

«Το βιολογικό μας κρασί»



Ετο 2ο Γενικό Πύκελο Εύσβρου, με παραδοσιακό τρόπο, χρησιμοποιώντας δικής μας παραγωγής σταφύλια και με σφαιρική εργασία παρασκευάσαμε το δικό μας βιολογικό κρασί. Ακολουθήσαμε όλη την αυστηρότερη διαδικασία, καθώς κάναμε την ευκομιδή των σταφυλιών από τις κληματαριές του υδροαυλίου μας (τρίγος). Στην συνέχεια τα μεταφέραμε στο εργαστήριο Δημείας, όπου και έγινε το πάτημα των σταφυλιών (η λεγόμενη δράση της ρύζας) από το οποίο προήλθε ο μούστος (σταφυλοποικός), του οποίου μεταφέραμε σε ένα δοχείο ώστε να ολοκληρωθεί η αλκοολική ζύμωση η οποία διήρκεσε οκτώ ημέρες. Κατά την πορεία της ζύμωσης κάναμε μέτρηση των βακχάρων. Στη συνέχεια κάναμε το διαχωρισμό από τα ετέμφυλα και μετά από τρεις διαγύσεις και διηθήσεις εμφιαλώσαμε το κρασί σε μιάλινα μπουκάλια των 750 ml. Ειδίως φλοτεχνήθηκε από τη μαθήτρια Μιουρανή Ουραγιά ετικέτα για τα μπουκάλια τις τυπώσαμε και το υρροϊού ολοκληρώθηκε. Σε όλες τις διεργασίες τηρήθηκαν όλοι οι κανόνες υγιεινής Τέλος, «Το βιολογικό μας κρασί» αποθηκεύτηκε και είναι έτοιμο για κατανάλωση.