

CATÁLOGO

de Productos
Enológicos

2016 - 2017



Concepto,
Decisión,
Optimización





Enotecnia-IOC® somos un grupo de personas que desde hace más de una década estamos dedicadas a la venta y distribución de productos enológicos. Desde nuestra creación, nos hemos preocupado de dar la mejor solución en cuanto a selección de productos y maquinaria para el sector enológico, siendo una constante en la política empresarial de la empresa.

El conocimiento que en Enotecnia-IOC® existe de las distintas fases de elaboración del vino está avalado por un trabajo de muchos años dedicados a la selección de los productos que representamos y a la implantación práctica de éstos en bodega. Este trabajo ha sido en gran parte gracias a la inquietud demostrada por los enólogos y bodegas que han querido desarrollar y potenciar al máximo la calidad y rentabilidad de sus vinos.

En Enotecnia-IOC® tenemos un servicio de venta y de postventa en todas las zonas vitivinícolas de España, dando prioridad a la rapidez y eficacia, de manera que el cliente pueda contar con nosotros como aliado fiel a sus demandas a lo largo de todo el año.

Nos preocupamos de que los resultados obtenidos en los distintos procesos de vinificación sean los deseados por los clientes atendiendo a sus necesidades.

“Enotecnia-IOC®, la efectiva elaboración de vinos”



ÍNDICE



	Optimización de la fermentación .. 4		Vinificación - Clarificación..... 42
	Protección y micronutrición de las levaduras : seguridad de resultados desde la rehidratación 5		Bentonitas..... 42
	Necesidades nutricionales durante la fermentación alcohólica : no solo de nitrógeno vive la levadura 6		Productos contra la oxidación..... 43
	Nutrición para la fermentación alcohólica 7		Clarificantes para la segunda fermentación, ayudantes de removido 46
	Detoxificación de la fermentación alcohólica 8		Productos de encolado..... 47
	Otros nutrientes de fermentación alcohólica 9		Colas de pescado o ictiocolas 47
	Resumen nutrientes para la fermentación alcohólica 10		Colas de gelatina 48
	Protectores y nutrientes específicos para la segunda fermentación de vinos espumosos..... 11		Colas de albúmina de huevo 49
	Preguntas frecuentes 12		Otras colas 49
	Levaduras Enológicas 13		Estabilización..... 53
	Levaduras propuestas por Enotecnia-IOC..... 13		Las gomas arábicas 53
	Levaduras para vinos tintos 13		La estabilización tártrica..... 55
	Levaduras para vinos blancos y rosados 17		Goma de celulosa..... 56
	Levaduras para vinos efervescentes 22		Correctores..... 57
	Levaduras con certificado de producción ecológica 22		Carbones 57
	La rehidratación de las levaduras..... 23		Cómo combatir la reducción..... 59
	Preguntas frecuentes 24		Preparados para combatir la reducción..... 59
	Derivados de levaduras 25		Formulaciones con SO₂..... 60
	En fermentación 26		Formulaciones complejas..... 61
	Eliminación de reducción 27		Taninos 62
	Envejecimiento y crianza 28		Taninos para vinos tintos - Vinificación 62
	Vinos acabados 31		Taninos para vinos tintos - Crianza 63
	Enzimas Enológicas 33		Taninos para vinos blancos - Vinificación 64
	Modo de acción de las enzimas..... 33		Taninos para vinos blancos - Encolado 65
	Enzimas de clarificación..... 33		Taninos para vinos blancos - Crianza 65
	Enzimas de extracción de maceración 35		Taninos para vinos espumosos - Vendimias 65
	Enzimas de extracción aromática..... 36		Taninos para vinos espumosos - Fermentación maloláctica 66
	Enzimas de estabilización y crianza 37		Taninos para vinos espumosos - Encolado..... 66
	Bacterias Enológicas Seleccionadas..... 39		Taninos para vinos espumosos - Tiraje..... 66
	¿Por qué utilizar bacterias enológicas seleccionadas? 39		Taninos para vinos espumosos - Degüello 67
	Diferentes tipos de inoculación 39		Taninos afinamiento 61
	Diferentes tipos de siembra en co-inoculación 40		
	Bacterias enológicas seleccionadas..... 40		
	Nutriente de fermentación maloláctica 42		

OPTIMIZACIÓN de la FERMENTACIÓN

El nitrógeno es el nutriente más importante a nivel cuantitativo para las levaduras. Es un parámetro clave a controlar por su impacto significativo sobre la fermentación del vino.

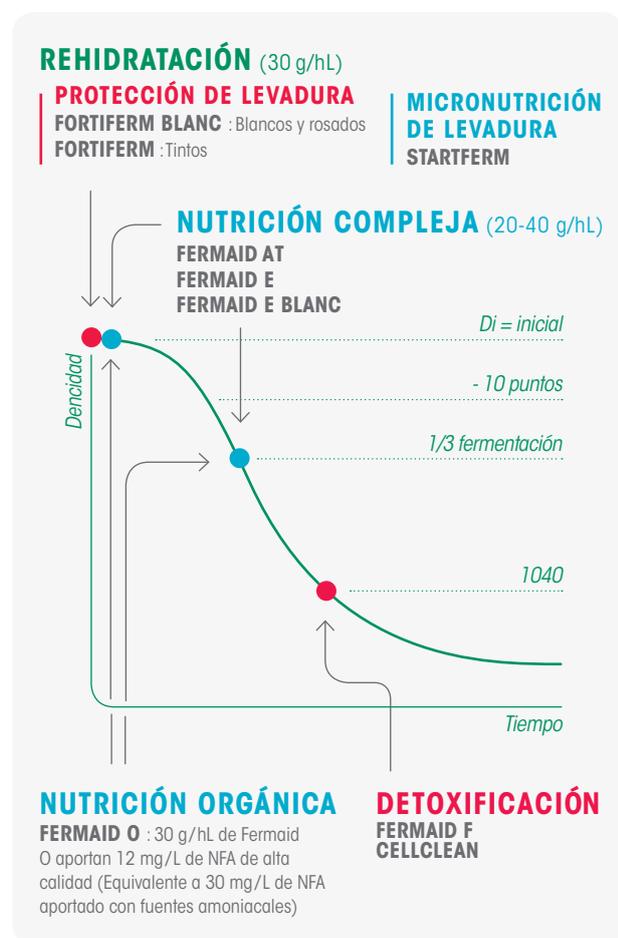
Este nutriente influye sobre la cinética de los procesos fermentativos y la calidad del vino obtenido. En general, las carencias de nitrógeno en el vino limitan el crecimiento de las levaduras y la velocidad de fermentación. Sin embargo, más que la cantidad de nitrógeno, es su calidad lo que prima. El tipo de nitrógeno asimilable (orgánico o amoniacal) y el momento elegido para incorporarlo desempeñan un papel relevante, por sus implicaciones tanto sensoriales (riesgo de olores azufrados, revelación de aromas tiolados afrutados, etc.) como técnicas (velocidad de fermentación, elevación de la temperatura, capacidad para facilitar o no la fermentación, tanto alcohólica como maloláctica).

Durante muchos años se ha subestimado la función de los micronutrientes en la fisiología de la levadura y en la eficacia de los procesos fermentativos. No obstante, minerales como el magnesio son absolutamente esenciales para la multiplicación y el metabolismo de las levaduras, junto

al zinc y al potasio. Las vitaminas, por su parte, son compuestos orgánicos esenciales por su capacidad para sobrevivir en condiciones de estrés.

Una carencia de vitaminas puede producir cambios repentinos en la cinética de los procesos fermentativos y también provocar la aparición de defectos como olores azufrados. Por último, o en primer lugar, no basta con controlar el crecimiento de las levaduras. Proteger las levaduras aportando esteroides y ácidos grasos poli-insaturados aumenta sus posibilidades de sobrevivir optimizando su impacto organoléptico. Desde la fase de rehidratación hasta el final de la fermentación, la levadura protegida mantiene un índice de viabilidad más elevado. Su membrana es capaz de resistir concentraciones elevadas de alcohol ayudando a la levadura a terminar de consumir todos los azúcares presentes en el mosto.

Enotecnia-IOC® le propone una gama completa específicamente desarrollada para responder a estas necesidades, adaptada a las diferentes condiciones que se observan en los mostos.



NUTRICIÓN COMPLEJA (20-40 g/hL)

Referencias aproximadas para una adición de 30 g/HL	FERMAID AT	FERMAID E	FERMAID E BLANC
NFA	36 mg/L	42 mg/L	48 mg/L
Derivado de levadura	++++	+++	+++
Nitrógeno inorgánico	++ (Nitrógeno inorgánico en forma de Fosfato diamónico)	+++	+++
Lípidos	++	++	+++
Minerales	++	++	++
Vitaminas	++	++	++
Impacto sensorial	Blancos, rosados y tintos	Tintos	Blancos y rosados

La protección y micronutrición de la levadura se utiliza en la fase de rehidratación de la misma para reforzar la membrana, protegiéndola del choque osmótico. Las levaduras rehidratadas con Fortiferm Blanc, Fortiferm o Startferm presentan una mayor tolerancia al alcohol, permitiendo un final de fermentación más seguro y sin desviaciones organolépticas. Patente europea: 1395649.

PROTECCIÓN Y MICRONUTRICIÓN DE LAS LEVADURAS : Seguridad de resultados desde la rehidratación

FORTIFERM BLANC

1 kg

10 kg

PROTECCIÓN DE LAS LEVADURAS EN REHIDRATACIÓN PARA LA FERMENTACIÓN DE MOSTOS BLANCOS Y ROSADOS.

FORTIFERM BLANC ha sido desarrollado a partir de derivados de levadura con elevados contenidos de ácidos grasos poli-insaturados, esteroides y vitaminas. Estos factores de supervivencia son esenciales para el buen desarrollo de la levadura durante la fermentación alcohólica, mejorando la capacidad de la levadura en la revelación y producción de compuestos aromáticos.

→ Mejor adaptación de la levadura a fermentaciones de mostos con baja turbidez, a baja temperatura y en condiciones reductoras (ausencia de oxígeno).

→ Previene la producción de compuestos azufrados.

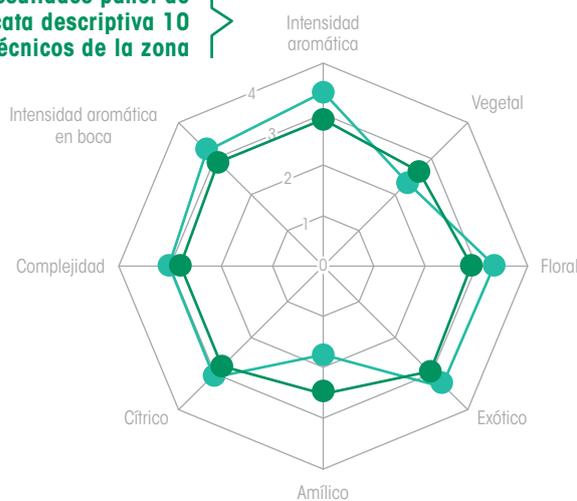
→ Mejora la asimilación de los aminoácidos y precursores de aromas por parte de la levadura, permitiendo una mayor revelación de los mismos durante la fermentación.

→ Permite finales de fermentación más seguros limitando el efecto tóxico del etanol en esta fase.

Dosis recomendada: 30 g/HL

Turbidity: 100 NTU-TAV : 12,5 %-YAN : 1,68 mg/l-PH : 3,0-Enoferm M2 (25g/hl)O2 addition: 1/3 of AF

Resultados panel de cata descriptiva 10 técnicos de la zona

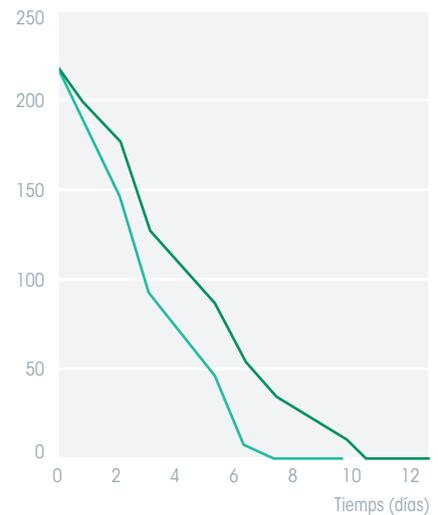


Cinéticas de fermentación Sauvignon Blanc

(Veneto, Italia) con 216 g/L de azúcar, pH 3,26, 60 NTU de turbidez y 14°C de temperatura sin adición de oxígeno.

Azúcares (g/L)

- Rhone 4600
- Rhone 4600 + Fortiferm Blanc



FORTIFERM

2,5 kg

10 kg

PROTECCIÓN DE LAS LEVADURAS EN REHIDRATACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS TINTOS.

FORTIFERM refuerza la membrana de la levadura desde la fase de rehidratación protegiéndola del choque osmótico inicial y aumentando su tolerancia, permitiendo finales de fermentación seguros y sin desviaciones organolépticas.

→ Acelera y asegura el final de la fermentación.

→ Reduce el riesgo de fermentaciones lentas o paradas de fermentación.

→ Disminuye la producción de acidez volátil y aromas indeseables (SH2).

→ Fácil empleo, se añade directamente el agua de rehidratación de la levadura.

Dosis recomendada: 30 g/HL

MICRONUTRICIÓN EN REHIDRATACIÓN PARA MEJORAR LA FERMENTACIÓN.

STARTFERM es un micronutriente a partir de derivado de levadura enológica que aporta desde la rehidratación vitaminas, minerales y aminoácidos esenciales. Acelera y asegura el final de la fermentación.

- Mejora la implantación de las levaduras
- Reduce el riesgo de desviaciones fermentativas.
- Reducción de la producción acidez volátil, acetaldehído y SH₂ por las levaduras.

Dosis recomendada: 30 g/HL

NOTA

los beneficios de la protección y nutrición deben ser combinados para asegurar el éxito de la fermentación.

30 G/HL	FORTIFERM	FORTIFERM BLANC	STARTFERM
NFA	10 mg/L	10 mg/L	10 mg/L
Amino Ácidos	++++	++++	++++
N2 inorgánico	-	-	-
Esteroles	+++++	+++++	++++
Minerales	+++	+++	+++
Vitaminas	++++	++++	++++
Momento de adición	Rehidratación	Rehidratación	Rehidratación
Impacto sensorial	++++	+++	+++
Seguridad	+++++	+++++	+++
Otros	Patentado certificado nop	Patentado	Patentado
Envase	2,5 kg 	2,5 kg 	2,5 kg 

NECESIDADES NUTRICIONALES DURANTE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA : No solo de nitrógeno vive la levadura

LÍPIDOS:

Fuente de ácidos grasos insaturados (C16, C18) y de esteroles. Aumenta las capacidades de las levaduras al final de fermentación, mejorando la fluidez de su membrana. Disminuye su sensibilidad al alcohol. Baja la producción de acidez volátil. Favorece el transporte de aminoácidos a través de la membrana. Evita paradas de fermentación o ralentización de éstas.

OXÍGENO:

Favorece la síntesis de esteroles y ácidos grasos poli-insaturados mejorando el buen funcionamiento de la membrana de la levadura y sus consecuencias positivas para la fermentación alcohólica.

VITAMINAS:

→ Tiamina: Mejora la velocidad de fermentación. Limita la producción de piruvato y acetaldehído: a igualdad de SO₂ añadido habrá más SO₂ libre.

→ Pantotenato: Afecta al metabolismo de las levaduras tanto en condiciones aerobias como anaerobias: mejora la cinética de fermentación. Facilita la síntesis de ácidos grasos y aminoácidos. Evita formación de compuestos azufrados (SH₂ y SO₂) y acetaldehído.

→ Biotina: Cuando el nitrógeno es deficiente, la presencia de biotina puede hacer más fácil el final de la fermentación alcohólica. Aumenta la producción de ésteres y alcoholes superiores. La deficiencia en biotina limita el crecimiento celular y provoca una producción mayor de ácidos grasos de cadena corta, tóxicos para la levadura.

MINERALES:

→ Magnesio: Estimula la síntesis de ácidos grasos de cadena larga. Reduce la producción de ácido acético. Mejora tolerancia al alcohol: mantiene mejor la permeabilidad de la membrana. Juega un papel importante en el crecimiento celular y en los mecanismos de gemación. Permite resistencia de Saccharomyces a altas temperaturas y a elevadas presiones osmóticas.

- Zinc: Su deficiencia afecta negativamente al crecimiento celular y a la actividad fermentativa. Activa la síntesis de proteínas. Es un cofactor de las enzimas de la glicolisis y favorece la tolerancia al alcohol. Favorece la síntesis de compuestos secundarios aromáticos: alcoholes amílicos y sus ésteres.
- Manganeso: Activa la síntesis de proteínas y de tiamina, con lo que favorece el aumento de la biomasa celular. Efecto sinérgico con zinc, reduciendo el tiempo de generación de las levaduras.
- Potasio: No es un micronutriente, porque el contenido en mostos es mayor que el de los otros minerales. Juega un papel importante en la regulación de los flujos de intercambio de otros iones en las células de levadura: entran cationes divalentes y salen dos iones de potasio.

NITRÓGENO:

Necesario para la síntesis de aminoácidos y proteínas de la levadura. Favorece la producción de biomasa. Participa en el metabolismo de producción de ésteres y en el transporte de azúcares al interior celular. El déficit de nitrógeno en una fermentación eleva los riesgos de parada y la producción de compuestos desagradables para la calidad del vino (SH_2).

El nitrógeno mineral es asimilado más rápidamente por la levadura que el nitrógeno orgánico.

Aportes excesivos de sales amoniacales durante la fermentación reducen el consumo de aminoácidos por parte de la levadura y llevan a una pérdida aromática de los vinos y menor expresión de los aromas varietales (terpenos y tioles). Una nutrición equilibrada ayuda a un seguro desarrollo de la fermentación alcohólica, tanto a nivel de cinética como de resultado sensorial.

NUTRICIÓN PARA LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA



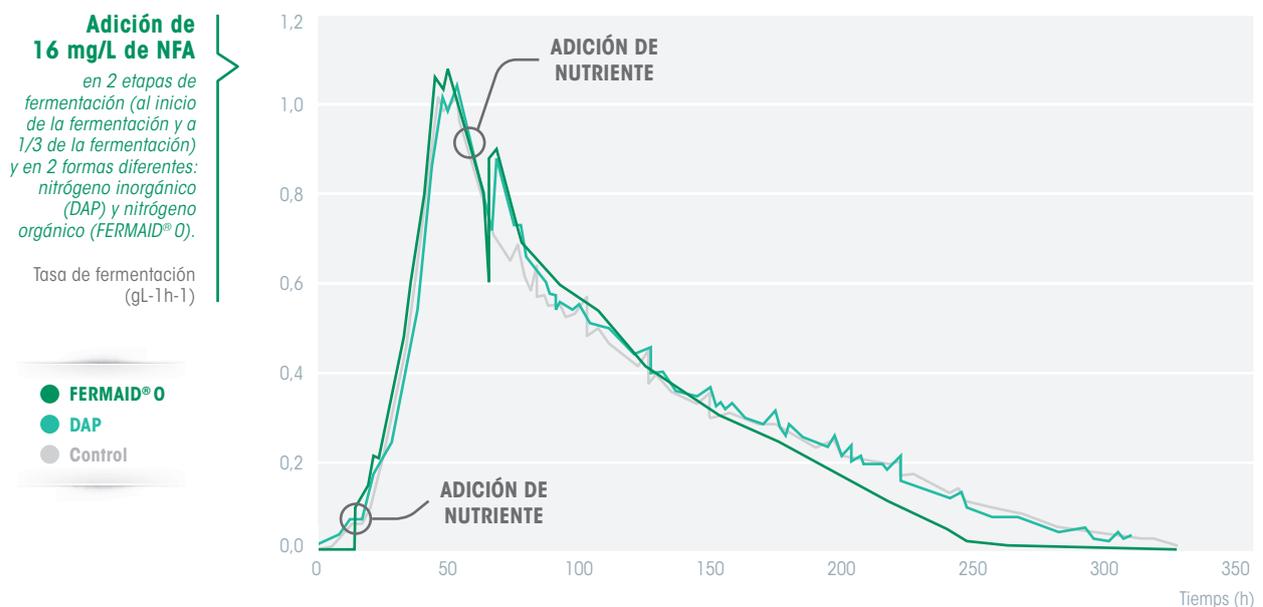
2,5 kg 10 kg

NUTRICIÓN ORGÁNICA EQUILIBRADA PARA OPTIMIZAR LA CALIDAD DE UVAS Y MOSTOS

Nutriente a base de derivado de levadura que aporta fuentes naturales de nitrógeno orgánico (aminoácidos y péptidos), vitaminas (tiamina, biotina, pantoico...) y minerales (magnesio, manganeso, zinc...).

- Realza el perfil aromático de los vinos y el volumen en boca, reduciendo las sensaciones agresivas y secantes.
- Mejora la expresión de aromas varietales frente a la nutrición mineral.
- Evita picos de temperatura durante la fermentación alcohólica facilitando la gestión de la refrigeración en bodega.

Dosis recomendada: 20-40 g/HL



Se observa que para una cantidad equivalente de nitrógeno asimilable añadido, la adición de nitrógeno orgánico que provee FERMAID® O se muestra muy eficiente sobre la cinética de fermentación. De hecho, permite consumir todos los azúcares en un mosto con alta deficiencia de nitrógeno, mientras que misma cantidad de NFA provisto en la forma de nitrógeno inorgánico no permite completar la fermentación. Ninguna diferencia de hecho puede ser observada entre la fermentación control (en la que no se adiciona nutriente) y la fermentación en la cual se añade Fosfato de Amonio (DAP). En ambos casos se observó parada de fermentación.

FERMAID AT

1 kg

2,5 kg

10 kg

NUTRIENTE COMPLEJO LIBRE DE SULFATO.

Nutriente complejo libre de sulfato para las levaduras para reducir el riesgo de fermentaciones lentas o paradas, especialmente bajo condiciones limitantes de nitrógeno fácilmente asimilable. Fermaid AT aporta de forma equilibrada los nutrientes necesarios para completar con éxito la fermentación: nitrógeno orgánico, vitaminas y minerales (Levadura inactiva), nitrógeno inorgánico solo en forma de fosfato diamónico y un complemento de tiamina (Vitamina B1).

En caso de elevadas deficiencias iniciales en nitrógeno, se recomienda la adición de Fermaid AT en dos fases:

- Fermaid AT está concebido para asegurar un crecimiento sano de la levadura durante la fase exponencial cuando se añade al inicio de la fermentación alcohólica.
- Para mantener la población total de levadura en buen estado durante la fase estacionaria cuando se añade a 1/3 de fermentación.

Dosis recomendada: 30-40 g/HL

FERMAID E BLANC

2,5 kg

10 kg

NUTRIENTE COMPLEJO DE LEVADURA PARA LA ELABORACIÓN DE BLANCOS Y ROSADOS.

FERMAID E BLANC tiene una formulación innovadora, equilibrada y completa, desarrollada para la nutrición de la levadura en la fermentación de mostos blancos y rosados, que aporta:

- Esteroles específicos y ácidos grasos poli-insaturados: Mejoran la viabilidad y vitalidad de la levadura al final de la fermentación, especialmente importante cuando se trabaja con mostos muy limpios y/o a temperaturas bajas.
- Minerales: Juegan un rol esencial en el ciclo de energía y enzimático de la levadura. Promueven la producción de ésteres.
- Vitaminas: Esenciales para el crecimiento de la levadura y su resistencia al estrés a lo largo de la fermentación.
- Fuentes de nitrógeno orgánico e inorgánico: Necesario para la supervivencia de la levadura, asegurando su síntesis proteica y la producción o liberación de compuestos aromáticos.

Dosis recomendada: 30-40 g/HL

FERMAID E

2,5 kg

10 kg

NUTRIENTE COMPLEJO DE LEVADURA.

FERMAID E presenta una composición adecuada para aportar todos los nutrientes esenciales para la levadura:

- Levadura inactiva: Fuente de nitrógeno orgánico (aminoácidos), vitaminas (pantoténico, biotina...), minerales (magnesio, manganeso...) y factores de supervivencia (ácidos grasos poli-insaturados y esteroides)
- Nitrógeno mineral: Fosfato diamónico y sulfato de amonio para una buena multiplicación celular.
- Tiamina (Vitamina B1): Mejora la velocidad de fermentación, limita la producción de piruvato, acetaldehído y ácido acético.

Dosis recomendada: 30-40 g/HL

DETOXIFICACIÓN DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

CELLCLEAN

500 g

DETOXIFICACIÓN PARA REACTIVAR FERMENTACIONES.

Pared de levadura pura con un elevado poder detoxificante para reactivar las paradas de fermentación. CELLCLEAN permite eliminar algunas de las moléculas inhibitoras de la fermentación alcohólica (FA) que están concentradas en el mosto cuando la FA se ha interrumpido. Es una de las herramientas indispensables para preparar el vino que ha sufrido una parada antes de reactivar la fermentación. Se utiliza a los 2/3 de la FA en condiciones difíciles (alto grado alcohólico) o en caso de parada de fermentación.

NOVEDAD



2,5 kg

DETOXIFICACIÓN. FINALES MÁS SEGUROS.

FERMAID F es un nutriente a base de levaduras inactivas seleccionadas por su alto poder de adsorción de ácidos grasos de cadena corta y cortezas de levaduras para detoxificar el medio.

Evita paradas de fermentación provocadas por factores relacionados con la presencia de ácidos grasos de cadena corta (ácido hexanoico, octanoico, decanoico y dodecanoico) que provocan un descenso de la viabilidad de las levaduras.

Las ralentizaciones o paradas de fermentación están asociadas, entre otros factores, a temperaturas extremas, presencia de etanol, baja turbidez del mosto, fermentaciones de reductivas, residuos de pesticidas, mal manejo de la protección y nutrición de la levadura, etc.

Algunas desviaciones microbianas (picados lácticos, etc.) y organolépticas (aromas jabonosos, aromas azufrados, pérdida de afrutado, etc.) son consecuencia directa de las ralentizaciones y paradas de fermentación.

FERMAID F ayuda a que los finales de fermentación sean más seguros, pudiéndose emplear de manera preventiva o ante los síntomas de fermentaciones ralentizadas o paradas.

Dosis de empleo: 20-40 g/HL

OTROS NUTRIENTES DE FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA



20 kg

NUTRIENTE A BASE DE LEVADURA INACTIVA, SULFATO AMÓNICO, FOSFATO DIAMÓNICO, CELULOSA Y TIAMINA.

Nutriente nitrogenado que permite una multiplicación regular de las levaduras y la degradación total de los azúcares en medios con bajas concentraciones de nitrógeno. Un avance respecto a una nutrición mineral en la gestión de la fermentación alcohólica en envases de gran volumen.

Dosis recomendada: 15-40 g/HL



20 kg

NUTRIENTE A BASE DE FOSFATO DIAMÓNICO Y TIAMINA.

Para completar la nutrición en caso de carencia grave.

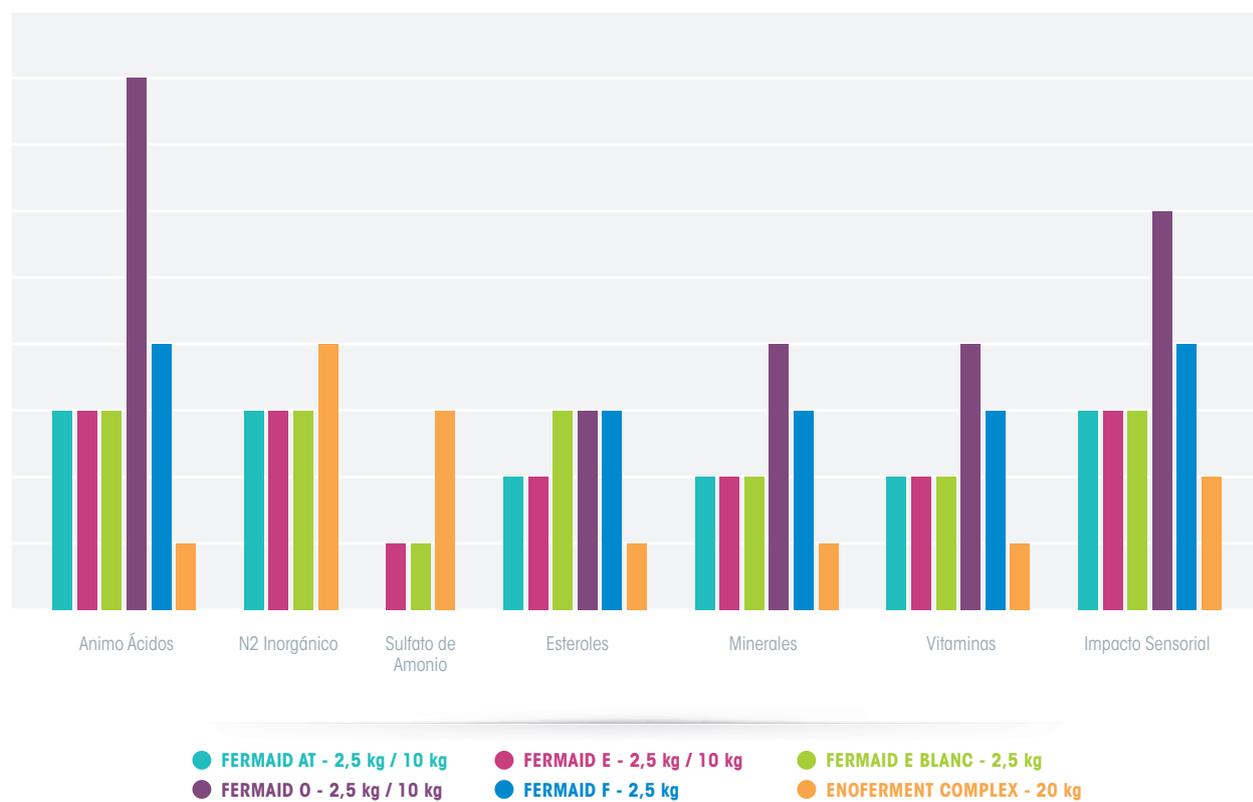
Constituye un complemento nitrogenado amoniacal para medios pobres en nitrógeno asimilable. Se utiliza preferentemente en el primer tercio de la fermentación, cuando las levaduras ya no se encuentran en fase de crecimiento, en los casos en los que el aporte de nutriente complejo u orgánico es insuficiente para paliar el nivel de carencia. Fuente de nitrógeno amoniacal recomendada para limitar la producción de SO₂ por ciertas levaduras.

