

# PROTOCOLO

## Vino Blanco Smoke Taint

FASE Y OBJETIVO	PRODUCTO	RECOMENDACIÓN ENARTIS	DOSIS
<b>TRATAMIENTO DE LA VENDIMIA Y MOSTOS</b>			
<b>En la Vendimia</b>	<b>AST</b>	Disuelto en agua y repartir la disolución sobre la uva. Combinación de tres antioxidantes potentes SO <sub>2</sub> (5 g/100 Kg), ácido ascórbico, tanino gálico. Su acción sinérgica minimiza las dosis del SO <sub>2</sub> y potencia el efecto.	20 g/100 Kg
<b>Recepción de la uva</b>	<b>NEOSOLFOSOL</b>	Suplementar el sulfitado a dosis deseada. Acidificar si es necesario. Controles: grado Baumé, acidez total, pH, NFA.	6 cc/Qm (12 cc/Qm si no se ha aplicado ASSOTAN)
<b>A la salida de la prensa</b>	<b>EnartisTan AROM</b>	Gran antioxidante: prevención de las oxidaciones. Realizar la corrección de Acidez (opcional).	10 g/hL
	<b>EnartisZym RS</b>	Para la despectinización y clarificación rápida.	2 mL/100 Kg
Inertizar el depósito con Anhídrido Carbónico y Nitrógeno antes de llenarlo.			
<b>Decantación o Flotación</b>	<b>CLARIL SMK</b>	<i>Flotación/Decantación:</i>  En ambos casos, El Claril SMK se debe homogenizar y agitar durante unos 60 minutos dos horas después del enzimado total del depósito. Una vez homogeneizado, se ajusta la temperatura del mosto de 15° a 8°C para su decantación o flotación.	40 - 110 g/hL
<b>FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA</b>			
<b>Después del desfangado</b>	<b>EnartisZym EZ FILTER</b>	Para liberar más cantidad de manoproteínas gracias a la acción de la actividad betaglucanasa, mejorar la acción de los clarificantes que se pondrán más adelante y evitar futuros problemas de filtrabilidad.	1 mL/hL

	<b>EnartisPro RW</b>	Intensifica el frescor aromático y alto contenido en manoproteínas, reduce amargores.	20 g/hL
<b>Al 3º día. Si queremos más estructura</b>	<b>EnartisTan CIT</b>	Potencia los aromas de frutas blancas e incrementa la estructura del vino.	5-10 g/hL
<b>Inicio de la Fermentación Alcohólica</b>	<b>EnartisFerm AROMA WHITE</b> (levadura)	Esta levadura va a producir aromas nuevos y frescos aún en las peores condiciones. Evitar los saltos térmicos superiores a 5 °C. Fermentaciones alrededor de 14-18°C.	20 g/hL
	<b>NUTRIFERM AROM PLUS</b> (nutrición)	En el pie de cuba (Nutriente muy rico en aminoácidos libres precursores aromáticos, potenciamos la formación de nuevos aromas). Regularidad en la fermentación y dulzor.	20 g/hL
<b>Durante la Fermentación</b>	<b>NUTRIFERM SPECIAL</b>	Temperatura mantener la temperatura menos de 17°C.	20 g/hL
		Nutrición 3º Día de Fermentación: 20 g/hL <b>NUTRIFERM SPECIAL</b> (10 + 10). (Modular la dosis en función del NFA o cata).	
<b>Propuesta gestión de la Tª y el O<sub>2</sub></b>	Al inicio de la fermentación las temperaturas inferiores a 15 °C hasta el primer tercio de la fermentación, a partir de ahí iniciar la oxigenación alta 4 a 6 mg/L de O <sub>2</sub> durante 3 días e ir subiendo la temperatura de fermentación hasta 18°C así lo mantenemos hasta el final de la fermentación.		
<b>Mitad de FA</b>	<b>CLARIL OX</b>	Para prevenir la inestabilidad proteica y la oxidación de polifenoles.	40-50 g/hL
Trasiego a 1,000 quitar lías gruesas.			
<b>Final de la FA</b>	<b>NUTRIFERM NO STOP</b>	Para asegurar un final de la fermentación correcto sin desviaciones organolépticas. Además, evitamos la formación de acetaldehído y de H <sub>2</sub> S.	10-20 g/hL
<b>POST FERMENTACIÓN</b>			
Reducción de la Tª (si es posible bajo 10°C) y prevención de oxidaciones.			
<b>Conservación</b>	<b>EnartisStab MICRO M</b>	<p>Quitosano con acción antioxidante y antimicrobiana, impidiendo el inicio de FML</p> <p><i>Se debe poner en contacto al inicio 30 minutos y más adelante poner en suspensión dos veces cada 3 días (se puede mantener en contacto prolongado con el vino).</i></p> <p>Controlar la evolución del Ácido Málico en el tiempo y si es necesario suplementar con 5 g/hL de EnartisStab MICRO M</p>	10 g/hL

<b>Sulfitado</b>	Si es posible esperar unos 15 días sin sulfitar, vigilar que no hace la FML. <i>Con la adición de EnartisStab MICRO M reducimos la dosis de SO<sub>2</sub>.</i>		
Controles analíticos: alcohol, residuo de azúcar, acidez total, ácido málico, pH, SO <sub>2</sub> total y libre.			
<b>Control de T<sup>º</sup></b>	<b>EnartisStab MICRO M</b>	Si es posible menos de 12°C en conservación con <b>EnartisStab MICRO M</b> para eliminar igualmente fenoles y ayuda en la clarificación.	
<b>Clarificación</b>	<b>CLARIL SMK</b>	Quizá es necesario aportar un nuevo tratamiento con <b>CLARIL SMK</b> y aplicar después <b>CLARIL ZW</b> para estabilizar proteicamente el vino. Revisar previamente las dosis en el laboratorio.	40-110 g/hL
	<b>CLARIL ZW</b>		30-50 g/hL