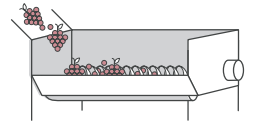


PROTOCOLO DE BLANC DE NOIRS

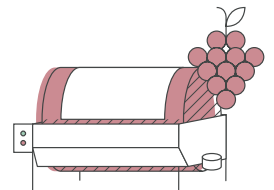
RECEPCIÓN DE LA VENDIMIA

- Uva sana con GAP entre 11,5% - 13% vol. como máximo.
- Temperatura máxima de la cosecha: 12° - 14°C. Enfríe si la temperatura es más alta para ralentizar las actividades enzimáticas incontroladas.
- **BIO**Protección: ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP} (3 g/hL).



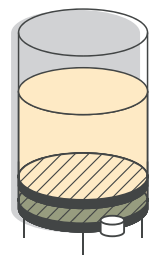
PRENSADO

- Separar el mosto del doble fondo del remolque y desfangarlo/vinificarlo por separado o mezclarlo con las últimas prensas.
- Enzimado de la uva con **LAFASE® XL PRESS** (3 mL/100 kg). Liberación más rápida y a baja presión de un mayor volumen de mosto flor (menos maceración).
- Sulfitado de 2 a 4 g/hL en función del itinerario de **BIO**Protección.
- Aumento progresivo del prensado, minimizando al máximo el trabajo mecánico y rotaciones.
- Los mostos para la utilización de "blanc de noirs" deben extraerse en rangos de baja presión (varía según el método de recolección, la variedad de uva y el tipo de prensa).
- El índice de color (ICM) del mosto debe estar entre 1 y 1,5.
- Los mostos extraídos en la segunda parte del prensado (ICM > 1,5) se puede utilizar para la elaboración de vinos rosados o tintos.



DESFANGADO

- Enzimado con **LAFAZYM® CL** (1 - 2 g/hL) o **LAFASE® XL CLARIF** (1 - 2 mL/hL).
- Inertización del tanque de desfangado y destino.
- Clarificación: **CHARBON ACTIF LIQUIDE HP** (400 - 620 mL/hL) y **OENOFINE® NATURE** (30 - 40 g/hL).
- Turbidez del mosto entre 100 y 150 NTU.
- Filtración de las lías y reincorporación del mosto en la FA.



PROTOCOLO DE BLANC DE NOIRS

FERMENTACIÓN

- Preparación de la levadura: **SUPERSTART® BLANC & ROSÉ** (20 g/hL) y **ZYMAFLORE® XAROM, X5, X16, o KLIMA** (20 g/hL). Incorporar en la cuba con un diferencial de temperatura entre la levadura y el depósito inferior a 10°C.
- Temperatura de FA entre 14° y 17°C.
- Reajuste del contenido de nitrógeno asimilable. Se llevará a cabo en dos etapas, en el levadurado y en el momento de la clarificación en FA con **NUTRISTART®**.
- Acidificación del mosto con 1/3 de ácido málico y 2/3 de ácido tartárico, según necesidad.
- Clarificación a D-20: **POLYMUST® ROSÉ** (40 - 80 g/hL) o **OENOFINE® PINK** (30 - 50 g/hL - contiene un 20% de carbón enológico) para los vinos bio & veganos.
- Segunda nutrición con **NUTRISTART® AROM**.
- Después de D-50: **MICROCOL® ALPHA** (20 - 40 g/hL) a incorporar 24h después de su preparación.
- **NOBILE®**: según la calidad del mosto, se recomienda usar de 0,5 a 1 g/L de chips de roble durante la FA y posterior. En función del objetivo, **NOBILE® FRESH** buscando frescura y tensión, **NOBILE® BASE** volumen y centro de boca, y **NOBILE® SOFT** para dulzor y longitud. Lo ideal es mezclar referencias, consultar con el equipo **LAFFORT®**.

Para obtener más opciones de clarificación, afinado, reducción del contenido fenólico o control de la oxidación en la fermentación de "Blanc de noirs", consulte a su representante de LAFFORT®.

Para saber más

Descubre nuestra Herramienta de Toma de Decisiones "Nutrición de las levaduras" en nuestra página web, sección **LAFFORT & YOU**.



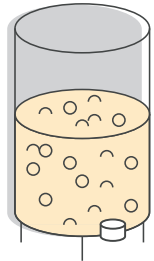
FIN DE LA FA & CRIANZA

- Sulfitar a 5 g/hL, 6 días después de la fermentación alcohólica, durante el trasiego.
- Añadir 15 g/hL de **POWERLEES® LIFE** para proteger el vino de la oxidación hasta la filtración. (hasta 40 g/hL si el vino se va a almacenar durante más de dos meses).
- Después del ensamblaje, realice una prueba de estabilización de proteínas. Si el vino es estable en proteínas, tratar con **CELSTAB®** 48h antes de la filtración final y el embotellado. Dosis a determinar en función de la inestabilidad tartárica.

*Consulte las regulaciones de su país de producción. La estabilización tartárica también se puede realizar con **POLYTARTRYL®** y **MANNOSTAB® LIQUIDE 200**.*

Este protocolo ilustra un modelo de vinificación, es necesario adaptarlo a la variedad de uva, al equipamiento de la bodega, a los objetivos de vinificación, etc.

Consulte la normativa vigente en cuanto a productos y dosis recomendadas.



LAFFORT
l'œnologie par nature