



Espumantes

La champagne ca va bien avec toi

Métodos de toma de espuma

- Método artificial (gasificado)
- Método natural: segunda fermentación

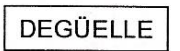
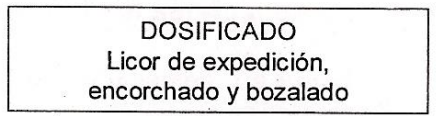
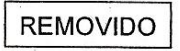
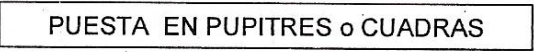
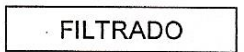
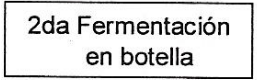
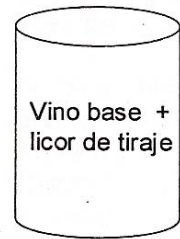
5 decisiones del enólogo

- Vino base a ser utilizado
- Licor de tiraje a utilizar
- Tiempo de contacto del vino con las lías
- Licor de expedición a usar
- Método de toma de espuma

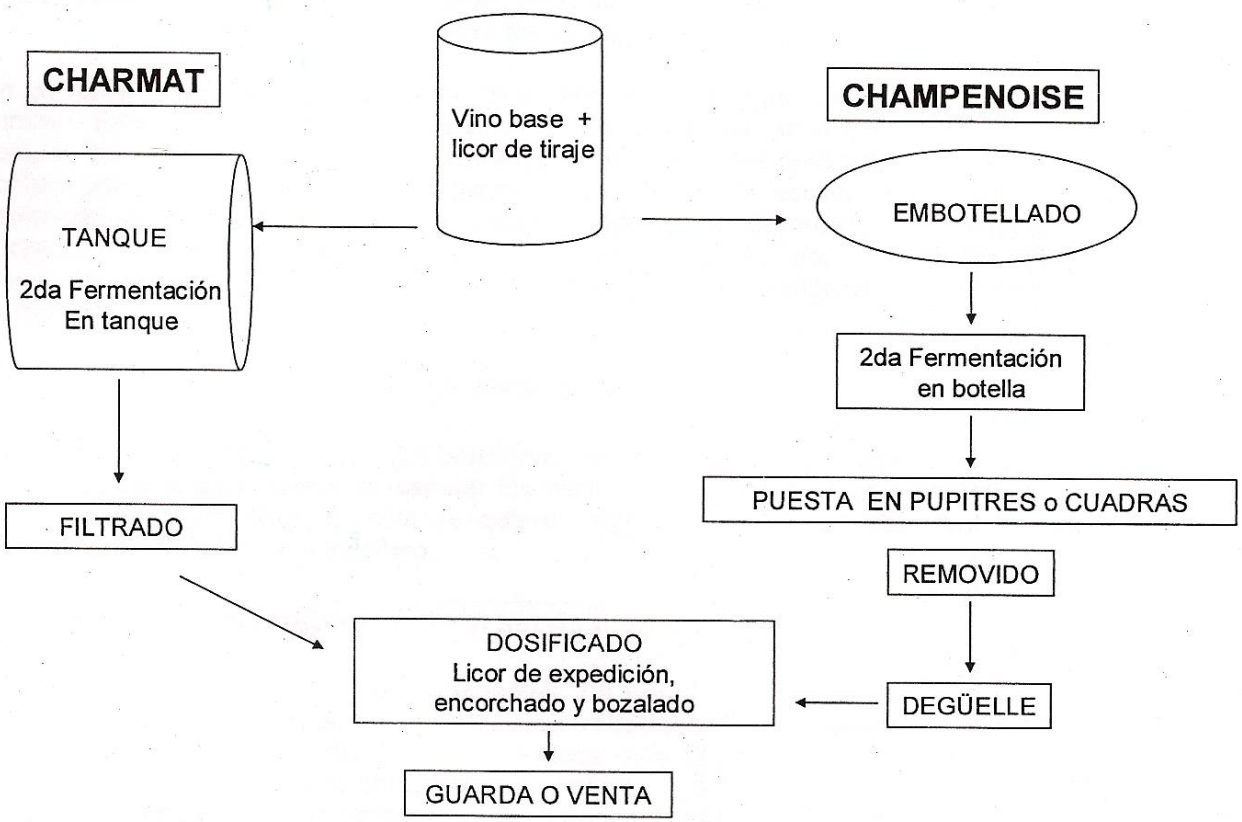
CUADRO DE ELABORACION DE ESPUMANTES

CHARMAT

CHAMPENOISE



Elaboración
de
espumantes





Categorías de vinos espumantes

- **Vino espumante:** mínimo 4 atmósferas de presión
- **Vino frisante:** presión no inferior a 1 atmósfera y no superior a 3
- **Vino gasificado:** presión no inferior a 0,5 atmósfera y no superior a 3

Clasificación de vinos espumantes

- **Nature:** menos de 3 g/l
- **Brut Nature:** menos de 7 g/l
- **Extra Brut:** menos de 11 g/l
- **Brut:** menos de 15 g/l
- **Demi-Sec:** de 15 a 40 g/l
- **Dulce:** más de 40 g/l

