

# PROTOCOLO DE FERMENTACIÓN

## ELABORACIÓN DE VINO TINTO CRIANZA

### 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 COLOR** (enzimas pectolíticas ricas en actividad celulasa y hemicelulasa).

### ENCUBADO

- Realizar el pie de cuba a razón de 20 g/Hl de **VITISFERM F5** o **VITISFERM D501** (LSA de complejidad aromática y cesión de polisacáridos).
- 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).
- Añadir 10g/Hl **BIOVIT SUPER MAX** (levadura autolisada, fosfato DAP y tiamina).

Remontar para la correcta homogeneización.

### MACERACIÓN / 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. Remontar con máxima aireación de 1 a 1,5 volúmenes diarios.*

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

- Desde el fin de la fermentación alcohólica, mantener la maceración en función del vino para que se quiera obtener. Controlar cada dos días la fermentación maloláctica al mismo tiempo que la acidez total, pH y acidez volátil.

### 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 **BIOUROUGE DE UVA** (tanino condensado puro de uva).