

PAQUETES PROMOCIONALES DE MOSTOS

PAQUETES PARA VINOS TINTOS:

PAQ 2T: CONTROL INICIAL DE MOSTOS (Agosto – Noviembre):

A_T + pH + °AP + Dens. + SO_{2L} + SO_{2T} + NFA

PAQ 2T+: (PAQ 2T) + K⁺ + Ác. Málico + TH₂

PAQ 3T: CONTROL DE MOSTOS EN EL DESCUBE (Agosto – Noviembre):

A_T + pH + °Alc + Dens. + SO_{2L} + SO_{2T} + A_v + IColor + Ant. Tot. + IFolin/IPT + Glu-Fru.

PAQ 3T+: (PAQ 3T) + Ác. Málico + TH₂

PAQUETES PARA VINOS BLANCOS Y ROSADOS:

PAQ 2B: CONTROL INICIAL DE MOSTOS (Agosto – Noviembre):

A_T + pH + °AP + Dens. + SO_{2L} + SO_{2T} + NFA + NTU

PAQ 2B+: (PAQ 2B+) + K⁺ + Ác. Málico + TH₂

A_T: ACIDEZ TOTAL

A_v: ACIDEZ VOLÁTIL

°AP: GRADO ALCOHÓLICO PROBABLE

°Alc: GRADO ALCOHÓLICO

SO_{2L}: ANHÍDRIDO SULFUROSO LIBRE

SO_{2T}: ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL

Dens.: DENSIDAD RELATIVA 20/20

NFA: NITRÓGENO FÁCILMENTE ASIMILABLE

K⁺: POTASIO

Glu+Fru: GLUCOSA + FRUCTOSA

Ant. Tot.: ANTOCIANOS TOTALES

IPT: ÍNDICE DE POLIFENOLES TOTALES

IColor: ÍNDICE DE COLOR

IFolin: ÍNDICE DE FOLIN

TH₂: ÁCIDO TARTÁRICO