Dosis recomendada: 5-40 g/HL

NOVEDAD

30 G/HL	FERMAID AT	FERMAID E	FERMAID E BLANC	FERMAID O	FERMAID F	ENOFERMENT COMPLEX
Amino Ácidos	+++	+++	+++	+++++++	++++	+
N2 inorgánico	+++	+++	+++	-	-	++++
Sulfato de amonio	-	+	+	-	-	+++
Esteroles	++	++	+++	+++	+++	+
Minerales	++	++	++	++++	+++	+
Vitaminas	++	++	++	++++	+++	+
Momento de adición	Inicio y hasta mitad fermentación alcohólica	A partir de densidad 1040, paradas de FAL	Inicio y hasta mitad fermentación alcohólica			
Impacto sensorial	++++	++++	++++	+++++++	+++++	++
Capacidad adsorción	++	++	++	++	+++++	+
NFA	42 mg/L	42 mg/L	42 mg/L	12 x 3 mg/L	10 mg/L	51 mg/L
Otros				Certificado nop 		

RESUMEN NUTRIENTES PARA LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA



NFA MOSTO	REHIDRATACIÓN	INICIO FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA (DENSIDAD INICIAL-10 PUNTOS)	1/3-1/2 FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA
N > 200 mg/L	Fortiferm 30 g/HL	Fermaid O 10-20 g/HL	Fermaid O 10-20 g/HL
125 mg/L < N < 200 mg/L	Fortiferm 30 g/HL	Fermaid O 10-20 g/HL	Fermaid E (Blanc) 10-30 g/HL
N < 125 mg/L	Fortiferm 30 g/HL	Fermaid E (Blanc) 10-30 g/HL	Fermaid E (Blanc) 10-30 g/HL

ALCOHOL POTENCIAL	<12%	12-13%	13-14%	>14%
NFA mínimo (mg/L)	150	180	210	240

$$\text{YAN (medio)} = 150 + 30 \times (\text{Alc. Pot} - 12) \text{ mg/L}$$

PROTECTORES Y NUTRIENTES ESPECÍFICOS PARA LA SEGUNDA FERMENTACIÓN DE VINOS ESPUMOSOS

HYDRA PC

1 kg

HYDRA PC permite optimizar la rehidratación de las levaduras reforzando su membrana plasmática. Con HYDRA PC, las levaduras resisten mejor las difíciles condiciones que se encuentran en el momento de la inoculación del pie de cuba (SO₂, alcohol, pH, azúcares, etc.). El refuerzo de la membrana permite a las levaduras estar menos estresadas durante el tiraje y ser más resistentes al incremento de la graduación alcohólica y a la concentración en gas carbónico durante la toma de espuma.

EXTRA PM

1 kg

EXTRA PM es un activador de fermentación específico para la toma de espuma. Este activador permite:

- garantizar una actividad óptima de las levaduras durante la segunda fermentación.
- conservar las capacidades de intercambio de membrana, sobre todo en el caso de, pie de cuba.
- garantizar un estado fisiológico perfecto de la levadura, sobre todo en fase de declive (a partir de 2,5 kg de presión).

PREGUNTAS FRECUENTES

Para adoptar una estrategia de nutrición razonada y eficaz, conviene en efecto dosificar el nitrógeno mosto asimilable para la levadura. Esto permite evitar por un lado, fermentaciones demasiado lentas debidas a una carencia y, por el otro, una sobredosis de nitrógeno que podría ser perjudicial para la supervivencia de la levadura, la fermentación maloláctica y la calidad sensorial de los vinos (olores sulfurosos).

¿Las levaduras indígenas tienen las mismas necesidades en nutrientes que las levaduras seleccionadas?

No todas las levaduras tienen las mismas necesidades de nitrógeno. Enotecnia-IOC ofrece información de las necesidades nutricionales de las levaduras permitiendo racionalizar los aportes de nutrientes. Una levadura indígena puede tener necesidades muy variables, desconocidas, que sean difíciles de apreciar a priori. Esta sencilla variabilidad imprevisible suele ser responsable de interrupciones en la FA o de desviaciones sensoriales puesto que el enólogo no puede elegir la nutrición adaptada.

Para adoptar una estrategia de nutrición razonada y eficaz, conviene en efecto dosificar el nitrógeno del mosto asimilable por la levadura. Esto permite evitar, por un lado, fermentaciones demasiado lentas debidas a una carencia y, por el otro, una sobredosis de nitrógeno que podría ser perjudicial para la supervivencia de la levadura, la fermentación maloláctica y la calidad sensorial de los vinos (olores azufrados).

¿En qué momento se añade la tiamina?

Las levaduras indígenas consumen muy rápidamente la tiamina presente en el mosto. Por eso, recomendamos un aporte de tiamina desde el inicio de la FA para que las levaduras seleccionadas puedan aprovecharla para regular su crecimiento.

¿Conviene conocer de antemano la riqueza en nitrógeno?

¿Por qué es necesario aportar el nitrógeno en el primer tercio de la FA?

¿Por qué me interesa utilizar FORTIFERM BLANC o FORTIFERM?

Una nutrición compuesta únicamente de nitrógeno amoniacal y tiamina es susceptible de provocar una superpoblación de levaduras que no solo pone en peligro el estado fisiológico individual de cada levadura, sino que además puede ser el origen de una carencia en nitrógeno inducida. Los nutrientes complejos de la gama FERMAID se componen de un coeficiente equilibrado de nitrógeno amoniacal y de nitrógeno aminado. Contienen asimismo micronutrientes (vitaminas y minerales). El conjunto de estos elementos permite evitar un desequilibrio nutricional que podría desembocar fundamentalmente en la producción de desagradables olores sulfurosos.

¿Qué fuente de nitrógeno debemos aportar para optimizar la formación de tioles varietales y por qué?

Recientemente, se ha descubierto que un exceso de nitrógeno amoniacal provoca una represión catabólica sobre la síntesis de los tioles varietales, probablemente limitando de manera importante la entrada en la levadura de los precursores de estos aromas. Por eso, ante una carencia de nitrógeno en un mosto donde deseemos revelar los tioles varietales, es preferible utilizar FERMAID O, un nutriente 100 % orgánico.

En caso de carencia media a fuerte, solemos preferir fraccionar el aporte para evitar un pico térmico en el primer tercio de la FA. En todos los casos, es preciso evitar el aporte de nitrógeno amoniacal solo al inicio de la FA y dar preferencia a una fuente mixta (FERMAID AT, FERMAID E BLANC o FERMAID E) o, en condiciones ideales, FERMAID O en ese momento dado.

Los esteroides están implicados en la supervivencia de la levadura al alcohol y, por tanto, son cruciales al final de FA. Sin duda, la levadura puede producir estos esteroides gracias al oxígeno, pero solo en cierta medida. Con cada multiplicación, su contenido en esteroides se reduce hasta convertirse en un problema. Por eso, la incorporación de FORTIFERM BLANC o FORTIFERM desde la rehidratación de la levadura es especialmente recomendable en caso de un contenido elevado en alcohol potencial y/o baja turbidez (menos esteroides presentes en el mosto).

Nutrientes complejos: ¿cuáles son sus principales ventajas?

Entonces, ¿por qué suelen recomendar dos aportes? ¿Uno al principio y el otro en el primer tercio de la FA?

LEVADURAS ENOLÓGICAS

LEVADURAS PROPUESTAS POR ENOTECNIA-IOC

LA ELECCIÓN SEGURA

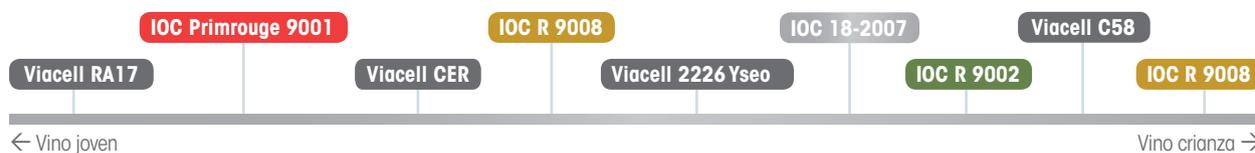
La elección de la levadura probablemente es una de las decisiones más importantes en cuanto al futuro vino que vamos a elaborar; con esta premisa Enotecnia-IOC® pone a disposición de los enólogos una gama completa y contrastada. Esta selección está bajo criterios enológicos muy definidos y permite elaborar vinos con distintos perfiles sin afectar a la seguridad fermentativa.

Las exigencias a las que las levaduras son sometidas con las nuevas técnicas de elaboración y la cada vez mayor aparición de condiciones difíciles de fermentación (ejem: %Al, Tª), nos hace ser muy exigentes con las características exigidas a las levaduras. De tal manera Enotecnia-IOC® suministra productos completamente contrastados en todos los mercados y con la seguridad que nos proporcionan nuestros actuales proveedores.

LEVADURAS PARA VINOS TINTOS



LEVADURA	EFFECTO SENSORIAL	RANGO T°	VELOCIDAD FERMENTATIVA	FACTOR KILLER	TOLERANCIA ALCOHOL	NECESIDADES NUTRICIONALES
Viacell CER	Neutra	18 a 35	Rápida	Killer	15	Bajas
Viacell RA17	Esteres	18 a 28	Moderada	Sensible	15	Medias
IOC Primrouge 9001	Esteres	15 a 28	Moderada	Sensible	15	Altas
IOC 18-2007	Varietal	10 a 30	Muy rápida	Killer	15	Bajas
Viacell 2226 Yseo	Varietal	18 a 30	Rápida	Killer	16,5	Altas
Viacell C58	Guarda	14 a 30	Moderada	Killer	15	Bajas
Enoferm RP15	Guarda	18 a 30	Moderada	Killer	17	Medias
IOC R 9008	Varietal	18 a 30	Moderada	Killer	16	Bajas
IOC R 9002	Guarda	18 a 30	Moderada	Killer	15	Elevadas
IOC Revel Terroir	Esteres	15 a 30	Moderada	Killer	15	Elevadas



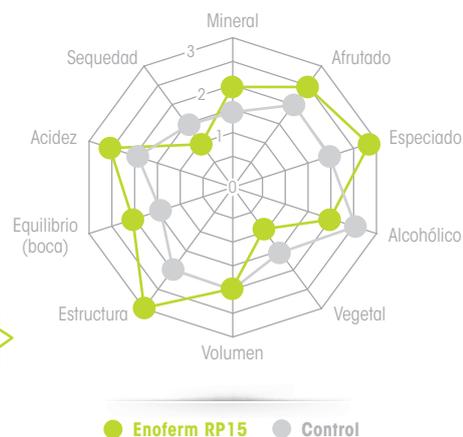
ENOFORM RP15

500 g

TINTOS CONCENTRADOS DE ALTA EXPRESIÓN MANTENIENDO LA FRESCURA.

ENOFORM RP15® fue seleccionada a partir de fermentaciones espontáneas de Syrah en Rockpile, Sonoma, California. Recomendada en la elaboración de vinos tintos concentrados de alta gama, en particular de las variedades Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot, donde se busca una cinética de fermentación moderada facilitando la maceración para vinos equilibrados en boca, con cuerpo y estructura. Posee actividades enzimáticas que favorecen la extracción de aromas y color. ENOFORM RP15 responde muy bien a los aportes en fermentación de FERMAID O, aconsejándose su uso para maximizar el potencial aromático de las uvas.

Perfil sensorial - Vendimia 2008. Variedad Syrah.
Castilla La Mancha (España). G.A.P.: 15,8%. pH: 3,58.
Resultados de cata 5 meses después de fermentación.



IOC 18-2007

500 g

10 kg

TINTOS CON RESPETO VARIETAL.

Una cepa seleccionada por el Institut Œnologique de Champagne a partir de las mejores cepas de los *grands crus Champagne*. Excelente adaptación a los medios más difíciles: pH bajo, baja temperatura, graduación alcohólica elevada. Implantación muy rápida, degradación completa de los azúcares y requisitos nutritivos mínimos.

Referencia en elaboración con seguridad de Verdejo y Sauvignon Blanc. Permite, asimismo, reactivar paradas de fermentación.

VIACELL C58

500 g

10 kg

VARIETALES CON VOLUMEN EN BOCA Y APTITUD PARA LA CRIANZA.

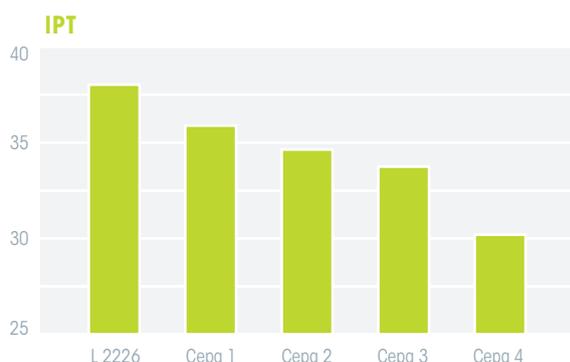
Levadura con alta liberación de polisacáridos, seguridad fermentativa y carácter fructífero, contribuyendo desde la fermentación a la buena capacidad de crianza y estabilidad en el tiempo de los vinos. Presenta bajas necesidades nutricionales, lo que la hace ser muy indicada para la fermentación de variedades con tendencia a la presencia de compuestos azufrados (SH₂). Su baja producción de acidez volátil le hace ser recomendada en los protocolos que emplean pre-fermentativas o crio-maceraciones, respetando los aromas varietales. Levadura ideal para elaborar vinos con contacto con madera. Alta compatibilidad con la fermentación maloláctica, incluido en coinoculación, con las bacterias seleccionadas O-MEGA y PN 4.

VIACELL YSEO RHÔNE 2226

500 g

EQUILIBRIO EN VINOS TINTOS ALCOHÓLICOS.

VIACELL YSEO RHÔNE 2226 fue seleccionada por Inter-Rhône en viñedos de Côtes du Rhône, Francia, por su gran resistencia al alcohol. Altamente recomendada para la fermentación de uvas tintas con alto contenido en azúcar para la obtención de vinos con estructura y color, equilibrando el alcohol final y el perfil aromático. Ideal para vinos elaborados a partir de variedades como Garnacha, Cariñena o Mazuelo, Monastrell y cuando se trabaja con uvas de otras variedades, por ejemplo Tempranillo, muy maduras o sobre maduras.



VIACELL RA17

500 g

10 kg

TINTO JOVEN CON AROMA VARIETAL Y RESPETO DEL COLOR.

Seleccionada en la región de Borgoña. Se recomienda para maximizar el carácter varietal y para obtener vinos tintos frescos, aromáticos y suaves, estables en el tiempo. Respeta el color de los vinos, gracias a su baja capacidad de adsorción de antocianos. Para obtener un óptimo resultado, se recomienda seguir un protocolo adecuado de protección (Fortiferm) y nutrición (nutrientes de la gama Fermaid). Levadura recomendada para la elaboración de vinos tintos jóvenes cuando el color y el aroma varietal son la prioridad.

VIACELL CER

500 g

10 kg

TINTO AROMÁTICOS CON BAJA ACIDEZ VOLÁTIL.

Levadura con cinética rápida y regular incluso en condiciones desfavorables: alto alcohol ($\leq 15\%$ v/v), alta temperatura ($\leq 35\text{ }^\circ\text{C}$) y altas dosis de SO_2 . Muy baja producción acidez volátil y SH_2 . Baja producción de SO_2 . VIACELL CER es un producto equilibrado de aromas fermentativos. Su baja producción de espuma permite optimizar el uso de depósitos durante la vendimia. Ideal para elaboración de vinos tintos con maceraciones cortas. Muy buenos resultados en elaborar uvas con problemas de Botrytis.

IOC PRIMROUGE - R 9001

500 g

LA REFERENCIA PARA LA VINIFICACIÓN DE VINOS TINTOS JÓVENES.

La cepa IOC PRIMROUGE R9001 permite la obtención de vinos redondos y aromáticos, marcados por notas de frutos rojos (fresa, frambuesa) y de confitería. Los vinos obtenidos se caracterizan por una mejor coloración, una nariz límpida, muy afrutada y una boca suave.

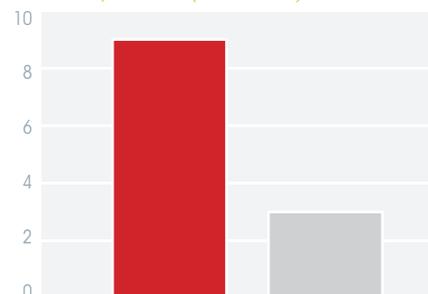
Se adapta principalmente a la elaboración de vinos agradables y redondos, a partir de Tempranillo, Merlot o Syrah, y a las vinificaciones en fase líquida de mostos tintos.



Notas de degustación
Jurado profesional (12 catadores)

● IOC Prim Rouge 9001
● Control

Test de preferencia
Jurado profesional (12 catadores)



IOC R 9002

500 g

ESPECIAS, FRUTOS NEGROS Y ESTRUCTURA.

La cepa IOC R 9002 permite elaborar unos vinos de guarda estructurados y redondos. Revela aromas que mezclan especias con frutos negros. Mejora los fenómenos de fijación del color. Muestra además una buena tolerancia con graduaciones alcohólicas importantes.

VOLUMEN, FRUTAS MADURAS, SALINIDAD Y LONGEVIDAD.

La levadura IOC R 9008 ha sido seleccionada para desarrollar los aromas de frutas maduras complejos y el volumen en boca de los vinos tintos estructurados obtenidos a partir de uvas concentradas, totalmente maduras. En las condiciones difíciles de los mostos procedentes de zonas viñícolas cálidas, contribuye a limitar la percepción de sequedad y amargor, intensificando la mineralidad/salinidad y la longitud en boca.

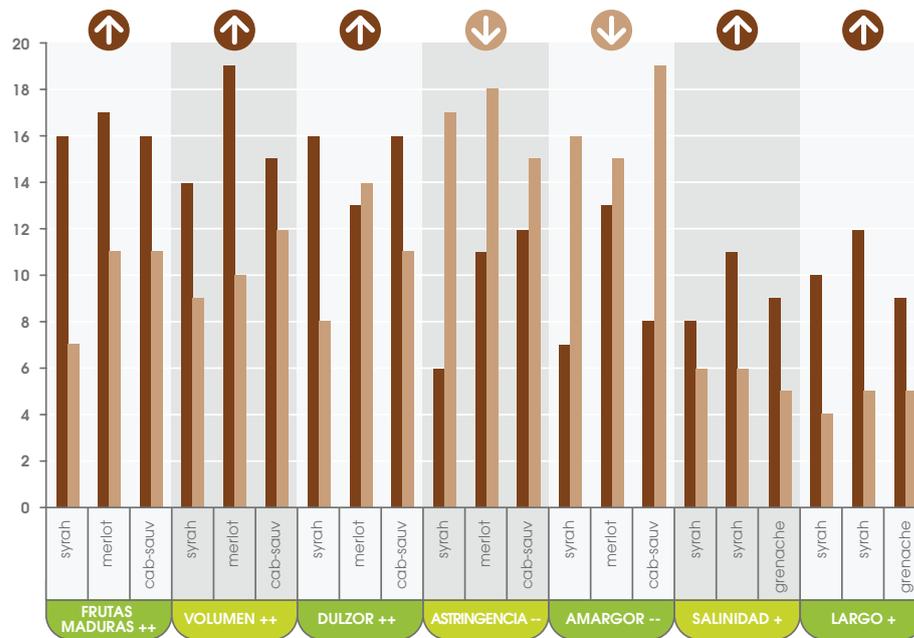
Permite reducir los riesgos de aromas herbáceos y las sensaciones tánicas agresivas en variedades de uva sensibles: Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère, Malbec, Garnacha, etc.

Análisis sensorial en vinos de prueba (2009)

Jurado de catadores profesionales del sector vitivinícola.

Número de catadores que prefieren el vino

- IOC R 9008
- Levadura de referencia



REFINAMIENTO, NOTA AFRUTADA Y COLOR.

IOC RÉVÉLATION TERROIR ha sido seleccionada en un pinot noir por su excelente capacidad para preservar el color. Así, incrementa entre un 5 y un 15 % la intensidad colorante en comparación con otras muchas levaduras seleccionadas o indígenas.

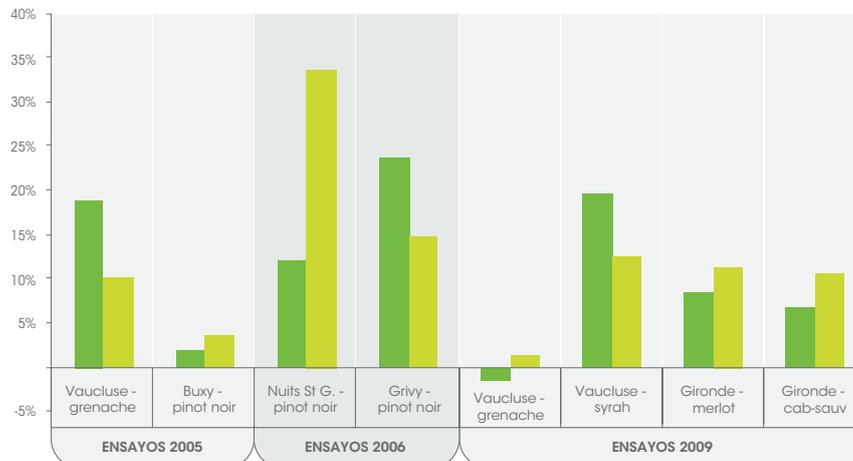
Su contribución sensorial esencial es revelar los aromas afrutados varietales (frambuesa, grosella, mora) típicos de numerosas variedades tintas, con un bonito equilibrio entre el frescor de la fruta y su madurez, el refinamiento y la elegancia.

IOC RÉVÉLATION TERROIR permite obtener muy buenos resultados en términos de expresión afrutada en pinot noir, gamay, garnacha tinta, merlot, cariñena y tempranillo.

Incidencia sobre el color

IOC Révélation Terroir: Variación del índice de polifenoles totales (IPT) y de la intensidad colorante modificada (ICM) respecto a las levaduras testigo.

- IPT
- ICM



LEVADURAS PARA VINOS BLANCOS Y ROSADOS

IOC FRESH ROSÉ

La expresión floral y varietal

IOC RÉVÉLATION THIOLS

La expresión plena de los tioles afrutados

IOC B 2000

Frescor e intensidad aromática

IOC B 3000

Frutas amarillas, flores y volumen en boca

LONGITUD EN BOCA
☉

FRESH ROSÉ

RÉVÉLATION THIOLS

B 2000

B 3000

NOTA GRASA Y REDONDEZ
☉

INTENSIDAD AROMÁTICA
⏏

FRUTAS FRESCAS Y CARAMELO

B 2000

FRESH ROSÉ

B 3000

RÉVÉLATION THIOLS

FLORES Y ESPECIAS
☼

FRUTAS EXÓTICAS Y CÍTRICOS
🍌

LEVADURA	EFFECTO SENSORIAL	RANGO TEMP (C°)	VELOCIDAD FERMENTATIVA	FACTOR KILLER	TOLERANCIA ALCOHOL	NECESIDADES NUTRICIONALES
Viacell Bay	Neutra	18 a 30	Moderada	Killer	14	Bajas
Enoferm M2	Esteres	15 a 30	Moderada	Killer	15	Medias
Viacell A62 Yseo	Varietal	17 a 20	Muy rápida	Killer	14	Medias
Viacell Rhône 4600	Esteres	12 a 25	Moderada	Killer	15,5	Medias
IOC 18-2007	Varietal / Espumosos	10 a 30	Muy rápida	Killer	15	Bajas
IOC B 2000	Esteres	10 a 25	Rápida	Killer	14	Altas
IOC B 3000	Esteres		Lenta	Sensible	14	Medias
IOC Rév.Thiols	Tiholica	15 a 25	Muy rápida	Killer	15	Medias
IOC TwICE	Esteres	18 a 20	Lenta	Killer	15,5	Altas
IOC Divine	Espumosos	15 a 30	Moderada	Sensible	14	Bajas
IOC Fizz+	Espumosos	15 a 30	Muy rápida	Killer	14	Baja
IOC Fresh Rosé	Esteres	14 a 24	Rápida	Killer	16	Medias

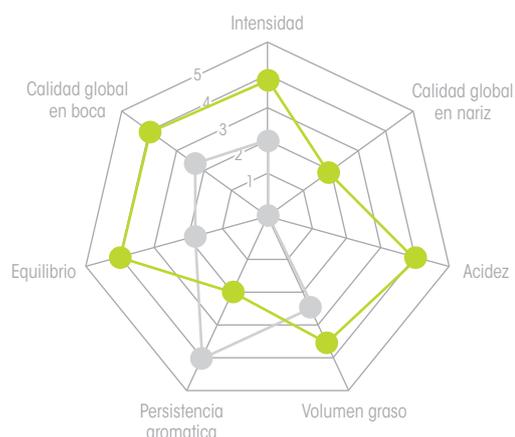
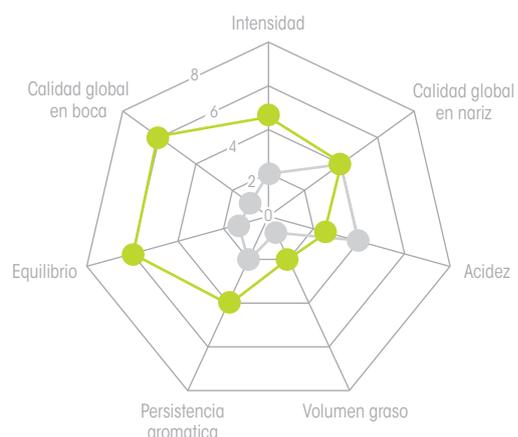
VIACELL RHÔNE 4600

500 g

10 kg

ARMONÍA Y ELEGANCIA EN VINOS BLANCOS Y ROSADOS.

Seleccionada por el Servicio Técnico de Inter-Rhône, en la región septentrional de Cotes du Rhône. Resistente al alcohol y poco exigente en nutrientes, revela aromas frescos de flores blancas y frutas como albaricoque, plátano o cítricos. Productora de ésteres gracias a sus propiedades enzimáticas. Su fuerte capacidad para liberar polisacáridos aporta a los vinos redondez y volumen en boca, mejorando la matriz coloidal del vino y la longevidad en el tiempo de los aromas. Gran comportamiento fermentativo en vinos rosados, reduciendo el riesgo de aparición de aromas lácticos que desvirtúan la calidad de estos vinos. Buena capacidad fermentativa a bajas temperaturas. Grandes resultados en un amplio abanico de variedades blancas (Macabeo, Verdejo, Viognier, Chardonnay etc.) y en elaboración de rosados de Garnacha, Syrah, Tempranillo, Merlot, etc.



VIACELL YSEO A62

500 g

10 kg

PRODUCCIÓN DE AROMAS FERMENTATIVOS RESPETANDO EL CARÁCTER VARIETAL.

Seleccionada en Italia por su gran aptitud para elaborar vinos blancos aromáticos a partir de variedades neutras. Gran productora de aromas fermentativos: ésteres y alcoholes superiores. Favorece la expresión de aromas a frutas blancas y aumenta considerablemente la persistencia de los aromas. Presenta una cinética fermentativa rápida y regular, siendo necesario controlar bien la temperatura de la fermentación durante la primera fase. Levadura con muy baja producción de acidez volátil. Aconsejada para la elaboración de vinos de uvas blancas de las variedades Airén y Macabeo, y para la elaboración de rosados complejos de un amplio rango de variedades: Bobal, Garnacha, Tempranillo, etc.

ENOFERM M2

500 g

10 kg

VINOS BLANCOS DE ZONAS CÁLIDAS.

Levadura seleccionada por su particular metabolismo del ácido málico. Al contrario que la mayoría de levaduras enológicas que consumen ácido málico y succínico durante la fermentación alcohólica, ENOFERM M2 mantiene la acidez del mosto. Seleccionada en el Departamento de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Massey (Nueva Zelanda). Es una levadura especialmente interesante para la elaboración de vinos blancos en regiones cálidas donde los mostos presentan generalmente un nivel bajo de acidez. Es productora de ésteres, favoreciendo el equilibrio con la expresión de notas cítricas y florales, a la par que prolonga su volumen en boca. Gran elección para elaborar vinos a partir de las variedades Airén, Macabeo y Chardonnay.

Análisis de compuestos aromáticos en vinos elaborados a partir de la variedad Airén (IVICAM, 2014).

VIACELL BAY

500 g

10 kg

SEGURIDAD FERMENTATIVA SIN DESVIACIONES.

Levadura con alta seguridad fermentativa incluso en condiciones difíciles: baja temperatura, mostos muy limpios y/o elevado grado alcohólico. Tiene una alta capacidad de implantación, llevando a cabo fermentaciones con muy baja producción acidez volátil y SH2. Viacell BAY presenta una buena capacidad de compactación, facilitando los trasiegos de limpieza una vez terminada la fermentación. Aporta frescura aromática y respeto varietal. Recomendada para la elaboración de vinos donde se busque aromas limpios y francos. Interesante para elaboración de vinos base para la elaboración de espumosos. Efectiva para reactivar paradas o fermentaciones ralentizadas.

BLANCOS CON RESPETO VARIETAL.

Una cepa seleccionada por el Institut Œnologique de Champagne a partir de las mejores cepas de los *grands crus Champagne*. Excelente adaptación a los medios más difíciles: pH bajo, baja temperatura, graduación alcohólica elevada. Implantación muy rápida, degradación completa de los azúcares y requisitos nutritivos mínimos. Referencia en elaboración con seguridad de Verdejo y Sauvignon Blanc. Permite, asimismo, reactivar paradas de fermentación.

LA EXPRESIÓN PLENA DE LOS TIOLES AFRUTADOS.

IOC REVELATION THIOLS ofrece un excelente porcentaje de conversión de los precursores en tioles varietales y permite expresar un potencial aromático superior al aportado por la mayoría de las levaduras, en las notas de cítricos y de fruta de la pasión, con una limitación de las notas vegetales.

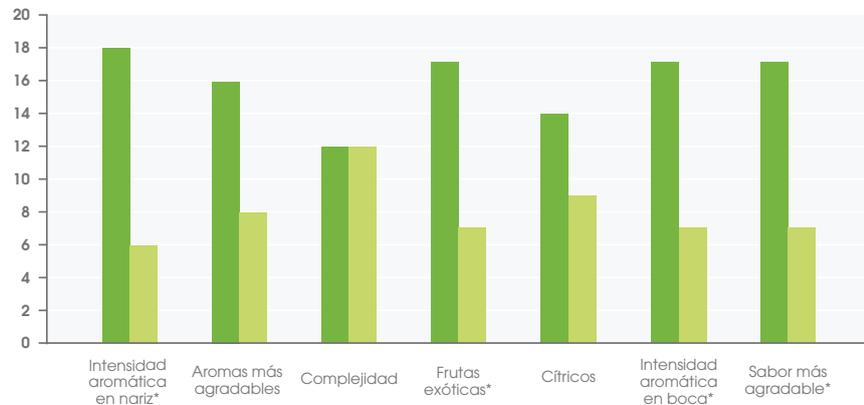
Esta cepa es específica de los vinos blancos y rosados basados en la expresión de los tioles varietales, compuestos aromáticos responsables de las notas varietales características de numerosas variedades como sauvignon blanc, colombar, picpoul, melon de Bourgogne, moscatel, syrah, gamay, pinot noir, cabernets, merlot, tempranillo, negrette, etc.

