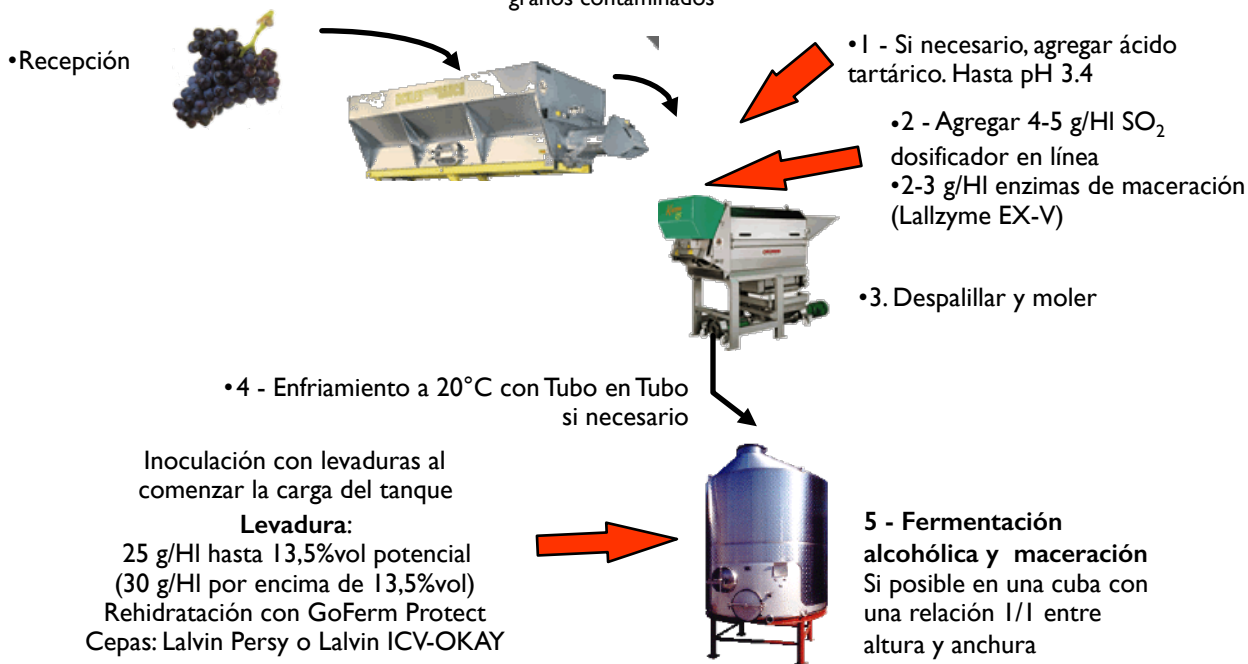


Procedimiento de vinificación para uvas contaminadas por *Botrytis cinerea* (I)

Ejemplo para un Cabernet Sauvignon para el segmento Popular Premium (2,5-4€/botella)

Jonathan Delteil. Consultor DIWC

Este protocolo es una recomendación para uno de nuestros clientes de consultoría. Lo han aplicado durante varios años obteniendo resultados conformes en sus mercados. Nuestras buenas prácticas se basan en experiencias de experimentación y experiencias de asesoría en muchas situaciones de viñedos y bodegas en muchos países. Para este protocolo, la uva no debe tener más de **10-15%** de granos contaminados



Instrucciones de trabajo de fermentación alcohólica, maloláctica y de maceración:

