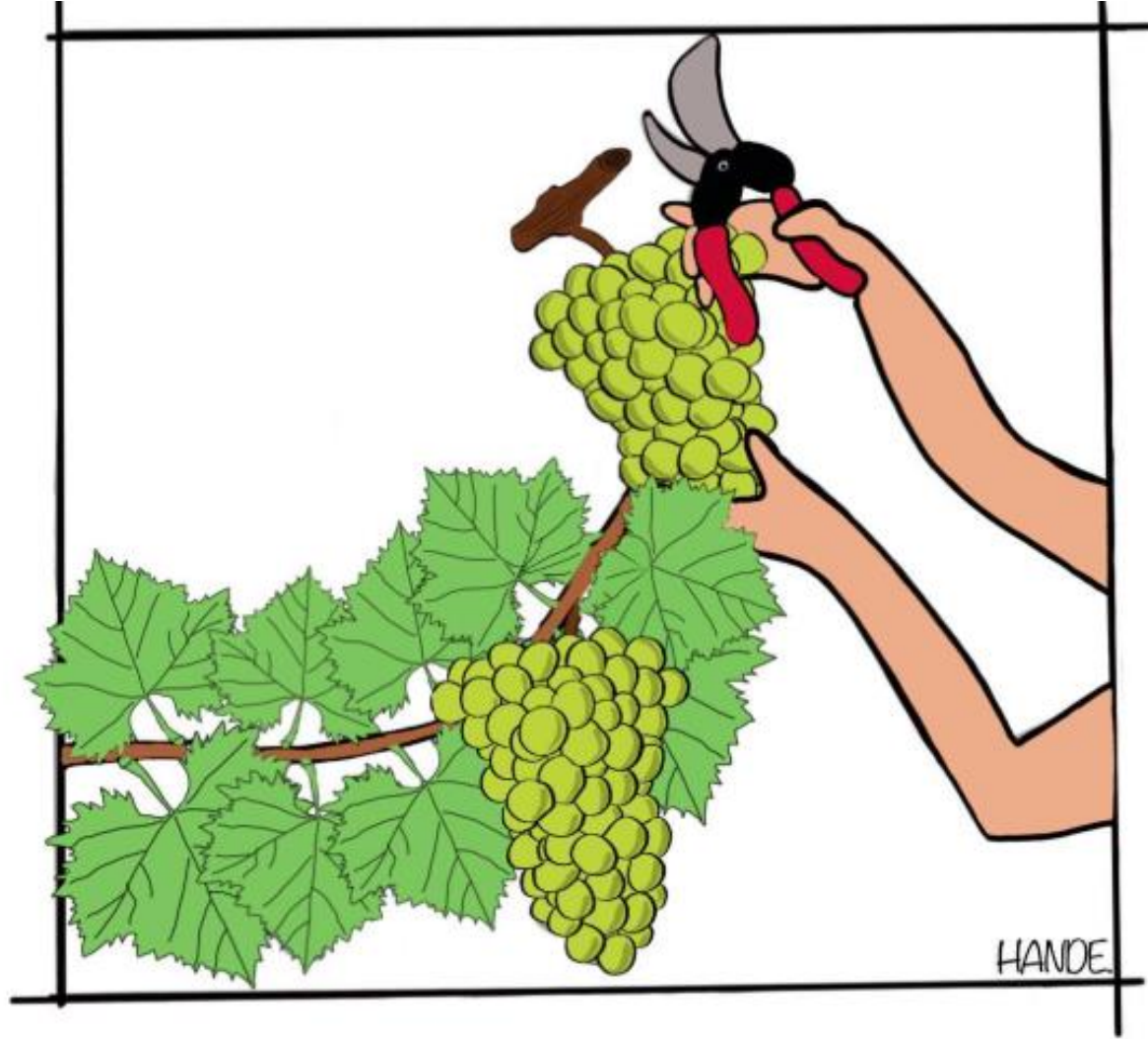
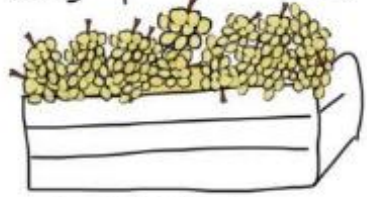


