

# ANEXO I

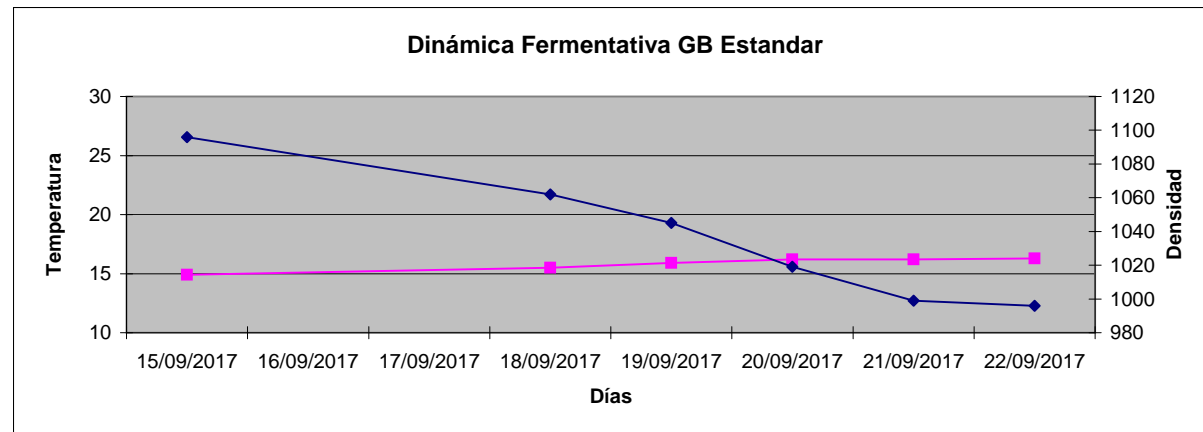
## Garnacha Blanca estandar

<b>Variedad</b>	Garnacha Blanca 141
<b>Parcela</b>	Baretón
<b>Fecha vendimia</b>	13-sep-17
<b>kg uva</b>	5,95
<b>litros (aprox)</b>	3
<b>litros (tras desfangado)</b>	2,35

<b>DATOS UVA</b>	<b>Brix</b>	
	GAP	13,17
	Azúcar (g/l)	
	$\delta$	
	<b>pH</b>	3,26
	<b>ATT</b>	6
	<b>Málico</b>	1,7

FECHA	Observaciones	T <sup>a</sup> (°C)	$\delta$
13-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
14-sep-17	Desfangado + levaduras	---	---
15-sep-17	---	14,9	1096
18-sep-17	---	15,5	1062
19-sep-17	---	15,9	1045
20-sep-17	---	16,2	1019
21-sep-17	---	16,2	999
22-sep-17	---	16,3	996
25-sep-17	G-F:	0,18	
26-sep-17	Descubado a cubo (1,7 litros). Sulfitado y trasiego a botellas.		

<b>ADITIVOS</b>	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
	13-sep-17	Metabisulfito	W068750	8 gr/hl	0,24
	13-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	1,5 ml/Hl	0,045
	14-sep-17	Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	1
	26-sep-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	0,1



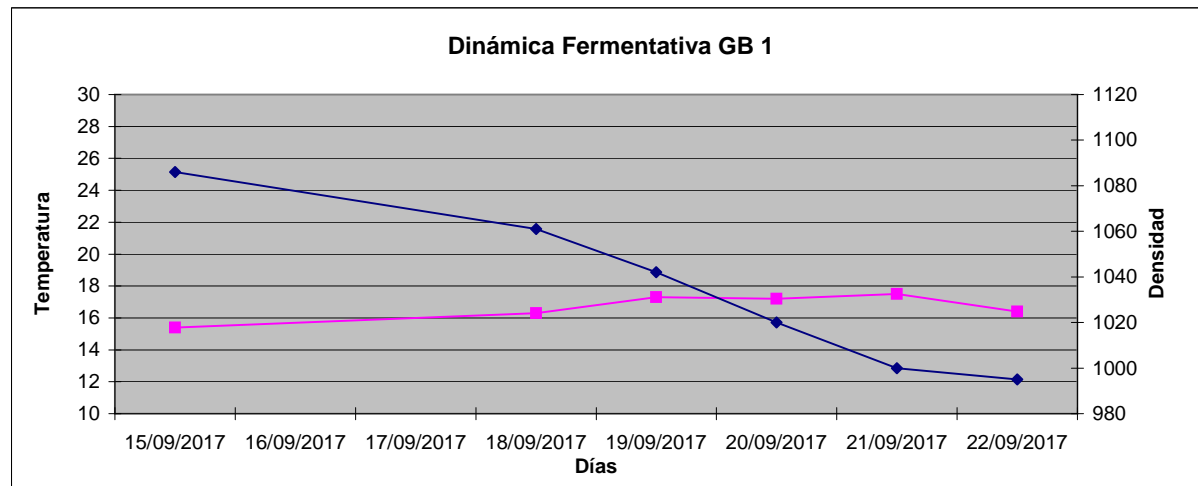
## Garnacha Blanca 1

<b>Variedad</b>	Garnacha Blanca 1
<b>Parcela</b>	Baretón
<b>Fecha vendimia</b>	13-sep-17
<b>kg uva</b>	17,45
<b>litros (aprox)</b>	9
<b>litros (tras desfangado)</b>	7

<b>DATOS UVA</b>	<b>Brix</b>	
	GAP	11,27
	Azúcar (g/l)	
	$\delta$	
	<b>pH</b>	3,18
	<b>ATT</b>	7,4
	<b>Málico</b>	3

FECHA	Observaciones	T <sup>a</sup> (°C)	$\delta$
13-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
14-sep-17	Desfangado + levaduras	---	---
15-sep-17	---	15,4	1086
18-sep-17	---	16,3	1061
19-sep-17	---	17,3	1042
20-sep-17	---	17,2	1020
21-sep-17	---	17,5	1000
22-sep-17	---	16,4	995
25-sep-17	G-F:	0,6	
26-sep-17	Descubado a cubo (5 litros). Sulfitado y trasiego a botellas.		

<b>ADITIVOS</b>	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
	13-sep-17	Metabisulfito	W068750	8 gr/hl	0,72
	13-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	1,5 ml/Hl	0,135
	14-sep-17	Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	2,1
	26-sep-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	0,3



## Garnacha Blanca 3

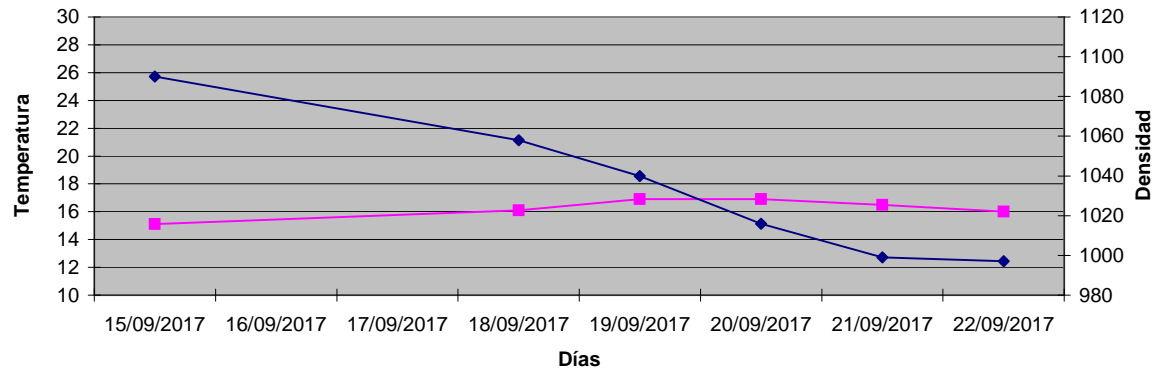
<b>Variedad</b>	Garnacha Blanca 3
<b>Parcela</b>	Baretón
<b>Fecha vendimia</b>	13-sep-17
<b>kg uva</b>	16,55
<b>litros (aprox)</b>	9
<b>litros (tras desfangado)</b>	7

<b>DATOS UVA</b>	<b>Brix</b>	
	GAP	11,81
	Azúcar (g/l)	
	$\delta$	
	<b>pH</b>	3,22
	<b>ATT</b>	7,2
	<b>Málico</b>	3

FECHA	Observaciones	T <sup>a</sup> (°C)	$\delta$
13-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
14-sep-17	Desfangado + levaduras	---	---
15-sep-17	---	15,1	1090
18-sep-17	---	16,1	1058
19-sep-17	---	16,9	1040
20-sep-17	---	16,9	1016
21-sep-17	---	16,5	999
22-sep-17	---	16	997
25-sep-17	G-F:	0,33	
26-sep-17	Descubado a cubo (5 litros). Sulfitado y trasiego a botellas.		

