

**Upeltegiko Koaderno / Cuaderno de Bodega  
2015 Uztaldia / Vendimia 2015**

Zallan, 2016ko maiatzaren 19an/ En Zalla, 19 de Mayo 2016

Kontaktua: Zallako Frutagintza Estazioa  
Helbidea: Lehendakari Agirre Etorbidea 44 zb, 48860 (Zalla-Bizkaia)  
E-maila: [fruticultura.zalla@bizkaia.eus](mailto:fruticultura.zalla@bizkaia.eus)  
Tfnoa: 94.639.03.27

1. Elaborazioen laburpena / Resumen de las elaboraciones.....	2
Elaborazioak/Elaboraciones: .....	8
Hondarrabi zuri- St. Geroge.....	9
Hondarrabi zuri- Cross.....	12
Hondarrabi zuri- Exotics.....	15
Hondarrabi zuri- Biodiva-Cross.....	18
Hondarrabi zuri- Testigoa.....	21
Hondarrabi zuri- 6 ordu.....	24
Hondarrabi zuri- 12 ordu.....	27
Hondarrabi zuri- 18 ordu.....	30
Petit Coubu.....	33
Petit Courbu Liak/ Lías.....	36
Gros Manseng.....	39
Gros Manseng Liak/Lías.....	42
Gros Courbu.....	45
Gros Courbu Liak/Lías.....	48
Hondarrabi zuri Cross Liak/ Lías.....	51
Hondarrabi zuri Kupela.....	54
Beranduko Bilketa/Vendimia tardía.....	57
Aromatikoak/Aromáticas.....	60
Gros Manseng Aparduna/ Espumoso.....	63
Hondarrabi zuri Aparduna/Espumoso.....	66
Folle Blanche.....	69
Oilar begia/Ojo Gallo- Tannat.....	72
Oilar begia/Ojo Gallo- Syrah.....	75
Oilar begia/Ojo Gallo- Cabernet Franc.....	78
Oilar begia/Ojo Gallo- Hondarrabi Beltza.....	81
Tannat.....	84
Syrah.....	87
Hondarrabi Beltza.....	90
Pinot Noir.....	93
Cabernet Sauvignon.....	96
Cabernet Franc.....	99
Salvajes.....	102
Seña.....	105
Gascón.....	108
Merlot.....	111
Sagardoa/Sidra.....	114
Sagardoa Inokulatua/Sidra Inoculada.....	117

## 1. Zallako upeltegi esperimentaleko txakolin-elaborazioak

Azken kanpainan, 2015ean, guztira 34 elaborazio egin dira Zallako Upeltegi Esperimentalean, Txakolin zuriarekin, Ojo-Gallorekin eta Beltzarekin. Elaborazioen xedea hainbat teknika enologiko, produktu (legamia, nutrienteak, entzimak...) eta elaborazioekin esperimentatzea da, baita barietateek ardogintzaren aldetik duten ahalmena eta tekniken egokitasuna ikustea ere.

Jarraian, eginiko elaborazioak azalduko dira labur-labur:

- Legamien egokitasuna: **Hondarrabi zuri** barietatean, hiru legamia ezberdinekin eginiko elaborazioak erkatu dira. Entseaturiko legamiak Saint Georges S-101 kriofila (*Saccharomyces cerevisiae*), Yseo Cros (*S. cerevisiae*) eta Exotics legamia hibridoa (*S. cerevisiae* + *S. paradoxus*) izan dira.
- Legamien inokulazio sekuentziala<sup>(1)</sup>: Inokulazio sekuentziala erabili da elaborazio batean **Hondarrabi Zuri** barietatean, eta erabilitako legamiak *Torulaspora delbrueckii* (Biodiva) non-saccharomyces eta *Saccharomyces cerevisiae* (Yseo Cross) izan dira. *Torulaspora Delbrueckii* hartzidura alkoholikoa abiarazteko erabiltzen da, eta 4-5 egun igarotakoan, bigarren legamiaren inokulazioa egiten da hartzidura bukatzeko. Frogatuta dago *Torulaspora delbrueckii* oso baliagarria dela profil sensorial konplexuagoa lortzeko (Languet et al., 2005), baina 8-9º-ko tolerantzia duenez alkoholarekiko, bigarren legamiaren inokulazioa egin behar da.
- Hartzidura aurreko mazerazio-probak hotzean, edo kriomazerazioa<sup>(2)</sup>: Hartzidura aurreko 3 mazerazio egin dira hotzean (**Hondarrabi zuri**), 6, 12 eta 18 ordukoak hurrenez hurren, testigu elaborazio batekin erkatuta. Erabilitako legamia NT116 izan da (*Saccharomyces cerevisiae*). Hotzean beratzeke, elur karbonikoa erabili da, dosi batekin: 1 kg elur karboniko/10 kg mahats. Entsegu honen xedea da beratzeekin aromaren erauzketa seguru asko hazi egin dela egiaztatzea, baita beratzeen iraupena hobetzea ere.
- Lia gaineko ontzea<sup>(3)</sup>: Hartzidura alkoholikoa bukatutakoan, eginiko zati bat gorde da lia gaineko ontzea egiteko. Teknika hori probatu da **Petit Courbu**, **Gross Manseng**, **Gross Courbu** eta **Hondarrabi zuri** barietateekin. Metodo horietan, soilik lia finak erabiliko ditugu, hots, hartziduraren erdian intsuldaketa egingo dugu lia sendoak kentzeko. Astean bi batônage egiten dira liak airean mantentzeko helburuz. Teknika honen bidez, aromen iraupena hobetu, gantzutasuna handitu eta egonkortasun proteikoa hobetzea da helburua, baita egonkortasun tartarikoa hobetzea ere, besteak beste.
- Upelean hartzituriko ardo zuria: 115 litroko upel bat egin da **Hondarrabi zuriarekin** *S. Cerevisiae* legamia erabiliz: Yseo-Cross eta aldian-aldian batônage-a eginez.
- Barietate aromatikoaren ardo zuria: **Chardonnay**, **Riesling**, **Pinot gris**, **Sauvignong blanc** eta **Gewurztraminer** barietateekin elaboratu da txakolin aromatikoa *S. Cerevisiae* legamia erabiliz: NT-116.

- Uztaldi berankorrak: Ardo goxoa elaboratu da **Gros Manseng** eta **Petit Manseng** barietateak oinarri hartuta %75-%25eko proportzioan hurrenez hurren eta hartzidura hotzarekin 1010eko dentsitatean (31,4 g/l-ko hondar-azukrea). Zymaflore ST legamia erabili zen.
- Apardunak: Oinarrizko ardoa elaboratu da **Gros Manseng** barietatearekin nahiz **Hondarrabi zuri** barietatearekin VL-1 legamia erabiliz (*Saccharomyces cerevisiae*) lehenbizikoan eta NT-116 legamia (*Saccharomyces cerevisiae*) bigarrenean ondoren champenoise metodoaren arabera elaboratzeko.
- Ojo-Gallo elaborazioak: **Tannat**, **Syrah**, **Cabernet Franc** eta **Hondarrabi beltza** barietatearekin eta X-16 legamia (*Saccharomyces cerevisiae*) erabiliz horietan guztietan, ardo gorriak elaboratu dira mahats-bilketako sangratua oinarri hartuta.
- Txakolin beltzak: Barietate bakarreko elaborazioak egin dira **Tannat**, **Hondarrabi Beltza**, **Cabernet Sauvignon**, **Cabernet Franc**, **Syrah** eta **Pinot Noir** barietateekin. Lehen bost elaborazioetan, HPS legamia (*Saccharomyces cerevisiae*) eta RC 2012 legamia (*Saccharomyces cerevisiae*) erabili dira, azken hori espezifikoa Pinot Noir barietaterako. Hartzidura malolatikoa egin da hartzidura alkoholikoaren ondoren, eta horietan guztietan *Oenococcus oeni* bakterioa gehitu zaie.

Eginiko elaborazioekin, horien kata eta balorazioa egin ziren (2015/01/21). Jarraian, labur-labur zehaztuko da balorazioko nabarmenena:

- Kriomazerazioaren entseguan ikusi denez, 6-12 orduko beratzearekin nahikoa izan daiteke, zeren eta txakolinak aroma galtzen baitu 6 ordutik hasita, baina bolumena irabazten du ahoan. Azken finean, lortu nahi den txakolinaren arabera, 6 edo 12 orduko kriomazerazioa hautatuko da. Beratzealdi horiekin eta besteekin probak egiten jarraituko dugu.
- Koinoluazio proban, Biodiva (*Torulaspora Delbrueckii*)-Cross (*Saccharomyces cerevisiae*) legamien multzoak hezur-fruten aromak dakartza.
- Ardo gorrietatik, O.G-Hondarrabi beltza nabarmentzen da fruta-aromekin eta aho zapoetsuarekin, eta gainera, gehien baloratu dena da; O.G-Syrah pixka bat fruta-usainekoa da, arina eta %10,44ko mailarekin egokitzen hartzen da apardun bat elaboratzeko.
- Elaboraturiko ardo beltzetatik, Hondarrabi beltza, Tannat eta Pinot Noir barietateak egokiak dira upelean zahartzeko. Elaborazio hauekin upeletik igarota esperimentatu da; **H.Beltza %100, Tannat %100, Pinot Noir %100, H.Beltza %50-Pinot Noir %50, H.Beltza %50-Tannat %50, H.Beltza %75-Tannat %25, Pinot Noir %70-Hondarrabi Beltza %30.**
- Lien gaineko hazkuntzan, liekin kontaktuan denbora luzeagoa uztea erabaki da aroma, aho, gorputz... egokia lortu arte.

- (1) **Inokulazio sekuentziala;** Kasu honetan, hartziduraren hainbat etapatan bi legamia gehitu dira, *torulaspora delbrueckii* legamia eta *saccharomyces cerevisiae* legamia.
- (2) **Kriomazerazioa;** ziriak kendu berritan eginiko mahats-bilketaren tenperatura jaistean datza: horrela, aromak gehiago disolbatzea lortuko dugu astringentzia gehiegi atera gabe, ez baitago alkoholik disolbatzaile gisa erdian. Bizkor hoztu behar da, edozein oxidazio saihesteko, eta 8°C-ko gutxienekoak lortuko dira.
- (3) **Lien gaineko hazkuntza:** Hartzidura alkoholikoaren ondotik utzitako legamia hilak dira liak, eta hildakoan, deskonposatzen hasten dira, zehula-pareta hausten eta onuragarriak izango zaizkigun substantziak eta edukiak ekarriko dizkigu. Substantzia horien artean, manoproteinak dira onura enologikorik handiena dutenak. Izan ere:
- Egonkortasun proteikoa eta tartarikoa errazten dute.
  - Gantzutasuna eta dentsitate sentzazioa dakarte.
  - Ardoa babesten dute oxidazioaren aurka.
  - Astringentzia gutxitzen dute.
  - Iraupen aromatikoa hobetzen dute eta aroma berriak agertzen dira.
  - Koloragarriaren egonkortasuna hobetzen dute.

## Elaboraciones de txakoli en la bodega experimental de Zalla

En la última campaña, 2015, se han realizado un total de 34 elaboraciones en la Bodega Experimental de Zalla entre Txakoli blanco, Ojo-Gallo y Tinto. El objeto de estas elaboraciones es experimentar con distintas técnicas enológicas, productos (levaduras, nutrientes, enzimas,...), y elaboraciones, y ver el potencial de vinificación de las distintas variedades y la idoneidad de las distintas técnicas.

A continuación se describen brevemente las distintas elaboraciones realizadas:

- Idoneidad de distintas levaduras: En la variedad **Hondarrabi zuri** se han comparado elaboraciones realizadas con tres levaduras distintas. Las levaduras ensayadas han sido la criófila Saint Georges S-101 (*Saccharomyces cerevisiae*), la Yseo Cros (*S. cerevisiae*) y la levadura híbrida Exotics (*S. cerevisiae* + *S. paradoxus*).
- Inoculación secuencial<sup>(1)</sup> de levaduras: Se ha realizado una elaboración con inoculación secuencial en la variedad **Hondarrabi Zuri** siendo las levaduras utilizadas la *Torulaspora delbrueckii* (Biodiva) non-saccharomyces y la *Saccharomyces cerevisiae* (Yseo Cross). La *Torulaspora Delbrueckii* se utiliza para el arranque de la fermentación alcohólica y transcurridos 4-5 días se inocula la segunda levadura para la finalización de la misma. Está demostrado que la *torulaspora delbrueckii* es muy interesante para la obtención de un perfil sensorial más complejo (Languet et al., 2005) pero al presentar una tolerancia al alcohol del 8-9° es necesario la inoculación de una segunda levadura.
- Pruebas de maceración prefermentativa en frío o criomaceración<sup>(2)</sup>: Se ha procedido a realizar 3 maceraciones prefermentativas en frío (**Hondarrabi zuri**) con una duración de 6, 12 y 18 horas respectivamente y comparándolas con una elaboración testigo. La levadura utilizada ha sido la NT116 (*Saccharomyces cerevisiae*). Para macerar en frío se ha utilizado nieve carbónica a una dosis de 1 kg nieve carbónica/10 kg uva. El objeto de este ensayo es el comprobar el previsible incremento de la extracción de aromas con las maceraciones, así como optimizar la duración de las mismas.
- Crianza sobre lías<sup>(3)</sup>: Una vez finalizada la fermentación alcohólica se ha reservado parte de lo elaborado para realizar una crianza sobre lías. Se ha probado esta técnica con las variedades **Petit Courbu**, **Gross Manseng**, **Gross Courbu** y **Hondarrabi zuri**. Para este método utilizaremos solo lías finas, es decir, a mitad de fermentación realizaremos un trasiego para separar y desprejar las lías gruesas del fondo del depósito. Se realizan dos batônage semanalmente con el fin de mantener las lías en suspensión. Con esta técnica se persigue mejorar la persistencia aromática, aumentar la untuosidad del txakoli y mejorar tanto la estabilidad proteica como la tartárica entre otros.

- Blanco fermentado en barrica: Se ha elaborado una barrica de 115 litros con *Hondarrabi zuri* utilizando la levadura *S. cerevisiae*: Yseo-Cross y realizando batônage de manera periódica.
- Blanco de variedades aromáticas: con las variedades *Chardonnay*, *Riesling*, *Pinot gris*, *Sauvignong blanc* y *Gewurztraminer* se ha elaborado un txakoli de carácter aromático utilizando una levadura *S.Cerevisiae*: NT-116.
- Vendimias tardías: Se elaboró un vino dulce a partir de las variedades *Gros Manseng* y *Petit Manseng* en la proporción 75-25% respectivamente y parando la fermentación con frío a la densidad de 1010 (azúcar residual de 31,4 g/l). La levadura utilizada fue Zymaflore ST.
- Espumosos: Se ha elaborado el vino base tanto con la variedad *Gros Manseng* como con la *Hondarrabi zuri* con la levadura VL-1 (*Saccharomyces cerevisiae*) en la primera y la levadura NT-116 (*Saccharomyces cerevisiae*) en la segunda para elaborarlo posteriormente según el método champenoise.
- Elaboraciones de Ojo-Gallo: Con las variedades *Tannat*, *Syrah*, *Cabernet Franc* y *Hondarrabi beltza* y utilizando la levadura X-16 (*Saccharomyces cerevisiae*) en todas ellas, se ha procedido a elaborar rosados con mostos obtenidos a partir del sangrado de la vendimia.
- Txakolis tintos: Se han realizado elaboraciones monovarietales con las variedades *Tannat*, *Hondarrabi Beltza*, *Cabernet Sauvignon*, *Cabernet Franc*, *Syrah* y *Pinot Noir*. En las cinco primeras elaboraciones se ha utilizado la levadura HPS (*Saccharomyces cerevisiae*) y la levadura RC 2012 (*Saccharomyces cerevisiae*) que es específica para la Pinot Noir. Se ha realizado la fermentación maloláctica seguida de la fermentación alcohólica habiéndoles añadido la bacteria *Oenococcus oeni* a todas ellas.

Del conjunto de las elaboraciones realizadas se realizó una cata y valoración de las mismas (21/01/2015). A continuación se detalla brevemente lo más destacable de la valoración:

- En el ensayo de criomaceración se ha visto que con 6-12 horas de maceración puede ser suficiente ya que el txakoli a partir de 6 horas disminuye en aromas pero en contra gana en volumen en boca. En definitiva, según el txakoli que se persiga se optará por 6 u 12 horas de criomaceración. Seguiremos realizando pruebas con estos y otros tiempos de maceración.
- En la prueba de coinoculación el conjunto de levaduras Biodiva (*Torulaspora Delbrueckii*)-Cross (*Saccharomyces cerevisiae*) aporta aromas de frutas de hueso.
- De los rosados destacan el O.G-Hondarrabi beltza con aromas frutales y boca sabrosa, además de ser el mejor valorado y el O.G-Syrah ligeramente afrutado, ligero y con un grado del 10,44% se ve adecuado para elaborar un espumoso.

- De los tintos elaborados, la variedad Hondarrabi beltza, Tannat y Pinot Noir son adecuados para envejecer en barrica. Se ha experimentado con los siguientes elaboraciones pasadas por barrica y coupages; **H.Beltza 100%, Tannat 100%, Pinot Noir 100%, H.Beltza 50%-Pinot Noir 50%, H.Beltza 50%-Tannat 50%, H.Beltza 75%-Tannat 25%, Pinot Noir 70%- Hondarrabi Baltza 30%**.
- En la crianza sobre lías se decide dejar más tiempo en contacto con las lías hasta conseguir el punto deseado de aromas, boca, cuerpo,...

(4) **Inoculación secuencial;** *En este caso es la adición en diferentes etapas de la fermentación dos diferentes levaduras, la levadura torulaspora delbrueckii y la levadura saccharomyces cerevisiae.*

(5) **Criomaceracion;** *Consiste en bajar la temperatura de la vendimia recién despalillada, de esta manera conseguimos aumentar la solubilización de los aromas sin extraer demasiada astringencia al no existir alcohol como disolvente en el medio. El enfriamiento debe ser rápido para evitar cualquier oxidación, logrando unos mínimos de 8°C.*

(6) **Crianza sobre lías:** *Las lías son levaduras muertas depositadas después de la fermentación alcohólica, una vez muertas comienzan a descomponerse, a romper su pared celular aportándonos sustancias y elementos contenidos que nos van a resultar beneficiosos. Entre estas sustancias las manoproteínas son las de mayor interés enológico, ya que:*

- Favorecen la estabilización proteica y tartárica.
- Aportan untuosidad y sensación de densidad.
- Protege al vino frente a la oxidación.
- Disminuye la astringencia.
- Mejoran la persistencia aromática y aparecen nuevos aromas.
- Mejoran la estabilidad de la materia colorante.



