

ANEXO II

Garnacha Blanca Olite Elaboración Especial

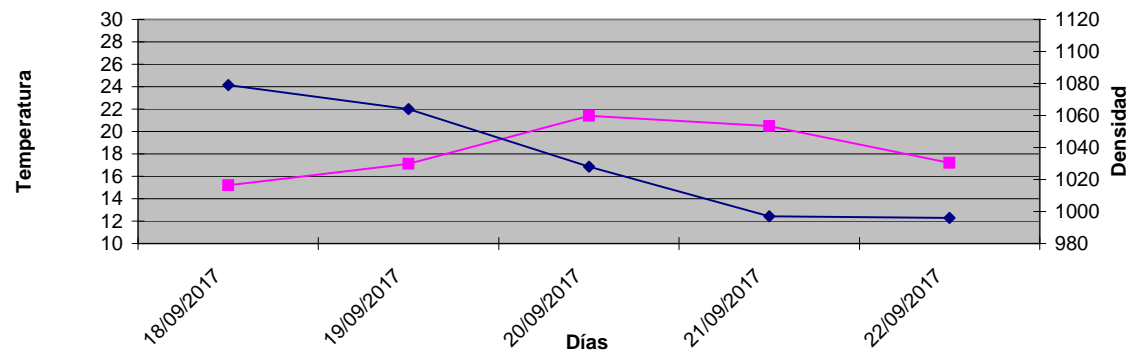
Variedad	Garnacha Blanca Evena Tratamiento
Parcela	
Fecha vendimia	13-sep-17
kg uva	518,6
litros (aprox)	320L
litros (tras desfangado)	130

DATOS UVA	Brix	
	GAP	12,76
	Azúcar (g/l)	
	δ	
	pH	3,23
	ATT	6,1
	Málico	1,9

FECHA	Observaciones	Tª (°C)	δ
14-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
15-sep-17	Desfangado + levaduras + nutrientes + antioxidantes	---	---
18-sep-17	---	15,2	1079
19-sep-17	---	17,1	1064
20-sep-17	---	21,4	1028
21-sep-17	---	20,5	997
22-sep-17	---	17,2	996
25-sep-17	G-F: 4,11		
29-sep-17	G-F: 0,05		
02-oct-17	Descubado de 90 litros.		
19-oct-17	Se filtran por placas K200 15L y de ahí se cogen 6 botellas para cata. El resto se mete a una lechera de 25L.		

ADITIVOS	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
	14-sep-17	Metabisulfito	W068750	8 gr/hl	12,8
	14-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	2 ml/Hl	2,96
	14-sep-17	Antioxidante Tanvin Galleol	28734	10gr/hl	14,8
	15-sep-17	Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	39
	15-sep-17	Vitaferm Bio	26850	30gr/hl	39
	15-sep-17	Litto Fresh Impact	1116	40gr/hl	52
	15-sep-17	Fermobent	14272	50gr/hl	65
	21/09/2017	Purocell		20gr/hl	26
	02-oct-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	5,2

Dinámica Fermentativa GB Olite Elaboración Especial



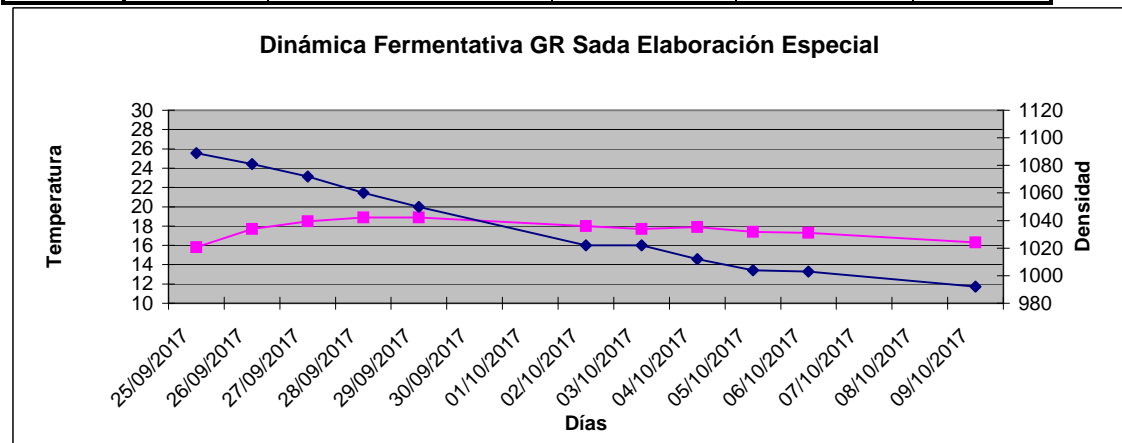
Garnacha Roya Sada Elaboración Especial

Variedad	Garnacha Roya
Parcela	Sada
Fecha vendimia	20-sep-17
kg uva	491
litros (aprox)	63+76
litros (tras desfangado)	120