<b>ADITIVOS</b>	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
	13-sep-17	Metabisulfito	W068750	8 gr/hl	0,72
	13-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	1,5 ml/Hl	0,135
	14-sep-17	Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	2,1
	26-sep-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	0,3

### Dinámica Fermentativa GB 3



## Garnacha Blanca 4

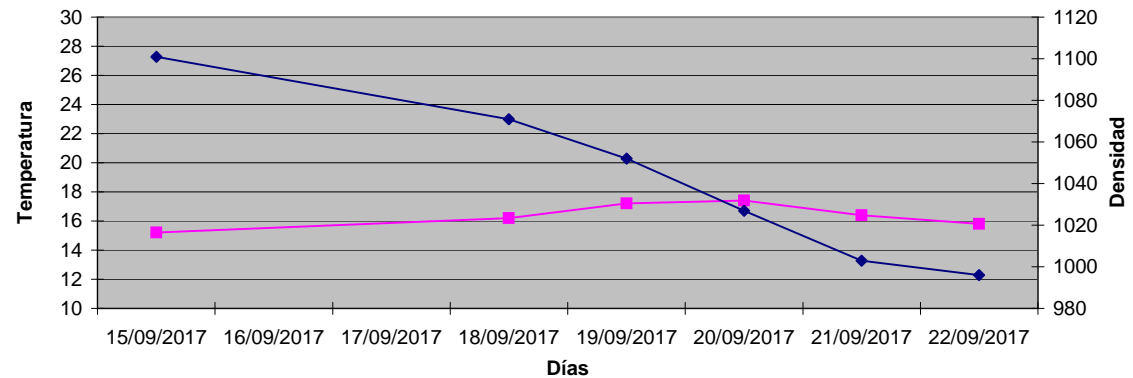
<b>Variedad</b>	Garnacha Blanca 4
<b>Parcela</b>	Baretón
<b>Fecha vendimia</b>	13-sep-17
<b>kg uva</b>	20,3
<b>litros (aprox)</b>	8,3
<b>litros (tras desfangado)</b>	5,74

<b>DATOS UVA</b>	<b>Brix</b>	
	GAP	13,45
	Azúcar (g/l)	
	$\delta$	
	<b>pH</b>	3,26
	<b>ATT</b>	7,1
	<b>Málico</b>	3,4

FECHA	Observaciones	T <sup>a</sup> (°C)	$\delta$
13-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
14-sep-17	Desfangado + levaduras	---	---
15-sep-17	---	15,2	1101
18-sep-17	---	16,2	1071
19-sep-17	---	17,2	1052
20-sep-17	---	17,4	1027
21-sep-17	---	16,4	1003
22-sep-17	---	15,8	996
25-sep-17	G-F:	0,89	
26-sep-17	Descubado a cubo (4 litros). Sulfitado y trasiego a botellas.		

<b>ADITIVOS</b>	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
	13-sep-17	Metabisulfito	W068750	8 gr/hl	0,66
	13-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	1,5 ml/Hl	0,125
	14-sep-17	Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	2,1
	26-sep-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	0,24

### Dinámica Fermentativa GB 4



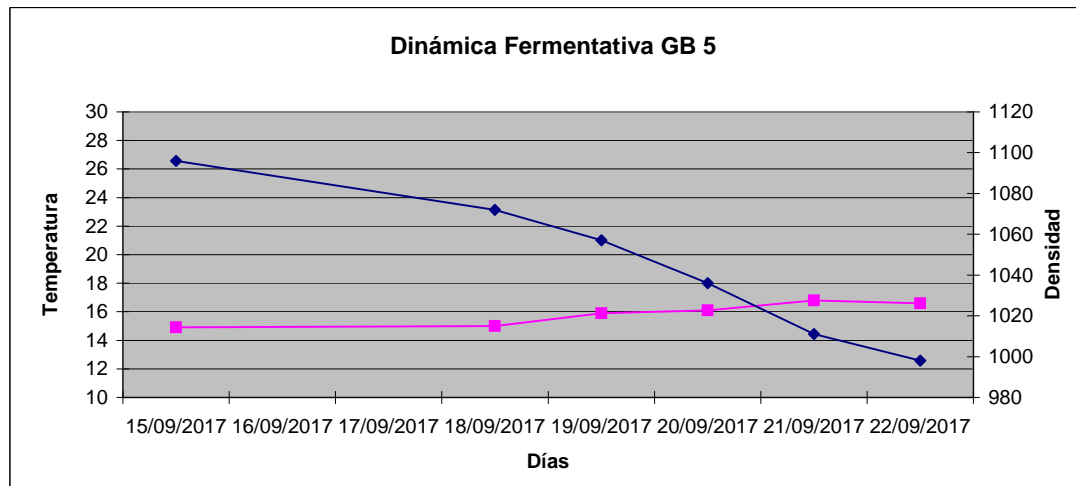
## Garnacha Blanca 5

<b>Variedad</b>	Garnacha Blanca 5
<b>Parcela</b>	Baretón
<b>Fecha vendimia</b>	13-sep-17
<b>kg uva</b>	6,05
<b>litros (aprox)</b>	3
<b>litros (tras desfangado)</b>	2,37

<b>DATOS UVA</b>	<b>Brix</b>	
	GAP	11,88
	Azúcar (g/l)	
	$\delta$	
	<b>pH</b>	3,33
	<b>ATT</b>	4,5
	<b>Málico</b>	1,3

FECHA	Observaciones	T <sup>a</sup> (°C)	$\delta$
13-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
14-sep-17	Desfangado + levaduras	---	---
15-sep-17	---	14,9	1096
18-sep-17	---	15	1072
19-sep-17	---	15,9	1057
20-sep-17	---	16,1	1036
21-sep-17	---	16,8	1011
22-sep-17	---	16,6	998
25-sep-17	G-F:	0,37	
26-sep-17	Descubado a cubo (1,7 litros). Sulfitado y trasiego a botellas.		

<b>ADITIVOS</b>	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
	13-sep-17	Metabisulfito	W068750	8 gr/hl	0,24
	13-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	1,5 ml/Hl	0,045
	14-sep-17	Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	0,71
	26-sep-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	0,1



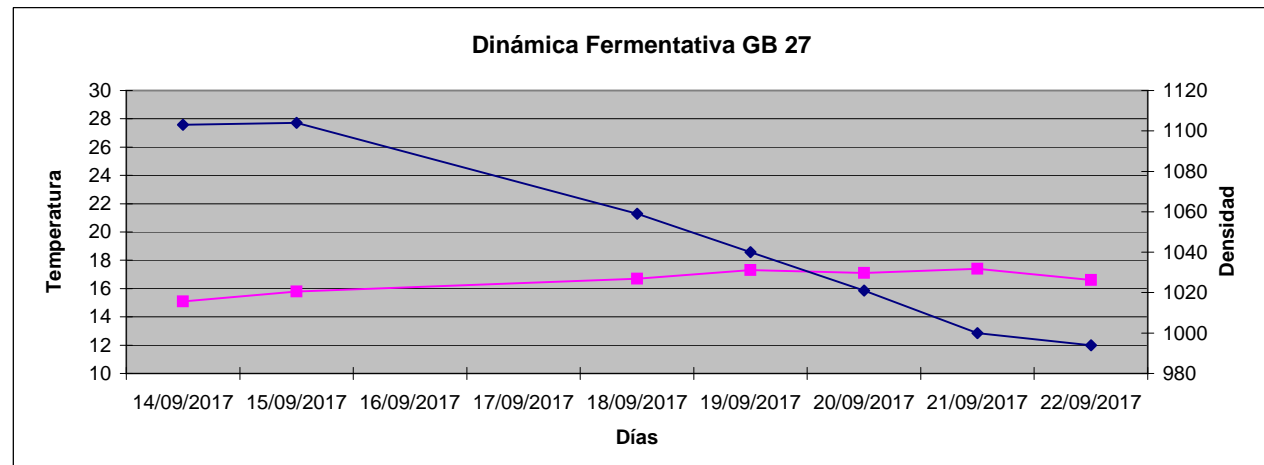
## Garnacha Blanca 27

<b>Variedad</b>	Garnacha Blanca 27
<b>Parcela</b>	Baretón
<b>Fecha vendimia</b>	12-sep-17
<b>kg uva</b>	11,65
<b>litros (aprox)</b>	6
<b>litros (tras desfangado)</b>	4,9

<b>DATOS UVA</b>	<b>Brix</b>	
	GAP	14,56
	Azúcar (g/l)	
	δ	
	pH	3,28
	ATT	5,6
	Málico	1,7

FECHA	Observaciones	Tª (°C)	δ
12-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
13-sep-17	Desfangado + levaduras	---	---
14-sep-17	---	15,1	1103
15-sep-17	---	15,8	1104
18-sep-17	---	16,7	1059
19-sep-17	---	17,3	1040
20-sep-17	---	17,1	1021
21-sep-17	---	17,4	1000
22-sep-17	---	16,6	994
25-sep-17	G-F:	1,08	
02-oct-17	Descubado, 3,8 litros. Sulfitado y trasiego a botellas.		

	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
<b>ADITIVOS</b>	12-sep-17	Metabisulfito	W068750	8 gr/hl	0,48
	12-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	1,5 ml/Hl	0,09
		Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	1,62
	03-oct-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	0,23



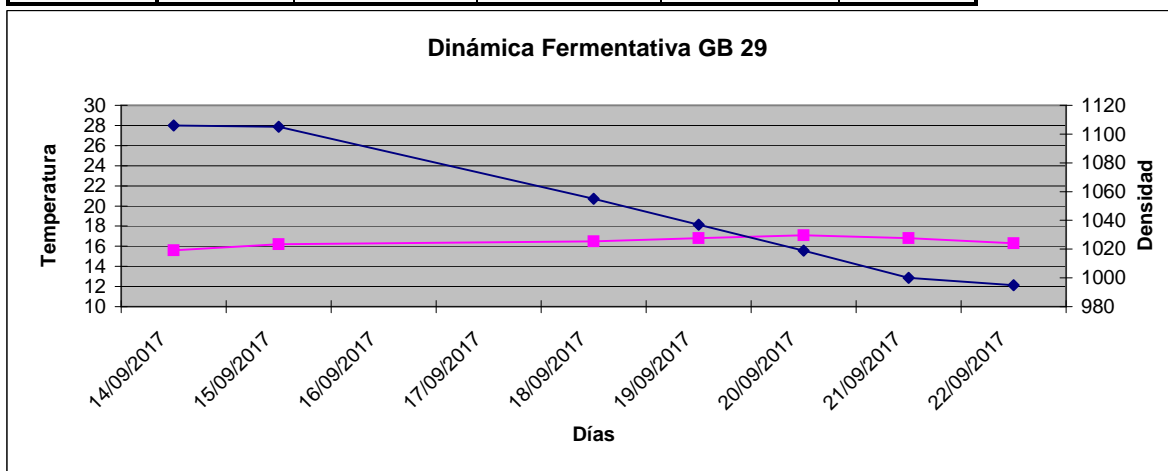
## Garnacha Blanca 29

<b>Varietal</b>	Garnacha Blanca 29
<b>Parcela</b>	Baretón
<b>Fecha vendimia</b>	12-sep-17
<b>kg uva</b>	8,35
<b>litros (aprox)</b>	5
<b>litros (tras desfangado)</b>	4,6

<b>DATOS UVA</b>	<b>Brix</b>	
	GAP	14,64
	Azúcar (g/l)	
	δ	
	<b>pH</b>	3,32
	<b>ATT</b>	5,1
	<b>Málico</b>	1,6

FECHA	Observaciones	T <sup>a</sup> (°C)	δ
12-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
13-sep-17	Desfangado + levaduras	---	---
14-sep-17	---	15,6	1106
15-sep-17		16,2	1105
18-sep-17	---	16,5	1055
19-sep-17	---	16,8	1037
20-sep-17	---	17,1	1019
21-sep-17	---	16,8	1000
22-sep-17	---	16,3	995
25-sep-17	G-F:	1,33	
02-oct-17	Descubado, 3 litros. Sulfitado y trasiego a botellas.		

