

ANEXO III

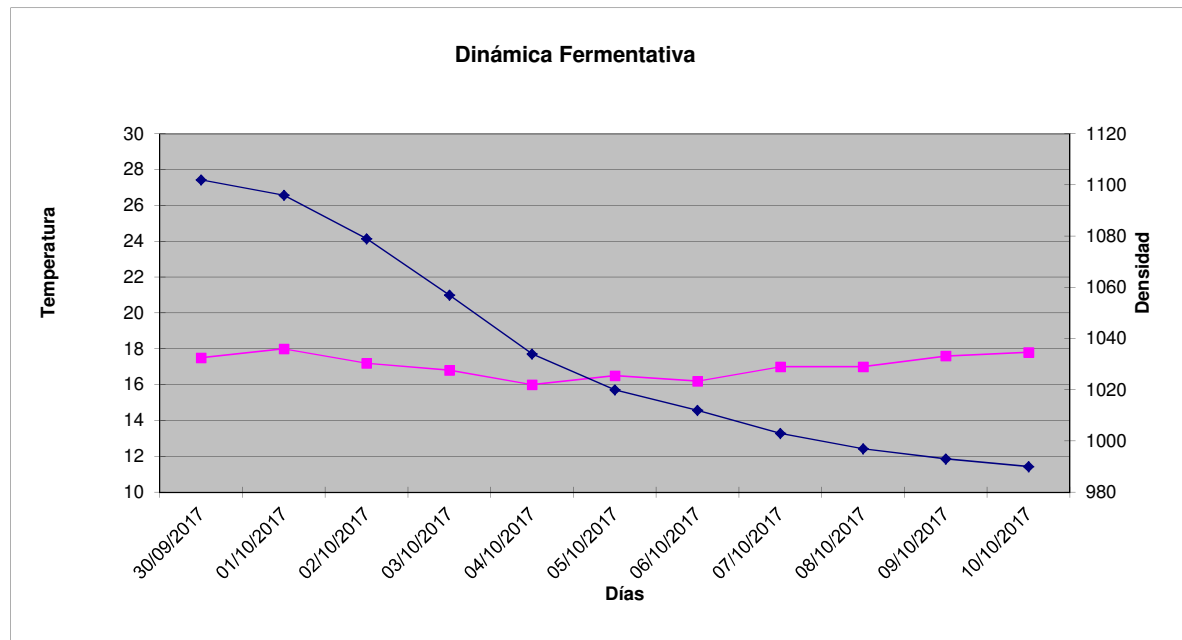
Bodega San Francisco Javier S. Coop. (Sada)

Variedad	Roya
Parcela	Jautu
Fecha vendimia	28-sep-17
kg uva	9.400
litros (aprox)	5500
litros (tras desfangado)	5.000

DATOS UVA	Brix	23,6
	GAP	13,9
	Azúcar (g/l)	
	δ	1100
	pH	3,20
	ATT	5,8
	Málico	1,08

FECHA	Observaciones	Tª (°C)	δ
30-sep-17	8:00	17,5	1102
01-oct-17	8:00	18	1096
02-oct-17	9:00	17,2	1079
03-oct-17	7:30	16,8	1057
04-oct-17	9:00	16	1034
05-oct-17	9:00	16,5	1020
06-oct-17	9:00	16,2	1012
07-oct-17	9:00	17	1003
08-oct-17	9:00	17	997
09-oct-17	9:00	17,6	993
10-oct-17	9:00	17,8	990

ADITIVOS	Fecha	Producto	Lote	Dosis	Cantidad (g)
	20-sep-17	Enzimas desfangado		1 g/HL	
	21-sep-17	Nutricion organica		10 g/HL	
	21-sep-17	Nutricion inorganica		20 g/HL	
	21-sep-17	Levaduras		20 g/HL	
	04-oct-17	PVPP		20 g/HL	
	10-oct-17	SO2		3 g/HL	



Bodega San Martín S. Coop. (San Martín de Unx)

Variedad	GARNACHA BLANCA
Parcela	LA CANALIZA 788 (A)
Fecha vendimia	06-sep-17
kg uva	10300
litros (aprox)	7600
litros (tras desfangado)	7200

