

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

Ejemplo para un Sauvignon blanc 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 **15-20%** de granos contaminados



I. Recepción



2. Si necesario, agregar ácido tartárico, para llegar a pH 3,2 en el jugo después de la prensa.

- Agregar 2 g/hL SO_2 + 4 g/hL ácido ascórbico y 1 kg/hL de hielo seco.
- Agregar 3 g/hL enzimas de maceración Lallzyme Cuvée Blanc.
- Agregar 30 g/hL levadura inactiva específica Glustar.



3. Despalillar, moler y enfriar la uva abajo de 15°C



4. Cerrar los drenajes y agregar 1 g/hL SO_2 cuando se llena la prensa.

- Después de 2 horas de contacto, abrir los drenajes y prensar inmediatamente a máximo 0,2 bar.
- Con el trabajo de las enzimas, el objetivo es sacar 60% de mosto.
- Los mostos prensados arriba de 0,2 bar van en un vino de gama inferior

5. Agregar 2 g/hL SO_2 + 2 g/hL ácido ascórbico poco a poco cuando sale el jugo.

Siempre cubrir de CO_2 .

- **Objetivo** : tener 30-35 mg/L de SO_2 Total durante todo el deburbado o la flotación

5 bis. Pasar por enfriado a 10°C cuando se clarifica el mosto con deburbado estático



6. Recepción del mosto.

- Agregar 5 g/hL PVPP
- Siempre cubrir el mosto de CO_2
- Deburbado durante 24 - 48 horas a 10°C
- O flotación con nitrógeno
- Tomar el jugo limpio (<100NTU). En el caso de sedimentación estática, NO chupar los flocos pécticos al contrario de lo que se hace para uva sana.



7. Fermentación
(otra página)

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

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

Jonathan Delteil. Consultor DIWC



7. Fermentación.

- Mientras se llena la cuba de fermentación, rehidratar la levadura seca activa con GoFerm Protect Evolution y agregar cuando está lista. Cepas de levadura: ICV Opale 2.0 o Sensy, 30 g/hL para un arranque rápido de la fermentación. Agregar 40 g/hL Stimula Sauvignon (autolisados de levadura, fuente de nitrógeno orgánico)
- Nota: Para un Sauvignon Blanc de calidad superior, se puede inocular primero la levadura Flavia y 24 horas después Opale 2.0 o Sensy.
- Temperatura a 18°C hasta que la fermentación esté bien activa
- Agregar 150 g/hL de duelas de madera Francés (tostado medio plus) : ayuda a la estabilidad del vino y al limitar los aromas herbáceos y terrosos. Al contrario, madera no tostada amplifica los problemas en la botella con aromas y gustos a solvente.
- 17°C durante la fermentación activa (1070 a 1010)
- Apenas la fermentación está activa, agregar la bentonita necesaria (50 g/hL). Agregar también 5 g/hL PVPP
- Alrededor de densidad 1070: agregar 20 g/hL Nutrient Vit Nature
- 18°C para los últimos 40 gramos de azúcar
- Agitación : una vez por día
- Verificar el pH cada 2-3 días, manteniendo en 3,20 máximo.
- A partir de 1020, si hay olores azufrados, agregar 1 g/hL Redules.
- Cuando el vino está seco : verificar que el pH está abajo de 3,20, agregar 3 g/hL SO₂ + 4 g/hL ácido ascórbico. Agitar.
- El día después: 1 trasiego con cobertura de CO₂. Trásiego 1. Lavar la duelas, siguen el vino.

1 semana en esta cuba



8. Enfriar el vino a 10°C.

- Mantener a menos de 10°C.
- Mantener entre 0,9 y 1,1 mg/l de SO₂ molecular. Es decir entre 18 y 22 mg/l de libre con pH 3,2, y alcohol de 13%vol.
- Después de 1 semana de sedimentación, hacer otro trasiego con cobertura de CO₂. Trásiego 2. Lavar la duelas, siguen el vino

1 mes en esta cuba



9. Mantener a menos de 10°C

- Agregar 10 g/hL Pure Lees Longevity
- Mantener entre 0,9 y 1,1 mg/l de SO₂ molecular
- Agitación una vez por semana : sin oxidación
- Después de 3 semanas: agregar 10 g/hL Pure Lees Longevity, 1 g/hL Redules y 1g/hL ácido ascórbico.
- Esperar una semana sin agitación y trasegar de nuevo. Trásiego 3. Eliminar la duelas.



10. Mantener a menos de 10°C.

- Agregar 10 g/hL Pure Lees Longevity
- Mantener entre 0,9 y 1,1 mg/l de SO₂ molecular
- A partir de este momento el vino está listo para un corte con vinos elaborados con uva sana.
- Si debe quedar separado, hacer una agitación una vez por mes, sin oxidación.
- Cada mes, probar si es necesario agregar otros 10 g/hL Pure Lees Longevity y 1 g/hL ácido ascórbico.