	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
<b>ADITIVOS</b>	12-sep-17	Metabisulfito	W068750	8 gr/hl	0,4
	12-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	1,5 ml/Hl	0,75
		Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	1,38
	03-oct-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	0,18



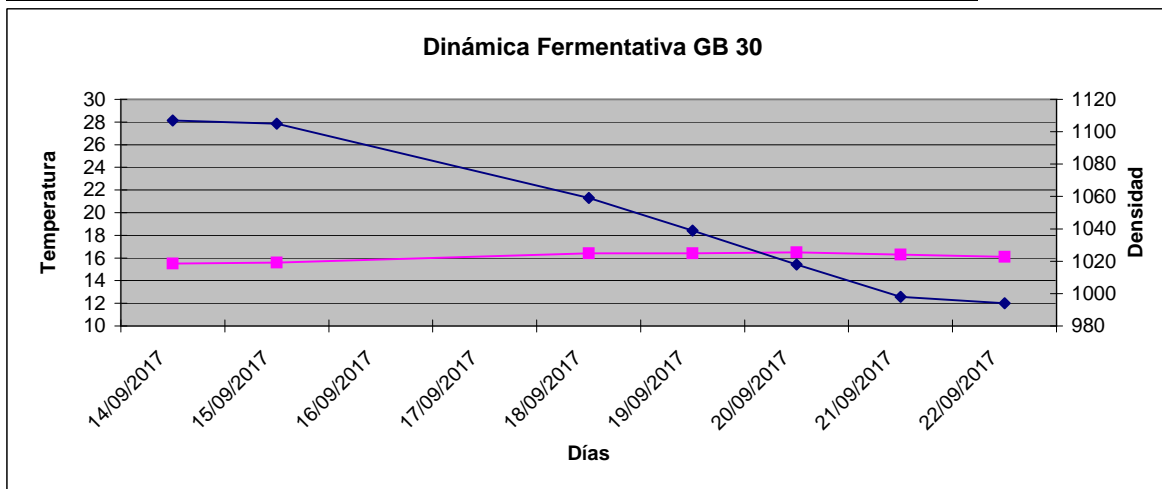
## Garnacha Blanca 30

<b>Varietal</b>	Garnacha Blanca 30
<b>Parcela</b>	Baretón
<b>Fecha vendimia</b>	12-sep-17
<b>kg uva</b>	7,1
<b>litros (aprox)</b>	4
<b>litros (tras desfangado)</b>	3,6

<b>DATOS UVA</b>	<b>Brix</b>	
	GAP	14,78
	Azúcar (g/l)	
	δ	
	<b>pH</b>	3,33
	<b>ATT</b>	5,2
	<b>Málico</b>	1,6

FECHA	Observaciones	T <sup>a</sup> (°C)	δ
12-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
13-sep-17	Desfangado + levaduras	---	---
14-sep-17	---	15,5	1107
15-sep-17	---	15,6	1105
18-sep-17	---	16,4	1059
19-sep-17	---	16,4	1039
20-sep-17	---	16,5	1018
21-sep-17	---	16,3	998
22-sep-17	---	16,1	994
25-sep-17	G-F:	0,78	
26-sep-17	Descubado a cubo (2,7 litros). Sulfitado y trasiego a botellas.		

	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
<b>ADITIVOS</b>	12-sep-17	Metabisulfito	W068750	8 gr/hl	0,32
	12-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	1,5 ml/Hl	0,06
	13-sep-17	Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	1,08
	26-sep-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	0,16





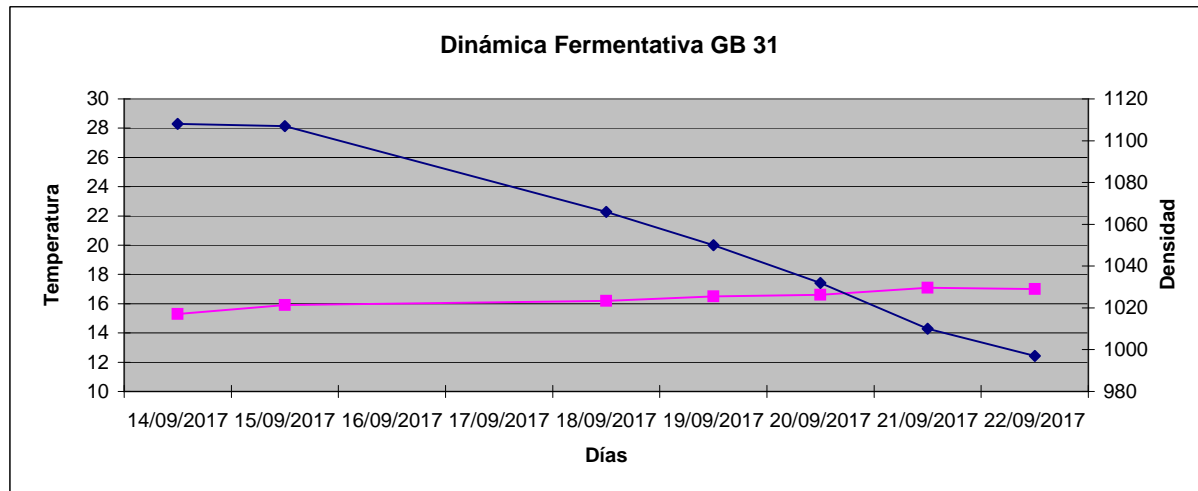
## Garnacha Blanca 31

<b>Variedad</b>	Garnacha Blanca 31
<b>Parcela</b>	Baretón
<b>Fecha vendimia</b>	12-sep-17
<b>kg uva</b>	8,4
<b>litros (aprox)</b>	4,5
<b>litros (tras desfangado)</b>	3,4

<b>DATOS UVA</b>	<b>Brix</b>	
	GAP	15,03
	Azúcar (g/l)	
	$\delta$	
	<b>pH</b>	3,31
	<b>ATT</b>	5,4
	<b>Málico</b>	1,6

FECHA	Observaciones	T <sup>a</sup> (°C)	$\delta$
12-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
13-sep-17	Desfangado + levaduras	---	---
14-sep-17	---	15,3	1108
15-sep-17	---	15,9	1107
18-sep-17	---	16,2	1066
19-sep-17	---	16,5	1050
20-sep-17	---	16,6	1032
21-sep-17	---	17,1	1010
22-sep-17	---	17	997
25-sep-17	G-F:	2,29	
02-oct-17	Descubado, 3 litros. Sulfitado y trasiego a botellas.		

<b>ADITIVOS</b>	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
	12-sep-17	Metabisulfito	W068750	8 gr/hl	0,36
	12-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	1,5 ml/Hl	0,068
	13-sep-17	Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	1,23
	03-oct-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	0,18



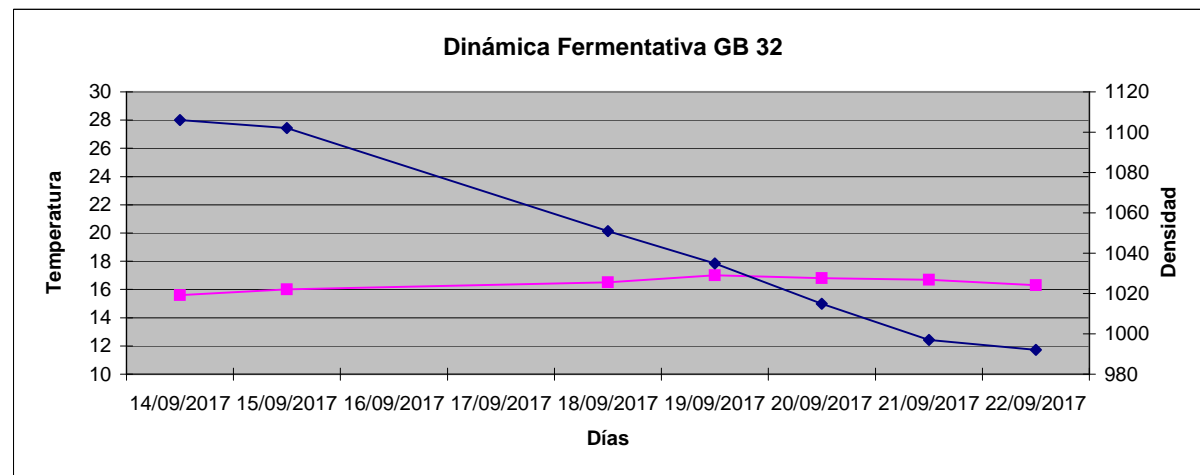
## Garnacha Blanca 32

<b>Variedad</b>	Garnacha Blanca 32
<b>Parcela</b>	Baretón
<b>Fecha vendimia</b>	12-sep-17
<b>kg uva</b>	11,65
<b>litros (aprox)</b>	6
<b>litros (tras desfangado)</b>	4,2

<b>DATOS UVA</b>	<b>Brix</b>	
	GAP	14,56
	Azúcar (g/l)	
	δ	
	<b>pH</b>	3,29
	<b>ATT</b>	6
	<b>Málico</b>	2,3

FECHA	Observaciones	T <sup>a</sup> (°C)	δ
12-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
13-sep-17	Desfangado + levaduras	---	---
14-sep-17	---	15,6	1106
15-sep-17	---	16	1102
18-sep-17	---	16,5	1051
19-sep-17	---	17	1035
20-sep-17	---	16,8	1015
21-sep-17	---	16,7	997
22-sep-17	---	16,3	992
25-sep-17	G-F:	1,45	
02-oct-17	Descubado, 4 litros. Sulfitado y trasiego a botellas.		

