



Soluciones innovadoras para la elaboración de vino

Sumario

NOVEDADES

LevadurasPag. 8
-IOC GAÏA
-IOC CALYPSO
-IOC BOREAL
-IOC INFINI TWICE
EnzimaPag. 9
-MYZYM READY PRESS
NutrientePag. 9
-NATJJA
ClarificantePag. 9
-PHENOX FREE

FLOTACIÓN

FlotaciónPag. 12
Como funciona la flotación y beneficios de la misma ...Pag. 13
Productos específicosPag. 14
-MYZYM READY UP
-GEL UP
-BENT UP
-ACTICARBONE
Productos específicosPag. 15
-EASY UP
-INOFINE V
-QI UP XC

PROTECCIÓN

Optimización de la fermentaciónPag. 18
Protección de las levaduras
-FORTIFERMPag. 20
-FORTIFERM BLANC.....Pag. 21
Micronutrición de las levaduras
-STARTFERM.....Pag. 21

NUTRICIÓN

Tabla nutrientes orgánicosPag. 24
--

Tabla de nutrientes inorgánicosPag. 25

Nutrición para estimular el metabolismo de las levaduras

-AROMACTIVIT 1.....Pag. 26
-AROMACTIVIT 2.....Pag. 26
-NATJJA.....Pag. 27

Nutrición 100% orgánica

-FERMAID O.....Pag. 28
-SCI- ENO.....Pag. 28

Nutrición compleja

-FERMAID AT.....Pag. 29
-FERMAID AT BLANC.....Pag. 29
-FERMAID E.....Pag. 29
-FERMAID E BLANC.....Pag. 29
-NUTRIMIX SUCCESS.....Pag. 30

Nutrición inorgánica

-FOSFOVIT.....Pag. 30
-FOSFOVIT +.....Pag. 30

Nutrición inorgánica

-FOSFOVIT.....Pag. 30
-FOSFOVIT +.....Pag. 30

Nutrición finales de fermentación y detoxificación

-FERMAID F.....Pag. 30
-CELLCLEAN.....Pag. 31

ENZIMAS

Tablas enzimasPag. 60

Enzimas clarificación

-MYZYM CLARIF.....Pag. 62
-MYZYM ULTRA CLARIF.....Pag. 62
-MYZYM CLEAR.....Pag. 62
-MYZYM READY UP.....Pag. 63
-MYZYM READY SPIRIT.....Pag. 63

Enzimas maceración y extracción

-MYZYM EXTRACT.....Pag. 64
-MYZYM ULTRA EXTRACT.....Pag. 64
-MYZYM READY PRESS.....Pag. 64
-MYZYM MPF.....Pag. 65
-MYZYM RED FRUITS.....Pag. 65
-MYZYM WHITE FRUITS.....Pag. 65

Enzimas crianza

-MYZYM AROMA.....Pag. 66
-MYZYM ELEVAGE.....Pag. 66

LEVADURAS

Levaduras Bioprotección

-IOC GAÏA.....Pag. 34
-IOC CALYPSO.....Pag. 35
-IOC BOREAL.....Pag. 36

Tablas de levaduras para vinos blancos y rosados

.....Pag. 38
-INSTANT SB.....Pag. 40
-VIACELL BAY.....Pag. 40
-VIACELL A-62 YSEO.....Pag. 40
-VIACELL M2.....Pag. 40
-VIACELL AMG.....Pag. 41
-VIACELL RHONE 4600.....Pag. 41
-IOC 18/2007.....Pag. 42
-IOC B2000.....Pag. 42
-IOC REVELATION THIOLS.....Pag. 43
-IOC FIZZ+.....Pag. 43
-IOC DYNAMIX.....Pag. 43
-IOC FRESH ROSÉ.....Pag. 44
-IOC INFINI TWICE.....Pag. 45

Levaduras no productoras de SO₂

-IOC BE FRUITS.....Pag. 47
-IOC BE THIOLS.....Pag. 47

Tablas de levaduras para vinos tintos

.....Pag. 48
-INSTANT SC.....Pag. 50
-VIACELL CER.....Pag. 50
-VIACELL RA-17.....Pag. 50
-VIACELL C-58.....Pag. 50
-VIACELL YSEO 2226.....Pag. 51
-SUCCESS PERFECT TINTO.....Pag. 52
-IOC RP-15.....Pag. 53
-IOC R9008.....Pag. 53
-IOC REVELATION TERROIR.....Pag. 54
-IOC BIO.....Pag. 54

Levaduras no productoras de SO₂

-IOC BE FRESH.....Pag. 55

BACTERIAS

Nutriente fermentación maloláctica

-OPTIMALO PLUS.....Pag. 70

Bacterias

-BACTERIA PN-4.....Pag. 71
-BACTERIA OMEGA.....Pag. 71
-EXTRAFLORE PURE FRUIT...Pag. 71
-INOBACTER.....Pag. 71

DERIVADOS DE LEVADURAS

- Agentes de protección contra el oxígeno**
 -GLUTAROM.....Pag. 75
 -GLUTAROM EXTRA.....Pag. 76
- Aumento de la potencia aromática, intensidad colorante y volumen**
 -RED STYLE.....Pag. 76
- Aumento de la potencia aromática, complejidad y volumen**
 -WHITE STYLE.....Pag. 77
 -PREMIUM STYLE.....Pag. 77

LÍAS ALTERNATIVAS

- Envejecimiento y crianza**
 -VIN STYLE.....Pag. 80
 -SPHERE BLANC.....Pag. 80
 -SPHERE ROUGE.....Pag. 80
 -SPHERE EXPRESS.....Pag. 80
- Afinamiento pre-embotellado**
 -ULTIMA FRESH.....Pag. 81
 -ULTIMA SOFT.....Pag. 81
 -ULTIMA READY LIFE.....Pag. 81
 -ULTIMA READY EXPRESSION.....Pag. 81
 -ULTIMA READY FIZZ.....Pag. 81
- Eliminación de reducción**
 -NETAROM EXTRA.....Pag. 85