Clasificación de los vinos de dos en dos según sus características sensoriales

(un asterisco indica las diferencias significativas)

Número de catadores que prefieren el vino

● IOC Révélation Thiols
● Levadura de referencia



LA SOLUCIÓN INTEGRADA PARA DESBLOQUEAR EL POTENCIAL DE SUS VINOS AFRUTADOS TIOLADOS.

- UNA LEVADURA BIEN CARACTERIZADA: IOC REVELATION THIOLS
Nuestros muchos experimentos nos han dado un amplio conocimiento de esta levadura y condiciones (turbidez y pH del mosto, temperatura de fermentación, el medio ambiente nutricional) en el que es más capaz de expresar su potencial y el de sus uvas.
- UN DESARROLLADOR / PROTECTOR DE TIOLES: PROTHIOLS
Compuesto de nutrientes y antioxidantes, prothiols estimulan los tioles revelación y de la producción de la COI tioles glutatión revelación.
- UN PROTOCOLO SIMPLE
Una simple adición de la levadura, la adición de prothiols inmediatamente, y liberando el potencial tiol sus mostos pueden comenzar y continuar, mediante el apoyo a la preservación de estos sabores hasta el embotellado.



FRUTAS AMARILLAS, FLORES Y VOLUMEN EN BOCA.

Pone en valor la intensidad y la complejidad aromáticas de los vinos, apoyándose en unas notas de frutas amarillas y flores, contribuyendo al volumen en boca y a la redondez.

Sus buenas capacidades de fermentación la convierten en la aliada perfecta para prevenir los riesgos de aparición de olores sulfurosos denominados «de reducción». Levadura de crianza ideal para la elaboración de vinos elegantes, persistentes y redondos.

EL PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE LA FRESCURA Y ÚLTIMA SENSACIÓN EN LA BOCA.

IOC TWICE fue seleccionado por la VIF en Beaune como la más adecuada el desarrollo de Chardonnay vinos frescos, complejos y equilibrados. Las pruebas demuestran su capacidad para desarrollar los aromas frescos de cítricos (sobre todo de limón), melocotón, albaricoque y flores. Notablemente, la IOC TWICE otorga dos veces la amplitud incomparable y redondez en ataque y paladar medio y una frescura final para un equilibrio perfecto. su excelente en la fortificación también diseñado para ser utilizado en vinos dulces o postres.

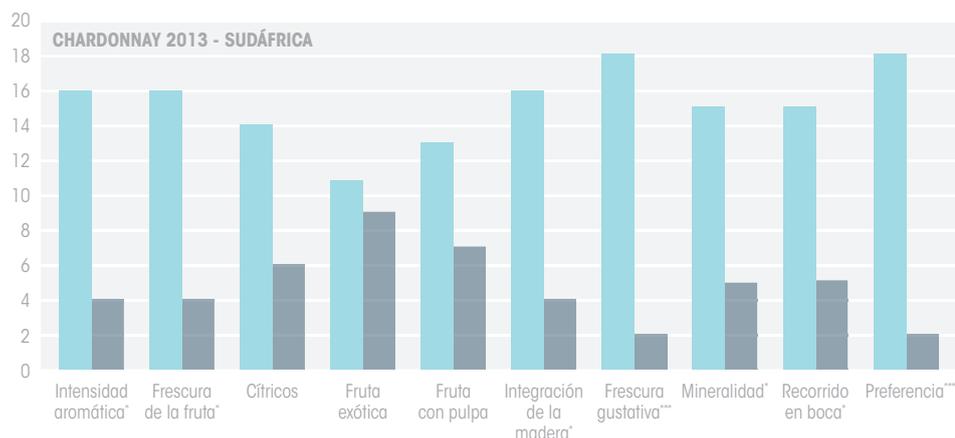


Análisis sensorial Test por pares. 20 catadores profesionales - diferencia :

* Significativo (5%)
** Muy significativo (1%)
*** Altamente significativo (0,1%)

Número de catadores
que eligieron el vino
para el descriptor

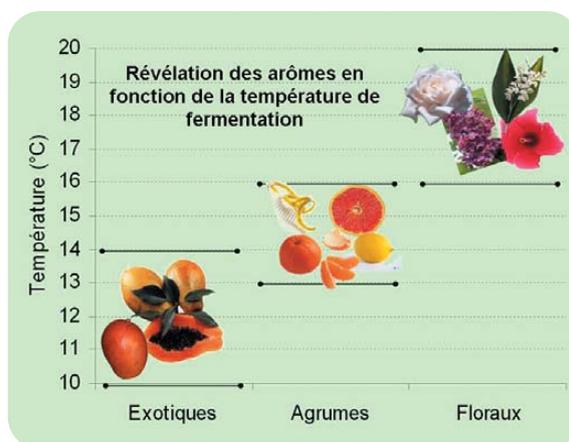
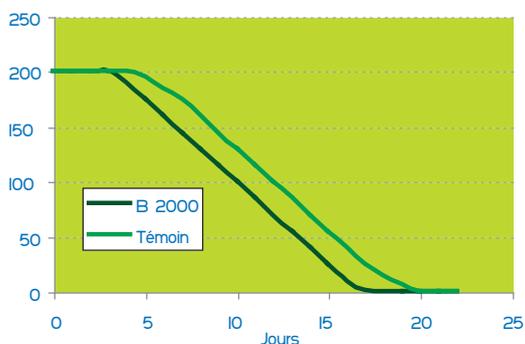
● IOC TWICE
● Levadura de referencia
para Chardonnay



FRESCOR E INTENSIDAD AROMÁTICA.

La cepa IOC B 2000 facilita la expresión aromática afrutada de los mostos blancos y rosados. Se adapta a la elaboración de vinos frescos y aromáticos. Permite obtener diferentes perfiles aromáticos en función de la temperatura de fermentación y así asociar con armonía notas fermentativas y varietales. IOC B 2000 se utiliza para la vinificación de los vinos blancos en los que la expresión aromática es esencial. También resulta muy interesante en variedades pobres en precursores varietales, pero también en rosados de syrah, garnacha, merlot y cabernet. En vinos rosados, IOC B 2000 permite expresar aromas de frutas exóticas y cítricos.

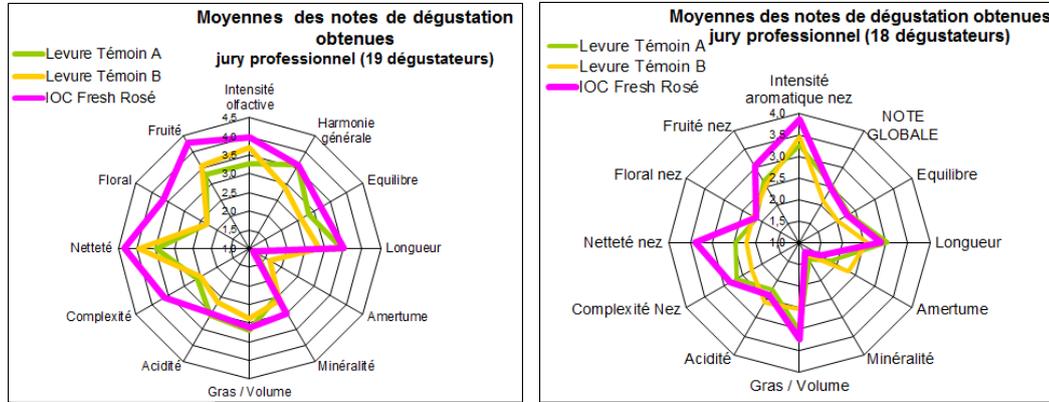
- Rendimiento alcohólico : 16,5 g/L de azúcar para 1% de alcohol.
- Muy baja producción de acidez volátil.
- Resistencia al alcohol elevada: > 14% de vol.
- Producción de glicerina : 6 g/L.
- Producción de SO2 nula.
- Baja formación de espuma.
- Asegura fermentaciones regulares entre 10°C y 30°C.



LA EXPRESIÓN FLORAL Y VARIETAL DE LOS VINOS ROSADOS.

La cepa IOC FRESH ROSÉ permite poner en valor una intensidad aromática en las notas de flores, cítricos y especias en los vinos rosados. Su contribución gustativa también es esencial puesto que participa en la reducción de sensaciones agresivas como la acidez, la sequedad y el amargor.

IOC FRESH ROSÉ se adapta especialmente bien a la vinificación de los vinos rosados complejos y redondos, en especial, para la expresión varietal de cepas como la syrah y la cabernet sauvignon.



Vaucluse, France (2009)

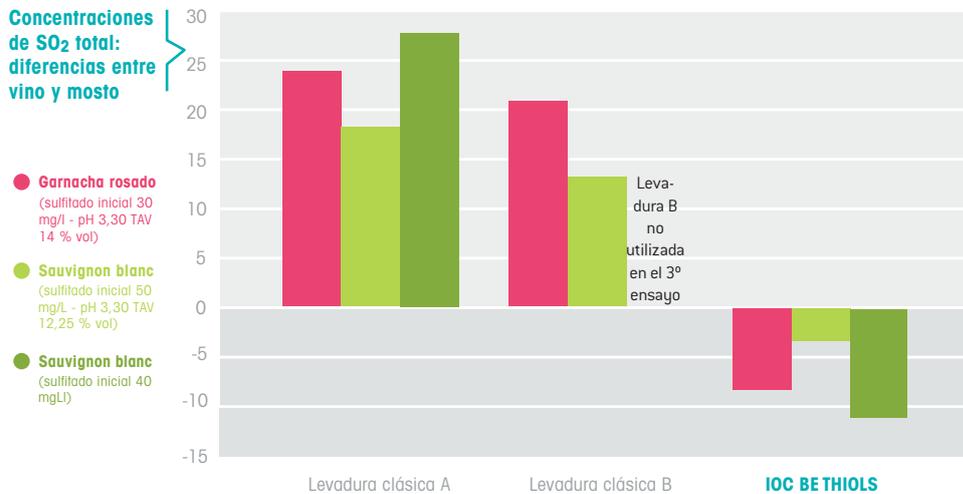


BAJO CONTENIDO EN SULFITOS. VINOS RICOS EN TIOLES. LA SOLUCIÓN NATURAL PARA LA LIMITACIÓN DE SULFITOS EN VINOS DE CALIDAD

IOC BE THIOLS proviene de una selección de levadura de tecnología innovadora. Permite revelar los tioles frutales (cítricos y frutas exóticas) en los vinos blancos o rosados, sin tener la capacidad de formar SO₂. Además, se reduce la formación de acetaldehído, una molécula que combina altamente sulfitos. Todas estas características definen IOC BE THIOLS como una herramienta excepcional para la producción de un vino sano, intensamente aromático, y con niveles de sulfitos muy bajos.

En la línea de la levadura IOC REVELATIONS THIOLS, reconocida mundialmente por la revelación selectiva de tioles con sabor a fruta, IOC BE THIOLS permite una notable mejora del potencial 3MH (por lo general asociado con el pomelo o piña) sin potenciar las notas vegetales. La pureza de la expresión de la fruta, se complementa por la incapacidad de la IOC BE THIOLS para producir compuestos azufrados negativos, que enmascaran los aromas frutales. De hecho, mientras que la mayoría de las levaduras pueden producir sulfitos a partir de sulfatos de manera más o menos importante- dependiendo de la cepa y los requisitos de fermentación. IOC BE THIOLS no tiene esta capacidad.

Concentraciones de SO₂ total: diferencias entre vino y mosto



Formación de SO₂ durante la fermentación de dos mostos según la levadura inoculada: mientras que las levaduras de referencia producen SO₂ además de la cantidad añadida inicialmente, los vinos fermentados con IOC BE THIOLS ven sus contenidos finales de sulfitos menos elevados que la concentración inicial.

LEVADURAS PARA VINOS EFERVESCENTES

IOG DIVINE

500 g

LEVADURA DE AUTÓLISIS RÁPIDA PARA EL MÉTODO TRADICIONAL Y ELABORACIÓN VINO BASE.

La levadura IOG DIVINE está indicada para la elaboración de vinos efervescentes siguiendo el método tradicional. Ha sido seleccionada por su seguridad durante la fermentación en botella, pero también por sus capacidades de autólisis que confieren al vino un aporte de grasa y un volumen en boca excepcionales. Permite la elaboración de vinos efervescentes con una gran complejidad aromática y especialmente largos en boca.

IOG FIZZ+

500 g

LEVADURA AROMÁTICA QUE REVELA NOTAS AFRUTADAS PARA EL MÉTODO CHARMAT.

La levadura IOG FIZZ+ se ha seleccionado para responder a las expectativas de la producción de los vinos efervescentes siguiendo el método Charmat. No solo posee unas aptitudes fermentativas excepcionales para la formación de espuma y la primera fermentación, sino que además contribuye igualmente a la intensidad afrutada de estos vinos.

IOG 18-2007

500 g

10 kg

BLANCOS CON RESPETO VARIETAL.

Una cepa seleccionada por el Institut Œnologique de Champagne a partir de las mejores cepas de los *grands crus Champagne*. Excelente adaptación a los medios más difíciles: pH bajo, baja temperatura, graduación alcohólica elevada. Implantación muy rápida, degradación completa de los azúcares y requisitos nutritivos mínimos. Referencia en elaboración con seguridad de Verdejo y Sauvignon Blanc. Permite, asimismo, reactivar paradas de fermentación.

LEVADURAS CON CERTIFICADO DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

IOG BIO

500 g

1 kg

VINIFICACIÓN DE VINOS TINTOS, ROSADOS Y BLANCOS.

Levadura certificada como ecológica que cumple todas las condiciones exigidas por la normativa europea. Permite una gran flexibilidad de uso: factor killer, tolerancia al alcohol y adaptabilidad a una amplia gama de temperaturas de fermentación.

Certificado levadura ecológica, por el respeto de las variedades de uva y terruños.

IOG BIO ha sido seleccionada para conservar los vinos típicos, que no interviene en un resto aromático en detrimento de la otra, dejando expresar completamente la variedad de uva, sin aromas llamados "tecnológica".

A raíz de un proceso de producción biológica excepcional que reúne todas las condiciones exigidas por la normativa europea, que permite una gran flexibilidad de uso, en todos los colores de los vinos tranquilos, así como en la fermentación.



IOG GAÏA™ LEVADURA NO SACHAROMYCES

500 g



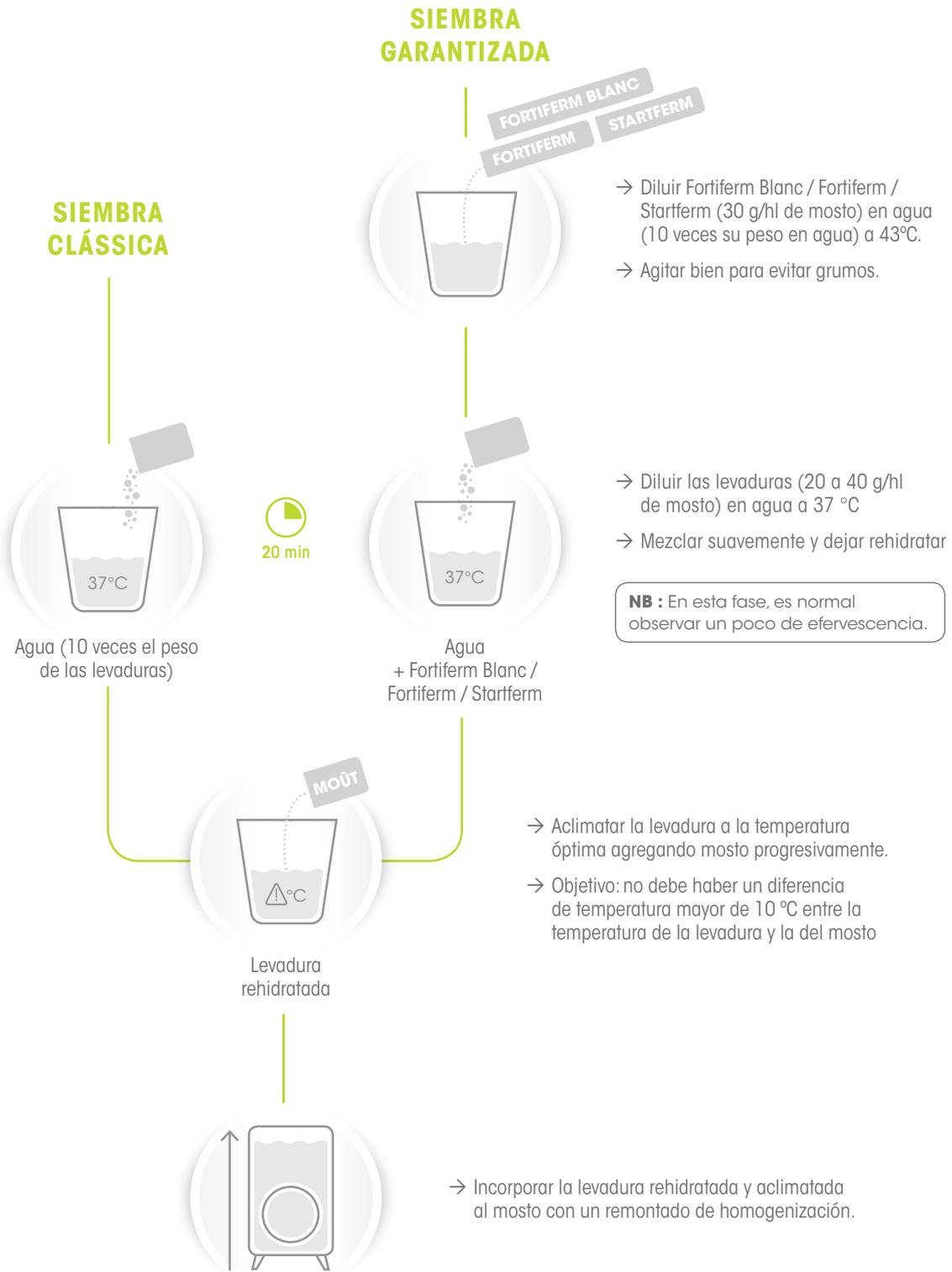
METSCHNIKOWIA FRUCTICOLA GAÏA™

Control de la flora microbiana sin SO₂

Una herramienta avanzada para las etapas de pre-fermentación.

NOVEDAD

LA REHIDRATACIÓN DE LAS LEVADURAS



PREGUNTAS FRECUENTES

Es correcto decir que todo mosto de uva acabará por iniciar su fermentación alcohólica (FA) por el efecto de las levaduras indígenas. El primero de ellos es la interrupción de la fermentación, puesto que una levadura indígena que va a iniciar la FA y terminar por imponerse no será necesariamente apta para resistir las graduaciones alcohólicas más elevadas propias del

final de la FA. Además, los resultados

sensoriales pueden ser drásticamente diferentes: avinagrado, olores sulfurosos, producción de SO₂ y, en el mejor de los casos, baja revelación del potencial aromático de la uva.

¿Por qué utilizar una cepa de especialidad en la FA cuando una cepa genérica y por tanto, económica, produce buenos resultados?

Una cepa enológica genérica no ha sido seleccionada por sus actividades específicas. En la práctica, va a realizar principalmente la transformación del azúcar en alcohol.

Por supuesto, también va a participar en la revelación de aromas y contribuir a dar textura, pero sin alcanzar la mejor eficacia en ambos objetivos. Por eso puede dar buenos resultados, sin por ello producir resultados óptimos.

Algunos mostos pueden estar muy contaminados con levaduras naturales y esta población inicial puede desarrollarse rápidamente, poniendo en peligro la buena implantación de las LSA y también las cualidades del vino.

Por este motivo, es esencial sembrar lo antes posible, desde el primer encubado para los tintos que se rellenan varias veces, al final del desfogado para los blancos y los rosados. Incluida la maceración prefermentativa en frío (MPF), donde los riesgos siguen siendo elevados. Los ensayos de siembra fraccionada (5 g/hl en el encubado y 15 g/hl al final de la MPF) muestran buenos resultados en aquellos casos en que resulta difícil mantener una temperatura baja.

Es posible que sí lo sea principalmente para aprovechar actividades específicas complementarias. No obstante para aumentar la fiabilidad del resultado y no inducir una competencia nociva entre las levaduras, conviene llevar a cabo un estudio completo de la dinámica de las diferentes poblaciones presentes, ya que numerosas asociaciones son antagonistas y desembocan en interrupciones de la FA.

Por qué utilizar una levadura seca activa (LSA) cuando las fermentaciones se inician siempre sin siembra?

Más bien todo lo contrario. Cada cepa de LSA ha sido seleccionada por Enotecnia-IOC® para poseer una actividad particular de revelación de las cualidades intrínsecas de la uva. Eso significa que las cualidades que puede conferir al vino dependen esencialmente de las cualidades propias de la uva. Los resultados, para una levadura dada, variarán de un mosto a otro puesto que están vinculados a dicho potencial.

La utilización de cepas seleccionadas ¿no provocará una estandarización del sabor de mis vinos?

Quiero utilizar una sola levadura para mis vinos blancos y tintos ¿por qué no puedo hacerlo?

Los sabores y aromas buscados difieren de manera importante en función del color del vino, pero también de las variedades de uva, los orígenes, los mercados, etc. Desde este punto de vista, es importante utilizar la levadura apropiada según el caso, para revelar todo el potencial único de cada materia.

Podemos sembrar sin riesgo cuando la temperatura del mosto supera los 8 °C. La utilización de Fortiferm, Fortiferm Blanc o Startferm está recomendada, pero sobre todo es esencial aclimatar las levaduras a la temperatura de la cuba mediante el agregado progresivo de mosto a la levadura de rehidratación.

¿En qué momento debemos añadir las levaduras al mosto? ¿Puedo esperar antes de sembrar en la maceración prefermentativa?

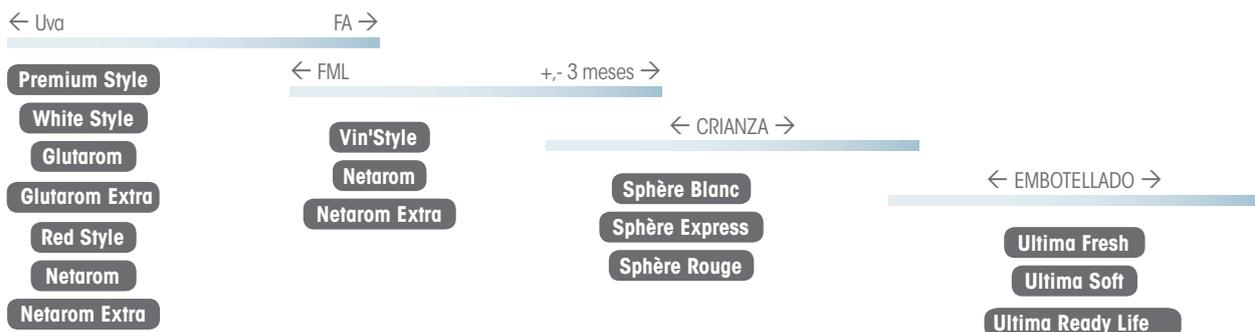
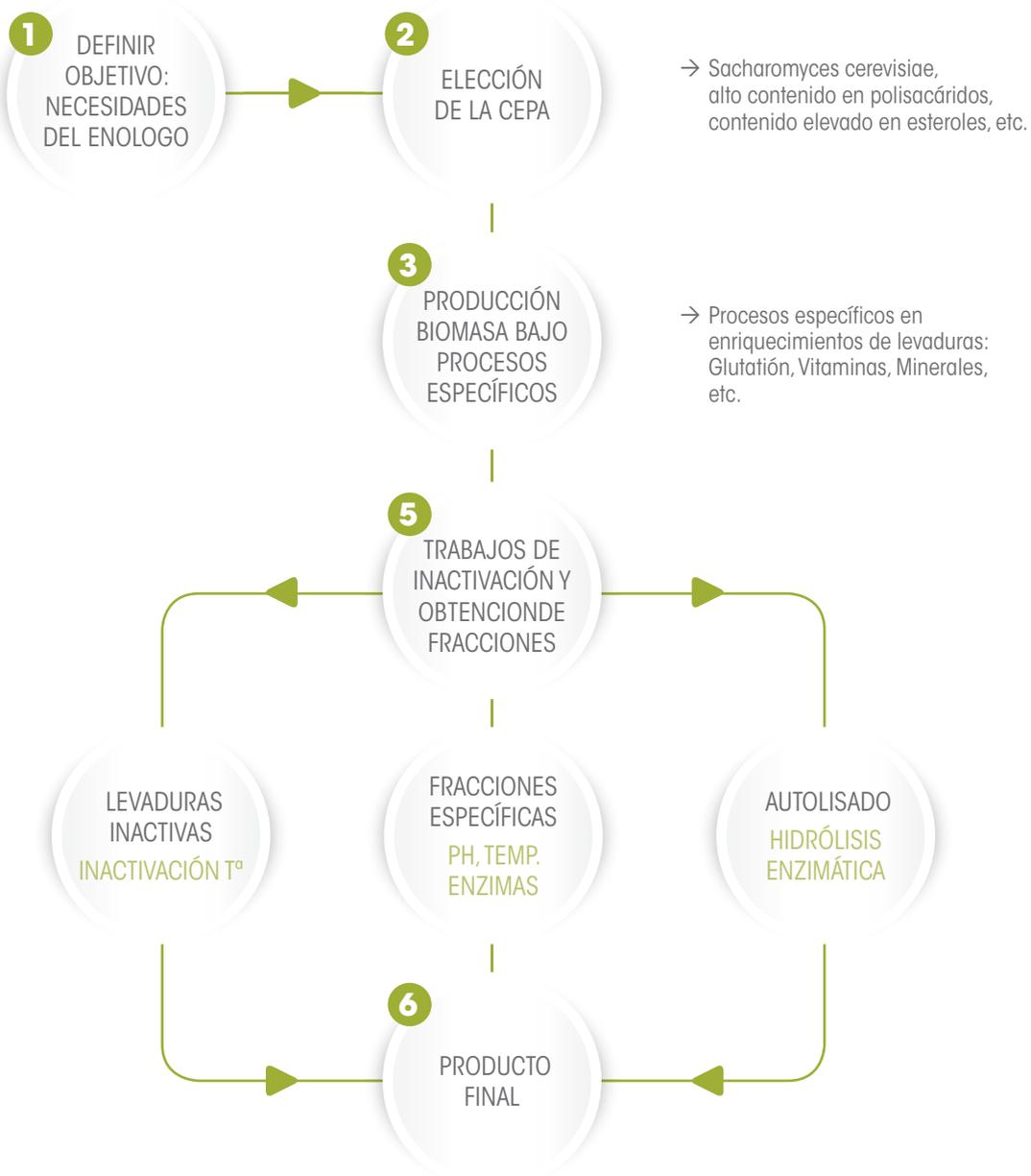
Por norma general, ¿a qué temperatura debe estar el mosto durante la siembra para conseguir una implantación óptima?

¿Cuál es la dosis adecuada de levaduras?

¿Es interesante sembrar un mismo mosto con diferentes levaduras?

La dosis de levadura adecuada depende de las condiciones del mosto. Hay que saber que cuantas menos levaduras se agreguen al inicio, más necesidad tendrán de multiplicarse, lo que conlleva una disolución de los esteroides de cada levadura-hija y, por tanto, una reducción de su resistencia al alcohol. Recomendamos una dosificación mínima de 20 g/hl, que podremos incrementar a 25-30 g/hl en caso de madurez avanzada y/o alteración microbiana de las uvas. Un estudio también ha mostrado que, en una cuarta parte de los casos, las levaduras aportadas a solo 10 g/hl de mosto no se implantaban. Conviene además adoptar las mejores prácticas de rehidratación y nutrición.

DERIVADOS de LEVADURAS



EN FERMENTACIÓN

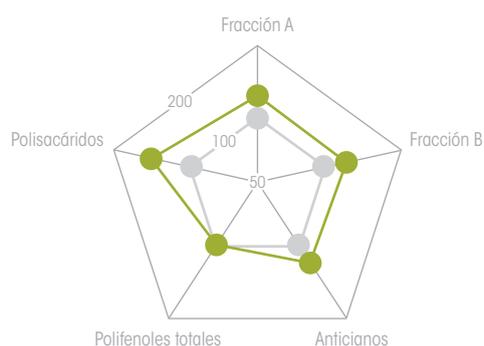
REDSTYLE

2,5 kg

COLOR Y REDONDEZ EN VINOS TINTOS.

REDSTYLE es una combinación de levadura inactiva específica (alta cesión de polisacáridos solubles) y enzima pectinasa. Adicionado en el momento del encubado de las uvas, mejora la estabilidad del color y la redondez en boca de los taninos. Aumenta el potencial de envejecimiento de uvas con óptima madurez fenólica. Aumenta el equilibrio en caso de uvas de baja madurez y/o con maceraciones cortas, contribuyendo al volumen en boca y enmascarando las sensaciones herbáceas. Minimiza los efectos negativos de las maceraciones realizadas con uvas alteradas por Botrytis.

Dosis recomendada: 30 g/HL



Análisis de compuestos fenólicos por HPLC

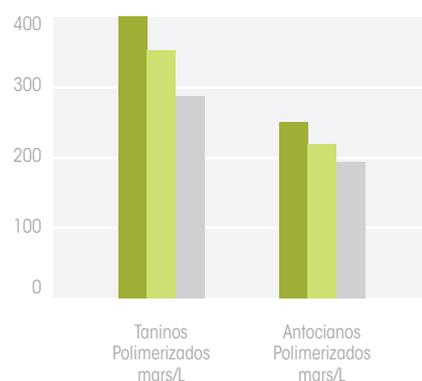
Ensayos realizados en Borgoña, 2004

Los resultados obtenidos con Red-Style están expresados en porcentaje de variación frente al control.

Análisis 6 meses después de embotellado Pinot Noir

mgr / HPLC Analisis

● Red Style ● Enzima maceracion ● Control



PREMIUMSTYLE

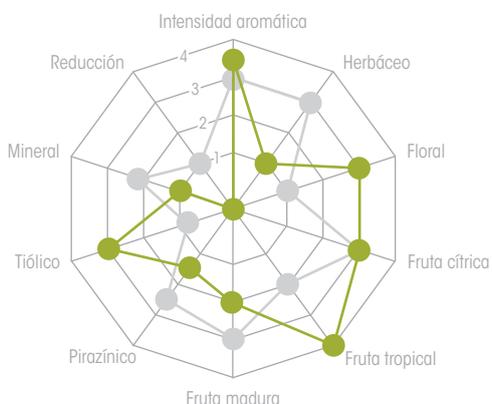
2,5 kg

BLANCOS DE ALTA GAMA CON MARCADO CARÁCTER VARIETAL.