<b>ADITIVOS</b>	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
	12-sep-17	Metabisulfito	W068750	8 gr/hl	0,48
	12-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	1,5 ml/Hl	0,09
	13-sep-17	Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	1,62
	03-oct-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	0,24



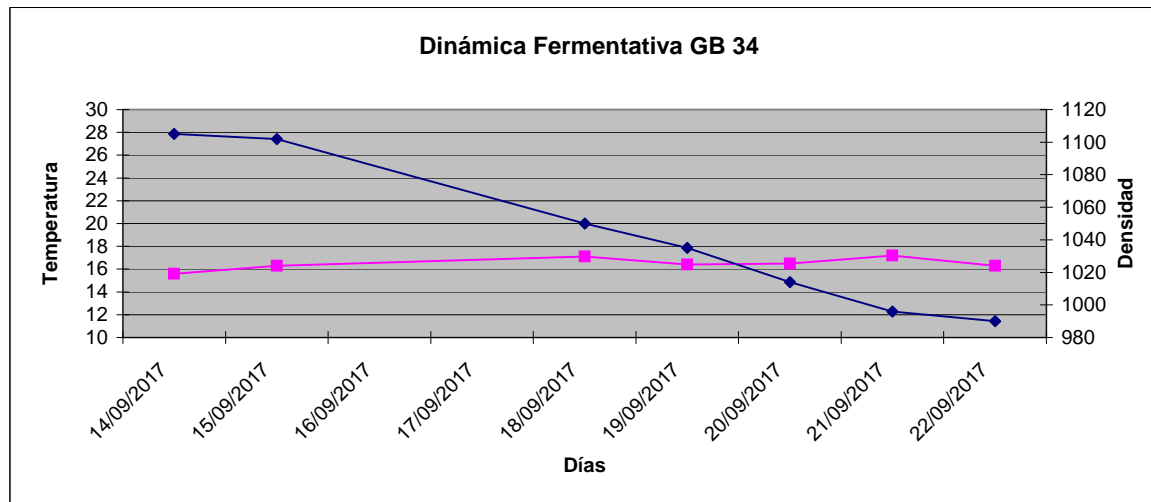
## Garnacha Blanca 34

<b>Variedad</b>	Garnacha Blanca 34
<b>Parcela</b>	Baretón
<b>Fecha vendimia</b>	12-sep-17
<b>kg uva</b>	12,3
<b>litros (aprox)</b>	6,5
<b>litros (tras desfangado)</b>	5,1

<b>DATOS UVA</b>	<b>Brix</b>	
	GAP	14,78
	Azúcar (g/l)	
	$\delta$	
	<b>pH</b>	3,33
	<b>ATT</b>	5,6
	<b>Málico</b>	2,1

FECHA	Observaciones	Tª (°C)	$\delta$
12-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
13-sep-17	Desfangado + levaduras	---	---
14-sep-17	---	15,6	1105
15-sep-17	---	16,3	1102
18-sep-17	---	17,1	1050
19-sep-17	---	16,4	1035
20-sep-17	---	16,5	1014
21-sep-17	---	17,2	996
22-sep-17	---	16,3	990
25-sep-17	G-F:	1,19	
03-oct-17	Descubado, 4 litros. Sulfitado y trasiego a botellas.		

	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
<b>ADITIVOS</b>	12-sep-17	Metabisulfito	W068750	8 gr/hl	0,52
	12-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	1,5 ml/Hl	0,098
	13-sep-17	Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	1,77
	03-oct-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	0,24



## Garnacha Blanca 35

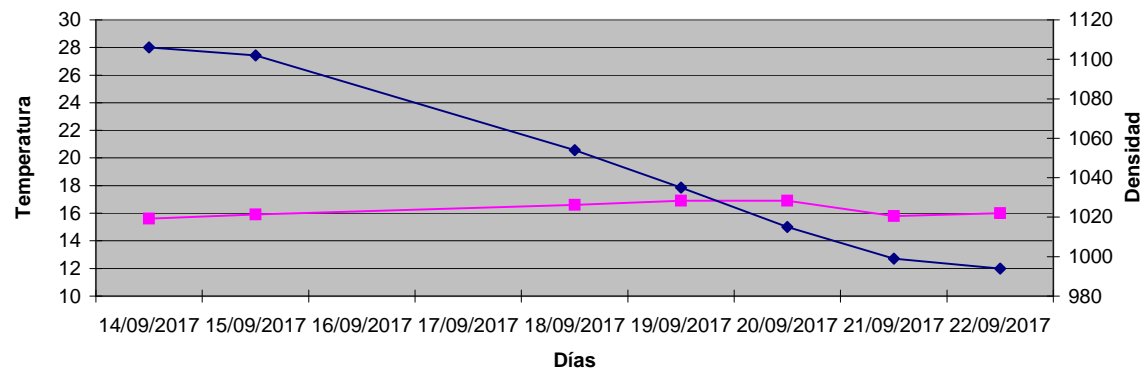
<b>Variedad</b>	Garnacha Blanca 35
<b>Parcela</b>	Baretón
<b>Fecha vendimia</b>	12-sep-17
<b>kg uva</b>	9,8
<b>litros (aprox)</b>	5
<b>litros (tras desfangado)</b>	3,6

<b>DATOS UVA</b>	<b>Brix</b>	
	GAP	14,81
	Azúcar (g/l)	
	$\delta$	
	<b>pH</b>	3,29
	<b>ATT</b>	5,9
	<b>Málico</b>	2

FECHA	Observaciones	T <sup>a</sup> (°C)	$\delta$
12-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
13-sep-17	Desfangado + levaduras	---	---
14-sep-17	---	15,6	1106
15-sep-17	---	15,9	1102
18-sep-17	---	16,6	1054
19-sep-17	---	16,9	1035
20-sep-17	---	16,9	1015
21-sep-17	---	15,8	999
22-sep-17	---	16	994
25-sep-17	G-F:	8,77	
27-sep-17	G-F:	0,17	
03-oct-17	Descubado, 3 litros. Sulfitado y trasiego a botellas.		

	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
<b>ADITIVOS</b>	12-sep-17	Metabisulfito	W068750	8 gr/hl	0,4
	12-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	1,5 ml/Hl	0,075
	13-sep-17	Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	1,35
	03-oct-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	0,18

### Dinámica Fermentativa GB 35



## Garnacha Blanca 36

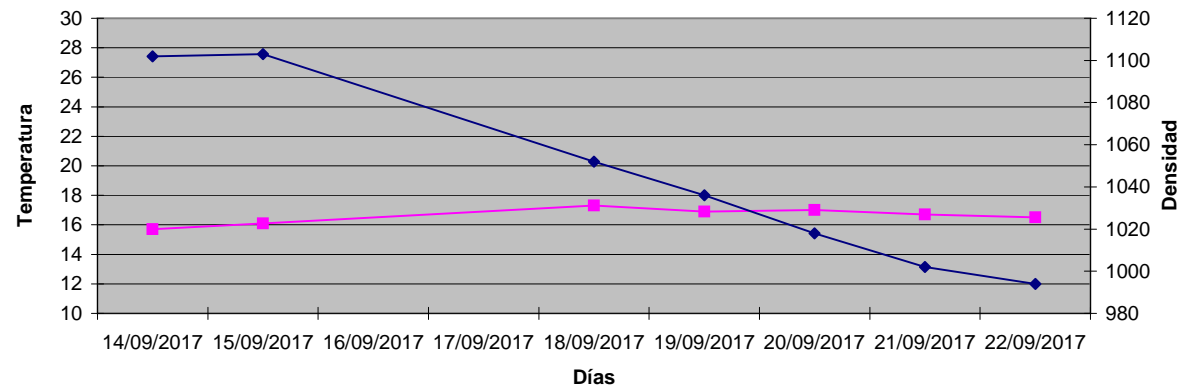
<b>Variedad</b>	Garnacha Blanca 36
<b>Parcela</b>	Baretón
<b>Fecha vendimia</b>	12-sep-17
<b>kg uva</b>	17,9
<b>litros (aprox)</b>	9
<b>litros (tras desfangado)</b>	7

<b>DATOS UVA</b>	<b>Brix</b>	
	GAP	14,5
	Azúcar (g/l)	
	$\delta$	
	<b>pH</b>	3,28
	<b>ATT</b>	5,7
	<b>Málico</b>	1,9

FECHA	Observaciones	T <sup>a</sup> (°C)	$\delta$
12-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
13-sep-17	Desfangado + levaduras	---	---
14-sep-17	---	15,7	1102
15-sep-17	---	16,1	1103
18-sep-17	---	17,3	1052
19-sep-17	---	16,9	1036
20-sep-17	---	17	1018
21-sep-17	---	16,7	1002
22-sep-17	---	16,5	994
25-sep-17	G-F:	2,75	
02-oct-17	Descubado, 6 litros. Sulfitado y trasiego a botellas.		