**Upeltegi Koaderno / Cuaderno de Bodega**

**2015 Uztaldia / Vendimia 2015**

**HONDARRABI ZURI- ST. GEORGE**

Elaborazioa: Hondarrabi zuri-St George  
 Mahats motak: Hondarrabi zuri

Litroak: 300

**Depositoaren jarraipen fitxa**

**Bodegan sarrera:**

Bilketa data: ira.-30  
 Partzela: 3  
 Ekoizpena (kg): 1160  
 Osasun egoera: Ona

**Aletzea:**

Sulfitadoa (g/qm): Suprarom 15 g/hl

**Beraketa:**

Ordu kopurua:  
 Tratamendua:

**Dolaraketa:**

Dolarea: Butcher RPF-15 Litroak: 750

**Desfangatua:**

Entzimak: Lafazym CL 1 g/hl  
 Ordu kopurua: 72 Litroak: 710

**Irakiketa hasiera:**

Litroak: 300

urr.-2 Legamiak: St. George 20 g/hl  
 urr.-2 Indartzailea: Superstart Blanc 25 g/hl  
 urr.-2 Elikagaia: Nutristart Arom 15 g/hl  
 urr.-7 Legami prod.: Bioarom 20 g/hl  
 urr.-8 Elikagaia: Thiazote 15 g/hl

**Kupela itxi:**

Sulfitadoa (g/hl): Meta 6 g/hl Litroak: 300

**Kupel aldaketa:**

aza.-26 Sulfitadoa (g/hl): Meta 5 g/hl Litroak: 300  
 Sulfitadoa (g/hl):

**Garbiketa:**

abe.-17 Tratamendua: Bentonita 40 g/hl, Gecoll 8 ml/hl  
 abe.-23 Kupel aldaketa: Meta 4 g/hl

**Finkaketa:**

Mota:

**Irazketa:**

Mota:

**Botilaratzea:**

Sulfitadoa (g/hl):  
 Az. askorbikoa:  
 Botilla Kopurua:  
 Kontraetiketak:

**Mustioaren datuak**

T (°C):	14,0
Dentsitatea (g/l):	1095
Az. Osoa (g/l):	9,1
pH:	3,25
Bolumen %:	12,83
SO <sub>2</sub> L (mg/l):	19
N.F.A (mg/l):	98

**Irakiketaren bilakaera**

	T (°C)	Den.	Oharrak
ira.-30	14	1095	Aletu, Dolaratu, Desfangatu
urr.-2	10,5	1095	Legamiak, Indartzailea eta Elikagaia bota
urr.-5	15	1091	
urr.-6	14,5	1088	
urr.-7	15	1080	
urr.-8	15	1072	
urr.-9	14,5	1063	
urr.-10	15	1057	
urr.-11	14,5	1051	
urr.-13	19	1035	
urr.-14	14,5	1032	
urr.-15	15	1030	
urr.-16	15	1028	
urr.-17	15	1024	
urr.-19	15	1020	
urr.-20	15	1018	
urr.-21	16	1016	
urr.-22	16,5	1014	
urr.-23	17	1011	
urr.-26	17,5	1006	
urr.-27	17,5	1005	Erremontatu aireakin, Thiazote 5 g/hl
urr.-28	17,5	1004	Erremontatu
urr.-29	17	1002	
urr.-30	17,5	1001	Erremontatu
aza.-2	18,5	998	
aza.-3	18	997	
aza.-4	17,5	997	
aza.-5	17,5	997	
aza.-6	17,5	996	
aza.-9	18	996	
aza.-10	19	995	
aza.-11	19	995	Erremontatu aireakin
aza.-12	20	995	
aza.-13	19	995	
aza.-14	19	994	
aza.-17	19	994	Kupela itxi

**Txakolinaren analisisia**

Bolumena %:	12,9	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	12/22
Az. Osoa (g/l):	9,05	Azukrea (g/l):	2,66
Az.Lurrunkor (g/l):	0,18	Az. Malikoa (g/l):	4,36
pH:	3,34		

aza.-12

**HONDARRABI ZURI- ST. GEORGE**

Elaboración: Hondarrabi zuri-St George  
 Variedades: Hondarrabi zuri

Vol.: 300

**Ficha de seguimiento depósito**

**Entrada bodega:**

Fecha vendimia: sep-30  
 Parcela: 3  
 Producción (kg): 1160  
 Sanidad: Ona

**Despalillado:**

Sulfitado (g/qm):

**Maceración:**

Horas:  
 Tratamiento:

**Prensado:**

Prensa: Butcher RPF-15 Vol.: 750

**Desfangado:**

Enzimas: Lafazym CL 1 g/hl  
 Horas: 72 Vol.: 710

**Inicio fermentación:**

Vol.: 300

oct-2 Levaduras: St. George 20 g/hl  
 oct-2 Activador: Superstart Blanc 25 g/hl  
 oct-2 Alimento: Nutristart Arom 15 g/hl  
 oct-7 Prod. levadura: Bioarom 20 g/hl  
 oct-8 Alimento: Thiazote 15 g/hl

**Fin fermentación:**

nov-17 Sulfitado (g/hl): Meta 6 g/hl Vol.: 300

**Trasiego:**

nov-26 Sulfitado (g/hl): Meta 5 g/hl Vol.: 300  
 Sulfitado (g/hl):

**Clarificación:**

dic-17 Tipo: Bentonita 40 g/hl, Gecoll 8 ml/hl  
 dic-23 Trasiego: Meta 4 g/hl

**Estabilización:**

Tipo:

**Filtración:**

Tipo:

**Embotellado:**

Sulfitado (g/hl):  
 Ac. ascórbico:  
 Nº Botellas:  
 Contraetiquetas:

**Datos del mosto**

T (°C):	14,0
Densidad (g/l):	1095
Ac. Total (g/l):	9,1
pH:	3,25
Volumen %:	12,83
SO <sub>2</sub> L (mg/l):	19
N.F.A (mg/l):	98

**Evolución fermentación**

	T (°C)	Den.	Observaciones
sep-30	14	1095	Despalillar, Prensado, Desfangado
oct-2	10,5	1095	Levaduras, Activador, Alimento
oct-5	15	1091	
oct-6	14,5	1088	
oct-7	15	1080	
oct-8	15	1072	
oct-9	14,5	1063	
oct-10	15	1057	
oct-11	14,5	1051	
oct-13	19	1035	
oct-14	14,5	1032	
oct-15	15	1030	
oct-16	15	1028	
oct-17	15	1024	
oct-19	15	1020	
oct-20	15	1018	
oct-21	16	1016	
oct-22	16,5	1014	
oct-23	17	1011	
oct-26	17,5	1006	
oct-27	17,5	1005	Remontar con aireación, Thiazote 5 g/hl
oct-28	17,5	1004	Remontar
oct-29	17	1002	
oct-30	17,5	1001	Remontar
nov-2	18,5	998	
nov-3	18	997	
nov-4	17,5	997	
nov-5	17,5	997	
nov-6	17,5	996	
nov-9	18	996	
nov-10	19	995	
nov-11	19	995	Remontar con aireación
nov-12	20	994	
nov-13	19	994	
nov-14	19	994	
nov-17	19	994	Fin fermentación

**Análítica Txakoli**

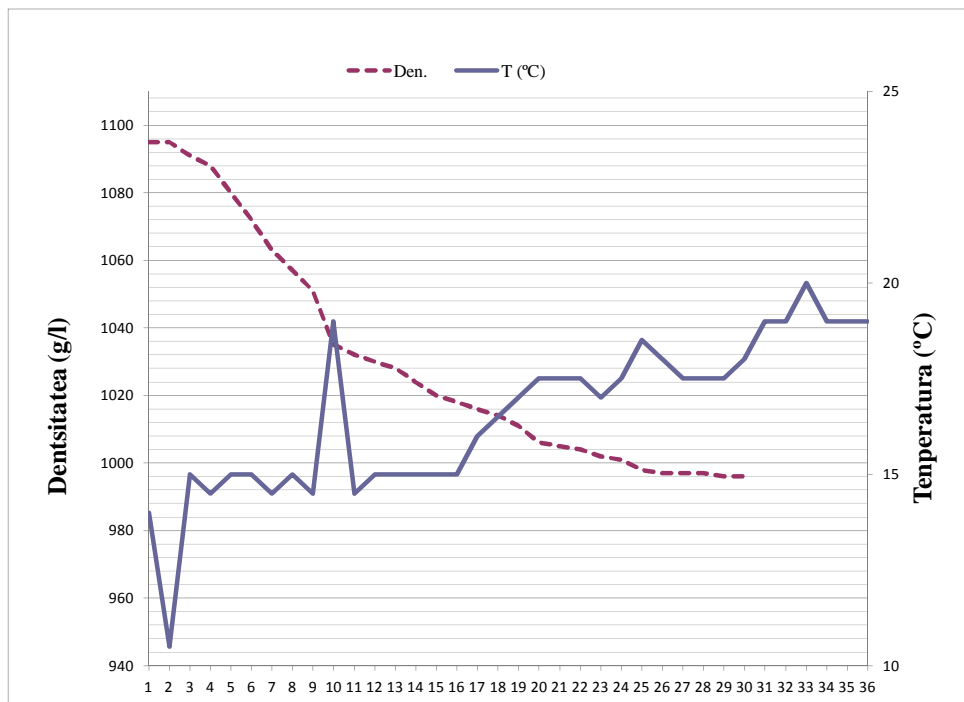
Volumen %:	12,9	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	12/22
Ac. Total (g/l):	9,05	Azúcar (g/l):	2,66
Ac. Volátil (g/l):	0,18	Ac. Málico (g/l):	4,36
pH:	3,34		

12-nov

**Parametro analitikoaren kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
aza.-6						6,14		
aza.-9						4,7		
aza.-10			0,18			4,11		
aza.-16						1,78		
urt.-26					29			

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



**Oharrak/ Observaciones:**

Urriak 13an temperatura 19,5 °C-ra igo zen hotz ekipoan izandako arazo bategatik.  
 El día 13 de octubre la temperatura subió a 19,5°C por un fallo en el equipo de frío.

## HONDARRABI ZURI- CROSS

Elaborazioa: Hondarrabi zuri-Cross  
 Mahats motak: Hondarrabi zuri

Litroak: 110

### Depositoaren jarraipen fitxa

#### Bodegan sarrera:

Bilketa data: ira.-30  
 Partzela: 3  
 Ekoizpena (kg): 1160  
 Osasun egoera: Ona

ira.-30

#### Aletzea:

Sulfitadoa (g/qm): Suprarom 15 g/hl

#### Beraketa:

Ordu kopurua:  
 Tratamendua:

ira.-30

#### Dolaraketa:

Dolarea: Butcher RPF-15

Litroak: 750

ira.-30

#### Desfangatua:

Entzimak: Lafazym CL 1 g/hl  
 Ordu kopurua: 72

Litroak: 710

#### Irakiketa hasiera:

urr.-2	Legamiak:	Yseo-Cross 20 g/hl	Litroak: 300
urr.-2	Indartzailea:	Superstart Blanc 25 g/hl	
urr.-2	Elikagaia:	Nutristart Arom 15 g/hl	
urr.-7	Legami prod.:	Bioarom 20 g/hl	
urr.-8	Elikagaia:	Thiazote 15 g/hl	
urr.-9	Elikagaia:	Thiazote 5 g/hl	

#### Kupela itxi:

urr.-27 Sulfitadoa (g/hl): Meta 6 g/hl

#### Kupel aldaketa:

aza.-26 Sulfitadoa (g/hl): Meta 3 g/hl      Litroak: 300  
 Sulfitadoa (g/hl):

#### Garbiketa:

abe.-18 Tratamendua: Bentonita 40 g/hl, Gecoll 8 ml/hl  
 abe.-23 Kupel aldaketa: Meta 4 g/hl      Litroak: 110

#### Finkaketa:

Mota:

#### Irazketa:

Mota:

#### Botilaratzea:

Sulfitadoa (g/hl):  
 Az. askorbikoa:  
 Botilla Kopurua:  
 Kontraetiketak:

### Mustioaren datuak

T (°C):	14,0
Dentsitatea (g/l):	1095
Az. Osoa (g/l):	9,1
pH:	3,25
Bolumena %:	12,86
SO <sub>2</sub> L (mg/l):	19
N.F.A (mg/l):	98

### Irakiketaren bilakaera

	T (°C)	Den.	Oharrak
ira.-30	14	1091	Bildu, Aletu, Dolaratu, Desfangatua
urr.-1	14	1091	
urr.-2	14	1091	Legamia, Indartzailea, Elikagaia
urr.-3			
urr.-4			
urr.-5	16	1091	
urr.-6	14	1090	
urr.-7	14,5	1086	Bioarom
urr.-8	15	1077	Elikagaia
urr.-9	15	1063	Elikagaia
urr.-10	14	1054	
urr.-11	14	1046	
urr.-12			
urr.-13	20	1025	
urr.-14	15	1021	
urr.-15	15	1017	Hotza kendu
urr.-16	16	1013	
urr.-17	16,5	1009	
urr.-18			
urr.-19	17,5	1002	
urr.-20	18	999	
urr.-21	18	997	
urr.-22	18	996	
urr.-23	17,5	995	
urr.-24			
urr.-25			
urr.-26	17	994	
urr.-27	17	994	Kupela itxi

urr.-26

### Txakolinaren analisisia

Bolumena %:	13,02
Az. Osoa (g/l):	8,9
Az. Lurrunkor (g/l):	0,22
pH:	3,34

SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	12/26
Azukrea (g/l):	< 1
Az. Malikoa (g/l):	4,59

**HONDARRABI ZURI- CROSS**

Elaboración: Hondarrabi zuri-Cross Vol.: 110  
 Variedades: Hondarrabi zuri

**Ficha de seguimiento depósito**

**Entrada bodega:**

Fecha vendimia: sep-30  
 Parcela: 3  
 Producción (kg): 1160  
 Sanidad: Buena

**Despalillado:**

Sulfitado (g/qm): Suprarom 15 g/hl

**Maceración:**

Horas:  
 Tratamiento:

**Prensado:**

Prensa: Butcher RPF-15 Vol.: 750

**Desfangado:**

Enzimas: Lafazym CL 1 g/hl  
 Horas: 72 Vol.: 710

**Inicio fermentación:**

Vol.: 300

oct-2 Levaduras: Yseo-Cross 20 g/hl  
 oct-2 Activador: Superstart Blanc 25 g/hl  
 oct-2 Alimento: Nutristart Arom 15 g/hl  
 oct-7 Prod. levadura: Bioarom 20 g/hl  
 oct-8 Alimento: Thiazote 15 g/hl  
 oct-9 Alimento: Thiazote 5 g/hl

**Fin fermentación:**

oct 27 Sulfitado (g/hl):

**Trasiego:**

nov-26 Sulfitado (g/hl): Meta 6 g/hl Vol.: 300  
 Sulfitado (g/hl):

**Clarificación:**

dic 18 Tipo: Bentonita 40 g/hl, Gecoll 8 ml/hl  
 dic 23 Trasiego: Meta 4 g/hl Vol.: 110

**Estabilización:**

Tipo:

**Filtración:**

Tipo:

**Embotellado:**

Sulfitado (g/hl):  
 Ac. ascórbico:  
 Nº Botellas:  
 Contraetiquetas:

**Datos del mosto**

T (°C):	14,0
Densidad (g/l):	1095
Ac. Total (g/l):	9,1
pH:	3,25
Volumen %:	12,86
SO2 L (mg/l):	19
N.F.A (mg/l):	98

**Evolución fermentación**

	T (°C)	Den.	Observaciones
sep-30	14	1091	Despalillado, Prensado, Desfangado
oct-1	14	1091	
oct-2	14	1091	Levadura, Activador, Alimento
oct-3			
oct-4			
oct-5	16	1091	
oct-6	14	1090	
oct-7	14,5	1086	Bioarom
oct-8	15	1077	Alimento
oct-9	15	1063	Alimento
oct-10	14	1054	
oct-11	14	1046	
oct-12			
oct-13	20	1025	
oct-14	15	1021	
oct-15	15	1017	Quitar frío
oct-16	16	1013	
oct-17	16,5	1009	
oct-18			
oct-19	17,5	1002	
oct-20	18	999	
oct-21	18	997	
oct-22	18	996	
oct-23	17,5	995	
oct-24			
oct-25			
oct-26	17	994	
oct-27	17	994	Fin fermentación

**Analítica Txakoli**

Volumen %:	13,02
Ac. Total (g/l):	8,9
Ac. Volátil (g/l):	0,22
pH:	3,34

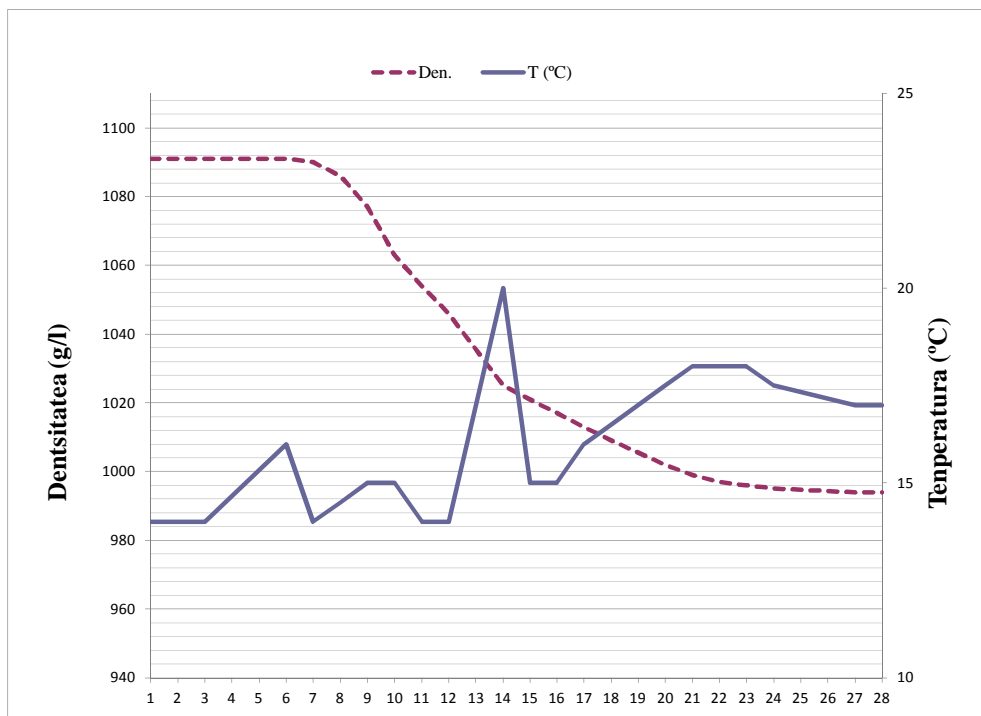
SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	12/26
Azúcar (g/l):	< 1
Ac. Málico (g/l):	4,59

oct 26

**Parametro analitikoaren kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
aza.-2					28,0			
urt.-25					22,0			Meta 3 g/hl

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



**Oharrak/ Observaciones:**

Urriak 13an temperatura 19,5 °C-ra igo zen hotz ekipoa izandako arazo bategatik.  
 El día 13 de octubre la temperatura subió a 19,5°C por un fallo en el equipo de frío.

## HONDARRABI ZURI- EXOTICS

Elaborazioa: Hondarrabi zuri-Exotics  
 Mahats motak: Hondarrabi zuri

Litroak: 290

### Depositoaren jarraipen fitxa

#### Bodegan sarrera:

Bilketa data: urr.-7  
 Partzela: 4  
 Ekoizpena (kg): 1046  
 Osasun egoera: Ona

#### Aletzea:

Sulfitadoa (g/qm): Suprarom 15 g/hl

#### Beraketa:

Ordu kopurua:  
 Tratamendua:

#### Dolaraketa:

Dolarea: Velo Mod. 8 hl

Litroak: 675

#### Desfangatua:

Entzimak: Lafazym CL 1 g/hl  
 Ordu kopurua: 48

Litroak: 310

#### Irakiketa hasiera:

urr.-9 Legamiak: Exotics 20 g/hl  
 urr.-9 Indartzailea: Superstart Blanc 25 g/hl  
 urr.-13 Elikagaia: Nutristart Arom 15 g/hl  
 urr.-14 Elikagaia: Thiazote 15 g/hl  
 urr.-20 Legami prod.: Bioarom 15g/hl

#### Kupela itxi:

Sulfitadoa (g/hl): Meta 6 g/hl

Litroak: 300

#### Kupel aldaketa:

aza.-26 Sulfitadoa (g/hl): Meta 5 g/hl  
 Sulfitadoa (g/hl):

Litroak: 290  
 Litroak:

#### Garbiketa:

abe.-17 Tratamendua: Bentonita 40 g/hl, Gecoll 8 ml/hl  
 abe.-23 Kupel aldaketa: Meta 4 g/hl

Litroak:

#### Finkaketa:

Mota:

#### Irazketa:

Mota:

#### Botilaratzea:

Sulfitadoa (g/hl):  
 Az. askorbikoa:  
 Botilla Kopurua:  
 Kontraetiketak:

### Mustioaren datuak

T (°C):	14,0
Dentsitatea (g/l):	1096
Az. Osoa (g/l):	8,4
pH:	3,1
Bolumena %:	12,86
SO <sub>2</sub> L (mg/l):	14
N.F.A (mg/l):	109

### Irakiketaren bilakaera

	T (°C)	Den.	Oharrak
urr.-7	14	1096	Aletu, Dolararatu, Entzimak
urr.-8	11,5	1096	
urr.-9	11,5	1095	Legamiak, Indartzailea
urr.-10	15	1093	
urr.-11	16	1092	
urr.-12			
urr.-13	21	1067	Elikagaia
urr.-14	18	1052	Elikagaia
urr.-15	18	1039	
urr.-16	18	1026	
urr.-17	18	1016	
urr.-18			
urr.-19	18	1005	
urr.-20	18	1003	Bioarom
urr.-21	18	1000	
urr.-22	18	999	
urr.-23	18	998	
urr.-24			
urr.-25			
urr.-26	17,5	996	
urr.-27	17,5	995	
urr.-28	17	995	
urr.-29	17	995	
urr.-30	17	995	Erremontatu
urr.-31			
aza.-1			
aza.-2	17	994	Kupela itxi

### Txakolinaren analisisia

Bolumena %:	13,04
Az. Osoa (g/l):	8,4
Az. Lurrunkor (g/l):	0,37
pH:	3,13

SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	16/22
Azukrea (g/l):	4,01
Az. Malikoa (g/l):	2,32

urr.-27



## HONDARRABI ZURI- EXOTICS

Elaboración: Hondarrabi zuri-Exotics  
 Variedades: Hondarrabi zuri

Vol.: 290

### Ficha de seguimiento depósito

#### Entrada bodega:

Fecha vendimia: oct-7  
 Parcela: 4  
 Producción (kg): 1046  
 Sanidad: Buena

#### Despalillado:

oct-7 Sulfitado (g/qm): Suprarom 15 g/hl

#### Maceración:

Horas:  
 Tratamiento:

#### Prensado:

oct-7 Prensa: Velo Mod. 8 hl Vol.: 675

#### Desfangado:

oct-7 Enzimas: Lafazym CL 1 g/hl  
 Horas: 48 Vol.: 310

#### Inicio fermentación:

oct-9 Levaduras: Exotics 20 g/hl  
 oct-9 Activador: Superstart Blanc 25 g/hl  
 oct-13 Alimento: Nutristart Arom 15 g/hl  
 oct-14 Alimento: Thiazote 15 g/hl  
 oct-20 Prod. levadura: Bioarom 15g/hl

#### Fin fermentación:

nov-2 Sulfitado (g/hl): Meta 6 g/hl Vol.: 300

#### Trasiego:

nov-26 Sulfitado (g/hl): Meta 5 g/hl Vol.: 290  
 Sulfitado (g/hl): Vol.:

#### Clarificación:

dic-17 Tipo: Bentonita 40 g/hl, Gecoll 8 ml/hl  
 dic 23 Trasiego: Meta 4 g/hl Vol.:

#### Estabilización:

Tipo:

#### Filtración:

Tipo:

#### Embotellado:

Sulfitado (g/hl):  
 Ac. ascórbico:  
 Nº Botellas:  
 Contraetiquetas:

### Datos del mosto

T (°C):	14,0
Densidad (g/l):	1096
Ac. Total (g/l):	8,4
pH:	3,1
Volumen %:	12,86
SO <sub>2</sub> L (mg/l):	14
N.F.A (mg/l):	109

