



## MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN FRÍO

- Las moras son una fruta frágil; utilizar **BIO**Protección con **ZYMAFLORE® ÉGIDE<sup>TDMP</sup>** (2 a 5 g/hL dependiendo de la temperatura) durante la maceración prefermentativa. Aplicar como **BIO**Higiene sobre el material de bodega para limitar la contaminación durante un día de cosecha.
- Enzimado con **LAFASE® FRUIT** (4 g/100 kg de fruta) para optimizar la difusión del aroma y la extracción del color.

## VINIFICACIÓN

Estabilizar el color con **TANIN VR COLOR®** (20 g/hL). También contribuye a la protección y mejora de la estructura del vino.

- Ajustar los grados potenciales mediante chaptalización.
- Ajustar el pH y la frescura de los vinos por acidificación con:

- **ÁCIDO TARTÁRICO** ○ → **ZYMAFLORE® OMEGA<sup>LT</sup>** (20 g/hL)  
**BIO**Acidificación en asociación con *Saccharomyces cerevisiae* de su elección, 24 - 48 horas después del inicio de la fermentación. **Producción de ácido L-láctico.**

- Preparar la levadura para iniciar la fermentación alcohólica con el preparador de levadura **SUPERSTART® ROUGE** (20 g/hL). Elección de levadura:

- **ACTIFLORE® F33** (20 g/hL)  
Limpidez de la fermentación incluso a bajas temperaturas.
- → **ZYMAFLORE® RX60** (20 g/hL)  
Vino aromático, redondo y estructurado.
- → **ZYMAFLORE® XAROM** (20 g/hL)  
Vino moderno, afrutado y fresco.

- 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.
- / 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**.



- Al final de la FA enzimar con **EXTRACLEAR®** (6 mL/hL) para facilitar la clarificación y filtración de su vino.

## CRIANZA

- **Proteger contra la oxidación:** **POWERLEES® LIFE** (20 g/hL) al final de la FA y durante toda la crianza. Posibilidad de realizar varias entradas si el vino permanece mucho tiempo en la cuba.