



Villa Cafaggio

*Macerazione post-fermentativa prolungata con uve Sangiovese:
la gestione efficace garantisce l'estrazione selettiva*

Responsabile Produzione

Dott. Dario Faccin



Toscana
Toscana

Conca D'Oro
Conca D'Oro



Villa Cafaggio
Villa Cafaggio

Villa Cafaggio - Panzano in Chianti

Superficie Vitata: 31 ha

Superficie Olivi: 8 ha

Superficie Totale: 63 ha



Vinificatore



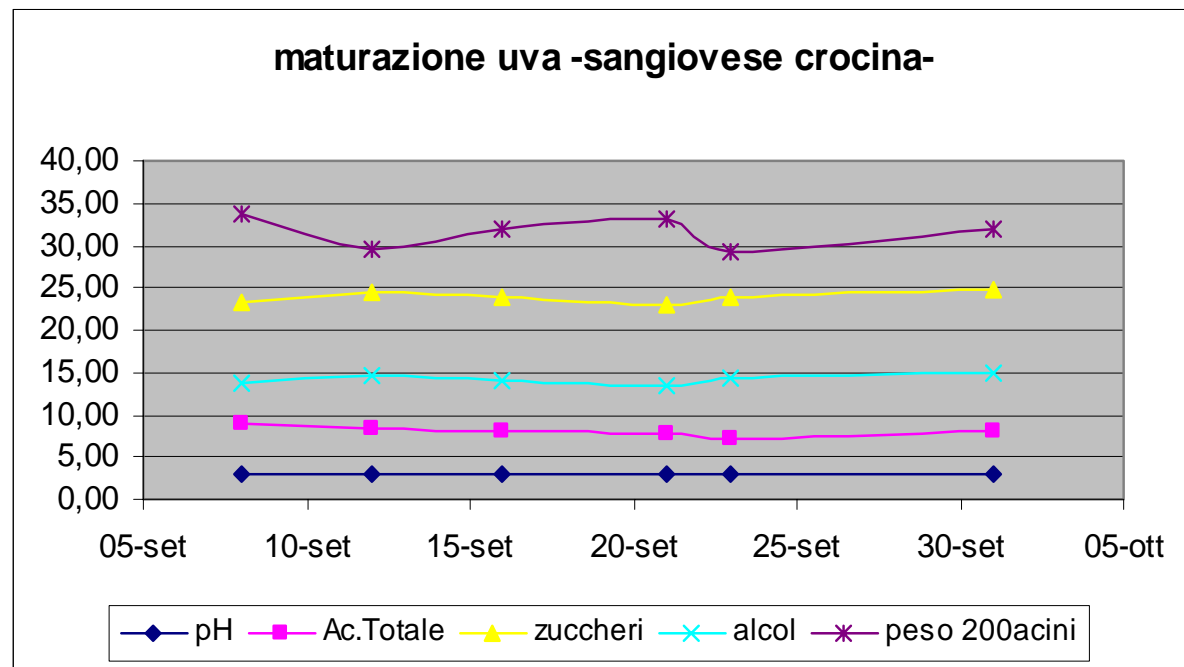