### Evolución fermentación

	T (°C)	Den.	Observaciones
oct-7	14	1096	Despalillado, Prensado, Desfangado
oct-8	11,5	1096	
oct-9	11,5	1095	Levaduras, Activador
oct-10	15	1093	
oct-11	16	1092	
oct-12			
oct-13	21	1067	Alimento
oct-14	18	1052	Alimento
oct-15	18	1039	
oct-16	18	1026	
oct-17	18	1016	
oct-18			
oct-19	18	1005	
oct-20	18	1003	Bioarom
oct-21	18	1000	
oct-22	18	999	
oct-23	18	998	
oct-24			
oct-25			
oct-26	17,5	996	
oct-27	17,5	995	
oct-28	17	995	
oct-29	17	995	
oct-30	17	995	Remontado
oct-31			
nov-1			
nov-2	17	994	Fin fermentación

### Analítica Txakoli

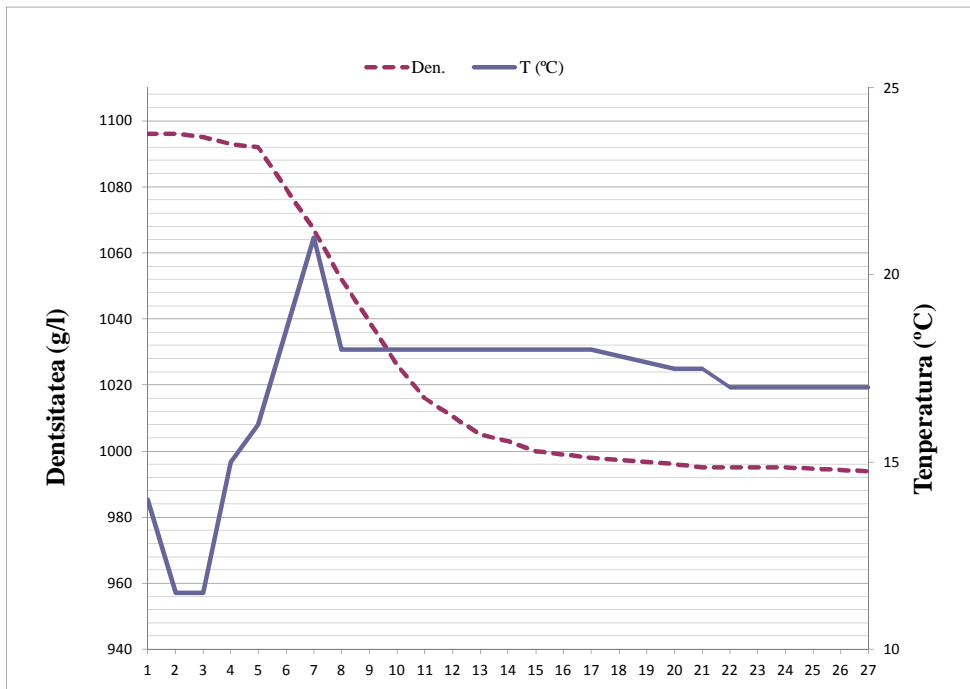
Volumen %:	13,04
Ac. Total (g/l):	8,4
Ac. Volátil (g/l):	0,37
pH:	3,13

SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	16/22
Azúcar (g/l):	4,01
Ac. Málico (g/l):	2,32

**Parametro analitikoaren kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
urt.-25					29			
urr.-27	13,4					2,87		

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



**Oharrak/ Observaciones:**  
 Urriak 13-an temperatura 21 °C-ra igo zen hotz ekipoa izandako arazo bategatik.  
 El día 13 de octubre la temperatura subió a 21°C por un fallo en el equipo de frío.

## HONDARRABI ZURI- BIODIVA-CROSS

Elaborazioa: Hondarrabi zuri-Biodiva-Cross  
 Mahats motak: Hondarrabi zuri

Litroak: 305

### Depositoaren jarraipen fitxa

#### Bodegan sarrera:

Bilketa data: urr.-7  
 Partzela: 4  
 Ekoizpena (kg): 1046  
 Osasun egoera: Ona

#### Aletzea:

Sulfitadoa (g/qm): Suprarom 15 g/hl

#### Beraketa:

Ordu kopurua:  
 Tratamendua:

#### Dolaraketa:

Dolarea: Velo Mod. 8 hl Litroak: 675

#### Desfangatua:

Entzimak: Lafazym CL 1 g/hl  
 Ordu kopurua: 48 Litroak: 310

#### Irakiketa hasiera:

urr.-9 Legamiak: Biodiva 20 g/hl (tolurospora)  
 urr.-13 Elikagaia: Nutristart Arom 15 g/hl  
 urr.-14 Legamiak: Yseo Cross 20 g/hl  
 urr.-14 Indartzailea: Superstart Blanc 25 g/hl  
 urr.-15 Elikagaia: Thiazote 15 g/hl  
 urr.-19 Elikagaia: Thiazote 5 g/hl  
 urr.-20 Legami prod.: Bioarom 15g/hl

#### Kupela itxi:

Sulfitadoa (g/hl): Meta 6 g/hl Litroak: 305

#### Kupel aldaketa:

aza.-26 Sulfitadoa (g/hl): Meta 5 g/hl Litroak: 305  
 Sulfitadoa (g/hl): Litroak:

#### Garbiketa:

abe.-17 Tratamendua: Bentonita 40 g/hl, Gecoll 8 ml/hl  
 abe.-23 Kupel aldaketa: Meta 4 g/hl Litroak:

#### Finkaketa:

Mota:

#### Irazketa:

Mota:

#### Botilaratzea:

Sulfitadoa (g/hl):  
 Az. askorbikoa:  
 Botilla Kopurua:  
 Kontraetiketak:

### Mustioaren datuak

T (°C):	14,0
Dentsitatea (g/l):	1096
Az. Osoa (g/l):	8,4
pH:	3,1
Bolumena %:	12,86
SO <sub>2</sub> L (mg/l):	14
N.F.A (mg/l):	109

### Irakiketaren bilakaera

	T (°C)	Den.	Oharrak
urr.-7	14	1096	Aletu, Dolararatu, Entzimak
urr.-8	11,5	1096	
urr.-9	11,5	1095	Legamiak
urr.-10	15	1094	
urr.-11	16	1092	
urr.-12			
urr.-13	19,5	1085	Elikagaia
urr.-14	20	1071	Legamia, Indartzailea
urr.-15	19,5	1059	Elikagaia
urr.-16	19,5	1045	
urr.-17	19	1033	
urr.-18			
urr.-19	20	1016	Elikagaia
urr.-20	20	1010	Bioarom
urr.-21	19	1006	
urr.-22	19	1002	
urr.-23	18,5	1000	
urr.-24			
urr.-25			
urr.-26	18	997	
urr.-27	18	996	
urr.-28	17	995	
urr.-29	17	995	
urr.-30	17	994	
urr.-31			
aza.-1			
aza.-2	17	994	Kupela itxi

### Txakolinaren analisisia

Bolumena %:	13,11
Az. Osoa (g/l):	8,55
Az. Lurrunkor (g/l):	0,3
pH:	3,12

SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	16/22
Azukrea (g/l):	3,99
Az. Malikoa (g/l):	2,5

## HONDARRABI ZURI- BIODIVA-CROSS

Elaboración: Hondarrabi zuri-Biodiva-Cross  
Variedades: Hondarrabi zuri

Vol.: 305

### Ficha de seguimiento depósito

#### Entrada bodega:

Fecha vendimia: oct-7  
Parcela: 4  
Producción (kg): 1046  
Sanidad: Buena

#### Despalillado:

Sulfitado (g/qm): Suprarom 15 g/hl

#### Maceración:

Horas:  
Tratamiento:

#### Prensado:

Prensa: Velo Mod. 8 hl Vol.: 675

#### Desfangado:

Enzimas: Lafazym CL 1 g/hl  
Horas: 48 Vol.:

#### Inicio fermentación:

Vol.: 310

oct-9 Levaduras: Biodiva 20 g/hl (tolurospora)  
oct-13 Alimento: Nutristart Arom 15 g/hl  
oct-14 Levaduras: Yseo Cross 20 g/hl  
oct-14 Activador: Superstart Blanc 25 g/hl  
oct-15 Alimento: Thiazote 15 g/hl  
oct-19 Alimento: Thiazote 5 g/hl  
oct-20 Prod. levadura: Bioarom 15g/hl

#### Fin fermentación:

Sulfitado (g/hl): Meta 6 g/hl Vol.: 305

#### Trasiego:

nov-26 Sulfitado (g/hl): Meta 5 g/hl Vol.: 305  
Sulfitado (g/hl): Vol.:

#### Clarificación:

dic-17 Tipo: Bentonita 40 g/hl, Gecoll 8 ml/hl  
dic-23 Trasiego: Meta 4 g/hl Vol.:

#### Estabilización:

Tipo:

#### Filtración:

Tipo:

#### Embotellado:

Sulfitado (g/hl):  
Ac. ascórbico:  
Nº Botellas:  
Contraetiquetas:

### Datos del mosto

T (°C):	14,0
Densidad (g/l):	1096
Ac. Total (g/l):	8,4
pH:	3,1
Volumen %:	12,86
SO <sub>2</sub> L (mg/l):	14
N.F.A (mg/l):	109

### Evolución fermentación

	T (°C)	Den.	Observaciones
oct-7	14	1096	Despalillado, Prensado, Desfangado
oct-8	11,5	1096	
oct-9	11,5	1095	Levaduras
oct-10	15	1094	
oct-11	16	1092	
oct-12			
oct-13	19,5	1085	Alimento
oct-14	20	1071	Levadura, Activador
oct-15	19,5	1059	Alimento
oct-16	19,5	1045	
oct-17	19	1033	
oct-18			
oct-19	20	1016	Alimento
oct-20	20	1010	Bioarom
oct-21	19	1006	
oct-22	19	1002	
oct-23	18,5	1000	
oct-24			
oct-25			
oct-26	18	997	
oct-27	18	996	
oct-28	17	995	
oct-29	17	995	
oct-30	17	994	
oct-31			
nov-1			
nov-2	17	994	Fin fermentación

### Analítica Txakoli

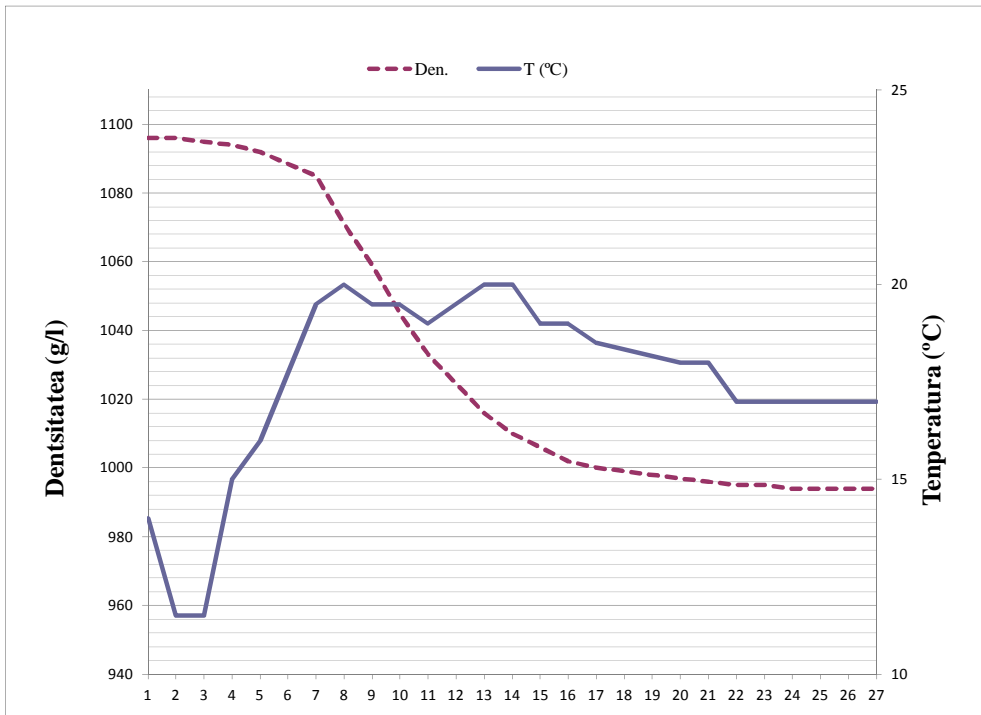
Volumen %:	13,11
Ac. Total (g/l):	8,55
Ac. Volátil (g/l):	0,3
pH:	3,12

SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	16/22
Azúcar (g/l):	3,99
Ac. Málico (g/l):	2,5

**Parametro analitikoaren kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
urt.-25					32			
urr.-27	13,18					2,11		

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



Oharrak/ Observaciones:

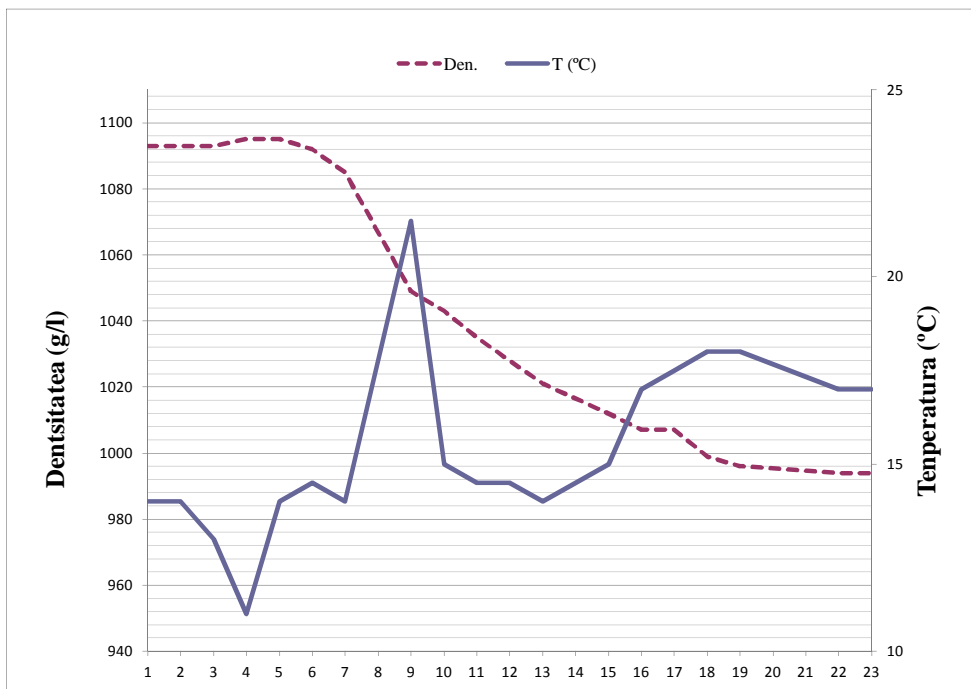




**Parametro analitikoaren kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
aza.-2					19			META 4 g/hl
urt.-26					36			

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



**Oharrak/ Observaciones:**  
 Urriak 13-an temperatura 21,5°C-ra igo zen hotz ekipoa izandako arazo bategatik.  
 El día 13 de octubre la temperatura subió a 21,5°C por un fallo en el equipo de frío.



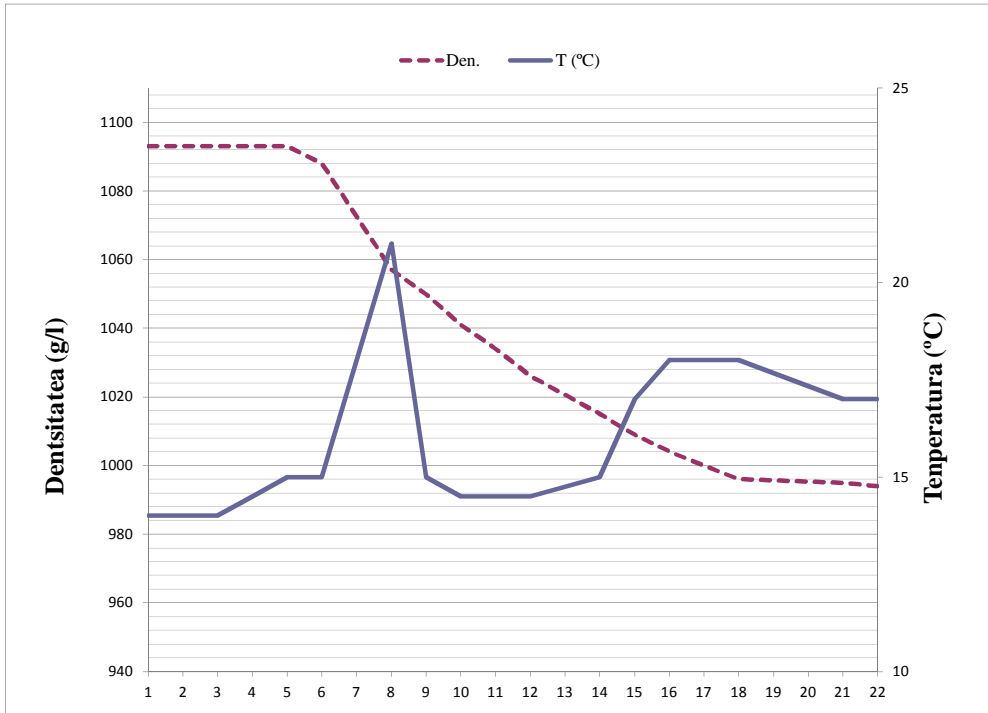




**Parametro analitikoaren kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
aza.-2					22			META 4 g/hl
urt.-26					37			

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



**Oharrak/ Observaciones:**  
 Urriak 13-an temperatura 21 °C-ra igo zen hotz ekipoa izandako arazo bategatik.  
 El día 13 de octubre la temperatura subió a 21°C por un fallo en el equipo de frío.

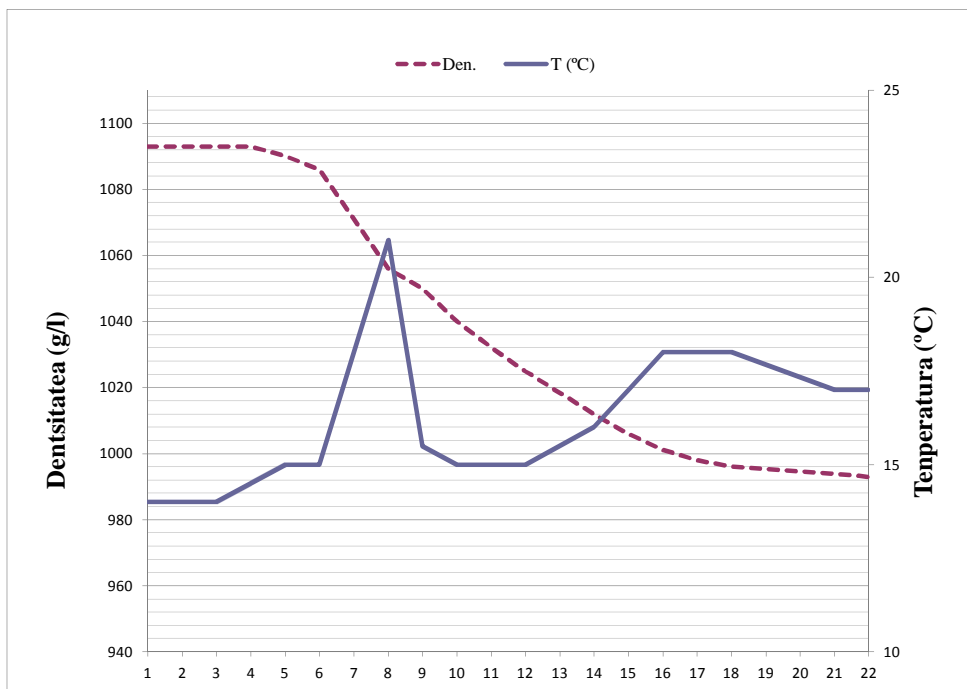




**Parametro analitikoaren kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
aza.-2					19			META 4 g/hl
urt.-26					37			

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



**Oharrak/ Observaciones:**  
 Urriak 13-an temperatura 21 °C-ra igo zen hotz ekipoa izandako arazo bategatik.  
 El día 13 de octubre la temperatura subió a 21°C por un fallo en el equipo de frío.



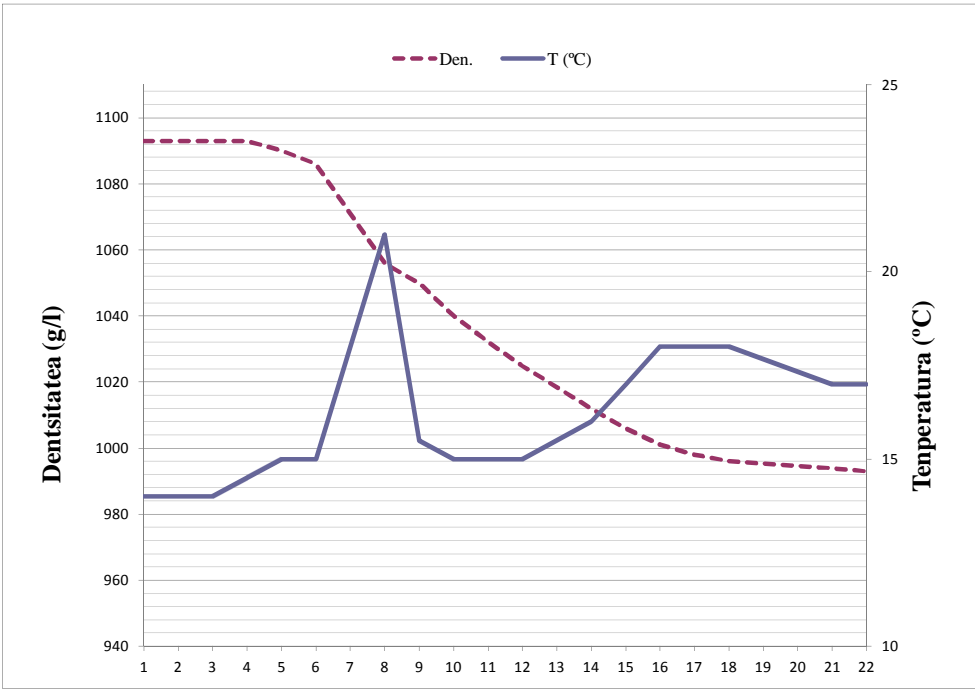




**Parametro analitikoaren kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
aza.-2					16			META 4 g/hl
urt.-26					35			

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



**Oharrak/ Observaciones:**  
 Urriak 13-an temperatura 21 °C-ra igo zen hotz ekipoa izandako arazo bategatik.  
 El día 13 de octubre la temperatura subió a 21°C por un fallo en el equipo de frío.