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

FECHA	Observaciones	Tª (°C)	δ
21-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
22-sep-17	Desfangado + levaduras + nutrientes + antioxidantes Se mete muestra al congelador	---	---
25-sep-17	---	15,8	1089
26-sep-17	---	17,7	1081
27-sep-17	---	18,5	1072
28-sep-17	---	18,9	1060
29-sep-17	---	18,9	1050
02-oct-17	---	18	1022
03-oct-17	---	17,7	1022
04-oct-17	---	17,9	1012
05-oct-17	---	17,4	1004
06-oct-17	---	17,3	1003
09-oct-17	---	16,3	992
11-oct-17	G-F:	5,43	
16-oct-17	G-F:	0,8	
16-oct-17	Descubado		

ADITIVOS	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
	21-sep-17	Metabisulfito	W068750	8 gr/hl	22 gr (testigo + trat)
	21-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	2 ml/Hl	1,26+1,52
	21-sep-17	Antioxidante Tanvin Galleol	28734	10gr/hl	6,3+7,6
	22-sep-17	Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	36
	22-sep-17	Vitaferm Bio	26850	30gr/hl	36
	22-sep-17	Litto Fresh Impact	1116	40gr/hl	48
	22-sep-17	Fermobent	14272	50gr/hl	67,5
	16-oct-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	5,7



Garnacha Blanca San Martín Elaboración Especial

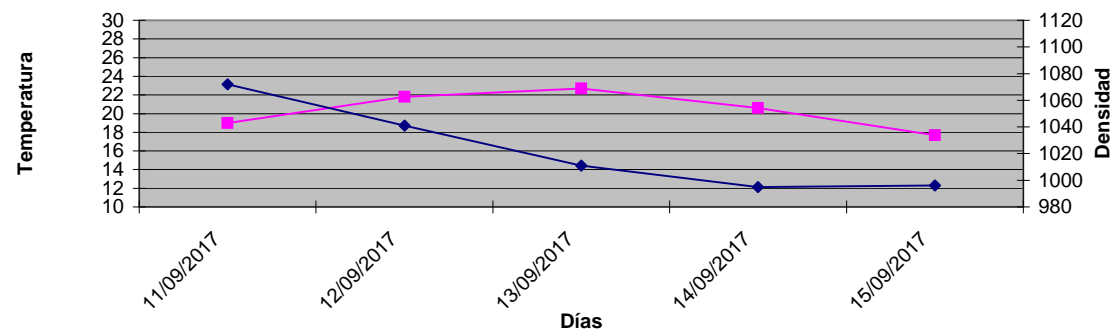
Variedad	Garnacha Blanca San Martín Testigo
Parcela	
Fecha vendimia	06-sep-17
kg uva	418
litros (aprox)	121
litros (tras desfangado)	90

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

FECHA	Observaciones	Tª (°C)	δ
07-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
08-sep-17	Desfangado + levaduras + nutrientes + antioxidantes	---	---
11-sep-17	---	19	1072
12-sep-17	---	21,8	1041
13-sep-17	---	22,7	1011
14-sep-17	---	20,6	995
15-sep-17	---	17,7	996
19-sep-17	G-F:	0,13	
20-sep-17	Descubado a 2 lecheras de 30L, 1 garrafón de 16L y 1 garrafón de 10L		

ADITIVOS	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
	07-sep-17	Metabisulfito	W068750	8 gr/hl	9,68
	07-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	2 ml/Hl	1,815
	07-sep-17	Antioxidante Tanvin Galleol	28734	10gr/hl	12,1
	08-sep-17	Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	27
	08-sep-17	Vitaferm Bio	26850	30gr/hl	27
	08-sep-17	Litto Fresh Impact	1116	40gr/hl	36
	08-sep-17	Fermobent	14272	50gr/hl	45
	20-sep-17	Purocell	24645	20 gr/hl	18
	20-sep-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	5,2