	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
<b>ADITIVOS</b>	12-sep-17	Metabisulfito	W068750	8 gr/hl	0,72
	12-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	1,5 ml/Hl	0,135
	13-sep-17	Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	2,43
	02-oct-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	0,36

### Dinámica Fermentativa GB 36



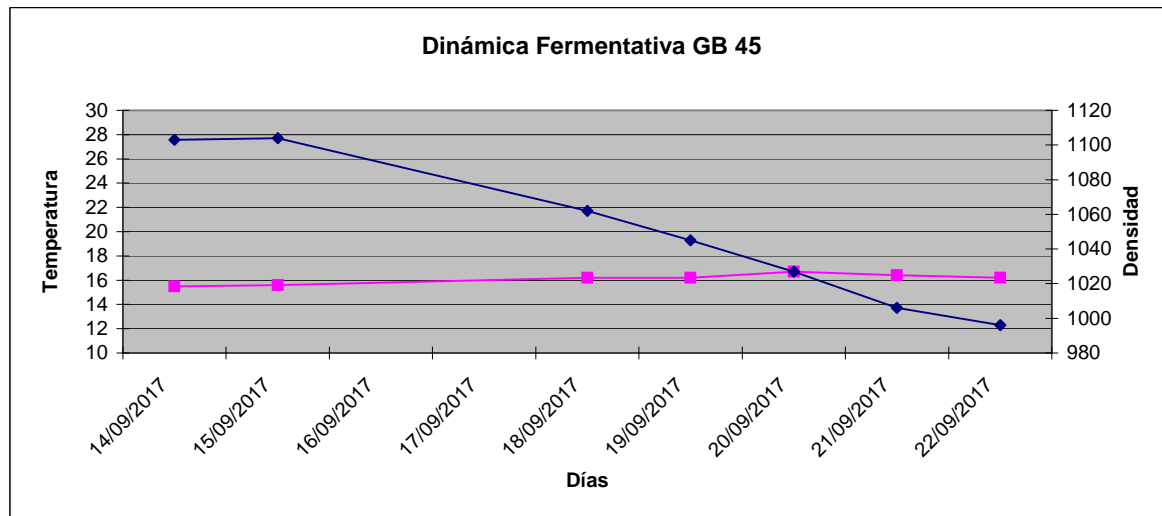
## Garnacha Blanca 45

<b>Variedad</b>	Garnacha Blanca 45
<b>Parcela</b>	Baretón
<b>Fecha vendimia</b>	12-sep-17
<b>kg uva</b>	9,35
<b>litros (aprox)</b>	5
<b>litros (tras desfangado)</b>	3,9

<b>DATOS UVA</b>	<b>Brix</b>	
	GAP	14,28
	Azúcar (g/l)	
	$\delta$	
	<b>pH</b>	3,26
	<b>ATT</b>	5
	<b>Málico</b>	1,1

FECHA	Observaciones	T <sup>a</sup> (°C)	$\delta$
12-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
13-sep-17	Desfangado + levaduras	---	---
14-sep-17	---	15,5	1103
15-sep-17	---	15,6	1104
18-sep-17	---	16,2	1062
19-sep-17	---	16,2	1045
20-sep-17	---	16,7	1027
21-sep-17	---	16,4	1006
22-sep-17	---	16,2	996
25-sep-17	G-F:	1,56	
02-oct-17	Descubado, 3 litros. Sulfitado y trasiego a botellas.		

	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
<b>ADITIVOS</b>	12-sep-17	Metabisulfito	W068750	8 gr/hl	0,4
	12-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	1,5 ml/Hl	0,075
	13-sep-17	Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	1,35
	02-oct-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	0,18



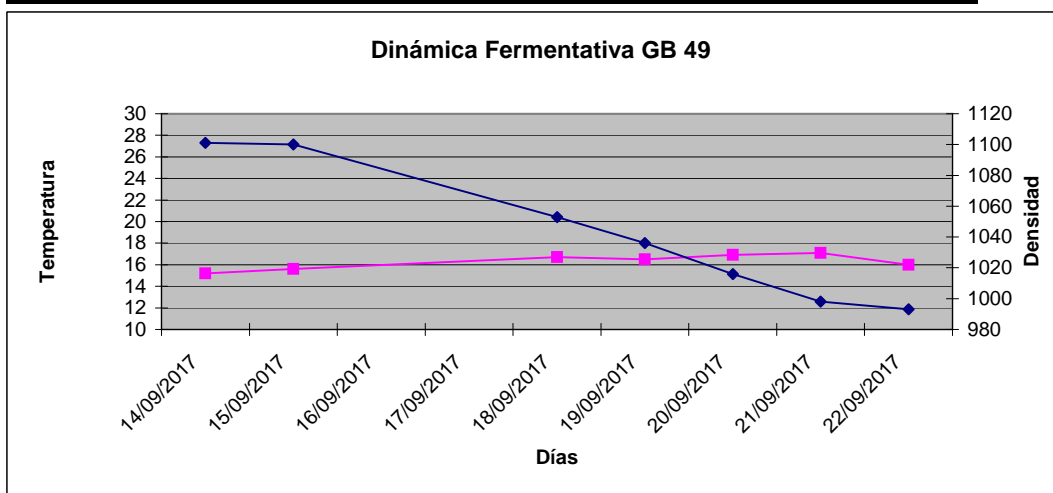
## Garnacha Blanca 49

<b>Variedad</b>	Garnacha Blanca 49
<b>Parcela</b>	Baretón
<b>Fecha vendimia</b>	12-sep-17
<b>kg uva</b>	10,1
<b>litros (aprox)</b>	5,5
<b>litros (tras desfangado)</b>	4,6

<b>DATOS UVA</b>	<b>Brix</b>	
	GAP	14,22
	Azúcar (g/l)	
	$\delta$	
	<b>pH</b>	3,24
	<b>ATT</b>	6,3
	<b>Málico</b>	2,4

FECHA	Observaciones	T <sup>a</sup> (°C)	$\delta$
12-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
13-sep-17	Desfangado + levaduras	---	---
14-sep-17	---	15,2	1101
15-sep-17	---	15,6	1100
18-sep-17	---	16,7	1053
19-sep-17	---	16,5	1036
20-sep-17	---	16,9	1016
21-sep-17	---	17,1	998
22-sep-17	---	16	993
25-sep-17	G-F:	2,03	
02-oct-17	Descubado, 4 litros. Sulfitado y trasiego a botellas.		

<b>ADITIVOS</b>	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
	12-sep-17	Metabisulfito	W068750	8 gr/hl	0,44
	12-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	1,5 ml/Hl	0,083
	13-sep-17	Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	1,48
	02-oct-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	0,24



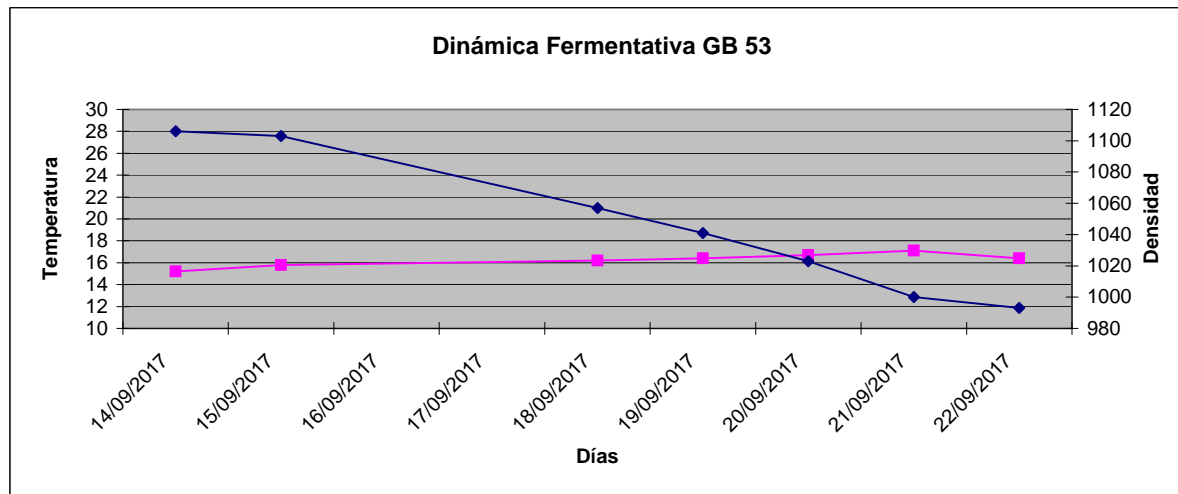
## Garnacha Blanca 53

<b>Variedad</b>	Garnacha Blanca 53
<b>Parcela</b>	Baretón
<b>Fecha vendimia</b>	12-sep-17
<b>kg uva</b>	8,55
<b>litros (aprox)</b>	4,5
<b>litros (tras desfangado)</b>	2,9

<b>DATOS UVA</b>	<b>Brix</b>	
	GAP	14,84
	Azúcar (g/l)	
	$\delta$	
	<b>pH</b>	3,29
	<b>ATT</b>	5,1
	<b>Málico</b>	1,5

FECHA	Observaciones	T <sup>a</sup> (°C)	$\delta$
12-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
13-sep-17	Desfangado + levaduras	---	---
14-sep-17	---	15,2	1106
15-sep-17	---	15,8	1103
18-sep-17	---	16,2	1057
19-sep-17	---	16,4	1041
20-sep-17	---	16,7	1023
21-sep-17	---	17,1	1000
22-sep-17	---	16,4	993
25-sep-17	G-F:	1,45	
03-oct-17	Descubado, 2,5 litros. Sulfitado y trasiego a botellas.		

