

**“SAN ANTONIO DE PADUA” SOC.COOP.DE C-LA MANCHA.**

**NORMAS PARA LA CAMPAÑA DE VENDIMIAS 2.020/2.021.**

**VILLALPARDO-CUENCA, A 03-09-2.020**

- **La Vendimia empezará el próximo lunes 07 de septiembre sólo con la variedad CENCIBEL, siempre que al menos tenga 12,5 grados de alcohol probable; el socio que no traiga el grado exigido en Cencibel, deberá esperarse 48 horas para poder vendimiar. No podrá traer uva de esa misma clase, ni a su nombre, ni a nombre de otro socio de la misma casa, hasta pasados dos días. Ejemplo deja de vendimiar el lunes, vuelve el jueves, deja de vendimiar el sábado, vuelve el martes.**
- **LA UVA SE CLASIFICARÁ EN BASE A LOS PARAMETROS DE CALIDAD QUE FIGURA EN LA HOJA ANEXA.**
- **Para vendimiar con máquina, es obligatorio que se añada en el remolque, el producto antioxidante que recogerán en la Cooperativa.**
- **LOS SOCIOS NUEVOS Y LOS QUE TENGAN ALTAS O MODIFICACIONES EN PARCELAS DEBEN PASAR POR LAS OFICINAS PARA RECOGER LAS ETIQUETAS CON LA CODIFICACIÓN.**
- **SIN LAS ETIQUETAS (ANTES MENCIONADAS), NO SE PODRÁ DESCARGAR LA UVA.**
- **EN ESTA CAMPAÑA, SE APLICARÁ EL PAGO POR CALIDAD, POR TANTO SE CLASIFICARÁN LAS UVAS CON LOS PARAMETROS QUE FIGURAN EN LA HOJA ANEXA.**
- **Ante cualquier problema sanitario en una determinada parcela, el socio se debe poner en contacto con la Técnica de Campo (MARISA).**
- **Todos los remolques deberán llevar la caja pintada con la pintura que ha traído la Cooperativa, ó bien llevar puesta lona.**
- **Para el resto de variedades: (BOBAL, MACABEO, GARNACHA, BLANCA, TARDANA, MORAVIA AGRIA, ROJAL, ETC.), se darán las ordenes de vendimia en el momento oportuno.**
- **El turno para descargar, se cogerá en la puerta de la Cooperativa, (SITIO DE VEZ). Una vez se haya aparcado el (vehículo transportador de la uva).**
- **Los DOMINGOS, no se tomará uva (NO SE PUEDE VENDIMIAR).**
- **No se dejará uva cortada los sábados.**
- **No se puede dejar uva cortada en el remolque, (ESTÉ DONDE ESTÉ), de un día para otro.**
- **El socio que lleve uva BLANCA, o cualquiera de las variedades antes citadas, mezclada con uva BOBAL ó CENCIBEL, se le tomará como uva BLANCA todo el viaje.**
- **El socio, antes de descargar la uva, deberá asegurarse de no llevar nada en el remolque que pueda caer al sinfín y ocasionar una avería, para evitar la consiguiente parada y el gasto que ocasione la reparación.**
- **Antes de salir con el remolque del sinfín, se deberá fregar con las mangueras que se han colocado a tal fin.**
- **EL HORARIO DE RECEPCIÓN DE LA UVA, SERA: DE 8 DE LA MAÑANA A 8 DE LA NOCHE.**

- Ningún remolque saldrá de los sinfines en posición basculante.
- No echar sarmientos en la uva.
- Las reclamaciones, se deberán hacer antes de salir del recinto de la Cooperativa; (COMPRUEBE LOS RECIBOS ANTES DE SALIR DEL RECINTO DE LA COOPERATIVA).
- **AVISO! – LA MEDICIÓN DEL GRADO SE REALIZARÁ EN ALCOHOL PROBABLE.**
- El socio que nunca haya metido uva a su nombre, ó haga varios años, que no haya metido uva, deberá pasar por la oficina, 48 horas antes de llevar la uva a la bodega, para ser dado de alta en los ordenadores.
- Del 15 al 30 de Diciembre, puede pasar por la oficina, para cambiar, si lo desea, el nombre de a quien quiera que le facturemos la uva, si no lo hace, la facturaremos a nombre de quien la entró en báscula.
- El Consejo Rector, sancionará a cualquier socio que incumpla alguna de las normas anteriores, con un minino de 200 Euros.

# PAGO POR CALIDAD CAMPAÑA 2020/2021

CLASIFICACIÓN DE LAS UVAS.- Parámetros a considerar: Grado, Acidez Total, Ph y Glucónico.

## UVA TINTA: Cencibel

Parámetro	Rango	Categoría
<b>GRADO</b>	De 12'5° a 15°	1ª
	Menor de 12'5 y mayor de 15°	2ª
<b>ACIDEZ TOTAL</b>	De 4'50 a 7'50	1ª
	Menor de 4'50 y mayor de 7'50	2ª
<b>PH</b>	De 3'20 a 3'80	1ª
	Menor de 3'20 y mayor de 3'80	2ª
<b>GLUCÓNICO</b>	De 0 hasta 0'50	1ª
	De 0'51 hasta 0'80	2ª
	Mayor de 0'80	3ª