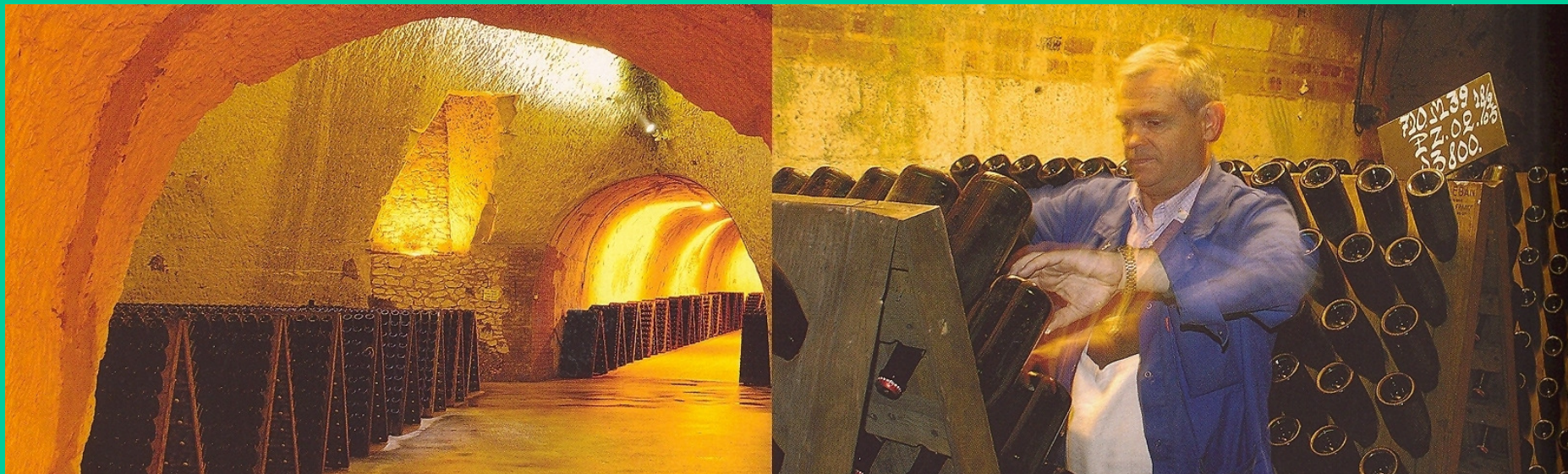


PEZSGŐKÉSZÍTÉS

Összeállította:

