



**CUADERNO DE BODEGA: CAMPAÑA 2007-  
2008  
BODEGA EXPERIMENTAL C.I.F.A**

El presente cuaderno de bodega pretende ser un resumen de las experiencias llevadas a cabo durante la campaña 2007-2008 en la bodega experimental del CIFA con las variedades de uva procedentes de fincas colaboradoras pertenecientes al "Proyecto de experimentación de variedades de vid, sistemas de cultivo y vinificación de vinos blancos y tintos jóvenes".

En este documento se describen las tareas llevadas a cabo en el proceso de vinificación y los principales resultados obtenidos durante el mismo, aún sin concluir ya que queda por realizar la etapa final de cata de los caldos de la temporada.

Se describirán los protocolos que se han seguido en las vinificaciones y los productos y materias auxiliares utilizados de forma que puedan servir de pequeña guía a los productores y de forma general al público interesado en el tema expuesto.

## ÍNDICE

PROTOCOLOS DE ELABORACIÓN DE VINO	pag. 4
Vinificación en blanco	pag. 4
Vinificación en tinto	pag. 5
VARIEDADES BLANCAS:	pag. 7
Palomino (Los Cos)	pag. 8
Albariño (V. de Villaverde)	pag. 10
Riesling (V. de Villaverde)	pag. 12
VARIEDADES TINTAS:	pag. 14
Merlot (Los Cos)	pag. 15
Cabernet Sauvignon (Los Cos)	pag. 17
Tempranillo (Los Cos)	pag. 19
Syrah (Los Cos)	pag.
21	
Graciano (Aliezo)	pag. 23
ANALÍTICA DE VINOS (C.I.F.A y Cía. Lebaniega)	pag. 25

CUADERNO DE BODEGA 2007-2008. BODEGA EXPERIMENTAL CIFA

## PROTOCOLOS DE ELABORACIÓN DE VINO

### VINIFICACIÓN EN BLANCO

- ④ CORTE Y RECEPCIÓN DE LA UVA.
  - Etapa realizada lo más rápido posible y con la uva intacta para evitar oxidaciones. Se procurará que la uva no llegue a una temperatura elevada
- ④ DESPALILLADO.
  - Volcar la uva a la tolva de recepción y separar todo el raspón. El raspón es vegetal y por lo tanto sino se elimina por completo puede conferir al mosto un carácter vegetal.
- ④ ESTRUJADO.
  - Se rompe la uva. Cuando cae la uva rota a la tolva, donde la recoge la bomba para su traslado a la prensa, se adiciona el METABISULFITO POTASICO O SULFUROSO LIQUIDO.
  - METABISULFITO POTASICO – 12 gr./Qm. vendimia sana.
  - SULFUROSO LIQUIDO - Dependiendo de la concentración.
    - Sulfuroso libre en el mosto: 25 a 30 mg/l aprox.

☉ PRENSADO.

- Cuanto mayor sea la presión de prensado mayores tonalidades verdes y gustos herbáceos saldrán en el vino. Se aconseja comenzar con presiones bajas y suaves e ir aumentándolas poco a poco.

☉ DESFANGADO.

- Llega el mosto al depósito de desfangado donde se bajará la temperatura hasta los 10°C.
- Adición de enzimas pectolíticas (actividad pectinliasa) en circuito cerrado al abrigo del oxígeno (atmósfera inerte con algal o nitrógeno) Dosis según fabricante, aprox. 2gr/hl.
- Desfangado de 12 a 36 horas dependiendo de la limpieza del mosto. Si el mosto está muy limpio, por debajo de 60 NTU, tendremos problemas de fermentación. En caso de dejarlo muy limpio, el mosto se puede enturbiar cogiendo un poco la lía superior al absorber con la bomba.
- Trasegar los claros, despreciando los turbios, a los depósitos de fermentación.

☉ PREPARACIÓN DE PIE DE CUBA.

- LEVADURA SELECCIONADA – Dosis recomendada por el fabricante. Seguir protocolo de rehidratación y de implantación de la levadura (pedir al fabricante). Es importante que este punto se haga bien con las temperaturas adecuadas y los tiempos de rehidratación indicados. Al implantar las levaduras al medio, el salto térmico no será superior a 10°C.

