

## Potocolo de uso de lías

1.-Recogerlas lías provenientes de las cubas más sanas, afrutadas y concentradas notablemente en antocianos.

2.-Después de descubrir esperar 24-48 horas y recuperarlas lías siempre entre F.M.A. y F.M.L., si es posible tamizar.



3.-Sulfitado masivo de 10 a 15 g/hl y acidificación de 300 a 400 g/hl (efecto inhibidor de Brettanomyces).

4.-Guardar el vino en una cuba inerte y remover con la ayuda del BATONEADOR con cierta frecuencia hasta abertura aromática.

5.-Conservar entre 15 y 20 °C, durante el batonnage para evitar la sedimentación y que las lías se compacten demasiado.

6.-Utilización de las lías al fin de la fase de estructuración del vino tinto a una dosis de 1 a 5%.