

# 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-baja por Ha.

### VENDIMIA

- Proteger la recogida de la uva añadiendo en tolva 10 g/100Kg de **ANTIOX-T** (formulado compuesto de metabisulfito potásico, ácido ascórbico y tanino proantocianidínico).
- Añadir a la masa 3-4 g/100kg **ECOZYM EXTRA RED** (preparación enzimática específica para la extracción y estabilización del color de los vinos tintos estructurados destinados al afinamiento y crianza).

### ENCUBADO / MACERACIÓN / FERMENTACIÓN

- Realizar el pie de cuba a razón de 20 g/Hl de **VITISFERM F5** (LSA de gran expresión y cesión de polisacáridos).
- Añadir 30g/Hl **BIOVIT EXTRA** (100% orgánico y fuente natural de aminoácidos, vitaminas y minerales).
- Añadir 5-20g/100Kg **BIOROUGE FORCE ONE** (tanino de roble francés tostado con elevada capacidad antioxidante y estabilidad colorante. Aporta estructura y longevidad a los vinos). Se puede adicionar en cualquier momento de la fermentación o al descube o dividir la dosis y aplicarlo en dos veces.
- 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.

#### Para un toque plus a tu bouquet:

- Adicionar 10-30gr/Hl de **SUPERBOUCHE 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 SO<sub>2</sub> 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.
- **SUPERBOUCHÉ STAB**, manoproteína pura que incrementa el volumen en boca, estructura y estabilidad del color.
- **BIOROUGE DE UVA**, tanino condensado puro de pepita de uva para complementar la estructura y estabilidad del vino. Aporta equilibrio y calidad sensorial.
- **BIOROUGE FORCE ONE**, se puede adicionar en cualquier momento de la fermentación o al descube o dividir la dosis y aplicarlo en dos veces. (Tanino de roble francés tostado con elevada capacidad antioxidante y estabilidad colorante. Aporta estructura y longevidad a los vinos).