



IRIAF

Instituto Regional de Investigación y Desarrollo
Agroalimentario y Forestal
Castilla - La Mancha



VINIFICACIONES

P. M. Izquierdo Cañas, 26 Abril 2016

**IRIAF**

Instituto Regional de Investigación y Desarrollo
Agroalimentario y Forestal
Castilla - La Mancha



Vinos blancos/mostos

Variedad	Kg/cepa	Fecha vendimia	Baumé	pH	Acidez total	Acido málico
Airén	2,82	17 septiembre	11,50	3,94	2,66	1,52
Jarosuelto	4,52	3 septiembre	11,50	3,96	3,65	1,35
Montonera	2,98	20 agosto	11,40	3,79	4,15	2,01
Albillo Dorada	3,53	13 agosto	12,60	3,95	2,84	1,20
Mizancho	4,23	15 septiembre	11,50	3,90	3,09	1,29
Azargón	6,42	6 octubre	10,40	3,96	2,01	0,39
Moscatel Serrano	4,76	19 agosto	11,30	3,88	3,75	1,84

VENDIMIA MANUAL

aprox. 12 Baumé



Estrujado/despalillado

160 mg metabisulfito/kg 80mg SO₂/L



Maceración en frío

(24 horas/5°C)



Prensado

Desfangado

(24 horas/15°C)



Correcciones mosto

Ascórbico 100 mg/L, Tartárico 4,5 g/L,
Lisozyma 100mg/L



Fermentación

Uvaferm VN, 17 °C



Descube 1010

Fermentación lenta

Temperatura bodega

Contenido G+F



Removido diario lías (25 días)



Trasiego, SO₂ libre a 25-30 mg/L

Conservación frío: 5 ° C

Estabilización 7 días a -5° C

Filtración

Embotellado: SO₂ libre 25-30 mg/L

**IRIAF**

Instituto Regional de Investigación y Desarrollo
Agroalimentario y Forestal
Castilla - La Mancha



Vinos Blancos: Parámetros físico-químicos

	Airén	Jarrosuelto	Montonera	Albillo Dorada	Mizancho	Azargón	Moscatel Serrano
Grado alcohólico (% v/v)	12,35	12,44	11,27	13,76	12,19	11,25	12,26
Acidez total (g/L)	3,74	3,80	4,79	3,79	3,91	4,17	4,22
pH	3,62	3,69	3,52	3,54	3,62	3,23	3,55
Acidez volátil (g/L)	0,23	0,30	0,22	0,43	0,22	0,35	0,45
Glucosa+Fructosa (g/L)	0,24	0,20	0,30	0,20	0,35	2,64	0,11
Acido málico (g/L)	1,17	1,26	1,69	1,02	1,18	0,27	1,36
Acido láctico (g/L)	0,14	0,18	0,19	0,23	0,25	0,07	0,17
Glicerina (g/L)	5,38	6,05	5,60	6,63	6,06	5,43	5,47



IRIAF

Instituto Regional de Investigación y Desarrollo
Agroalimentario y Forestal
Castilla - La Mancha



Vinos rosados y tintos/mostos

Variedad	Kg/cepa	Fecha vendimia	Baumé	pH	Acidez total	Acido málico
Rubeliza	4,11	7 septiembre	12,50	3,84	3,50	0,84
Cencibel	3,14	24 agosto	12,70	3,76	4,29	1,75
Moribel	2,82	2 septiembre	14,10	3,87	4,30	1,74
Tinto Fragoso	3,41	4 septiembre	12,60	3,76	4,64	1,80

VENDIMIA MANUAL
aprox. 12-13 Baumé

Estrujado y despalillado

100 mg metabisulfito/ kg 50 mg/ SO₂

Maceración-Fermentación

Uvaferm VN , 22 ° C

Remontados diarios

Final fermentación alcohólica, 995

Descube

Prensado



Consumo completo azucares
G+F, A.V.



Trasiego- FML
Cepa comercial

***Oenococcus oeni* (VP41) 22 °C.**



Determinación A.V., Trasiego
Corrección SO₂ libre 25-30 mg/L



Tintos jóvenes
Filtración: Placas
Embotellado: SO₂ libre 25-30 mg/L



IRIAF

Instituto Regional de Investigación y Desarrollo
Agroalimentario y Forestal
Castilla - La Mancha



Vinos rosados y tintos: Parámetros físico-químicos

	Rubeliza	Cencibel	Moribel	Tinto Fragoso
Grado alcohólico (% v/v)	13,02	12,52	14,43	12,81
Acidez total (g/L)	4,04	2,83	2,76	3,20
pH	3,65	4,30	4,46	4,11
Acido acético (g/L)	0,22	0,35	0,44	0,37
Glucosa+Fructosa (g/L)	0,24	0,15	0,19	0,20
Acido málico (g/L)	0,65	0,01	0,02	0,02
Acido láctico (g/L)	0,00	1,72	1,85	1,34
Glicerina (g/L)	6,76	7,74	8,53	6,90
L*	82,33	31,210	29,984	16,144
Intensidad colorante	0,80	4,18	4,34	7,51
Tonalidad	1,45	0,96	1,01	0,77
Antocianos totales (mg/L)	69	601	677	906
Catequinas (mg/L)	90	373,60	277,40	352,30
Taninos (mg/L)	0,14	0,67	0,58	0,74
Folin	17	39,50	32,50	45,50