PRODUCTOS DE ENCOLADO

- Extracto proteico de levaduras**
 -FYNEO.....Pag. 98
- Colas de pescado o ictiocolas**
 -CRISTALLINE.....Pag. 99
- Colas de gelatina**
 -GEL UP.....Pag. 99
 -COLFINE.....Pag. 99

ESTABILIZANTES

- Gomas Arábicas**
 -READY GUM 20.....Pag. 103
 -READY GUM ELITE.....Pag. 103
- Carboximetilcelulosa (CMC)**
 -TOTAL STAB.....Pag. 104
 -INOSTAB MES.....Pag. 104
- Estabilización tartárica**
 -DUOSTAB.....Pag. 104
 -AC. METATARTRICO.....Pag. 104

CLARIFICANTES

- Quitosano**
 -NOOX.....Pag. 88
- Formulaciones mixtas con quitosano**
 -QI FINE.....Pag. 89
 -QUITOPROTECT.....Pag. 89
 -PK SOL M.....Pag. 90
 -PK SOL M2.....Pag. 90
 -TRAP METALS.....Pag. 91
- Formulaciones para evitar y corregir las oxidaciones, sin quitosano**
 -FRESHPROTECT.....Pag. 91
 -PHENOX FREE.....Pag. 91
 -PVPP.....Pag. 91
- Agentes de clarificación de origen natural**
 -INOFINE V.....Pag. 92
 -EASY UP.....Pag. 92
 -FYNEO.....Pag. 92
- Agentes de clarificación tradicionales**
 -COLFINE.....Pag. 93
 -CRISTALLINE.....Pag. 93
- El guardian natural contra las bacterias**
 -SENTINEL.....Pag. 93
- Bentonitas**
 -BENTOSTAB GRANULÉS.....Pag. 95
 -BENTONITA G2000.....Pag. 95
 -BENTOSTAB POUFRE.....Pag. 95
 -BENT UP.....Pag. 95
 -INOBENT NAT.....Pag. 95

MADERAS

- Gama Feelwood**
 -SWEET & FRESH.....Pag. 118
 -VIVACITY & MINERAL.....Pag. 118
 -FRUIT & SOFT.....Pag. 119
 -BALANCE & STRUCTURE.....Pag. 119
 -CHOC & TOASTED.....Pag. 119
- Gama Fine Northern OAK**
 -CHIPS.....Pag. 120
 -CROSSCUT CHAINS.....Pag. 120
 -CROSSCUT BAGS.....Pag. 121
 -TANK STAVES.....Pag. 121

TANINOS

- Vinificación de vinos blancos**
 -MANN BOUQUET B19.....Pag. 108
 -TANIN BOUQUET B45.....Pag. 108
 -TANIN BOUQUET B49.....Pag. 108
 -TANIN CRISTALLINE.....Pag. 108
- Potencia la actividad antioxidante**
 -ESSENTIAL ANTIOXIDANT.....Pag. 108
- Vinificación de vinos tintos**
 -MANN BOUQUET R16.....Pag. 109
 -TANIN BOUQUET R36.....Pag. 109
- Protege y estabiliza color**
 -VOLUTAN.....Pag. 109
 -FULLCOLOR.....Pag. 109
 -TANIN SR.....Pag. 110
 -TANIN SR COLOR.....Pag. 110
 -TANIN SR TERROIR.....Pag. 110
- Clarificación de vinos blancos**
 -TANIN TC.....Pag. 110
- Crianza de vinos blancos y tintos**
 -TANIFASE ELEVAGE.....Pag. 110
- Pre-embotellado y afinamiento**
 -ESSENTIAL PEP.....Pag. 112
 -ESSENTIAL PEL.....Pag. 112
 -ESSENTIAL SWEET.....Pag. 112
 -ESSENTIAL STRONG.....Pag. 112
 -ESSENTIAL BARREL.....Pag. 112
 -ESSENTIAL FRESH.....Pag. 113
 -ESSENTIAL PASSION.....Pag. 113
 -ESSENTIAL PROGRESS.....Pag. 113
 -ESSENTIAL FREE OF.....Pag. 113
 -ESSENTIAL FREE VEG.....Pag. 113
- TOP GAMA : Privilège**
 -PRIVILEGE BLEU.....Pag. 114
 -PRIVILEGE NOIR.....Pag. 114

CARBONES

- Carbones decolorantes**
 -ENO-ANTICROMOS.....Pag. 126
 -ENO-H.....Pag. 126
 -CARBENT A.....Pag. 126
 -CLARIMEX MMF.....Pag. 126
- Carbones desodorantes**
 -EVF-FREE.....Pag. 127
 -CLARIMEX V-PLUS.....Pag. 127

FORMULACIONES CON SO₂

-SULFIVIN A640.....	Pag. 130
-SULFIVIN K180.....	Pag. 130
-INODOSE 2.....	Pag. 130
-INODOSE 5.....	Pag. 130
-METABISULFITO POTÁSICO.....	Pag. 130
-ENOX.....	Pag. 130
-ENOX BLANC.....	Pag. 130
-ENOX TAN.....	Pag. 130
-ENOX TINTO.....	Pag. 130

Tabla SO₂ molecular	Pag. 131
--	----------

CORRECTORES DE ACIDEZ

Correctores de acidez	Pag. 134
---------------------------------------	----------

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

-DETAR 8	Pag. 139
-DETAR 10	Pag. 139
-DETAR FLOW.....	Pag. 139
-PERLAC SAN SPECIAL.....	Pag. 139
-PERLAC CF LIQUID.....	Pag. 139

ESPUMOSOS

-Levaduras vinos espumosos	Pag. 142
-Productos específicos para la toma de espuma.....	Pag. 142
-Adyuvantes de removido	Pag. 143
-Taninos.....	Pag. 143
-Estabilización tartárica..	Pag. 143
-Productos para el licor de expedición.....	Pag. 144



Novedades



Gaia

(Metschnikowia fructicola)

PROTECCIÓN PREFERMENTATIVA NATURAL DE LA COSECHA Y DE LOS MOSTOS

Es una herramienta avanzada para:

- ✓ Control de la flora microbiana indeseable.
- ✓ Reducir desviaciones acéticas.
- ✓ Limitar los riesgos de inicio de fermentación alcohólica.