PREMIUMSTYLE es una combinación de una levadura inactiva rica con alta concentración en glutatión reducido, con capacidad para liberar polisacáridos solubles, y la acción de enzimas con actividad beta-glicosidasa y pectinasa para liberar el potencial aromático varietal de las uvas. PREMIUMSTYLE maximiza la protección frente a la oxidación de compuestos que inducen al pardeamiento de los vinos y evolución de los aromas, incluso cuando se trabaja con niveles bajos de SO₂.

El empleo temprano desde el encubado de PREMIUMSTYLE en variedades aromáticas (Sauvignon Blanc, Verdejo, Albariño, Viognier, etc.) ayuda a la elaboración de vinos de alta gama con clara identificación varietal en cata y aporta estructura en boca e integra la acidez, mejorando su capacidad de evolución en el tiempo.

Dosis recomendada: 20-30 g/HL



Resultado análisis sensorial por un grupo de catadores expertos.

Verdejo, 2014. Mosto flotado dividido en 2 depósitos.

Fermentación levadura Revelation Thiols rehidratada con Fortiferm Blanc. Nutrición Fermamid E Blanc. En uno de los depósitos se añadió Premium Style durante el trasiego de llenado del depósito de fermentación.

● Premium Style ● Control

NOVEDAD

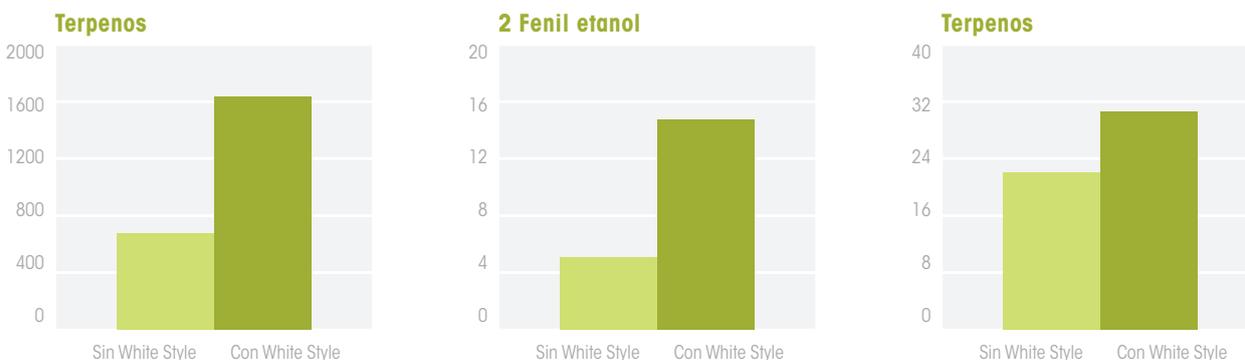
WHITESTYLE

2,5 kg 10 kg

REALZAR Y PROTEGER EL AROMA DE LOS VINOS BLANCOS, AUMENTANDO EL VOLUMEN EN BOCA.

La acción combinada de una levadura inactiva rica en glutatión que libera polisacáridos solubles, con la acción de enzimas con actividad beta-glicosidasa y pectinasa, realza la complejidad aromática, estructura y volumen en boca de los vinos blancos y rosados, aumentando su longevidad. La adición temprana, desde el mismo encubado del mosto, evita la oxidación de compuestos aromáticos varietales, a la vez que permite la extracción del potencial varietal del mosto contribuyendo positivamente a la calidad del vino. Recomendado en variedades neutras y aromáticas.

Dosis recomendada: 30 g/HL



GLUTAROM

1 kg

PRESERVACIÓN AROMÁTICA PRECOZ DE LOS VINOS BLANCOS Y ROSADOS.

GLUTAROM se compone de levaduras inactivas naturalmente ricas en glutatión. Gracias a sus propiedades antioxidantes, GLUTAROM previene el envejecimiento aromático defectuoso de los vinos blancos y la pérdida de los aromas afrutados. Reserva natural de polisacáridos, que mejora el volumen de los vinos blancos.

GLUTAROM EXTRA

1 kg

PROTECCIÓN EN EL TIEMPO DE LOS VINOS

Alto contenido de glutatión reducido

Diseñado específicamente para la vinificación con bajos niveles de sulfuroso

Estimulación optimizada de la riqueza en glutatión de los vinos

Una mejor protección en el tiempo



NOVEDAD

ELIMINACIÓN DE REDUCCIÓN

NETAROM

1 kg

PARA ELIMINAR LOS AROMAS DE REDUCCIÓN LIGERA.

Los compuestos parcialmente responsables de los sabores de vino reducido tipo «huevo podrido» responden a la fórmula general: R-SH. NETAROM es un preparado a base de levaduras inactivas que permite reducir los sabores de vino reducido gracias a 2 mecanismos:

→ NETAROM atrapa el cobre en el vino y los tioles R-SH de olor desagradable se fijan en él y sedimentan.

→ La eliminación se produce durante el trasiego.

→ En menor medida, los compuestos R-SH se asocian a los grupos sulfurosos de NETAROM por oxidación directa.

De este modo, mediante un contacto breve, NETAROM permite absorber los diferentes compuestos sulfurosos responsables de los derivados de tipo reducido aportando redondez y volumen.

NETAROM EXTRA

1 kg

PARA ELIMINAR LOS AROMAS DE REDUCCIÓN INTENSA.

NETAROM EXTRA se utiliza en caso de reducción intensa. NETAROM EXTRA presenta la ventaja de ser activo en vinos que presentan defectos de reducción importantes y donde NETAROM corre el riesgo de ser menos eficaz. También presenta la ventaja de aportar redondez y volumen a los vinos, respetando las características sensoriales, contrariamente a la práctica del cobre, que deseca y aporta una sensación metálica en el final de boca.

ENVEJECIMIENTO Y CRIANZA

VINSTYLE

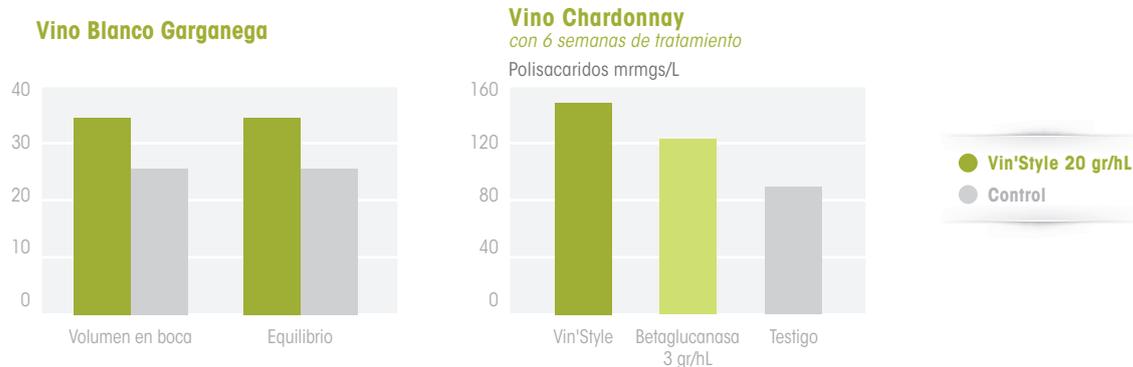
LALLEMAND

2,5 kg

LAS VENTAJAS DE UNA RÁPIDA CRIANZA SOBRE LÍAS.

VINSTYLE se ha desarrollado para facilitar y aumentar los beneficios del manejo de las lías al final de la fermentación alcohólica de los vinos blancos, rosados y tintos, en base a una combinación de enzima beta-glucanasa y una levadura inactivada (*Saccharomyces cerevisiae*) producida para optimizar su contenido en polisacáridos. El trabajo con VINSTYLE una vez terminada la fermentación alcohólica, antes y/o después de la fermentación maloáctica ayuda a obtener vinos más redondos, equilibrados y con sensación dulce en boca. VINSTYLE es un complemento perfecto de otras técnicas y productos enológicos, como la microoxigenación, empleo de taninos enológicos o maderas alternativas. El empleo de VINSTYLE en vinos que contienen lías de fermentación ayudará a acelerar el proceso de autólisis. Su aplicación en vino sin lías de fermentación permitirá al enólogo simular una crianza sobre lías optimizando sus ventajas y reduciendo los riesgos de desviaciones organolépticas al trabajar con levaduras inactivas que no proceden de fermentación alcohólica y no presentan actividad sulfito reductasa.

Dosis recomendada: 5-30 g/HL



SPHERE BLANC

IOC

OMNI/ROP

1 kg

CUALIDAD GRASA, REDONDEZ Y ESTABILIZACIÓN SENSORIAL EN CRIANZA DE VINOS BLANCOS.

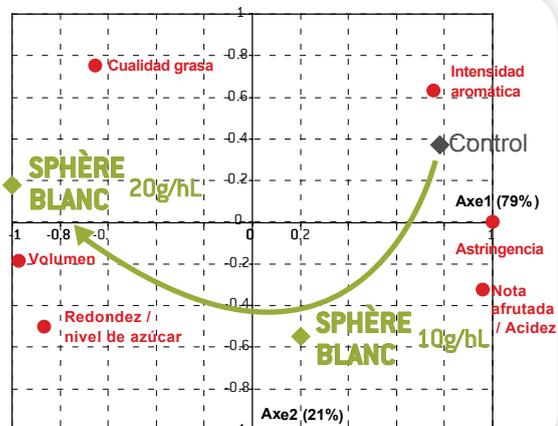
SPHÈRE BLANC es una levadura inactiva específica. Su granulometría en microcopos favorece una gran superficie de contacto entre el vino y los constituyentes útiles de la levadura al tiempo que disminuye la pulverulencia del producto. Constituye de manera esencial a la estabilización a largo plazo de las sensaciones gustativas y aromáticas, gracias a las interacciones entre polisacáridos y aromas del vino. Es una levadura inactiva específica que contiene, por lo tanto, de forma natural aminoácidos, vitaminas, factores minerales y de supervivencia. De este modo contribuye también al contenido nutricional disponible para las levaduras incluso aunque no sustituya al programa de nutrición habitual.

Cualidad grasa y redondez en vino blanco

Nuestros estudios han demostrado – ya sea para los profesionales del vino o para los aficionados – que la noción de cualidad grasa en vino blanco es casi sinónima de redondez.

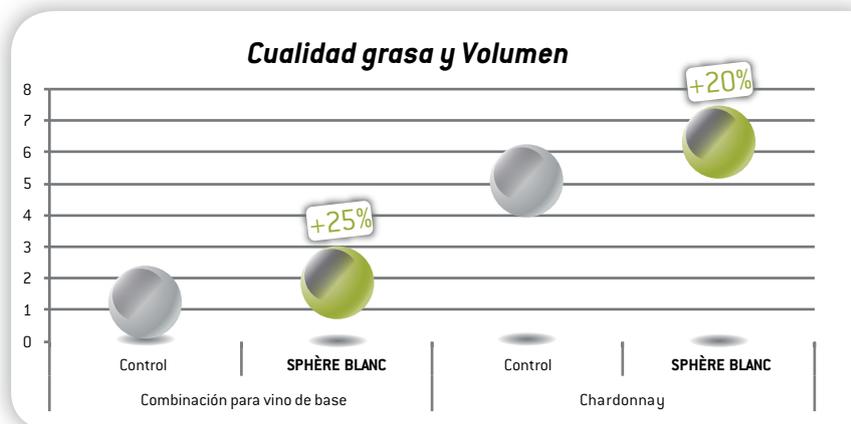
En nuestros experimentos, la acción de SPHÈRE BLANC se traduce en una impresión percibida rápidamente de cualidad grasa y de redondez/nivel de azúcar. Se observa una disminución de las sensaciones ácidas y desecantes. Paralelamente, los aromas están integrados y estabilizados para una longevidad aromática superior.

Este impacto se amplifica a medida que avanza la crianza en presencia de SPHÈRE BLANC.



Resultados de análisis sensorial (ACP) en ensayo que compara 2 dosis de utilización de SPHÈRE BLANC con un control sin aporte – chardonnay – Bourgogne – 3 meses de crianza sobre lías (1 bastoneo cada 15 días).

↘ Efecto de la variedad y de SPHÈRE BLANC sobre la cualidad grasa



Ciertas variedades y orígenes favorecen más la sensación de cualidad grasa en los vinos que otros.

Sin embargo, sea cual sea la variedad estudiada, **SPHÈRE BLANC** permitió un incremento regular y significativo de la cualidad grasa y del volumen en los vinos blancos obtenidos.

Notas medias de ejemplaridad dadas a los diferentes vinos durante una cata a ciegas como respuesta a la pregunta: "¿Considera usted que este vino es un buen o un mal ejemplo para explicar lo que es un vino graso que tiene volumen? Un mal ejemplo recibe la nota cero, un buen ejemplo la nota máxima.

↘ SPHERE EXPRESS



OMNI/ROP

1 kg

VOLUMEN, LONGITUD Y DULZOR EN AFINADO DE LOS VINOS.

SPHÈRE EXPRESS es una formulación rica en levaduras inactivas y manoproteínas específicas. Su granulometría favorece una gran superficie de contacto entre el vino y los constituyentes útiles de la levadura al tiempo que disminuye la pulverulencia del producto. Fracción de levadura muy activa, SPHÈRE EXPRESS permite de este modo amplificar muy rápidamente las percepciones de redondez, de amplitud y longitud en boca. La ausencia de actividades sulfitorreductasa garantiza además su neutralidad frente a olores sulfurosos llamados de "reducción". De manera general, algunas manoproteínas son susceptibles de contribuir a la estabilización tártrica.

NOVEDAD

↘ Rapidez de acción sobre las sensaciones de volumen en boca

Nuestros estudios demostraron que la sensación de cualidad grasa en los vinos tintos, si existe para los profesionales, sigue siendo claramente menos perceptible para los consumidores. Los dos grupos de catadores prefieren, en todos los casos, la sensación de volumen en boca, más fácil de identificar entre las otras sensaciones gustativas de los vinos tintos.

En vino blanco, la cualidad grasa se muestra por el contrario bien representada y se asemeja esencialmente a la noción de redondez.

Destinado a contribuir a estas dimensiones gustativas, **SPHÈRE EXPRESS** es una fracción de levadura particularmente rica en manoproteínas libres. Compuesta también de péptidos y nucleótidos, agentes saborizantes, se presenta como un impulso natural y particularmente potente para el afinado de los vinos.

Su proceso de producción le otorga una facultad para liberar rápidamente estos compuestos activos y permite un incremento de las sensaciones de volumen, cualidad grasa y nivel de azúcar en un lapso de tiempo reducido (de 1 a 8 semanas).

SPHÈRE EXPRESS es, de este modo, un excelente compromiso entre las levaduras inactivas destinadas a una crianza más larga y las formulaciones ricas en manoproteínas adaptadas a acciones instantáneas justo antes del embotellado.

La composición de la levadura y sus beneficios sensoriales

Manoproteínas

- Volumen / redondez
- Persistencia aromática
- Longevidad aromática

Ácidos nucleicos:

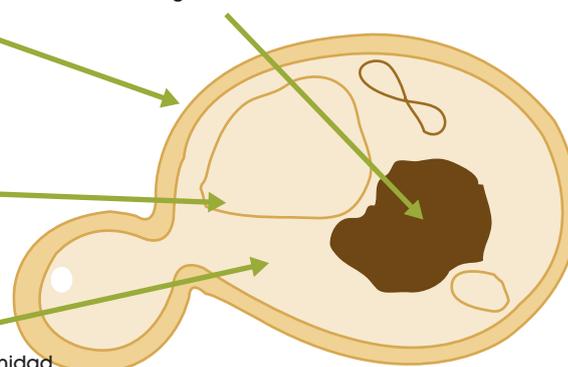
- Agentes saborizantes

Aminoácidos y péptidos:

- Delicadeza
- Nivel de azúcar
- Amargor

Minerales

- Agentes saborizantes (salinidad, mineralidad, amargor)



VOLUMEN, CALIDAD ESTRUCTURAL Y DULZOR EN CRIANZA DE VINOS TINTOS.

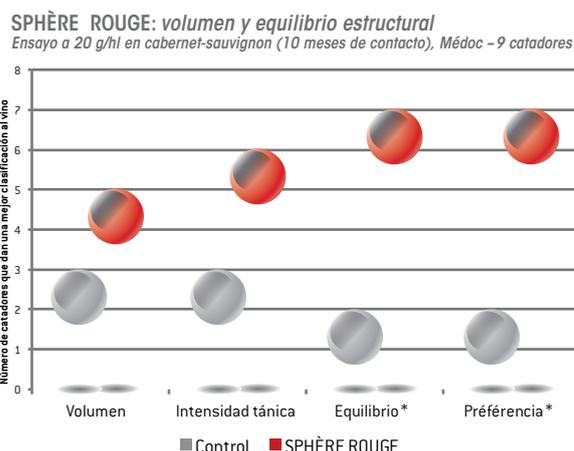
SPHÈRE ROUGE es una levadura inactiva específica. Su granulometría favorece una gran superficie de contacto entre el vino y los constituyentes útiles de la levadura al tiempo que disminuye la pulverulencia del producto. SPHÈRE ROUGE contribuye de manera esencial a la estabilización a largo plazo de las sensaciones gustativas, gracias a las interacciones entre polisacáridos y polifenoles de los vinos tintos. La ausencia de actividad sulfitoreductasa garantiza además su neutralidad frente a olores sulfurosos llamados de "reducción".

Volumen en boca en vinos tintos

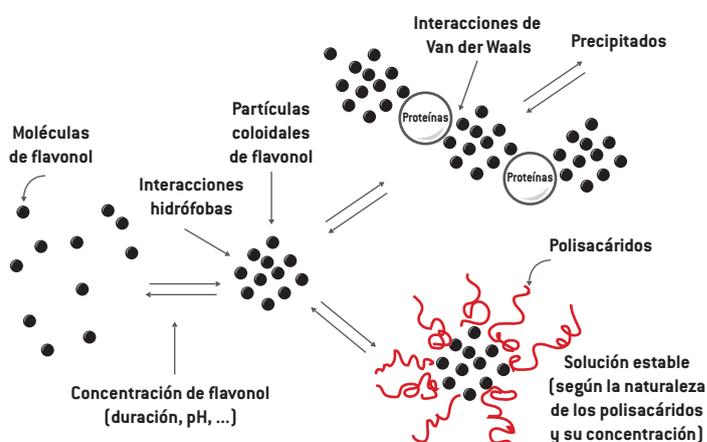
Nuestros estudios demostraron que la sensación de cualidad grasa en los vinos tintos, si existe para los profesionales, sigue siendo claramente menos perceptible para los consumidores. Los dos grupos de catadores prefieren, en todos los casos, la sensación de volumen en boca, más fácil de identificar entre las otras sensaciones gustativas de los vinos tintos.

En nuestros experimentos, la acción de SPHÈRE ROUGE se manifiesta mediante una impresión percibida rápidamente de volumen en ataque, sostenida por una estructura sedosa en medio en boca y a continuación una sensación ligeramente azucarada al final. Se observa una disminución de las sensaciones astringentes. Paralelamente, los aromas están integrados y estabilizados para una longevidad aromática superior.

Este impacto se amplifica a medida que avanza la crianza en presencia de SPHÈRE ROUGE



Los polisacáridos de la levadura protegen a los vinos de la astringencia



Los trabajos de Saucier et al (1996) ponen de manifiesto interacciones probables entre polisacáridos y taninos (flavonoles), neutralizando los primeros la astringencia de los segundos mediante asociaciones estables en el tiempo.

Últimamente, Zamora et al (2011) precisan que esta disminución de la astringencia estaría favorecida por polisacáridos de la levadura de bajo peso molecular.

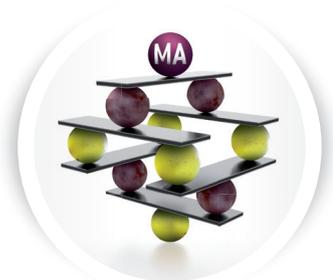
SPHÈRE ROUGE se produce a partir de una cepa de levadura y de un procedimiento específico que permite una liberación rápida e incrementada de polisacáridos activos frente a los polifenoles de los vinos tintos.

VINOS ACABADOS

ULTIMA SOFT 

500 g

1 kg



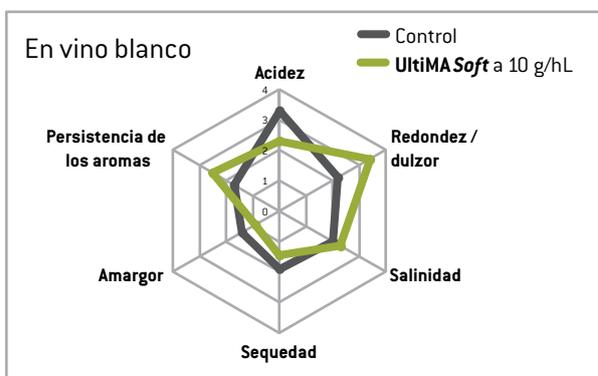
ESTABILIZACIÓN TÁRTRICA, REDONDEZ Y PERSISTENCIA AROMÁTICA.

UltiMA Soft es un preparado a base de manoproteínas seleccionadas que reduce significativamente la percepción de acidez. **UltiMA Soft** también contribuye a mejorar el equilibrio coloidal de los vinos, a aumentar su persistencia en boca y su dulzor. En general algunas manoproteínas pueden contribuir a la estabilización tartárica de los vinos.

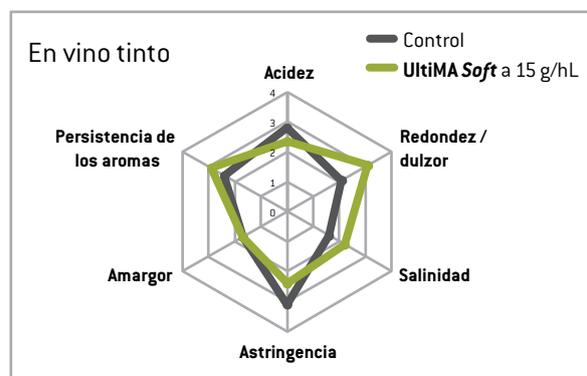
Su tendencia a contribuir a la salinidad de los vinos y su acción coloidal confieren a **UltiMA Soft** un impacto sensorial muy interesante.

Ya sea con vino blanco o con vino tinto, nuestras pruebas han demostrado que **UltiMA Soft**, a dosis bajas, permite desplazar el equilibrio de la acidez y la sequedad hacia la redondez, el dulzor y la persistencia aromática.

Sin embargo, el bouquet y el carácter del vino se conservan y respetan.



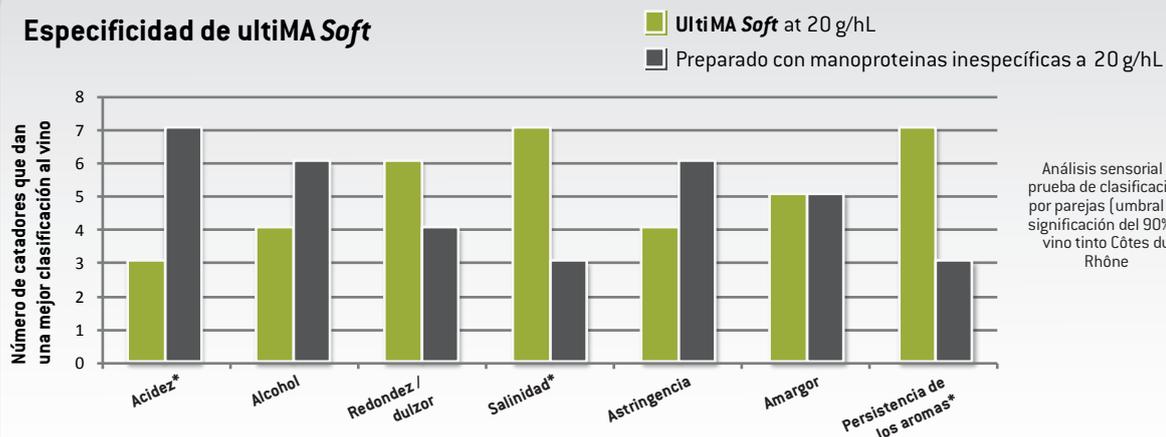
Resultados del análisis sensorial de los vinos ensayados vino blanco - Gros plant



Resultados del análisis sensorial de los vinos ensayados vino tinto - Côtes du Rhône

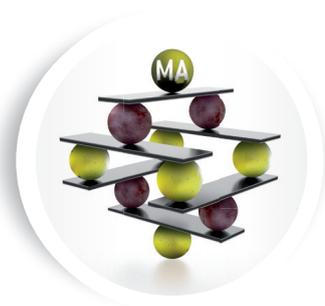
Un preparado rico en manoproteínas específicas

Especificidad de UltiMA Soft



Análisis sensorial - prueba de clasificación por parejas (umbral de significación del 90%) - vino tinto Côtes du Rhône

UltiMA Soft es una formulación específica, seleccionada por su particular efecto sobre el equilibrio coloidal. En comparación con otros preparados, contribuye más a la percepción salina y a la persistencia en boca, al tiempo que reduce aún con mayor intensidad las sensaciones de acidez demasiado marcadas.

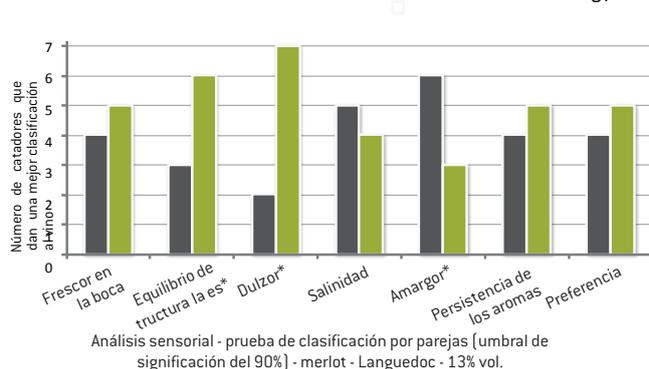


ESTABILIZACIÓN TÁRTRICA, FRESCOR, DULZOR Y LARGO EN BOCA.

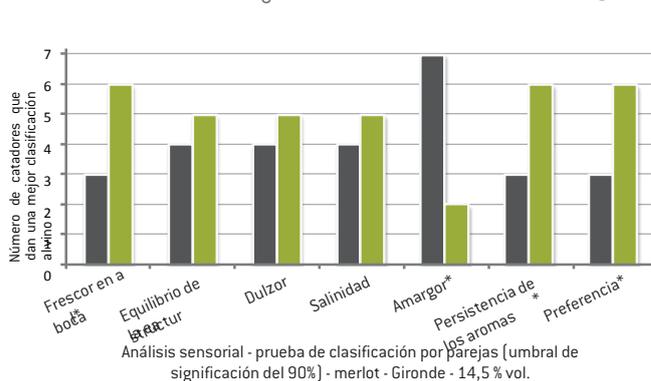
UltiMA Fresh es un preparado a base de manoproteínas seleccionadas que restaura la frescura y el sabor de los vinos. **UltiMA Fresh** también está implicado tanto en el aumento de la persistencia en la boca como del dulzor, al tiempo que reduce el amargor, para alcanzar un equilibrio gustativo óptimo. En general, algunas manoproteínas pueden contribuir a la estabilización tartárica de los vinos.

Nuestros experimentos han demostrado su propensión a reequilibrar la estructura de los vinos cuya madurez fenólica no se ajusta a la madurez tecnológica. A la dosis adecuada, **ultiMA Fresh** reduce el amargor y la acidez, al tiempo que aporta frescor en la boca. En vinos menos ricos contribuye a su dulzor y a su redondez.

Impacto sobre la cosecha de uva negra de madurez tecnológica media

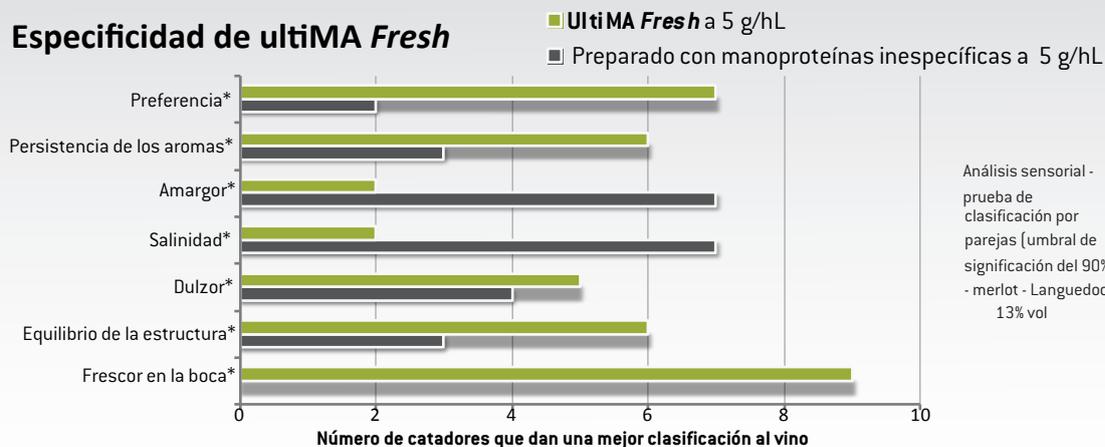


Impacto sobre la cosecha de uva negra de madurez tecnológica alta



Un preparado rico en manoproteínas específicas

Especificidad de ultiMA Fresh

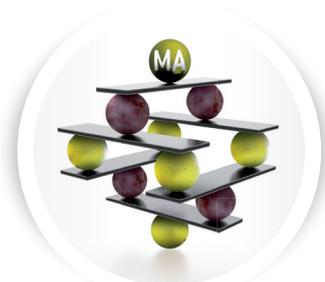


UltiMA Fresh es una formulación específica, seleccionada por su particular efecto sobre el equilibrio. En comparación con otros preparados, interviene aún más en la reducción del amargor y a la armonía entre alcohol / taninos / acidez / dulzor.

NOVEDAD

ESTABILIZACIÓN AROMÁTICA, REDONDEZ Y LARGO EN BOCA.

UltiMA Ready Life es una preparación líquida de manoproteínas seleccionadas para preservar y estabilizar la fracción aromática del vino. **UltiMA Ready Life** también contribuye a mejorar el equilibrio coloidal del vino y al aumento de redondez y longitud del vino en boca. En general, algunas manoproteínas pueden contribuir a la estabilización tartárica de los vinos. Gracias a la fracción específica manoproteica, es capaz de interactuar positivamente con la fracción aromática dándole al vino una vida mucho más larga. La contribución a la salinidad del vino y a su equilibrio coloidal, hacen que tenga un impacto sensorial muy interesante. Las pruebas efectuadas demuestran que, aun a dosis bajas, tenga un efecto muy beneficioso, sobre el equilibrio de la acidez, la redondez, el cuerpo y la persistencia aromática del vino. No obstante, los aromas y el carácter del vino se conservan y respetan.



