

# Estudio de maduración de los cruces seleccionados en el año 2018

*José Ignacio Fernández Fernández, Juan Antonio Bleda Sánchez, Juan Corredor Cano, Ana Cebrián Pérez, David Martínez Balsas, José Cayetano Gómez Martínez, M<sup>a</sup> Severa Palencia Sigüenza, Juan Carlos Carcelén Cutillas, M<sup>a</sup> Rocío Gil Muñoz*



*Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (IMIDA).  
C/ Mayor s/n, 30150-La Alberca (Murcia).  
[www.imida.es](http://www.imida.es)  
Equipo de Viticultura y Enología  
Correo: [josei.fernandez@carm.es](mailto:josei.fernandez@carm.es)*

**XXVIII JORNADA DE TRANSFERENCIA DE RESULTADOS DE INVESTIGACIÓN. IMIDA-UMU.**

*Lugar: Aula de Cultura de Bankia.  
Calle Pasos nº 2, 30520 Jumilla, Murcia.  
Fecha: 4 de abril de 2019*



**Unión Europea**  
Fondo Europeo  
de Desarrollo Regional



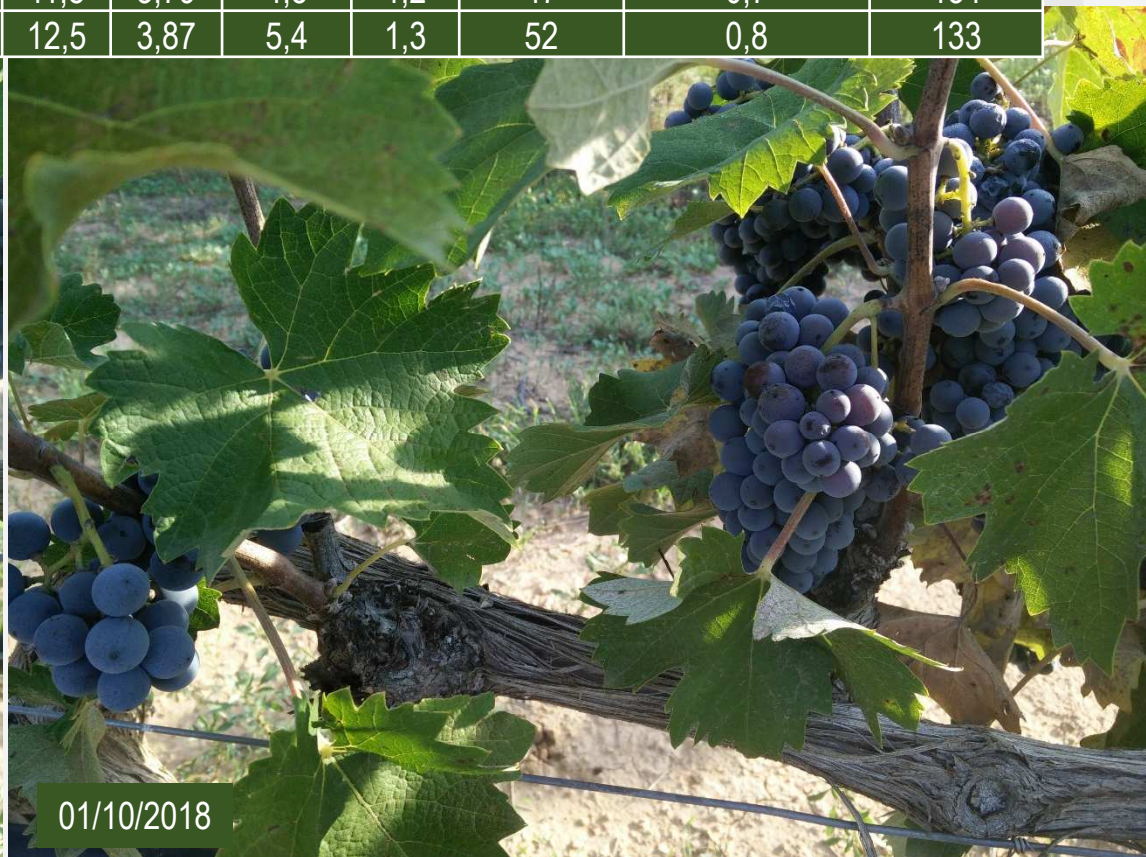
**Región de Murcia**  
Consejería de Agua, Agricultura,  
Ganadería y Pesca