☉ FERMENTACIÓN.

- Cuanto más baja la temperatura mejor mayor será la intensidad aromática (16°C es buena tª).
- Adición de nutrientes para asegurar la fermentación. Habría que saber el NFA(nitrógeno fácilmente asimilable) para saber si hace falta echarlo y en su caso la dosis.
- Adición de bentonita a 1040 de densidad.

☉ TRASIEGO CON SULFUROSO.

- A las 48 horas de terminar la fermentación se trasiega el vino corrigiendo con metabisulfito.

☉ ANALÍTICA DE VINO.

- Analítica completa y cata para desarrollar otros trabajos sobre el vino.

## VINIFICACIÓN EN TINTO

☉ CORTE Y RECEPCIÓN DE LA UVA.

- Etapa realizada lo más rápido posible y con la uva intacta para evitar oxidaciones. Se procurará que la uva no llegue a una temperatura elevada

☉ **DESPALILLADO.**

- Volcar la uva a la tolva de recepción y separar todo el raspón. El raspón es vegetal y, por lo tanto, si no se elimina por completo puede conferir al mosto un carácter vegetal no deseado.

☉ **ESTRUJADO.**

- Se rompe la uva. Cuando cae la uva rota a la tolva, donde la recoge la bomba para su traslado al depósito de fermentación, se adiciona el METABISULFITO POTASICO O SULFUROSO LIQUIDO.
- METABISULFITO POTASICO – 10 Gr/Qm vendimia sana
- SULFUROSO LIQUIDO - Dependiendo de la concentración.
  - Sulfuroso libre en el mosto: 25 a 30 mg/l aprox.

☉ **ENCUBADO.**

- Se adicionan enzimas para extracción de color (actividad celulasa y hemicelulasa), según dosis del fabricante (2 gr/Hl).

☉ **MACERACIÓN EN FRIO.**

- Bajar la temperatura entre 8°C y 10°C. En atmósfera inerte (nitrógeno, algal, CO<sub>2</sub>) durante unos días (2-3 días) luego se suelta la tª.
- Durante estos días se hacen se hacen remontados de ¼ de deposito (2, mañana y noche) y hundimientos de pasta con el bazuquador entre los remontados (mínimo 2).



- Inertizar depósitos siempre que se abran.

☉ **PREPARACIÓN DE PIE DE CUBA.**

- LEVADURA SELECCIONADA – Dosis recomendada por el fabricante. Seguir protocolo de rehidratación y de implantación de la levadura (pedir al fabricante). Es importante que este punto se haga bien con las temperaturas adecuadas y los tiempos de rehidratación indicados. Al implantar las levaduras al medio, el salto térmico no será superior a 10°C.
- Se implanta la levadura por encima de 10ª C siempre y cuando se aclimate la levadura.

☉ **FERMENTACIÓN ALCOHOLICA.**

- La temperatura de fermentación que no será superior a 28°C
- Adición de nutrientes para asegurar la fermentación. Habría que saber el NFA(nitrógeno fácilmente asimilable) para saber si hace falta añadirlo y en su caso la dosis.
- Adición de tanino (20 gr/hl). En 2 dosis (al principio de la fermentación y a mitad).

☉ **REMONTADOS EN FERMENTACIÓN ALCOHOLICA.**

- Durante estos días se hacen se hacen remontados de el volumen total del líquido del deposito (2, mañana y noche) y hundimientos de pasta con el bazuqueador entre los remontados (mínimo 2) hasta que se descube.

☉ **TRASIEGO.**

- A las 48 horas de terminar la fermentación se trasiega el vino y se prensa la pasta.

☉ **PRENSADO.**

- Prensadas suaves. Mezclar con vino sangrado por variedades.

☉ **FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.**

- Adición de bacterias lácticas (dosis según fabricante). Es importante seguir el protocolo de rehidratación de las bacterias y siembra del caldo de cultivo.
- Para una fermentación maloláctica satisfactoria es necesario que el vino está a una Tª alrededor de los 18°C.

☉ **TRASIEGO FINAL DE MALOLÁCTICA Y SULFITADO**

- Sólo terminar la fermentación se trasiega con aireación y se pone el vino entre 25 – 30 mgr/l de SO<sub>2</sub> libre. (6 gr/hl de metabisulfito).