Calypso

(Metschnikowia pulcherrima)

BIO- REVELACIÓN Y BIOPROTECCIÓN AROMÁTICA EN LOS MOSTOS

- ✓ Limitación del inicio espontáneo de la FA.
- ✓ Revelación y conservación aromática.
- ✓ Alta capacidad para capturar el oxígeno disuelto.



BoreAL

(Lachancea thermotolerans)

UNA OLEADA DE FRESCURA EN SUS UVAS

- ✓ Contribuye a la complejidad aromática del vino.
- ✓ Mejora la estabilidad microbiológica.
- ✓ Reequilibra la sensación de frescura.
- ✓ Acidificación natural.



Infini'TWICE

LEVADURA QUE APORTA EQUILIBRIO ENTRE VOLUMEN Y FRESCURA, SIN LÍMITE

- ✓ Amplificación de la contribución sensorial.
- ✓ Volumen en boca, frescura en final, notas de limón, albaricoque y frutas exóticas.



MYZYM READY PRESS

PREPARADO DE ENZIMAS LÍQUIDO PARA MACERACIÓN Y PENSADO DE VENDIMIAS DESTINADAS A LA ELABORACIÓN DE VINOS BLANCOS Y ROSADOS

- ✓ Aumenta el rendimiento del mosto.
- ✓ Ciclos de prensado reducidos y menos extracción fenólica.
- ✓ Aumenta la extracción de los precursores de aromas.
- ✓ Facilita el desfangado.



NATJJA

UN ENFOQUE INNOVADOR DE LA NUTRICIÓN ORGÁNICA PARA EL METABOLISMO AROMÁTICO DE LA LEVADURA ENOLÓGICA

- ✓ Formulación única en el mercado (Autolisado de levadura, Levadura inactiva específica rica en Zinc y Quitosano antirradicales libres)
- ✓ Efecto antirradical, lo que permite conservar los aromas tan pronto como se liberan y reducir el estrés oxidativo de las células.
- ✓ Mejora el bienestar de la levadura, mejora el comportamiento enzimático y de membrana.

PHENOX-FREE

NUEVA ALTERNATIVA AL PVPP PURO CON MEJORES RESULTADOS

- ✓ Formulación que combina PVPP y LSI (levadura inactiva específica)
- ✓ Reduce la oxidación, mejora del color y disminuye las notas amarillas.
- ✓ Aumento de la intensidad aromática, mejora la conservación en el tiempo.
- ✓ Reduce los amargores.







FLOTACIÓN



Flotación



La flotación es una técnica, que permite la separación y eliminación rápida de las materias sólidas que se encuentran en suspensión en los mostos.

Para que se produzca la flotación es necesario que haya una afinidad, entre las partículas en suspensión y las microburbujas de gas, que permiten su ascensión. Por lo tanto es necesario una adherencia entre el gas y el sólido.

La adherencia del gas es imposible si las partículas sólidas tienen un carácter hidrófilo.

En la práctica la mayoría de los sólidos presentan este carácter hidrófilo, con lo cual, no presentan afinidad con las microburbujas de gas. Y por si solo no puede producir un efecto de flotación.

La utilización de clarificantes en el mosto, hacen posible la formación de flóculos, que permiten la inclusión del gas dentro del mismo, así se facilita extraordinariamente la ascensión de las partículas sólidas y su compactación.

Para que esto suceda, es necesario presiones relativamente elevadas. Y conservar esta presión hasta que la partícula llegue al depósito de flotación, incluso que se conserve hasta que se produzca la total ascensión de los sólidos del mosto.

Además determinados clarificantes hacen que los sólidos aumenten su carácter hidrófobo y por lo tanto más afines al gas de flotación, facilitando la formación del floculo y la velocidad de ascensión. La subida del flóculo se produce cuando el empuje ascensional del flóculo supera la atracción de la fuerza de la gravedad, según el principio de Arquímedes.

La velocidad ascensional del flóculo se rige por la ley de Stokes.

Cuanto mayor sea la diferencia entre el peso específico del mosto (fase líquida) y el peso específico del floculo (fase sólido-gas), mayor velocidad de sentido ascendente.

El objetivo de una buena flotación, es maximizar, según la ley de Stokes, los factores que aumentan la velocidad ascensional (diferencia de densidad entre mosto y flóculo), y minimizar los factores que la disminuye (viscosidad del mosto).

Para que la velocidad de ascensión del flóculo (sólido-gas) se realice en las mejores condiciones, hay que tener en cuenta determinados factores:

1º- CLARIFICANTE EMPLEADO EN LA FORMACIÓN DEL FLÓCULO

La afinidad del clarificante utilizado en la formación del flóculo, y el tamaño del floculo que se forma, es determinante para bajar el peso específico del mismo. Con lo cual un clarificante especialmente diseñado para flotación, que baje el peso específico y aumente el poder de adherencia del gas, es esencial para una buena y rápida flotación. Una adecuada elección de clarificantes nos permite compactar más los sólidos del mosto, aprovechar la mayor cantidad posible y mejorar la calidad organoléptica.

Por otra parte es necesario que el flóculo no sea muy grande siempre menor de 120µm. El diámetro de la partícula influye en la turbulencia del depósito de flotación. Si superamos este tamaño aumentaremos la turbulencia y por lo tanto disminuirémos la eficacia de la flotación.

2º-TEMPERATURA DEL MOSTO A FLOTAR

La temperatura a la cual flotamos el mosto, afecta también de manera determinante a la viscosidad y densidad del mismo. Por lo tanto a la velocidad y a la buena efectividad del proceso.

Si la temperatura es demasiado baja, aumenta la viscosidad y dificulta la ascensión del flóculo.

Si la temperatura es elevada, la densidad del mosto baja, lo que también dificulta la ascensión del flóculo.

El preciso control de la temperatura del mosto a flotar, es un factor clave para realizar una buena y rápida flotación.

