



## VINO TINTO

OBJETIVO	FASE	DOSIS	MONITOREO	OBS
Remplazo de remontaje aireado	Fin de FMA ( d< 998 )	2-4 ml/l/hora x 1 Hora	Controlar actividad fermentativa, disminución de aromas reductivos o sulfídricos, MR. Degustación	Se recomienda en finales de fermentación difíciles para reactivar la levadura y evitar la extracción desde el sombrero. Existen limitantes en la dosis de alipación del equipo dependiendo del volumen a tratar.
Estructuración primaria ( Generar Puente A-T, via puentes de etanal )	Post descube, Fin de FMA ( d< 998 )	0,5-3 ml/l/día por 4-7 días.	Control semanal de AV, T° entre 17-18 °C y etanal. Degustación diaria.	Antes de comenzar evaluar con muestra fresca dejada la aire por 15 horas eventual presencia de polifenil oxidasas que activen procesos de oxidación ( Producción de etanal y pardeamiento )
Estructuración primaria, armonización, producción de graso.	Final FMA, pre FML	30-90 ml/l/mes ( Durante periodo pre FML)	Control semanal de AV, T° entre 17-18 °C y etanal. Degustación diaria.	Este trabajo busca también abrir el vino, eliminar notas a reducción, resaltar aspecto frutal y lograr graso. Si existe aporte de maderas tostadas se desarrolla también otra vía de estructuración de antociano y tanino a través de puentes con aldehídos aromáticos de la madera, más estable que la anterior.
Estructuración primaria, armonización, producción de graso.	FML	15-45 ml/l/mes ( Durante FML)	Control día por medio de AV, T° entre 17-18 °C	Importante monitoriar de cerca evolución de AV, mediciones día por medio.
Reducción de notas vegetales y taninos verdes	Final FMA, y FML	0,5-5 ml/l/día por 4-5 días. 0,2-2,5 ml/l/día Durante maloláctica.	Control de AV, T° entre 17-18 °C y etanal. Degustación diaria.	
Reducción de notas vegetales y taninos verdes	Post FML sobre vino sulfitado.	15-60 ml/l/mes por 1 mes	Control del SO2 Libre entre 20-30 ppm, T° entre 15-16 °C, AV, etanal. Degustación de muestra fresca y de día anterior 1 vez por semana.	Degustación de etanal ( Aroma a Zapallo ) muestra fresca y otra del día anterior tapada con film plástico durante 24 horas
Eliminación de aromas reducidos	Final FMA, pre FML	2-4 ml/l/hora x 1 Hora	Controlar actividad fermentativa, disminución de aromas reductivos o sulfídricos, MR. Degustación	Se recomienda en finales de fermentación difíciles para reactivar la levadura y evitar la extracción desde el sombrero. Existen limitantes en la dosis de alipación del equipo dependiendo del volumen a tratar.
Eliminación de aromas reducidos	Primer mes post FML. Sobre vino sulfitado.	1-2 ml/l/día por dos días, Reemplaza trasiego.	Control del SO2 Libre entre 20-30 ppm, T° entre 15-16 °C, AV. Degustación Post tratamiento.	Antes de comenzar tratamiento, evaluar niveles de aromas sulfídricos y a mercaptano iniciales.
Eliminación de aromas reducidos	Segundo a tercer mes post FML. Sobre vino sulfitado.	5-15 ml/l/mes por 3 días, Reemplaza trasiego.	Control del SO2 Libre entre 20-30 ppm, T° entre 15-16 °C, AV. Degustación Post tratamiento.	Antes de comenzar tratamiento, evaluar niveles de aromas sulfídricos y a mercaptano iniciales.
Crianza y estructuración secundaria.	Crianza, Post FML sobre vino sulfitado. Primeros tres meses	1-10 ml/l/mes	Control del SO2 Libre entre 20-30 ppm, T° entre 15-16 °C, AV, etanal. Degustación de muestra fresca y de día anterior 1 vez por semana.	Antes de comenzar evaluar nivel de estructura inicial del vino, índice IPT> 30, y ausencia de tanino secante. Sacar 6-12 muestras testigo.
Crianza	Crianza, Post FML sobre vino sulfitado. Desde 3 a 10 meses.	0,5-5 ml/l/mes	Control del SO2 Libre entre 20-30 ppm, T° entre 15-16 °C, AV, etanal. Degustación de muestra fresca y de día anterior cada 15 días.	Cuando en las muestras sacadas el día anterior (15 horas antes) el etanal sea evidente y en la muestra fresca no. Se recomienda detener la m-ox por 7 a 15 días para evaluar potencial reductor del vino. Si el vino después de este periodo tiende a cerrarse o reducirse podemos continuar con la m-ox a dosis más moderadas. Repetir esto cada 2 meses.

## VINO BLANCO

OBJETIVO	FASE	DOSIS	MONITOREO	OBS
Crianza sobre borras finas, Mejorar volumen.	Descube, primer trasiego. Final FMA y pre FML	Cuatro aplicaciones al mes de 5 ml/l/mes por 8 horas después de cada agitación.	Aplicaciones de oxígeno solo con borras en suspensión. Agitación día por medio con snake o agitador de 15 minutos	Se prolonga el tiempo de contacto del vino con la borra fina sin riesgo de reducción. Se puede complementar con enzima Betaglucanasa.