## DATOS MADURACIÓN MONASTRELL. COSECHA 2018

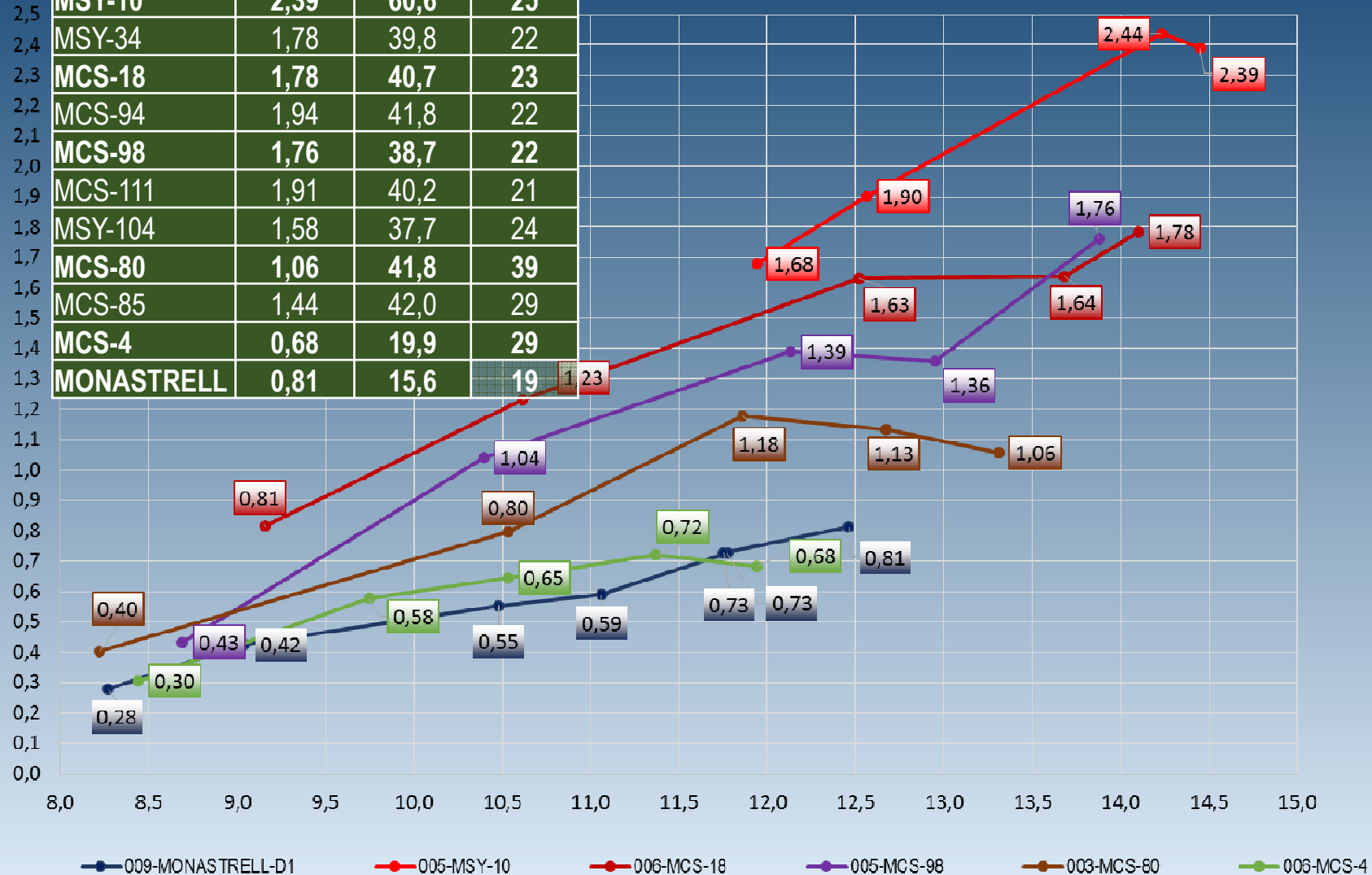
2

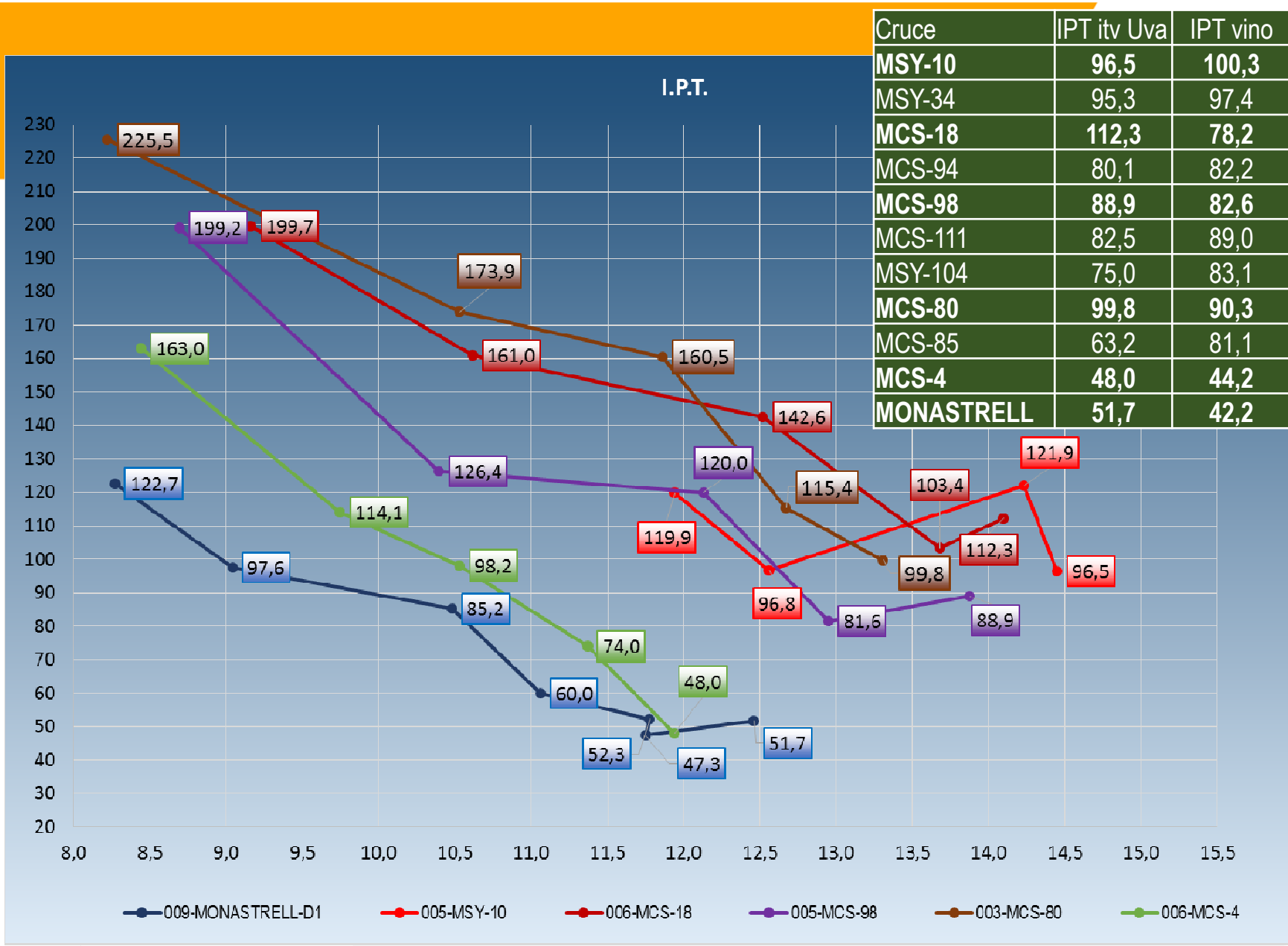
Repetición	Fecha	Baume	pH	Tartárico	Málico	IPT itv Uva	ANT itv g/Kg Uva	Peso 100 G
MONASTRELL-D1	13/08/2018	8,3	3,18	5,8	5,5	123	0,3	91
MONASTRELL-D1	20/08/2018	9,0	3,36	5,3	3,3	98	0,4	109
MONASTRELL-D1	27/08/2018	10,5	3,50	5,0	2,1	85	0,6	113
MONASTRELL-D1	03/09/2018	11,1	3,60	4,7	1,6	60	0,6	122
MONASTRELL-D1	12/09/2018	11,8	3,75	4,8	1,4	52	0,7	134
MONASTRELL-D1	17/09/2018	11,8	3,79	4,5	1,2	47	0,7	134
MONASTRELL-D1	24/09/2018	12,5	3,87	5,4	1,3	52	0,8	133