3º-CONTENIDO EN PECTINAS DEL MOSTO

Las pectinas son polisacáridos ácidos, muy complejos y ramificados, que aumentan extraordinariamente la viscosidad del mosto. Son los componentes principales de la pared celular de la piel de la uva. Y constituyen el 30% de su peso seco.

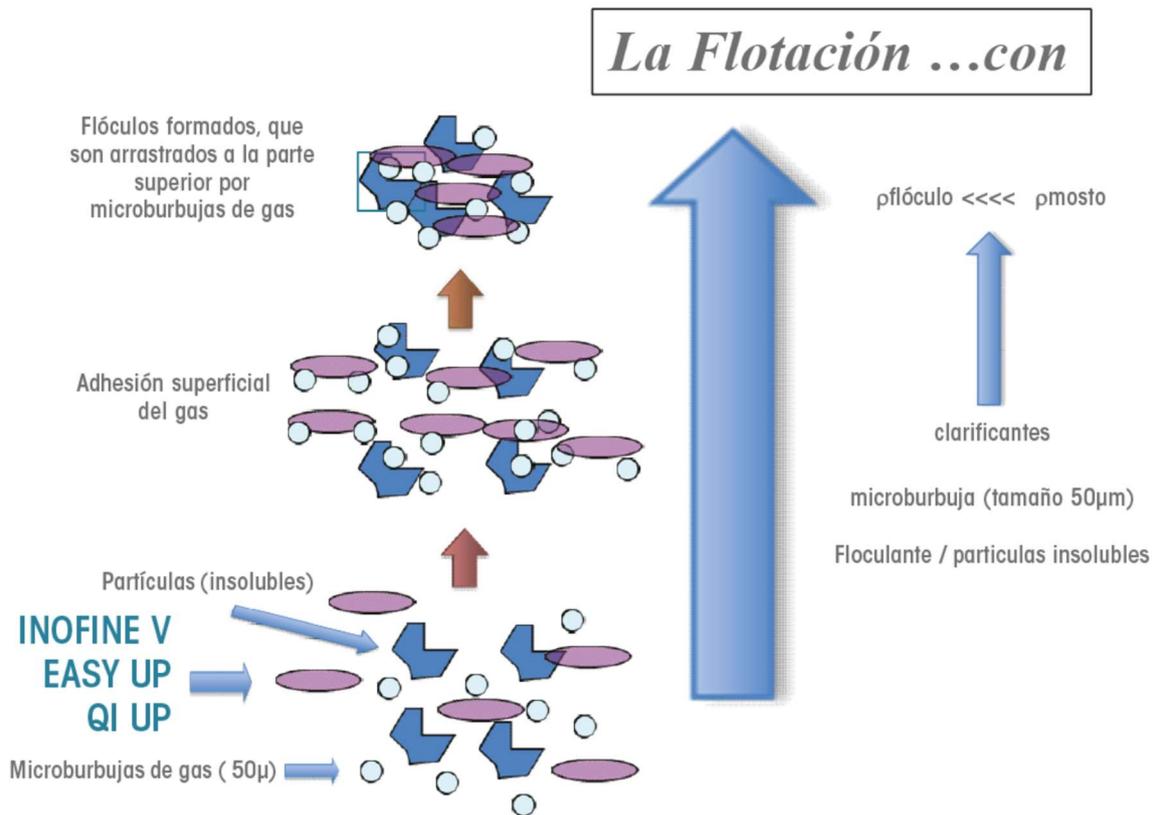
Por lo tanto antes de proceder a la adición de clarificantes, es imprescindible hacer un tratamiento enzimático, eficaz, con enzimas de rápida actuación y específicas para despectinizar el mosto.

Este tratamiento enzimático tiene por objeto, transformar las pectinas en partículas hidrófobas, lo que implica una desestabilización coloidal del mosto, que permita una mayor efectividad en la actividad de los clarificantes.

La efectividad de este tratamiento, hay que comprobarlo, mediante el test de pectinas.

Las enzimas disminuyen la viscosidad del mosto y mejoran la velocidad de ascensión de las partículas y el rendimiento en mosto limpio obtenido.

COMO FUNCIONA LA FLOTACIÓN



BENEFICIOS DE LA FLOTACIÓN

- Una clarificación rápida
- Aumento del rendimiento de mosto limpio.
- Reducción del consumo de energía
- Reducción en el coste total de la limpieza del mosto
- Disminuye el volumen de inmovilización de bodega
- Eliminación rápida de componentes fenólicos oxidables y oxidados, mejorando las características organolépticas del mosto.





Flotación



PRODUCTOS ESPECÍFICOS PARA LA FLOTACIÓN



MYZYM READY UP™

ENZIMA ESPECÍFICA PARA LA FLOTACIÓN.

COMPOSICIÓN:

Pectinasas con ratio PME/(PG+PL) elevado.

BENEFICIOS DEL PRODUCTO:

- Reduce el tiempo de flotación. Espumas más compactas gracias a una mejor aglomeración de partículas.

CUÁNDO:

En cuanto obtengamos el mosto, para que se produzca la despectinización lo antes posible. Una vez comprobado que el mosto está despectinizado (test de pectinas), podemos añadir los clarificantes de flotación.

GELATINA ESPECÍFICA PARA LA FLOTACIÓN.

COMPOSICIÓN:

Gelatina de piel de cerdo sólida. Alto G° BLOOM.

BENEFICIOS DEL PRODUCTO:

- Alto poder de absorción de polifenoles y catequinas. Formación rápida del flóculo de flotación.
- Trabaja sinérgicamente con bentonita o sol de sílice. Fangos de flotación compactos.

CUANDO:

Después de comprobar la despectinización del mosto.



GEL UP™

BENTONITA ESPECÍFICA PARA LA FLOTACIÓN.

COMPOSICIÓN:

Bentonita sódica activa. Específica para la flotación.

BENEFICIOS DEL PRODUCTO:

- Trabaja en sinergia con las proteínas formando un flóculo de flotación óptimo, permite la compactación de los fangos de flotación, aumentando el rendimiento de mosto limpio. Ayuda a desproteínizar el mosto. Usado junto con carbón ayuda a eliminar las partículas de éste que queden en suspensión.

