

PROTOCOLO DE FERMENTACIÓN

ELABORACIÓN DE VINO TINTO POPULAR PREMIUM

OBJETIVO

Obtener un vino tinto afrutado con intensidad aromática y estructura en boca, partiendo de uva tinta de producción media por Ha.

VENDIMIA

- Proteger la recogida de la uva añadiendo en tolva 10 g/Qn de **ANTIOX GRAPE T** (formulado compuesto de metabisulfito potásico, ácido ascórbico y tanino gálico).
- Añadir a la masa 3 g/Qn **ECOZYM FRUIT** (enzimas pectolíticas ricas en actividad celulasa y hemicelulasa).

ENCUBADO

- Realizar el pie de cuba a razón de 20 g/Hl de **VITISFERM B52** (LSA de gran expresión aromática y volumen en boca).
- Añadir al depósito 15 g/Hl de **BIOVIT EXTRA** (100% levadura autolisada enriquecida en vitaminas y minerales) y 10 g/Hl de **FOSFOVIT** (complejo nutricional a base de fosfato).

Remontar para la correcta homogeneización.

MACERACION/FERMENTACIÓN

- Una vez llenado el depósito, realizar un remontado de homogeneización en circuito cerrado.

- A densidad 1070, adicionar 10g/Hl de **BIO-ROUGE SP**, mezcla de taninos hidrolizados y condensados. Remontar en circuito cerrado.

NOTA: Desde densidad 1070 hasta llegar a 1010, trabajar celosamente la oxigenación.

- A densidad 1040-1050, añadir 15 g/Hl de **BIOVIT SUPER MAX** (levadura autolisada, fosfato DAP y tiamina).

- Acabada la fermentación alcohólica, trasegar para eliminar las heces, corregir el SO₂ 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/Hl de **BIOROUGE DE UVA** (tanino condensado puro de uva).