**PETIT COURBU**

Elaborazioa: Petit Courbu                      Litroak: 200  
 Mahats motak: Petit Courbu

**Depositoaren jarraipen fitxa**

**Bodegan sarrera:**

Bilketa data: ira.-28  
 Partzela: P.7+P.5  
 Ekoizpena (kg): 1369  
 Osasun egoera: Ona

**Aletzea:**

Sulfitadoa (g/qm): Suprarom 15 g/hl aletzerakoan

**Beraketa:**

Ordu kopurua:  
 Tratamendua:

**Dolaraketa:**

Dolarea: Butcher RPF-15                      Litroak: 940

**Desfangatua:**

Entzimak: Lafazym CL 1 g/hl  
 Ordu kopurua: 24                      Litroak: 800

**Irakiketa hasiera:**

urr.-1 Legamiak: St. George 20 g/hl  
 urr.-1 Indartzailea: Superstart Blanc 25 g/hl  
 urr.-2 Elikagaia: Nutristart Arom 15 g/hl  
 urr.-9 Elikagaia: Thiazote 15g/hl

**Kupela itxi:**

urr.-26 Sulfitadoa (g/hl): Meta 6 g/hl                      Litroak: 790

**Kupel aldaketa:**

abe.-2 Sulfitadoa (g/hl): Meta 4 g/hl                      Litroak: 200  
 Sulfitadoa (g/hl):

**Garbiketa:**

urt.-5 Tratamendua: Bentonita 40 g/hl, Gecoll 8 ml/hl  
 urt.-11 Kupel aldaketa: Meta 4 g/hl

**Finkaketa:**

Mota:

**Irazketa:**

Mota:

**Botilaratzea:**

Sulfitadoa (g/hl):  
 Az. askorbikoa:  
 Botilla Kopurua:  
 Kontraetiketak:

**Mustioaren datuak**

T (°C):	14,0
Dentsitatea (g/l):	1085,0
Az. Osoa (g/l):	11,5
pH:	3,2
Bolumen %:	12,1
SO <sub>2</sub> L (mg/l):	16,0
N.F.A (mg/l):	120

**Irakiketaren bilakaera**

	T (°C)	Den.	Oharrak
ira.-29	14	1090	Aletu, Dolaratu, Desfangatu
ira.-30	14	1090	
urr.-1	14	1090	Legamia, indartzailea
urr.-2	11,5	1090	Elikagaia
urr.-3			
urr.-4			
urr.-5	11	1087	
urr.-6	13	1087	
urr.-7	14	1084	
urr.-8	14,5	1075	
urr.-9	14,5	1060	Elikagaia
urr.-10	15	1050	
urr.-11	14,5	1040	
urr.-12			
urr.-13	19,5	1019	
urr.-14	15	1013	
urr.-15	15	1009	Tº askatu
urr.-16	15,5	1005	
urr.-17	16	1002	
urr.-18			
urr.-19	17	998	
urr.-20	17	997	
urr.-21	17	997	
urr.-22	17	996	
urr.-23	17	996	
urr.-24			
urr.-25			
urr.-26	17	995	Kupela itxi

**Txakolinaren analisisia**

Bolumena %:	12,01
Az. Osoa (g/l):	9,20
Az.Lurrunkor (g/l):	0,18
pH:	3,47

SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	6/16
Azukrea (g/l):	< 1
Az. Malikoa (g/l):	4,72

urr.-26

**PETIT COURBU**

Elaboración: Petit Courbu Vol.: 200  
Variedades: Petit Courbu

**Ficha de seguimiento depósito**

**Entrada bodega:**

Fecha vendimia: sep 28  
Parcela: P.7+P.5  
Producción (kg): 1369  
Sanidad: Buena

sep 29

**Despalillado:**

Sulfitado (g/qm): Suprarom 15 g/hl

**Maceración:**

Horas:  
Tratamiento:

sep 29

**Prensado:**

Prensa: Butcher RPF-15 Vol.: 940

sep 29

**Desfangado:**

Enzimas: Lafazym CL 1 g/hl  
Horas: 24 Vol.: 800

**Inicio fermentación:**

oct 01 Levaduras: St. George 20 g/hl  
oct 01 Activador: Superstart Blanc 25 g/hl  
oct 02 Alimento: Nutristart Arom 15 g/hl  
oct 09 Alimento: Thiazote 15g/hl

oct 26

**Fin fermentación:**

Sulfitado (g/hl): Meta 6 g/hl Vol.: 790

**Trasiego:**

dic 02 Sulfitado (g/hl): Meta 4 g/hl Vol.: 200  
Sulfitado (g/hl):

**Clarificación:**

ene 05 Tipo: Bentonita 40 g/hl, Gecoll 8 ml/hl  
ene 11 Trasiego: Meta 4 g/hl

**Estabilización:**

Tipo:

**Filtración:**

Tipo:

**Embotellado:**

Sulfitado (g/hl):  
Ac. ascórbico:  
Nº Botellas:  
Contraetiquetas:

oct 26

**Datos del mosto**

T (°C):	14,0
Densidad (g/l):	1085,0
Ac. Total (g/l):	11,5
pH:	3,2
Volumen %:	12,1
SO <sub>2</sub> L (mg/l):	16,0
N.F.A (mg/l):	120

**Evolución fermentación**

	T (°C)	Den.	Observaciones
sep-29	14	1090	Despalillado, Prensado, Desfangado
sep-30	14	1090	
oct-1	14	1090	Levaduras, Activador
oct-2	11,5	1090	Alimento
oct-3			
oct-4			
oct-5	11	1087	
oct-6	13	1087	
oct-7	14	1084	
oct-8	14,5	1075	
oct-9	14,5	1060	Alimento
oct-10	15	1050	
oct-11	14,5	1040	
oct-12			
oct-13	19,5	1019	
oct-14	15	1013	
oct-15	15	1009	Liberat T
oct-16	15,5	1005	
oct-17	16	1002	
oct-18			
oct-19	17	998	
oct-20	17	997	
oct-21	17	997	
oct-22	17	996	
oct-23	17	996	
oct-24			
oct-25			
oct-26	17	995	Fin fermentación

**Analítica Txakoli**

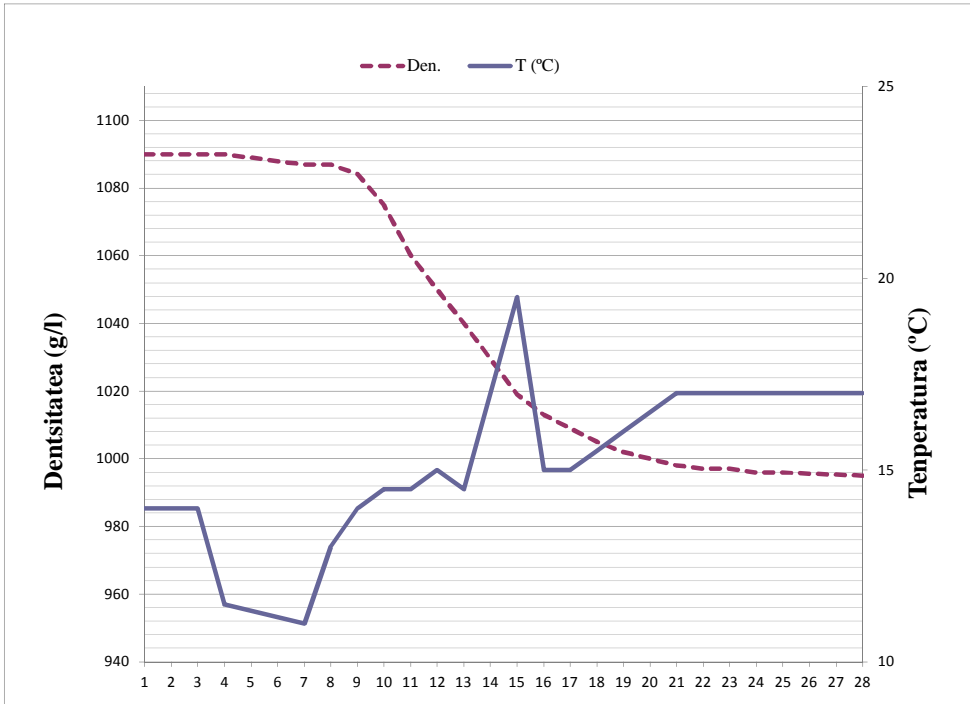
Volumen %:	12,01
Ac. Total (g/l):	9,20
Ac. Volátil (g/l):	0,18
pH:	3,47

SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	6/16
Azúcar (g/l):	< 1
Ac. Málico (g/l):	4,72

**Parametro analitikoaren kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
urt.-25					32			

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



**Oharrak/ Observaciones:**  
 Urriak 13an temperatura 19,5 °C-ra igo zen hotz ekipoan izandako arazo bategatik.  
 El día 13 de octubre la temperatura subió a 19,5°C por un fallo en el equipo de frío.

**PETIT COURBU-LIAK**

Elaborazioa: Petit Courbu-liak  
 Mahats motak: Petit Courbu

Litroak: 580

**Depositoaren jarraipen fitxa**

**Bodegan sarrera:**

Bilketa data: ira.-28  
 Partzela: P.7+P.5  
 Ekoizpena (kg): 1369  
 Osasun egoera: Ona

**Aletzea:**

Sulfitadoa (g/qm): Suprarom 15 g/hl aletzerakoan

**Beraketa:**

Ordu kopurua:  
 Tratamendua:

**Dolaraketa:**

Dolarea: Butcher RPF-15 Litroak: 940

**Desfangatua:**

Entzimak: Lafazym CL 1 g/hl  
 Ordu kopurua: 24 Litroak: 800

**Irakiketa hasiera:**

urr.-1 Legamiak: St. George 20 g/hl  
 urr.-1 Indartzailea: Superstart Blanc 25 g/hl  
 urr.-2 Elikagaia: Nutristart Arom 15 g/hl  
 urr.-9 Elikagaia: Thiazote 15g/hl

**Kupela itxi:**

urr.-26 Sulfitadoa (g/hl): Meta 6 g/hl Litroak: 790

**Kupel aldaketa:**

abe.-2 Sulfitadoa (g/hl): Meta 4 g/hl Litroak: 580  
 abe.-2 Liak: Bioless 30 g/hl

**Garbiketa:**

Tratamendua:  
 Kupel aldaketa:

**Finkaketa:**

Mota:

**Irazketa:**

Mota:

**Botilaratzea:**

Sulfitadoa (g/hl):  
 Az. askorbikoa:  
 Botilla Kopurua:  
 Kontraetiketak:

**Mustioaren datuak**

T (°C):	14,0
Dentsitatea (g/l):	1085,0
Az. Osoa (g/l):	11,5
pH:	3,2
Bolumen %:	12,1
SO <sub>2</sub> L (mg/l):	16,0
N.F.A (mg/l):	120

**Irakiketaren bilakaera**

	T (°C)	Den.	Oharrak
ira.-29	14	1090	Aletu, Dolaratu, Desfangatu
ira.-30	14	1090	
urr.-1	14	1090	Legamia, indartzailea
urr.-2	11,5	1090	Elikagaia
urr.-3			
urr.-4			
urr.-5	11	1087	
urr.-6	13	1087	
urr.-7	14	1084	
urr.-8	14,5	1075	
urr.-9	14,5	1060	Elikagaia
urr.-10	15	1050	
urr.-11	14,5	1040	
urr.-12			
urr.-13	19,5	1019	
urr.-14	15	1013	
urr.-15	15	1009	T° askatu
urr.-16	15,5	1005	
urr.-17	16	1002	
urr.-18			
urr.-19	17	998	
urr.-20	17	997	
urr.-21	17	997	
urr.-22	17	996	
urr.-23	17	996	
urr.-24			
urr.-25			
urr.-26	17	995	Kupela itxi

urr.-26

**Txakolinaren analisisia**

Bolumena %:	12,01
Az. Osoa (g/l):	9,20
Az. Lurrunkor (g/l):	0,18
pH:	3,47

SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	6/16
Azukrea (g/l):	< 1
Az. Malikoa (g/l):	4,72

## PETIT COURBU-LÍAS

Elaboración: Petit Courbu con lías Vol.: 580  
Variedades: Petit Courbu

### Ficha de seguimiento depósito

#### Entrada bodega:

Fecha vendimia: sep 28  
Parcela: P.7+P.5  
Producción (kg): 1369  
Sanidad: Buena

#### sep 29 Despalillado:

Sulfitado (g/qm): Suprarom 15 g/hl

#### Maceración:

Horas:  
Tratamiento:

#### sep 29 Prensado:

Prensa: Butcher RPF-15 Vol.: 940

#### sep 29 Desfangado:

Enzimas: Lafazym CL 1 g/hl  
Horas: 24 Vol.: 800

#### Inicio fermentación:

oct 01 Levaduras: St. George 20 g/hl  
oct 01 Activador: Superstart Blanc 25 g/hl  
oct 02 Alimento: Nutristart Arom 15 g/hl  
oct 09 Alimento: Thiazote 15g/hl

#### oct 26 Fin fermentación:

Sulfitado (g/hl): Meta 6 g/hl Vol.: 790

#### Trasiego:

dic 02 Sulfitado (g/hl): Meta 4 g/hl Vol.: 580  
dic 02 Lías: Bioless 30 g/hl Vol.:

#### Clarificación:

Tipo:  
Trasiego: Vol.:

#### Estabilización:

Tipo:

#### Filtración:

Tipo:

#### Embotellado:

Sulfitado (g/hl):  
Ac. ascórbico:  
Nº Botellas:  
Contraetiquetas:

oct 26

### Datos del mosto

T (°C):	14,0
Densidad (g/l):	1085,0
Ac. Total (g/l):	11,5
pH:	3,2
Volumen %:	12,1
SO <sub>2</sub> L (mg/l):	16,0
N.F.A (mg/l):	120

### Evolución fermentación

	T (°C)	Den.	Observaciones
sep-29	14	1090	Despalillado, Prensado, Desfangado
sep-30	14	1090	
oct-1	14	1090	Levaduras, Activador
oct-2	11,5	1090	Alimento
oct-3			
oct-4			
oct-5	11	1087	
oct-6	13	1087	
oct-7	14	1084	
oct-8	14,5	1075	
oct-9	14,5	1060	Alimento
oct-10	15	1050	
oct-11	14,5	1040	
oct-12			
oct-13	19,5	1019	
oct-14	15	1013	
oct-15	15	1009	Liberat T
oct-16	15,5	1005	
oct-17	16	1002	
oct-18			
oct-19	17	998	
oct-20	17	997	
oct-21	17	997	
oct-22	17	996	
oct-23	17	996	
oct-24			
oct-25			
oct-26	17	995	Fin fermentación

### Analítica Txakoli

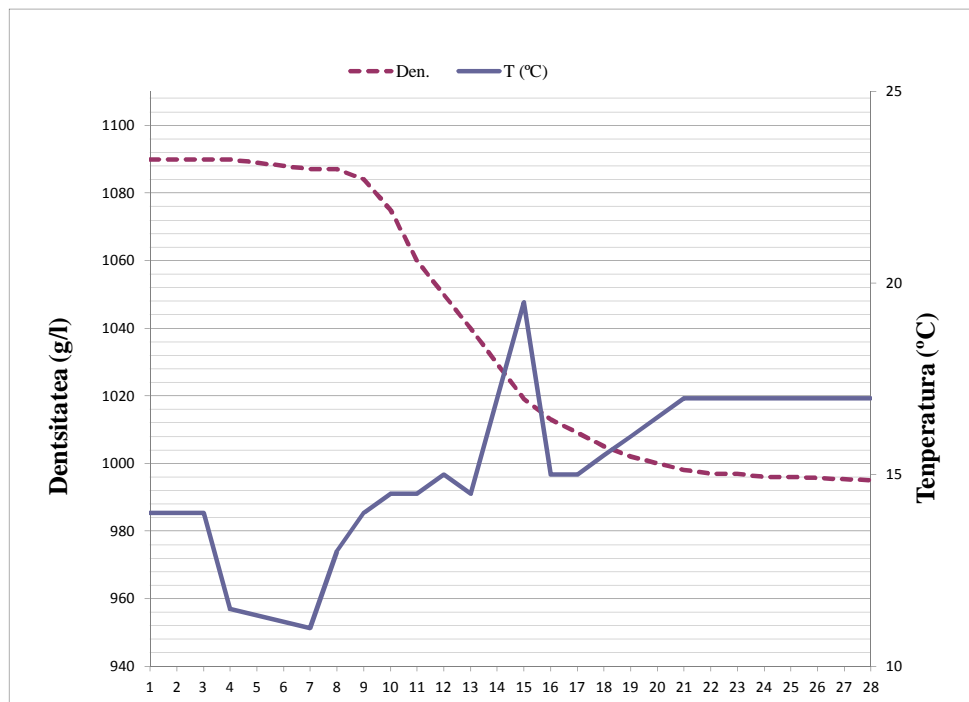
Volumen %:	12,01
Ac. Total (g/l):	9,20
Ac. Volátil (g/l):	0,18
pH:	3,47

SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	6/16
Azúcar (g/l):	< 1
Ac. Málico (g/l):	4,72

**Parametro analitikoaren kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
abe.-7								Astean bitan kupela nahastu
urt.-25					29			
Mai-15					6,4			Trasegatu liak kentzeko, metarekin zuzendu eta 5g/Hlaskorbiko bota

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



**Oharrak/ Observaciones:**

Urriak 13an temperatura 19,5 °C-ra igo zen hotz ekipoan izandako arazo bategatik.  
 El día 13 de octubre la temperatura subió a 19,5°C por un fallo en el equipo de frío.