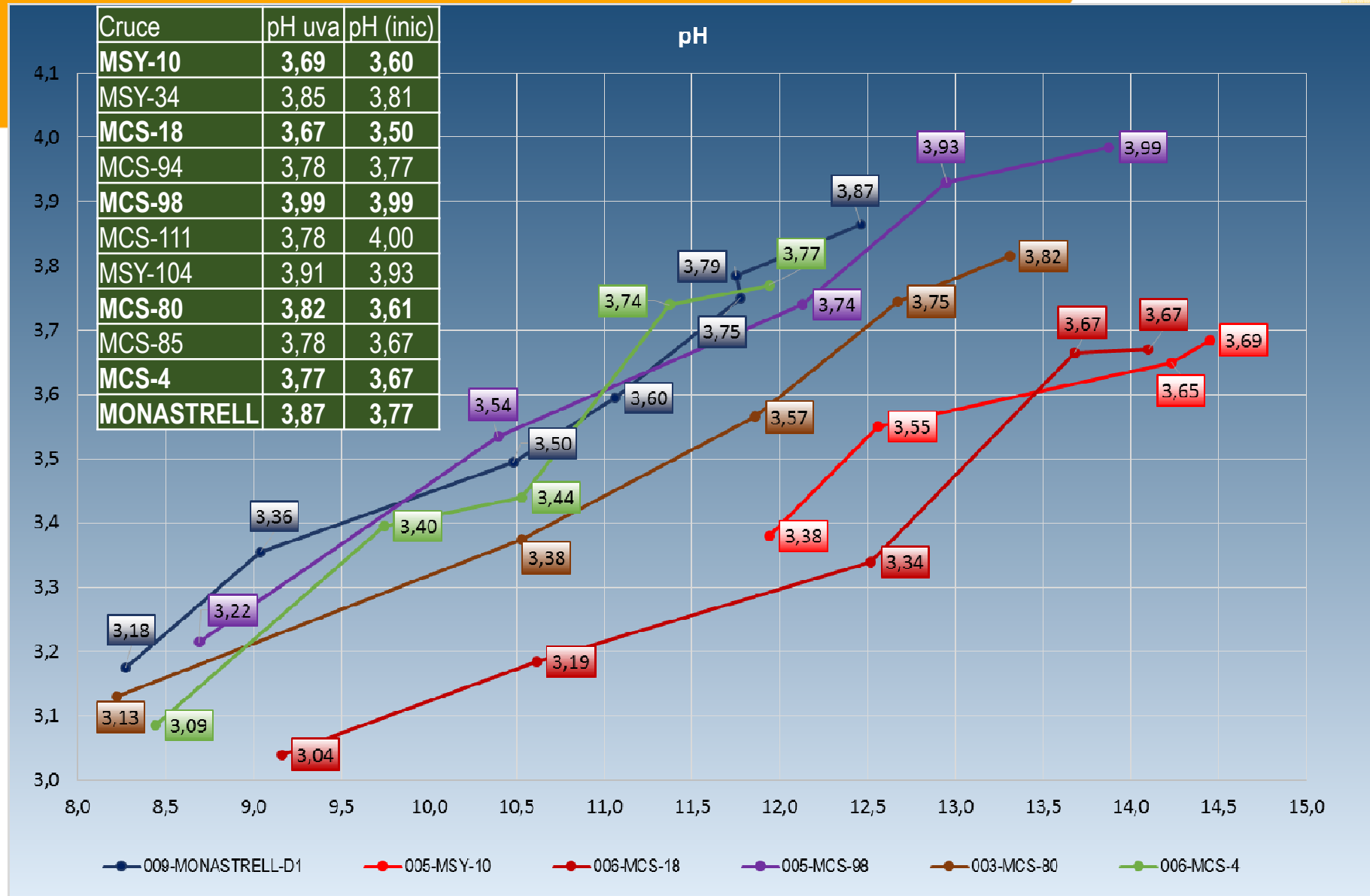


Cruce	ANT itv g/Kg Uva	Int. Color vino	Relación
<b>MSY-10</b>	<b>2,39</b>	<b>60,6</b>	<b>25</b>
MSY-34	1,78	39,8	22
<b>MCS-18</b>	<b>1,78</b>	<b>40,7</b>	<b>23</b>
MCS-94	1,94	41,8	22
<b>MCS-98</b>	<b>1,76</b>	<b>38,7</b>	<b>22</b>
MCS-111	1,91	40,2	21
MSY-104	1,58	37,7	24
<b>MCS-80</b>	<b>1,06</b>	<b>41,8</b>	<b>39</b>
MCS-85	1,44	42,0	29
<b>MCS-4</b>	<b>0,68</b>	<b>19,9</b>	<b>29</b>
<b>MONASTRELL</b>	<b>0,81</b>	<b>15,6</b>	<b>19</b>