Beyaz şarap yapımı

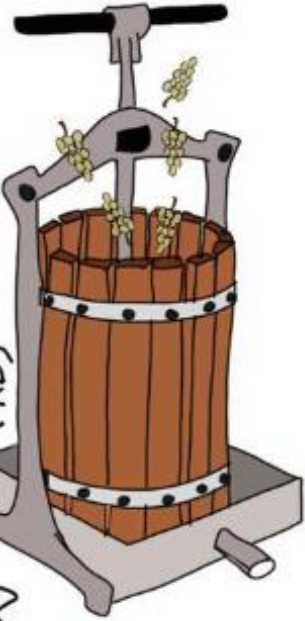


BEYAZ SARAP YAPIMI

BRİKS - pH - FENOLİK



HASAT



PRES

DÉBOURBAGE

ENZİM

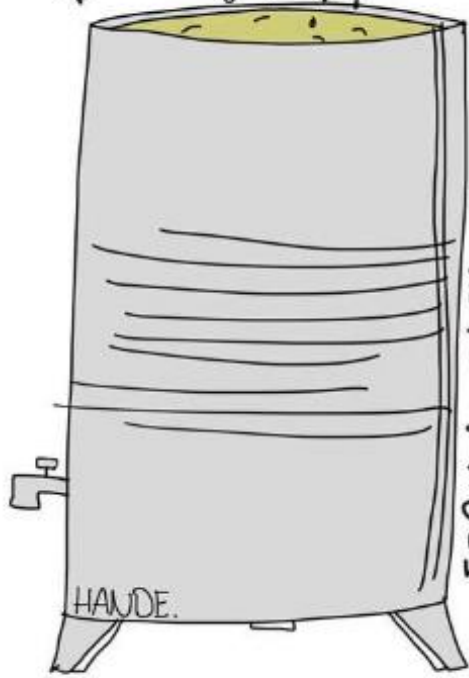
10-14°C

DÜŞÜK SICAKLIK

TEMİZ ŞİRA

MAYA

ALKOL
CO₂



FERMANTASYON



DİNLENDİRME

Hasat



- Üzümlerin hasat zamanı oldukça önemli bir karardır (Kırmızı şaraplık üzüm çeşitlerine göre daha düşük şeker, daha yüksek asitlik).
- Üzümleri sabah veya gece serinliğinde hasat etmek, üzümlerin daha taze tatta beyaz şaraplar üretilmesini sağlar.
- Beyaz şaraplık üzümlerin genellikle üzüm hasat mevsiminde kırmızı şaraplara göre daha erken olgunlaşır.

Resepsiyon ve üzüm seçme

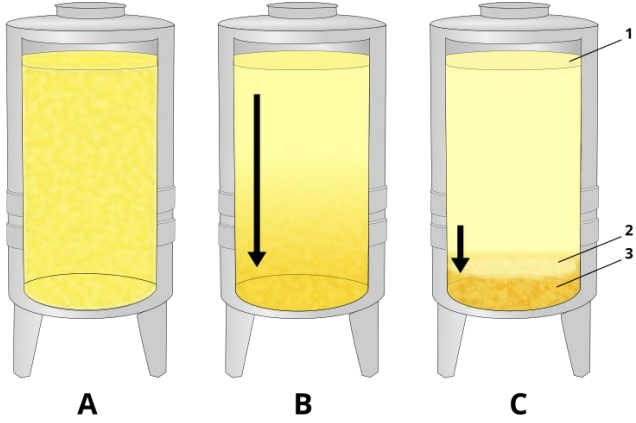


Pres



- Üzümler eğer soğutulmak isteniyorsa şaraphanedeki soğuk hava deposuna, soğutma yapılmayacaksa hemen prese girer.
- Bu adım sırasında üzümlere, fermantasyon başlamadan önce bakteriyel bozulmayı durdurmak için sülfür dioksit eklenir (60 ppm).
- Beyaz üzümler daha naif (düşük basınçlı) preslenir.

