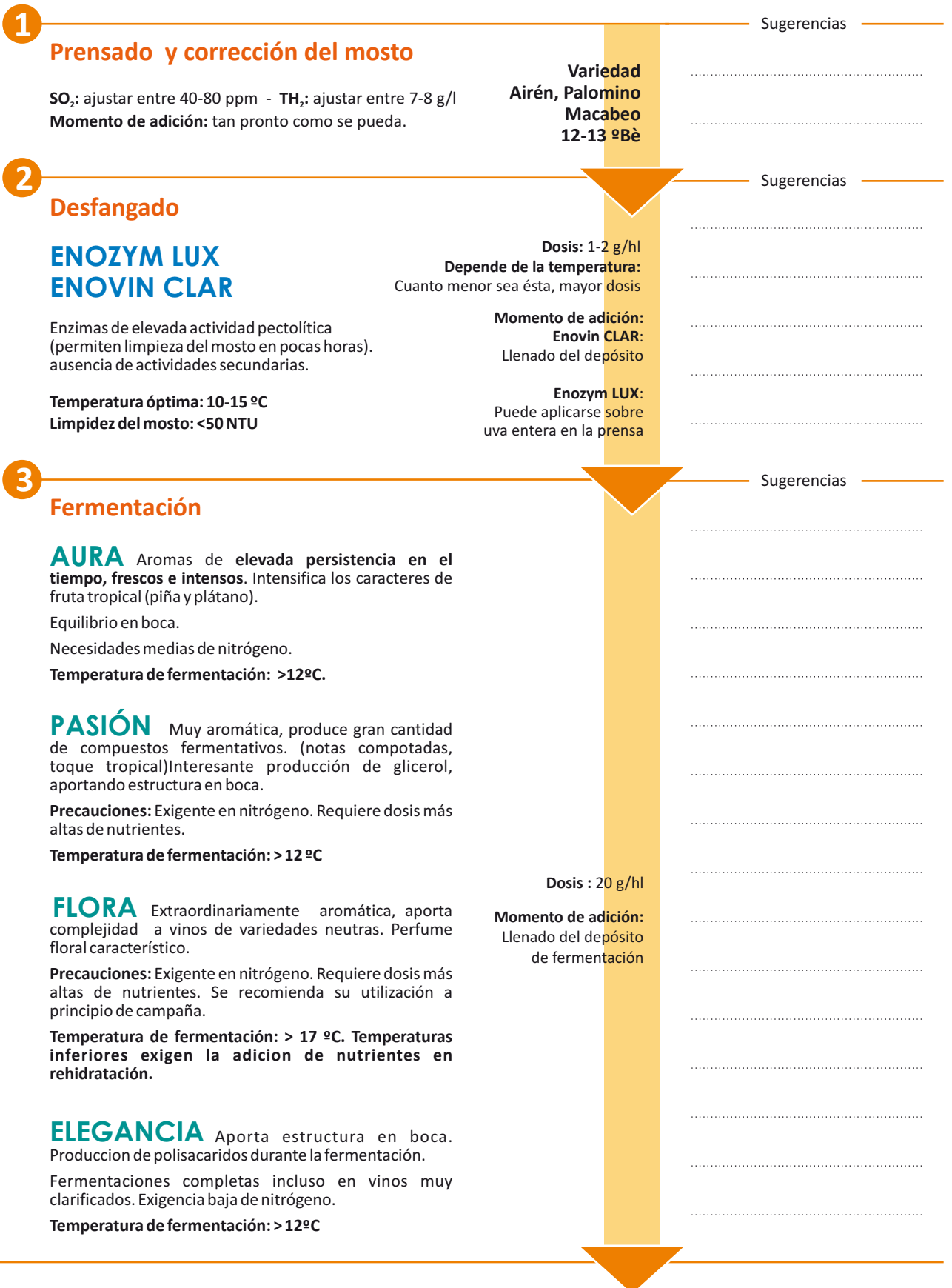


ELABORACION DE VINOS BLANCOS AROMATICOS A PARTIR DE VARIEDADES NEUTRAS



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 < AURA < PASION < FLORA.**
- 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.

Dosis: 20 g/hl

Momento de adición:
Inicio FA

Actimax PLUS Actimax FERM Actipasa FAST

1/3 de la fermentación alcohólica

Activadores ricos en sales de amonio.

ACTIMAX PLUS y ACTIMAX FERM proporcionan una fuente adicional de nitrógeno orgánico.

Dosis: 10-20 g/hl

Momento de adición:
Densidad 1040 aprox.

Incremento de estructura



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 AROMATICOS
A PARTIR DE VARIEDADES NEUTRAS**

