

AFECTADAS POR *Botrytis cinerea*



DESPALILLADO

- + 20 g/q AST
Antioxidante de amplio espectro
- + 30 g/q EnartisTan ANTIBOTRYTIS
Mezcla de taninos hidrolizables con acción antioxidante y antioxidasa

1



LLENADO DEL DEPOSITO

- + 10 g/hL EnartisPro Q
Bioprotector a base de quitosano activado y paredes de levaduras con alta actividad detoxificante y adsorbente para controlar la flora microbiana
- + 20 g/hL INCANTO NC
Alternativa soluble a la madera para estabilizar el color, reducir las notas herbáceas, el amargor y la astringencia

2

LEVADURA INOCULACIÓN

- + 20 g/hL EnartisFerm WS Easutech CERTIFIED BY ENARTIS
Cepa vigorosa ideal para fermentaciones en condiciones de estrés, aporta estructura y complejidad
- + 20 g/hL NUTRIFERM ULTRA Easutech CERTIFIED BY ENARTIS
Levadura autolisada rica en aminoácidos y factores de supervivencia, formulación microgranulada

3

FINAL DE FERMENTACIÓN

- Descubre lo antes posible*
- + 2 mL/hL EnartisZym EZFILTER
Enzima pectolítica líquida de alta acción β-glucanasa
- + 30 g/hL CLARIL ZR
Clarificante selectivo para favorecer la limpidez, la filtrabilidad y el equilibrio organoléptico

4

FERMENTACIÓN

- Inicio de fermentación*
se recomienda iniciar un proceso de extracción de color por remontaje con aireación
- 1/3 Fermentación alcohólica*
+ 30 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
- + 5 g/hL HIDEKI
Mezcla de taninos para la protección antioxidante y antimicrobiana del vino

6