CUANDO:

Después de la proteína de flotación. (Gel UP, Inofine V, Qi UP XC)



BENT UP™

CARBÓN ACTIVO.

COMPOSICIÓN:

Carbón vegetal activado, específico para la flotación.

BENEFICIOS DEL PRODUCTO:

- Disminuye el color y los polifenoles del mosto, responsables de los fenómenos de oxidación. Corrige el exceso de tonalidad marrón y naranja, dejando mostos muy limpios y brillantes. Para eliminar partículas en suspensión es recomendable combinarlo con BENT UP.

CUANDO:

Al inicio de la flotación, combinado con proteína de flotación. (Gel UP, Inofine V, Qi UP XC)



ACTICARBONE™



PROTEÍNA DE GUISANTE Y CARBÓN.

COMPOSICIÓN:

Formulación líquida específica de carbón activo, proteína de guisante y bentonita de flotación.

BENEFICIOS DEL PRODUCTO:

Tratamiento innovador en la flotación de mostos. Específicamente diseñado para su uso en flotación de mostos difíciles y mostos prensa.

Su eficacia y rapidez de acción garantizan la flotación de cualquier tipo de mosto, dejándolo pálido y libre de sensaciones astringentes y herbáceas.

Preserva las cualidades originales de color y frescura del producto inicial.

CUANDO:

Después de comprobar la despectinización del mosto.

PROTEÍNA DE GUISANTE.

COMPOSICIÓN:

Proteína de guisante de extrema pureza.

BENEFICIOS DEL PRODUCTO:

Alta capacidad de disminuir los componentes oxidados y oxidables del mosto. Alta eficacia a la hora de flocular las partículas en suspensión y de formar un sombrero de flotación rápido y compacto.

CUANDO:

Después de comprobar la despectinización del mosto.



PRODUCTO DERIVADO DE QUITOSANO.

COMPOSICIÓN:

Derivado de quitina de alta concentración, específico para la flotación.

BENEFICIOS DEL PRODUCTO:

Qi UP XC presenta una densidad de carga muy elevada al pH del mosto, lo que permite una rápida floculación de las partículas en suspensión. Con Qi UP XC, aumentamos de forma considerable la velocidad de ascensión del floculo, obteniendo flotaciones muy eficaces, en cualquier tipo de mosto. Permite respetar al máximo las características organolépticas del mosto inicial, corrigiendo las desviaciones y posibles alteraciones aromáticas, dejando mostos limpios y frutales.

CUANDO:

Después de comprobar la despectinización del mosto.







PROTECCIÓN



Optimización de la fermentación



Evolución ambiental

AGRESIVIDAD DEL MEDIO	
CONDICIONES BÁSICAS	0
Vinificación sin oxígeno	+ 1
Alcohol potencial > 13,5 % vol.	+ 1
Alcohol potencial > 14,5 % vol.	+ 2
Turbidez del mosto < 80 NTU	+ 1
Temperatura < 15°C a > 28°C	+ 1
pH < 3,2	+ 1
FA habitualmente difícil	2
0 1 2 3y+ ← TOTAL	

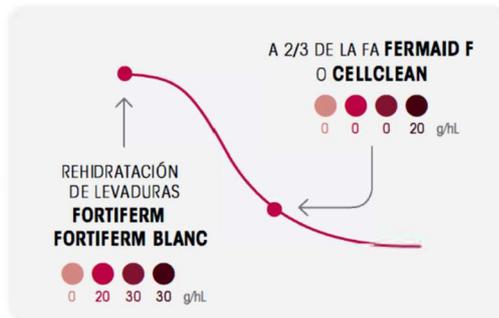
NECESIDADES DE NITRÓGENO PARA UNA LEVADURA CON EXIGENCIAS MODERADAS				
ALCOHOL POTENCIAL				
NFA MOSTO	< 12,5 % vol.	de 12,5 a 13,5 % vol.	de 13,5 a 14,5 % vol.	> 14,5 % vol.
> 200 mg/L	Sin deficiencias de NFA		deficiencia DÉBIL	deficiencia MODERADA
de 150 a 200 mg/L	Sin deficiencia de NFA	deficiencia DÉBIL	deficiencia MODERADA	deficiencia ALTA
de 120 a 150 mg/L	deficiencia DÉBIL	deficiencia MODERADA	deficiencia ALTA	deficiencia MUY ALTA
de 90 a 120 mg/L	deficiencia ALTA	deficiencia ALTA	deficiencia MUY ALTA	deficiencia MUY ALTA
< 90 mg/L	deficiencia MUY ALTA	deficiencia MUY ALTA	deficiencia EXTREMA	deficiencia EXTREMA

Para una levadura con requisitos bajos, disminuya la deficiencia en un nivel, para una levadura con requisitos altos, aumente en un nivel.

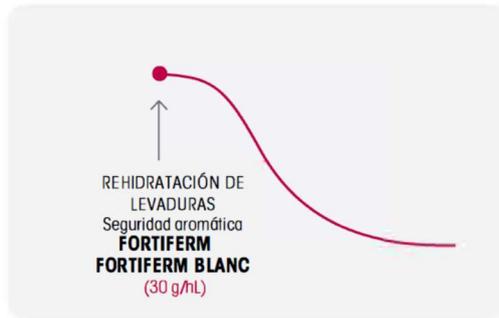
Estrategias fermentativas adaptadas al objetivo del producto