Dinámica Fermentativa GB San Martín de Unx Elaboración Especial



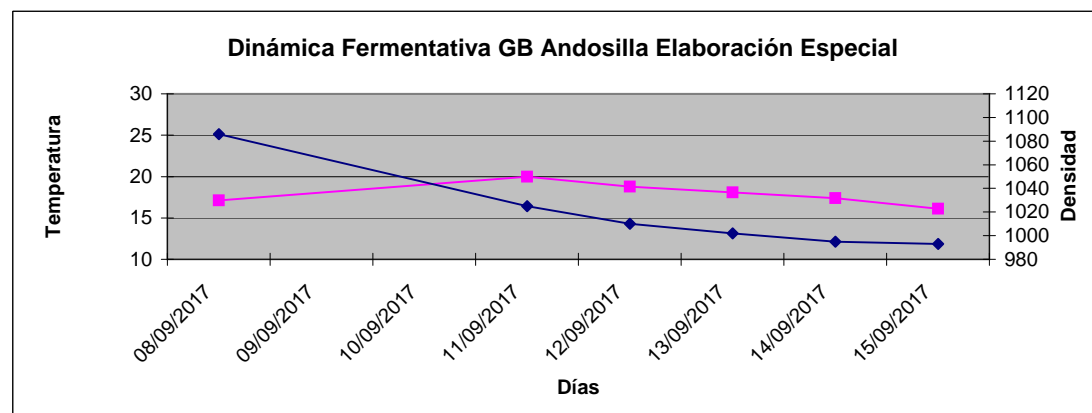
Garnacha Blanca Andosilla Elaboración Especial

Variedad	Garnacha Blanca Andosilla Tratamiento
Parcela	
Fecha vendimia	05-sep-17
kg uva	
litros (aprox)	122
litros (tras desfangado)	110

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

FECHA	Observaciones	Tª (°C)	δ
05-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
06-sep-17	Desfangado + levaduras + nutrientes + antioxidantes	---	---
08-sep-17	---	17,1	1086
11-sep-17	---	20	1025
12-sep-17	---	18,8	1010
13-sep-17	---	18,1	1002
14-sep-17	---	17,4	995
15-sep-17	---	16,1	993
19-sep-17	G-F:	1,47	
20-sep-17	Descubado a 2 lecheras de 30L y 2 garrafones de 10L		

ADITIVOS	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
	05-sep-17	Metabisulfito	W068750	8 gr/hl	9,76
	05-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	2 ml/Hl	2,44
	05-sep-17	Antioxidante Tanvin Galleol	28734	10gr/hl	12,2
	06-sep-17	Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	33
	06-sep-17	Vitaferm Bio	26850	30gr/hl	33
	06-sep-17	Litto Fresh Impact	1116	40gr/hl	44
	06-sep-17	Fermobent	14272	50g/hl	55
	20-sep-17	Purocell	24645	20 gr/hl	22
	20-sep-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	4,8



Garnacha Blanca Barillas Elaboración Especial

Variedad	Garnacha Blanca Barillas Tratamiento
Parcela	
Fecha vendimia	06-sep-17
kg uva	768
litros (aprox)	154
litros (tras desfangado)	120

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

FECHA	Observaciones	T ^a (°C)	δ
07-sep-17	Prensado + sulfitado + enzimas	---	---
08-sep-17	Desfangado + levaduras + nutrientes +	---	---
11-sep-17	---	15,7	1087
12-sep-17	---	15,5	1087
13-sep-17	---	15,9	1088
14-sep-17	---	15,8	1086
15-sep-17	---	15,6	1087
18-sep-17	---	14,6	1087
19-sep-17	---	15,3	1086
20-sep-17	---	16,4	1082
21-sep-17	---	20,3	1057
22-sep-17	---	21,1	1038
25-sep-17	---	18,7	1005
26-sep-17	---	18,2	999
27-sep-17	---	17,6	996
29-sep-17	G-F:	0,03	
03-oct-17	Descubado de 112 litros.		

	Fecha	Producto	LOTE	Dosis	Cantidad (g)
ADITIVOS	07-sep-17	Metabisulfito	Trae la uva de la bodega		
	07-sep-17	Enzimas Trenolin	23533	2 ml/Hl	2,32
	07-sep-17	Antioxidante Tanvin Galleol	28734	10gr/hl	15,4
	08-sep-17	Levadura Oenoferm	26027	30gr/hl	33
	08-sep-17	Vitaferm Bio	26850	30gr/hl	33
	08-sep-17	Litto Fresh Impact	1116	40gr/hl	44
	08-sep-17	Fermobent	14272	50g/hl	55
	12-sep-17	Ácido Tartárico		2 g/L	220
	25/09/2017	Purocell		20gr/hl	22
	03-oct-17	Metabisulfito	W068750	6 gr/hl	1 gr/garrafón de 16 litros

