



VINO DE CEREZA

MOLIENDA (SIN PESO) Y MACERACIÓN

- Clasificar, deshuesar y triturar las cerezas.
- **BIO**Protección con **ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP}** (2 - 5 g/hL) dependiendo de la presión microbiológica y para su protección contra la oxidación. Pulverizar la fruta al recibirla (o durante el encubado). Opción sobre material para limitar las contaminaciones durante un día de cosecha.
- Enzimar con **EXTRACLEAR®** (4 - 6 mL/hL) para bajar la viscosidad y liberar los jugos lo más rápido posible.
- Opción: **LAFAZYM® 600 XL^{ICE}** (2 mL/hL) 12 horas después para clarificar el zumo y optimizar la maceración.

VINIFICACIÓN

- Proteger el color con **TANIN VR COLOR®** (20 g/hL). A través de su acción antioxidante, contribuye a mejorar la estructura del vino.
- Opción de **BIO**acidificación: inocular **ZYMAFLORE® OMEGA^{LT}** (20 g/hL) en asociación con *Saccharomyces cerevisiae* de su elección.
- Preparar la levadura para iniciar la fermentación alcohólica con el preparador de levadura **SUPERSTART® ROUGE** (20 g/hL) :

→ **ACTIFLORE® F33** (20 g/hL)

Limpidez fermentativa incluso a bajas temperaturas.

o

→ **ZYMAFLORE® EDEN** (20 g/hL)

Vino aromático, redondo y estructurado.

- 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

- **Proteger contra la oxidación:** **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 las cuvas.