



VINO DE ARÁNDANOS EN FASE SÓLIDA

TRATAMIENTO DE LAS FRUTAS

- Clasificar las bayas.
- Si los frutos son frescos (sin congelación previa), enzimar con **LAFAZYM® PRESS** (3 g/100 kg de fruta) antes de molerlos o triturarlos.

ELABORACIÓN DEL VINO

- Estabilizar el color con **TANIN VR COLOR®** (20 g/hL). También contribuye a la protección y mejora de la estructura del vino.
- Preparar la masa madre para iniciar la fermentación alcohólica con el preparador de levadura **SUPERSTART® ROUGE** (20 g/hL):

- **ACTIFLORE® F33** (20 g/hL)
Limpidez de fermentación incluso a bajas temperaturas.
- o → **ZYMAFLORE® RX60** (20 g/hL)
Vinos aromáticos, frescos y estructurados.

- Para una buena cinética de fermentación ajustar el nitrógeno asimilable a 200 mg N/L con:

- **NUTRISTART® ORG** (20 g/hL)
Nutrición compleja rica en aminoácidos y vitaminas.
- o/ y → **THIAZOTE® PH**
Nutrición mineral y adición de vitamina B1 a D-30.



Para saber más

Consulte nuestra HTD "Nutrición de levaduras" en nuestra página web, en la sección **LAFFORT & YOU**.



CRIANZA – DEPENDIENDO DE VUESTRO ITINERARIO DE PRODUCTO

- | | | |
|---|---|---|
| <p>Aumenta la sensación de dulzor</p> <p>→ OENOLEES® (15 g/hL)
Al final de la fermentación alcohólica en complemento al "batonnage".</p> | <p>Protección duradera del color</p> <p>→ TAN'COR® GRAND CRU (2 - 5 g/hL)
Después de la fermentación alcohólica para fijar el color y mejorar la estructura.</p> | <p>Proteger contra la oxidación</p> <p>→ POWERLEES® LIFE (20 g/hL)
Al final de la FA y durante toda la crianza. Posibilidad de realizar varias adiciones si el vino permanece mucho tiempo en la cuva.</p> |
|---|---|---|



Consejos prácticos

- ¡Para su crianza en madera, piense en **NOBILE®**, una "historia de éxito" en el vino de arándanos!
- **NOBILE BLOCK XBASE** (2 g/L) + **NOBILE BLOCK DIVINE** (1 g/L).