

# Uvas tintas

## CON TEMPERATURA NO CONTROLADA



### DESPALILLADO

+ 20 g/q AST  
Antioxidante de amplio espectro

1



### LLENADO DEL DEPÓSITO

+ 10 g/hL EnartisStab MICRO M

Quitosano activado con alta acción antimicrobiana para prevenir la contaminación por microorganismos no deseados

+ 2 mL/hL EnartisZym COLOR FRUIT

Enzima pectolítica líquida para mejorar la estabilidad del color y la expresión aromática

+ 20 g/hL EnartisPro TINTO  
Levadura inactivada y taninos específicamente diseñados para proteger el color y favorecer la condensación



### LEVADURA INOCULACIÓN

+ 20 g/hL EnartisFerm D20

Levadura con gran tolerancia al alcohol y a la temperatura, aporta estructura, complejidad y notas afrutadas

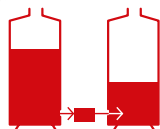
+ 20 g/hL NUTRIFERM AROM PLUS

Autolisado de levadura rico en precursores de aromas para favorecer la producción de ésteres. Formulación microgranulada

Easutech  
CERTIFIED BY ENARTIS

2

3



### FINAL DE FERMENTACIÓN

*Descube lo antes posible*

+ 20 g/hL INCANTO NC

Alternativa soluble a la madera para estabilizar el color, reducir las notas herbáceas, el amargor y la astringencia

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*

+ 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

*Fermentación maloláctica (FML)*

+ EnartisML SILVER

Cepa seleccionada de *O. oeni* específica para condiciones duras

*Después FML*

+ 5 g/hL EnartisStab MICRO M

Quitosano activado para mantener la estabilidad microbiológica

+ 3 g/hL EnartisTan ELEVAGE

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

+ 20 g/hL CLARIL ZR

Clarificante selectivo que favorece la limpidez organoléptica, reduce el color inestable y mejora la filtrabilidad

6