

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

**NORMAS PARA LA CAMPAÑA DE VENDIMIAS 2.019/2.020.**

**VILLALPARDO-CUENCA, A 11-09-2.019**

- La Vendimia empezará el próximo Lunes 16 de Septiembre sólo con la variedad MACABEO que tendrá de plazo de vendimia hasta el Viernes día 20, LA UVA SE CLASIFICARÁ EN BASE A LOS PARAMETROS DE CALIDAD QUE FIGURA EN LA HOJA ANEXA.
- El Martes día 17 se empezará con las variedades Cencibel y Bobal, siempre que al menos tenga 12 grados de alcohol probable la Bobal y 12,50 grados la Cencibel; el socio que no traiga el grado exigido en Cencibel y Bobal, 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.
- A partir del Sábado día 21 no se exigirá grado mínimo para la variedad Cencibel, sin embargo para la variedad Bobal se seguirá parando en caso de no traer el mínimo exigido de 12 grados.
- 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 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 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 2019/2020

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

### UVA BLANCA: Macabeo

Parámetro	Rango	Categoría
GRADO	De 11,5° a 14°	1ª
	Menor de 11,5° y mayor de 14°	2ª
ACIDEZ TOTAL	De 5'00 a 7'50	1ª
	Menor de 5'00 y mayor de 7'5	2ª
PH	De 2'90 a 3'50	1ª
	Menor de 2'90 y mayor de 3'50	2ª
GLUCÓNICO	De 0 hasta 0'50	1ª
	De 0'51 hasta 1'00	2ª
	Mayor de 1'00	3ª

### UVA BLANCA: Resto de variedades

Parámetro	Rango	Categoría
GRADO	De 10'5° a 14°	1ª
	Menor de 10'5 y mayor de 14°	2ª
ACIDEZ TOTAL	De 4'50 a 7'50	1ª
	Menor de 4'50 y mayor de 7'50	2ª
PH	De 2'90 a 3'50	1ª
	Menor de 2'90 y mayor de 3'50	2ª
GLUCÓNICO	De 0 hasta 0'50	1ª
	De 0'51 hasta 1'00	2ª
	Mayor de 1'00	3ª

## UVA TINTA: Cencibel y Garnacha

Parámetro	Rango	Categoría
GRADO	De 12'5° a 15°	1ª
	Menor de 12'5 y mayor de 15°	2ª
ACIDEZ TOTAL	De 4'50 a 7'50	1ª
	Menor de 4'50 y mayor de 7'50	2ª
PH	De 3'20 a 3'80.	1ª
	Menor de 3'20 y mayor de 3'80	2ª
GLUCÓNICO	De 0 hasta 0'50	1ª
	De 0'51 hasta 1'00	2ª
	Mayor de 1'00	3ª

## UVA TINTA: Bobal, Cariñena y Monastrel

Parámetro	Rango	Categoría
GRADO	De 12° a 15°	1ª
	Menor de 12 y mayor de 15°	2ª
ACIDEZ TOTAL	De 4'80 a 8'00	1ª
	Menor de 4'80 y mayor de 8'00	2ª
PH	De 2'90 a 3'70	1ª
	Menor de 2'90 y mayor de 3'70	2ª
GLUCÓNICO	De 0 hasta 0'50	1ª
	De 0'51 hasta 1'00	2ª
	Mayor de 1'00	3ª

fecha comienzo 16 SEPTIEMBRE