ENZIMAS ENOLÓGICAS

MODO DE ACCIÓN DE LAS ENZIMAS



● **CUTÍCULA:** cera, ácido graso sin acción enzimática

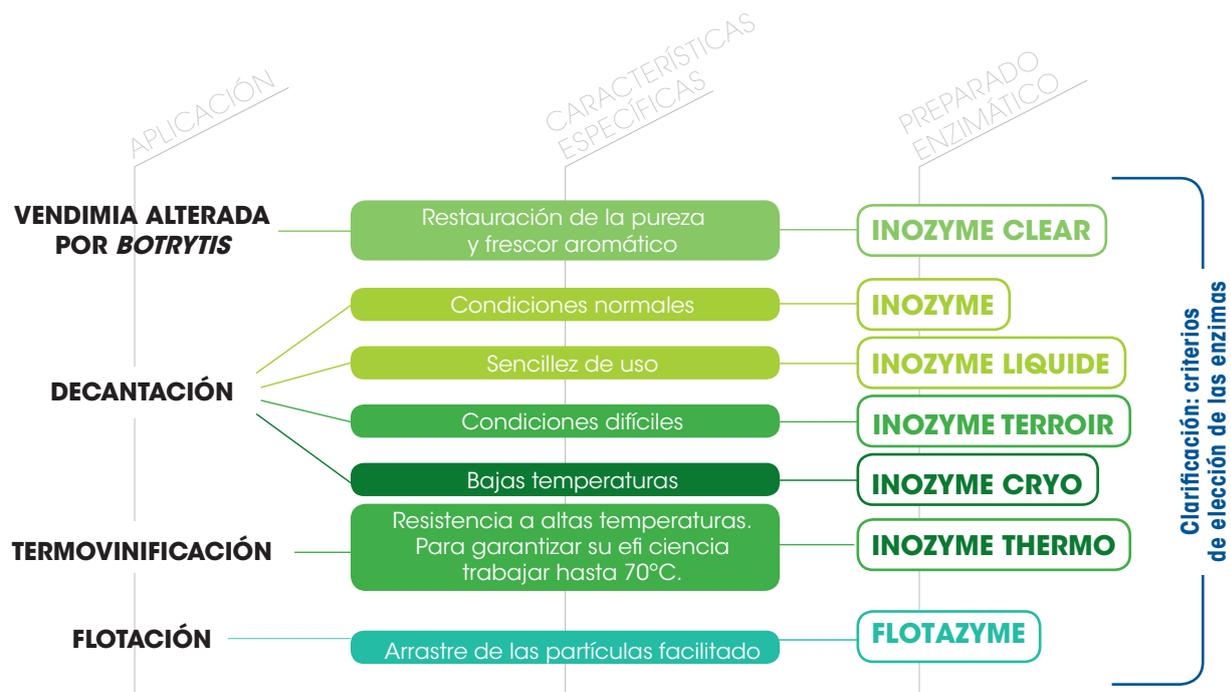
● **HOLLEJO:** taninos, antocianos, sustancias aromáticas y/o precursores de aromas ⚡ → Pectinasas
→ Celulasas
→ Glucanasas

● **PULPA:** mosto ⚡ → Pectinasas

● **PEPITAS:** catequinas, taninos sin acción enzimática

ENZIMAS DE CLARIFICACIÓN

ACTIVIDADES ENZIMÁTICAS		EFFECTO SOBRE EL MOSTO Y EL VINO
Acción sobre la pectina: - Pectina esterasa (PE) - Pectiniliasa (PL) - Poligalacturonasa (PG)	Acción sobre los glucanos: - Glucanasa	- Efectos sobre la viscosidad del zumo, las partículas en suspensión y eficacia de filtrado defectuosa del vino - Mejora la decantación de las burbas



INOZYME

50 g

250 g

1 kg

10 kg

CLARIFICACIÓN RÁPIDA DE LOS MOSTOS.

INOZYME es un preparado de enzimas pectolíticas sinérgicas muy purificadas, que aceleran la decantación de las burbas del mosto por hidrólisis de las pectinas.

INOZYME LIQUIDE

500 mL

1 L

20 L

CLARIFICACIÓN RÁPIDA Y FÁCIL DE LOS MOSTOS.

INOZYME LIQUIDE es un preparado de enzimas pectolíticas sinérgicas, que aceleran la decantación de las burbas del mosto por hidrólisis de las pectinas. Su formato líquido hace que resulte muy fácil de emplear, en especial, en las grandes estructuras de vinificación y para los mostos procedentes de la termovinificación.

INOZYME CLEAR

100 g

CLARIFICACIÓN Y LIMPIDEZ AROMÁTICA DE LOS MOSTOS DE UVAS ALTERADOS POR BOTRYTIS CINEREA.

Clarificación optimizada: doble actividad pectolítica y glucanasa para reducir los polímeros procedentes de la uva y de Botrytis. Permite restituir su limpidez aromática a los mostos alterados.

INOZYME PREMIUM

250 g

1 kg

ENZIMA DE CLARIFICACIÓN DE MOSTOS ALTAMENTE CONCENTRADA .

INOZYME PREMIUM es una preparación liofilizada de enzimas pectolíticas extremadamente purificadas y concentradas, que aceleran la decantación de las borras del mosto, incluso a muy baja temperatura. INOZYME PREMIUM disminuye la viscosidad del mosto y mejora la filtrabilidad del vino resultante.

Esta preparación concentrada de pectinasas se compone de actividades:

- Pectina-transeliminasa
- Poligalacturonasa
- Pectinesterasa
- Hemicelulasa

Esta enzima hidroliza las sustancias pécticas neutras y las sustancias pécticas ácidas presentes en los tejidos celulares, lo que acelera la clarificación de los mostos.

INOZYME CRYO

1 L

25 kg

LA FUERTE ACTIVIDAD A BAJA TEMPERATURA Y FACILIDAD DE USO.

INOZYME Cryo es una preparación líquida de enzimas pectolíticas altamente concentradas que aceleran la sedimentación de las lías de mosto incluyendo a bajas temperaturas (de 5°C), por hidrólisis de las pectinas. Por consiguiente, esta formulación líquida acelera su proceso de clarificación mientras que actúa a baja temperatura para facilitar la sedimentación y limitar el crecimiento microbiano.

INOZYME THERMO

25 kg

ENZIMA TERMOESTABLE PARA OPTIMIZAR TERMOVINIFICACIÓN.

INOZYME Thermo es una preparación líquida concentrada y termoestable hasta 70°C, por lo que es más eficaz en los mostos con calefacción. Su resistencia térmica permite que se añada antes en el proceso para una mejor actividad, antes, y por lo tanto una aclaración máxima velocidad.

FLOTAZYME

1 L

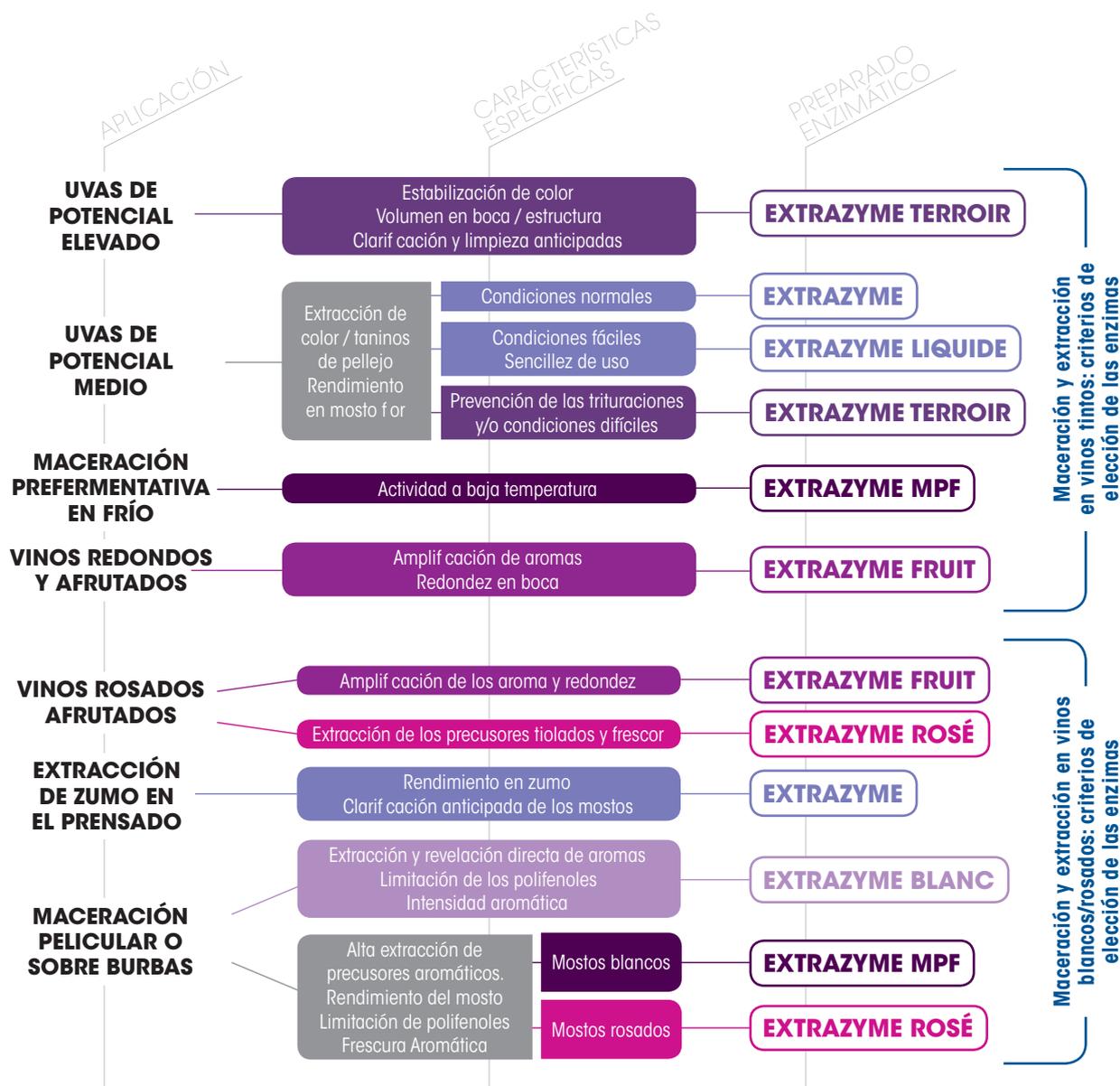
25 kg

CLARIFICACIÓN RÁPIDA Y FÁCIL DE LOS MOSTOS, POR FLOTACIÓN.

FLOTAZYME es una suspensión de enzimas pectolíticas sinérgicas que aceleran el arrastre de las burbas hacia la superficie. Su formato líquido hace que resulte fácil de emplear, en especial en las grandes superficies de vinificación.

ENZIMAS DE EXTRACCIÓN Y DE MACERACIÓN

ACTIVIDADES ENZIMÁTICAS	EFFECTO SOBRE EL MOSTO Y EL VINO
<ul style="list-style-type: none"> - Pectinlasi (PL) - Poligalacturonasa (PG) 	<ul style="list-style-type: none"> - Degradan pectinas de la lámina media y de la pared primaria. - Favorecen la liberación de los taninos y antocianos que se encuentran en forma granular en el interior de la vacuola.
<ul style="list-style-type: none"> - Celulasa - Hemicelulasa 	<ul style="list-style-type: none"> - Favorecen la liberación de los taninos vinculados a la pared celular. - Favorecen la extracción de los precursores de aromas.



100 g 250 g 1 kg 10 kg

EXTRACCIÓN DE JUGOS Y COMPONENTES CUALITATIVOS DE UVAS BLANCAS O TINTAS.

EXTRAZYME se adapta a la elaboración de los vinos elaborados de las uvas tintas con una madurez y un potencial de extracción bajos. Permite entonces el incremento del rendimiento en vino de yema, así como la mejora del color (matiz más intenso y más violáceo) y un incremento en la estructura tánica; EXTRAZYME reduce pues la frecuencia y la intensidad de las acciones mecánicas y los riesgos de trituration.

En los vinos blancos o rosados de prensado directo, EXTRAZYME utilizada antes o en la prensa permite aumentar el rendimiento en términos de zumo obtenido y acortar los ciclos de prensado. Una dosis más importante permitirá además acelerar el desfangado de estos mostos.

EXTRAZYME LIQUIDE

500 mL

1 L

20 L

EXTRACCIÓN DE JUGOS Y COMPONENTES CUALITATIVOS A PARTIR DE UVAS BLANCAS O TINTAS.

EXTRAZYME LIQUIDE se adapta a la elaboración de los vinos extraídos de las uvas tintas con una madurez y un potencial de extracción bajos. Así pues permite el incremento del rendimiento en términos de vino de yema, así como la mejora del color (matiz más intenso y más violáceo) y un incremento en la estructura tánica.

EXTRAZYME PROCESS LIQUIDE

25 kg

Enzima líquida específica para aumentar extracción de mosto en el prensado, facilita el posterior desfangado estático o por flotación de los mostos blancos y rosados.

EXTRAZYME MPF

100 g

EXTRACCIÓN SELECTIVA DE COMPUESTOS ACTIVOS ADECUADOS PARA LA MACERACIÓN A BAJA TEMPERATURA.

EXTRAZYME MPF es una preparación enzimática pectolítica altamente concentrada en actividades secundarias y para compensar la reducción de la actividad enzimática debido a las bajas temperaturas.

Para la elaboración del vino tinto, utilizado durante la maceración, Extrazyme mpf promueve la rápida extracción de antocianos y potencial aromático.

Para la vinificación en blanco, EXTRAZYME MPF mejora la extracción de compuestos aromáticos y precursores de maceración de la piel.

ENZIMAS DE EXTRACCIÓN AROMÁTICA

ACTIVIDADES ENZIMÁTICAS	EFEECTO SOBRE EL MOSTO Y EL VINO
<ul style="list-style-type: none"> - Pectinasas - Hemicelulasas - Celulasas 	<ul style="list-style-type: none"> - Extracción de precursores de aromas
<ul style="list-style-type: none"> - Glucosidasas 	<p>Hidrólisis de los precursores de aromas inodoros en sustancias volátiles odoríferas</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aroma varietal: clave del perfil aromático + tipicidad del vino. - Valorización de los precursores de las variedades aromáticas: Liberación de aromas varietales de cepas como la moscatel, la riesling...

EXTRAZYME BLANC

100 g

250 g

1 kg

10 kg

ACTIVIDAD β -GLUCOSIDASA.

EXTRACCIÓN Y REVELACIÓN DE AROMAS VARIETALES EN MACERACIÓN DE UVAS BLANCAS Y BURBAS.

EXTRAZYME BLANC es una formulación desarrollada para la obtención de vinos blancos más aromáticos. EXTRAZYME BLANC permite extraer mayor cantidad de precursores de tioles varietales, que la levadura apropiada podrá seguidamente revelar. EXTRAZYME BLANC permite también obtener vinos más ricos en terpenos aromáticos.

EXTRAZYME BLANC PROCESS

1 kg

Enzima específica para aumentar extracción de mosto en el prensado, facilita el posterior desfangado estático o por flotación de los mostos blancos y rosados. Limitación de los polyphénolos oxidables o astringentes. Extracción de precursores de aromas.

EXTRACCIÓN Y REVELACIÓN DE AROMAS DURANTE LA MACERACIÓN DE LOS MOSTOS TINTOS Y ROSADOS DE SANGRADO.

EXTRAZYME FRUIT es una formulación desarrollada para la obtención conjunta de calidad grasa y aromas afrutados a partir de uvas tintas. Su tendencia a favorecer la manifestación de compuestos como la betadamasconona lo convierte en un amplificador de los aromas afrutados obtenidos en la fermentación alcohólica. EXTRAZYME FRUIT se utiliza en la maceración clásica o prefermentativa y puede emplearse igualmente en rosados obtenidos por sangrado.



NOVEDAD

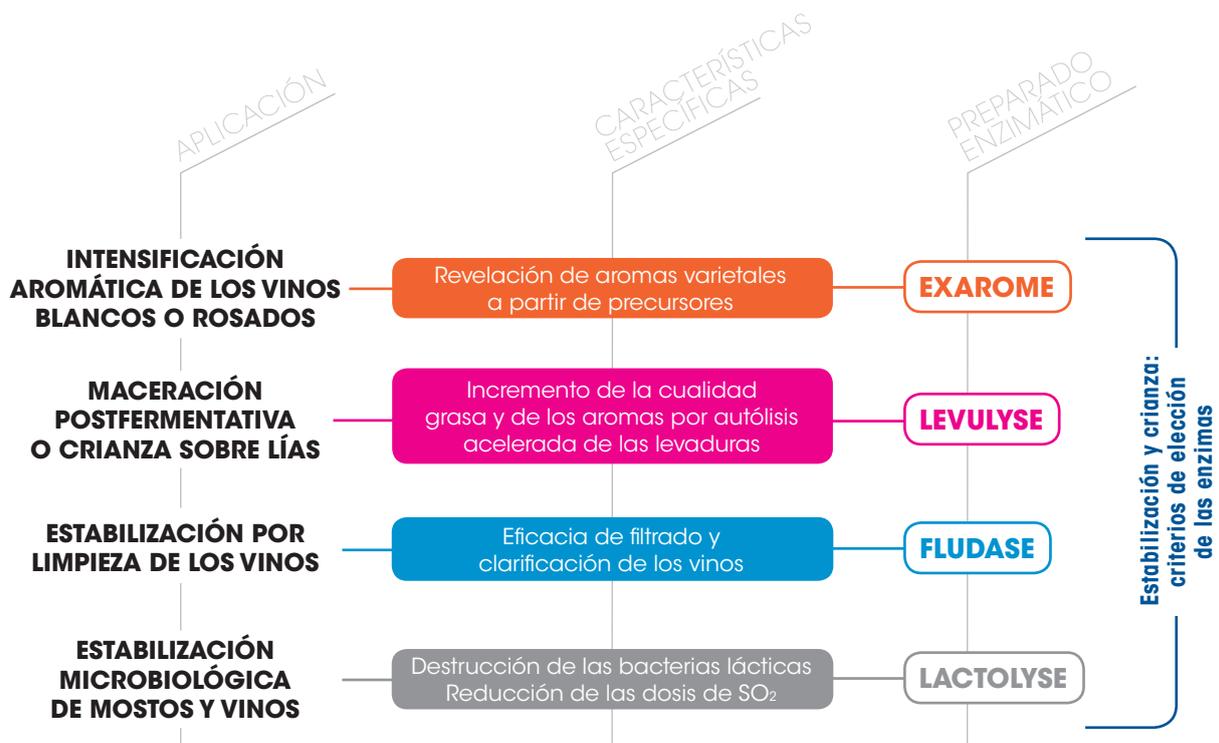
ENZIMA DEDICADA A LA PRODUCCIÓN DE VINOS AROMÁTICOS ROSE.

Extrazyme rosado es un pectolytique formulación líquida cuya actividad principal y secundaria son apropiadas para la optimización completa del potencial específico de los mostos rosados aromáticos:

- Acción Clarif cante incluyendo a temperaturas muy bajas, adecuado para la obtención de mostos rosados de turbidez media (80 a 150 NTU) para una tipología "aromas tiol 'o muy bajo (20 a 80 NTU) para la orientación "ésteres frutados."
- Acción y extractor de uvas y / o heces maceración pre-aclarar, para extraer un jugo rico en precursores aromáticos para la producción de vinos con tioles varietales frutales.
- Ninguna actividad antocianasa, para evitar la distorsión del color o cinamil-esterasa, para evitar la pérdida de frescura aromática.

ENZIMAS DE ESTABILIZACIÓN Y CRIANZA

ACTIVIDADES ENZIMÁTICAS	EFFECTO SOBRE EL MOSTO Y EL VINO
- Glucosidasas	Hidrólisis de los precursores de aromas inodoros en sustancias volátiles odoríferas - Aroma varietal: clave del perfil aromático + tipicidad del vino. - Valorización de los precursores de las variedades aromáticas: Liberación de aromas varietales de cepas como la moscatel, la riesling...
- β-glucanasa	- Favorece la autólisis en las levaduras: refuerza la amplitud y la calidad grasa de los vinos. - Favorece la eficacia de filtrado en vendimias alterada
- Lisozima	Inhibición de las bacterias gram+ (bacterias lácticas) - Evita el repunte láctico en una parada de la fermentación alcohólica. - Inhibición de la fermentación maloláctica tras la fermentación alcohólica, estabilización tras la fermentación maloláctica antes del embotellado.



FLUDASE

100 g

CLARIFICACIÓN Y EFICACIA DE FILTRADO DE LOS VINOS EN CONDICIONES DIFÍCILES.

Permite una clarificación reforzada de los vinos procedentes de mostos botritizados o difíciles de clarificar. Gracias a su actividad β -glucanasa, contribuye a eliminar los glucanos responsables de los problemas de clarificación por encolado o filtración.

LEVULYSE

100 g

VOLUMEN, CALIDAD GRASA Y OPTIMIZACIÓN DE LA CRIANZA SOBRE LÍAS Y DE LAS MACERACIONES POSTFERMENTATIVAS.

LEVULYSE refuerza la calidad de la estructura de los vinos aportándoles volumen y calidad grasa y permite reducir la duración de la crianza sobre lías.

LA OPINIÓN DE LOS USUARIOS

Al final de la FA en los blancos (FML bloqueada):
calidad grasa,
amplitud,

LACTOLYSE

500 g

PREVENCIÓN DE LOS REPUNTES LÁCTICOS E INHIBICIÓN DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.

LACTOLYSE (lisozima) puede utilizarse en vinos blancos o rosados para inhibir la fermentación maloláctica (FML) o en los tintos para retrasarla (en caso de maceración carbónica, por ejemplo). También permite controlar los riesgos microbiológicos:

- 1/ En caso de interrupción de la fermentación, LACTOLYSE bloquea el desarrollo de bacterias lácticas y permite así evitar el repunte láctico. La fermentación alcohólica podrá entonces relanzarse con la preparación de un fermento.
- 2/ LACTOLYSE se utiliza a modo preventivo, cuando el método de vinificación utilizado es propicio a un incremento de la acidez volátil. La incorporación de lisozima al orujo permite reducir considerablemente la acidez volátil final.
- 3/ Tras la FML, LACTOLYSE permite también reducir la actividad bacteriana y así los riesgos de producción de aminos biógenos, compuestos sulfurosos negativos y ácido acético.

EXAROME

100 g

REVELACIÓN DE AROMAS VARIETALES EN CRIANZA DE VINOS BLANCOS.

EXAROME permite obtener vinos más ricos en terpenos aromáticos a través de la hidrólisis de sus precursores glicosilados en aromas activos. Estos terpenos aumentarán la intensidad afrutada global de los vinos.

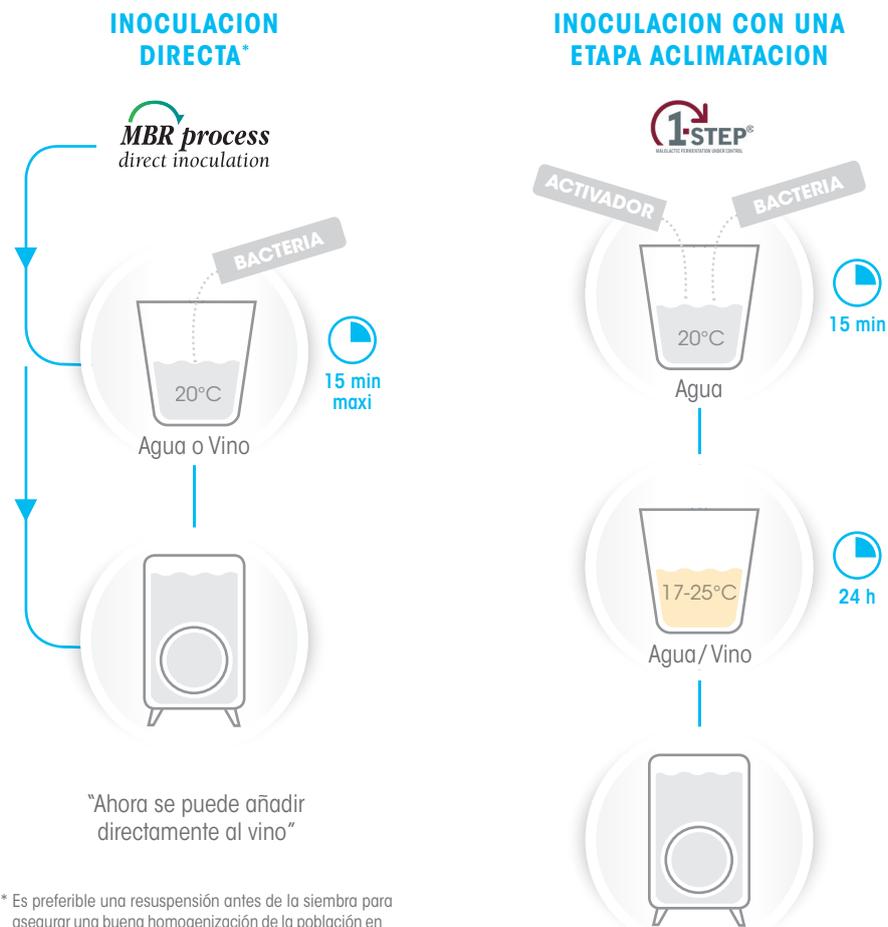
BACTERIAS ENOLÓGICAS SELECCIONADAS

¿POR QUÉ UTILIZAR BACTERIAS ENOLÓGICAS SELECCIONADAS?

Podemos intervenir y orientar favorablemente el perfil sensorial del vino hacia un objetivo concreto.

- La fermentación maloláctica se puede activar justo después de la fermentación alcohólica; por tanto, los vinos están disponibles más rápidamente. Se ahorra mucho tiempo y se facilita el trabajo en bodega.
- La calidad sanitaria está garantizada puesto que no hay formación de aminas biógenas.
- Quedan descartados los riesgos de desviaciones organolépticas debidas a bacterias indígenas o a fermentaciones malolácticas demasiado lentas.
- Algunas técnicas de siembra permiten proteger el mosto frente al desarrollo de *Brettanomyces*, responsables de sabores fenolados.

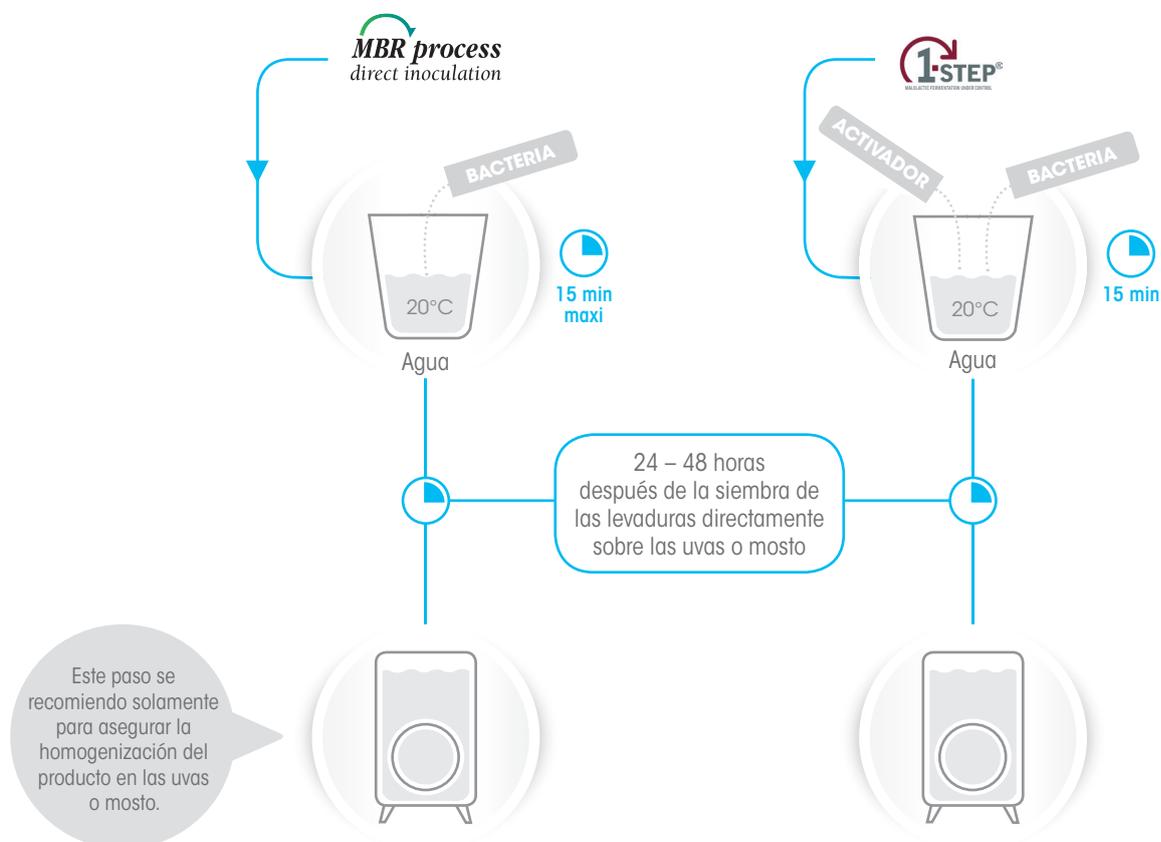
DIFERENTES TIPOS DE INOCULACIÓN



* Es preferible una resuspensión antes de la siembra para asegurar una buena homogenización de la población en el vino, pero también es posible una inoculación directa al depósito con una buena homogenización.

DIFERENTES TIPOS DE SIEMBRA EN CO-INOCULACIÓN

INOCULACION DIRECTA



BACTERIAS ENOLÓGICAS SELECCIONADAS

El rol del metabolismo de la bacteria enológica seleccionada es la transformación del ácido málico en láctico de una forma segura y con resultado organoléptico positivo.

- Los metabolismos específicos de nuestras bacterias enológicas participan activamente en la producción de un número de compuestos aromáticos (ésteres etílicos, acetatos de alcoholes superiores). Algunos de estos compuestos son moléculas volátiles que refuerzan el perfil organoléptico de los vinos.
- La composición enzimática diferenciada de nuestras bacterias enológicas les permiten tomar diferentes rutas metabólicas

para producir ésteres con impacto aromático en diferentes tipos de vino.

- La velocidad a la cual el ácido cítrico es degradado también varía dependiendo de la bacteria y promueve una mayor o menor producción de diacetilo que tiene incidencia en perfil sensorial según el estilo buscado por el enólogo.

