

PROTOCOLO DE FERMENTACIÓN

ELABORACIÓN DE VINO BLANCO DE VARIEDADES AROMÁTICAS

OBJETIVO

Producir vino blanco de alta expresión aromática favoreciendo la liberación de precursores tiólicos varietales y buscando conseguir una buena estructura en boca.

MACERACIÓN

- Proteger la recogida de la uva añadiendo en tolva 10 g/Qn de **ANTIOX-B** (formulado compuesto de metabisulfito potásico, ácido ascórbico y tanino gálico).
- Añadir en prensa 3-4 g/100 kg **ECOZYM XP**, enzima pectolítica con acción β -glucosidasa para la extracción de precursores aromáticos durante la maceración.

DESFANGADO

- Añadir a la masa 0.5-1g/hl **ECOZYM CLARITY PLUS** (Enzima pectolítica de gran concentración que garantiza la rápida compactación de la borra, procurando la frescura y finura aromática). Mantener a 10-15°C hasta conseguir un nivel por debajo de 50 NTU.

FERMENTACIÓN

Al inicio de la fermentación:

- Con mosto obtenido del sangrado realizar el pie de cuba a razón de 20 g/hl de **VITISFERM CO-2** o **VITISFERM 6XL** (ambas LSA con carácter tiólico y elevada persistencia en el tiempo). También se obtienen muy buenos resultados con la siembra de **VITISFERM FD3**, en uvas sanas y maduras de variedades terpénicas, resaltando los aromas primarios de variedades como el Moscatel.
- Añadir 20-40g/Hl **BIOVIT EXTRA** (100% orgánico y fuente natural de aminoácidos, vitaminas y minerales).
- En mostos muy clarificados o empobrecidos añadir también 10g/Hl **FOSFOVIT** (complejo nutricional a base de fosfato de amonio).
- En mostos con riesgo de óxido-reducción, añadir 10-40g/Hl **SUPERBOUCHÉ REDOX** (Polisacárido rico en glutatión y manoproteína que regula el estado oxidoreductor de los mostos y vinos, previene el pardeamiento y evita las reducciones en depósito).

En vendimias de calidad deficiente y fermentaciones difíciles:

- **BIOROUGE WHITE**, tanino gálico de gran pureza, elimina las enzimas oxidásicas (lacasa y tirosidasa) y es muy eficaz para preservar la franqueza aromática de los vinos. Añadir 10-20g/hl.

- **BIOVIT COR**, paredes celulares de levadura ricas en mananos y glucanos con gran capacidad de adsorción de los principales inhibidores de fermentación alcohólica: ácidos grasos de cadena corta y media, residuos de fitosanitarios y fungicidas. Rico en esteroides y cadenas de ácidos grasos insaturados, regula la permeabilidad de la membrana y facilita la fermentación alcohólica.

- Remontar para la correcta homogeneización.

A densidad 1070:

- Añadir 100 g/Hl de **POLIACIV** (PVPP, Bentonita y Celulosa, combinación que ayuda a la limpidez del vino y franqueza aromática).
- 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/Hl de **BIOVIT SUPER MAX**, activador a base de levadura autolisada, fosfato DAP y tiamina, incrementa en contenido de nitrógeno fácilmente asimilable para que las levaduras terminen sin estrés nutricional la fermentación.

DESCUBE

- Acabada la fermentación alcohólica, trasegar para eliminar las heces, corregir el SO_2 a 30 mg/l.

AFINAMIENTO

Para obtener una boca y nariz propias de Crianza sobre lías: Añadir 10-40 g/hl de **SUPERBOUCHÉ AROME PURE**, preparado a base de derivados celulares de levadura con gran actividad β -glucosidasa. Aporta el dulzor y volumen característicos de la crianza sobre lías, dando vinos más complejos en tiempos más cortos.

En vino terminado, para conseguir el bouquet y estabilidad deseada, realizar ensayos con:

- **SUPERBOUCHÉ BOUQUET**, preparado autolítico enriquecido en polisacáridos y manoproteínas que incrementan el volumen en boca, incrementa la persistencia y estabilidad de los aromas y mejora la estabilidad tartárica y proteica.
- **BIOROUGE WHITE** acentúa las sensaciones de untuosidad en boca y aporta cierto amargor que contribuye al bouquet del vino. En vendimias de calidad deficiente, el tanino gálico es muy eficaz para preservar la franqueza aromática de los vinos.
- **BIOROUGE DE UVA**, tanino condensado puro de pepita de uva que elimina las notas reducidas y aporta equilibrio y calidad sensorial.