

# PROTOCOLO DE FERMENTACIÓN

## ELABORACIÓN DE VINO BLANCO DE VARIEDADES AROMÁTICAS

### OBJETIVO

Producir vino blanco de alta expresión aromática favoreciendo la liberación y el desarrollo de compuestos tiólicos aromáticos y buscando conseguir una buena estructura en boca.

### MACERACION/CLARIFICACIÓN

- Proteger la recogida de la uva añadiendo en tolva 10 g/Qn de **ANTIOX GRAPE B** (formulado compuesto de metabisulfito potásico, ácido ascórbico y tanino gálico).
- Añadir a la masa 3 g/Qn **ECOZYM XP** (Enzima de maceración con actividades pectolíticas y de liberación de aromas). La duración de la maceración en el encubado será de 6 horas a 10° C.

### FERMENTACIÓN

- Con mosto obtenido del sangrado realizar el pie de cuba a razón de 20 g/HI de **VITIS-FERM 6XL** o **VITISFERM CO2** (LSA que respentan y fomentan la tripicidad varietal).
- Añadir 15g/HI **BIOVIT EXTRA** (100% levadura enriquecida en vitaminas y minerales) para mosotos empobrecidos, añadir también 10g/HI **FOSFOVIT** (complejo nutricional a base de fosfato).

Remontar para la correcta homogeneización.

- A densidad 1070 añadir 100-150 g/HI de **POLIACIV** (PVPP, Bentonita y Celulosa).
- Corregir el pH a 3,2, si fuera posible.
- La temperatura óptima de fermentación tiene un rango de 18 a 22°C.
- A densidad 1040-1050, añadir 15 g/HI de **BIOVIT SUPER MAX** (levadura autolisada, fosfato DAP y tiamina).

### DESCUBE

- Acabada la fermentación alcohólica, trasegar para eliminar las heces, corregir el SO<sub>2</sub> a 30 mg/l.

### AFINAMIENTO

- En vino terminado, realizar ensayos con **BIOVIT COR** (corteza de levadura) o **SUPER-BOUCHE BOUQUET** (preparado autolítico enriquecido en polisacáridos) para conseguir el bouquet y estabilidad deseada.
- Para complementar la estructura y estabilidad del vino, realizar ensayos con dosis entre 3-4 g/HI de **BIOROUGE DE UVA** (tanino condensado puro de uva).