ANTOCIANOS g/Kg uva







## DATOS MADURACIÓN CRUCES TINTOS. COSECHA 2018

Cruce	Fecha	Baume	pH	Tartárico	Málico	IPT itv Uva	ANT itv g/Kg Uva	Peso 100 G
MSY-10	13/08/2018	11,9	3,38	4,7	2,9	120	1,7	100
MSY-10	20/08/2018	12,6	3,55	5,8	2,5	97	1,9	106
MSY-10	27/08/2018	14,2	3,65	5,7	2,0	122	2,4	97
MSY-10-EB -Myrtia	30/08/2018	14,5	3,69	5,3	2,3	97	2,4	102
MCS-18	13/08/2018	9,2	3,04	6,2	6,1	200	0,8	64
MCS-18	20/08/2018	10,6	3,19	6,2	5,0	161	1,2	79
MCS-18	27/08/2018	12,5	3,34	5,4	2,8	143	1,6	80
MCS-18	03/09/2018	13,7	3,67	4,3	1,6	103	1,6	89
MCS-18-EB- Quípar	04/09/2018	14,1	3,67	4,5	2,0	112	1,8	96
MCS-98	13/08/2018	8,7	3,22	4,6	9,6	199	0,4	80
MCS-98	20/08/2018	10,4	3,54	4,8	6,1	126	1,0	108
MCS-98	27/08/2018	12,1	3,74	4,9	4,2	120	1,4	107
MCS-98	03/09/2018	13,0	3,93	5,5	3,0	82	1,4	120
MCS-98-EB - Gebas	12/09/2018	13,9	3,99	5,3	2,6	89	1,8	131
MCS-80	13/08/2018	8,2	3,13	5,6	7,3	225	0,4	78
MCS-80	20/08/2018	10,5	3,38	4,0	4,4	174	0,8	98
MCS-80	27/08/2018	11,9	3,57	3,6	2,8	161	1,2	104
MCS-80	03/09/2018	12,7	3,75	3,6	2,0	115	1,1	111
MCS-80-EB- Calnegre	13/09/2018	13,3	3,82	4,5	1,8	100	1,1	117
MCS-4	13/08/2018	8,4	3,09	6,4	7,9	163	0,3	60
MCS-4	20/08/2018	9,7	3,40	4,7	3,8	114	0,6	80
MCS-4	27/08/2018	10,5	3,44	4,7	2,7	98	0,6	79
MCS-4	03/09/2018	11,4	3,74	4,4	1,5	74	0,7	87
MCS-4-EB - Carmolí	12/09/2018	11,9	3,77	4,8	1,7	48	0,7	98

## DATOS MADURACIÓN CRUCES BLANCOS. COSECHA 2018

Cruce	Fecha	Baume	Acidez Total	pH	Tartárico	Málico	Peso 100 Granos
MCS-180	13/08/2018	9,0	10,0	3,25	7,5	5,8	105,5
MCS-180	20/08/2018	10,8	6,5	3,51	6,9	3,4	141,0
MCS-180-EB - Calbalnque	29/08/2018	13,0	5,5	3,68	6,9	2,8	158,6
MCS-69	13/08/2018	9,7	12,5	3,12	7,7	7,3	99,4
MCS-69	20/08/2018	11,1	8,7	3,32	7,1	4,9	117,6
MCS-69-EB	29/08/2018	12,8	5,6	3,61	6,0	3,1	132,4
MT-103	13/08/2018	9,8	9,3	3,19	8,3	3,7	110,4
MT-103	20/08/2018	11,1	7,3	3,34	7,9	2,7	128,6
MT-103-EB	29/08/2018	12,5	5,5	3,52	6,9	1,9	141,0

Cruce	Baume		pH		Acidez total		Málico	
	Uva EB	Mosto	Uva EB	Mosto	Uva EB	Mosto	Uva EB	Mosto
MC-180	13,0	12,5	3,68	3,72	5,5	3,9	2,8	2,9
MC-69	12,8	12,5	3,61	3,45	5,6	6,0	3,1	3,8
MT-103	12,5	12,3	3,52	3,34	5,5	5,1	1,9	1,9

# Gracias por la atención prestada



## Vinos:

**Cosecha 2018:** MC-4  
MS-10  
MT-103

**Cosecha 2016:** Mezcla de cruces tintos 2016

**Crianza 2015:** Mezcla de cruces MCS  
Mezcla de cruces MSY  
Mezcla de cruces MB

**Crianza 2014:** Mezcla de cruces y Petit Verdot