☉ **ANALÍTICA DE VINO.**

- Analítica completa y cata para desarrollar otros trabajos sobre el vino.

CUADERNO DE BODEGA 2007-2008. BODEGA EXPERIMENTAL CIFA

**VARIEDADES BLANCAS**

DEPÓSITO:	PALOMINO LC	VARIEDAD:	PALOMINO
VOLUMEN:	50 litros		

### DATOS INICIALES

FINCA EXPERIMENTAL	Los Cos	LOCALIDAD	Los Cos	VARIEDAD	Palomino
Fecha vendimia	16/10/07	Fecha vinificación:	17/10/07		
Grado alcohólico probable	10,8	Acidez total (g/l ácido tartárico)	9,1	Peso (Kg)	96
Tª inicial	23 °C	Volumen prensado(l)	50	Observaciones: Parte de la uva con botritis	
Operaciones iniciales	Producto	Dosis	Fecha		
Sulfitado	Metabisulfito	12 g/Qm	17/10/07		
Clarificación	Enzima pectolítica	2 g/Hl	17/10/07		
Criomaceración	Pellets Nieve carbónica	Bajada tª hasta 10°C	17/10/07		
Inertización	N2	Sellado del depósito	17/10/07		
Desfangado			19/10/07		
Siembra levaduras	Levaduras	20 g/Hl	19/10/07		
Etapas	Fecha inicio	Fecha fin			
Fermentación	20/10/07	5/11/07			
Trasiego con aireación y corrección con metabisulfito	7/11/07	7/11/07			
Cierre depósito	7/11/07				

Observaciones: Parte de la uva que se introdujo en la bodega estaba atacada por botritis por lo que se desechó aproximadamente el 10% de los 96 kg iniciales.

Las operaciones previas a la fermentación se realizaron manteniendo el mosto al abrigo del aire mediante N<sub>2</sub> inyectado en la superficie del mismo de forma que se creara una cámara aislante entre la lámina superior del mosto y la tapa del depósito. Una vez comenzada la fermentación no hubo necesidad de realizar esta operación.

La etapa fermentativa se llevó a cabo con la tapa del depósito apoyada sobre el líquido pero evitando cerrar el depósito a presión. Una vez concluida la fermentación y habiendo realizado el trasiego y la corrección, el depósito se cerró herméticamente.

### EVOLUCIÓN DE LA FERMENTACIÓN

vino07_datos vinificación experimental					
VARIEDAD	FECHA	T <sup>a</sup> (°C)	DENSIDAD	observaciones	dosis
PAL	17-oct-07	23	1080	Metab + Enzimas + pellets + inertización con N2	
PAL	18-oct-07	14	1080	desfangado	
PAL	19-oct-07	15	1098	Desfangado + trasiego + levaduras	20g/l
PAL	20-oct-07	15,5	1078		
PAL	21-oct-07	15,5	1072		
PAL	22-oct-07	18	1065	enfriamiento	
PAL	23-oct-07	17,5	1058	enfriamiento	
PAL	24-oct-07	18	1047	bentonita	
PAL	25-oct-07	17,5	1016	enfriamiento	
PAL	26-oct-07	17	1010		
PAL	27-oct-07	17	1004		
PAL	28-oct-07	16	996		
PAL	29-oct-07	15	992		
PAL	30-oct-07	15	995		
PAL	07-nov-07	15	995	Trasiego c/aireación + Metabisulfito	6g/Hl.

DEPÓSITO:	ALBARIÑO CR	VARIEDAD:	ALBARIÑO
VOLUMEN:	25 litros		

### DATOS INICIALES

FINCA EXPERIMENTAL	Valle de Villaverde	LOCALIDAD	Valle de Villaverde	VARIEDAD	Albariño
Fecha vendimia	01/11/07	Fecha vinificación:	02/11/07		
Grado alcohólico probable	10	Acidez total (g/l ácido tartárico)	16,12	Peso (Kg)	48,5
Tª inicial	16 °C	Volumen prensado(l)	25	Observaciones: Muy poca cantidad para experimentación. Uva muy sana pero con acidez muy elevada	
Operaciones iniciales	Producto	Dosis	Fecha		
Sulfitado	Metabisulfito	10 g/Qm	02/11/07		
Clarificación	Enzima pectolítica	2 g/Hl	02/11/07		
Inertización	N2	Sellado del depósito	02/11/07		
Desfangado			05/11/07		
Siembra levaduras	Levaduras	20 g/Hl	05/11/07		
Etapas	Fecha inicio	Fecha fin			
Fermentación	05/11/07	14/11/07			
Trasiego con aireación y corrección con metabisulfito	15/11/07	15/11/07			
Cierre depósito	15/11/07				

