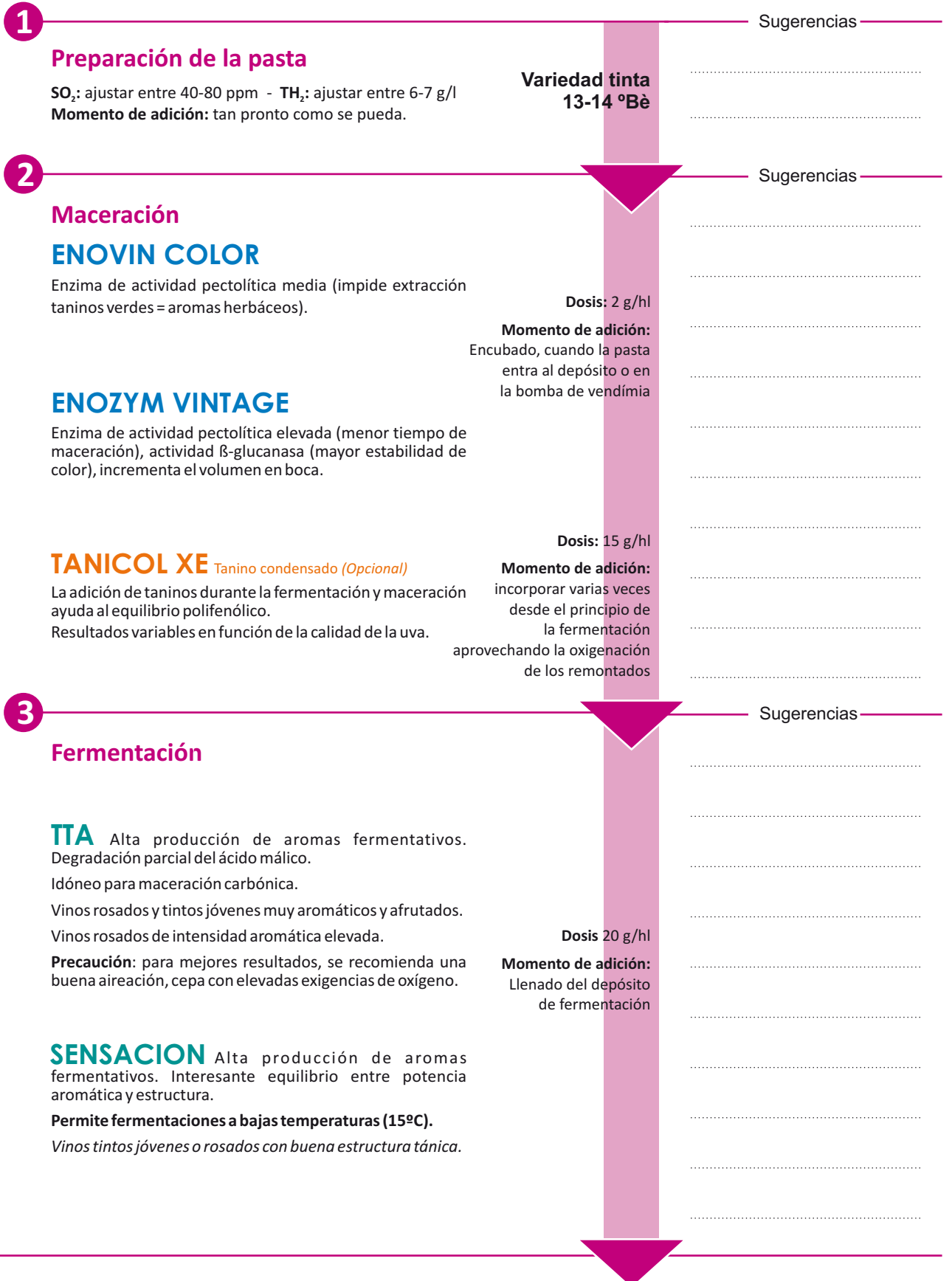


## ELABORACION DE TINTOS JOVENES



## 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: **SENSACION < TTA**
- 3.- **Dividir la aportación y tipo de nitrógeno al mosto.**

## Actimax VIT / 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 y minerales.

## Actimax FERM Actipasa FAST

### 1/3 de la fermentación alcohólica

Activadores ricos en sales de amonio.

ACTIMAX FERM proporciona una fuente adicional de nitrógeno orgánico.

Dosis: 20 g/hl

**Momento de adición:**  
al principio  
de la fermentación  
alcohólica

Dosis: 10-20 g/hl

**Momento de adición:**  
densidad 1040 aprox.

## Incremento de estructura

### Aporte de polisacáridos

## MannoCROM

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



Tanino condensado (Opcional)

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



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

Dosis: 10-30 g/hl

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

Dosis: 5-10 g/hl

**Momento de adición:**  
Vino terminado.

Dosis: 0,5-2 g/l

**Momento de adición:**  
Inicio FA

Descube y prensado, fermentación maloláctica, trasiego, estabilización, filtración, embotellado.

