

# PROTOCOLO PARA LA REDUCCIÓN DE LA CONCENTRACIÓN DE Ca EN VINOS BLANCOS

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	APLICACIÓN
Enocristal Ca	Tartrato de calcio micronizado de cristalización dirigida y alta pureza	Vino blanco y rosado

## TRATAMIENTO DEL PRODUCTO

### OPCIÓN 1: Durante la Fermentación

- A densidad 1020: Adición de 20-50 g/hL de Enocristal Ca.
- El producto se aplica disuelto en el propio vino.
- Tras finalizar la fermentación, reducir la temperatura del vino y mantenerla constante durante al menos 5 a 7 días.
- Trasegar eliminando las lías gruesas.

### OPCIÓN 2: Al final de la fermentación

- Tras finalizar la fermentación, trasegar para eliminar las lías gruesas.
- El tratamiento con Enocristal Ca se suele hacer 30 días antes a la previsión de su filtración.
- Adición de 20-50 g/hL de Enocristal Ca disuelto en el propio vino (la dosis dependerá según el nivel de inestabilidad\*).
- Agitación efectiva de todo el depósito durante al menos 1 hora a temperatura preferiblemente inferior a 15°C
- Almacenamiento en reposo entre 15 –20 días (nunca menos de 10 días ni más de 30 días)
- Se puede proceder a los procesos de clarificación a partir de 15 días antes de su filtración si se desea.
- Filtración

## ANALÍTICAS A REALIZAR

Determinar la concentración de Ca antes y después del tratamiento con el producto para comprobar la eficacia del tratamiento.

*Nota: Antes de analizar la muestra, es necesario filtrarla con un filtro de 0,45µm.*

\* Se considera que la muestra es:

- Estable, si  $\Delta\text{Ca} = (\text{Ca1}-\text{Ca2}) < 15$  ppm
- Ligeramente inestable, si  $15 < \Delta\text{Ca} < 25$
- Inestable, si  $\Delta\text{Ca} > 25$  ppm

En el caso de ser ligeramente inestable, añadiremos 20g/hL Enocristal Ca al vino. Si es inestable, agregaremos 50g/hL Enocristal Ca.