



5. ELABORACIÓ DEL VI

El vi es produeix per fermentació alcohòlica del most de raïm (o altres sucres que continguin sucre). La fermentació alcohòlica la realitzen uns llevats i consisteix en la descomposició dels sucres del most en alcohol i diòxid de carboni. El llevat necessari per a la fermentació es troba a la pell del raïm, de manera que al trencar-se els grans el llevat es posa en contacte amb el most i comença la fermentació. Actualment, per assegurar unes condicions de fermentació, hi afegeixen llevats liofilitzats d'un tipus determinat, segons el resultat que esperin obtenir. Els professionals encarregats de l'elaboració del vi són els **enòlegs**.

5.1 Obtenció del most

Material necessari:

- Raïm (millor negre)
- 2 safates
- Drap de cotó
- Embut
- Ampolla (millor de vidre transparent)
- Cotó fluix

Procediment:

1. Desgrana el raïm, separant els grans de la rapa, tot retirant els podrits.
2. Posa els grans en una safata i xafa'ls amb les mans.
3. Estén el drap de cotó sobre l'altra safata i aboca-hi el suc i els grans xafats. Entre dues persones cargoleu el drap, en sentit oposat un de l'altre, i treieu el màxim de suc del raïm, el most.
4. Tasta una mica de most. Fixa't en les seves propietats (gust, olor, color, terbolesa...) i anota-les.

GUST	OLOR	COLOR	TERBOLESA

5. Amb l'embut, fica el most dins l'ampolla i tapa-la amb cotó. Si en prepareu dues ampolles, en una fiqueu-hi també algunes pells.



5.2 Fermentació del most

Material necessari:

- Ampolla amb most
- Ampolla buida
- Colador
- Tub de plàstic ben prim per a fer un sífó
- Tap de suro per tapar l'ampolla
- Balança de precisió 0,01 g (opcional)

Procediment:

1. Deixa fermentar el most de l'ampolla durant una setmana a temperatura ambient, uns 20°C (si la temperatura és més baixa, a uns 15°C, deixeu-ho unes 2 setmanes). Cal tapar l'ampolla amb cotó fluix, ja que durant la fermentació es genera diòxid de carboni i si no es permetés la sortida de gasos la pressió trencaria l'ampolla.
2. Si disposes de balança de precisió, col·loca-hi l'ampolla a sobre mentre dura la fermentació.
3. Observa l'ampolla, si pots cada dia, i fixa't en si es desprenen bombolles, la terbolesa, el color, el pes de l'ampolla... Anota les teves observacions.

Marca amb una creu quin és el cas que tu estàs investigant:



Most amb pells



Most sense pells

DATA	OBSERVACIONS

TREBALL DE LABORATORI



4. Al cap d'una setmana de fermentar, cal trascolar el vi, separar-lo de les **mares*** (pòsit) que poden perjudicar el gust i l'aroma. Cal que utilitzis el tub de plàstic per fer un sífó, procurant no remoure el pòsit, i passis el vi a l'ampolla buida. El colador et servirà per buidar l'ampolla amb brisa. Tasta'n una mica. Fixa't en les seves propietats (gust, olor, color, terbolesa...) anota-les i compara-les amb les del most. Després, deixa-ho uns dies més, altre cop tapat amb el cotó, que acabi de fermentar.

GUST	OLOR	COLOR	TERBOLESA

5. Quan et sembli que s'està acabant la fermentació, quan deixi de fer bombolles, tasta'n una mica. Fixa't en les seves propietats i anota quins aspectes han canviat.

GUST	OLOR	COLOR	TERBOLESA

6. Tapa l'ampolla amb un tap de suro, sense pressionar gaire. Si el tap és expulsat vol dir que la fermentació encara no havia acabat. L'has de controlar sovint i en el moment que aquesta acabi ja el pots tastar, i si el vols guardar, tapa bé l'ampolla, ja que si hi entra aire podrien actuar uns bacteris i fer tornar el vi agre (obtindríem una mena de vinagre).