Débourbage (Settling, Ön durultma, Çökeltme)



- Fermantasyon öncesi
- Düşük sıcaklık
- Enzim



- Taze sıkılmış üzüm şirasının herhangi bir mekanik etki olmaksızın yerçekiminden yararlanılarak bağımsız olarak çökeltmesi (çökeltme, statik durultma, sedimentasyon veya ön durultma olarak da bilinir) için kullanılan terim.
- Bu işlem sırasında şarabın kendi kendine berraklaşması için karıştırılmamalıdır.
- Mümkün olan en pürüzsüz fermantasyonu sağlamak ve saf, kusursuz bir şarap elde etmek için bulanıklık unsurlarının şıradan uzaklaştırılması (degumming) gereklidir.

Maya ilavesi ve Alkol Fermantasyonu

- Bir beyaz şarabın mayalanması yaklaşık 14 gün sürer (Bu süre hedef şaraba göre uzatılabilir).
- Narin aromaları korumak için beyaz şaraplar kırmızı şaraplara göre daha soğuk sıcaklıklarda mayalanır.
- Tatlılık seviyesi şarap üreticisi tarafından kontrol edilir. Eğer şarap üreticisi hafif tatlı ya da “sek olmayan” bir şarap istiyorsa, mayanın şekerleri tüketmesini engelleyebilir (genellikle aşırı soğutarak). Kalan şekere “artık şeker” adı verilir.

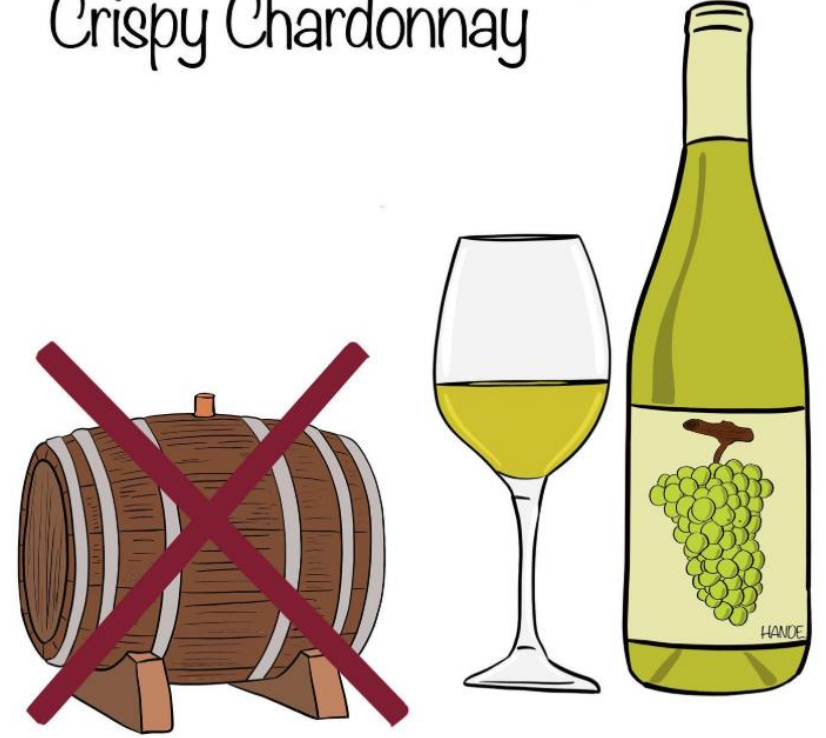


MLF

- Malolaktik Fermantasyon isteğe bağlıdır ve pek çok beyaz şarapta kullanılmaz.
- Chardonnay! Kremesi, pürüzsüz ve tereyağı tadında. Çoğu Chardonnay'de kremsilik üzümün değil, bu özel şarap yapım sürecinin bir özelliğidir.



