

## NORMAS DE VENDIMIA-2.016

### MATERIAL DE TRANSPORTE

Es **NECESARIA**, la limpieza más profunda en los utensilios de recogida y transporte de la uva.

Es **OBLIGATORIO** recubrir los remolques de transporte con pintura exenta de plomo.

Se **MEJORAN** enormemente las condiciones sanitarias de transporte, si el remolque se recubre con resinas epoxi.

Se **RECOMIENDA** el lavado de los remolques de transporte después de cada vaciado.

Es **OBLIGATORIO**, lavarlos al final de cada jornada.

### ACONDICIONAMIENTO DE LA BODEGA

Las tolvas de descarga, sinfines, estrujadoras y demás utensilios, que vayan a estar en contacto con la cosecha, deben de encontrarse en inmejorables condiciones de limpieza e higiene.

Un perfecto lavado y minuciosa comprobación del estado de las paredes de los depósitos, es indispensable.

Evitar de algún modo el contacto de la uva o del mosto, con superficies que puedan aportar cobre o hierro al producto final.

### MOMENTO DE INICIAR LA VENDIMIA

Al margen de los controles de maduración semanales que efectuará este Consejo Regulador en los puntos de control de maduración habituales, los Técnicos de cada entidad, deben de hacer muestreos en sus zonas de influencia, para comprobar la evolución en la maduración del fruto. Esto es importantísimo para el comienzo de la recolección. Tan perjudicial resulta un adelanto, como un atraso en la misma. Es fundamental en la calidad del futuro vino la madurez idónea del fruto.

### MODO DE REALIZAR LA VENDIMIA

Queda **PROHIBIDO** el apisonado de la uva.

Queda **PROHIBIDO** el amontonamiento y permanencia de la uva ya cortada, en las parcelas.

Queda **PROHIBIDO** almacenar remolques cargados de uva en viviendas, garajes, almacenes etc. de un día para otro.

Es **RECOMENDABLE** separar las uvas, a la entrada en bodega, según calidades.

Debe regularse en las bodegas la entrada de uva. Facilitaremos con ello el trabajo a nuestros Técnicos Enólogos, para que su labor sea más racional. Conseguiremos una mayor calidad del producto a elaborar y en definitiva una mayor rentabilidad.

### ULTIMOS TRATAMIENTOS

Se recuerda la **OBLIGATORIEDAD** de finalizar los tratamientos que se estén efectuando contra Mildiu, Oidio, Polilla, Botritis, etc, con la antelación suficiente para respetar los plazos de seguridad que cada producto establece entre el último tratamiento y la recolección.

#### NORMAS DE VENDIMIA ESPECÍFICAS PARA VENDIMIA MECANIZADA

- La máquina vendimiadora deberá estar en perfecto estado de limpieza y mantenimiento. La regulación de la velocidad y revoluciones de los batidores debe ser la adecuada para que la uva recolectada se encuentre lo más limpia posible de sarmientos y hojas y los granos estén lo más enteros posible.
- En el momento de la descarga de la tolva de la vendimiadora en el recipiente de transporte, se deberá agregar a la uva una cantidad de metabisulfito potásico que será establecida por el enólogo de la bodega receptora de la uva.
- El transporte de uva a la bodega se hará preferiblemente en contenedores de acero inoxidable o remolques recubiertos con pinturas exentas de plomo. En caso de no disponer de tapa por la parte superior, se aconseja cubrirse al menos con una lona.
- El periodo de tiempo transcurrido entre la vendimia y la descarga en bodega, será lo más corto posible y en ningún caso superará las tres horas.
- Los días de excesivo calor, es totalmente desaconsejable vendimiar durante las horas de máxima insolación.
- Al final de cada jornada de trabajo, la máquina vendimiadora deberá lavarse escrupulosamente.
- En caso de que alguna parcela esté muy afectada de podredumbre, la vendimia se aconseja que se elabore separada de las uvas sanas

#### PRODUCCIONES

Los rendimientos máximos están establecidos en el Pliego de Condiciones de la D.O.P. Utiel-Requena, (ORDEN 4/2011, de 16 de noviembre de la Consellería de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua que modifica la Orden 2/2011, de 24 de agosto, de la Consellería de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua por la que se aprueba el reglamento y Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena y su consejo regulador).

##### FORMACION EN VASO

Tintas salvo Bobal	7.500 kg/ha (55,5 hl/ha)
Bobal	8.600 kg/ha (63,64 hl/ha)
Blancas	9.900 kg/ha (73,26 hl/ha)

##### FORMACIONES EN ESPALDERA

Tintas salvo Bobal	9.100 kg/ha (67,34 hl/ha)
Bobal	10.500 kg/ha (77,70 hl/ha)
Blancas	12.000 kg/ha (88,80 hl/ha)

Por acuerdo del Pleno del día 29/06/16 se fija como **fecha límite para solicitar posibles modificaciones de los cupones: 30 OCTUBRE** (divisiones de cupones por entrega a varias bodegas, emisión de cupones por socios de cooperativas que venden la uva a otras bodegas, etc)

**A PARTIR DEL DIA 30 DE OCTUBRE NO SE IMPRIMIRA NI MODIFICARA NINGUN CUPON**

#### DISPOSICION ÚLTIMA

El cumplimiento de las materias clasificadas como prohibidas u obligatorias en esta normativa, podrá ser verificado por el Servicio de Certificación del Consejo Regulador, el cual tiene potestad para realizar cuantas inspecciones y comprobaciones de forma sistemática o aleatoria considere oportunas.

Estas normas de vendimia se establecen sin perjuicio de que se cumpla con toda la normativa regulada en el reglamento de la D.O.P. Utiel-Requena y demás legislación vigente.