	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
<b>ADITIVOS</b>	12-sep-17	Metabisulfito	W068750	8 gr/hl	0,36
	12-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	1,5 ml/Hl	0,068
	13-sep-17	Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	1,21
	03-oct-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	0,15





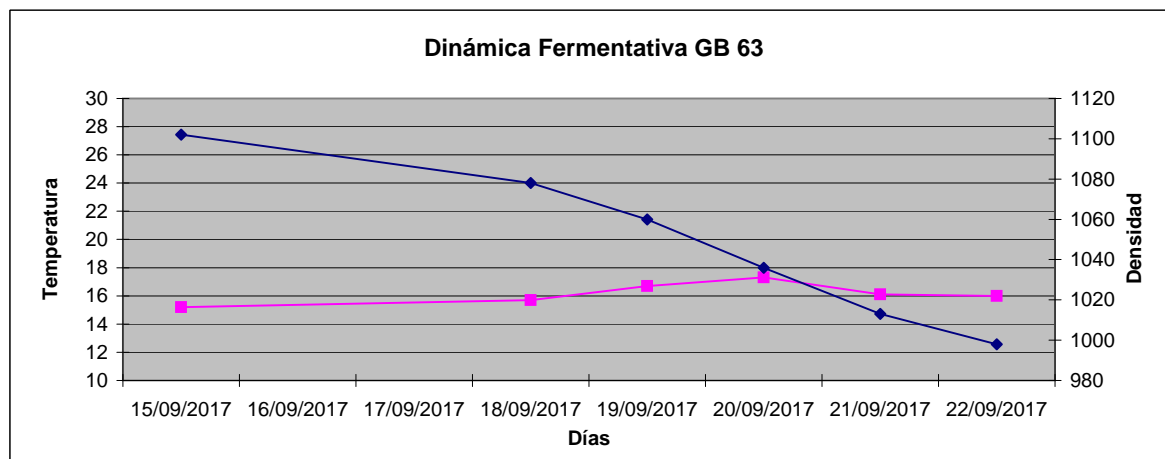
## Garnacha Blanca 63

<b>Variedad</b>	Garnacha Blanca 63
<b>Parcela</b>	Baretón
<b>Fecha vendimia</b>	13-sep-17
<b>kg uva</b>	7,45
<b>litros (aprox)</b>	3,7
<b>litros (tras desfangado)</b>	3,13

<b>DATOS UVA</b>	<b>Brix</b>	
	GAP	13,8
	Azúcar (g/l)	
	δ	
	<b>pH</b>	3,26
	<b>ATT</b>	5,6
	<b>Málico</b>	1,8

FECHA	Observaciones	Tª (°C)	δ
13-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
14-sep-17	Desfangado + levaduras	---	---
15-sep-17	---	15,2	1102
18-sep-17	---	15,7	1078
19-sep-17	---	16,7	1060
20-sep-17	---	17,3	1036
21-sep-17	---	16,1	1013
22-sep-17	---	16	998
25-sep-17	G-F:	0,86	
26-sep-17	Descubado a cubo (1,5 litros). Sulfitado y trasiego a botellas.		

<b>ADITIVOS</b>	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
	13-sep-17	Metabisulfito	W068750	8 gr/hl	0,3
	13-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	1,5 ml/Hl	0,056
	14-sep-17	Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	1
	26-sep-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	0,1



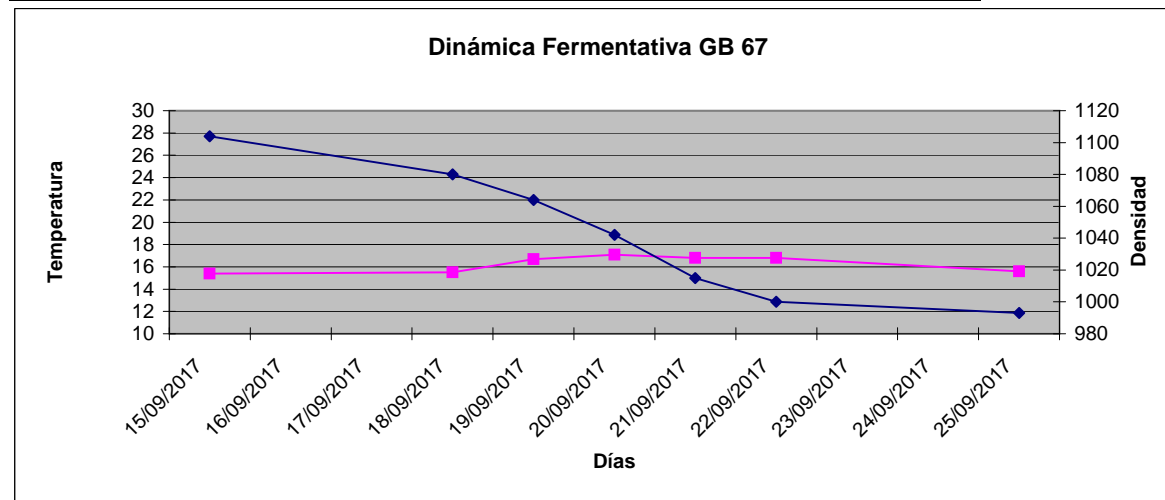
## Garnacha Blanca 67

<b>Variedad</b>	Garnacha Blanca 67
<b>Parcela</b>	Baretón
<b>Fecha vendimia</b>	13-sep-17
<b>kg uva</b>	9,15
<b>litros (aprox)</b>	4,7
<b>litros (tras desfangado)</b>	3,5

<b>DATOS UVA</b>	<b>Brix</b>	
	GAP	13,8
	Azúcar (g/l)	
	δ	
	<b>pH</b>	3,25
	<b>ATT</b>	6
	<b>Málico</b>	2,1

FECHA	Observaciones	T <sup>a</sup> (°C)	δ
13-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
14-sep-17	Desfangado + levaduras	---	---
15-sep-17	---	15,4	1104
18-sep-17	---	15,5	1080
19-sep-17	---	16,7	1064
20-sep-17	---	17,1	1042
21-sep-17	---	16,8	1015
22-sep-17	---	16,8	1000
25-sep-17	---	15,6	993
29-sep-17	G-F:0,17		
03-oct-17	Descubado, 2,8 litros. Sulfitado y trasiego a botellas.		

<b>ADITIVOS</b>	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
	13-sep-17	Metabisulfito	W068750	8 gr/hl	0,38
	13-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	1,5 ml/Hl	0,071
	14-sep-17	Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	1,05
	03-oct-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	0,168



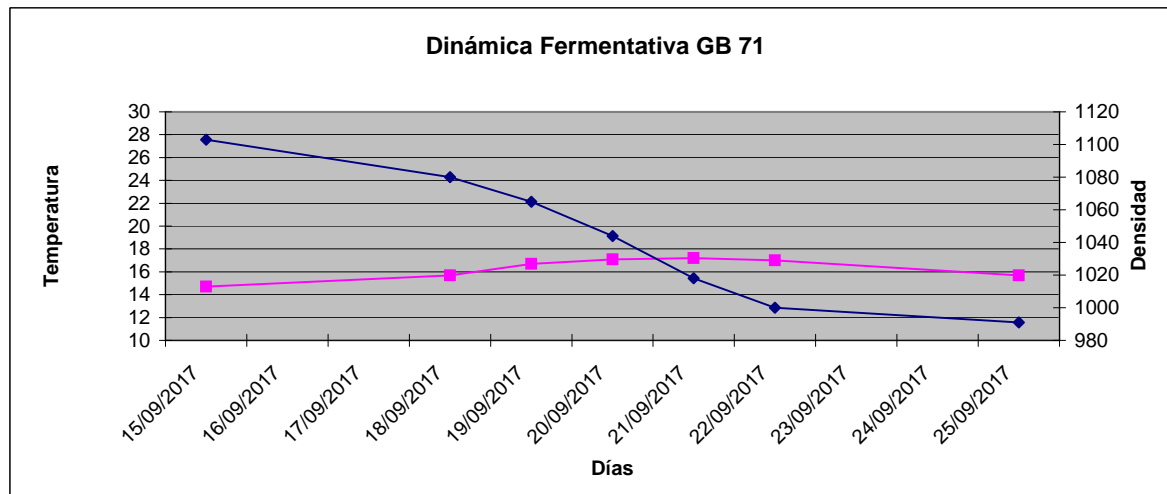
## Garnacha Blanca 71

<b>Variedad</b>	Garnacha Blanca 71
<b>Parcela</b>	Baretón
<b>Fecha vendimia</b>	13-sep-17
<b>kg uva</b>	11,9
<b>litros (aprox)</b>	6
<b>litros (tras desfangado)</b>	4,8

<b>DATOS UVA</b>	<b>Brix</b>	
	GAP	14,01
	Azúcar (g/l)	
	$\delta$	
	<b>pH</b>	3,26
	<b>ATT</b>	5,7
	<b>Málico</b>	1,8

FECHA	Observaciones	T <sup>a</sup> (°C)	$\delta$
13-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
14-sep-17	Desfangado + levaduras	---	---
15-sep-17	---	14,7	1103
18-sep-17	---	15,7	1080
19-sep-17	---	16,7	1065
20-sep-17	---	17,1	1044
21-sep-17	---	17,2	1018
22-sep-17	---	17	1000
25-sep-17	---	15,7	991
29-sep-17	G-F: 0,28		
02-oct-17	Descubado, 4 litros. Sulfitado y trasiego a botellas.		

<b>ADITIVOS</b>	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
	13-sep-17	Metabisulfito	W068750	8 gr/hl	0,48
	13-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	1,5 ml/Hl	0,09
	14-sep-17	Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	1,5
	02-oct-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	0,24



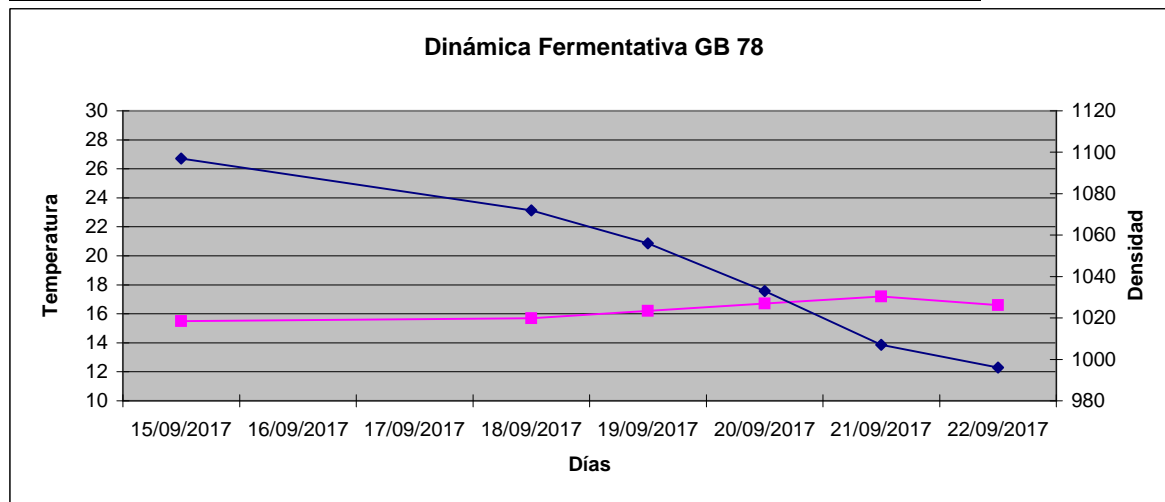
## Garnacha Blanca 78

<b>Variedad</b>	Garnacha Blanca 78
<b>Parcela</b>	Baretón
<b>Fecha vendimia</b>	13-sep-17
<b>kg uva</b>	7,65
<b>litros (aprox)</b>	4
<b>litros (tras desfangado)</b>	2,8