**Observaciones:**

El estado sanitario de la uva que llegó a la bodega era muy bueno pero es destacable su elevada acidez total y el bajo grado alcohólico alcanzado teniendo en cuenta la fecha de vendimia.

Aunque se llevó a cabo el control de fermentación, debido al exiguo volumen de vino disponible no se realizaron operaciones posteriores.

**EVOLUCIÓN DE LA FERMENTACIÓN**

vino07_datos vinificación experimental					
VARIEDAD	FECHA	Tª (°C)	DENSIDAD	observaciones	dosis
ALB	02-nov-07	15	1082	Metabisulfito + Enzimas + inertización con N2	
ALB	03-nov-07	15	1082		
ALB	04-nov-07	15,5	1082		
ALB	05-nov-07	15	1075	Trasiego + levaduras V = 25l	20g/Hl.
ALB	06-nov-07	16	1078		
ALB	07-nov-07	14	1078		
ALB	08-nov-07	13,5	1073		
ALB	09-nov-07	16	1046		
ALB	10-nov-07	16	1022		
ALB	11-nov-07	16,5	1015		
ALB	13-nov-07	15	996		
ALB	14-nov-07	14,5	995		
ALB	15-nov-07	14,5	995		



DEPÓSITO:	RIESLING CR	VARIEDAD:	RIESLING
VOLUMEN:	30 litros		

### DATOS INICIALES

FINCA EXPERIMENTAL	Valle de Villaverde	LOCALIDAD	Valle de Villaverde	VARIEDAD	Riesling
Fecha vendimia	01/11/07	Fecha vinificación:	02/11/07		
Grado alcohólico probable	8,9	Acidez total (g/l ácido tartárico)	16,13	Peso (Kg)	61,5
Tª inicial	16 °C	Volumen prensado(l)	30	Observaciones: Muy poca cantidad para experimentación. Uva muy sana pero con acidez muy elevada y grado alcohólico muy bajo.	
Operaciones iniciales	Producto	Dosis	Fecha		
Sulfitado	Metabisulfito	10 g/Qm	02/11/07		
Clarificación	Enzima pectolítica	2 g/Hl	02/11/07		
Inertización	N2	Sellado del depósito	02/11/07		
Desfangado			05/11/07		
Siembra levaduras	Levaduras	20 g/Hl	05/11/07		
Etapa	Fecha inicio	Fecha fin			
Fermentación	05/11/07	12/11/07			
Trasiego con aireación y corrección con metabisulfito	15/11/07	15/11/07			
Cierre depósito	15/11/07				

**Observaciones:**

El estado sanitario de la uva que llegó a la bodega era muy bueno pero es destacable su elevada acidez total y el bajo grado alcohólico alcanzado teniendo en cuenta la fecha de vendimia.

Aunque se llevó a cabo el control de fermentación, debido al exiguo volumen de vino disponible no se realizaron operaciones posteriores.

**EVOLUCIÓN DE LA FERMENTACIÓN**

vino07_datos vinificación experimental					
VARIEDAD	FECHA	Tª (°C)	DENSIDAD	observaciones	dosis
RSL	02-nov-07	15	1082	Metabisulfito + Enzimas + inertización con N2	10g/Qm. + 2g/Hl.
RSL	03-nov-07	15	1082		
RSL	04-nov-07	15	1082		
RSL	05-nov-07	14,5	1068	Trasiego + levaduras V = 30l	20g/Hl.
RSL	06-nov-07	14,5	1069		
RSL	07-nov-07	14	1069		
RSL	08-nov-07	15	1050		
RSL	09-nov-07	16	1013		
RSL	10-nov-07	16	998		
RSL	11-nov-07	15,5	995		
RSL	13-nov-07	15	995		
RSL	14-nov-07	15	995		
RSL	15-nov-07	14,5	995		

