ELABORACION DE VINOS BLANCOS
MACERACION PELICULAR

1 Maceración pelicular y prensado

SO_2: ajustar entre 40-80 ppm - **TH_2:** ajustar entre 7-8 g/l
Momento de adición: tan pronto como se pueda.

Variedad:
Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Xarel.lo, Albariño
12-13 ºBè,
Uva despalillada

ENOZYM AROME

Enzima de elevada actividad pectolítica.
Ausencia de actividades secundarias.
Contiene actividad glicosidasa para la liberación de aromas.

Temperatura: 8-12 ºC
Tiempo 4-6 horas

Dosis: 2 g/100 Kg
Momento de adición:
Sobre la uva
A mitad de llenado
del tanque de maceración

ENOZYM LUX

Enzima de elevada actividad pectolítica .
Ausencia de actividades secundarias.

Elevado rendimiento a bajas temperaturas.

Temperatura óptima: 10-12 ºC

Dosis: 1 g/100Kg o hl
Momento de adición:
Sobre la uva
o durante el llenado
del depósito

Sugerencias

2 Desfangado

La enzima de maceración permite el desfangado, sin otra adición.

Temperatura óptima: 10-12 ºC
Tiempo: 8-10 horas

Sugerencias

3 Fermentación

DIANA

Tipicidad varietal con cuerpo. Liberación de precursores tiólicos. Aromas a frutas tropicales (**mango, maracuyá**) y frutas de hueso (**albaricoque**).
Untuosidad y volumen en boca .

Temperatura de fermentación > 14ºC

ELEGANCIA

Actividad enzimática ß-glucosidasa. Exalta la tipicidad varietal. Aporta estructura en boca. Elevada producción de polisacáridos durante la fermentación. No es muy exigente en nitrógeno. Excelente para crianza sobre lías.

Criófila.Permite fermentación a bajas temperaturas: >12ºC

REVELACIÓN

Marcada expresión varietal por liberación de precursores tiólicos. Ideal en variedades blancas con alto nivel de precursores varietales (Sauvignon Blanc y Verdejo).

Facilidad de uso a bajas temperaturas

Dosis : 20 g/hl
Momento de adición:
Llenado del depósito
de fermentación

Sugerencias

Sugerencias

Aporte de nutrientes

Para una correcta adecuación nutricional del mosto se recomienda:

1.- Evaluar el contenido en NFA del mosto de partida.

2.- Conocer las necesidades de nitrógeno de cada cepa de levadura. En este caso: **ELEGANCIA < REVELACIÓN < DIANA**

3.- Dividir la aportación y tipo de nitrógeno al mosto.

Actimax NATURA
Actimax GSH *Enriquecido en GLUTATION*

Acción antioxidante y protección de aromas

Inicio de la fermentación alcohólica

Nitrógeno orgánico: (aminoácidos) En forma de levaduras inactivas o autolisadas. Además de ser una fuente "natural" de estos elementos nitrogenados, complementa al mosto en vitaminas, minerales, ácidos grasos y esteroles. Fortalece a la levadura frente al efecto de bajas temperaturas de fermentación, evitando problemas de reducción.

Glutation: Proporciona poder reductor natural. Mantiene las características aromáticas de los vinos, protegiendolos de la oxidación.

Dosis: 20 g/hl.

Momento de adición: Al principio de la fermentación alcohólica

Actimax PLUS
Actimax FERM

1/3 de la fermentación alcohólica

Activadores complejos, equilibrados en sales de amonio y nitrógeno orgánico (aminoácidos).

Dosis: 10-20 g/hl

Momento de adición: Densidad 1040 aprox.

Sugerencias

Incremento de estructura

Aporte de polisacáridos

MannoBLANC

Aporte de polisacáridos y manoproteinas, incrementa el volumen en boca.
Máxima expresión aromática.
Protección frente a la oxidación.

Dosis: 15-25 g/hl

Momento de adición: Inicio de la fermentación
En cualquier momento del proceso

SPIRIT NATURE
Roble Ibérico

Gran poder antioxidante y rápida cesión tánica. Incremento de sensaciones en boca.

Dosis: 0,5-2 g/l

Momento de adición: Inicio FA

Trasiego, estabilización, filtración, embotellado.

AGROVIN

PROTOCOLO DE TRABAJO

ELABORACION DE VINOS BLANCOS MACERACION PELICULAR