<b>DATOS UVA</b>	<b>Brix</b>	
	GAP	13,17
	Azúcar (g/l)	
	$\delta$	
	<b>pH</b>	3,23
	<b>ATT</b>	5,8
	<b>Málico</b>	1,8

FECHA	Observaciones	T <sup>a</sup> (°C)	$\delta$
13-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
14-sep-17	Desfangado + levaduras	---	---
15-sep-17	---	15,5	1097
18-sep-17	---	15,7	1072
19-sep-17	---	16,2	1056
20-sep-17	---	16,7	1033
21-sep-17	---	17,2	1007
22-sep-17	---	16,6	996
25-sep-17	G-F:	0,66	
26-sep-17	Descubado a cubo (1,75 litros). Sulfitado y trasiego a botellas.		

<b>ADITIVOS</b>	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
	13-sep-17	Metabisulfito	W068750	8 gr/hl	0,32
	13-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	1,5 ml/Hl	0,06
	14-sep-17	Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	0,85
	26-sep-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	0,1



## Garnacha Blanca 141

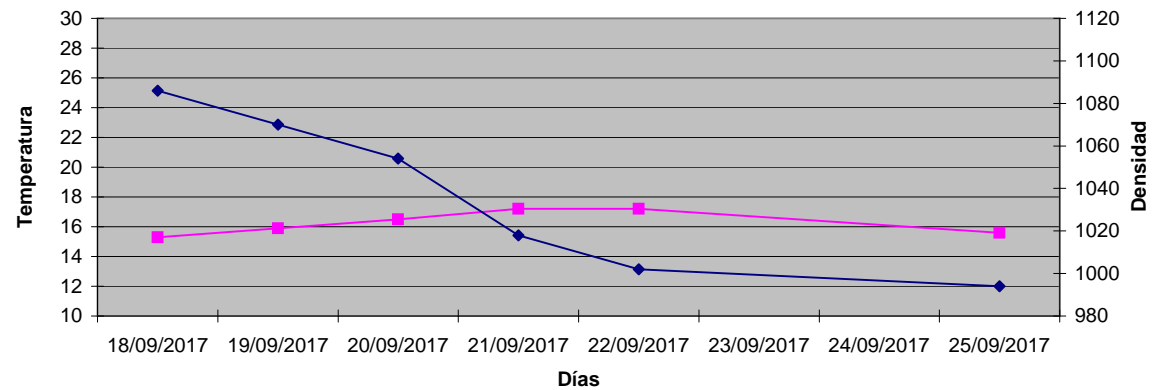
<b>Variedad</b>	Garnacha Blanca 141
<b>Parcela</b>	Baretón
<b>Fecha vendimia</b>	13-sep-17
<b>kg uva</b>	8,95
<b>litros (aprox)</b>	4
<b>litros (tras desfangado)</b>	3

<b>DATOS UVA</b>	<b>Brix</b>	
	GAP	12,97
	Azúcar (g/l)	
	$\delta$	
	<b>pH</b>	3,23
	<b>ATT</b>	5,8
	<b>Málico</b>	1,6

FECHA	Observaciones	T <sup>a</sup> (°C)	$\delta$
13-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
14-sep-17	Desfangado + levaduras	---	---
18-sep-17	---	15,3	1086
19-sep-17	---	15,9	1070
20-sep-17	---	16,5	1054
21-sep-17	---	17,2	1018
22-sep-17	---	17,2	1002
25-sep-17	---	15,6	994
29-sep-17	G-F: 0,09		
02-oct-17	Descubado, 2 litros. Sulfitado y trasiego a botellas.		

<b>ADITIVOS</b>	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
	13-sep-17	Metabisulfito	W068750	8 gr/hl	0,32
	13-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	1,5 ml/Hl	0,06
	14-sep-17	Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	0,9
	02-oct-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	0,12

### Dinámica Fermentativa GB 141



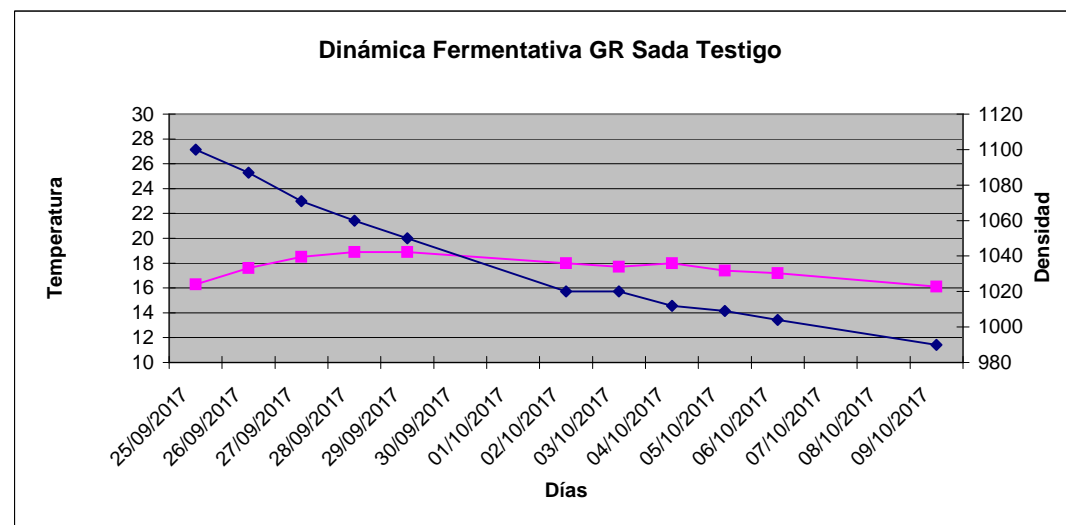
## Garnacha Roya Sada Testigo

<b>Variedad</b>	Garnacha Roya
<b>Parcela</b>	Sada
<b>Fecha vendimia</b>	20-sep-17
<b>kg uva</b>	491
<b>litros (aprox)</b>	139
<b>litros (tras desfangado)</b>	110

<b>DATOS UVA</b>	<b>Brix</b>	
	<b>GAP</b>	14,22
	<b>Azúcar (g/l)</b>	
	<b>δ</b>	
	<b>pH</b>	3,22
	<b>ATT</b>	4,5
	<b>Málico</b>	1,5

FECHA	Observaciones	T <sup>a</sup> (°C)	δ
21-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
22-sep-17	Desfangado + levaduras	---	---
22-sep-17	Se mete muestra al congelador		
25-sep-17	---	16,3	1100
26-sep-17	---	17,6	1087
27-sep-17	---	18,5	1071
28-sep-17	---	18,9	1060
29-sep-17	---	18,9	1050
02-oct-17	---	18	1020
03-oct-17	---	17,7	1020
04-oct-17	---	18	1012
05-oct-17	---	17,4	1009
06-oct-17	---	17,2	1004
09-oct-17	---	16,1	990
11-oct-17	G-F:	4,03	
16-oct-17	G-F:	0,66	
16-oct-17	Descubado a 2 lecheras de 50L (100L)		
07-nov-17	Se pierde el contenido de la lechera de 10 litros por mal cerrado.		

	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
<b>ADITIVOS</b>	21-sep-17	Metabisulfito	W068750	8 gr/hl	22 gr (testigo + trat)
	21-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	1,5 ml/Hl	0,945+1,14
	22-sep-17	Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	33
	16-oct-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	6



## Garnacha Blanca OliteTestigo

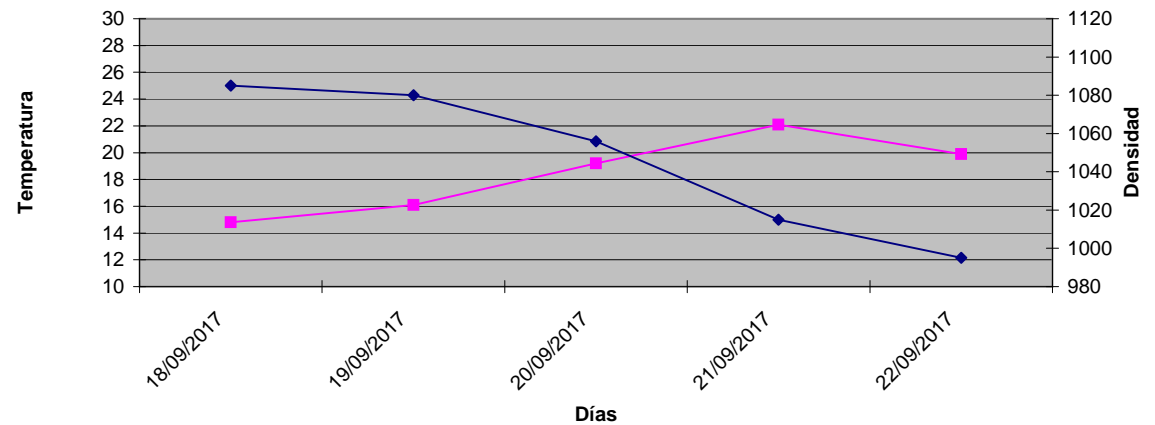
<b>Variedad</b>	Garnacha Blanca Evena Testigo
<b>Parcela</b>	Baretón
<b>Fecha vendimia</b>	13-sep-17
<b>kg uva</b>	518,6
<b>litros (aprox)</b>	320L
<b>litros (tras desfangado)</b>	130

<b>DATOS UVA</b>	<b>Brix</b>	
	GAP	12,76
	Azúcar (g/l)	
	$\delta$	
	<b>pH</b>	3,23
	<b>ATT</b>	6,1
	<b>Málico</b>	1,9

FECHA	Observaciones	Tª (°C)	$\delta$
14-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
15-sep-17	Desfangado + levaduras	---	---
18-sep-17	---	14,8	1085
19-sep-17	---	16,1	1080
20-sep-17	---	19,2	1056
21-sep-17	---	22,1	1015
22-sep-17	---	19,9	995
	---		
	---		
	---		
	---		
	---		
25-sep-17	G-F:	0,3	
02-oct-17	Descubado de 92 litros.		
25-oct-17	Trasiego de 2 garrafones de 16 l. a lechera 25 l. + llenado de 3 botellas. Se gasta 1 botella para cata- reunión.		