SEGURO
SEGURO
FERMENTATIVA

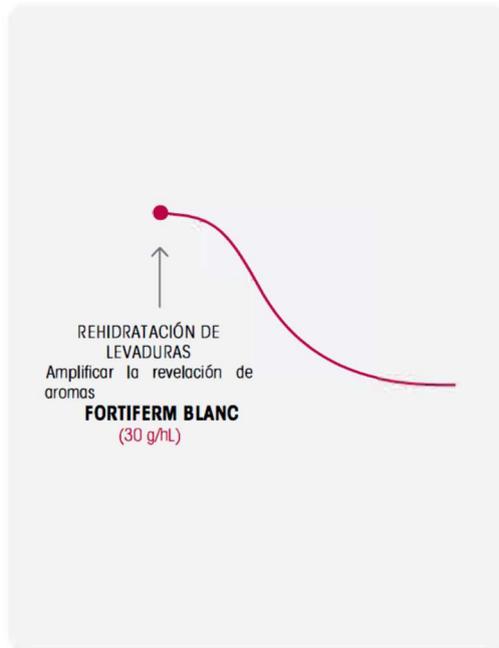
PROTECCIÓN DE LEVADURAS Y DETOXIFICACIÓN DEL MOSTO



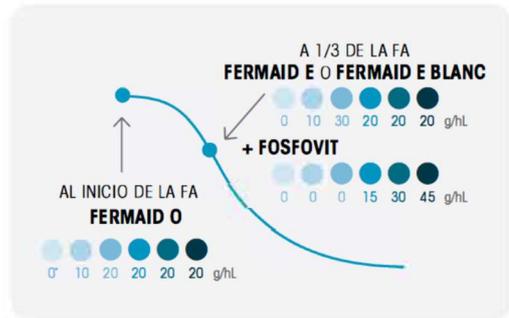
SMILE
SEGURO
AROMÁTICA



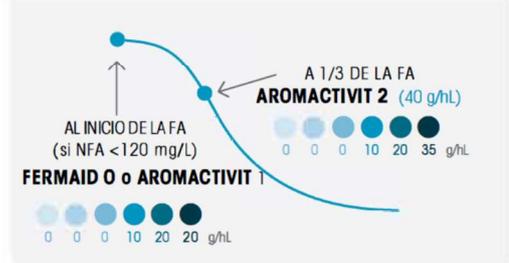
CHECK
OPTIMIZACIÓN
AROMÁTICA



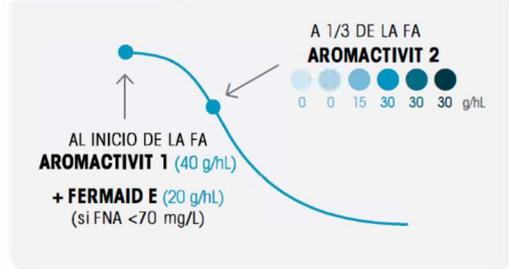
NUTRICIÓN DE LEVADURAS



AROMAS AFRUTADOS SECUNDARIOS



AROMAS VARIETALES



* 5 ó 10 g/hL si aparecen olores azufrados.



Protección y micronutrición de las levaduras



FORTIFERM™



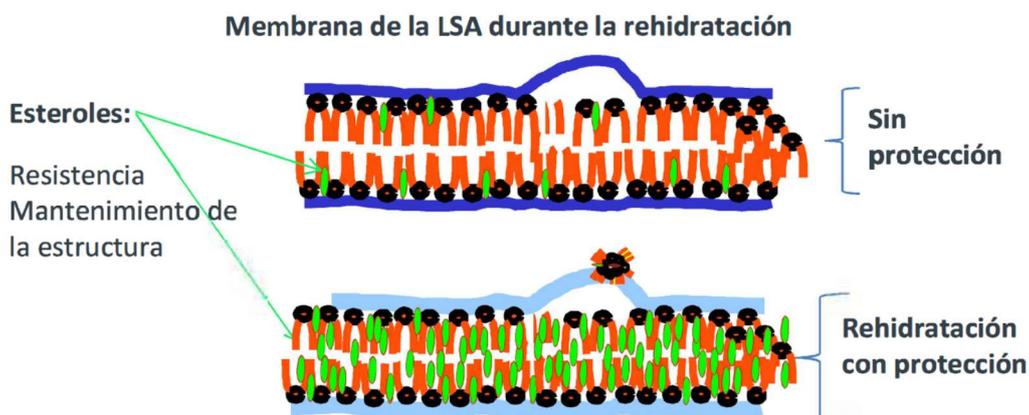
Dosis empleo :
30 g / hL
Envase : 2.5Kg-10Kg

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.

- ✓ 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.
- ✓ Para acelerar y mantener la viabilidad de la levadura hasta 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).
- ✓ Para reforzar la membrana de la levadura, y enriquecerla en esteroides.
- ✓ Para aumentar la adaptación de la levadura a las condiciones difíciles del mosto desde el inicio de la fermentación: la rehidratación de la levadura.
- ✓ Preservar el potencial aromático de las uvas.
- ✓ Fácil empleo, se añade directamente al agua de rehidratación de la levadura.

Paso esencial durante la rehidratación de levadura



Paso esencial durante la rehidratación de levadura

- ✓ Mayor contenido de esteroides en la membrana de la levadura.
- ✓ Mejora del flujo intracelular incluyendo el transporte de aminoácidos.
- ✓ Los precursores de tioles conjugados (cys, GSH ...), se benefician de una mejor asimilación dentro de la célula.

FORTIFERM BLANC™

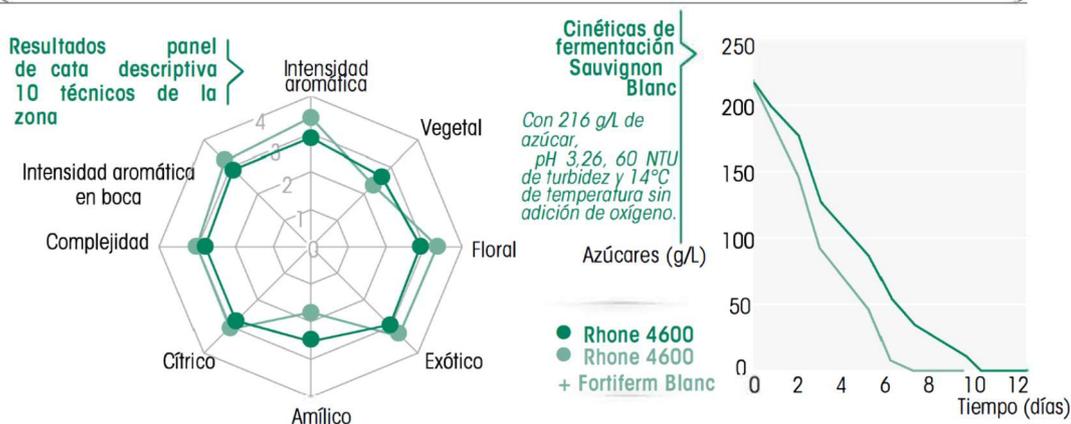


Dosis empleo :
30 g / hL
Envase : 1 Kg-10Kg

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.
- ✓ Mayor contenido de esteroides en la membrana de la levadura.
- ✓ Mejora del flujo intracelular incluyendo el transporte de aminoácidos.
- ✓ Los precursores de tioles conjugados (cys, GSH ...), se benefician de una mejor asimilación dentro de la célula.