Los diferentes formatos de bacterias enológicas.

**BACTERIA PN4™**

2,5 hL

25 hL

100 hL

250 hL

500 hL

PN4™ COMPLEJIDAD SENSORIAL Y ESTRUCTURA EN BOCA.

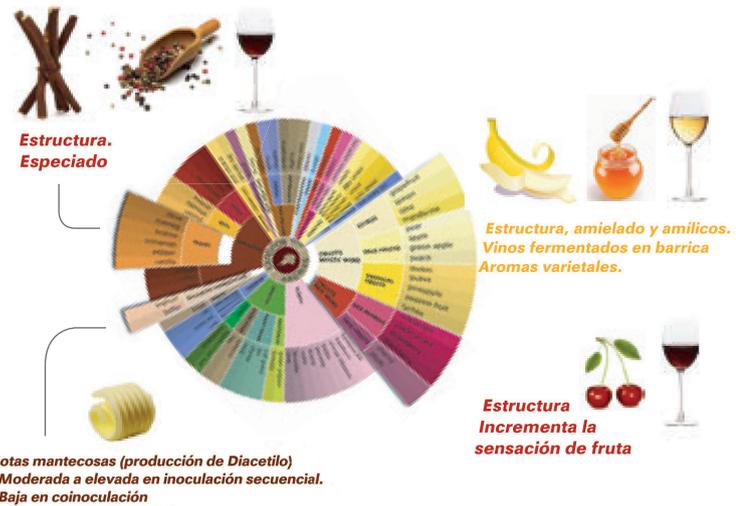
PN4 fué aislada por la Universidad de San Michele (Italia). Se trata de una selección de la naturaleza adaptada a condiciones mediterráneas difíciles. Presenta una cinética fermentativa más rápida y regular que otros cultivos de bacteria seleccionada. Adaptada a pH bajos (>3,0), y a condiciones de baja temperatura (>16°C), así como a contenidos en SO₂ total <60ppm. En vinos tintos, PN4 es reconocida por resaltar el perfil especiado y dar estructura y volumen en boca. Bien adaptada a la práctica de coinoculación.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS Y MICROBIOLÓGICAS

- Tolerancia pH: >3.0
- Tolerancia alcohol: hasta 15,5% vol.
- Tolerancia SO₂: hasta 60 mg/L SO₂ total
- Tolerancia T°: >16°C
- Demanda nutricional moderada
- Buena implantación
- Cinética FML: Rápida
- Baja producción de acidez volátil
- No producción de aminas biógenas
- Co-inoculación posible

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS

- Más allá de la simple bio-desacidificación, PN4® es una verdadera herramienta enológica que contribuye a la complejidad sensorial y a la calidad de los vinos como se indica a continuación.

**BACTERIA OMEGA®**

2,5 hL

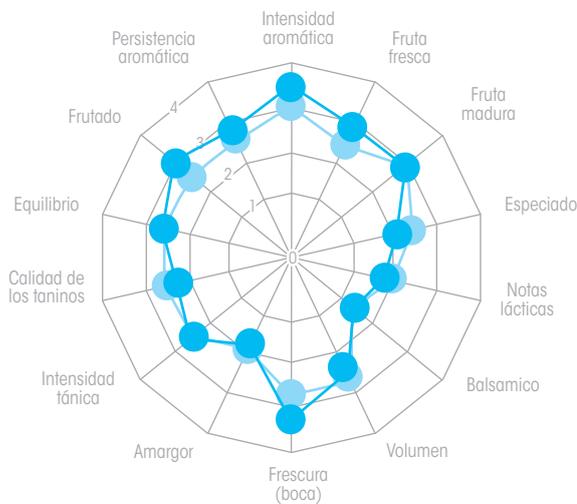
25 hL

100 hL

250 hL

OMEGA® RESPETO VARIETAL Y DEL COLOR.

OMEGA ha sido seleccionada en el Sur de Francia por Institut Francais la Vigne et du Vin (IFV) por su capacidad para llevar a cabo la fermentación maloláctica (FML) de forma muy rápida en un amplio rango de condiciones. Es una bacteria enológica muy segura y eficiente que tolera grados alcohólicos elevados (hasta 16%) pH bajo (>3,1) y baja temperatura (<14°C), con la posibilidad de ser inoculada directamente al vino, tanto en coinoculación como en inoculación post FA. Complementa el perfil varietal del vino con notas de fruta directa y ayuda a estabilizar el color del vino tinto por la degradación lenta del acetaldehído. Igualmente, la degradación retardada del ácido cítrico, da lugar a vinos con menores niveles de diacetilo y acidez volátil.

**Comparative enológicas FML post fermentación alcohólica***Experiencia en Pinot Noir (Borgoña).*

● Omega® ● PN4

NOVEDAD

NUTRIENTE DE FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

OPTI'MALO PLUS™

1 kg

Uno de los principales problemas que se le presentan a *Oenococcus oeni* para el inicio de la fermentación maloláctica es la falta de nutrientes. Muchos son los factores que causan esa falta de nutrientes en el medio tras la fermentación alcohólica. En este sentido, Opti'Malo Plus™ aporta el soporte asimilable para la bacteria en forma de aminoácidos, minerales y vitaminas. Además el complemento de una levadura inactiva rica en polisacáridos y celulosa como soporte, dan origen a una reducción significativa en el arranque y duración de la FML.

BACTERIA	 DIRECT INOCULATION	 1-STEP	EN 2 ETAPAS
OMEGA®	2,5 HL - 25 HL - 250 HL	100 HL - 250 HL	-
PN4™	2,5 HL - 25 HL - 250 HL	100 HL - 250 HL - 500 HL	-
INOBACTER	-	-	25 HL - 100 HL - 500 HL - 1000 HL - 2000 HL

Tabla resumen de formatos

VINIFICACIÓN CLARIFICACIÓN

BENTONITAS

Las proteínas de la uva son una causa bien conocida de la formación de un defecto en los vinos blancos y rosados. La precipitación de estas proteínas induce una quiebra proteica.

La bentonita es una arcilla de la familia de las montmorillonitas y se recomienda para favorecer una clarificación y desproteinización óptimas de los mostos y de los vinos. Es el único tratamiento eficaz para la quiebra proteica.

Las proteínas son macromoléculas compuestas de aminoácidos, con carga positiva en el pH del vino, mientras que la bentonita en suspensión presenta partículas con cargas negativas que atraen las proteínas formando así partículas pesadas que precipitan.

BENTONITA FLOTACIÓN

25 kg

Bentonita calcica de bajo peso específico, especialmente diseñada para el proceso de clarificación de mostos por flotación.

BENTONITA POLVO ESTÁNDAR

25 kg

Bentonita polvo de fácil disolución y gran efectividad desproteinizante.

↓ BENTONITA GRANULADA ESTÁNDAR

25 kg

Bentonita granulada para clarificaciones difíciles.

↓ BENTONITA GRANULADA G2000

25 kg

Bentonita granulada de gran poder de desproteínización, especialmente indicada para variedades terpénicas con alto contenido en proteínas. Disminuye considerablemente la dosis a aplicar.

PRODUCTOS CONTRA LA OXIDACIÓN

↓ NoOx

1 kg

5 kg

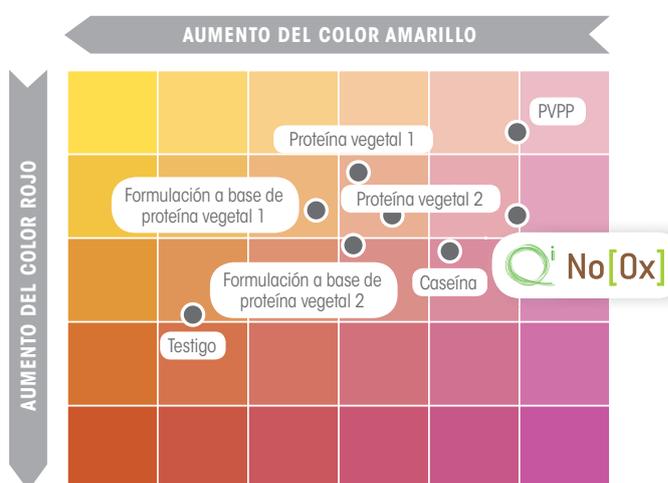
15 kg

LA SOLUCIÓN NATURAL PARA COMBATIR LA OXIDACIÓN DE LOS VINOS BLANCOS Y ROSADOS.

NoOx es un coadyuvante tecnológico único e innovador, compuesto por biopolímeros de origen no animal, exento de todo alérgeno y producto de síntesis. Su eficacia y su rapidez de acción permiten combatir los derivados oxidativos, tanto en mostos como en vinos, preservando las cualidades intrínsecas del producto inicial.

NoOx permite eliminar el color pardo revelando una mejoría visual de los vinos.

Elimina las notas de caramelo, madera, aportando frescor al vino. Elimina las notas vegetales y el amargor habitualmente asociado a problemas de oxidación.



Coordenadas-chromamétrie a y b

garnacha rosado, tratamiento durante la fermentación alcohólica con 40 g/HL (microvinificación)

El vino tratado con NoOx presenta una ligera tonalidad amarilla luminosa, mejor que el vino tratado con PVPP o cualquier otro producto enológico. Elimina eficazmente, los polifenoles oxidados, responsables de las tonalidades anaranjadas, causa de rechazo de los consumidores.

↓ FRESHPROTECT

1 kg

5 kg

20 kg

FRESHPROTECT PREVIENE Y ELIMINA LA OXIDACIÓN DE LOS MOSTOS Y LOS VINOS SIN UTILIZAR COMPUESTOS ALERGÉNICOS.

Formulación compleja, constituida por PVPP, bentonita, celulosa y goma arábiga.

Sus propiedades le permiten:

- absorber la parte oxidable y de los compuestos fenólicos oxidados de los mostos, de los vinos blancos y rosados,
- eliminar por absorción las oxidasas, responsables de la oxidación de proteínas y compuestos fenólicos,
- disminuir la sensación de amargor y notas herbáceas, preservando las cualidades organolépticas del mosto o vino.

**PK-SOL-M**

1 kg

10 kg

NOVEDAD

CLARIFICANTE/ESTABILIZANTE DE MOSTOS Y VINOS.

Cumple con el codex internacional de Vinos. No proviene de organismos modificados genéricamente. Libre de alérgenos. Clarificante y agente de estabilización a base de derivados de quitina en formulación sinérgica con PVPP y cola de pescado. La pureza de sus componentes, mezclados en la proporción óptima, permite una acción rápida y eficaz sobre polifenoles y fracciones oxidables, produciendo una rápida y eficaz clarificación.

UTILIZACIÓN EN LA CLARIFICACIÓN DE MOSTOS Y VINOS BLANCOS PARA EVITAR LA OXIDACIÓN Y TURBIDEZ

La decoloración del vino y su posterior estabilización están garantizados por la presencia de PVPP, el derivado de la quitina y cola de pescado. Los dos primeros componentes, tiene afinidad con los flavonoides, reducen el riesgo de la formación de compuestos de pardeamiento y proteína-tanino mientras el tercero actúa mediante la formación de la floculación y sedimentación rápida. La acción sinérgica de los componentes de PK-SOL-M, son ideales para prevenir futuros fenómenos de oxidación, la pérdida de color y la formación de sabores amargos.

UN PRODUCTO COMPLETO PARA UNA ACCIÓN ESPECÍFICA

PK-SOL-M también reduce los efectos causados por una mala conservación; actuando sobre los componentes oxidados, hace posible disminuir el color de los vinos demasiado intensos, y/o la presencia de sabor amargo y permite devolver al vino la riqueza aromática del producto original.

**PK-SOL-M2**

10 kg

NOVEDAD

CLARIFICANTE/ESTABILIZANTE DE MOSTOS Y VINOS.

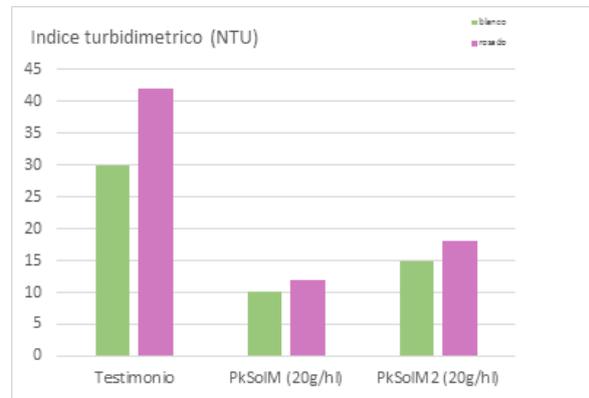
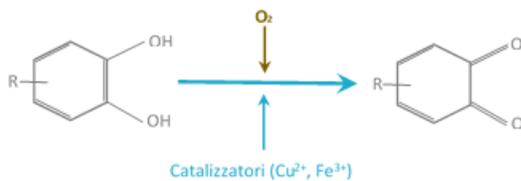
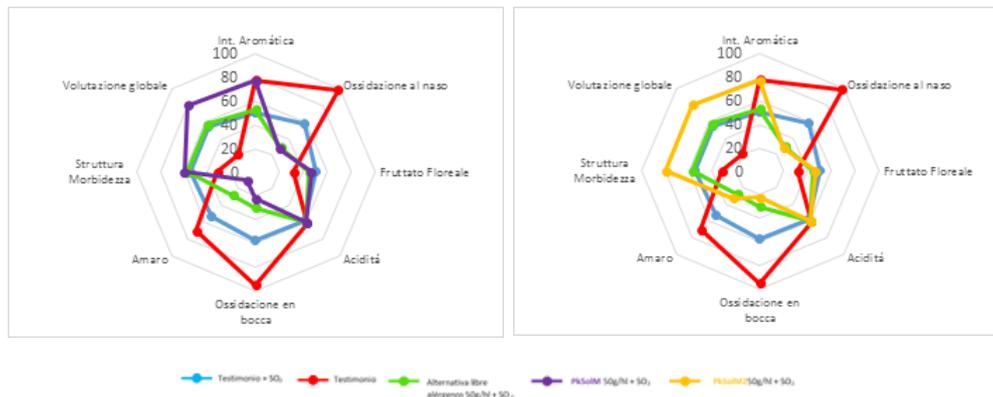
Cumple con el codex internacional de Vinos. No proviene de organismos modificados genéricamente. Libre de alérgenos. Clarificante y estabilizador a base de quitosano en una formulación sinérgica con PVPP y proteína de guisante. La pureza en sus componentes, mezcladas en la proporción óptima, permite una acción rápida y efectiva en las fracciones de polifenoles oxidables, permitiendo al mismo tiempo una clarificación rápida.

UTILIZACIÓN EN LA CLARIFICACIÓN DE MOSTOS Y VINOS BLANCOS PARA EVITAR LA OXIDACIÓN Y TURBIDEZ

El tratamiento de agente de clarificación del producto y su consecuente estabilización están garantizados por la presencia simultánea de PVPP, quitosano y proteína vegetal. Los dos primeros componentes, gracias a su afinidad con los flavonoides, reducen el riesgo de formación de compuestos de pardeamiento y proteína-tanino, mientras el tercero permite la floculación y rápida sedimentación. La acción sinérgica de PK SOL M2 es, por tanto, específica y adecuada para evitar la oxidación en el futuro, el aumento de color y formación de sabores amargos.

UN PRODUCTO COMPLETO PARA UNA ACCIÓN ESPECÍFICA

PK-SOL-M2 también es capaz de reducir los efectos causados por una mala conservación, actuando sobre los componentes oxidados. Permite reducir las notas de color demasiado intensas y/o la presencia de sabor amargo y la restauración de la riqueza aromática del producto de partida.

**Degustación a ciegas con ocho expertos**

ENOCAS LA: PVPP + CELULOSA + BENTONITA

20 kg

ENOCAS LA: PVPP + CELULOSA + Bentonita polvo de bajo peso específico, especialmente indicado para evitar oxidaciones en vinos blancos y rosados.

VINIPROTECT

1 kg

5 kg

20 kg

VINIPROTECT PREVIENE Y ELIMINA LA OXIDACIÓN DE LOS MOSTOS Y DE LOS VINOS SIN UTILIZAR COMPUESTOS ALERGÉNICOS.

Esta formulación compleja se compone de PVPP, bentonitas, celulosa y goma arábiga y permite:

- la absorción de una parte de los compuestos fenólicos oxidables y oxidados de los mostos y de los vinos blancos y rosados
- la absorción de oxidasas, enzimas responsables de la oxidación de ciertos fenoles,
- la atenuación de las sensaciones de amargor, así como de las notas herbáceas, preservando las cualidades organolépticas del mosto y del vino.

COLORPROTECT V

POLVO

1 kg

5 kg

25 kg

PARA PREVENIR LA OXIDACIÓN DE LOS MOSTOS Y DE LOS VINOS, ASÍ COMO EL FENÓMENO DEL PINKING (PARDEAMIENTO ROSADO).

COLORPROTECT V reduce de forma significativa los fenómenos de oxidación. Su formulación es el resultado de un efecto sinérgico entre las **bentonitas, la PVPP y las proteínas vegetales.**

COLORPROTECT V está concebido para tratar todos los fenómenos de oxidación:

- la protección de los mostos que pueden mostrar una sensibilidad a la oxidación,
- la reducción de la coloración parda en los vinos blancos oxidados,
- la reducción sensible de los fenómenos de pardeamiento rosado (Pinking),
- respeta las cualidades organolépticas de los mostos y de los vinos, eliminando el amargor y las notas herbáceas.

COLORPROTECT V no contiene ningún compuesto identificado como alérgico.

POLYOXYL

POLVO

1 kg

5 kg

20 kg

LÍQUIDO

10 L

1 000 L

POLYOXYL SE PREPARA A PARTIR DE PVPP Y BENTONITA SÓDICA.

Reúne las propiedades clarificantes y estabilizantes de la bentonita cuidadosamente seleccionada y la acción de la PVPP frente a compuestos fenólicos implicados en el sabor amargo y los aromas vegetales de ciertos vinos. Mejora el perfil de vinos fruto de vendimias alteradas o de prensados delicados (vendimias con mildiu, presiones de prensado elevadas, podas, etc.).

P.V.P.P.

1 kg

20 kg

LA PVPP PERMITE EL TRATAMIENTO PREVENTIVO Y CURATIVO DE LA OXIDACIÓN DE LOS VINOS BLANCOS Y ROSADOS.

La PVPP está formada por macromoléculas organizadas en red. Actúa por adsorción de los polifenoles oxidados y oxidables formando enlaces entre el grupo hidroxil fenólico y un enlace amida de la PVPP, permitiendo así eliminar el color pardo.

En el plano organoléptico, advertimos una reducción del amargor y una mejora del frescor y de los aromas.

BENTOLACT S

1 kg

5 kg

25 kg

COMPLEJO A BASE DE BENTONITA Y CASEÍNA.

Utilizado para el tratamiento preventivo de los mostos sensibles a la oxidación.

BENTOLACT S reduce significativamente los fenómenos de oxidación

Esta formulación concebida para tratar todos los fenómenos de oxidación permite:

- La reducción de la coloración parda en los mostos y vinos blancos y rosados oxidados.
- La atenuación de las sensaciones de amargor que provoca la oxidación.

↘ CASEÍNA SOLUBLE

1 kg

5 kg

25 kg

LA CASEÍNA SOLUBLE ES UN AGENTE DE TRATAMIENTO PREVENTIVO DE LA OXIDACIÓN DE LOS MOSTOS Y DE LOS VINOS BLANCOS Y ROSADOS.

Elimina los colores pardos característicos de la oxidación, puesto que la CASEÍNA presenta una afinidad particular respecto a los polifenoles oxidados o susceptibles de oxidarse.

Durante las vendimias botritizadas, la CASEÍNA constituye el tratamiento adecuado que estabiliza los vinos frente a una quiebra oxidásica.

↘ INOFINE V

1 kg

5 kg

PROTEÍNAS VEGETALES SIN ALÉRGENOS DESTINADAS A COMBATIR LA OXIDACIÓN DE LOS MOSTOS Y VINOS PARTICIPANDO EN SU CLARIFICACIÓN.

INOFINE V es una proteína de guisante específicamente seleccionada por:

- su capacidad de reacción ante compuestos oxidados y oxidables,
- su eficacia a la hora de flocular las materias en suspensión y de sedimentar,
- sus cualidades organolépticas,
- su facilidad de empleo.

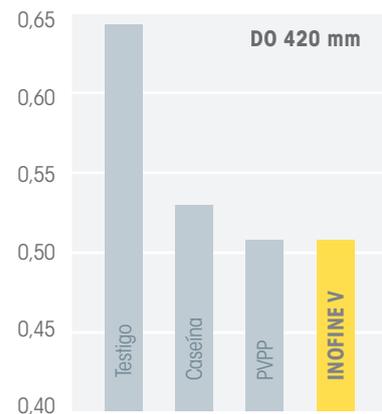
Las proteínas de guisante tienen la capacidad de interaccionar con ciertos polifenoles del vino responsables de desviaciones organolépticas y pardeamientos. Los resultados muestran la capacidad de INOFINE V a interaccionar con los polifenoles oxidados permitiendo así tratar el pardeamiento de los mostos y los vinos.

INOFINE V se puede utilizar en elaboraciones ecológicas según el reglamento europeo R (UE) 203/2012.

Acción sobre el amarillo del mosto

Tratamiento en el desfangado de un mosto para rosado de garnacha

Este ensayo demuestra la capacidad de INOFINE V a disminuir el pardeamiento (Abs a 420 nm) del mosto. Esta disminución es equivalente a un tratamiento con PVPP o con caseína a igual dosis (30g/Hl).



CLARIFICANTES PARA LA SEGUNDA FERMENTACIÓN: Ayudantes de removido

↘ FOSFATOS MAZURE

500 mL

1 L

5 L

10 L

FOSFATOS MAZURE es un coadyuvante que favorece la coherencia y la eliminación del depósito formado durante la formación de espuma, facilitando así el removido automático o tradicional. Amplifica la acción del CLARIFIANT S

↘ INOCLAIR 2

POLVO

1 kg

LÍQUIDO

1 L

10 L

INOCLAIR 2 permite reducir el tiempo de removido en pupitres y en aparatos automáticos. Se puede utilizar tanto con levaduras aglomerantes como tradicionales. Garantiza la formación de un depósito no adherente y perfectamente deslizando.

INOCLAIR 2 también se propone en formato líquido para facilitar el uso.

↘ CLARIFIANT S

500 mL

1 L

5 L

10 L

CLARIFIANT S, combinado con los FOSFATOS MAZURE, es el adyuvante de removido de referencia del IOC. Robusto y polivalente, CLARIFIANT S se adapta a todos los tipos de vino y a los diferentes modos de removido. Respeta perfectamente las características gustativas de los vinos de base.

CLARIFIANT XL es un adyuvante de removido optimizado compuesto por una bentonita pura y un silicato que permite un excelente asentamiento del sedimento. La combinación de estos componentes ofrece un elevado poder de clarificación y sedimentación, particularmente eficaz en los removidos difíciles. No se precisa ningún otro coadyuvante para la operación de removido. CLARIFIANT XL permite obtener un depósito compacto, no adherente y fácil de eliminar. Se mejora la limpidez del vino, lo que le confiere un brillo perfecto al final del removido.

PRODUCTOS de ENCOLADO

Las colas son productos basados en proteínas que incorporamos al vino para flocular, es decir, aglomerarse con las partículas inestables o en suspensión. Cuando las partículas formadas tienen un tamaño suficiente, sedimentan con rapidez.

De este modo, el encolado de los mostos y de los vinos permite mejorar su limpidez, brillo, eficacia de filtrado, estabilidad coloidal, estabilidad microbiológica y sus resultados de cata:

Para mejorar el brillo, la limpidez y la eficacia de filtrado

El encolado permite eliminar las partículas en suspensión responsables de la turbidez.

La eficacia de filtrado de un vino es su capacidad para ser filtrado. Depende principalmente de la naturaleza de las partículas en suspensión; para ello, calculamos el volumen máximo en el colmatado o el $V_{m\acute{a}x}$ que permiten dar una indicación de la eficacia de filtrado de los vinos y así anticipar los soportes filtrantes a utilizar y el rendimiento del ciclo de filtración.

Para una mayor estabilidad en el tiempo

La estabilidad de un vino es resultado de la persistencia de la limpidez y de la ausencia de depósito tras el embotellado.

El encolado elimina las partículas responsables de la turbidez o susceptibles de producirla, como la materia colorante, algunos polisacáridos y parte de los metales potencialmente presentes. En el caso concreto de los vinos blancos y rosados, el encolado permite inhibir el riesgo de quiebra proteica, una de las principales causas de turbidez en estos vinos.

Para refinar las características sensoriales

Además del aspecto visual, el encolado permite fijar una parte de los taninos responsables de la astringencia y del amargor y favorece la limpidez y la delicadeza de la expresión aromática.

El encolado es una etapa importante que necesita realizar ensayos preliminares en laboratorio para elegir la cola más adecuada y la dosis óptima.

COLAS DE PESCADO O ICTIOCOLAS

Las ictiocolas son las colas preferidas para los vinos blancos y rosados de calidad puesto que son muy delicadas y no requieren la presencia de taninos para actuar. Estas colas aportan un brillo significativo y mejoran de manera importante la limpidez, al tiempo que refinan las características sensoriales del vino.

CRISTALLINE es una cola de pescado de alta pureza que elimina por floculación lenta las partículas más finas en suspensión, las cuales sedimentan rápidamente a continuación.

CRISTALLINE se presenta en forma de polvo o de líquido para facilitar el uso.

Aporta una exquisita precisión a los aromas, al tiempo que aplaca la vivacidad en boca de ciertos vinos.

CRISTALLINE PLUS

100 g 1 kg

CRISTALLINE PLUS es una mezcla de cola de pescado de alta pureza y de ácido cítrico, estabilizada con metabisulfito de potasio, lo que hace que esté lista para su uso.

CRISTALLINE SUPRA

100 g 1 kg

CRISTALLINE SUPRA es una mezcla de cola de pescado en polvo prehidrolizada liofilizada (para una dispersión más rápida en el vino) y de ácido cítrico, estabilizada con metabisulfito de potasio. Crystalline Supra presenta una solubilización mucho más rápida que las colas de pescado clásicas.

COLAS DE GELATINA

La gelatina se combina con la albúmina y los taninos contenidos en el vino, para hacer así flocular las sustancias coloidales que enturbian el vino o susceptibles de enturbiarlo. También suavizan los vinos ricos en compuestos fenólicos.

ENOGEL AG120

25 kg

Gelatina granulada 120 ° Bloom de disolución en agua caliente, gelatina de alto poder de adsorción de polifenoles y catequinas. Especialmente indicada para clarificaciones de mostos blancos y rosados en flotación, a dosis muy bajas provoca una rápida unión con distintos compuestos de mostos y trabaja sinérgicamente con la bentonita y sol de sílice haciendo partículas groseras muy susceptibles de eliminar turbidez, aumentando la limpidez del mosto.

COLFINE

POLVO 1 kg 25 kg LÍQUIDO 1 L 5 L 23 kg

COLFINE es una gelatina de origen porcino hidrolizada destinada al encolado de los vinos tintos. Se caracteriza por una elevada cantidad de cargas de superficie que le permite interactuar con sustancias coloidales.

COLFINE se utiliza para:

- estabilizar el estado coloidal eliminando las partículas en suspensión,
- poner en valor el potencial organoléptico eliminando los taninos responsables de las cualidades astringentes,
- aportar redondez y suavidad.

COLFINE se recomienda para los vinos tintos, jóvenes y tánicos y los vinos de prensa para refinar la estructura polifenólica.

INOCOLLE

1 L 5 L 10 L 22 kg 1100 kg

INOCOLLE es una solución de gelatina de origen porcino muy pura y parcialmente hidrolizada (~ 15° Bloom) con una concentración de 100 g/l.

Su carga eléctrica importante y la distribución de su masa molecular la convierten en una cola de referencia para estabilizar el estado coloidal de los vinos blancos, rosados y tintos, aportándoles también brillo y limpidez. INOCOLLE clarifica los mostos y los vinos respetando sus potenciales estructural y aromático.

Se utiliza durante el encolado de los vinos blancos combinada con la SOLUTION TC o la GELOCOLLE. También se puede utilizar durante la flotación.

COLAS DE ALBÚMINA DE HUEVO

TRADICOLLE

POLVO 1 kg 25 kg LÍQUIDO 1 kg 5 kg

TRADICOLLE es un preparado de huevos destinado al encolado y a la clarificación de los vinos tintos de calidad. La albúmina de huevo permite inducir la precipitación de las partículas en suspensión y de los polifenoles inestables. Esta cola es adecuada para el vino tinto de calidad puesto que respeta la estructura polifenólica de los vinos de guarda y garantiza una excelente estabilidad coloidal, al tiempo que preserva las cualidades aromáticas y la tipicidad del vino.

TRADICOLLE CRISTAUX

1 kg 25 kg

TRADICOLLE CRISTAUX es una albúmina de huevo, cristalizada, preparada a partir de claras de huevos frescos. Está especialmente destinada a la clarificación tradicional de vinos tintos de guarda. Se trata de una cola "suave" que respeta la estructura polifenólica de los vinos tintos de guarda y garantiza una excelente estabilidad coloidal. Su formulación cristalizada facilita la disolución del producto durante la aplicación.

OTRAS COLAS

GELOCOLLE

1 L 5 L 10 L 25 kg 260 kg 1200 kg

FACILITA LA FLOCULACIÓN Y ACELERA LA SEDIMENTACIÓN DURANTE LAS OPERACIONES DE ENCOLADO.

GELOCOLLE es una solución de gel de sílice. Se utiliza en asociación con colas orgánicas para optimizar el encolado. Las partículas de sílice muy cargadas de GELOCOLLE van a reaccionar con las proteínas de la cola orgánica y a formar copos, que al sedimentar arrastran las partículas en suspensión que enturbian el vino.

FISHANGEL

POLVO 500 g 1 kg LÍQUIDO 1 L 5 L 10 L

COLA PARA VINOS BLANCOS Y ROSADOS, ESPECIALMENTE CONCEBIDA PARA UNA SEDIMENTACIÓN RÁPIDA, INCREMENTAR EL BRILLO DE LOS VINOS Y FAVORECER UNA GRAN SUAVIDAD EN BOCA.

FISHANGEL es una formulación basada en 2 colas proteicas: cola de pescado y gelatina. FISHANGEL no solo presenta una perfecta acción clarificante y estabilizante, sino que además aumenta la eficacia de filtrado de los vinos aumentando significativamente su brillo.

GELPLUS

1 kg

MEZCLA DE GELATINA Y BENTONITA SÓDICA NATURAL, QUE PRESENTA UN FUERTE PODER DESPROTEINIZANTE DESTINADO A LA ESTABILIZACIÓN Y A LA CLARIFICACIÓN DE LOS MOSTROS Y DE LOS VINOS BLANCOS Y ROSADOS.

