

## KIT PARA ELABORACIÓN DEL CAVA

## BOTELLAS PARA CAVA - CHAMPAGNE DIRECTO DE FÁBRICA TODAS LAS CAPACIDADES



### PHOSPHATIL

#### ACTIVADOR DE FERMENTACIÓN

Activador de fermentación reforzada. Aumenta la fermentación, que aporta la finura en la digestión.

*Dosis:* 10 grs/100 l.

*Modo de empleo:* Diluir en 10 veces su peso en vino.

### COLLE - 2P

#### AYUDA AL REMOVIDO

Ayuda al removido elaborado especialmente.

*Dosis:* 5-7 grs/100 l.

*Modo de empleo:* Preparar una suspensión vertiendo lentamente el producto 20 veces su peso en agua fría, agitación constante. Evitar los grumos. Al cabo de 8 h agitar de nuevo.

### LEVADURAS

#### LEVADURA SECA ACTIVA PARA LA FORMACIÓN DE ESPUMA

Cepa *Saccharomyces bayanus*. Apta para el removido. Conservar en frío y preservar de la luz.

*Dosis:* 10 grs/100 l.

*Modo de empleo:* Rehidratar las levaduras en 10 veces su peso en agua tibia (30-35°C) durante 15/30'. Bien disuelto para obtener una suspensión homogénea.

**Hágase su VINO ARTESANALMENTE**  
Embotellar VINO para propio consumo puede hacerse muy sencillamente. Este libro se lo pondrá muy fácil.

\* Agro-Eno 1800 ARTESANAL



### ELABORACIÓN DE CAVA

Dosificaciones para cada 100 l. de vino

**PASO N° 1** 10 grs de levadura + 150 cc de agua destilada + 8 grs de azúcar; bien mezclado a una temperatura aprox. de 35°C (no sobrepasar los 40°C, pues las levaduras morirían).

**PASO N° 2** Seguidamente, mezclamos 150 cc de vino + 150 cc de agua destilada + 75 grs de azúcar.

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

23 grs de azúcar/litro (2'3 kg/100 l.) + 10 grs de phosphatil + (los pasos N° 1 y 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.

### BOZALES ECONÓMICOS



### CAPSULADORA RETRACTIL



### TAPÓN PARA VINO ESPUMOSO



### TAPONES CORONA



### OBTURADORES



### RECOMENDACIONES PARA ELABORAR SU CAVA ARTESANALMENTE

Podemos suministrar los elementos necesarios que Uds. precisen:

- El tiraje tapón CORONA y obturador no presenta problema.
- El degüelle se hace con cierta sencillez y simplicidad.
- El cierre de una botella de cava se puede hacer de distintas maneras (con tapón de corcho histórico, con tapón técnico para espumoso o bien con el tapón CORONA), siempre según el deseo del artesano. Lo importante es cerrar bien la botella.

### HASTA AQUÍ DE FORMA ORTODOXA

No precisa de máquinas complejas.

Puede empezar utilizando el tapón técnico para espumosos, en sustitución del tapón corona y el obturador se puede introducir manualmente sujetándolo con el típico bozal de alambre.

Este mismo tapón, una vez efectuado el degüelle, le servirá para el taponado final.

Recomendamos tenga mucho cuidado con las botellas, una vez tengan presión, por cualquier golpe o fisura puede explotar y causar accidente.

**El gusto de hacerse el CAVA DE FORMA ARTESANAL**

**Cada día más ENTUSIASTAS hacen su PROPIO CAVA**

ESPECIALISTAS EN ARTÍCULOS PARA CAVA

Plaza Pau Casals, 1 • 08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona) • Telf. 93 818 34 40  
Fax 93 818 33 47 • comercial@mondelcava.es • www.mondelcava.es

### TECNOLOGÍA MODERNA PARA VINOS Y CAVAS



- Densímetros y alcoholómetros
- Termómetros de cristal digitales
- Aparatos de control
- Reactivos para análisis
- Balanzas y microscopios
- Probetas, erlenmeyers
- Conductímetros y PH metros

### PRODUCTOS ENOLÓGICOS

- COLLE 2 P (clarificante cava)
- PHOSPHATIL (activador fermentación)
- TANINO BOLTANE
- LEVADURAS
- EUNOL
- ALBUMINA OEUF
- METABISULFITO
- FOSFATO AMÓNICO
- ÁCIDO CÍTRICO
- ÁCIDO TARTÁRICO
- ÁCIDO METATÁRTICO
- SORBATO POTÁSICO
- ÁCIDO ASCÓRBICO
- CARBONATO CÁLCICO
- BENTONITA
- AZUFRINES (mecha, pastillas)
- TANNISOL (preventivo y curativo para el vino)



Groupe  
Oeno France