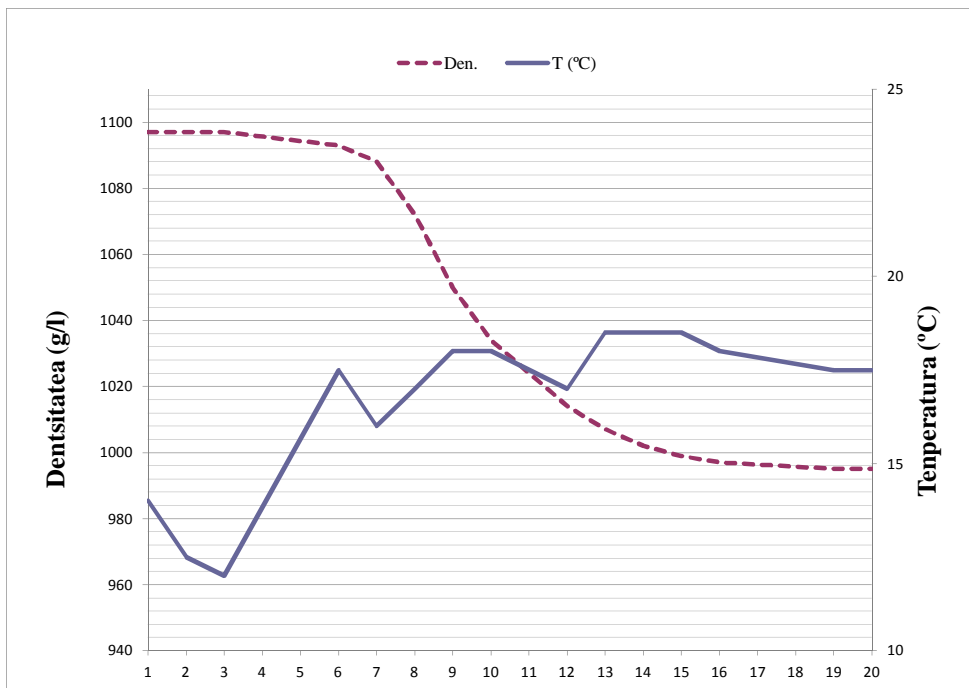




**Parametro analitikoek kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
urr.-2					30			
urt.-25					35			

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



Oharrak/ Observaciones:

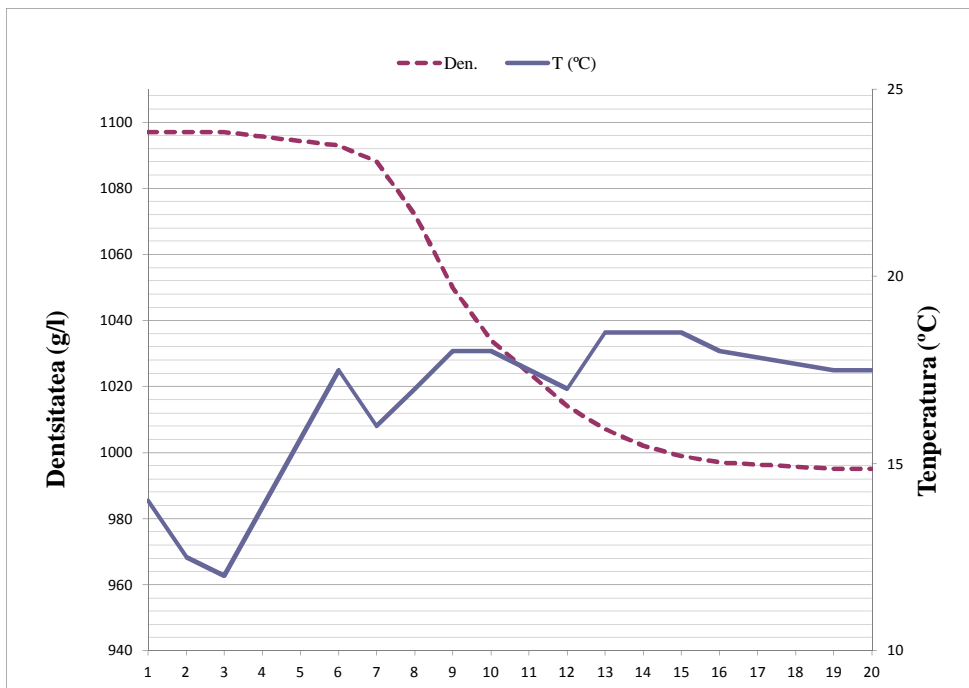




**Parametro analitikoek kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
urr.-2					30			
abe.-3								Liak bota eta astean bitan kupela nahastu
urt.-25					16			Meta 4 g/hl
Mai-15								Trasegatu liak kentzeko

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



Oharrak/ Observaciones:

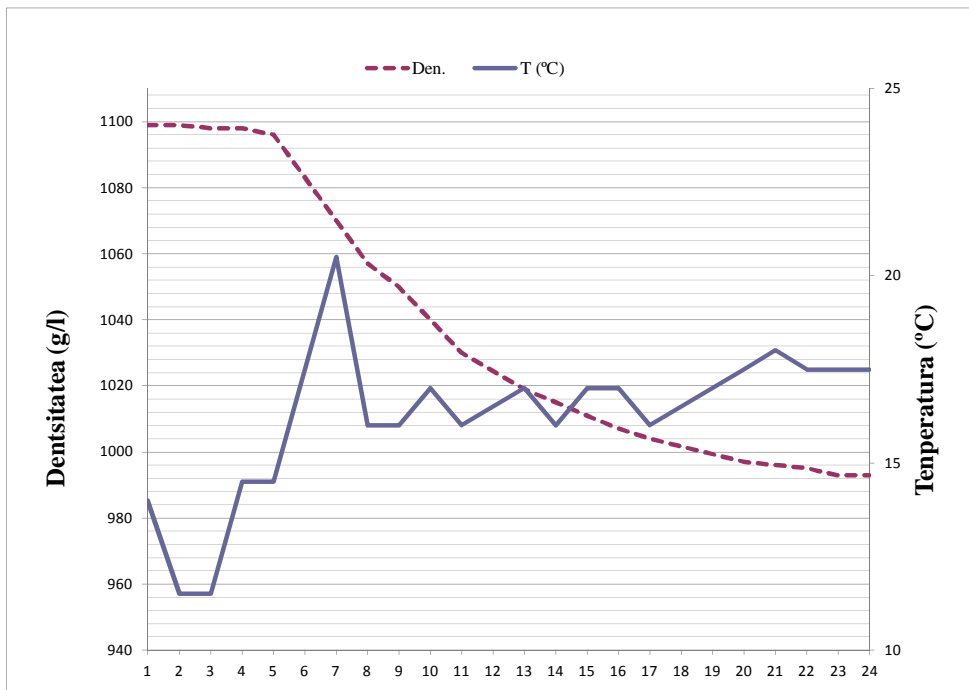




**Parametro analitikoek kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
urr.-2					22			
urt.-25					32			

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



**Oharrak/ Observaciones:**

Urriak 13-an temperatura 20,5 °C-ra igo zen hotz ekipoa izandako arazo bategatik.  
 El día 13 de octubre la temperatura subió a 20,5°C por un fallo en el equipo de frío.



**GROSS COURBU-LIAK**

Elaborazioa: Gross Courbu-liak  
 Mahats motak: Gross Courbu

Litroak: 640

**Depositoaren jarraipen fitxa**

**Bodegan sarrera:**

Bilketa data: urr.-7  
 Partzela: P.8+P.9  
 Ekoizpena (kg): 1631  
 Osasun egoera: Ona

**Aletzea:**

Sulfitadoa (g/qm): Suprarom 15 g/hl

**Beraketa:**

Ordu kopurua:  
 Tratamendua:

**Dolaraketa:**

Dolarea: Butcher RPF-15 Litroak: 1050

**Desfangatua:**

Entzimak: Lafazym CL 1 g/hl  
 Ordu kopurua: 24 Litroak: 875

**Irakiketa hasiera:**

urr.-9 Legamiak: X-16 20 g/hl  
 urr.-9 Indartzailea: Superstart Blanc 25 g/hl  
 urr.-11 Elikagaia: Nutristart Arom 15 g/hl  
 urr.-13 Elikagaia: Thiazote 15 g/hl  
 urr.-15 Elikagaia: Thiazote 5 g/hl  
 urr.-20 Legami prod.: Bioarom 20 g/hl

**Kupela itxi:**

Sulfitadoa (g/hl): Meta 6 g/hl Litroak: 850

**Kupel aldaketa:**

abe.-2 Sulfitadoa (g/hl): Meta 5 g/hl Litroak: 640  
 abe.-2 Liak: Bioless 30 g/hl Litroak:

**Garbiketa:**

Tratamendua:  
 Kupel aldaketa: Litroak:

**Finkaketa:**

Mota:

**Irazketa:**

Mota:

**Botilaratzea:**

Sulfitadoa (g/hl):  
 Az. askorbikoa:  
 Botilla Kopurua:  
 Kontraetiketak:

**Mustioaren datuak**

T (°C):	14,0
Dentsitatea (g/l):	1099
Az. Osoa (g/l):	8,3
pH:	3,1
Bolumena %:	13,42
SO <sub>2</sub> L (mg/l):	14,0
N.F.A (mg/l):	98,0

**Irakiketaren bilakaera**

	T (°C)	Den.	Oharrak
urr.-7	14	1099	Aletu, Dolaratu, Desfangatua
urr.-8	11,5	1099	
urr.-9	11,5	1098	Llegamiak, Indartzailea
urr.-10	14,5	1098	
urr.-11	14,5	1096	Elikagaia
urr.-12			
urr.-13	20,5	1070	Elikagaia
urr.-14	16	1057	
urr.-15	16	1050	Elikagaia
urr.-16	17	1040	
urr.-17	16	1030	
urr.-18			
urr.-19	17	1019	
urr.-20	16	1015	Legami produktua
urr.-21	17	1011	
urr.-22	17	1007	
urr.-23	16	1004	
urr.-24			
urr.-25			
urr.-26	17,5	997	
urr.-27	18	996	
urr.-28	17,5	995	
urr.-29	17,5	993	
urr.-30	17,5	993	Kupela itxi

**Txakolinaren analisisia**

Bolumena %:	13,74
Az. Osoa (g/l):	8,1
Az. Lurrunkor (g/l):	0,26
pH:	3,18

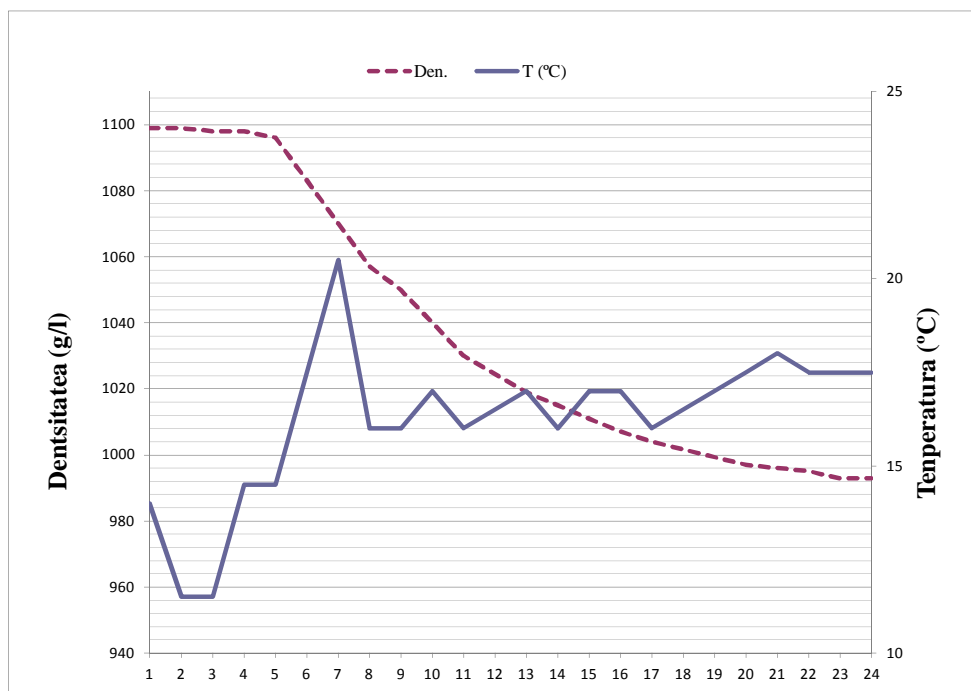
SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	9/35
Azukrea (g/l):	1,21
Az. Malikoa (g/l):	3,3



**Parametro analitikoaren kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
abe.-7								Astean bktan kupela erremontatu
urt.-25					26			
Mai-15								Trasegatu liak kentzeko

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



**Oharrak/ Observaciones:**  
 Urriak 13-an temperatura 20,5 °C-ra igo zen hotz ekipoa izandako arazo bategatik.  
 El día 13 de octubre la temperatura subió a 20,5°C por un fallo en el equipo de frío.

## HONDARRABI ZURI- CROSS- LIAK

Elaborazioa: Gross Courbu-liak  
 Mahats motak: Gross Courbu

Litroak: 150

### Depositoaren jarraipen fitxa

#### Bodegan sarrera:

Bilketa data: ira.-30  
 Partzela: 3  
 Ekoizpena (kg): 1160  
 Osasun egoera: Ona

ira.-30

#### Aletzea:

Sulfitadoa (g/qm): Suprarom 15 g/hl

#### Beraketa:

Ordu kopurua:  
 Tratamendua:

ira.-30

#### Dolaraketa:

Dolarea: Butcher RPF-15

Litroak: 750

ira.-30

#### Desfangatua:

Entzimak: Lafazym CL 1 g/hl  
 Ordu kopurua: 72

Litroak: 710

#### Irakiketa hasiera:

urr.-2 Legamiak: Yseo-Cross 20 g/hl  
 urr.-2 Indartzailea: Superstart Blanc 25 g/hl  
 urr.-2 Elikagaia: Nutristart Arom 15 g/hl  
 urr.-7 Legamia prod.: Bioarom 20 g/hl  
 urr.-8 Elikagaia: Thiazote 15 g/hl  
 urr.-9 Elikagaia: Thiazote 5 g/hl

Litroak: 300

#### Kupela itxi:

urr.-27 Sulfitadoa (g/hl): Meta 6 g/hl

Litroak:

#### Kupel aldaketa:

aza.-26 Sulfitadoa (g/hl): Meta 3 g/hl  
 abe.-18 Sulfitadoa (g/hl): Meta 5 g/hl  
 abe.-18 Liak: Bioless 30 g/hl

Litroak: 300

Litroak: 150

#### Garbiketa:

Tratamendua:  
 Kupel aldaketa:

Litroak:

#### Finkaketa:

Mota:

#### Irazketa:

Mota:

#### Botilaratzea:

Sulfitadoa (g/hl):  
 Az. askorbikoa:  
 Botilla Kopurua:  
 Kontraetiketak:

### Mustioaren datuak

T (°C):	14,0
Dentsitatea (g/l):	1095
Az. Osoa (g/l):	9,1
pH:	3,25
Bolumena %:	12,86
SO <sub>2</sub> L (mg/l):	19
N.F.A (mg/l):	98

### Irakiketaren bilakaera

	T (°C)	Den.	Oharrak
ira.-30	14	1091	Aletu, Dolaratu, Entzima bota
urr.-1	14	1091	
urr.-2	14	1091	Desfangatu, Legamia, Indartzailea, Elikagaia
urr.-3			
urr.-4			
urr.-5	16	1091	
urr.-6	14	1090	
urr.-7	14,5	1086	Bioarom
urr.-8	15	1077	Elikagaia
urr.-9	15	1063	Elikagaia
urr.-10	14	1054	
urr.-11	14	1046	
urr.-12			
urr.-13	20	1025	
urr.-14	15	1021	
urr.-15	15	1017	Hotza kendu
urr.-16	16	1013	
urr.-17	16,5	1009	
urr.-18			
urr.-19	17,5	1002	
urr.-20	18	999	
urr.-21	18	997	
urr.-22	18	996	
urr.-23	17,5	995	
urr.-24			
urr.-25			
urr.-26	17	994	
urr.-27	17	994	Kupela itxi

urr.-26

### Txakolinaren analisisia

Bolumena %:	13,02
Az. Osoa (g/l):	8,9
Az. Lurrunkor (g/l):	0,22
pH:	3,34

SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	12/26
Azukrea (g/l):	< 1
Az. Malikoa (g/l):	4,59

## HONDARRABI ZURI- CROSS- LÍAS

Elaboración: Gross Courbu-lías Vol.: 150  
 Variedades: Gross Courbu

### Ficha de seguimiento depósito

#### Entrada bodega:

Fecha vendimia: sep-30  
 Parcela: 3  
 Producción (kg): 1160  
 Sanidad: Buena

#### Despalillado:

Sulfitado (g/qm): Suprarom 15 g/hl

#### Maceración:

Horas:  
 Tratamiento:

#### Prensado:

Prensa: Butcher RPF-15 Vol.: 750

#### Desfangado:

Enzimas: Lafazym CL 1 g/hl  
 Horas: 72 Vol.: 710

#### Inicio fermentación:

Vol.: 300  
 oct-2 Levaduras: Yseo-Cross 20 g/hl  
 oct-2 Activador: Superstart Blanc 25 g/hl  
 oct-2 Alimento: Nutristart Arom 15 g/hl  
 oct-7 Prod. Levadura: Bioarom 20 g/hl  
 oct-8 Alimento: Thiazote 15 g/hl  
 oct-9 Alimento: Thiazote 5 g/hl

#### Fin fermentación:

oct 27 Sulfitado (g/hl): Meta 6 g/hl Vol.:

#### Trasiego:

nov 26 Sulfitadoa (g/hl): Meta 3 g/hl Litroak: 300  
 dic 18 Sulfitadoa (g/hl): Meta 5 g/hl Litroak: 150  
 dic 18 Lías: Bioless 30 g/hl

#### Clarificación:

Tipo:  
 Trasiego: Vol.:

#### Estabilización:

Tipo:

#### Filtración:

Tipo:

#### Embotellado:

Sulfitado (g/hl):  
 Ac. ascórbico:  
 Nº Botellas:  
 Contraetiquetas:

### Datos del mosto

T (°C):	14,0
Densidad (g/l):	1095
Ac. Total (g/l):	9,1
pH:	3,25
Volumen %:	12,86
SO <sub>2</sub> L (mg/l):	19
N.F.A (mg/l):	98

### Evolución fermentación

	T (°C)	Den.	Observaciones
sep-30	14	1091	Despalillado, Prensado, Desfangado
oct-1	14	1091	
oct-2	14	1091	Levadura, Activador, Alimento
oct-3			
oct-4			
oct-5	16	1091	
oct-6	14	1090	
oct-7	14,5	1086	Bioarom
oct-8	15	1077	Alimento
oct-9	15	1063	Alimento
oct-10	14	1054	
oct-11	14	1046	
oct-12			
oct-13	20	1025	
oct-14	15	1021	
oct-15	15	1017	Quitar frío
oct-16	16	1013	
oct-17	16,5	1009	
oct-18			
oct-19	17,5	1002	
oct-20	18	999	
oct-21	18	997	
oct-22	18	996	
oct-23	17,5	995	
oct-24			
oct-25			
oct-26	17	994	
oct-27	17	994	Fin fermentación

oct 26

### Analítica Txakoli

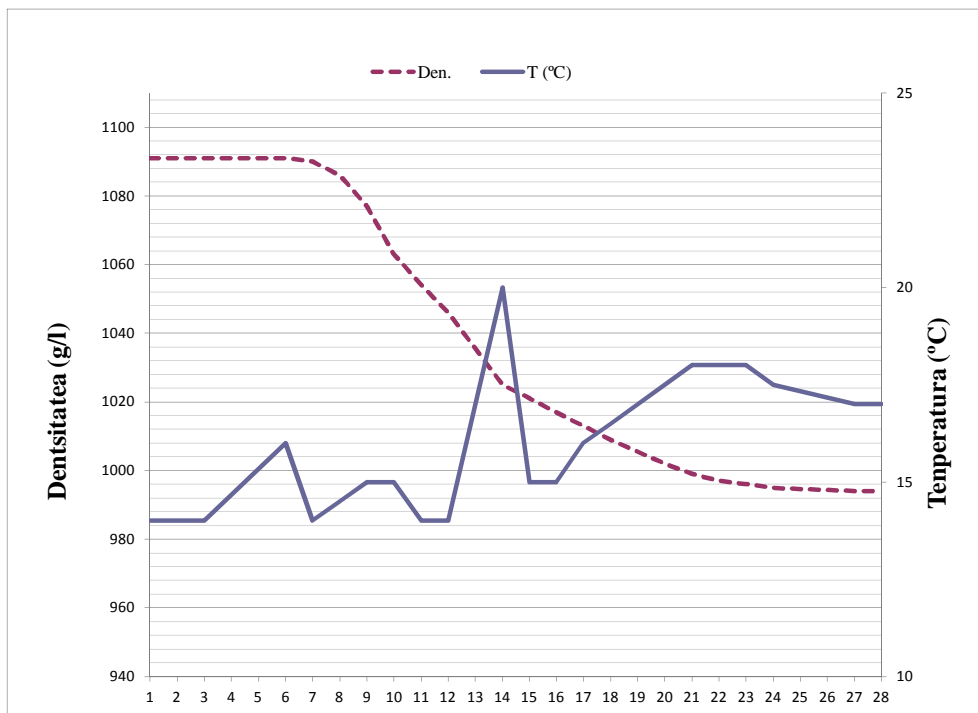
Volumen %:	13,02
Ac. Total (g/l):	8,9
Ac. Volátil (g/l):	0,22
pH:	3,34

SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	12/26
Azúcar (g/l):	< 1
Ac. Málico (g/l):	4,59

**Parametro analitikoaren kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
aza.-2					28			Astean bitan kupela erremontatu
urt.-25					16			Meta 5 g/hl
Mai-15								Trasegatu liak kentzeko.Metarekin zuzendu eta 5g/Hl askorboko bota

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



**Oharrak/ Observaciones:**

Urriak 13an temperatura 19,5 °C-ra igo zen hotz ekipoan izandako arazo bategatik.  
 El día 13 de octubre la temperatura subió a 19,5°C por un fallo en el equipo de frío.