CUADERNO DE BODEGA 2007-2008. BODEGA EXPERIMENTAL CIFA

**VARIEDADES TINTAS**

DEPÓSITO:	MERLOT LC	VARIEDAD:	MERLOT
VOLUMEN:	50 litros (mezcla final con C. Sauvignon)		

### DATOS INICIALES

FINCA EXPERIMENTAL	Los Cos	LOCALIDAD	Los Cos	VARIEDAD	Merlot
Fecha vendimia	16/10/07	Fecha vinificación:	17/10/07		
Grado alcohólico probable	14,5	Acidez total (g/l ácido tartárico)	6,78	Peso (Kg)	45
Tª inicial	19 °C	Volumen prensado(l)	50 (mezclado con CS)	Observaciones: Se mezcla con CS por no tener suficiente cantidad para vinificar	
Operaciones iniciales	Producto	Dosis	Fecha		
Sulfitado	Metabisulfito	11 g/Qm	17/10/07		
Extracción de color	Enzima	2 g/Hl	17/10/07		
Criomaceración	Pellets Nieve carbónica	Bajada tª hasta 10°C	17/10/07		
Inertización	N2	Sellado del depósito	17/10/07		
Siembra levaduras	Levaduras	20 g/Hl	19/10/07		
Etapa	Fecha inicio	Fecha fin			
Fermentación alcohólica	20/10/07	28/10/07			
Prensado y encubado	30/10/07	30/10/07			
Cierre depósito	30/10/07				
Siembra de bacterias lácticas	30/10/07				

Observaciones:

Al no disponer de suficiente cantidad de la variedad de uva Merlot para realizar el seguimiento completo de la vinificación, se toman los datos iniciales correspondientes a esta variedad y se mezcla la uva con parte de la variedad tinta Cabernet Sauvignon.

Como en los casos anteriores, hasta el comienzo de la fermentación la superficie de la pasta se mantuvo inertizada con N<sub>2</sub> para evitar que se llegara a picar. Asimismo, la tapa del depósito se dejó apoyada en el sombrero de la pasta hasta que la fermentación alcohólica estuvo finalizada. Posteriormente al prensado de la pasta, el vino se encubó en el depósito con la tapa completamente cerrada.

Para facilitar la fermentación maloláctica (ML) se sembraron bacterias láctica e cada depósitos: la primera siembra se realizó a finales de octubre pero hubo que realizar una segunda siembra a principios de diciembre ya que la fermentación ML se detuvo debido a las bajas temperaturas de la bodega en el mes de noviembre. Además se trasladaron los depósitos a una sala más pequeña con sistema de calefacción de manera que se favorecieran las condiciones par finalizar la fermentación ML.

Estas operaciones han sido comunes en la manipulación de todas las variedades tintas.

## EVOLUCIÓN DE LA FERMENTACIÓN

vino07_datos vinificación experimental					
VARIEDAD	FECHA	Tª (°C)	DENSIDAD	observaciones	dosis
MER	17-oct-07	19	1106	Metab + Enzimas + pellets + inertización con N2	
MER	18-oct-07	11	1106		
MER	19-oct-07	17	1105	siembra levaduras	20g/l
MER	20-oct-07	17	1101	remontado+bazuqueo	2veces
MER	21-oct-07	18	1100	remontado+bazuqueo	2veces
MER	22-oct-07	19,5	1058	remontado+bazuqueo	2veces
MER	23-oct-07	21	1024	remontado+bazuqueo	2veces
MER	24-oct-07	20	1008	remontado+bazuqueo	2veces
MER	25-oct-07	18	996		
MER	26-oct-07	16	998		
MER	27-oct-07	15	996		
MER	28-oct-07	15	994		
MER	29-oct-07	15	995		
MER	30-oct-07	15	995	PRENSADO	