Turbidez: 100 NTU. % Vol.: 12,5 %-NFA : 168 mg/l- pH : 3,0 Rhone 4600 (25g/hl) O2 adicionar: 1/3 de FA



STARTFERM™



Dosis empleo :
30 g / hL
Envase : 2.5Kg

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 de acidez volátil, acetaldehído y SH₂ por las levaduras.
- ✓ Estimulación del metabolismo de la levadura.
- ✓ Prevención de paradas de fermentación o fermentaciones lentas en mostos con alto contenido en azúcar, mostos contaminados, temperaturas extremas.
- ✓ Preparación del pie de cuba.

NOTA :

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



A close-up photograph of a plant stem with serrated, reddish-purple leaves. A single blueberry is visible on the left side. The background is blurred, showing more of the plant's foliage in shades of green and orange.

NUTRICIÓN



Nutrición



Nutrición orgánica

	NATJJA (Novedad)	AROMACTIVIT 1	AROMACTIVIT 2	FERMAID O	SCI-ENO
Tipo de Vino	●●●	●●●	●●●	●●●	●●●
Formulación	MG	MG	MG	MG	MG
● Bio ○ NOP	●	●○	●	●○	●
A dosis de:	30 g/Hl	25-30 g/Hl	15-30 g/Hl	30 g/Hl	30 g/Hl
Aminoácidos	●●●●●	●●●●●	●●●	●●●●●	●●●●●
N inorgánico			●●●		
Sulf. De amonio					
Esteroles	●●●●●	●●●●●	●●●	●●●●●	●●●
Minerales	●●●●●	●●●●	●●	●●●●	●●●
Vitaminas	●●●●●	●●●●●	●●	●●●●	●●●
NFA	10x3 mg/L	21 mg/L	50 mg/L	12x3 mg/L	12x3 mg/L

Nutrición inorgánica

	FERMAID AT	FERMAID AT BLANC	FERMAID E	FERMAID E BLANC	FERMAID F	NUTRIMIX SUCCESS	FOSFOVIT
Tipo de Vino	● ● ●	● ●	● ● ●	● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●
Formulación	MG	MG	MG	MG	MG	MG	MG
● Bio ○ NOP	●	●			● ○		●
A dosis de:	30 g/Hl	30 g/Hl	30 g/Hl	30 g/Hl	20-40 g/Hl	30 g/Hl	30 g/Hl
Aminoácidos	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ● ● ●	● ●	
N inorgánico	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●		● ● ● ●	● ● ● ● ●
Sulf. De amonio			●	●		● ● ●	
Esteroles	● ●	● ● ●	● ●	● ● ●	● ● ●	●	
Minerales	● ●	● ●	● ●	● ●	● ● ●	●	
Vitaminas	● ●	● ●	● ●	● ●	● ● ●	●	●
NFA	42 mg/L	42 mg/L	42 mg/L	42 mg/L	10 mg/L	51 mg/L	63 mg/L



Nutrición para estimular el metabolismo aromático de las levaduras



Mucho más que nutrición

El protocolo **AROMACTIVIT 1 & 2** supone una acción combinada de dos nutrientes específicos en el tiempo, para estimular el metabolismo aromático de las levaduras. El protocolo completo evita los problemas vinculados al exceso de nitrógeno inorgánico, como superpoblación, mayor consumo de nitrógeno y por lo tanto producción de compuestos azufrados. **AROMACTIVIT 1 & 2**, optimiza la producción aromática, produce la población necesaria de levaduras. Lleva los compuestos nutricionales adecuados a cada momento, clave fisiológica de la vida de la levadura durante la fermentación, para mejorar metabolismos aromáticos y la salud global de la levadura, asegurando la terminación de las fermentaciones.

AROMACTIVIT 1™



Dosis empleo :
25-30 g / hL
Envase : 5 Kg-10Kg

ACCIÓN DE TRANSPORTE, DE LOS PRECURSORES AROMÁTICOS AL INTERIOR DE LA LEVADURA (INICIO FA 25-30 g/hl).

Alto contenido en Esteroles y Minerales, para proporcionar, estabilidad, elasticidad y permeabilidad a la membrana de la levadura, para mejorar su rendimiento aromático.

Fuente de Nitrógeno orgánico, y vitaminas evitando superpoblación de levaduras o un desequilibrio nutricional.

Adición, después de la siembra, 25-30 g/hl para favorecer la biomasa y favorecer suficiente nivel de revelación aromática.

AROMACTIVIT 2™



Dosis empleo :
15-30 g / hL
Envase : 5 Kg-10Kg

CONVERSIÓN ENZIMÁTICA, DE LOS PRECURSORES AROMÁTICOS EN AROMAS (1/3 FA 15-30 g/hl).

La biodisponibilidad, concentración y equilibrio de diversos minerales especialmente, de Zn y Mg, facilitan las rutas metabólicas que generan componentes aromáticos a partir de precursores, impidiendo la acumulación de metabolitos intermedios como el acetaldehído y ácido acético.

