Vinificación en tinto

Grado en Enología
Universidad de Castilla-La Mancha

01

24 h a 4ºC

Vendimia y conservación

02

Selección

03

50 mg/L SO_2

Despalillado y estrujado

04

2 bazuqueos/día
Levadura 20 g/hL,
22 - 25ºC

Maceración y fermentación alcohólica

05

Bacteria láctica 1g/hL
20ºC

Fermentación maloláctica

06

25 mg/L SO_2 libre

Prensado

07

15ºC
80% humedad

Envejecimiento

08

21 días a - 5ºC

Clarificación y estabilización

09

Filtros 0,8 µm

Filtración

10

25 mg/L SO_2 libre

Embotellado