

Werkblad witte wijn – versie augustus 2020

Stap	Handelingen bij bereiding van witte wijn
W.01	Inkopen benodigdheden <ul style="list-style-type: none"> Containers, glazen ballons (diverse afmetingen), gistingsvaten, watersloten, slangen, enz. (zie lijst benodigdheden hieronder)
W.02	Reinigen en desinfecteren <ul style="list-style-type: none"> Oogstkistjes, snoeischaren, gistingsvaten, slangen, watersloten, glaswerk, refractometer (kalibreren, batterij checken)
W.03	Oogstmoment bepalen <ul style="list-style-type: none"> Steekproeven nemen en zuren meten (totaalzuur en pH), proeven
W.04	Onbruikbaar oogstgoed in wijngaard verwijderen (eerste selectie)
W.05	Oogst en transport <ul style="list-style-type: none"> Zo koel mogelijk ('s morgens vroeg) Alleen gave en niet-beschimmelde druiven gebruiken (tweede selectie) Houd een verbanddoos bij de hand
W.06	Oogstgoed wegen (Kg)
W.07	Kneuzen / ontstelen <ul style="list-style-type: none"> Eventueel eerst derde selectie Pitten onbeschadigd laten
W.08	Bepaal hoeveelheid pulp (Kg)
W.09	KDS toevoegen aan pulp <ul style="list-style-type: none"> 0,05 gram per kilo pulp
W.10	Snelwerkend pecto-enzym toevoegen <ul style="list-style-type: none"> Zie voorschrift leverancier
W.11	Optioneel: Lysozym toevoegen <ul style="list-style-type: none"> 0,05 g/Kg
W.12	Maceratie (schilweking) <ul style="list-style-type: none"> 4 uur 15 °C of 1-3 dagen bij maximaal 10 °C
W.13	Persen (wit) <ul style="list-style-type: none"> Niet te hard, anders komen bitterstoffen mee Ontvangen mostvat geheel vullen
W.14	Optioneel: Snelwerkend pecto-enzym (klaringsenzym) toevoegen <ul style="list-style-type: none"> Zie voorschrift leverancier
W.15	Optioneel: Bentoniet voorbereiden <ul style="list-style-type: none"> Zie voorschrift leverancier
W.16	Optioneel: Bentoniet toevoegen <ul style="list-style-type: none"> 2-3 gram per liter most
W.17	Voorklaring: Nacht laten staan
W.18	Van depot afhevelen en in mostvat doen <ul style="list-style-type: none"> Neem voldoende depot mee (bevat gistvoeding)

Stap	Handelingen bij bereiding van witte wijn
W.19	Bepaal sap volume (L)
W.20	Breng temperatuur op niveau dat voor de gebruikte gist optimaal is
W.21	Metingen doen <ul style="list-style-type: none"> • pH, totaalzuur, Oechsle (of Brix)
W.22	Optioneel: Ontzuren of aanzuren
W.23	Schat suikergehalte, potentieel alcoholgehalte <ul style="list-style-type: none"> • Gebruik Brix- of Oechsletabel, die rekening houdt met aanwezige zuren • Of gebruik rekentool
W.24	Optioneel: Suiker toevoegen
W.25	Niet doen: Nu al gistvoeding geven, ook al raadt leverancier dit aan
W.26	Gist voorbereiden <ul style="list-style-type: none"> • Zie toelichting voor diverse methoden
W.27	Gist toevoegen <ul style="list-style-type: none"> • Vooral niet doorroeren
W.28	Gistvoeding toevoegen <ul style="list-style-type: none"> • Drie dagen na toevoegen gist (schuimvorming), NIET EERDER • Goed door de wijn mengen
W.29	Waterslot aanbrengen <ul style="list-style-type: none"> • Vullen met water, elke twee weken water vervangen • Afsluiten met dopje of wattenprop
W.30	Dagelijks Oechsle of Brix meten om het gistingsverloop te volgen
W.31	Dagelijks ruiken - bij geur rotte eieren (H₂S-gas) <ul style="list-style-type: none"> • Gistvoeding DAP toevoegen • Niet doen als 80% van suiker omgezet is
W.32	Bepalen einde gisting
W.33	Optioneel: Lysozym toevoegen (indien geen malo gewenst)
W.34	Direct van depot afhevelen naar nieuwe container, geheel te vullen <ul style="list-style-type: none"> • Te lang op depot: Vorming H₂S (geur rotte eieren)
W.35	Fijngist in leven houden <ul style="list-style-type: none"> • Geen klaringsmiddelen, geen bentoniet, geen filtering, zeer weinig KDS
W.36	Na vier weken KDS toevoegen
W.37	Optioneel: Koudestabilisatie <ul style="list-style-type: none"> • Als pH > 3,65 dan stijgt de pH door koudestabilisatie (wijn minder zuur) • Als pH < 3,65 dan DAALT de pH door koudestabilisatie (wijn zuurder)
W.38	Optioneel: Ontzuren of aanzuren <ul style="list-style-type: none"> • Fijnontzuring met Kalinat mogelijk tot 1 gram wijnsteenzuur / liter • Aanzuren liever niet (evt. met wijnsteenzuur)
W.39	Optioneel: Eiwitten en histamines verwijderen
W.40	Optioneel: Vatrijping

Stap	Handelingen bij bereiding van witte wijn
W.41	Optioneel: Klaren
W.42	Optioneel: Filteren bij bottelen
W.43	Overhevelen en bottelen <ul style="list-style-type: none"> • Brandschone flessen, kwalitatief hoogwaardige nieuwe flesafsluitingen

Benodigheden in ieder geval

Oogst	Lage kistjes of emmers, scharen, verbanddoos, instructie plukkers, kneuzer/ontsteler, opvangbakken, doek om gistingskuip af te sluiten, elastiek
Gisting, opslag	Gistingskuip Containers (gistingsvaten) in verschillende maten, schuimspaan of instrument om hoed onder te duwen, druivenpers
Additieven	Gist, gistvoeding (verrijkt en DAP), KDS, kristalsuiker, Go-Ferm of Vitadrive
Bottelen	Flessen, bottelapparaat, flesafsluitingen
Meten	Refractometer, reservebatterij, ijkvloestoffen, densimeter, pH-meter, set om totaalzuur te meten, set om vrij sulfiet te meten (schatten), maatbekers (50 ml en 1 liter), thermometer, weegschaal (in kg), weegschaal (in tiende grammen), pipetten, koffiefilter, trechter, goede Brix- of Oechsletabel of rekentool
Diversen	Stoppen, watersloten, hevels, slangen (diverse diameters)

Benodigheden eventueel

Additieven	Snelwerkend pecto-enzym, bentoniet, eiken chips, lysozym, calciumcarbonaat, wijnsteenzuur, malobacteriën, Kalinat, kristalsuiker, eiwit (vislijm, gelatine of erwteneiwit)
Bottelen	Filterapparaat

Disclaimer en auteursrecht

Dit werkblad is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid tot stand gekomen. Aansprakelijkheid voor de gevolgen van het gebruik van dit document wordt echter uitgesloten: Iedere wijnmaker is zelf voor zijn eigen handelen en voor zijn eigen eindproduct verantwoordelijk.

Het auteursrecht van dit document berust bij opsteller Siem Zwaard en de vereniging Brabantse Wijnbouwers. Zonder hun schriftelijke toestemming mag dit document niet elders gepubliceerd worden.