*Capacità Totale :
15'520 litri*

*Capacità Lavorativa:
11'000 Kg*

Epoca di Vendemmia
2 Ottobre 2006

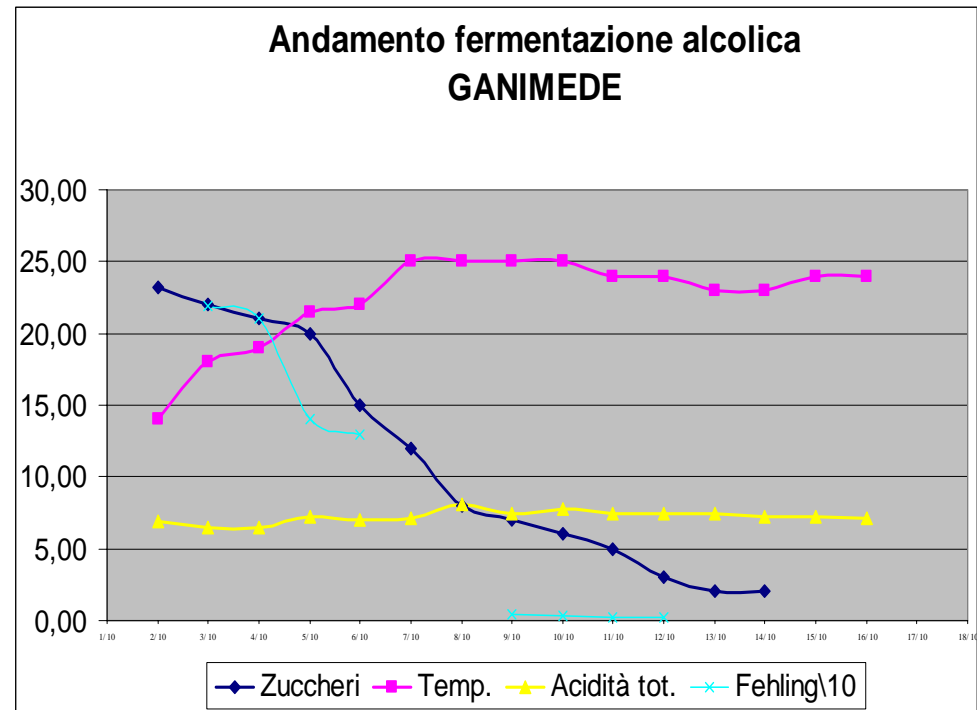


SANGIOVESE					
Data	pH	Acidità Totale	zuccheri	alcol	peso 200 acini
		g/l	brix	%vol	gr/10
08-set	3,03	9,05	23,2	13,70	33,8
12-set	3,06	8,50	24,5	14,60	29,6
16-set	3,01	8,05	23,8	14,15	31,8
21-set	3,02	7,65	22,9	13,55	33,2
23-set	3,01	7,25	24	14,30	29,4
01-ott	3,04	8,05	24,85	14,90	32