dr. Simon László

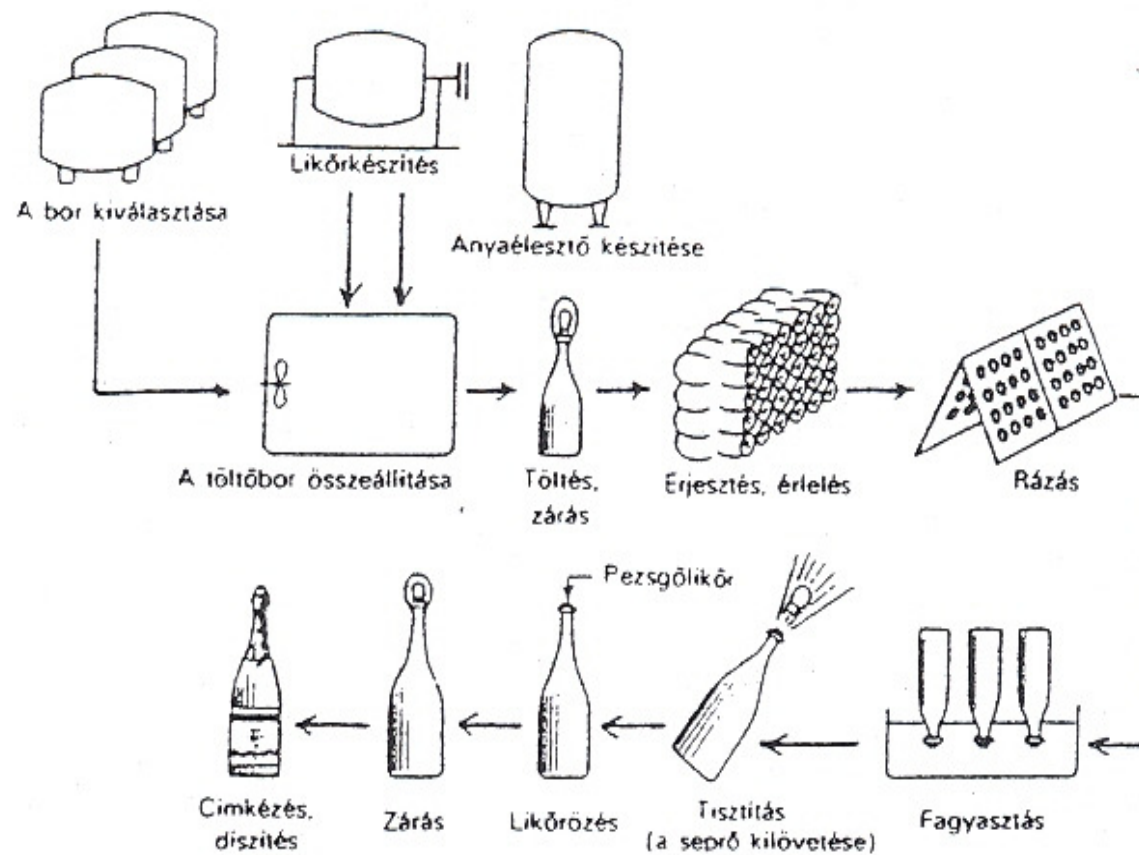
Minden szerzői jog fenntartva©



Erjesztés, érlelés, felrázás
máglyákban



Töltőbor koronazárral



A hagyományos pezsgőkészítés munkafolyamatai



Forgatás, felrázás



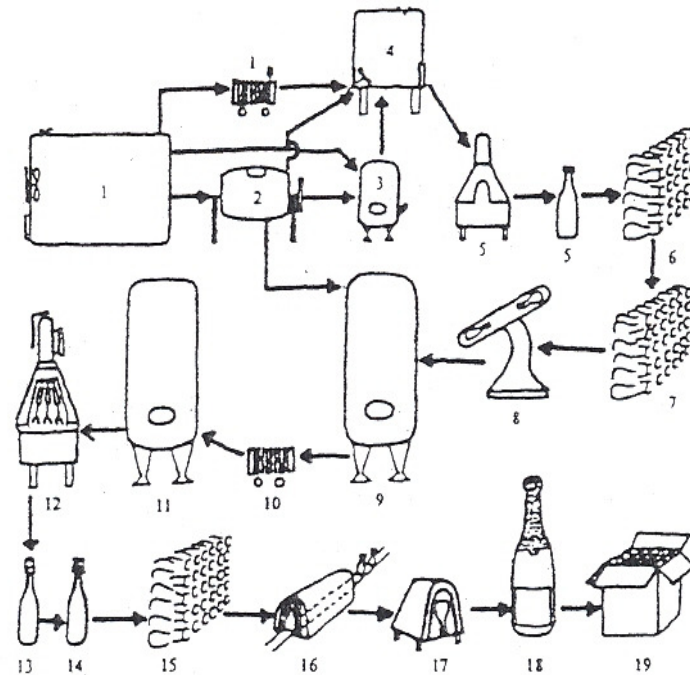
Seprődugó kilövellése



Ízesítő likőrözés

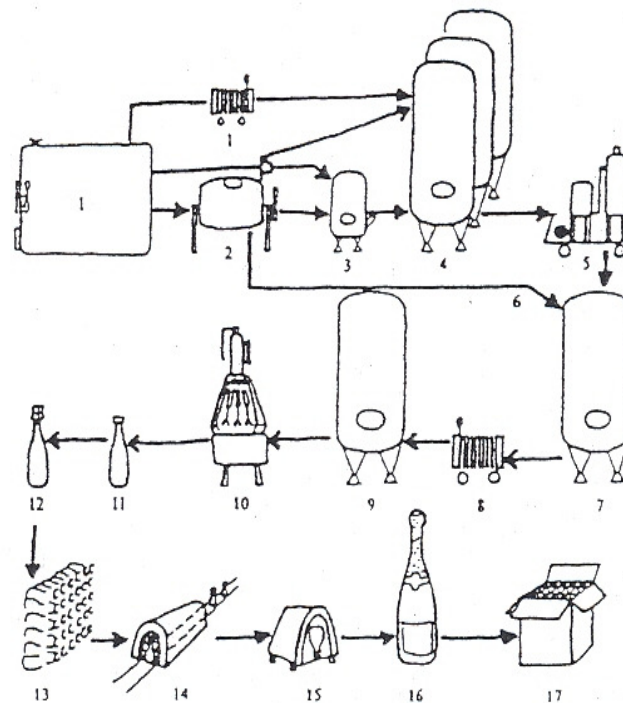


Pezsgőspalackok



Palackos erjesztésű pezsgőgyártás folyamata szűréses seprőtlenítéssel

1. alapbor (cuvée) összeállítása, kezelése, 2. tirázs- és expedícióslikőr-készítés, 3. anyaelesztő-készítés, 4. töltőbor összeállítása, 5. töltés, lezárás, 6. erjedés máglyában, 7. átrakás, érlelés máglyában, 8. ürités, 9. hűtés, expedíciós likőrözés, 10. szűrés, 11. tárolás töltőtankban, 12. palackozás, 13. dugaszolás, 14. dugó lekötése (kosarazás), 15. pihentetés, 16. palackok külső lemosása, 17. átnézés, 18. címkézés, 19. csomagolás



A tankpezsgőgyártás folyamata

1. alapbor (cuvée) összeállítása, kezelése, 2. tirázs- és expedícióslikőr-készítés, 3. anyaelesztő-készítés, 4. erjesztés, 5. első (kovaföld-) szűrés, 6. expedíciós likőrözés, 7. hűtőtárolás, 8. második (lap-) szűrés, 9. tárolás töltőtankban, 10. palackozás, 11. dugaszolás, 12. dugó lekötése (kosarazás), 13. pihentetés, 14. palackok külső lemosása, 15. átnézés, 16. címkézés, 17. csomagolás