DEPÓSITO: CABERNET S. LC	VARIEDAD: CABERNET SAUVIGNON
VOLUMEN: 95 litros	

### DATOS INICIALES

FINCA EXPERIMENTAL	Los Cos	LOCALIDAD	Los Cos	VARIEDAD	Cabernet Sauvignon
Fecha vendimia	16/10/07	Fecha vinificación:	17/10/07		
Grado alcohólico probable	13,3	Acidez total (g/l ácido tartárico)	5,88	Peso (Kg)	112
Tª inicial	18 °C	Volumen prensado(l)	75	Observaciones: Parte de la uva de esta variedad se vinifica con Merlot	
Operaciones iniciales	Producto	Dosis	Fecha		
Sulfitado	Metabisulfito	11 g/Qm	17/10/07		
Extracción de color	Enzima	2 g/Hl	17/10/07		
Criomaceración	Pellets Nieve carbónica	Bajada tª hasta 10°C	17/10/07		
Inertización	N2	Sellado depósito	del 17/10/07		
Siembra levaduras	Levaduras	20 g/Hl	19/10/07		
Etapa	Fecha inicio		Fecha fin		
Fermentación alcohólica	20/10/07		28/10/07		
Prensado y encubado	30/10/07		30/10/07		
Cierre depósito	30/10/07				
Siembra de bacterias lácticas	30/10/07				

Observaciones:

Las operaciones que se han llevado a cabo en la vinificación de esta variedad quedan descritas en la explicación de la variedad Merlot.

Ha sido precisa la resiembra de bacterias lácticas dos veces para poder finalizar la FML.

### EVOLUCIÓN DE LA FERMENTACIÓN

vino07_datos vinificación experimental					
VARIEDAD	FECHA	Tª (°C)	DENSIDAD	observaciones	dosis
CS	17-oct-07	18	1098	Metab + Enzimas + pellets + inertización con N2	
CS	18-oct-07	9,5	1098		
CS	19-oct-07	17	1098	siembra levaduras	20g/l
CS	20-oct-07	16,5	1095	remontado+bazuqueo	2veces
CS	21-oct-07	19	1084	remontado+bazuqueo	2veces
CS	22-oct-07	21	1063	remontado+bazuqueo	2veces
CS	23-oct-07	27	1023	remontado+bazuqueo	2veces
CS	24-oct-07	22	1007	remontado+bazuqueo	2veces
CS	25-oct-07	19	999		
CS	26-oct-07	17	994		
CS	27-oct-07	17	994		
CS	28-oct-07	17	995		
CS	29-oct-07	17	995		
CS	30-oct-07	17	995	PRENSADO	



DEPÓSITO:	TEMPRANILLO LC	VARIEDAD:	TEMPRANILLO
VOLUMEN:	80 litros		

### DATOS INICIALES

FINCA EXPERIMENTAL	Los Cos	LOCALIDAD	Los Cos	VARIEDAD	Tempranillo
Fecha vendimia	16/10/07	Fecha vinificación:	17/10/07		
Grado alcohólico probable	13,1	Acidez total (g/l ácido tartárico)	8,17	Peso (Kg)	82,5
Tª inicial	18 °C	Volumen prensado(l)	80	Observaciones: Buen estado sanitario general de la uva que entra en bodega	
Operaciones iniciales	Producto	Dosis	Fecha		
Sulfitado	Metabisulfito	11 g/Qm	17/10/07		
Extracción de color	Enzima	2 g/Hl	17/10/07		
Criomaceración	Pellets Nieve carbónica	Bajada tª hasta 10°C	17/10/07		
Inertización	N2	Sellado del depósito	17/10/07		
Siembra levaduras	Levaduras	20 g/Hl	19/10/07		
Etapa	Fecha inicio	Fecha fin			
Fermentación alcohólica	20/10/07	26/10/07			
Prensado y encubado	30/10/07	30/10/07			
Cierre depósito	30/10/07				
Siembra de bacterias lácticas	30/10/07				

**Observaciones:**

Las operaciones que se han llevado a cabo en la vinificación de esta variedad quedan descritas en la explicación de la variedad Merlot.

Ha sido precisa la resiembra de bacterias lácticas tres veces para poder finalizar la FML.

