



Ilustre Ayuntamiento de
Santa Úrsula



Campaña de vendimia 2018

Desde el Ilustre Ayuntamiento de Santa Úrsula comunicamos que la campaña de vendimia 2018, comenzara a partir del **15 de septiembre**.

Por ello se amplía el horario de atención en la oficina del Agricultor los **sábados de 10:00 a 15:00 horas**.

Con el fin de facilitar la recepción de muestra, las analíticas de mosto y uvas, así como el asesoramiento de los cosecheros.



Para más información dirigirse a la oficina del agricultor o al teléfono 922 30 16 40 ext.2202 ó 2250.





Ilustre Ayuntamiento de
Santa Úrsula

Recomendaciones para toma de muestras de uvas y mosto:

CONTROLES DE MADURACIÓN UVAS

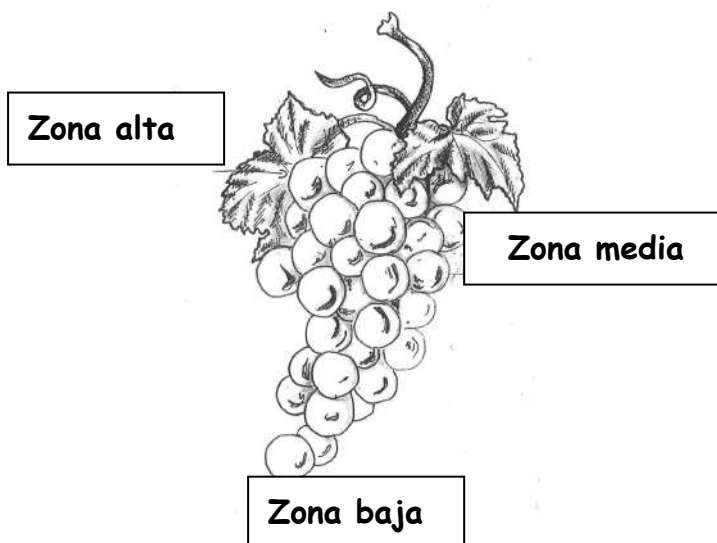
Para vendimiar la uva en su punto adecuado, es necesario hacer controles de maduración.

Cuando se esté aproximando la fecha en la que suele vendimiar, **el viticultor debe coger una muestra de sus uvas y llevarla a analizar (2 semanas antes de la fecha prevista)**

En los controles de maduración se mide:

- Alcohol probable del vino, que depende del azúcar que contiene la uva
→ **determinación de grados Brix.**
- La concentración de los ácidos: **determinación de pH y acidez total.**

Valores recomendados para vendimiar:		
	Vinos Tintos	Vinos Blancos
Grado alcohólico probable	12,5° - 14°	11° - 12,5°
pH	3,2 - 3,5	2,8 - 3,2
Acidez Total	5 - 6	5,5 - 6,6



Recolectar 3 uvas por racimo de 33 racimos diferentes.



Ilustre Ayuntamiento de
Santa Úrsula

FORMAS DE COGER LAS MUESTRAS:

La muestra tiene que ser representativa del grado de maduración de la uva. **Para realizar el muestreo de una forma correcta es necesario coger de 100 a 200 granos de uvas:**

- ❖ De diferentes racimos y cepas.
- ❖ Sueltos y de todas las partes del racimo, **NO coger racimos enteros.**
- ❖ De racimos soleados y de racimos sombreados.
- ❖ Coger tanto uvas más maduras como más verdes.

Si se van a hacer varias vendimias coger una muestra de cada una de ellas:

- ❖ En función de la madurez.
- ❖ En función de la variedad.

Hora ideal para recoger la muestra:

- ❖ A primera hora del día o a última de la tarde.

Si las muestras no son llevadas al laboratorio inmediatamente:

- ❖ Conservarlas en la parte baja de la nevera. Así estarán en las mejores condiciones posibles para su análisis, pues puede comenzar la fermentación dentro de la uva y dar resultados erróneos.

CONSECUNCIAS DE MALA VENDIMIA:

Cuando la uva se cosecha "**verde**", es decir, si no ha alcanzado la madurez, obtendremos:

- un vino ácido
- con poco grado alcohólico,
- con marcadas notas herbáceas (Pimiento verde) y falta del aroma frutal-floral.
- con poco color y astringentes.
- Además, al ser escasa la acción enzimática, el vino no clarifica bien (sobretudo en los vinos blancos).

Por el contrario, cuando la uva está **sobre-madura**, se obtienen:

- vinos faltos de acidez y fácilmente oxidables,
- con ausencia de aromas varietales.



Ilustre Ayuntamiento de
Santa Úrsula

MUESTRAS ANALITICAS DE MOSTOS

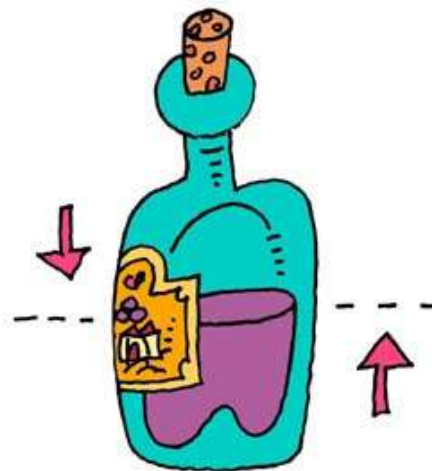
Les recordamos a los bodegueros/as que para garantizar la fiabilidad de los análisis a un mosto o vino nuevo de la cosecha reciente es necesario que las muestras cumplan los siguientes requisitos:

- Volumen mínimo 250 ml. (1/4 litro).
- Bien cerrado.
- Evitar vacíos o aire en contacto con el vino.
- Identificadas correctamente.
- Máximo 5 muestras por persona y día, para garantizar la mayor brevedad en la respuesta del análisis.
- En caso de no analizar el mismo día de la vendimia, conservar en nevera.



MODO INCORRECTO

Cámara de aire



RECEPCIÓN DE LA UVA

**Añadir metabisulfito potásico
(10 gramos / 100 litros)**



DESPALILLADO Y ESTRUJADO



**Analítica de mosto
y corrección**



**FERMENTACIÓN Y MACERACIÓN
De 3 a 10 días**

Control de temperatura y remontados

DESCUBE Y PRENSA



PASO A LIMPIO (densidad 994 – 995)

VINO

1ª Analítica de vino

1º TRASIEGO

A los 30 días 2ª Analítica

2º TRASIEGO

A los 30 días 3ª Analítica

3º TRASIEGO

CONSUMO

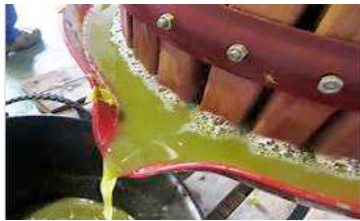




**Añadir metabисульфито potásico
Entre 15 – 20 gramos /100 litros**

RECEPCIÓN DE LA UVA

DESPALILLADO Y ESTRUJADO



PRENSADO

Analítica de mosto

Enzimas de desfangado

DESFANGADO



De 1 a 2 días



TRASIEGO

FERMENTACIÓN

Corrección del mosto

Control de fermentación "T" y "densidad"
DIARIA

VINO

1ª Analítica de vino (densidad 990-992)

TRASIEGO

2ª Analítica de vino

TRASIEGO

CLARIFICACIÓN

CONSUMO