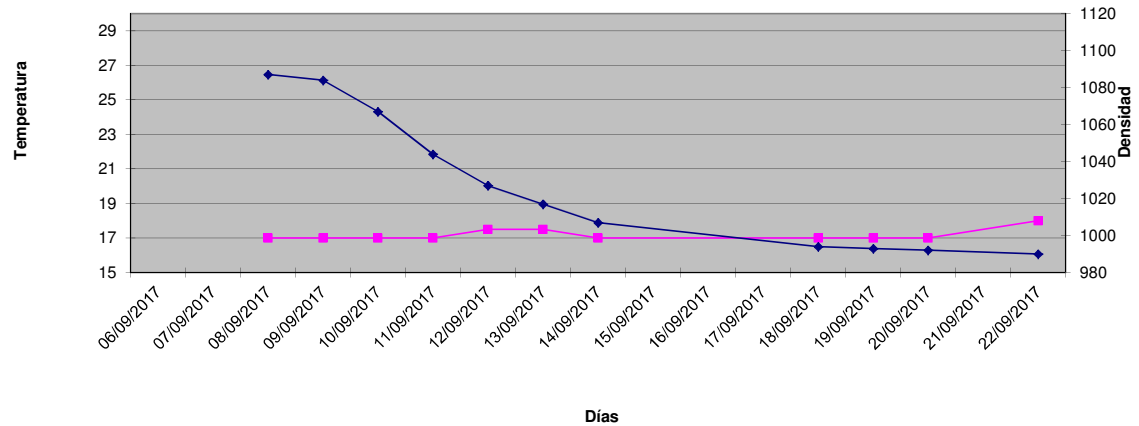
DATOS UVA	Brix	11,8
	GAP	
	Azúcar (g/l)	
	δ	
	pH	3,32
	ATT	6
	Málico	

FECHA	DEPOSITO
25-sep-17	26

FECHA	Observaciones	Tª (°C)	δ
06-sep-17	Encubado y maceración prefermentativa de 10h		
07-sep-17	Prensado + enzimas		
08-sep-17	Flotación		
08-sep-17	Siembra de levaduras		
08-sep-17	---	17	1087
09-sep-17	---	17	1084
10-sep-17	---	17	1067
11-sep-17	---	17	1044
12-sep-17	---	17,5	1027
13-sep-17	---	17,5	1017
14-sep-17	---	17	1007
18-sep-17	---	17	994
19-sep-17	---	17	993
20-sep-17	---	17	992
22-sep-17	---	18	990
24-sep-17	---	18	990
24-sep-17	G-F	0,09	
25-sep-17	Descubado y sulfitado		

	Fecha	Producto	Lote	Dosis	Cantidad (g)	
ADITIVOS	06-sep-17	SO2	25052002	20 ml/hl		
	07-sep-17	Enzimas Enovin Pectinase	25201002	2ml/hl		
	08-sep-17	Gelatina Flotación -Vinigel-	L-25144003	70 ml/hl		
	08-sep-17	Levadura "IOC REVELATION THIOLS"	#541027605406224	20g/hl	10KG	
	25-sep-17	SO2		20ml/hl		

Dinámica Fermentativa



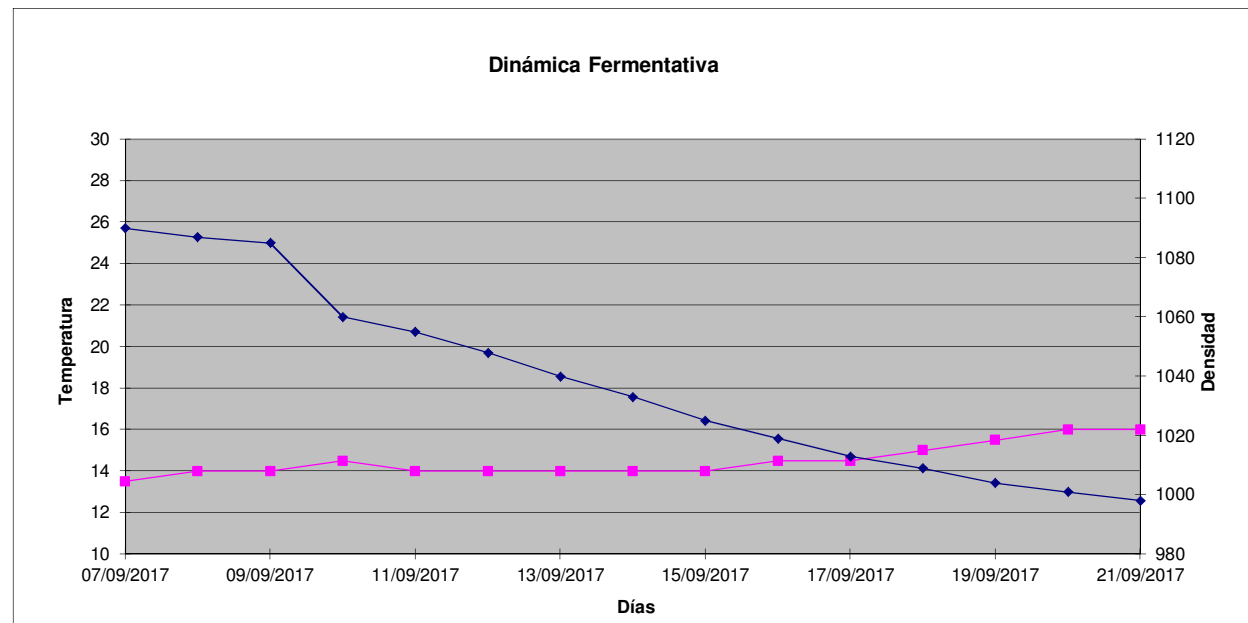
Bodega San Sebastián S. Coop. (Andosilla)

