

PROTOCOLO ROSÉ DE SANGRADO BY LAFFORT®



Recepción de la vendimia

- Una uva sana con un TAVP entre 11.5% vol y 13% vol. máximo.
- 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.



Proceso de maceración

- Inertizado de la cuba con CO₂ Tubo Sumergido o carboglace.
- Enzimado a 1g/100kg de uva con **LAFAZYM® PRESS**. Sulfitado a 3 g/hL.
- Mantener la cuba a 14°C durante 3 a 12h (en función del color deseado, atención a la decoloración con SO₂).
- Sangrar a una cuba de desfangado y enzimar el mosto a 1g/hL de **LAFAZYM® CL**.
- Mantener la cuba a 12°C y desfangar luego entre 50 et 100 NTU después de la sedimentación.



Etapa de vinificación

- Preparación de la levadura: 20 g/hL de **SUPERSTART® BLANC Y ROSÉ** y 20 g/hL de **ZYMAFLORE® X16** o **ACTIFLORE® ROSÉ**. Incorporar a la cuba con una diferencia de temperatura inferior a 10°C.
- Temperatura de FA entre 15 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.
- Encolado : entre 30 y 50 g/hL de **POLYMUST® ROSÉ** después del inicio de la fermentación. Luego : 20 a 30 g/hL de **MICROCOL® ALPHA** a incorporar 24h después de la preparación y después e los productos de encolado.

*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®**.*



Evidentemente Rosado



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.
- 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 **CELSTAB®** 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