

# Uvas tintas

## CON ESTRÉS HÍDRICO



### DESPALILLADO

+ 20 g/q AST  
Antioxidante de amplio espectro

1



### LLENADO DEL DEPOSITO

+ 2 mL/hL EnartisZym  
COLOR PLUS

Enzima pectolítica rica en pectinasa y actividades secundarias que aceleran y aumentan la extracción de polifenoles

+ 20 g/hL INCANTO  
NC CHERRY

Alternativa soluble a la madera para estabilizar el color, reducir el amargor y potenciar la intensidad aromática

2



### LEVADURA INOCULACIÓN

+ 20 g/hL EnartisFerm Q7

Cepa de levadura seleccionada para refrescar las notas de fruta sobremadura y confitura

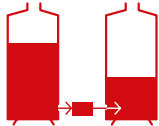
+ coinoculación con EnartisML SILVER  
Cepa seleccionada de *O. oeni* adecuada para condiciones difíciles

+ 20 g/hL NUTRIFERM ULTRA

Levadura autolisada rica en aminoácidos y factores de supervivencia con una formulación microgranulada

Easy tech  
CERTIFIED BY ENARTIS

3



### FINAL DE FERMENTACIÓN

*Descubre lo antes posible*

+ 3 g/hL EnartisTan ELEVAGE

Un tanino de roble francés que ayuda a prevenir las reducciones y aporta estructura al vino

4

### FERMENTACIÓN

*1/3 Fermentación alcohólica*

+ 20 g/hL NUTRIFERM SPECIAL  
Nutriente complejo específico para aportar nutrientes a la levadura y factores de supervivencia

*2/3 Fermentación alcohólica*

+ 10 g/hL EnartisTan XC

Tanino monocatequínico para promover la copigmentación

+ 20 g/hL NUTRIFERM NO STOP

Levadura inactiva rica en esteroides, ácidos grasos y elementos esenciales para revitalizar la levadura con riesgo de bloqueo de la fermentación

5



### POST-FERMENTACIÓN

*Después Fermentación maloláctica (FML)*

+ 10 g/hL EnartisStab MICRO M

Quitosano activado para mantener la estabilidad microbiológica

+ 15 g/hL SURLÌ ELEVAGE

Levadura inactivada para aumentar la limpieza aromática y la persistencia gustativa

6

enartis

Inspiring innovation.