

# PROTOCOLO

## Vino Tinto Smoke Taint

FASE Y OBJETIVO	PRODUCTO	RECOMENDACIÓN ENARTIS	DOSIS
<b>TRATAMIENTO DE LA VENDIMIA Y MOSTOS</b>			
<b>Recepción de la uva</b>	<b>AST</b>	Potente antioxidante y microbicida para la uva (metabisulfito, ácido ascórbico y taninos gálicos)	20 g/100 kg
Si es posible evitar el contacto con el aire, utilizar el Anhídrido Carbónico para saturar el envase y evitar oxidaciones.			
<b>Tratamiento de frío</b>	No se recomienda pues se pretende una maceración lo más corta posible.		
<b>Inicio del llenado</b>	<b>EnartisZym COLOR PLUS</b>	Extracción de aromas, antocianos y taninos. Estabilidad del color y estructura en boca. (Dosis alta por las bajas Tª y la celeridad del proceso).  El enzimado se justifica para la extracción de los aromas, taninos y polisacáridos "dulces" del hollejo. También mejora la clarificación pre FML y por tanto mejor reactividad con el O <sub>2</sub> .	2-4 g/100 kg
<b>Llenado del depósito</b>	<b>INCANTO NC</b>	Estructura, estabilidad del color, volumen y reactividad para minimizar los fenoles.	20 g/100 kg
	<b>EnartisPro Q</b>	Para mejorar el control microbiológico, el volumen en boca y además, el quitosano ayuda en al reducción de los fenoles.	10 g/100 kg
<b>Inicio de la Fermentación Alcohólica</b>	<b>EnartisFerm 488 o EnartisFerm Q5</b>	1º Opción: <b>EnartisFerm ES 488</b> . potencia los aromas primarios y de fermentación, resalta la fruta roja. Tiene la capacidad de minimizar los verdes en las uvas no perfectamente maduras. Maximiza la extracción del color. Fermentación a 25°C. 2º Opción: <b>EnartisFerm Q5</b> . Alta liberación de aromas de fruta desde la uva, producción de aromas en la fermentación, producción de glicerol, para uvas maduras. Integración de la uva con la madera.	20 g/100 kg

	<b>NUTRIFERM AROM PLUS</b>	Aplicado en el pie de cuba de la levadura, intensifica la producción de nuevos aromas de fermentación, prevención de reducciones y aromas sulfurados. Buena implantación de la levadura y finales de FAL sin problemas.  Al final del llenado del depósito homogeneizar la masa	20g/100 kg
<p>Además del enzimado, Personalizar los remontados, "Pigeages", bazuqueos ó Delestages en función de la tipología de la fermentación. Intentar hacer los realmente necesarios Intensificarlos entre 1.080 y 1.020. A esta densidad se prevee separar los hollejos del vino en fermentación.</p> <p>Mantener la temperatura &lt; 25°C. Ideal 20 °C</p> <p>Dosificar de 12 a 25 mL/L de oxígeno distribuido en 3 veces (macrooxigenación remontes con aireación) y/o en plena fermentación. (dosis algo más moderada a la de una vinificación normal)</p>			
<b>Nutrición</b>	<b>NUTRIFERM SPECIAL</b>	3 días después de iniciarse la fermentación alcohólica, en el primer remontado con aire.	10-20 g/hL
	<b>NUTRIFERM NO STOP</b>	(Sólo si es necesario, si el grado alcohólico es elevado).	
<b>Descube</b>	<p>Descubar lo antes posible a partir de 1,040 a 1.020 para minimizar la maceración y promocionar la intensidad en fruta. Otra posibilidad es finalizar la fermentación y descubar según cata (cuando aparezcan verdores de las pepitas).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Una vez terminados los azúcares, trasegar a las 24 horas, quitar lías y airear.</li> <li>• Si se cierra volver a trasegar o airear.</li> </ul> <p>Algunos vinos necesitan hasta tres trasiegos la 1º semana (si se cierran).</p>		
<b>Clarificación</b>	<b>CLARIL SMK</b>	Para iniciar la eliminación de fenoles del "smoke taint" provocados por el humo.	40-110g/hL
<b>Final de FA</b>	Trasegar eliminando las lías gruesas.		
<b>Gestión del Oxígeno entre FAL y FML.</b>	<b>EnartisTan V</b>	<p>Microoxigenación opcional según el criterio enológico. Adición de EnartisTan V (favorecer reacciones de condensación durante la microoxigenación). Si no es posible microoxigenar realizar de 2 a 3 trasiegos con aireación. Las dosis recomendadas de microoxigenación se aplicarán en función de IPT del vino 1-3 mg/L/día durante de 7 a 15 días hasta una dosis total de 5-10 mg/L. 1,5 mg/L/día sólo si se reduce.</p>	10g/hL

## FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

**Enartis ML  
SILVER  
NUTRIFERM  
OSMOBACTIC**

Para potenciar la fruta es recomendable añadir cepas seleccionadas de bacterias Enartis ML SILVER rehidratando con NUTRIFERM OSMOACTIC, garantizando un resultado óptimo desde el punto de vista tecnológico y sobre todo organoléptico.

## POST FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y MALOLÁCTICA

Reducción de la Tª (si es posible por debajo 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>	10g/hL
<b>Sulfitado</b>	<p>Si es posible esperar unos 15 días sin sulfitar. Con la adición de EnartisStab MICRO M reducimos la dosis de SO<sub>2</sub>.</p>		
<p>Controles analíticos: alcohol, residuo de azúcar, acidez total, acidez volátil, pH, SO<sub>2</sub> total y libre.</p>			
<b>Control de Tª</b>	<b>EnartisStab MICRO M</b>	<p>Si es posible menos de 15°C en conservación con <b>EnartisStab MICRO M</b> para eliminar igualmente fenoles y ayuda en la clarificación.</p>	
<b>Clarificación</b>	<b>CLARIL SMK</b>	<p>Quizá es necesario aportar un nuevo tratamiento con <b>CLARIL SMK</b> y aplicar después <b>CLARIL ZR</b> para estabilizar proteicamente el vino.</p> <p>Revisar previamente las dosis en el laboratorio.</p>	40-110g/hL
	<b>CLARIL ZR</b>		20-30g/hL