- Desde el inicio del llenado de la cuba de maceración:
 Agregar 200 g/hl de chips de madera francesa tostado medio Plus. La madera tostada así ayuda a estabilizar el color, y limitar los aromas a tierra, herbáceo y hongos. La madera no tostada va a contra sentido de los objetivos de trabajo: amplifica aromas a tierra y herbáceos, con taninos muy secantes.
- Llenar la cuba con la uva cercana a los 20°C, agregando las levaduras bien rehidratadas (25g/hL) con GoFerm Protect (30g/hL), 30 g/hl de BoosterRouge (u OptiRed) y 30 g/hl de nutriente O'Tropic.
- Cuando esta llena la cuba, remontado de homogeneización.
- Cuando se forma el sombrero, inocular con ML Prime(co-inoculación) directamente después de la rehidratación
- Una vez que se ha formado el sombrero, durante 2 días, mantener la temperatura a 20°C. Hacer 1 delestaje con desborre por día con el agregado de oxígeno (3-4 mg/l oxígeno) en el mosto en la cuba de recepción. Es fundamental eliminar todas la lías pesadas y particularmente los aglomerados "pegajosos" (tipo "medusas").
- Después de 2 días a 20°C y 2 delestages, pasar a 22-24°C (temperatura medida 50 cm abajo del orujo) y continuar con 1 delestaje por día. Continuar a fermentar otros 2 o 3 días, no más.
- Alrededor de 1060, agregar 20 g/Hl de Nutrient Vit Nature
- Mantener el pH a 3,50 máximo
- Vaciar y prensar después de 4 a 6 días de maceración con fermentación, agregando 2 g/hl de Redules. Descubar según la cata, antes de tener olores a tierra o a hongo y taninos quemantes y duros. La mejor situación es cuando se llega a el máximo de color fácilmente extraible sin tener los aromas y gustos a tierra o a hongo. Antes de descubrir, hacer un test de quiebra oxidásica.
- Cada vez que hay olores azufrados o farmacéuticos durante la maceración, agregar 1 g/hl Redules durante un delestaje

Procedimiento de vinificación para uvas contaminadas por *Botrytis cinerea* (2)

Ejemplo para un Cabernet Sauvignon para el segmento Popular Premium (2,5-4€/botella)

Jonathan Delteil. Consultor DIWC

6 - Cuba de maceración. Descubar



12-24 horas en este tanque



8 - Trasiego 12-24 horas después del escurrido. Trasiego 1.

Este trasiego se hace aunque el mosto contiene todavía azúcares. Con las enzimas agregadas en la tolva, la lías pesadas se separan muy bien. Antes de trasegar, hacer un test de quiebra oxidásica.



9 - Fin de fermentación alcohólica a 20°C con un movimiento de agitación cada día.

Análisis del málico para verificar que ML Prime ha acabado su trabajo

Agregar 200 g/hl de duelas, madera francés tostado medio+. Si hay olores azufrados o farmacéuticos, agregar 1 g/hl de Redules. No usar macro o micro oxigenación con este tipo de uvas.

Cuando los azúcares se acaban, verificar que ML Prime ha consumido todo el málico, agregar 1 g/hl Redules, ajustar el pH a 3,50 si necesario, agregar 4 g/hl SO₂.

El día después trasegar el vino sin oxigenar (trasiego 2)

Antes de trasegar, hacer un test de quiebra oxidásica. Lavar las duelas: siguen el vino.

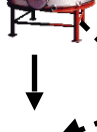


10-15 días en este tanque

•10 - Enfriar el vino a 10-12°C. Agregar 10 g/hl Noblesse y 1 g/hl Redules.

Mantener la temperatura a 10-12°C, el SO₂ molecular a 0,7 mg/L durante 10-15 días, sin oxigenar.

Hacer un test de quiebra oxidásica y trasegar de nuevo (trasiego 3) ; lavar las duelas, siguen el vino.



•10bis - Centrifugar el vino.

15-20 días en este tanque

•11 - Mantener la temperatura a 10-12°C, el pH abajo de 3,50, el SO₂ molecular a 0,7 mg/L.

Agregar 10 g/hl Noblesse y 1 g/hl Redules. Dejar el vino aquí durante 15-20 días. Después de esto, hacer un test de quiebra oxidásica y preparar una filtración con tangencial ; normalmente a este momento la lacasa se ha desactivado poco a poco sin hacer daños notables.



•12 - Filtración con tangencial

Normalmente, a partir de una uva conforme para el nivel Popular Premium (2,5-4€/botella), con este protocolo, el vino no debería presentar dificultades mayores de filtración con un filtro tangencial. Si lo fuera, antes de filtrar, hacer un tratamiento con una enzima como Lallzyme Process Glucan



•13 - Después de la filtración, agregar 20 g/hl Noblesse, 1 g/hl de Redules, 100 g/hl de nuevas duelas (madera francés, tostado medio+), mantener la temperatura a 10-12°C, el SO₂ molecular a 0,7 mg/L, una agitación por mes.

Con un test de quiebra oxidásica, verificar que la lacasa ha sido desactivada completamente.

A partir de este momento el vino puede entrar sin problema en cortes con vinos elaborados con uva sana



7. Prensar

No cortar el vino de prensa con el vino destinado al segmento Popular Premium (2,5-4€/botella)