Variedad	Garnacha Blanca
Parcela	Andosilla
Fecha vendimia	5 de sep de 17
kg uva	122077
litros (aprox)	90000
litros (tras desfangado)	88000

DATOS UVA	Baume	11,27	FECHA	DEPOSITO	Estado
	GAP	12,36	6 de sep de 17	59	Desfangado
	Azúcar (g/l)	213	6 de sep de 17	60	“
	δ	1090	7 de sep de 17	64	Fermentacion
	pH	3,31	7 de sep de 17	27	“
	ATT	5,84	23 de sep de 17	61	Trasiego
	Málico	>2	23 de sep de 17	31	“

FECHA	Observaciones	Tª (°C)	δ
5 de sep de 17	Prensado, sulfitado, enzimas		
6 de sep de 17	Desfangado		
7 de sep de 17	Siembra levaduras	13,5	1090
8 de sep de 17		14	1087
9 de sep de 17	microoxigenacion y nutricion	14	1085
10 de sep de 17	microoxigenacion	14,5	1060
11 de sep de 17	clarificación	14	1055
12 de sep de 17		14	1048
13 de sep de 17		14	1040
14 de sep de 17	nutricion y microoxigenación	14	1033
15 de sep de 17		14	1025
16 de sep de 17		14,5	1019
17 de sep de 17		14,5	1013
18 de sep de 17		15	1009
19 de sep de 17		15,5	1004
20 de sep de 17		16	1001
21 de sep de 17		16	998

ADITIVOS	Fecha	Producto	Lote	Dosis	Cantidad (g)
	07/09/17	LEVADURA ANCHOR VIN 13	124KL-15	20 grs/ ht	18 kgs
	07/09/17	NUTRIENTE PREFFERM OPTIMO	CQ516060	20 grs/ ht	18 kgs
	09/09/17	NUTRIENTE PREFFERM OPTIMO	CQ516060	10 grs/ht	9 kgs
	11/09/17	BICLAR L	01276827R	60 grs/ht	54 lts
	14/09/17	NUTRIENTE ACTIPASA	151203	10 grs/ht	9 kgs
	22/09/17	SULFUROSO	10009167685	30 mgs/lt	2,7 kgs



Bodegas Campos de Enanzo S. Coop. (Murchante)

Variedad	Garnacha Blanca Barillas Tratamiento según Bodega
Parcela	
Fecha vendimia	06-sep-17
kg uva	768
litros (aprox)	146
litros (tras desfangado)	100

DATOS UVA	Brix	
	GAP	12,01
	Azúcar (g/l)	
	δ	
	pH	3,57
	ATT	3,9
	Málico	1,9

FECHA	Observaciones	Tª (°C)	δ
07-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
08-sep-17	Desfangado + levaduras + nutrientes + antioxidantes	---	---
11-sep-17	---	15,6	1090
12-sep-17	---	15,4	1088
13-sep-17	---	15,6	1087
14-sep-17	---	15,7	1086
15-sep-17	---	15,6	1086
18-sep-17	---	14,8	1088
19-sep-17	---	15,1	1085
20-sep-17	---	16,3	1086
21-sep-17	---	20,6	1052
22-sep-17	---	21,5	1028
25-sep-17	---	19,5	1013
26-sep-17	---	17,6	1000
27-sep-17	---	16,8	992
03-oct-17	G-F:		
03-oct-17	Descubado de 96 l..		

	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
ADITIVOS	07-sep-17	Metabisulfito	Trae la uva espolvoreado de la bodega, exceso		
	07-sep-17	Enzimas enólogo		0,9 g/l/Hl	1,32
	08-sep-17	Levadura enólogo		30gr/hl	30
	08-sep-17	Nutriente orgánico inicio	Tras desfangado	10gr/hl	10
	08-sep-17	Chips	Tras desfangado	saquito en infusión	
	11-sep-17	Limpieza de fermentación	Comienzo de fermentación	80 gr/hl	80
	12-sep-17	Ácido Láctico		2,5 ml/l	250
	21-sep-17	DAP		20 gr/hl	20
	21-sep-17	Monoproteína		20 gr/hl	20
	12-sep-17	Ácido Láctico		2,5 ml/l	250
	25/09/2017	DAP		20 gr/hl	20
	03/10/2016	Metabisulfito		6 gr/hl	1 gr./garrafón de 16 l.

Dinámica Fermentativa GB Murchante Elaboración Especial del Enólogo de Murchante