## HONDARRABI ZURI- BARRICA

Elaboración: Hondarrabi zuri-Barrica  
Variedades: Hondarrabi zuri

Vol.: 110

### Ficha de seguimiento depósito

#### Entrada bodega:

Fecha vendimia: sep-30  
Parcela: 3  
Producción (kg): 1160  
Sanidad: Buena

#### Despallado:

Sulfitado (g/qm): Suprarom 15 g/hl

#### Maceración:

Horas:  
Tratamiento:

#### Prensado:

Prensa: Butcher RPF-15

Vol.: 750

#### Desfangado:

Enzimas: Lafazym CL 1 g/hl  
Horas: 72

Vol.: 110

#### Inicio fermentación:

oct 02 Levaduras: Yseo Cross 20 g/hl  
oct 02 Activador: Superstart Blanc 25 g/hl  
oct 02 Alimento: Nutristart Arom 15 g/hl  
oct 07 Prod. Levadura: Bioarom 15g/hl  
oct 07 Alimento: Thiazote 10 g/hl  
oct 09 Alimento: Thiazote 5 g/hl

#### Fin fermentación:

oct 26 Sulfitado (g/hl): Meta 6,5 g/hl  
oct 27 Lías: Bioless 30g/hl

Vol.: 110

#### Trasiego:

Sulfitado (g/hl):

#### Clarificación:

Tipo:  
Trasiego:

Vol.:

#### Estabilización:

Tipo:

#### Filtración:

Tipo:

#### Embotellado:

Sulfitado (g/hl):  
Ac. ascórbico:  
Nº Botellas:  
Contraetiquetas:

### Datos del mosto

T (°C):	14,0
Densidad (g/l):	1095
Ac. Total (g/l):	9,1
pH:	3,25
Volumen %:	12,83
SO <sub>2</sub> L (mg/l):	19
N.F.A (mg/l):	98

### Evolución fermentación

	T (°C)	Den.	Observaciones
sep 30	14	1095	Despallado, Prensado, Enzimas
oct 01	14	1095	
oct 02	14	1095	Levaduras, Activador, Alimento
oct 03			
oct 04			
oct 05	17,5	1090	
oct 06	18	1088	
oct 07	20,5	1067	Bioarom, Alimento
oct 08			
oct 09	20,5	1035	Alimento
oct 10	20	1022	
oct 11	20	1014	
oct 12			
oct 13	20	1004	
oct 14	19	1000	
oct 15	17	997	
oct 16	16	997	
oct 17	16	995	
oct 18			
oct 19	17	995	
oct 20	17	995	
oct 21	17	994	
oct 22	17	994	
oct 23	17	994	Fin fermentación

### Analítica Txakoli

Volumen %:	12,58
Ac. Total (g/l):	8,55
Ac. Volátil (g/l):	0,18
pH:	3,36

SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	6/19
Azúcar (g/l):	< 1
Ac. Málico (g/l):	3,87

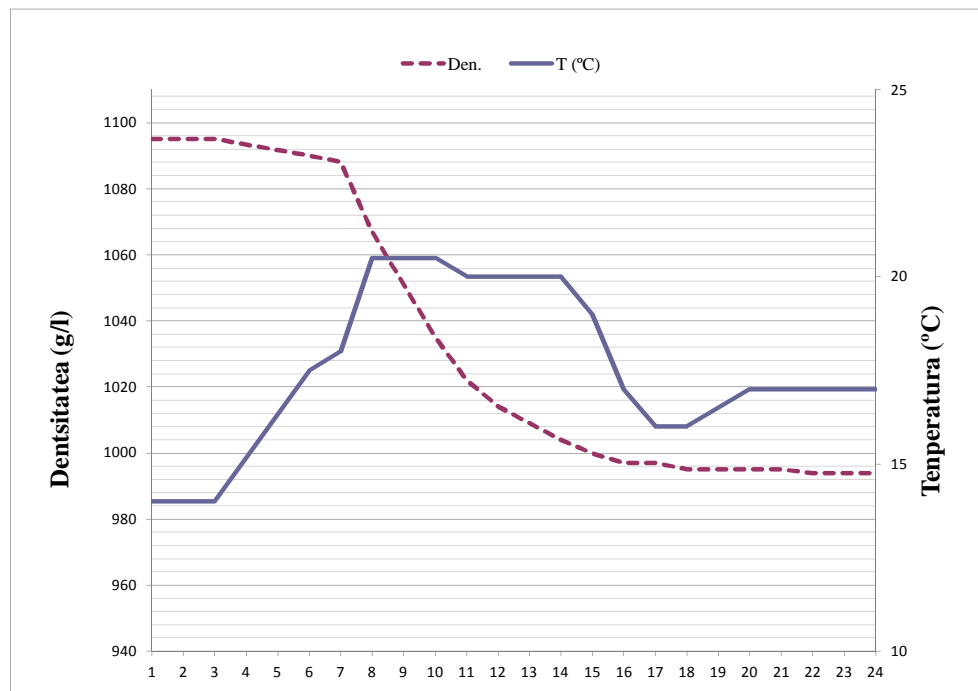
oct 26



**Parametro analitikoaren kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
urr.-2					35			
abe.-4								Bioless 25 g/hl
urt.-25					9			META 6 g/hl

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



Oharrak/ Observaciones:

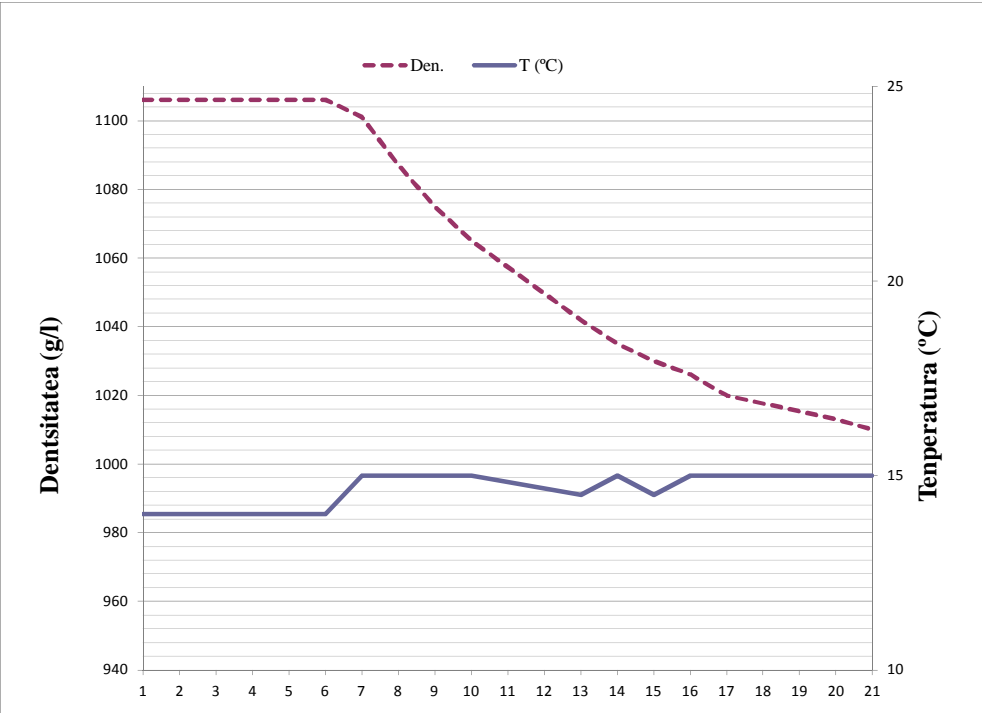




**Parametro analitikoaren kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
abe.-4					16			Meta 4 g/hl
urt.-25								Meta 3 g/hl
urt.-28								Az. Askorbikoa 8 g/hl; Meta 8 g/hl

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



Oharrak/ Observaciones:

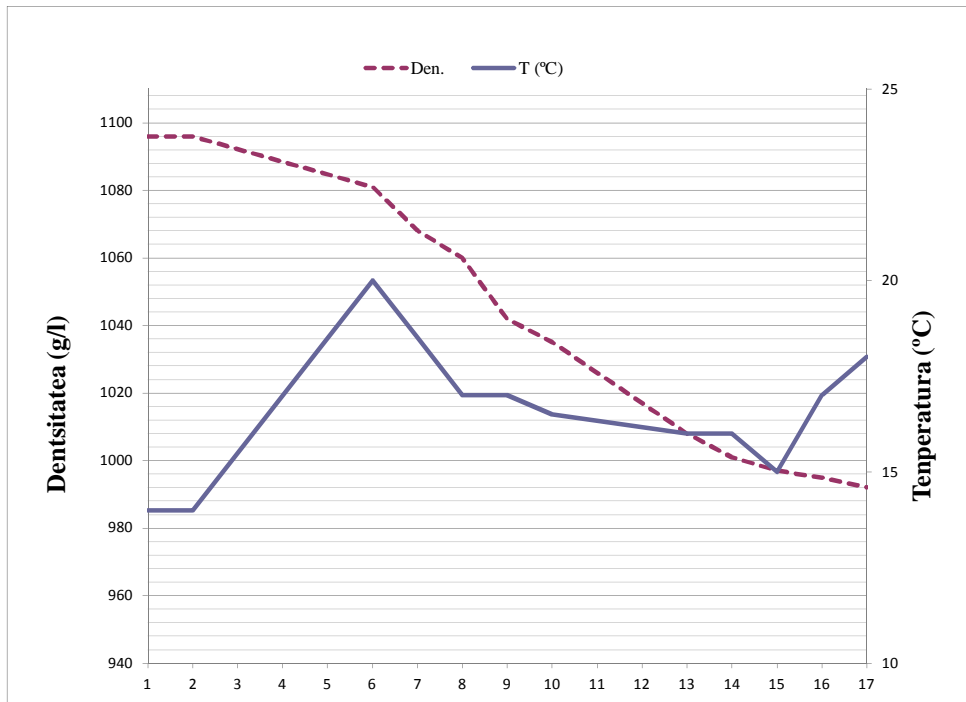




**Parametro analitikoaren kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
urr.-8								Meta 2,5 g/hl
urt.-28			0,26		3			8 g/hl az. Askorbikoa eta 8 g/hl META

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



Oharrak/ Observaciones:



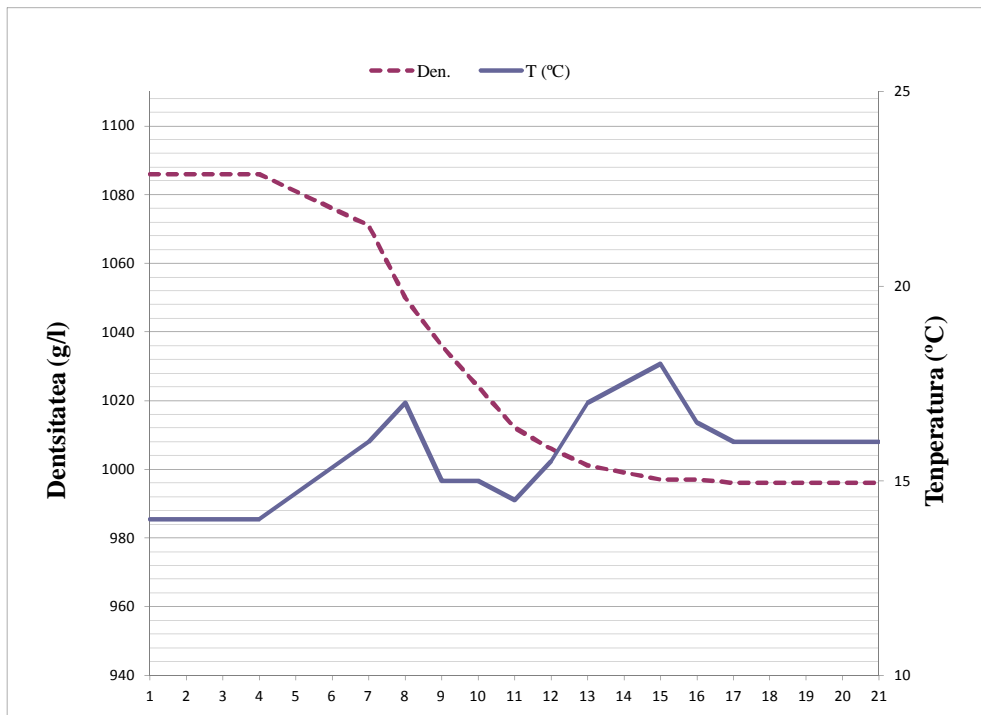




**Parametro analitikoaren kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
urt.-12								Kupel aldaketa , Meta 4 g/hl
urt.-25					28			

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



Oharrak/ Observaciones:

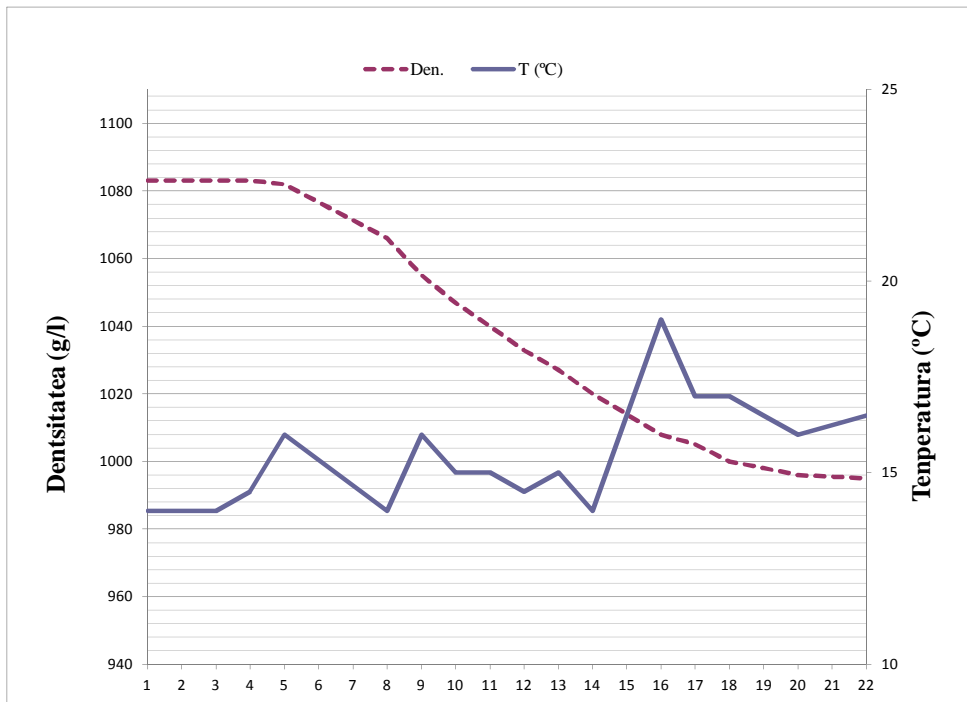




**Parametro analitikoek kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
urt.-25					12			Meta 5 g/hl

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



**Oharrak/ Observaciones:**

Urriak 13an temperatura 19 °C-ra igo zen hotz ekipoan izandako arazo bategatik.  
 El día 13 de octubre la temperatura subió a 19°C por un fallo en el equipo de frío.  
 Apirilak 22-an bota egin dugu oxidatuta dagoelako.  
 22 Abril lo hemos tirado por estar oxidado.

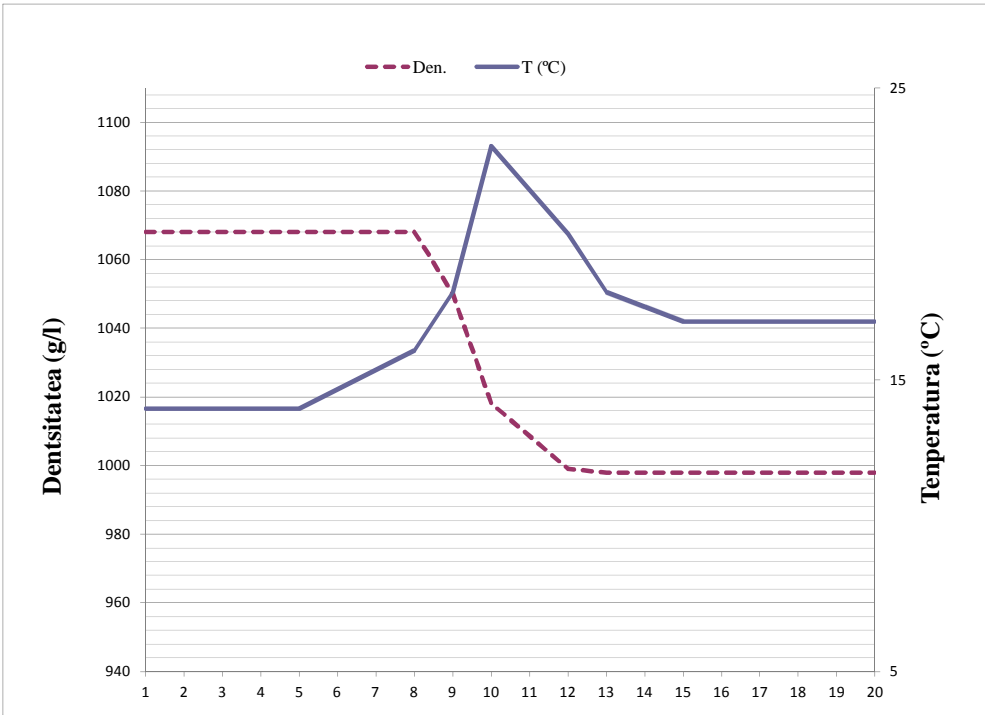




**Parametro analitikoaren kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
urt.-26					16			META 5 g/hl

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



Oharrak/ Observaciones:



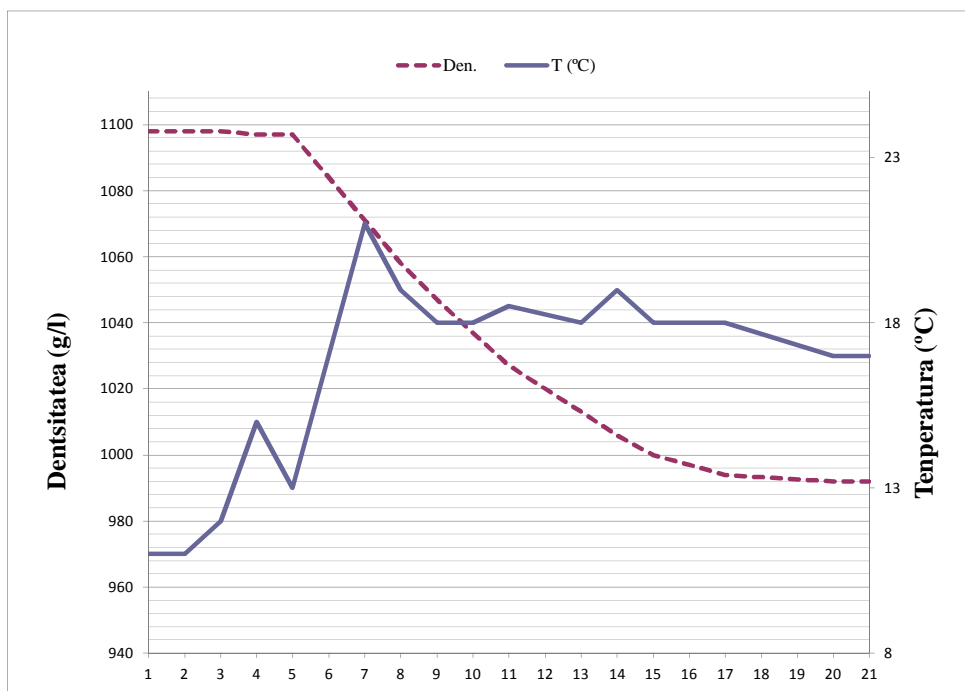




**Parametro analitikoaren kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
aza.-19								Ontziz aldatu ardoa aireztatuz
urt.-18								Meta 4g/hl
urt.-28			0,18		12			Az. Askorbikoa 3 g/hl , Meta 3 g/hl

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



**Oharrak/ Observaciones:**

Urriak 13-an temperatura 21 °C-ra igo zen hotz ekipoa izandako arazo bategatik.  
 El día 13 de octubre la temperatura subió a 21°C por un fallo en el equipo de frío.

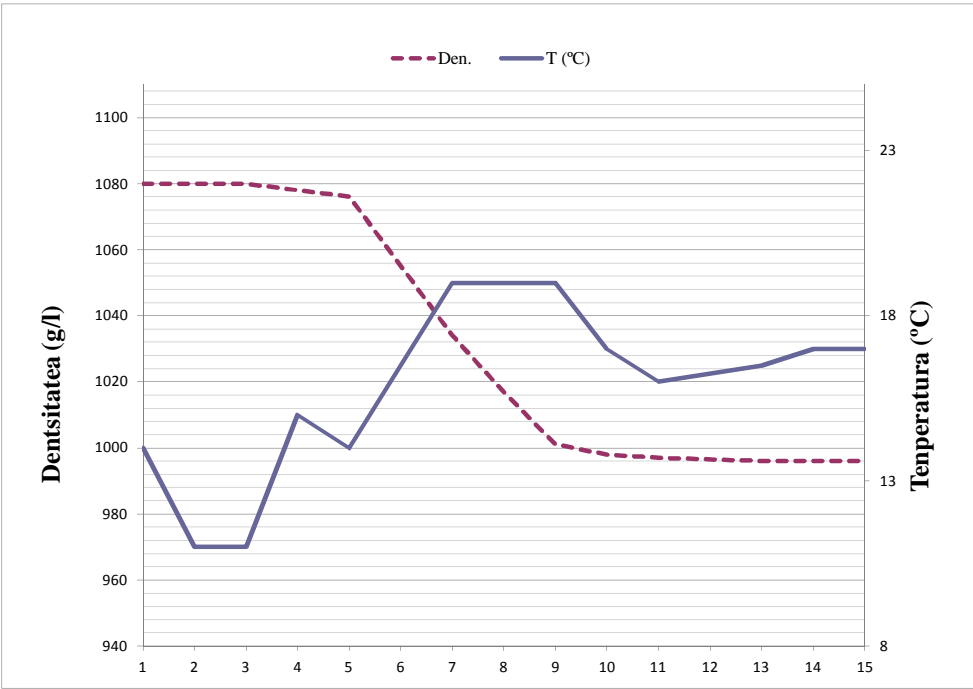




**Parametro analitikoek kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
urt.-25			0,15		12			META 3 g/hl

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



Oharrak/ Observaciones:



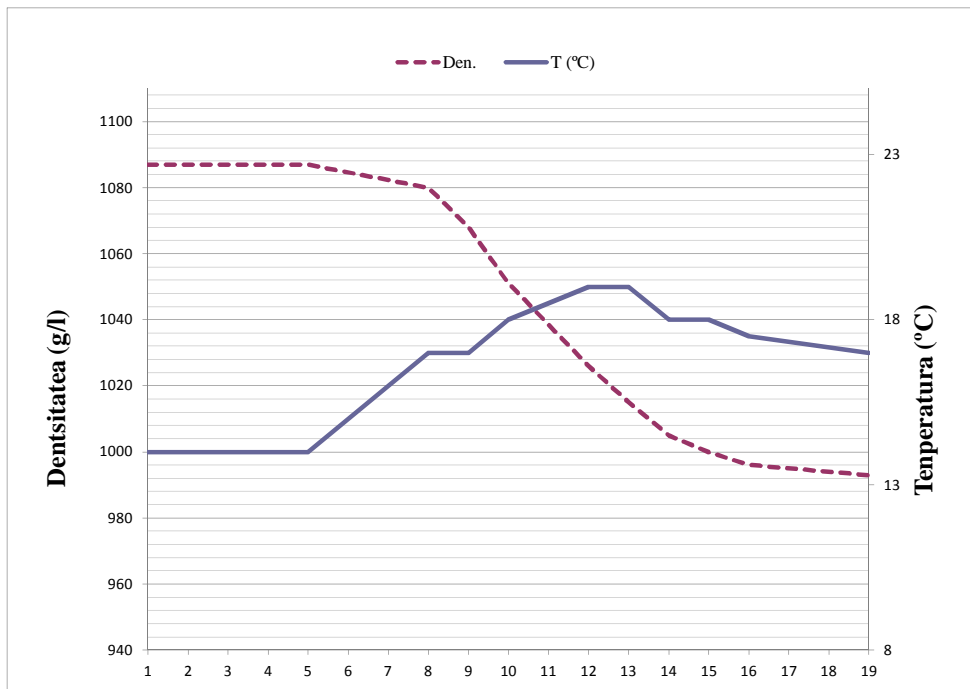




**Parametro analitikoek kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
urt.-28			0,06		6			Az. Askorbikoa 8 g/hl , META 4 g/hl

