

# PROTOCOLO DE FERMENTACIÓN

## ELABORACIÓN DE VINO TINTO ROBLE

### 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/HI de **VITISFERM B52** (LSA de gran expresión aromática y volumen en boca).
- Añadir 15 g/HI **BIOVIT EXTRA** (100% levadura autolisada enriquecida en vitaminas y minerales) y 10g/HI **FOSFOVIT** (complejo nutricional a base de fosfato).

Remontar para la correcta homogeneización.

### MACERACIÓN / FERMENTACIÓN

- Una vez llenado el depósito, añadir 1 g/L. **POLVO FRANCÉS TOSTADO MEDIO**.
- Realizar un remontado de homogeneización en circuito cerrado.

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

*NOTA: Desde densidad 1070 hasta llegar a 1010, trabajar celosamente la oxigenación. Esto significa, remontar con máxima aireación 1,5 vol diarios. Con tres remontados al día o bien con un delastage diario. También se puede aplicar fuerte aireación del mosto con aire comprimido purificado (1 min a 3 bares/hl).*

- A densidad 1040 - 1050, añadir 15 g/HI de **BIOVIT SUPER MAX** (levadura autolisada, fosfato DAP y tiamina).
- Acabada la fermentación alcohólica, trasegar para eliminar las heces, corregir el SO<sub>2</sub> a 30 mg/l.

### AFINAMIENTO

Para conseguir el producto final deseado se recomienda contrastar resultados de los siguientes ensayos en vino terminado:

- 20 mg/HI **SUPERBOUCHE BOUQUET** (preparado autolítico enriquecido en polisacáridos).
- 5 mg/HI **BIOROUGE UVA** (tanino puro de pepita de uva), para conseguir el bouquet y estabilidad deseada.
- Para completar la estructura y estabilidad del vino: 2 g/L de **CHIPS ROBLE FRANCÉS TOSTADO MEDIO** durante 20-30 días y test diario.

Realizar pruebas de laboratorio con uno o varios de estos productos en combinación, buscando la estructura, estabilidad y bouquet deseado.