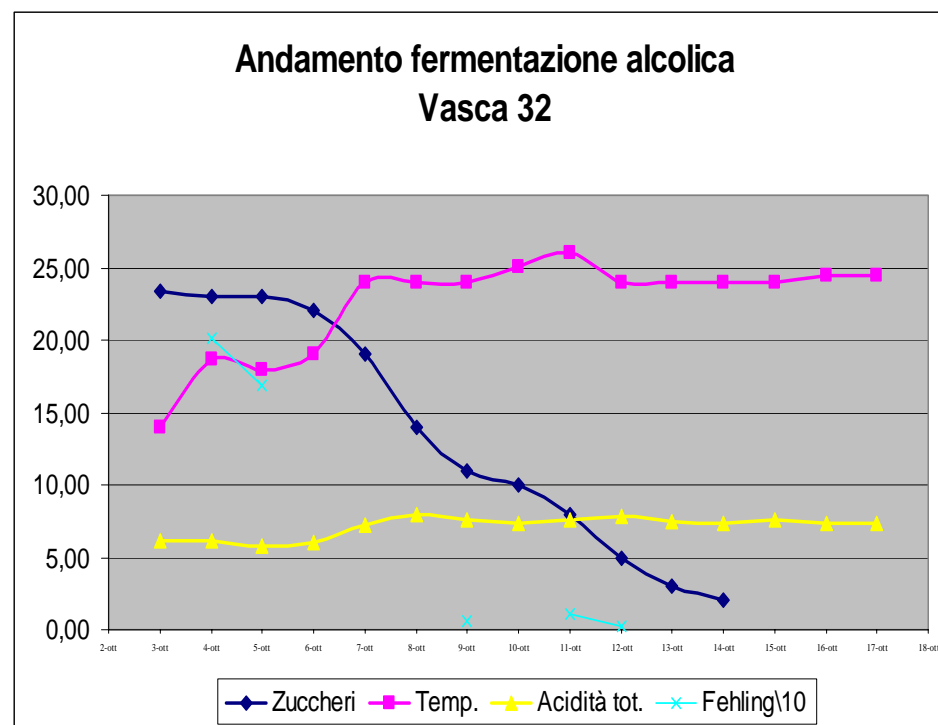
Andamento Fermentazione Alcolica

GANIMEDE		HI. 121,30			
Data	Temp. °C	pH	Acidità tot. g/l	Zuccheri brix	Zuccheri Fehling\10
2/10	14,0	3,09	6,90	23,20	
3/10	18,0	3,11	6,50	22,00	21,940
4/10	19,0	3,14	6,50	21,00	21,029
5/10	21,5	2,77	7,20	20,00	14,019
6/10	22,0	3,02	7,00	15,00	13,000
7/10	25,0	3,02	7,10	12,00	
8/10	27,0	2,91	8,05	8,00	
9/10	27,0	2,95	7,50	7,00	0,419
10/10	28,0	2,98	7,80	6,00	0,350
11/10	26,0	3,00	7,50	5,00	0,204
12/10	24,0	3,01	7,50	3,00	0,174
13/10	24,0	2,98	7,50	2,00	
14/10	23,0	3,00	7,20	2,00	
15/10	23,0	3,00	7,20		
16/10	23,0	3,00	7,10		



Testimone

Vasca 32		HI. 171,70			
Data	Temp. °C	pH	Acidità tot. g/l	Zuccheri brix	Zuccheri Fehling\10
2/10	14,0	3,13	6,20	23,40	
3/10	18,7	3,12	6,20	23,00	20,180
4/10	18,0	2,87	5,80	23,00	16,820
5/10	19,0	3,11	6,00	22,00	
6/10	24,0	2,93	7,20	19,00	
7/10	24,0	2,90	8,00	14,00	
8/10	24,0	2,94	7,60	11,00	0,560
9/10	25,0	2,98	7,40	10,00	
10/10	26,0	3,08	7,60	8,00	1,121
11/10	26,0	3,07	7,80	5,00	0,265
12/10	27,0	3,06	7,50	3,00	
13/10	27,0	3,05	7,40	2,00	
14/10	24,0	3,07	7,60		
15/10	24,0	3,06	7,40		
16/10	24,0	3,06	7,40		



Gestione Fermentazione Alcolica

- *Dal 3° al 6° giorno : 3 aperture*
- *Dal 6° al 9° giorno: 4 aperture + 2 delestage*
- *Dal 9° al 13° giorno: 2 aperture con iniezione di CO₂ esterna*
- *Dal 14° alla svinatura: 1 apertura con iniezione di CO₂ esterna*



*Controllo della T° attraverso
tasche serbatoio con
glicole polipropilenico a 10°*

Svinatura Manuale: 27 Ottobre 2006



CONCLUSIONI

- *Parametri analitici dopo FML*

<i>Parametri</i> <i>Metodo</i>	<i>Sangiovese 2006</i> <i>Metodo</i> <i>Ganimede</i>	<i>Sangiovese 2006</i> <i>Metodo Classico</i>
<i>Alcol</i>	<i>14,56</i>	<i>14,61</i>
<i>Zuccheri residui g/l</i>	<i>1,9</i>	<i>1,5</i>
<i>pH</i>	<i>3,3</i>	<i>3,25</i>
<i>Ac.Totale (g/l)</i>	<i>6,72</i>	<i>6,55</i>
<i>Antociani (mg/l)</i>	<i>528</i>	<i>317</i>
<i>Polifenoli Tot. (mg/l)</i>	<i>3'400</i>	<i>2'771</i>



- *Ottima Integrità della Vinaccia*
- *Praticità e Semplicità nella gestione della fase post fermentativa*
 - *Risparmio Energetico*
- *Riduzione dei Tempi della Manodopera*

Enoforum – Piacenza
14 Marzo 2007