

NORMAS PARA LA CAMPAÑA DE VENDIMIAS 2.018/2.019

- La Vendimia empezará el próximo martes día 11-09-2.018. Con la variedad: CENCIBEL, y se tomará durante toda la semana, siempre que al menos tenga 12 grados de alcohol probable; si hay alguna partida que no tiene el grado exigido, deberá esperar la autorización para vendimiar).
- Para la uva de MACABEO se dará la orden de vendimia cuando se considere oportuno.
- Para la uva BOBAL, se dará la orden de vendimia cuando se considere oportuno.
- Para vendimiar con máquina, es obligatorio que se añada en el remolque, el producto antioxidante que recogerán en la Cooperativa.
- DEBEN PASAR POR LAS OFICINAS, PARA RECOGER LAS ETIQUETAS CON LA CODIFICACIÓN DE LAS PARCELAS.
- 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 Técnico de Campo (MARISA).
- SI ALGÚN SOCIO TRAE UVA CENCIBEL EN UN DIA QUE NO ESTÁ PERMITIDO POR LA COOPERATIVA, SERÁ PENALIZADO CON UNA BAJADA DEL 10 % EN EL PRECIO FINAL DE LA UVA.
(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.
- Todos los remolques deberán llevar la caja pintada con la pintura que ha traído la Cooperativa, ó bien llevar puesta lona.
- Para las variedades: (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 LA BODEGA, SERA: DE 8 DE LA MAÑANA A 10 DE LA NOCHE, (SE PARARÁ DE 14 A 15 HORAS).
- 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.**

UVA TINTA: Cencibel y Garnacha

Parámetro	Rango	Categoría
GRADO	De 11'5° a 15°	1 ^a
	Menor de 11'5 y mayor de 15°	2 ^a
ACIDEZ TOTAL	De 4'50 a 7'50	1 ^a
	Menor de 4'50 y mayor de 7'50	2 ^a
PH	De 3'20 a 3'80	1 ^a
	Menor de 3'20 y mayor de 3'80	2 ^a
GLUCÓNICO	De 0 hasta 0'60	1 ^a
	De 0'61 hasta 0'80	2 ^a
	Mayor de 0'80	3 ^a

UVA TINTA: Bobal, Cariñena y Monastrel

Parámetro	Rango	Categoría
GRADO	De 11° a 15°	1 ^a
	Menor de 11 y mayor de 15°	2 ^a
ACIDEZ TOTAL	De 4'80 a 8'00	1 ^a
	Menor de 4'80 y mayor de 8'00	2 ^a
PH	De 2'90 a 3'70	1 ^a
	Menor de 2'90 y mayor de 3'70	2 ^a
GLUCÓNICO	De 0 hasta 0'60	1 ^a
	De 0'61 hasta 0'80	2 ^a
	Mayor de 0'80	3 ^a

fecha comienzo lunes 13

PAGO POR CALIDAD CAMPAÑA 2018/2019

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

UVA BLANCA: Macabeo

Parámetro	Rango	Categoría
GRADO	De 11° a 14°	1 ^a
	Menor de 11° y mayor de 14°	2 ^a
ACIDEZ TOTAL	De 4'50 a 7'50	1 ^a
	Menor de 4'50 y mayor de 7'5	2 ^a
PH	De 2'90 a 3'50	1 ^a
	Menor de 2'90 y mayor de 3'50	2 ^a
GLUCÓNICO	De 0 hasta 0'60	1 ^a
	De 0'61 hasta 0'80	2 ^a
	Mayor de 0'80	3 ^a

UVA BLANCA: Resto de variedades

Parámetro	Rango	Categoría
GRADO	De 10'5° a 14°	1 ^a
	Menor de 10'5 y mayor de 14°	2 ^a
ACIDEZ TOTAL	De 4'50 a 7'50	1 ^a
	Menor de 4'50 y mayor de 7'50	2 ^a
PH	De 2'90 a 3'50	1 ^a
	Menor de 2'90 y mayor de 3'50	2 ^a
GLUCÓNICO	De 0 hasta 0'60	1 ^a
	De 0'61 hasta 0'80	2 ^a
	Mayor de 0'80	3 ^a