Crispy Chardonnay



Olgunlaştırma

Şarap tamamlandığında bir süre tanklarda veya fıçılarda bekletilir.

Bu süre zarfında bazı şarap üreticileri şarabı karıştırmak için golf sopasına benzeyen bir alet kullanır. Karıştırma, lees adı verilen tüm bu küçük ölü maya parçacıklarının şarabın içinde yüzmesine neden olur.

TORTUDA OLGUNLAŞTIRMA -SUR LIE-

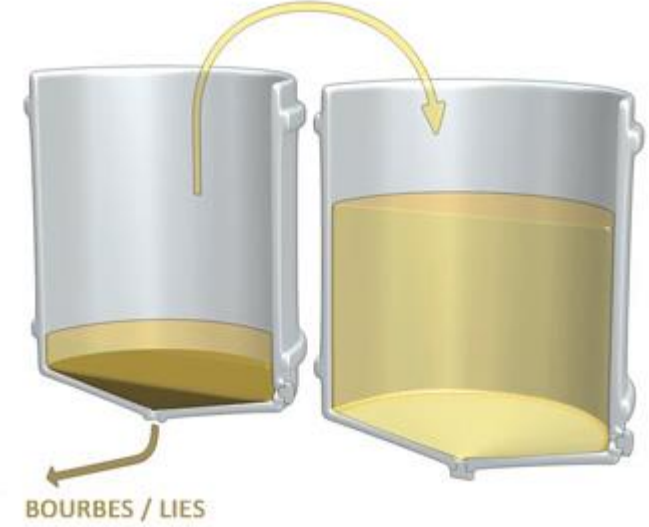


Sur lie Fransızca bir terim olup tortu üstünde olgunlaştırma anlamına gelir. Fermantasyon sonrasında otolize uğramış maya hücreleri şaraptan filtrasyonla ayrılmaz ve olgunlaştırma bu ölü tortunun ya da uykudaki mayaların üzerinde devam ettirilir. Tortu aromalarının şaraba geçmesi için belirli aralıklarla “bâttonnage” batonaj- adı verilen işlem uygulanarak tortu karıştırılır. Sur lie yöntemiyle olgunlaştırılan şaraplar daha yağlı, kremamsı aromalara kavuşurlar.



Stabilizasyon, durultma, filtrasyon

- Bu noktada şarap hala bulanıktır. Bu nedenle, şarabı berraklaştırmak için, birçok şarap üreticisi şaraptaki asılı proteinleri (proteinler şarabı bulanıklaştırır) gidermek için durultma ajanları kullanır.
- Bentonit, kazein, vs....
- Filtrasyon
- Birkaç nadir beyaz şarap (portakal şarabı da dahil) inceltme ve filtreleme işlemine tabi tutulmaz.
- Şarap üreticisi, beyaz şarabın zamanla berraklaşmasını sabırla bekleyebilir.



<http://briscoebites.com/filtration-methods/>

<https://www.bourgogne-wines.com/our-wines-our-terroir/our-natural-assets/vinification-and-ageing/vinification-of-white-wines/vinifying-white-wines-pressing-occurs-before-fermentation,2486,9271.html?&args=Y29tcf9pZD0xNzU0JmFjdGlvbj12aWV3X2V0YXBjUmlkPTQ1Jnw>

fermentation,2486,9271.html?&args=Y29tcf9pZD0xNzU0JmFjdGlvbj12aWV3X2V0YXBjUmlkPTQ1Jnw

Şişeleme

- Kükürt ilavesi
- Minimum oksijen teması ile şişeleme

