

PROTOCOLO ROSÉ CORAZÓN DE GAMA BY LAFFORT®



Recepción de la vendimia

- Una uva sana con un TAVP entre 12,5 % vol y el 13,5 % vol.
- Temperatura máxima de la vendimia 12-14°C, enfriamiento si la temperatura es superior para ralentizar las actividades enzimáticas no controladas.
- Utilización de dosificación en vendimia sobre volquete para evitar maceraciones no controladas y la oxidación de los mostos; volquetes de fondo doble aconsejados.



Etapa de prensado

- Inertización de la prensa con CO₂ a medida que se rellena con Tubo Sumergido (pérdida importante) o con carboglace, por término medio entre 1,5 y 2,5 kg por tonelada de vendimia (recordatorio: 2 kg de nieve carbónica = 1 m³ de CO₂). Alternativa: empleo de nitrógeno sobre la cadena de re-entrada de vendimia (despalilladora, bomba, prensa, tolva, cuba de recepción).
- El enzimado a 3 g/100kg de uva con **LAFAZYM® PRESS** o **LAFASE® XL PRESS** (liberación más rápida y a presión más baja de un volumen más importante de mosto de gota, menor maceración).
- Sulfitado a 5 g/hL a repartir si es posible entre el relleno de la prensa y la tolva.
- Niveles de subidas de presión sucesivas, máximo 3 prensadas para el ensamblado de los ciclos.



Etapa de desfangado

- Enzimado posible con **LAFAZYM® CL** a 0,5 - 1 g/hL.
- Inertizado de la cuba de destino y desfangado. Turbidez del mosto entre 100 y 150 NTU.
- Filtración de las burbas y reincorporación del jugo en el mosto en FA.

Evidentemente Rosado



Etapa de vinificación

- Preparación de la levadura: 20 g/hL de **SUPERSTART® BLANC y ROSÉ** y 20 g/hL de **ZYMAFLORE® X5, ZYMAFLORE® XI6, o ACTIFLORE® ROSÉ**. Incorporar a la cuba con una diferencia de temperatura entre la levadura y la cuba inferior a 10°C.
 - Temperatura de FA entre 14 y 17°C.
 - Reajuste del contenido en nitrógeno asimilable. A efectuar en dos tiempos. (Ver: herramienta de ayuda a la decisión en www.laffort.com).
 - Acidificación del mosto con 1/3 de ácido málico y 2/3 de ácido tártrico, en función de las necesidades.
 - Protección de los aromas con 30 g/hL de **FRESHAROM®** a d-30 (preparación de levaduras inactivadas rica en glutatión y metabolitos protectores).
- A partir de D-30, encolado de los mostos : 40 a 70 g/hL de **POLYMUST® ROSÉ** con el fin de proteger los compuestos aromáticos y eliminar los compuestos fenólicos inestables.
- Al día siguiente, incorporar 20 a 30 g/hL de **MICROCOL® ALPHA**.



*Para más opciones de afinado, disminución de contenido fenólico o de control de la oxidación en fermentación en rosado, referirse a la ficha gama o consultar a su representante **LAFFORT®**.*



Etapa de fin de FA y de conservación

- Sulfitado a 5 g/hL, 6 días después del fin de la fermentación alcohólica, en el momento del trasiego (evitar la actividad sulfito-reductasa residual).
- Después del ensamblaje y filtración, realizar una prueba de estabilidad proteica. Si el vino es estable, poner en ejecución el test al frío (6d a-4°C) para determinar la inestabilidad tartárica teniendo en cuenta la interacción posible del CMC con la materia colorante. Tratar con **CELTAB®** 48 horas antes de la filtración final y embotellado.

Este protocolo ilustra un modelo de vinificación, es necesario adaptarlo a la cepa, al equipo de la bodega, a los objetivos de vinificación, etc.

*No dude en ponerse en contacto con su representante **LAFFORT®** para aclarar o aumentar estas informaciones.*



LAFFORT

l'œnologie par nature