<b>ADITIVOS</b>	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
	14-sep-17	Metabisulfito	W068750	8 gr/hl	12,8
	14-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	1,5 ml/Hl	2,22
	02-oct-17	Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	39
	02-oct-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	5,2

### Dinámica Fermentativa GB Olite Testigo



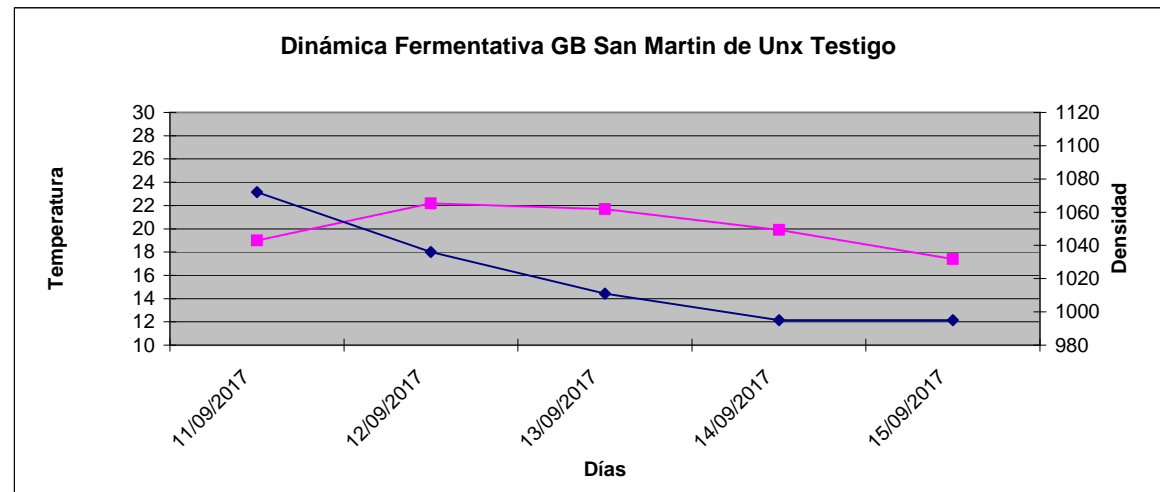
## Garnacha Blanca San Martín Testigo

<b>Variedad</b>	Garnacha Blanca San Martín Testigo
<b>Parcela</b>	
<b>Fecha vendimia</b>	06-sep-17
<b>kg uva</b>	418
<b>litros (aprox)</b>	104
<b>litros (tras desfangado)</b>	70

DATOS UVA	<b>Brix</b>	
	<b>GAP</b>	12,35
	<b>Azúcar (g/l)</b>	
	<b>δ</b>	
	<b>pH</b>	3,30
	<b>ATT</b>	4,9
	<b>Málico</b>	0,8

FECHA	Observaciones	T <sup>a</sup> (°C)	δ
07-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
08-sep-17	Desfangado + levaduras	---	---
11-sep-17	---	19	1072
12-sep-17	---	22,2	1036
13-sep-17	---	21,7	1011
14-sep-17	---	19,9	995
15-sep-17	---	17,4	995
	---		
	---		
	---		
	---		
	---		
19-sep-17	G-F:	0,18	
20-sep-17	Descubado a 2 lecheras de 30L y 1 garrafon de 16L		
25-oct-17	Trasiego a 2 lecheras 30 l. + 1 lechera de 10 l. llenado de 2 botellas. Se gasta 1 botella para cata-		

	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
ADITIVOS	07-sep-17	Metabisulfito	W068750	8 gr/hl	8,32
	07-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	1,5 ml/Hl	1,56
	08-sep-17	Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	21
	20-sep-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	4,6





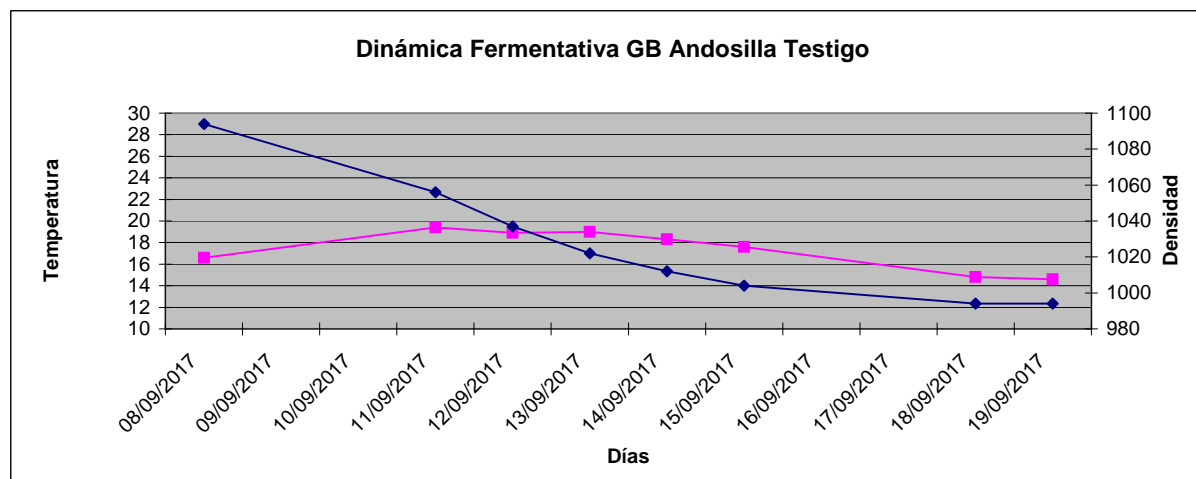
## Garnacha Blanca Andosilla Testigo

<b>Variedad</b>	Garnacha Blanca Andosilla Testigo
<b>Parcela</b>	
<b>Fecha vendimia</b>	05-sep-17
<b>kg uva</b>	
<b>litros (aprox)</b>	117
<b>litros (tras desfangado)</b>	110

<b>DATOS UVA</b>	<b>Brix</b>	
	<b>GAP</b>	12,83
	<b>Azúcar (g/l)</b>	
	<b>δ</b>	
	<b>pH</b>	3,33
	<b>ATT</b>	5,1
	<b>Málico</b>	0,9

FECHA	Observaciones	T <sup>a</sup> (°C)	δ
05-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
06-sep-17	Desfangado + levaduras	---	---
08-sep-17	---	16,6	1094
11-sep-17	---	19,4	1056
12-sep-17	---	18,9	1037
13-sep-17	---	19	1022
14-sep-17	---	18,3	1012
15-sep-17	---	17,6	1004
18-sep-17	---	14,8	994
19-sep-17	---	14,6	994
20-sep-17	G-F:	0,56	
20-sep-17	Descubado a 2 lecheras de 30L y 1 garrafón de 16L		
25-oct-17	Trasiego a 1 lecheras 30 l. + 1 lechera de 25 l. + 1 lechera de 10 l. llenado de 5 botellas. Se gasta 1 botella para cata-reunión.		
07-nov-17	Se pierde el contenido de la lechera de 10 litros por mal cerrado.		

	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
<b>ADITIVOS</b>	05-sep-17	Metabisulfito	W068750	8 gr/hl	9,36
	05-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	1,5 ml/Hl	1,755
	06-sep-17	Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	33
	20-sep-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	4,6



## Garnacha Blanca Barillas Testigo

<b>Variedad</b>	Garnacha Blanca Barillas Testigo
<b>Parcela</b>	
<b>Fecha vendimia</b>	06-sep-17
<b>kg uva</b>	768
<b>litros (aprox)</b>	155
<b>litros (tras desfangado)</b>	110

<b>DATOS UVA</b>	<b>Brix</b>	
	GAP	12,01
	Azúcar (g/l)	
	$\delta$	
	<b>pH</b>	3,57
	<b>ATT</b>	3,9
	<b>Málico</b>	1,9

FECHA	Observaciones	Tª (°C)	$\delta$
07-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
08-sep-17	Desfangado + levaduras	---	---
11-sep-17	---	15,8	1086
12-sep-17	---	15,6	1085
13-sep-17	---	16	1087
14-sep-17	---	16	1086
15-sep-17	---	15,7	1088
18-sep-17	---	14,8	1087
19-sep-17	---	14,8	1087
21-sep-17	---	17,2	1080
22-sep-17	---	20,6	1060
25-sep-17	---	19,5	1013
26-sep-17	---	19	1002
27-sep-17	---	18,3	1000
28-sep-17	---	17,8	994
29-sep-17	G-F: 0,59	17,5	996
03-oct-17	Descubado de 98 litros.		
25-oct-17	Trasiego de 2 garrafones de 16 l. a 1 lechera de 30 l. y se saca 1 botella. Se gasta la botella para cata.		

	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
<b>ADITIVOS</b>	07-sep-17	Metabisulfito	Trae la uva de la bodega	6 g/Hl	
	07-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	1,5 ml/Hl	2,33
	08-sep-17	Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	33
	12-sep-17	Ácido Tartárico		2 g/L	220
	03-oct-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	6