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



Oharrak/ Observaciones:

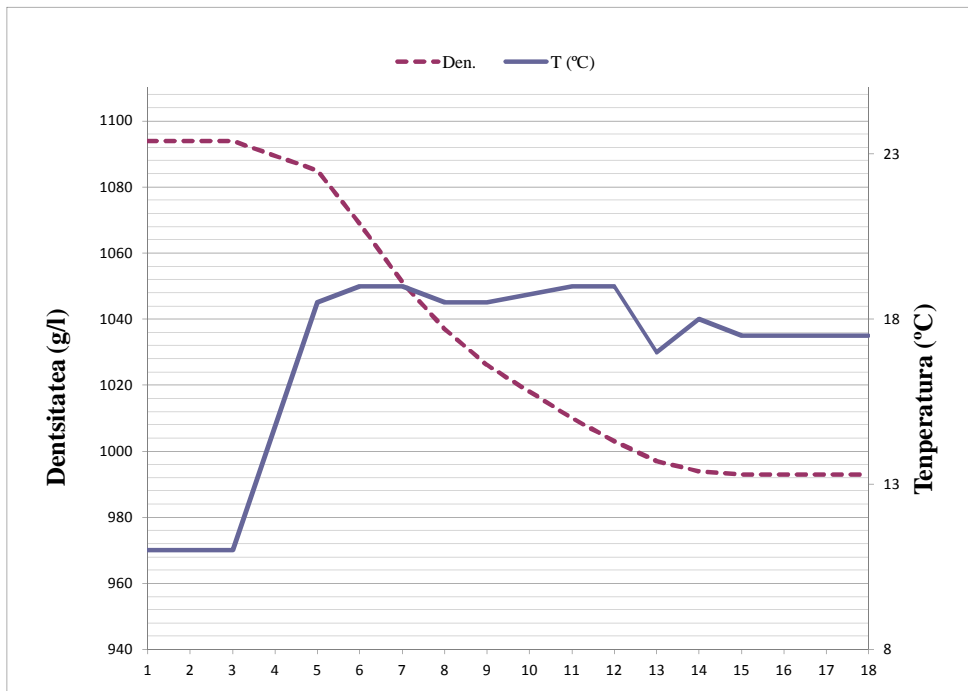




**Parametro analitikoek kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
urt.-18								Meta 8 g/hl
urt.-25			0,18		9			Meta 4 g/hl

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



Oharrak/ Observaciones:

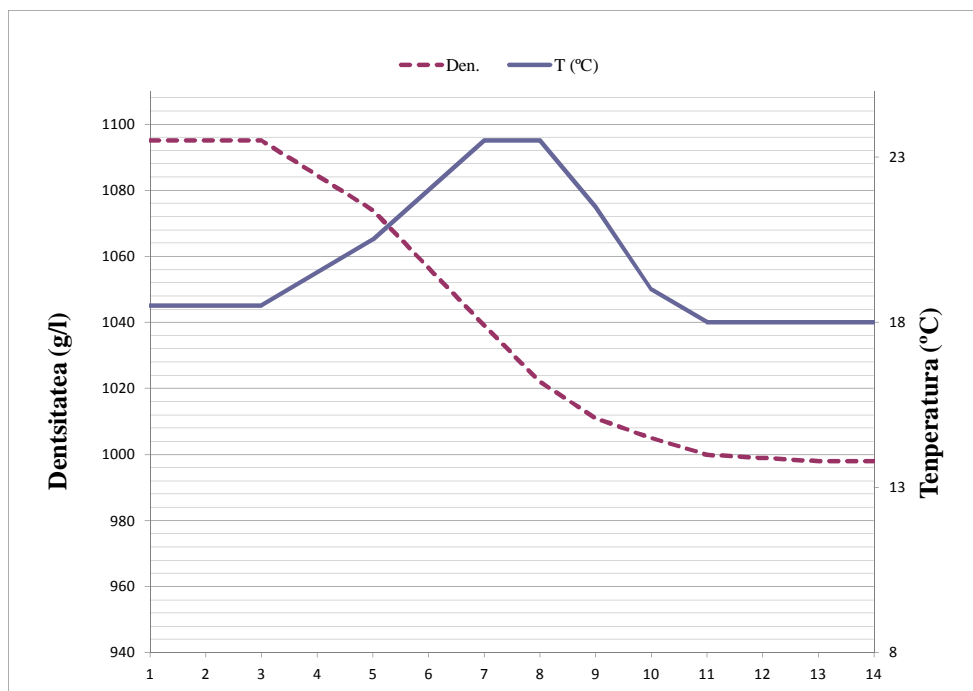




**Parametro analitikoaren kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
8-17/10								Egunean bitan erremontatu
urr.-20	12,97	8,9	0,37	3,4	16/32	2,76	3,89	
urr.-30							3,04	
aza.-3							3,19	
aza.-4								Erremontatu
aza.-6							2,9	
aza.-9							2,35	
aza.-12							1,61	
aza.-16							0,32	
ots.-1								Bioless 30g/hl

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



**Oharrak/ Observaciones:**

Abenduan 345 litroen zati bat kupeletan sartu zan. Ikusi kupelen taula.  
 diciembre se metió en barrica parte de los 345 litros. Ver la tabla de barricas

En



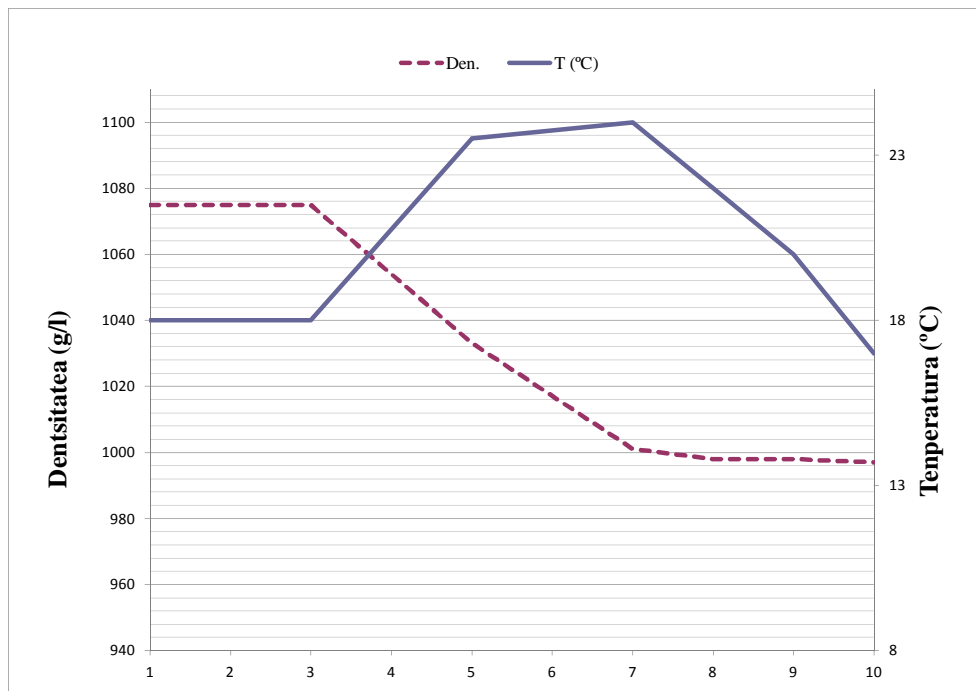




**Parametro analitikoaren kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
urr.-30							0,0	
urt.-25			0,3		16			Az. Askorbikoa 4 g/hl, Meta 4 g/hl
urr.-16	10,19	7,65	0,15	3,5	10/26	< 1	3,13	

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



Oharrak/ Observaciones:

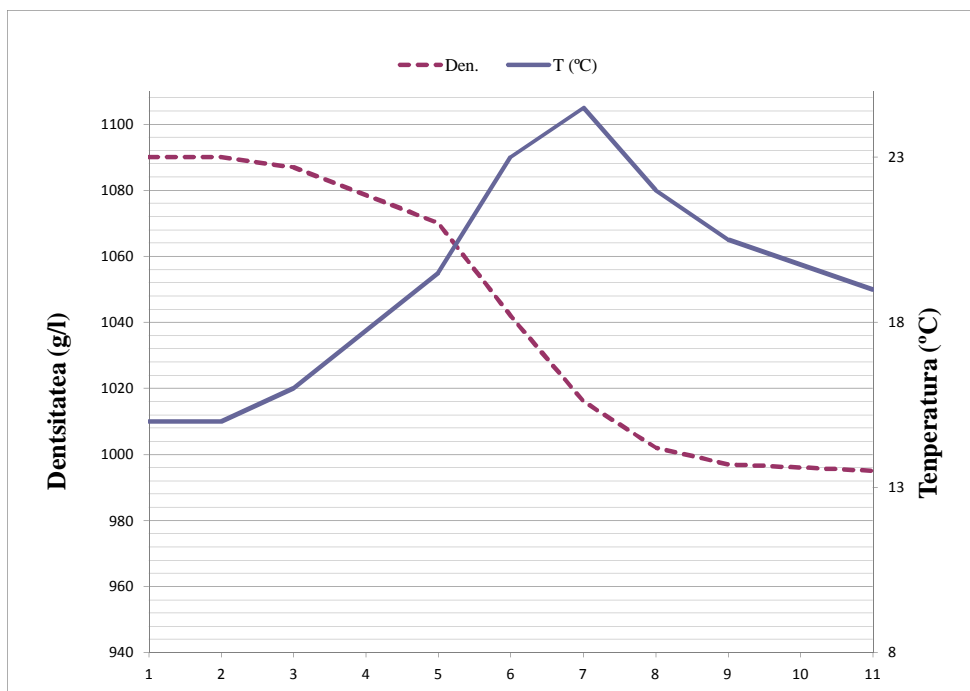




**Parametro analitikoek kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
urr.-30							1,7	
aza.-3							1,34	
aza.-6							0,28	
aza.-9							0,21	
urt.-25			0,44		16			Trasegatu
ots.-1								Bioless 30 g/hl
urr.-20	11,78	7,5	0,22	3,6	16/32	<1	2,3	

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



**Oharrak/ Observaciones:**

Abenduan 440 litroen zati bat kupeletan sartu zan. Ikusi kupelen taula.  
 diciembre se metió en barrica parte de los 440 litros. Ver la tabla de barricas

En

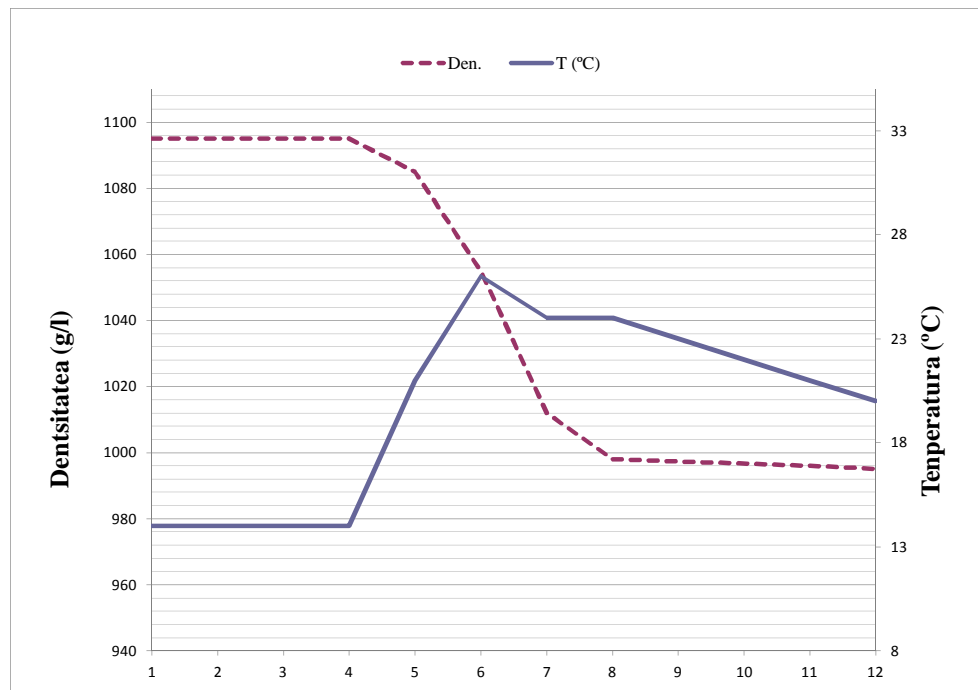




**Parametro analitikoaren kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
ira.-29		6,9	0,41	3,51	19	1,39	2,31	
urr.-13		6,9	0,44	3,74	16		0	
ots.-2								Meta 4 g/hl

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



Oharrak/ Observaciones:	En
Abenduan 300 litroen zati bat kupeletan sartu zan. Ikusi kupelen taula. diciembre se metió en barrica parte de los 300 litros. Ver la tabla de barricas	



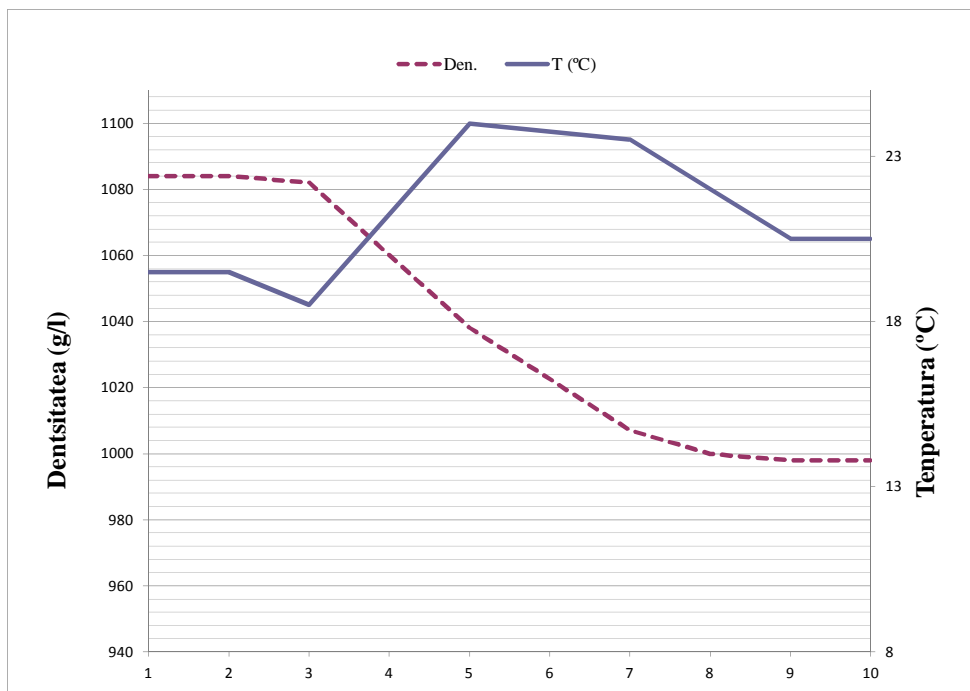




**Parametro analitikoek kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
urt.-28								Meta 4 g/hl, Az. Askorbikoa 3 g/hl
urr.-16	11,25	8,4	0,22	3,57	12/26	< 1	2,85	
urr.-30							0,10	
Ots-18				3,69	16			

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



Oharrak/ Observaciones:

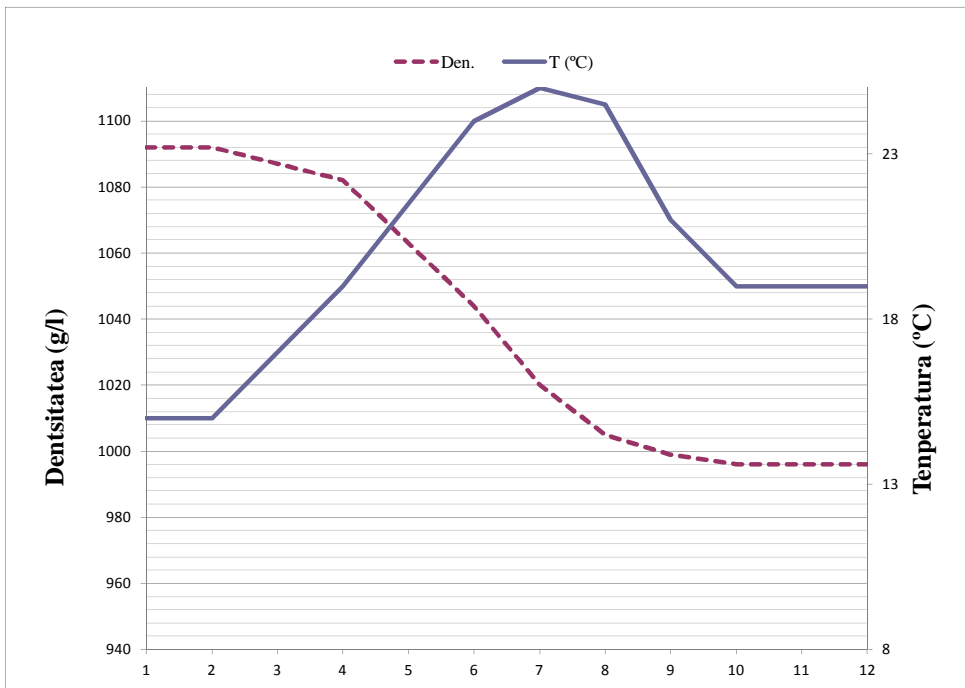




**Parametro analitikoaren kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
urr.-19	12,04	7,05	0,26	3,52	6/26	< 1	2,15	
urr.-30							0	
urt.-28								Meta 4 g/hl, Az. Askorbikoa 3 g/hl

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



Oharrak/ Observaciones:



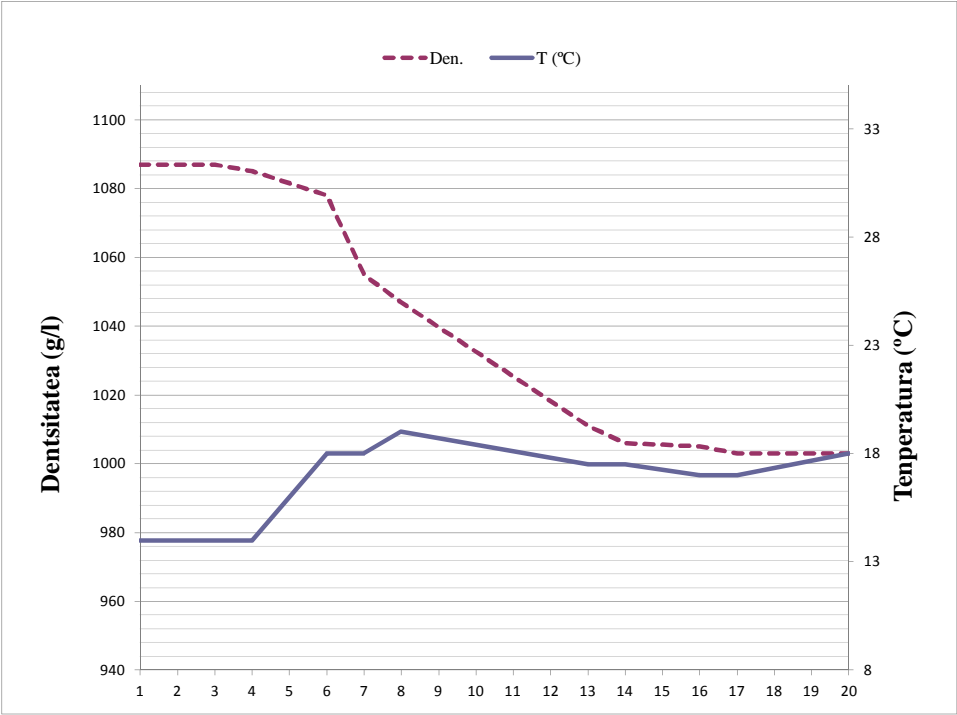




**Parametro analitikoaren kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
						< 1	4,4	

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



Oharrak/ Observaciones:

