

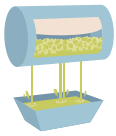


PRECAUCIONES DE VENDIMIA



- Limitar la trituración durante el transporte de la uva, eligiendo parcelas más cercas de la bodega. Llevar la uva a la prensa lo antes posible.
- Si es posible, elegir variedad de uva con zumo poco colorado (garnacha o cinsault).
- Elegir viña con buen vigor y acidez para preservar la frescura y el equilibrio.
- Elegir una vendimia precoz:
buscar la madurez tecnológica, sin alcanzar la madurez fenólica (con un pH alrededor de 3,20).
- Cosechar cuando la temperatura exterior sea fresca (vendimia nocturna).

RECOMENDACIONES PARA PRENSAR



Aumente la presión lentamente, por etapas, con un umbral máximo de presión de 0,8 bares. Los zumos por encima de este nivel serán demasiado coloreados. Si la variedad de uva es coloreada y/o se utiliza vendimia mecánica, conservar el zumo escurrido sólo cuando la prensa esté completamente llena.

Aislar el final de la prensa, que será demasiado complicado para reducir el color.

DESPECTINIZACIÓN

Añadir la enzima directamente en el sumidero de la prensa en el momento del llenado. La enzima utilizada depende del método de clarificación:



- Clarificación al frío:
NOVOCLAIR SPEED (1,5 g/hL)
- Flotación:
VINOCLEAR CLASSIC (2 mL/hL)

Para una buena protección del mosto y evitar una oxidación prematura del zumo, recomendamos una cobertura de SO₂ de 3 a 5 g/hL (30 – 50 ppm).

FASE DE CLARIFICACIÓN



- Clarificar con una mezcla de **GELDOR 2,5 cL/hL**
(gelatina o proteína de guisante **GREENFINE MUST 40g/hL**)
+ **PVPP** (30 g/hL) para reducir el color y la turbidez.
- Si es necesario por una corrección más importante:
SUPER ULTOSE (carbón - 50 a 100 g/hL).
- Sedimentación al frío durante 48 horas o por flotación.
Objetivo de turbidez: 40 hasta 100 NTU.

INICIO DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA



- Favorecer la fermentación en tanques inox, como lo haríamos con vinos blancos.
- Proporcionar una temperatura de fermentación entre 15 y 17°C.
- Ajustar un nivel de nitrógeno asimilable alrededor de 160 mg N/L y corregir si necesario.
- Inoculación con levadura **EXCELLENCE® TXL** (20 g/hL).
- Al tercio de la fermentación alcohólica:
añadir **BENTOSOL PROTECT** (bentonita sódica - 30 g/hL)
para anticipar la estabilización de las proteínas y reducir la sombra roja.