



PROTOCOLES DE VINIFICATION DES ROSÉS

TROIS ITINÉRAIRES CIBLÉS POUR FAÇONNER LES STYLES DE ROSÉS.

	1	2	3
UVAS 	ROSADO PÁLIDO	ROSADO AFRUTADO DE INTENSIDAD MEDIA	ROSADO INTENSO Y ESTRUCTURADO
PRENSADO 	Sin maceración	Maceración cortae 1 - 6 horas RAPIDASE® EXPRESSION AROMA	Maceración larga 6 - 24 horas* RAPIDASE® FRESH BERRY
CLARIFICACIÓN 	Prensado directo Prensado suave (solo primeras fracciones), control estricto de O ₂ , clarificación Estabulación en frío RAPIDASE® EXPRESSION AROMA	Prensado directo Prensado suave, control estricto de O ₂ , clarificación	Prensado directo Prensado suave, se pueden incluir fracciones más estructuradas (P1-P2), control de O ₂
FERMENTACIÓN 	Flotación controlada o desfangado estático. Objetivo 80-120 NTU Rapidade Flotation o Clear si es necesario (test de pectinas)	Flotación controlada o desfangado estático. Objetivo 100-150 NTU Rapidade Flotation o Clear si es necesario (test de pectinas)	Flotación controlada o desfangado estático. Objetivo 150-200 NTU Rapidade Flotation o Clear si es necesario (test de pectinas)
CRIANZA / EMBOTELLADO 	FERMIVIN® TS28 IT61 AR2 NATUFERM® Bright ANCHOR® ALCHEMY I ALCHEMY II THIOLBLOOM Tioles: 16-18 °C Frutal/Ésteres: 13-15 °C	FERMIVIN® VINEAE 4F9 E73 NATUFERM® Fruity ANCHOR® ALCHEMY I ALCHEMY II THIOLBLOOM Tioles: 16-18 °C Frutal/Ésteres: 13-15 °C	FERMIVIN® VINEAE P21 XL NATUFERM® Fruity ANCHOR® 15-20 °C Si FML: en coinoculación MALOFERM® MaLOFerm duo Fruite ANCHOR DUET® DUET AROM
	EXTRAFERM® D'fend RAPIDASE® VINOFAST FINAL TOUCH® 	EXTRAFERM® D'fend RAPIDASE® VINOFAST FINAL TOUCH® 	RAPIDASE® VINOFAST FINAL TOUCH®
	Perfil aromático: Siempre fresco: tioles, cítricos, tensión o notas tipo plátano	Perfil aromático: Floral, frutos rojos	Perfil aromático: Frutos rojos más maduros, carácter vínico y mayor estructura

* Nota sobre el sangrado: este estilo también puede obtenerse extrayendo entre un 5-15 % del mosto de un depósito de maceración de tinto antes de la fermentación.