



VINO DE MANZANA

PRENSADO

- Enzimado del mosto con **EXTRACLEAR®** a 3 mL/hL.

CHAPTALIZACIÓN Y CLARIFICACIÓN

- Ajustar la concentración de azúcar con concentrado de manzana, para obtener 12% GAP (densidad 1085) y una concentración de azúcar de 200 g/L.
- Clarificar el mosto con **VEGEFINE®** (20 g/hL) para eliminar polifenoles oxidados y oxidables.

VINIFICACIÓN

- Levadurar con **ZYMAFLORE® X5** (20 g/hL).
- Agregue el preparador de levadura **SUPERSTART® BLANC & ROSÉ** (20 g/hL) al agua de rehidratación de la levadura para obtener un rendimiento óptimo de la fermentación.



Para saber más

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



- Recomendación: **NUTRISTART® ORG** (NFA ~ 180 mg N/L) en dos dosis:
 - * Primera aportación > 24 horas después del inicio de la FA.
 - * Segunda aportación > D-30 puntos.
- Si es necesario, acidificar el mosto con ácido málico.
- Utilice **FRESHAROM®** (30 g/hL) para preservar el potencial aromático.
- Mantener la temperatura de la FA entre 16°C y 18°C al final de la fermentación alcohólica.

FIN DE FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

- Trasiego protegido del oxígeno y ajustar el SO₂.
- Proteger contra la oxidación: **POWERLEES® LIFE** (20 g/hL) al final de la FA y durante toda la crianza. Posibilidad de realizar varias adiciones en caso de largas crianzas.