

SIN/BAJA ADICIÓN DE SULFUROSO



DESPALILLADO

+ 20 g/q INCANTO NC
 Alternativa soluble al roble que nos aporta suavidad, evita la oxidación del color y ayuda en su estabilización

+ 5 g/q EnartisStab MICRO M
 Quitosano activado para prevenir y evitar la contaminación por microorganismos indeseables

1





LLENADO DEL DEPOSITO


+ 2 mL/hL EnartisZym COLOR FRUIT
 Enzima pectolítica líquida para mejorar la estabilización del color y la expresión aromática



LEVADURA INOCULACIÓN

+ 20 g/hL EnartisFerm ES488 
 Cepa de levadura seleccionada para potenciar los aromas de frutos negros y reducir el carácter verde

+ 20 g/hL EnartisFerm ES454 
 Cepa de levadura seleccionada para realzar las notas de frutos rojos. Ambas son bajas productoras de SO₂ y H₂S

+ 20 g/hL NUTRIFERM AROM PLUS 
 Autolisado de levadura rico en precursores de aromas para favorecer la producción de ésteres. Formulación microgranulada

2

3

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



FINAL DE FERMENTACIÓN

Descubre lo antes posible
+ 10 g/hL INCANTO NC SLI
 Alternativa soluble al roble para la protección antioxidante y la mejora de la conservación

5

POST-FERMENTACIÓN

Fermentación maloláctica (FML)

+ EnartisML SILVER
 Cepa seleccionada de *O. oeni* específica para condiciones duras

Después de la FML

+ 5 g/hL EnartisStab MICRO M
 Quitosano ativado para manter a estabilidad microbiológica

+ 5 g/hL HIDEKI

Mezcla de taninos para la protección antioxidante y antimicrobiana del vino

6

