

ELABORACION DE VINOS ROSADOS



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: **DIANA < ELEGANCIA < SENSACIÓN**
- 3.- **Dividir la aportación y tipo de nitrógeno al mosto.**

Actimax NATURA *Enriquecido en GLUTATION* Actimax GSH

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.

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

Dosis: 30 g/hl.

Momento de adición:
Inicio FA

Actipasa FAST Actimax PLUS - Actimax FERM

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.

Ayuda a la clarificación

Triplex R

Clarificante específico para rosados, evita su evolución temprana. Libre de alérgenos.

Remontados: con aireación a 1040 y cuando se incorporen los nutrientes y clarificantes.

Dosis: 50 g/hl

Momento de adición:
Densidad 1040 aprox.

6

Trasiego

24 horas después de terminar la FA para eliminación de lías gruesas.

Sulfitar a 5g/hl y mantener por debajo de 18°C.

Estabilización, filtración, embotellado.