**EVOLUCIÓN DE LA FERMENTACIÓN**

vino07_datos vinificación experimental					
VARIEDAD	FECHA	Tª (°C)	DENSIDAD	observaciones	dosis
TM	17-oct-07	18	1096	Metab + Enzimas + pellets + inertización con N2	
TM	18-oct-07	10	1096		
TM	19-oct-07	16,5	1098	siembra levaduras	20g/l
TM	20-oct-07	16,5	1098	remontado+bazuqueo	2veces
TM	21-oct-07	20	1096	remontado+bazuqueo	2veces
TM	22-oct-07	21	1067	remontado+bazuqueo	2veces
TM	23-oct-07	24	1033	remontado+bazuqueo	2veces
TM	24-oct-07	22	1013	remontado+bazuqueo	2veces
TM	25-oct-07	20	998		
TM	26-oct-07	18	995		
TM	27-oct-07	18	994		
TM	28-oct-07	18	994		
TM	29-oct-07	17,5	993		
TM	30-oct-07	17	993	PRENSADO	

CUADERNO DE BODEGA 2007-2008. BODEGA EXPERIMENTAL CIFA

DEPÓSITO:	SYRAH LC	VARIEDAD:	SYRAH
VOLUMEN:	80 litros		

**DATOS INICIALES**

FINCA EXPERIMENTAL	Los Cos	LOCALIDAD	Los Cos	VARIEDAD	Syrah
Fecha vendimia	16/10/07	Fecha vinificación:	17/10/07		
Grado alcohólico probable	13,3	Acidez total (g/l ácido tartárico)	9,3	Peso (Kg)	82
Tª inicial	18 °C	Volumen prensado(l)	80	Observaciones: Buen estado sanitario general de la uva que entra en bodega	
Operaciones iniciales	Producto	Dosis	Fecha		
Sulfitado	Metabisulfito	11 g/Qm	17/10/07		
Extracción de color	Enzima	2 g/Hl	17/10/07		
Criomaceración	Pellets Nieve carbónica	Bajada tª hasta 10°C	17/10/07		
Inertización	N2	Sellado depósito del	17/10/07		
Siembra levaduras	Levaduras	20 g/Hl	19/10/07		
Etapa		Fecha inicio	Fecha fin		
Fermentación alcohólica		20/10/07	26/10/07		
Prensado y encubado		30/10/07	30/10/07		
Cierre depósito		30/10/07			
Siembra de bacterias lácticas		30/10/07			

**Observaciones:**

Las operaciones que se han llevado a cabo en la vinificación de esta variedad quedan descritas en la explicación de la variedad Merlot.

Ha sido precisa la resiembra de bacterias lácticas tres veces para poder finalizar la FML.

**EVOLUCIÓN DE LA FERMENTACIÓN**

vino07_datos vinificación experimental					
VARIEDAD	FECHA	Tª (°C)	DENSIDAD	observaciones	dosis
SY	17-oct-07	19	1095	Metab + Enzimas + pellets + inertización con N2	
SY	18-oct-07	10	1095		
SY	19-oct-07	17	1095	siembra levaduras	20g/l
SY	20-oct-07	16	1097	remontado+bazuqueo	2veces
SY	21-oct-07	19,5	1095	remontado+bazuqueo	2veces
SY	22-oct-07	26	1058	remontado+bazuqueo	2veces
SY	23-oct-07	25	1020	remontado+bazuqueo	2veces
SY	24-oct-07	22	1006	remontado+bazuqueo	2veces
SY	25-oct-07	19	996		
SY	26-oct-07	16,5	994		
SY	27-oct-07	16,5	994		
SY	28-oct-07	16	994		
SY	29-oct-07	16	993		
SY	30-oct-07	16	993	PRENSADO	

DEPÓSITO:	GRACIANO AL	VARIEDAD:	GRACIANO
VOLUMEN:	70 litros		

### DATOS INICIALES

FINCA EXPERIMENTAL	Aliezo	LOCALIDAD	Aliezo	VARIEDAD	Graciano
Fecha vendimia	16/10/07	Fecha vinificación:	17/10/07		
Grado alcohólico probable	10,6	Acidez total (g/l ácido tartárico)	6,6	Peso (Kg)	76,5
Tª inicial	18 °C	Volumen prensado(l)	70	Observaciones: Buen estado sanitario general de la uva que entra en bodega	
Operaciones iniciales	Producto	Dosis	Fecha		
Sulfitado	Metabisulfito	11 g/Qm	17/10/07		
Extracción de color	Enzima	2 g/Hl	17/10/07		
Criomaceración	Pellets Nieve carbónica	Bajada tª hasta 10°C	17/10/07		
Inertización	N2	Sellado del depósito	17/10/07		
Siembra levaduras	Levaduras	20 g/Hl	19/10/07		
Etapa	Fecha inicio		Fecha fin		
Fermentación alcohólica	20/10/07		26/10/07		
Prensado y encubado	30/10/07		30/10/07		
Cierre depósito	30/10/07				
Siembra de bacterias lácticas	30/10/07				

