

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: **CARACTER < RVA**
- 3.- **Dividir la aportación y tipo de nitrógeno al mosto.**

Actimax NATURA

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 esteroides.

Fortalece a la levadura frente al efecto de bajas temperaturas de fermentación, evitando problemas de reducción.

Dosis: 20g/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
Situaciones carenciales: 20 g/hl

Momento de adición:
Densidad 1040 aprox.

Incremento de estructura

MannoCROM Aporte de polisacáridos

Estructura y estabilidad de color. Preparado rico en manoproteínas con acción estructurante y potenciadora de las cualidades cromáticas de vinos tintos.

Dosis: 10 g/hl

Momento de adición:
Vino terminado



Tanino condensado (Opcional)

Complejidad aromática: potencia los caracteres varietales.
Proporciona estructura tánica sin amargor ni astringencia.

Dosis: 5-10 g/hl

Momento de adición:
Vino terminado.

4

Fermentación maloláctica

Viniform OE 104

Inoculación de bacterias lácticas

Degradación completa del ácido málico, con mínima producción de ácido acético. Resistencia a condiciones difíciles de fermentación (%vol elevado, pH bajo, baja temperatura).

Respetar al máximo el carácter varietal de los vinos.

Dosis: 1l /100 hl

Momento de adición:
Después de la fermentación alcohólica

Actimax OENI

Aporte de nutriente durante la FML

Dosis: 15-20 g/hl

Momento de adición:
24 horas antes de la inoculación de las bacterias

Trasiego y sulfitado

Al completar la degradación de ácido málico (antes de comenzar la degradación de ácido cítrico) para reducir riesgos de incremento de AV y aparición de aminos biógenas. SO_2 libre > 40 ppm, (pH > 3,7).

Crianza en barrica

GROVIN