



ELABORACIÓN DE CAVA

(100 litros)

PASO N°1: **20 grs. de levadura** + 200 ml de agua destilada + 8 grs. de azúcar; bien mezclado a una temperatura aprox. de 35°C (Sobre todo no sobrepasar los 40°C pues las levaduras morirían).

PASO N°2: Seguidamente, mezclamos 200 ml de vino + 200ml de agua destilada + 75 grs. de azúcar.

Estos dos pasos han de estar actuando durante 30 minutos. Pasado este tiempo, mezclaremos el N° 1 + N° 2 Y los dejaremos en reposo durante 16-18 horas a 20°C de temperatura. Pasadas estas 16-18 horas, en la tina donde tenemos el vino restante para el tiraje, pondremos:

2'3 kg azúcar /100 lts + **20 grs.** de Nutrozim + (los pasos N° 1 + N° 2) + 4'5 grs. de Colle 2P (bentonita para mejorar la clarificación). Todo esto en enérgica y constante agitación y ya podremos embotellar.

DOSIS Y MODO DE EMPLEO COLLE 2P:

- Preparar una suspensión vertiendo muy lentamente la Colle 2P sobre 20 veces su peso en agua fría (4'5 grs. Colle 2P), en agitación enérgica y constante (si es necesario, utilizaremos la batidora), con el fin de evitar cualquier grumo.

Esta suspensión puede ser preparada con anterioridad a su uso y se conserva algunos días. Es necesario agitarla enérgicamente antes de su incorporación al vino.