Observaciones:

Las operaciones que se han llevado a cabo en la vinificación de esta variedad quedan descritas en la explicación de la variedad Merlot.

Ha sido precisa la resiembra de bacterias lácticas dos veces para poder finalizar la FML.

**EVOLUCIÓN DE LA FERMENTACIÓN**

vino07_datos vinificación experimental					
VARIEDAD	FECHA	T <sup>a</sup> (°C)	DENSIDAD	observaciones	dosis
GR	17-oct-07	18	1080	Metab + Enzimas + pellets + inertización con N2	
GR	18-oct-07	11	1080		
GR	19-oct-07	17	1080	siembra levaduras	20g/l
GR	20-oct-07	1080	16	remontado+bazuqueo	2veces
GR	21-oct-07	1082	20	remontado+bazuqueo	2veces
GR	22-oct-07	1053	20	remontado+bazuqueo	2veces
GR	23-oct-07	1034	22	remontado+bazuqueo	2veces
GR	24-oct-07	1022	20	remontado+bazuqueo	2veces
GR	25-oct-07	18	1002		
GR	26-oct-07	18	997		
GR	27-oct-07	17	994		
GR	28-oct-07	17	994		
GR	29-oct-07	17	993		
GR	30-oct-07	16	993	PRENSADO	

ANALÍTICA DE VINOS POR VARIEDADES

CIFA

VARIEDAD	pH	Grado alcohólico	Densidad (20°C)	Acidez total (g/l)	Acidez volátil (g/l)	SO2 libre (mg/l)	SO2 total (mg/l)	Azúcares reductores (g/l)
Palomino	3.7	10.7	995	4,87	0,13	20	68	0,8
Tempranillo	4.6	13.1	993	4,68	0,41	25	37	0,5
Syrah	4.4	12.5	994	4,90	0,38	33	46	1,2
Graciano	4.2	10.8	993	5,43	0,36	23	32	0,0
Cabernet Sauvignon	4.6	12.8	995	4,31	0,34	30	45	0,8
Merlot+CS	4.4	13.1	994	4,38	0,34	26	42	0,0

Cía. LEBANIEGA (Variedades experimentales)

1er trasiego Variedades Blancas

Tipo	Origen	Grado alcohólico	Acidez total (g/l)	pH	Acidez volátil (g/l)	SO2 libre (mg/l)	SO2 total (mg/l)	MH2	LH2	G/F
Verdejo '07	La Blanca	12,5	4,4	3,3	0,33	22	91	2,35	0,02	0,00
Sauvignon Bl + Riesling '07	La Blanca	13,8	4,4	3,29	0,29	36	93	2,68	0,02	0,00
Gewürztraminer '07	La Blanca	14,8	3,4	3,35	0,37	40	126	1,39	0,06	2,60

Control de Maloláctica (Fecha: 28-11-2007)

Tipo	Origen	Grado alcohólico	Acidez total (g/l)	pH	Acidez volátil (g/l)	SO2 libre (mg/l)	SO2 total (mg/l)	Color	MH2	LH2	G/F	Glucónico
Mencia 1 '07	La Blanca	12,70	4,70	3,30	0,26	13	29	14,15	2,45	0,28	0,65	160
Mencia 2'07	Los Cos	12,40	4,50	3,31	0,26	15	27	16,84	2,92	0,30	0,80	140
Verdejo '07 (Emb.)	La Blanca	12,60	4,20	3,17	0,26	14	64		2,52	0,00	0,25	30
Gwrztrm '07 (Emb)	La Blanca	14,90	3,50	3,26	0,33	25	101		1,43	0,81	0,80	90