GELPLUS, por su composición, permite:

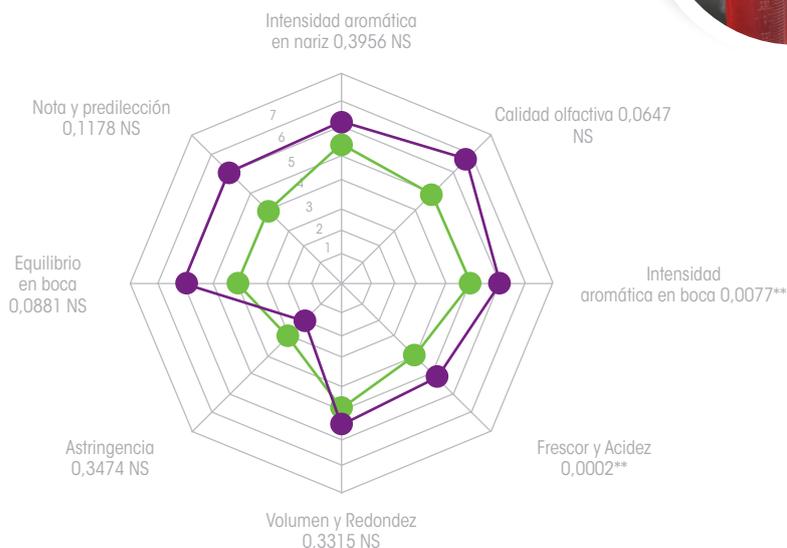
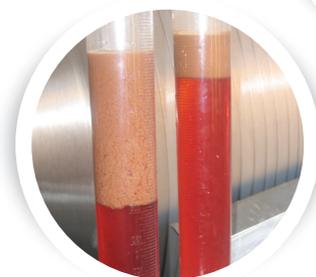
- clarificar rápidamente los vinos, así como un asentamiento óptimo de las lías,
- estabilizar las precipitaciones coloidales,
- suavizar los vinos tintos astringentes y tánicos.

PARA LA FLOTACIÓN DE MOSTOS BLANCOS, ROSADOS Y TINTOS.

Qi'UP es una formulación a base de biopolímeros de origen vegetal, entre los cuales particularmente los derivados de quitina que presentan una densidad de carga muy elevada al pH del vino, que permite la formación de copos. Estos aumentan la velocidad y la eficacia de la separación de las partículas en suspensión, independientemente de la naturaleza del mosto y del tipo de flotador utilizado.

Ejemplo en mosto rosado. Hemos comparado la acción del Qui'Up frente a una solución de gelatina de origen porcino.

Las dos modalidades siguieron el mismo proceso de vinificación (igual volumen vinificado, misma cepa de levadura...). Los análisis sensoriales se hicieron pasados 3 meses una vez terminada la fermentación alcohólica y según principios de perfiles descriptivos cuantificables.



Mediana del análisis de la variance

Vino rosado de Syrah y Garnacha (Côtes du Rhône)

Análisis de la Variance según las medianas de los descriptores organolépticos
SIGNIFICATIVOS A ***0,1% - **1% - *5%
NS no significativo

● Gélatine ● Qi up

El ensayo con Qui'Up se diferencia de forma significativa por su intensidad aromática en boca y por su gran frescura.

NOVEDAD **QI-TRAPPING** 

FORMULACIÓN INNOVADORA PARA REDUCIR EL CONTENIDO DE HIERRO Y OTROS METALES PESADOS EN LOS VINOS 100% NATURAL, BIODEGRADABLE Y NO ALERGÉNICO.

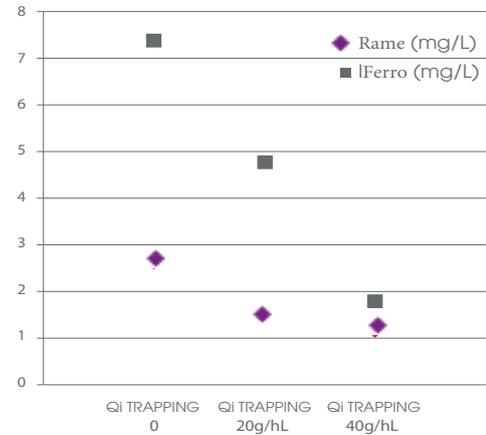
Durante todo el proceso de elaboración del vino y también después del embotellado, diferentes son los contaminantes que pueden alterar la estabilidad y calidad de los vinos. Es por esta razón que el hierro, el cobre, el plomo y otros metales tienen que ser verificados y monitoreados. Actualmente, ferrocianuro de potasio y fitato cálcico son parte de los tratamientos que permiten reducir significativamente los contaminantes minerales presentes en los vinos. Sin embargo, estos tratamientos son muy pesados. Los derivados de la quitina son biomoléculas de complejos más activos contra ciertos metales y por lo tanto pueden mostrar interacciones fuertes con ciertas sales de metales derivados de cobre, de hierro o de aluminio. El interés de estos biopolímeros es que no son de origen sintético, ni animal, no son alergénicos y son biodegradables. Después de haber sido autorizado en enología en 2009, la COI ha estudiado la capacidad de estas moléculas para quelar metales en la matriz del vino.

Qi-TRAPPING es el resultado de tales experimentos. Su formulación a base de derivados de la quitina ha sido especialmente diseñada con el fin de favorecer la captura, respetando al mismo tiempo las cualidades organolépticas del vino.

Qi TRAPPING

EL HIERRO Y EL COBRE

El hierro y el cobre son los dos principales catalizadores en el proceso de oxidación del vino. Estos dos elementos pueden también ser la causa de la turbidez seguida de la precipitación no deseada. La normativa europea limita el contenido de cobre del vino a 1 mg/l. En cuanto al contenido de hierro, se recomienda que en menos de 10 mg/l con el fin de evitar cualquier riesgo de quiebra. El experimento presentado junto describe la actividad de los derivados quitina sobre elementos de hierro y de cobre. El experimento se realizó en un vino blanco contaminado con estos metales. El tratamiento se llevó a cabo durante 1 a 3 días. El resultado muestra una buena actividad de Qi trapping con el hierro, y en menor medida, sobre el cobre.



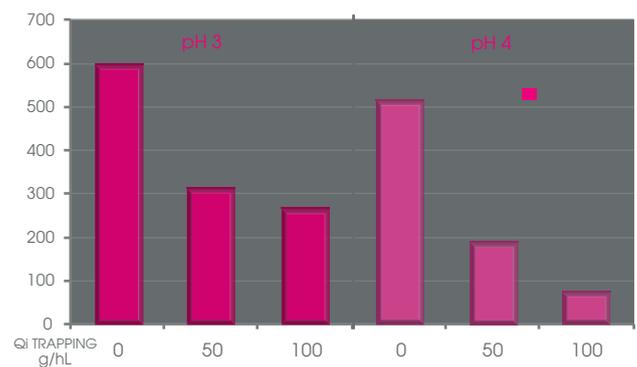
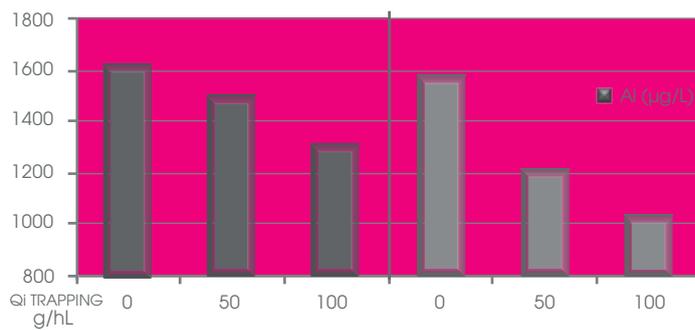
EL ALUMINIO

Este elemento no se reconoce como tóxico, pero para fines ilustrativos, se recuerda que en el agua utilizada para la producción de bebidas OMS recomienda un contenido de menos de 0,2 mg/l.

OIC ha puesto a prueba el impacto de los derivados de la quitina de aluminio en un vino en el que fue alterado deliberadamente pH. La interacción con el Qi TRAPPING se hizo en el transcurso de un mismo día, a una suspensión 3. Gracias a esta preparación, se ha producido un marcado descenso en el contenido de aluminio. También se observó que el pH tiene un efecto muy importante (se supone que cuando la protonación del biopolímero es más alta la quelación es menos eficaz).

EL PLOMO

Este elemento no tiene actividad biológica beneficiosa conocida y se describe por su capacidad para acumularse en el cuerpo y por su toxicidad crónica. La actividad de los derivados de la quitina en los matrices acuosas es bien conocida, pero se describe de manera insuficiente en cuanto a los vinos. Por lo tanto pareció interesante probar Qi atrapando el plomo. El experimento se realizó en condiciones similares al caso anterior. A dosis razonables de uso y en un corto período de tiempo, se produce una disminución particularmente importante en el contenido de plomo sobretodo en vinos con un pH alta.



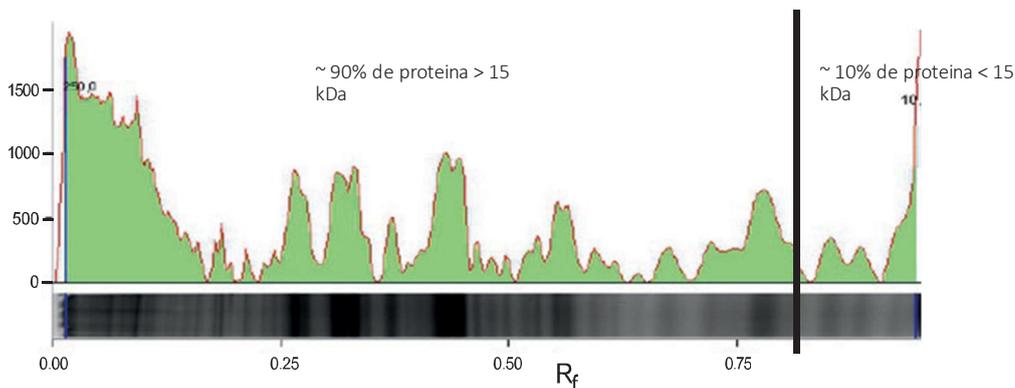
NOVEDAD

NUEVA ALTERNATIVA DESTINADA A LA CLARIFICACIÓN DE VINOS BLANCOS, ROSADOS Y TINTOS. EXTRACTO PROTEICO GRANULADO DE LEVADURA, NO CONTIENE NINGÚN COMPUESTO ALÉRGICO DE ACUERDO CON LAS DISPOSICIONES DE LA DIRECTIVA EUROPEA 2007/68/CE.

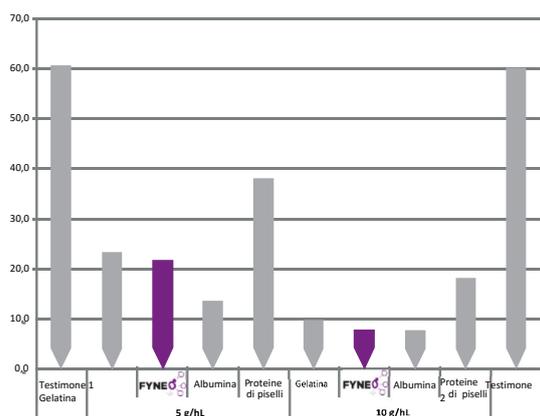
La vida del vino está íntimamente ligada a la de la levadura y la levadura extiende su acción beneficiosa en el afinamiento y clarificación de los vinos gracias a un agente profundamente innovador y al mismo tiempo respetuosa de una práctica sana y natural elaboración del vino. FYNEO es un extracto proteico de la levadura, desarrollado a través de una búsqueda de varios años en colaboración con Richard Marchal de Laboratorio de Enología y Química Aplicada de la Universidad de Reims en el Champagne-Ardenne (Francia), tanto en término de aplicación, como en términos de procesos de producción. Las proteínas extraídas de la levadura tienen una alta concentración y un peso molecular importante (mayor que 15kDa) que dan excelentes propiedades en términos de clarificación. FYNEO posee una fuerte capacidad de clarificación y permite una sedimentación rápida. FYNEO Afina los vinos mediante la eliminación de las notas duras y amargas, preservando al mismo tiempo las cualidades aromáticas del mismo. FYNEO se presenta en forma de gránulos con el fin de facilitar la dispersión.

Los extractos proteicos de levadura (EPL) tiene una masa molecular y una carga eléctrica específicas que permiten una excelente floculación con materiales coloidales del vino con el fin de aclarar y estabilizarlo. El códex enológico internacional indica las siguientes características: EPL debe tener un contenido de proteína al menos igual a un extracto seco de 50% y 50% de estas proteínas debe tener un peso molecular mayor que 15kDa. En la foto de abajo, se observa que FYNEO responde plenamente a estas características ya que el 90% de sus proteínas tienen un peso molecular mayor que 15kDa.

DESINTROGRAMA A UNA ELECTROFORESIS SDS-PAGE/TINCIÓN CON NITRATO DE PLATA



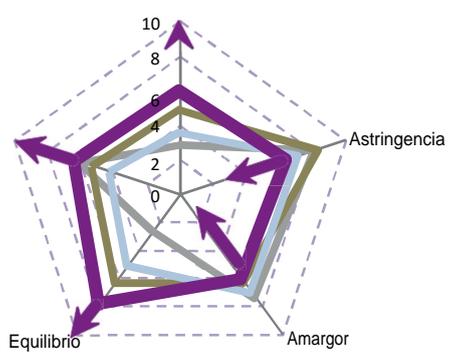
Clarificación de un vino de merlot procedente de la vendimia. Turbidez media después de 14 días



Análisis de turbidez (NTU) después de una clarificación a temperatura ambiente en laboratorio

Preferencia

Análisis sensorial después de 14 días de clarificación. (panel de 6 expertos catadores)
El extracto proteico de levadura afina el vino disminuyendo la astringencia y el amargor pero preservando al mismo tiempo la calidad aromática



— Testimone — Gelatina 5g/hl — Albúmina 5g/hl — FYNEO 5g/hl

ESTABILIZACIÓN

LAS GOMAS ARÁBIGAS

La goma arábica es un exudado de savia descendente solidificada. Se puede amalgamar de forma natural o por incisión en el tronco y en el pie de los árboles de la familia de las mimosáceas (acacias).



Se recolecta principalmente en África sahariana. La goma arábica es una molécula polisacáridica muy ramificada rica en galactos y arabinosa con una pequeña fracción proteica.

Esta estructura molecular le confiere propiedades destacadas :

- la estabilización del color ralentizando los fenómenos de polimerización y la precipitación de la materia colorante,
- una estabilización mejorada de las precipitaciones tártricas,
- la prevención de las quiebras metálicas evitando la floculación de los complejos cúpricos y/o férricos,
- una mejora sensorial de los vinos, aportando una sensación de redondez y de equilibrio en boca, protegiendo al mismo tiempo los aromas.

↓ TOTAL STAB

25 kg 200 kg 1000 kg

PREPARACIÓN A BASE DE CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA Y GOMA ARÁBIGA

Cumple con el Código Internacional de vinos. No proviene de organismos modificados genéticamente. TOTAL STAB es una solución acuosa de goma arábica y carboximetilcelulosa hidrolizada. Se utiliza en la preparación de vinos blancos y rosados, inhibe la formación y crecimiento de cristales de bitartrato de potasio, previniendo la aparición de precipitados en la botella. Los componentes de TOTAL STAB fueron elegidos para obtener un producto fácil de usar, eficaz y que no da problemas de obstrucción de los filtros. Por estas características TOTAL STAB se puede utilizar 2 horas antes de la microfiltración final con 0,45µ. Se utiliza en la estabilización tártrica de los vinos blancos y rosados, sobre todo cuando la adición se hace antes de la microfiltración y además mejora el vino a nivel organoléptico.

↓ FLASHGUM

1 kg 5 kg 25 kg

ESTA GOMA ARÁBIGA DE DISOLUCIÓN INSTANTÁNEA OBTENIDA DE LA ACACIA VEREK O KORDOFAN PRESENTA LA MEJOR EFICACIA COMO AGENTE PROTECTOR DE LAS SOLUCIONES COLOIDALES.

FLASHGUM se utiliza como tratamiento preventivo :

- de las precipitaciones de la materia colorante,
- de las quiebras metálicas, férricas y cúpricas,
- de las precipitaciones tártricas como refuerzo del ÁCIDO METATÁRTRICO.

La estructura porosa de las partículas de FLASHGUM facilita una disolución inmediata en el vino.

↓ FLASHGUM R

POLVO 1 kg 25 kg MES 5 L 10 L 32 kg

FLASHGUM R ES UNA GOMA DE DISOLUCIÓN INSTANTÁNEA OBTENIDA DE LA ACACIA DE TIPO SEYAL.

Sus polisacáridos 100 % naturales favorecen una reducción de la astringencia y un incremento de la impresión de volumen y de redondez en boca.

FLASHGUM R también se utiliza como coloide protector para estabilizar los compuestos fenólicos.

FLASHGUM R se propone en forma líquida para facilitar su uso (5 l, 10 l y 22 kg).

En el supuesto de la elaboración de un vino espumoso, Flashgum R puede agregarse a los vinos antes del tiraje.

NOVEDAD

GOMME ARABIQUE 300

22 kg

1 100 kg

GOMME ARABIQUE 300 ES UNA SOLUCIÓN, SELECCIONADA Y PURIFICADA, OBTENIDA DE LA ACACIA VEREKY SEYAL.

Esta goma se compone de macromoléculas estables que inhiben la agregación de coloides inestables responsables de turbidez y de depósitos en la botella.

GOMME ARABIQUE 300 se utiliza como tratamiento preventivo :

- De las precipitaciones de la materia colorante,
- De las quebras metálicas, férricas y cúpricas,
- De las precipitaciones tártricas como refuerzo del ÁCIDO METATÁRTRICO.

También permite aportar redondez y volumen a los vinos.

INOGUM 200

5 L

22 kg

66 kg

1 070 kg

INOGUM 200 ES UNA SOLUCIÓN A 200 G/L DE GOMA ARÁBIGA, SELECCIONADA Y PURIFICADA, OBTENIDA DE LA ACACIA.

Verek conocida por su riqueza en fracciones proteicas y, por tanto, por su elevado poder protector. INOGUM 200 :

- Inhibe la agregación de los coloides inestables responsables de turbidez y de depósitos en la botella,
- Contrarresta la floculación de la sustancia colorante inestable en los vinos tintos,
- Refuerza la acción del ÁCIDO METATÁRTRICO en precipitaciones tártricas,
- Previene las quebras metálicas evitando la floculación de los complejos cúpricos/férricos.

INOGUM 300

1 L

5 L

11 kg

22 kg

66 kg

660 kg

1 100 kg

INOGUM también se ofrece en una solución a 300 g/l.

STABIGUM

1 L

5 L

22 kg

STABIGUM ES UNA SOLUCIÓN DE ÁCIDO CÍTRICO Y DE GOMA ARÁBIGA, SELECCIONADA Y PURIFICADA.

Se obtiene de la acacia Verek, conocida por su riqueza en fracciones proteicas que le confieren una eficacia excelente como agente protector de las soluciones coloidales.

STABIGUM se utiliza en tratamiento preventivo por su capacidad para :

- Contrarrestar la floculación de la sustancia colorante inestable en los vinos tintos,
- Reforzar la acción del ÁCIDO METATÁRTRICO en precipitaciones tártricas,
- Prevenir las quebras metálicas evitando la floculación de los complejos cúpricos/férricos,

El ácido cítrico refuerza el poder protector de la goma arábica en caso de quebras férricas.

GOMME ARABIQUE SD

500 mL

1 L

5 L

10 L

GOMME ARABIQUE SD ES UNA SOLUCIÓN A 300 G/L DE GOMA ARÁBIGA, PURIFICADA Y ESPECIALMENTE SELECCIONADA PARA LOS VINOS ESPUMOSOS.

Esta goma se obtiene a partir de la acacia Verek, conocida por su elevado contenido en fracciones proteicas y, por tanto, con un poder protector muy elevado.

GOMME ARABIQUE SD inhibe la agregación de los coloides inestables responsables de la turbidez y de depósitos tras el degüello de los vinos espumosos y, en especial, de los rosados.

Esta goma se utiliza en tratamiento preventivo por su capacidad para :

- Contrarrestar la floculación de la sustancia colorante inestable en los vinos tintos,
- Reforzar la acción del ÁCIDO METATÁRTRICO en precipitaciones tártricas,
- Prevenir las quebras metálicas evitando la floculación de los complejos cúpricos/férricos.

Además, GOMME ARABIQUE SD ha sido seleccionada por sus propiedades tensioactivas que favorecen una estabilización superior de la espuma.

LA ESTABILIZACIÓN TÁRTRICA

↓ ÁCIDO METATÁRTRICO

1 kg

EL ÁCIDO METATÁRTRICO PREVIENE LOS RIESGOS DE PRECIPITACIONES TÁRTRICAS. ACTÚA COMO INHIBIDOR DE CRISTALIZACIÓN RESPECTO AL BITARTRATO DE POTASIO, PERO TAMBIÉN EL TARTRATO DE CALCIO.

La incorporación al vino se realiza antes del embotellado o en el licor de expedición para los métodos tradicionales. EL ÁCIDO METATÁRTRICO también se ofrece en solución para facilitar su uso.

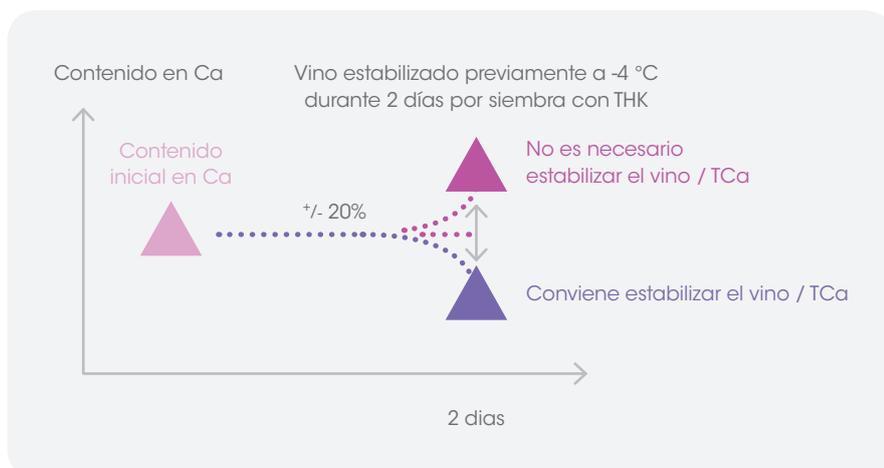
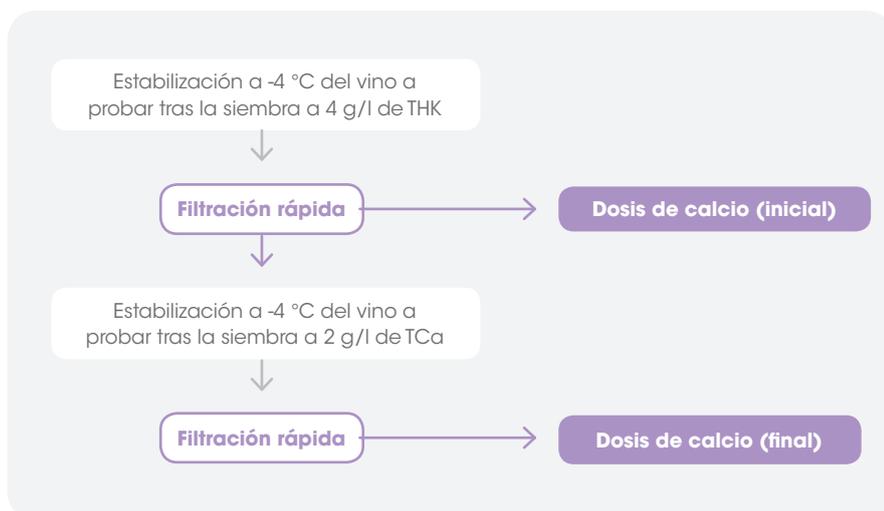
↓ DUOSTAB

25 kg

DUOSTAB estabiliza por frío y en una sola etapa las 2 sales tártricas responsables de la formación de los cristales en botella y del apilamiento en el método tradicional: BTK y TCa.

DUOSTAB inicia la formación de los cristales de bitartrato de potasio y de tartrato de calcio optimizando así el paso al frío, sea cual sea el procedimiento elegido (en continuo o por contacto).

Determinación de los riesgos de precipitaciones cálcicas en los vinos



↙ TARTRATO DE CALCIO

25 kg

El TARTRATO DE CALCIO es indispensable para obtener una estabilización tártrica óptima de los vinos con un elevado contenido en calcio que pudiera llevar a la formación de precipitaciones en botella. Provoca preferentemente la cristalización del tartrato de calcio, induciendo una reducción significativa de los contenidos en Ca²⁺ en los vinos.

↙ CREMOR TÁRTARO

1 kg

5 kg

25 kg

El CREMOR TÁRTARO o bitartrato de potasio es indispensable para conseguir una estabilización tártrica óptima de los vinos. Sirve de germen de cristalización que inicia la formación de los cristales de bitartrato de potasio y acelera la sedimentación de los cristales endógenos. Optimiza el paso al frío sea cual sea el procedimiento elegido (en continuo o por contacto). Nuestra elección es un CREMOR TÁRTARO micronizado para garantizar y optimizar su eficacia

GOMA DE CELULOSA

↙ INOSTAB G

1 kg

2,5 kg

5 kg

20 kg

Goma de celulosa muy purificada que se presenta en formato granulado para optimizar la disolución. Retrasa la cristalización de las sales tártricas de los vinos.

↙ INOSTAB MES

1 L

5 L

10 L

1 000 L

21 kg

Goma de celulosa propuesta en forma de solución para facilitar el uso.

↙ TOTAL STAB

25 kg

200 kg

1000 kg

PREPARACIÓN A BASE DE CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA Y GOMA ARÁBIGA

Cumple con el Código Internacional de vinos. No proviene de organismos modificados genéticamente.

TOTAL STAB es una solución acuosa de goma arábica y carboximetilcelulosa hidrolizada. Se utiliza en la preparación de vinos blancos y rosados, inhibe la formación y crecimiento de cristales de bitartrato de potasio, previniendo la aparición de precipitados en la botella. Los componentes de TOTAL STAB fueron elegidos para obtener un producto fácil de usar, eficaz y que no da problemas de obstrucción de los filtros. Por estas características TOTAL STAB se puede utilizar 2 horas antes de la microfiltración final con 0,45µ.

Se utiliza en la estabilización tartárica de los vinos blancos y rosados, sobre todo cuando la adición se hace antes de la microfiltración y además mejora el vino a nivel organoléptico.

NOVEDAD

CORRECTORES

CARBONES

INOBENT N10

POLVO 1 kg 5 kg 25 kg MES 10 L 20 L 1000 L

PARA LOS MOSTOS Y LOS VINOS BLANCOS MUY SUCIOS.

INOBENT N10 es una mezcla de carbón vegetal activado, adaptado a la decoloración de los mostos y de los vinos blancos manchados, y de bentonita con una gran capacidad de sedimentación.

Contiene :

- Una bentonita con un gran poder para arrastrar las colides, que evita absorber las macromoléculas solubles responsables del volumen en boca y de la calidad de la espuma en el caso de los vinos espumosos.
- Un carbón especialmente seleccionado por su capacidad para preservar las propiedades organolépticas del mosto o del vino
- Se considera que los vinos tratados con INOBENT N10 son más directos, más francos y más elegantes.

Productos sujetos a autorización. Obligatorio cumplir la normativa en vigor en su región vinícola.

OTACLEAN

1 kg

PARA COMBATIR LA OTA.

OTACLEAN es un carbón vegetal activado especialmente seleccionado por sus excelentes propiedades de absorción ante la Ocratoxina A. Actúa sin descarnar el vino y respetando las cualidades organolépticas del mosto o del vino. OTACLEAN ha sido especialmente seleccionado por no aportar notas etéreas y de disolvente habitualmente asociadas al tratamiento por carbón.

Corrige asimismo los defectos gustativos, preservando los aromas de los vinos. También presenta la ventaja de producir solo un ligero efecto decolorante.

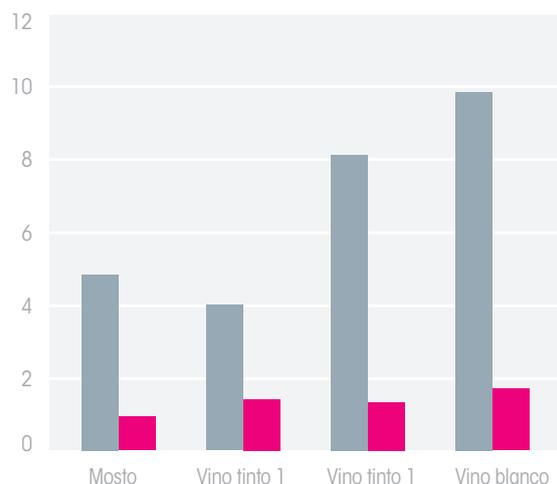
Productos sujetos a autorización. Obligatorio cumplir la normativa en vigor en su región vinícola.

Ejemplo de un tratamiento en mosto

	OTA (µg/L)
Mosto inicial	4,80
Formul. conc. A	1,95
Formul. conc. B	1,15
OTACLEAN	0,90
OTACLEAN + Vitistart	0,81

Los resultados obtenidos con OTACLEAN son espectaculares, incluso cuando los contenidos iniciales en OTA son muy elevados

OTA (µg/L)



FLAVOCLEAN

1 kg

PARA COMBATIR LOS SABORES DESAGRADABLES.

Carbón vegetal activado, adaptado a la desodorización de los mostos y los vinos, especialmente activo para combatir ciertos sabores: moho y vegetal (IPMP, etc.). Es un carbón activo inerte de gran poder absorbente de ciertos defectos de los vinos. Muestra una capacidad de decoloración relativamente baja.

Productos sujetos a autorización. Obligatorio cumplir la normativa en vigor en su región vinícola.

CARBION **POLVO** 1 kg 5 kg 20 kg **GRANULADOS** 1 kg 5 kg 15 kg **LÍQUIDO** 10 L

CARBION es un carbón vegetal activado adaptado a la decoloración de los mostos y de los vinos blancos manchados. Su formulación ha sido especialmente estudiada para que no afecte al buqué de los vinos. CARBION también está disponible en formato granulado para limitar la emisión de polvo y en forma líquida para un uso inmediato.

Productos sujetos a autorización. Obligatorio cumplir la normativa en vigor en su región vinícola.

