

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 10g/100kg de **ANTIOX-T** (formulado compuesto de metabisulfito potásico, ácido ascórbico y tanino proantocianidínico).
- Añadir a la masa 3-4 g/100 kg **ECOZYM FRUIT** (preparación enzimática optimizada para la extracción de componentes aromáticos varietales).

ENCUBADO / MACERACIÓN / FERMENTACIÓN

- Realizar el pie de cuba a razón de 20 g/Hl de **VITISFERM B52** (LSA de gran expresión aromática y volumen en boca).
- Añadir 20-40g/Hl **BIOVIT EXTRA** (100% orgánico y fuente natural de aminoácidos, vitaminas y minerales).
- Una vez llenado el depósito, realizar un remontado de homogeneización en circuito cerrado.

A densidad 1070:

- Adicionar 10g/Hl de **BIOROUGE UVA**, tanino puro de pepita de uva para compensar la posible deficiencia de carga tánica de la uva o bien 10g/Hl de **BIOROUGE SP**, mezcla de taninos condensados de quebracho. Remontar en circuito cerrado.

Para un toque plus a tu bouquet:

- Adicionar 10-30gr/Hl de **SUPERBOUCHÉ BOUQUET**, preparado autolítico enriquecido en polisacáridos y manoproteínas para aportar volumen en boca, estructura y estabilidad del color.

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

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 la fermentación sin estrés nutricional.

Para asegurar el final de fermentación:

- Añadir 20-40gr/Hl de **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, evitando así desviaciones organolépticas.

- Acabada la fermentación alcohólica, trasegar para eliminar las heces, corregir el SO₂ a 30 mg/l.

AFINAMIENTO

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

- **SUPERBOUCHÉ BOUQUET**, preparado autolítico enriquecido en polisacáridos y manoproteínas que incrementa el volumen en boca, estructura y estabilidad del color.
- **BIOROUGE UVA**, tanino condensado puro de pepita de uva para complementar la estructura y estabilidad del vino. Aporta equilibrio y calidad sensorial.