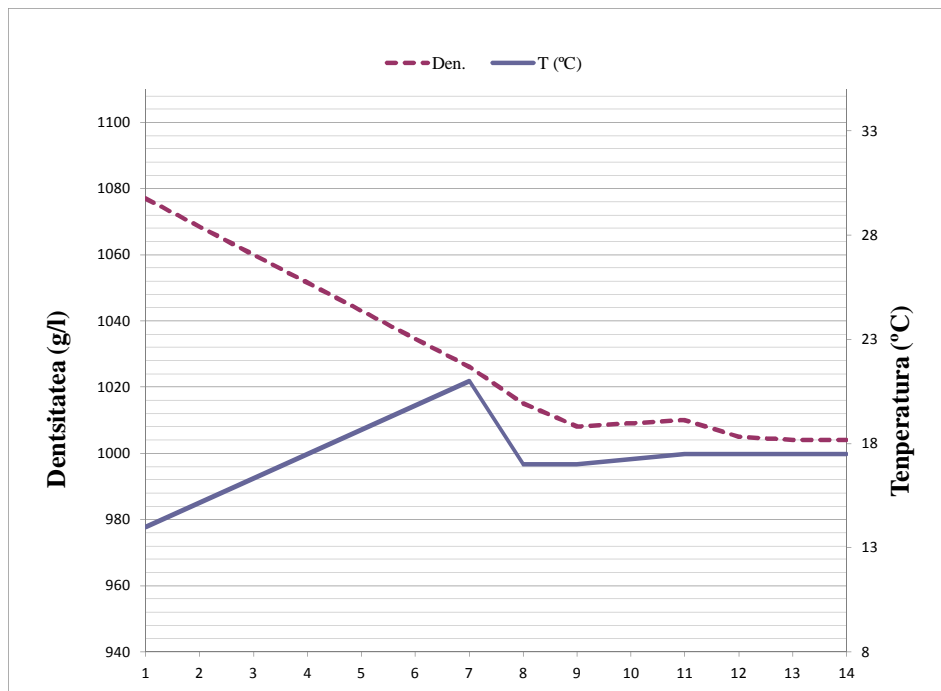




**Parametro analitikoek kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
urr.-9						< 1	5,07	

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



Oharrak/ Observaciones:

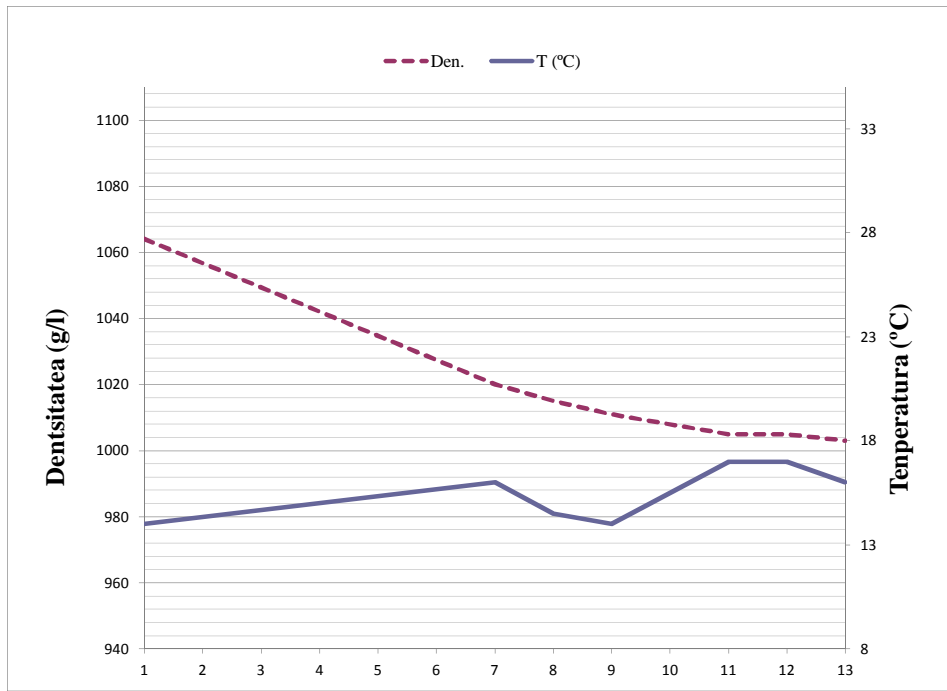




**Parametro analitikoek kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
urr.-9						< 1	5,31	

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



Oharrak/ Observaciones:



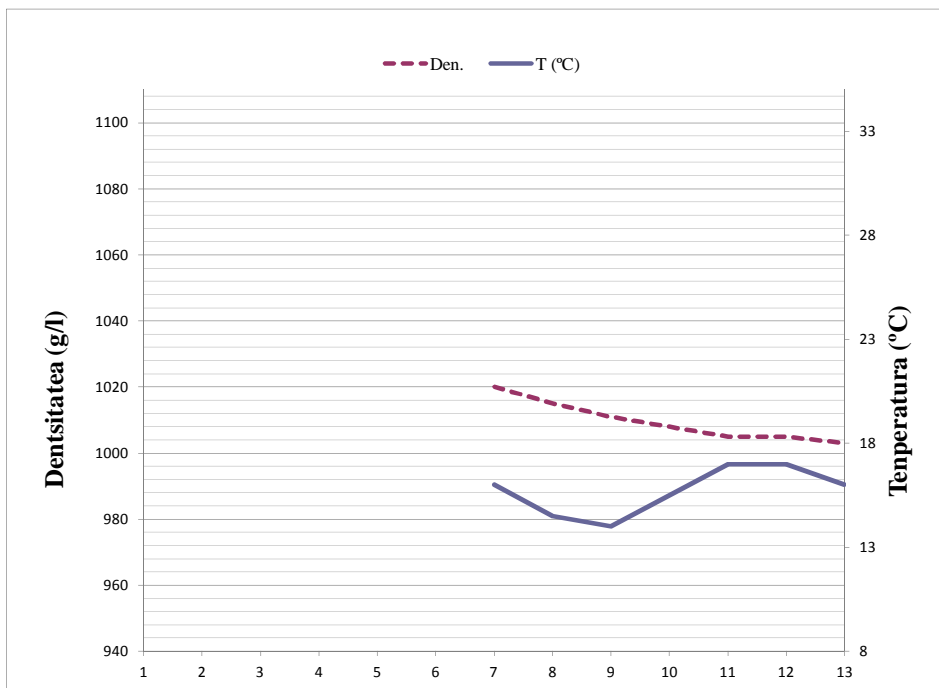




**Parametro analitikoaren kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
						< 1	2,17	

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



Oharrak/ Observaciones:

## SAGARDOA

Elaborazioa: Sagardoa  
 Mahats motak:

Litroak: 200

### Depositoaren jarraipen fitxa

#### Bodegan sarrera:

Bilketa data: ira.-24  
 Partzela: P.5+P.7-8  
 Ekoizpena (kg): 2034  
 Osasun egoera: ona

#### Aletzea:

Sulfitadoa (g/qm):

#### Beraketa:

Ordu kopurua:  
 Tratamendua:

#### Dolaraketa:

Dolarea: Butcher RPF-15

Litroak: 1200

#### Desfangatua:

Entzimak: Lafazym 2 g/hl  
 Garbitzailea: 25 g/hl PVPP

Litroak: 200

#### Irakiketa hasiera:

Legamiak:  
 Indartzailea:  
 Elikagaia:  
 Elikagaia:  
 Elikagaia:  
 Zuzenketa:

#### Kupela itxi:

Sulfitadoa (g/hl):

Litroak: 200

#### Kupel aldaketa:

Sulfitadoa (g/hl):  
 Sulfitadoa (g/hl):

Litroak:  
 Litroak:

#### Garbiketa:

Tratamendua:  
 Kupel aldaketa:

Litroak:

#### Finkaketa:

Mota:

#### Irazketa:

Mota:

#### Botilaratzea:

Sulfitadoa (g/hl):  
 Az. askorbikoa:  
 Botilla Kopurua:  
 Kontraetiketak:

### Mustioaren datuak

T (°C):	10,0
Dentsitatea (g/l):	1052,0
Az. Osoa (g/l):	7,5
pH:	3,25
Bolumena %:	6,44
SO <sub>2</sub> L (mg/l):	
Az. Malikoa (g/l)	6,88

### Irakiketaren bilakaera

	T (°C)	Den.	Oharrak
ira.-28	10	1052	
ira.-29	10	1052	
ira.-30			
urr.-1	10	1051	
urr.-2			
urr.-3			
urr.-4			
urr.-5	11	1051	
urr.-6	14	1051	
urr.-7	14	1050	
urr.-8	13	1046	
urr.-9	14	1041	
urr.-10	13	1038	
urr.-11	15	1032	
urr.-12			
urr.-13			
urr.-14	14	1021	
urr.-15	13	1018	
urr.-16	13,5	1016	
urr.-17	14	1013	
urr.-18			
urr.-19	14	1009	
urr.-20	14	1008	Temperatura 1°C igo
urr.-21	15	1005	
urr.-22	16	1004	
urr.-23	16,5	1002	
urr.-24			
urr.-25			
urr.-26	17	1000	
urr.-27	17	1000	Kupela itxi

### Txakolinaren analisisia

Bolumena %:	7
Az. Osoa (g/l):	5,35
Az. Lurrunkor (g/l):	0,18
pH:	3,64

SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	
Azukrea (g/l):	< 1
Az. Malikoa (g/l):	1,13

urr.-27

## SIDRA

Elaboración: Sidra Vol.: 200  
Variedades:

### Ficha de seguimiento depósito

#### Entrada bodega:

Fecha vendimia: ira.-24  
Parcela: P.5+P.7-8  
Producción (kg): 2034  
Sanidad: Buena

#### Despallado:

Sulfitado (g/qm):

#### Maceración:

Horas:  
Tratamiento:

#### Prensado:

sep 28 Prensa: Butcher RPF-15 Vol.: 1200

#### Desfangado:

oct 01 Enzimas: Lafazym 2 g/hl  
Horas: 25 g/hl PVPP Vol.: 200

#### Inicio fermentación:

Levaduras:  
Activador:  
Alimento:  
Alimento:  
Alimento:  
Corrección:

#### Fin fermentación:

nov 25 Sulfitado (g/hl): Vol.: 200

#### Trasiego:

Sulfitado (g/hl): Vol.:  
Sulfitado (g/hl): Vol.:

#### Clarificación:

Tipo:  
Trasiego: Vol.:

#### Estabilización:

Tipo:

#### Filtración:

Tipo:

#### Embotellado:

Sulfitado (g/hl):  
Ac. ascórbico:  
Nº Botellas:  
Contraetiquetas:

### Datos del mosto

T (°C):	10,0
Densidad (g/l):	1052,0
Ac. Total (g/l):	7,5
pH:	3,25
Volumen %:	6,44
SO <sub>2</sub> L (mg/l):	
Ac. Málico (g/l):	6,88

### Evolución fermentación

	T (°C)	Den.	Observaciones
sep 28	10	1052	
sep 29	10	1052	
sep 30			
oct 01	10	1051	
oct 02			
oct 03			
oct 04			
oct 05	11	1051	
oct 06	14	1051	
oct 07	14	1050	
oct 08	13	1046	
oct 09	14	1041	
oct 10	13	1038	
oct 11	15	1032	
oct 12			
oct 13			
oct 14	14	1021	
oct 15	13	1018	
oct 16	13,5	1016	
oct 17	14	1013	
oct 18			
oct 19	14	1009	
oct 20	14	1008	Temperatura subir 1°C
oct 21	15	1005	
oct 22	16	1004	
oct 23	16,5	1002	
oct 24			
oct 25			
oct 26	17	1000	
oct 27	17	1000	Fin fermentación

oct 27

### Analítica Txakoli

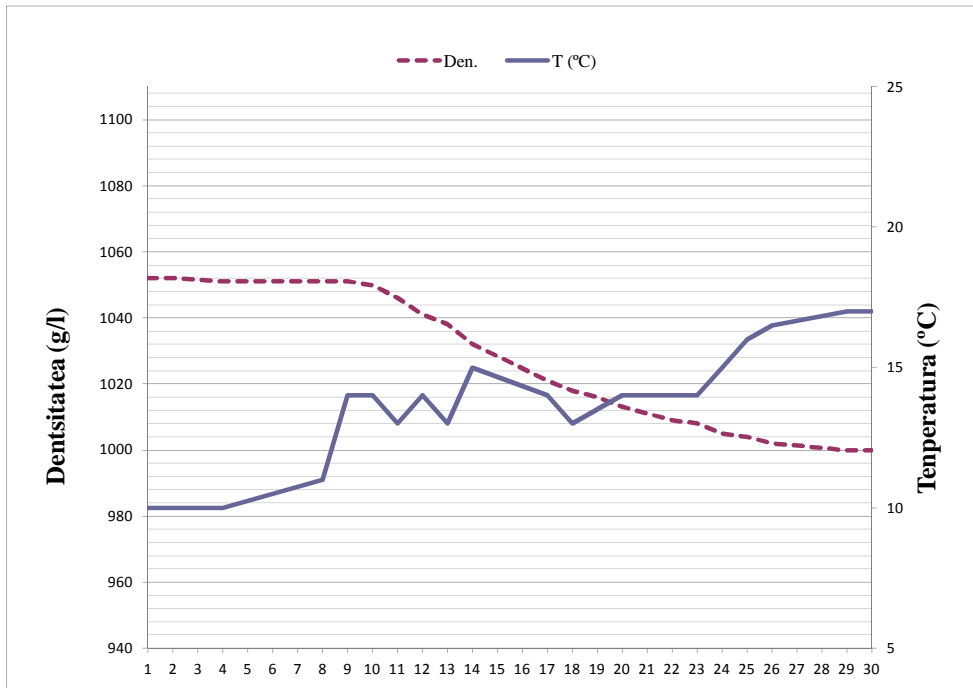
Volumen %:	7
Ac. Total (g/l):	5,35
Ac. Volátil (g/l):	0,18
pH:	3,64

SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	
Azúcar (g/l):	< 1
Ac. Málico (g/l):	1,13

**Parametro analitikoaren kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
aza.-9						< 1	0,69	
urt.-25			0,55					

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



Oharrak/ Observaciones:

## SAGARDO INOKULATUA

Elaborazioa: Sagardoa  
 Mahats motak:

Litroak:

### Depositoaren jarraipen fitxa

#### Bodegan sarrera:

Bilketa data: ira.-24  
 Partzela: P.5+P.7-8  
 Ekoizpena (kg): 2034  
 Osasun egoera: Ona

#### Aletzea:

Sulfitadoa (g/qm):

#### Beraketa:

Ordu kopurua:  
 Tratamendua:

#### Dolaraketa:

ira.-28

Dolarea: Butcher RPF-15

Litroak: 1200

#### Desfangatua:

Entzimak:  
 Garbitzailea:

urr.-1

#### Irakiketa hasiera:

Legamiak: UCLM S-325 20 g/hl  
 Indartzailea:  
 Elikagaia:  
 Elikagaia:  
 Elikagaia:  
 Zuzenketa:

Litroak: 1000

aza.-25

#### Kupela itxi:

Sulfitadoa (g/hl):

Litroak: 200

#### Kupel aldaketa:

Sulfitadoa (g/hl):  
 Sulfitadoa (g/hl):

Litroak:

Litroak:

#### Garbiketa:

Tratamendua:  
 Kupel aldaketa:

Litroak:

#### Finkaketa:

Mota:

#### Iraketa:

Mota:

#### Botilaratzea:

Sulfitadoa (g/hl):  
 Az. askorbikoa:  
 Botilla Kopurua:  
 Kontraetiketak:

### Mustioaren datuak

T (°C):	10,0
Dentsitatea (g/l):	1052,0
Az. Osoa (g/l):	7,5
pH:	3,25
Bolumena %:	6,44
SO <sub>2</sub> L (mg/l):	
Az. Malikoa (g/l):	6,88

### Irakiketaren bilakaera

	T (°C)	Den.	Oharrak
ira.-28	10	1052	
ira.-29	10	1052	Dolaratu
ira.-30	10	1052	
urr.-1	10	1052	Legamia
urr.-2	14	1052	
urr.-3			
urr.-4			
urr.-5	14,5	1040	
urr.-6	14	1039	
urr.-7	14	1035	
urr.-8	14	1032	
urr.-9	14	1039	
urr.-10	14,5	1026	
urr.-11	15	1022	
urr.-12			
urr.-13			
urr.-14	14	1016	
urr.-15	14	1013	
urr.-16	14	1013	
urr.-17	14	1010	
urr.-18			
urr.-19	14	1009	
urr.-20	14,5	1009	Temperatura 1°C igo
urr.-21	15	1006	
urr.-22	16	1006	
urr.-23	16	1004	
urr.-24			
urr.-25			
urr.-26	16	1002	
urr.-27	17	1002	Kupela itxi

urr.-27

### Txakolinaren analisisa

Bolumena %:	6,22
Az. Osoa (g/l):	6,45
Az. Lurrunkor (g/l):	0,18
pH:	3,54

SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	
Azukrea (g/l):	5
Az. Malikoa (g/l):	4,85

## SIDRA INOCULADA

Elaboración: Sidra inoculada Vol.:  
 Variedades:

### Ficha de seguimiento depósito

#### Entrada bodega:

Fecha vendimia: sep 24  
 Parcela: P.5+P.7-8  
 Producción (kg): 2034  
 Sanidad: Buena

#### Despalillado:

Sulfitado (g/qm):

#### Maceración:

Horas:  
 Tratamiento:

#### Prensado:

sep 28 Prensa: Butcher RPF-15 Vol.: 1200

#### Desfangado:

oct 01 Enzimas:  
 Horas:

#### Inicio fermentación:

Levaduras: UCLM S-325 20 g/hl  
 Activador:  
 Alimento:  
 Alimento:  
 Alimento:  
 Corrección:

Vol.: 1000

#### Fin fermentación:

nov 25 Sulfitado (g/hl): Vol.: 200

#### Trasiego:

Sulfitado (g/hl): Vol.:  
 Sulfitado (g/hl): Vol.:

#### Clarificación:

Tipo:  
 Trasiego: Vol.:

#### Estabilización:

Tipo:

#### Filtración:

Tipo:

#### Embotellado:

Sulfitado (g/hl):  
 Ac. ascórbico:  
 Nº Botellas:  
 Contraetiquetas:

### Datos del mosto

T (°C):	10,0
Densidad (g/l):	1052,0
Ac. Total (g/l):	7,5
pH:	3,25
Volumen %:	6,44
SO <sub>2</sub> L (mg/l):	
Ac. Máfico (g/l):	6,88

### Evolución fermentación

	T (°C)	Den.	Observaciones
sep 28	10	1052	
sep 29	10	1052	Prensado
sep 30	10	1052	
oct 01	10	1052	Levadura
oct 02	14	1052	
oct 03			
oct 04			
oct 05	14,5	1040	
oct 06	14	1039	
oct 07	14	1035	
oct 08	14	1032	
oct 09	14	1039	
oct 10	14,5	1026	
oct 11	15	1022	
oct 12			
oct 13			
oct 14	14	1016	
oct 15	14	1013	
oct 16	14	1013	
oct 17	14	1010	
oct 18			
oct 19	14	1009	
oct 20	14,5	1009	Temperatura subir 1°C
oct 21	15	1006	
oct 22	16	1006	
oct 23	16	1004	
oct 24			
oct 25			
oct 26	16	1002	
oct 27	17	1002	Fin fermentación

### Analítica Txakoli

Volumen %:	6,22
Ac. Total (g/l):	6,45
Ac. Volátil (g/l):	0,18
pH:	3,54

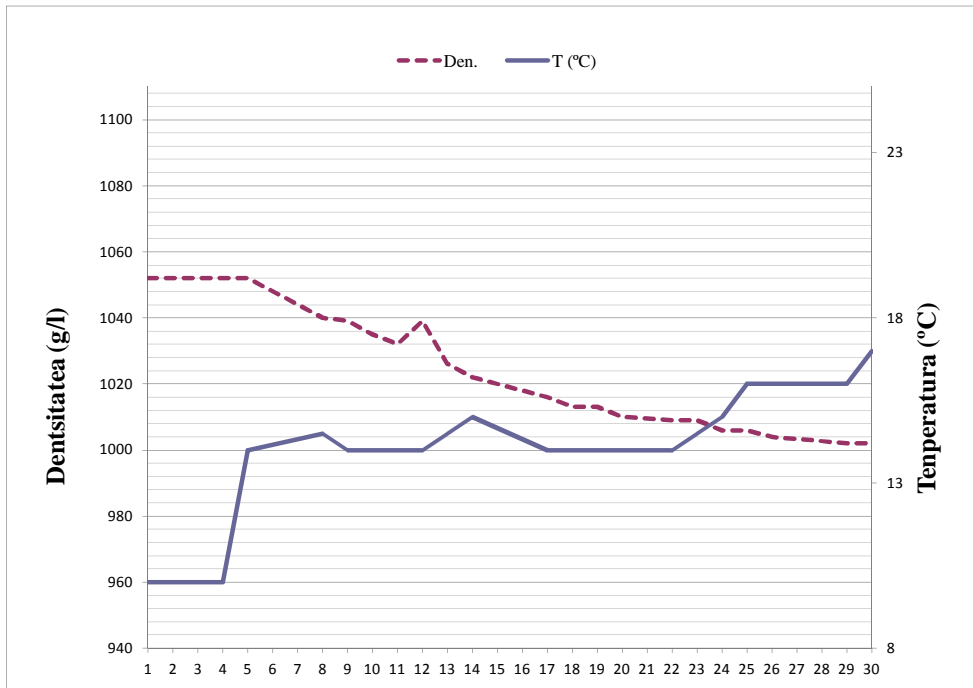
SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	
Azúcar (g/l):	5
Ac. Máfico (g/l):	4,85

oct 27

**Parametro analitikoek kontrola/ Control de parámetros analíticos**

Data/ Fecha	Bol/ Vol (%)	Az. Osoa Ác. Total (g/l)	Az. Lurr. Ác. Vól (g/l)	pH	SO <sub>2</sub> L/T (mg/l)	Azukrea Azucar (g/l)	Az. Malikoa Ác. Málico (g/l)	Oharrak/Observaciones
aza.-9						1,76	3,21	
urt.-25			0,37					

**Iraketaren eboluzioa / Evolución fermentación**



Oharrak/ Observaciones: