

# ΚΑΒΑ- ΦΥΛΑΞΗ ΟΙΝΟΥ



Του Χ. Κακαρούγκα

# ΚΑΒΑ- ΦΥΛΑΞΗ ΟΙΝΟΥ



## ■ **Θερμοκρασία:**

1. Κατάλληλη θερμοκρασία θεωρείτε από 11°C έως 13°C.
2. Η θερμοκρασία πρέπει να είναι σταθερή.

## ■ **Υγρασία:**

1. Η χαμηλή υγρασία ξηραίνει τον φελλό με αποτέλεσμα να περνά οξυγόνο στο κρασί.
2. Η υψηλή υγρασία αλλοιώνει τις ετικέτες και διαβρώνει τα ξύλα, με αποτέλεσμα να εμφανισθούν μικροοργανισμοί οι οποίοι είναι επιβλαβείς για το κρασί.

## ■ **Οσμές:**

1. Πρέπει να αποφεύγονται.
2. Οσμές που υπάρχουν στο χώρο μπορούν να περάσουν στο κρασί και να το αλλοιώσουν.

## ■ **Κραδασμοί:**

1. Πρέπει να αποφεύγονται.
2. Υπάρχει κίνδυνος το ίζημα του κρασιού να αρχίσει να αιωρείται δημιουργώντας θολώματα.

# ΚΑΒΑ- ΦΥΛΑΞΗ ΟΙΝΟΥ



## ■ Φωτισμός:

1. Η κάβα πρέπει να είναι σκοτεινή.
2. Λυχνίες πυράκτωσης 25W και όχι με λυχνίες φθορισμού.
3. Οι πράσινες φιάλες βοηθούν στην αντιμετώπιση των προβλημάτων που δημιουργούν οι υπεριώδεις ακτίνες στο κρασί.

## ■ Οργάνωση του χώρου:

1. Οι φιάλες τοποθετούνται σε οριζόντια θέση για να μην ξεραθεί ο φελλός.
2. Τα λευκά κρασιά τοποθετούνται χαμηλά για καλύτερη προστασία από το φως. Αμέσως πιο πάνω τα ροζέ και τα αφρώδη και τελευταία τα ερυθρά.
3. Δημιουργία χωρισμάτων στα ράφια της κάβας τα οποία κωδικοποιούνται οριζόντια με αριθμούς και κάθετα με γράμματα.
4. Δημιουργία βιβλίου κάβας που θα αναγράφει την θέση του κάθε κρασιού καθώς και λεπτομέρειες σχετικά με την διακίνηση κρασιού από την κάβα στα τμήματα.
5. Δημιουργία ειδικού φακέλου για την φύλαξη άρθρων σχετικά με τα κρασιά που φυλάσσονται.

# ΠΗΓΕΣ



Βέκιος Γ. Διονύσης Κ. Αργύρης Τ. (2006) Το βιβλίο του κρασιού Εκδόσεις Ψύχαλου: Αθήνα.

Μακρίδης Τ. (2008) Easy Wine Εκδόσεις New Line: Αθήνα.

<http://www.pelopnet.gr/view.php?article=6>