CARBION ENO

1 kg

CARBION ENO es un carbón vegetal activado con un gran poder decolorante adaptado a los mostos y los vinos blancos muy manchados. Permite reducir de forma selectiva el color de los vinos respetando las cualidades sensoriales. También elimina el exceso de matices amarillo-anaranjados provocados por la oxidación, mejorando así el aspecto visual. Se puede utilizar en frotación.

Productos sujetos a autorización. Obligatorio cumplir la normativa en vigor en su región vinícola.

EVF- FREE

10 kg

NOVEDAD

Carbón específico adaptado a la desodorización de los mostos y vinos ya sean blancos o tintos. Casi nulo poder decolorante. Es un carbón activo vegetal específico para la absorción de muchas moléculas desagradables e indeseables, tales como Fenoles, Etil-vinil-fenoles, (Brettanomyces) y otras microtoxinas que pueden ser perjudiciales, para la salud, tales como la ocratoxina A (cantidad máxima permitida en el vino bajo EC Reg 1881/2006 2ug / kg), no siempre tienen límites máximos en la legislación.

EVF-FREE es un producto formulado a base de gel de sílice y carbón activo específico, que ha sido estudiado cuidadosamente para absorber y por lo tanto reducir el contenido de las moléculas causantes de aromas desagradables en vinos, con especial atención a los olores "moho y fenólicos".

No proviene de OGM. No contiene alérgenos.

CARBO F

5 kg

NOVEDAD

Carbón activo de alto poder decolorante. En fase de producción, CARBO F, se somete a un proceso de activación, fisico-química, lo que aumenta la efectividad, dando al producto notable reactividad y pureza.

CARBO F se presenta como un polvo fino, cuyos gránulos individuales se caracterizan por una alta porosidad, una propiedad que mejora el rendimiento enológico del producto, que da una superficie muy alta de contacto entre el carbón y el vino. Gracias a sus características CARBO F no cambia la composición química del vino tratado. Además, las dosis más bajas de utilización, garantizan el pleno respeto a la fracción aromática del vino. El cuidado en la elección de las materias primas, garantiza la ausencia de olores y sabores anómalos y permite la decoloración incluso con dosis bajas.

Sus principales características son:

- Mismo poder decolorante a la mitad de dosis que el resto de carbones.
- Muy bajo contenido en cenizas y metales pesados
- Resuelve el problema de piking a dosis muy bajas
- Elimina el 100% de ocratoxina A.

No proviene de OGM. No contiene alérgenos.

CÓMO COMBATIR LA REDUCCIÓN

Los sabores de vino reducido son un problema recurrente en enología y con frecuencia resultan difíciles de eliminar. A menudo, se describen como; sabor a huevos podridos, col, caucho, ajo, etc.

SOLUTION 700

250 ML 500 ML 1 L 10 L

Solución a base de sulfato de cobre, de ácido cítrico y de anhídrido sulfuroso. SOLUTION 700 se emplea para la prevención y el tratamiento de los sabores de vino reducido.

Obligatorio cumplir la normativa en vigor en su región vinícola.

REDOXYL

1 L 5 L

Solución con una elevada concentración en sulfato de cobre, ácido cítrico y SO₂. REDOXYL previene y trata los sabores de vino reducido.

Para combatir estos sabores de vino reducido, le proponemos dos preparados biológicos listos para el empleo : NETAROM y NETAROM Extra.

PREPARADOS BIOLÓGICOS PARA COMBATIR LA REDUCCIÓN

NETAROM

1 kg

PARA ELIMINAR LOS AROMAS DE REDUCCIÓN LIGERA.

Los compuestos parcialmente responsables de los sabores de vino reducido tipo «huevo podrido» responden a la fórmula general: R-SH. NETAROM es un preparado a base de levaduras inactivas que permite reducir los sabores de vino reducido gracias a 2 mecanismos:

- NETAROM atrapa el cobre en el vino y los tioles R-SH de olor desagradable se fijan en él y sedimentan
- La eliminación se produce durante el trasiego.
- En menor medida, los compuestos R-SH se asocian a los grupos sulfurosos de NETAROM por oxidación directa.

De este modo, mediante un contacto breve, NETAROM permite absorber los diferentes compuestos sulfurosos responsables de los derivados de tipo reducido aportando redondez y volumen.

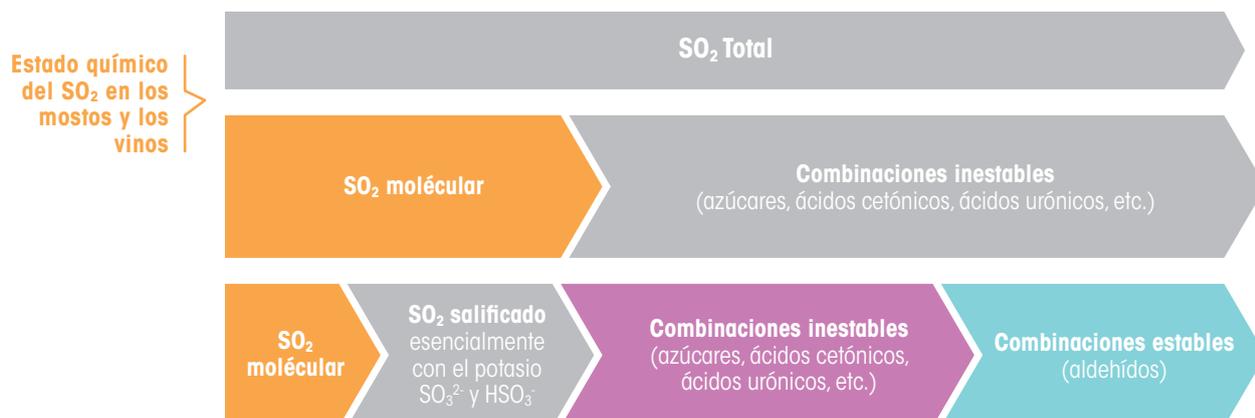
NETAROM EXTRA

1 kg

PARA ELIMINAR LOS AROMAS DE REDUCCIÓN INTENSA.

NETAROM EXTRA se utiliza en caso de reducción intensa. NETAROM EXTRA presenta la ventaja de ser activo en vinos que presentan defectos de reducción importantes y donde NETAROM corre el riesgo de ser menos eficaz. También presenta la ventaja de aportar redondez y volumen a los vinos, respetando las características sensoriales, contrariamente a la práctica del cobre, que deseca y aporta una sensación metálica en el final de boca.

FORMULACIONES CON SO₂



El efecto protector del SO₂

→ Función antioxidásica

Las oxidaciones inducidas por las enzimas de tipo lacasa o tirosinasa son fenómenos extremadamente rápidos. El SO₂ inhibe totalmente la acción de la tirosinasa y parcialmente la de la lacasa, en especial, en los mostos botritizados. En lo que se refiere a la polifenoloxidasas, está totalmente inactivada en presencia de SO₂ impidiendo así el pardeamiento del color.

→ Función antioxidante

El SO₂ reacciona con el oxígeno en estado gaseoso o disuelto para oxidarse en sulfatos. Esta reacción necesita la presencia de catalizadores, como el cobre y el hierro. De este modo, los componentes aromáticos, los antocianos, los taninos y demás compuestos frágiles están protegidos con eficacia por la presencia de SO₂.

→ Efecto antiséptico

El SO₂ presenta una acción tóxica respecto a los microorganismos. Hay que saber que las bacterias son más sensibles a la acción del SO₂ que las levaduras.

📌 SULFIVIN A50, A80, A100, A150, A180, A200, A225, A400

Soluciones de bisulfito de amonio valorado en 50, 80, 100, 150, 180, 200, 225 y 400 g/l respectivamente de SO₂.

📌 SULFIVIN K50, K80, K100, K150, K180 6 kg 25 kg 1200 kg

Soluciones de bisulfito de potasio valorado en 50, 80, 100, 150, 180 g/l respectivamente de SO₂.

📌 INODOSE 2 42 comprimidos en caja INODOSE 5 48 comprimidos en caja

Comprimidos efervescentes preparados a base de metabisulfito de potasio. Liberan 2 g o 5 g de SO₂ por comprimido en los mostos, los vinos o los licores. Facilitan la operación de sulfitado, en especial, en los vinos que permanecen en bodega de madera y permiten una liberación progresiva y homogénea de la dosis de SO₂ deseada.

↘ METABISULFITO DE POTASIO

1 kg 25 kg

Se utiliza en vendimias frescas (máquina de vendimiar, prensa), en mostos y vinos. Contiene del 52 al 55 % de su peso en SO₂.

↘ INODOSE GRANULES

25 g 50 g 100 g 200 g 400 g liberaciones

Se presentan en la forma de un granulado fino (de 1 a 2 mm) blanco, sólido e inodoro. Liberan una dosis precisa de SO₂, por hidrodispersabilidad, en el mosto o en los vinos, facilitando así la operación de sulfitado

Se utilizan para el sulfitado de remolques y mostos a la salida de la prensa, durante la estabilización de los vinos al final de la fermentación o durante un ajuste del SO₂

La formulación granulada presenta considerables ventajas:

- Uso seguro : muy poco pulverulento,
- Facilita la homogeneización : distribución homogénea de los granulados,
- Protección optimizada de los mostos y de los vinos: granulados efervescentes que permiten una buena difusión del SO₂
- Empleo facilitado : liberación de una dosis exacta de SO₂

↘ IOC ENOX

1 kg

Mezcla de Ac. Citrico+ Ac. Ascórbico+ Metabisulfito .

↘ ENOX BLANC

1 kg

Mezcla de Ac. Ascórbico + Metabisulfito potásico.

↘ IOC ENOX TAN

1 kg

Mezcla de Ac. Ascórbico + Metabisulfito potásico+ tanino gálico.

↘ IOC ENOX TINTO

500 g

Mezcla de Metabisulfito potásico + tanino gálico.

FORMULACIONES COMPLEJAS

↘ CASSIT

1 L 5 L 10 L

Mezcla de ácido cítrico y bisulfito de potasio, se utiliza en el degüello o durante el dosado de los vinos espumosos que presentan caracteres de evolución sensible y/ un ligero exceso de hierro. Es un producto adaptado a los vinos jóvenes que presentan cierta firmeza o que son demasiado cortos en boca.

↘ SULFI-PHOSPHATE

1 L 5 L 10 L

Solución a base de fosfato diamónico y de bisulfito de potasio. La incorporación de SO₂ en la cuba de recepción de los mostos actúa a modo de prevención de la quiebra oxidásica y de cualquier alteración microbiana. El fosfato diamónico aporta al mosto el nitrógeno amoniacal que favorece la multiplicación de las levaduras y permite así un consumo completo de los azúcares.

↘ SULFITANIN

1 L 5 L 10 L 1000 L

Solución de bisulfito de amonio a 100 g/l de SO₂ puro y tanino de Tara. La presencia de tanino completa las acciones antiséptica y antioxidante. SULFITANIN se utiliza esencialmente durante el sulfitado de los mostos.

TANINOS



TANINOS PARA VINOS TINTOS - VINIFICACIÓN

VOLUTAN (100% UVA : HOLLEJO Y PEPITA)  PROPUESTA DE PRESTACIÓN DE SOLUBILIZACIÓN A 400 G/L 500 mL 1 L 5 L

PARA UNOS VINOS MÁS ARMONIOSOS, MEJORANDO A SU VEZ LA APTITUD PARA EL ENVEJECIMIENTO.

VOLUTAN es un tanino extraído exclusivamente de uvas. Permite compensar el déficit polifenólico del vino aportando equilibrio, estructura y redondez. Refuerza la aptitud de los vinos para el envejecimiento protegiéndolos frente a los fenómenos oxidativos.

TANIN SR TERROIR (PROANTOCIOANÍDICO E HIDROLIZABLE)  1 kg 5 kg 25 kg

PARA EL MANTENIMIENTO DE LA SUSTANCIA COLORANTE Y LA MEJORA DE LA ESTRUCTURA EN BOCA.

TANIN SR TERROIR está específicamente formulado para combinar los efectos de los taninos proantocianídicos (uvas y quebracho) y de los taninos hidrolizables sin aporte de amargor. Estabiliza de manera duradera la sustancia colorante a través de la formación de enlaces covalentes con los antocianos. Mejora la estructura de los vinos actuando en el paso por boca.

SOLUTION SR TERROIR (PROANTOCIANÍDICO E HIDROLIZABLE) 1 L 5 L 10 L

SOLUTION SR TERROIR es una formulación líquida que combina los efectos de los taninos proantocianídicos e hidrolizables, así como del sulfato de cobre. Estabiliza el color y aporta intensidad y estructura a los vinos.

TANIN SR (100% PROANTOCIANÍDICO) 1 kg 5 kg

PARA LA ESTABILIZACIÓN DE LA SUSTANCIA COLORANTE.

TANIN SR es una formulación de taninos 100 % proantocianídicos dirigida a estabilizar el color. Estabiliza de manera duradera la sustancia colorante por la formación de enlaces covalentes con los antocianos, pero también por fenómenos de copigmentación. Protege los mostos inhibiendo la actividad de las enzimas naturales de oxidación (Lacasa y Tirosinasa).

TANIN BOUQUET R36 1 kg

MEZCLA DE TANINOS CONDENSADOS EXTRAÍDOS DE MADERA DE ESPECIES FRUCTIFERAS DE FRUTO ROJO (CEREZO)

- 1/ Adecuado para vinos tintos y rosados, expresa notas de fruta roja (cereza, guinda, fresa...);
- 2/ Tanino pro-antocianídico, ayuda a estabilizar el color (tanto como el quebracho);
- 3/ Combate las notas vegetales;
- 4/ Ayuda a que el vino se exprese antes y mantenga sus propias características organolépticas en el tiempo;
- 5/ Afrutado en boca

NOVEDAD

MANN BOUQUET R16 1 kg

CORTEZAS DE LEVADURA CON ELEVADO CONTENIDO DE MANOPROTEÍNAS, TANINOS DE ROBLE Y DE PEPITAS DE UVA

- 1/ Adecuado para vinos tintos y rosados, aporta al vino plenitud y dulzor;
- 2/ Los taninos elágicos y de pepitas contribuyen a la estabilización del color y aportan notas especiadas;
- 3/ Combate las notas vegetales;
- 4/ Ayuda a que el vino mantenga sus propias características organolépticas en el tiempo, gracias a las manoproteínas (coloides protectores)

NOVEDAD

TANINOS PARA VINOS TINTOS - CRIANZA

VOLUTAN (100% UVA : HOLLEJO Y PEPITA) PROPUESTA DE PRESTACIÓN DE SOLUBILIZACIÓN A 400 G/L 500 mL 1 L 5 L

PARA UNOS VINOS MÁS ARMONIOSOS, MEJORANDO A SU VEZ LA APTITUD PARA EL ENVEJECIMIENTO.

VOLUTAN es un tanino extraído exclusivamente de uvas. Permite compensar el déficit polifenólico del vino aportando equilibrio, estructura y redondez. Refuerza la aptitud de los vinos para el envejecimiento protegiéndolos frente a los fenómenos oxidativos.

TANIFASE ELEVAGE (ROBLE) 1 kg

PARA REALZAR LA EXPRESIÓN AROMÁTICA Y LA REDONDEZ DE LOS VINOS PROTEGIÉNDOLOS FRENTE A LOS FENÓMENOS OXIDATIVOS.

TANIFASE ELEVAGE es un tanino de roble de alta calidad. Mejora con elegancia la estructura, la longitud y la expresión aromática de los vinos. Regula los fenómenos de óxido-reducción durante la crianza en barricas y durante una micro-oxigenación.

LA OPINIÓN DE LOS USUARIOS

«Producto EXCELENTE que redondea los vinos aportando dulzor y amplitud y revelando los aromas»

TANIN SR TERROIR (PROANTOCIOANÍDICO E HIDROLIZABLE)

1 kg

5 kg

25 kg

PARA LOS VINOS JÓVENES O DE GUARDA QUE PRESENTAN UN DÉFICIT ESTRUCTURAL.

TANIN SR TERROIR está específicamente formulado para combinar los efectos de los taninos proantocianídicos (uvas y quebracho) e hidrolizables sin aporte de amargor.

Mejora la estructura de los vinos actuando en el paso por boca. Permite compensar el déficit polifenólico del vino aportando equilibrio, estructura y redondez.

Refuerza la aptitud de los vinos para el envejecimiento protegiéndolos de los fenómenos oxidativos.

SOLUTION SR TERROIR (PROANTOCIOANÍDICO E HIDROLIZABLE)

1 L

5 L

10 L

SOLUTION SR TERROIR es una formulación líquida que combina los efectos de los taninos proantocianídicos e hidrolizables, así como del sulfato de cobre. Estabiliza el color y aporta intensidad y estructura a los vinos.

TANINOS PARA VINOS BLANCOS - VINIFICACIÓN

TANIN CRISTALLIN (TANINO GÁLICO)

1 kg

5 kg

12,5 kg

PARA UNA CONSERVACIÓN MEJORADA.

TANIN CRISTALLIN es una formulación que confiere refinamiento y estructura a los vinos blancos sin aportar astringencia.

Protege los mostos de las oxidaciones naturales inhibiendo la actividad de lactasa y tirosinasa.

Elimina la turbidez proteica precipitando las proteínas inestables durante el desfangado de los mostos.

Refuerza el poder antioxidante del SO₂ y completa su efecto antiséptico. Se ha formulado con un formato granulado para facilitar su uso.

MANN BOUQUET B19

1 kg

MEZCLA DE LEVADURA INACTIVA CON ELEVADA CANTIDAD DE MANOPROTEÍNAS Y GLUTATIÓN CON TANINOS CONDENSADOS EXTRAÍDOS DE MADERA DE MIMOSA

- Adecuado para vinos blancos y rosados, aporta al vino plenitud y dulzor ;
- Optimo poder antioxidante gracias al glutatión ;
- Delicadas notas florales y de fruta blanca ;
- Ayuda a que el vino mantenga sus propias características organolépticas en el tiempo, gracias a las manoproteínas (coloides protectores)

TANIN BOUQUET B45

1 kg

MEZCLA DE TANINOS CONDENSADOS EXTRAÍDOS DE MADERA DE CÍTRICOS :

- 1/ Adecuado para vinos blancos y rosados, expresa notas cítricas (limón, lima...);
- 2/ Tanino con fuerte poder antioxidante (como el tanino de agallas) ;
- 3/ Combate las notas vegetales ;
- 4/ Ayuda a que el vino se exprese antes y mantenga sus propias características organolépticas en el tiempo ;
- 5/ Frescura en boca.

BOUQUET B49

1 kg

MEZCLA DE TANINOS DE ACACIA, GÁLICOS Y PAREDES CELULARES RICAS EN GLUTATIÓN :

- 1/ Adecuado para vinos blancos y rosados, expresa notas florales ;
- 2/ Tanino con fuerte poder antioxidante ;
- 3/ Combate las notas vegetales ;
- 4/ Ayuda a que el vino se exprese antes y mantenga sus propias características organolépticas en el tiempo ;
- 5/ Dulzor y complejidad en boca.

NOVEDAD

NOVEDAD

NOVEDAD

TANINOS PARA VINOS BLANCOS - ENCOLADO

TANIN TC (TANINO ELÁGICO EXTRAÍDO DEL CASTAÑO)



1 kg 25 kg

PARA FACILITAR EL ENCOLADO.

TANIN TC ha sido seleccionado por su eficacia para formar complejos de taninos de proteínas desempeñando un papel antioxidante. El tanino que forma un complejo con la cola arrastra al depositarse las partículas que enturbian el vino. Completa el poder antioxidante del SO₂.

TANINOS PARA VINOS BLANCOS - CRIANZA

EXGRAPE PEL (100 % PELLEJO DE UVA)



500 g 1 kg 25 kg

PARA UNOS VINOS MÁS ARMONIOSOS, MEJORANDO A SU VEZ LA APTITUD PARA EL ENVEJECIMIENTO.

EXGRAPE PEL, extraído del pellejo de las uvas blancas, ha sido seleccionado para mejorar la percepción gustativa, así como el equilibrio de los vinos. Permite compensar el déficit polifenólico del vino afinando la estructura y aportando redondez. Refuerza la aptitud de los vinos para el envejecimiento protegiéndolos frente a los fenómenos oxidativos.

TANIFASE ELEVAGE (ROBLE)



1 kg

PARA REALZAR LA EXPRESIÓN AROMÁTICA Y LA REDONDEZ DE LOS VINOS PROTEGIÉNDOLOS FRENTE A LOS FENÓMENOS OXIDATIVOS.

TANIFASE ELEVAGE es un tanino de roble de alta calidad que mejora la calidad general de los vinos. Mejora con elegancia la estructura, la longitud y la expresión aromática de los vinos. Regula los fenómenos de óxido-reducción principalmente durante la crianza en barricas.

TANINOS PARA VINOS ESPUMOSOS - VENDIMIAS

TANIN CRISTALLIN (TANINO GÁLICO)



1 kg 5 kg 12,5 kg

PARA UNA CONSERVACIÓN MEJORADA.

TANIN CRISTALLIN es una formulación que confiere refinamiento y estructura a los vinos blancos sin aportar astringencia. Protege los mostos de las oxidaciones naturales : inhibición de la actividad lactasa y tirosinasa. Previene la turbidez proteica precipitando las proteínas inestables durante el desfangado de los mostos. Refuerza el poder antioxidante del SO₂ y completa su efecto antiséptico.

TANINOS PARA VINOS ESPUMOSOS - FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

INOTAN B (QUEBRACHO)

1 kg 5 kg 1 L 5 L 10 L

PARA MEJORAR LA ESTRUCTURA.

La utilización de taninos proantocianídicos permite limitar la incorporación de SO₂ y, sobre todo, aportar estructura a los vinos blancos y rosados. Contribuye al envejecimiento óptimo de los vinos. Permite la obtención de vinos más ricos y generosos.

TANINOS PARA VINOS ESPUMOSOS - ENCOLADO

SOLUTION TC (TANINO ELÁGICO EXTRAÍDO DEL CASTAÑO)

1 L 5 L 10 L

PARA FACILITAR EL ENCOLADO.

En los vinos tintos, los taninos del vino están presentes en cantidad suficiente para reaccionar con las colas proteicas (gelatinas, albúmina y colas de pescado). En los vinos blancos, la incorporación de una formulación de taninos elágicos optimiza el encolado favoreciendo la interacción con la cola y evita el encolado excesivo. Los taninos de castaño se adaptan especialmente bien a esta aplicación pues permiten una floculación óptima con las proteínas. A continuación, se obtiene un precipitado que, al sedimentar, arrastra las partículas que enturbian el vino.

De este modo, la turbidez mejora de manera notable, los vinos se estabilizan y su estructura polifenólica se refina. SOLUTION TC se compone de ácido tánico hidrolizable (extracto de castaño) y de gel de sílice que permite el mantenimiento en suspensión del tanino y mejora la clarificación del vino.

TANINOS PARA VINOS ESPUMOSOS - TIRAJE

SOLUTION ST (TANINO GÁLICO)

500 ML 1 L 5 L 10 L

ESPECIALMENTE PENSADA PARA EL TIRAJE.

Solution ST es un extracto de tanino gálico especialmente adaptado a los vinos blancos. Una vez agregada al tiraje, confiere más estructura a los vinos. La presencia de sulfato de cobre evita la aparición de sabores de reducción.

TANIN CRISTALLIN (TANINO GÁLICO)

1 kg 5 kg 12,5 kg

ESPECIALMENTE PENSADA PARA EL TIRAJE.

TANIN CRISTALLIN es una formulación que confiere refinamiento y estructura a los vinos blancos sin aportar astringencia. Incorporado al tiraje y asociado a los adyuvantes, estructura los vinos y facilita el removido posterior. Refuerza el poder antioxidante del SO₂ y completa su efecto antiséptico. Se ha formulado con un formato de granulado para facilitar su uso.

TANINOS PARA VINOS ESPUMOSOS - DEGÜELLO

↙ TANIN CAS (ROBLE)

1 L

FORMULADO ESPECÍFICAMENTE PARA EL LICOR DE EXPEDICIÓN.

Este tanino de roble de alta calidad se utiliza como complemento del licor de expedición para mejorar la textura y la percepción sensorial de los vinos. Revela los aromas mejorando el equilibrio general y la estructura de los vinos.

TANINOS AFINAMIENTO

ESSENTIAL: Gama completa para responder al pedido del mercado actual, 10 productos, cada uno tiene su objetivo especial, principalmente para afinamiento o de pre-embotellado.

PRE-EMBOTELLADO

↙ ESSENTIAL PEP

500 g

Tanino enológico extraído sobretodo de semilla de uva pero con piel de uva y tanino de madera exótica. Fuerte poder antioxidante y de co-pigmentación, da estructura y notas especiadas. Se utiliza en fermentación, envejecimiento y pre-embotellado al menos 48h antes de microfiltración final.

Para los vinos tintos, blancos y rosados.

Dosificación 1-20g/hl

↙ ESSENTIAL PEL

500 g

Tanino enológico extraído sobretodo de la piel de uva blanca, tara y de madera Exótica. Antioxidante fuerte y estabilizador del color. Da frescura y la longitud. Se utiliza en fermentación, envejecimiento y pre-embotellado al menos 48h antes de microfiltración final.

Para los vinos tintos, blancos y rosados.

Dosificación 1-20 g / hl

↙ ESSENTIAL OAK SWEET

500 g

Mezcla de taninos de roble tostado. Aumenta las notas de vainilla, caramelo, coco. Dulzura, la longitud, la redondez. Utilizado en pre-embotellado al menos 48h antes de microfiltración final.

Para los vinos tintos, blancos y rosados.

Dosificación 1-30g/hl

↙ ESSENTIAL OAK STRONG

250 g

Mezcla de taninos de roble tostado. Aumenta las notas de tabaco y regaliz. Impacto organoléptico fuerte en la boca y la nariz. Utilizado en pre-embotellado al menos 48h antes de microfiltración final.

Para los vinos tintos estructurados (por ejemplo, Syrah).

Dosificación 1-30 g / hl

NOVEDAD

NOVEDAD

NOVEDAD

NOVEDAD

NOVEDAD

ESSENTIAL OAK BARREL

500 g

Tanino de roble tostado. Aumenta las notas de vainilla, coco, cappuccino. Impacto organoléptico fuerte en la boca y la nariz. Utilizado en pre-embotellado al menos 48h antes de microfiltración final.

Para blanco y tinto.

Dosificación 1-30 g / hL

NOVEDAD

ESSENTIAL FRESH

500 g

El tanino extraído de la madera de las Especies exóticas. Mezcla de taninos condensados. Aumenta la nota balsámica. Aumenta la frescura, aviva los vinos viejos y oxidados. Se puede utilizar en el Envejecimiento o antes pre-embotellado al menos 48h antes de microfiltración final.

Para los vinos blancos sobretodo pero también por tintos y rosados.

Dosificación 1-30g/hL

AFINAMIENTO

NOVEDAD

ESSENTIAL OAK PROGRESS

500 g

Mezcla de taninos condensados y taninos de roble. Aumentar la suavidad y redondez. Ligera nota afrutado y de vainilla. Se puede utilizar durante el envejecimiento.

Para los vinos tintos, blancos y rosados.

Dosificación 1-30 g / hL

NOVEDAD

ESSENTIAL PASSION

500 g

Tanino de cerezo. Aumenta las notas de frutas rojas. Trae dulzor en la boca. Se puede utilizar durante el envejecimiento. Para los vinos tintos y rosados.

Dosificación 1-30 g / hL

NOVEDAD

ESSENTIAL FREE OFF

500 g

Taninos de roble no tostado capaz de fijar mercaptanos y combatir el reducido.

Aumentar la estructura. Puede ser utilizado durante el envejecimiento (remontaje o transferencia). Para los vinos tintos, blancos y rosados.

Dosis 0,5-20 g / hL

NOVEDAD

ESSENTIAL FREE VEGG

500 g

El tanino extraído de la madera de las especies exóticas. Capaz de cubrir y reducir la sensación de vegetal. Aumentar la dulzura. Se puede utilizar durante el envejecimiento

Para los vinos tintos, blancos y rosados.

Dosificación 2-40 g / hL

PRIVILEGE: Gama Top Quality, productos exclusivos, Productos con alto impacto organoléptico.

 **PRIVILEGE BLUE** 

250 g

NOVEDAD

Tanino enológico extraído de la madera de roble americano tostado. Aumentar las notas de cacao, chocolate, moka. Estructura, longitud. Utilizado en pre-embotellado al menos 48h antes de microfiltración final.

Para los vinos tintos y blancos.

Dosificación 2-30 g / hl

 **PRIVILEGE NOIR** 

250 g

NOVEDAD

Tanino enológico extraído de la madera de roble francés tostado. Aumentar las notas de fruta roja. Dulzura, elegancia. Utilizado en pre-embotellado al menos 48h antes de microfiltración final.

Para los vinos tintos y rosados.

Dosificación 2-30 g / hl

LAS DIRECCIONES DE NUESTRAS DIFERENTES SUCURSALES

Castilla La Mancha, Comunidad de Madrid

→ c/ Industrias, 24
45700 CONSUEGRA (TOLEDO)

Tel : 925 481 081
Fax : 925 467 569

Luis BRAVO
luisbravo@enotecnia.com
Móvil : 667 52 89 85

Pedro MONTOYA
pmontoya@enotecnia.com
Móvil : 667 52 89 84

Ismael ESCRIBANO
ismael@enotecnia.com
Móvil : 647 34 39 70

Castilla y León, Galicia

→ c/ Puente Aguacaballos, 15
**47400 MEDINA DEL
CAMPO (VALLADOLID)**

Tel : 983 810 488
Fax : 983 810 039

Araceli CENTENERA
araceli@enotecnia.com
Móvil : 691 68 61 63

Catalunya, Somontano

→ Plaza Agora, 1 3G-H
(P.I : Domenys II) **08720
VILAFRANCA DEL
PENEDÉS (BARCELONA)**

Nuria BARBERÁ
nuria@enotecnia.com
Móvil : 699 40 72 84

Rioja, Pais Vasco, Navarra y Aragón

→ C/ Pescadores, 25
**POLIGONO DE CANTABRIA,
LOGROÑO (LA RIOJA)**

Saúl REINARES
saul@enotecnia.com
Móvil : 648 13 02 31

Manchuela, Utiel-Requena

→ Plaza de la Mancha, 9
02240 MAHORA (ALBACETE)

Tel : 967 491 700
Fax : 967 419 700

Raúl SIMARRO
raul@enotecnia.com
Móvil : 638 80 36 20

Director Comercial: → Luis BRAVO
luisbravo@enotecnia.com
Móvil : 667 52 89 85

Director Técnico: → José María BRAVO
jmbravo@enotecnia.com
Móvil : 639 89 02 92



Photographies et textes non contractuels.
Indications techniques non engageantes.
Produits pouvant être modifiés ou supprimés sans préavis.