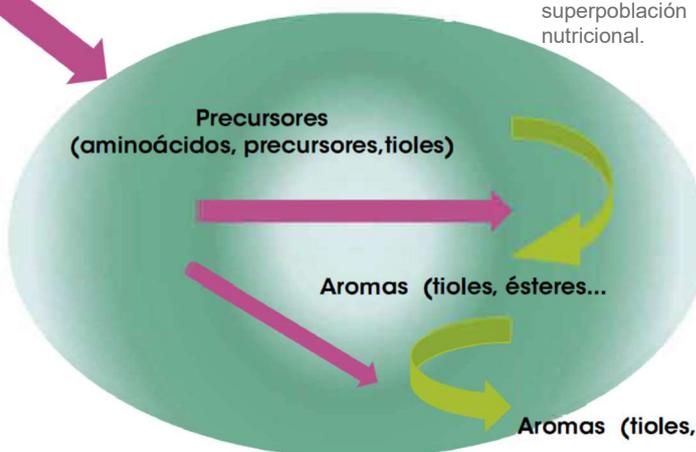
Adición a 1/3 de la fermentación, 15-30 g/hl para favorecer la biomasa y favorecer suficiente nivel de revelación aromática.

MECANISMOS DE PRODUCCIÓN AROMÁTICA

AROMACTIVIT 1 Acción de transporte, de los precursores aromáticos al interior de la levadura. (Inicio FA 25-30 g/hl) Alto contenido en **Esteroles y minerales**, para proporcionar, estabilidad, elasticidad y permeabilidad a la membrana de la levadura para mejorar su rendimiento aromático. Fuente de **Nitrógeno orgánico, y vitaminas** evitando superpoblación de levaduras o un desequilibrio nutricional.

Precusores (aminoácidos, precursores, tioles)

AROMACTIVIT 2 Conversión enzimática de los precursores en aromas. La biodisponibilidad, concentración y equilibrio de diversos minerales especialmente, de **Zn Y Mg**, facilitan las rutas metabólicas que generan componentes aromáticos a partir de precursores, impidiendo la acumulación de metabolitos intermedios como acetaldehído y ácido acético. (1/3 FA 15-30 g/hl)



El protocolo **AROMACTIVIT 1 & 2** supone una acción combinada de dos nutrientes específicos en el tiempo.

NATJJA™



NOVEDAD



Dosis empleo :
30 g / hL
Envase : 1 Kg

NUEVO NUTRIENTE PARA LA SALUD DE LA LEVADURA Y PARA LA EXPRESIÓN AROMÁTICA COMPLETA DEL VINO.

Autolisado de levadura



ASIMILACIÓN SOSTENIBLE DEL NITRÓGENO ORGÁNICO.

- ✓ Producción equilibrada de la biomasa.
- ✓ Evita la dilución de los compuestos activos de la membrana (esteroles).
- ✓ Limita la producción de H₂S

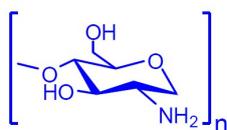
Levadura inactiva específica rica en zinc



MINERALES PARA PROMOVER LA INTEGRACIÓN DE PRECURSORES AROMÁTICOS.

- ✓ Estimula la producción de tioles y ésteres, a partir de sus precursores aromáticos.
- ✓ Evita la producción de acetaldehído y acidez volátil.
- ✓ Mejor biosíntesis de tioles y ésteres afrutados.

Quitosano anti-radicales libres



Chitosan

EFFECTO ANTI-RADICAL LIBRE (ANTIOXIDANTE) QUE DESEMPEÑA UN PAPEL IMPORTANTE EN:

- ✓ Conservación de los aromas en el vino tan pronto como se liberan.
- ✓ Reducción del estrés oxidativo en las células de levadura.





Nutrición



NUTRICIÓN 100% ORGÁNICA

FERMAID O™



Dosis empleo :
30 g / hL
Envase : 2.5Kg-10Kg

NUTRICIÓN ORGÁNICA EQUILIBRADA PARA OPTIMIZAR LA CALIDAD DE UVAS Y MOSTOS.

FERMAID® O Es un nutriente resultado de la investigación de Lallemand sobre el metabolismo del nitrógeno durante la fermentación.

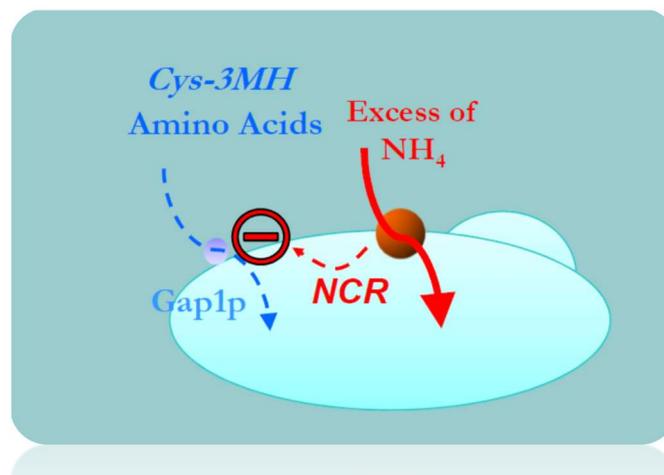
FERMAID® O Es un autolisado de levadura único con un alto contenido de aminoácidos libres y péptidos, seleccionado por Lallemand. Contiene nitrógeno 100% orgánico y no incluye sales de amonio (DAP o SDA).

FERMAID® O Provee de nutrientes para levaduras bien equilibrados:

- ✓ Aminoácidos y péptidos altamente disponibles. Los aminoácidos son utilizados de la forma más eficiente por la levadura que el nitrógeno inorgánico.
- ✓ Fuentes naturales de factores de supervivencia para ayudar a la levadura en condiciones de estrés.
- ✓ Fuentes naturales de micronutrientes como vitaminas (tiamina, biotina, ácido pantoténico ...) y oligoelementos (magnesio, manganeso, zinc ...).

FERMAID® O Realza el carácter a fruta y el volumen en boca en tanto que disminuye las sensaciones de sequedad.

FERMAID® O El nitrógeno es asimilado más lentamente que el nitrógeno mineral, previniendo los picos de la actividad fermentativa en tanto que limita los picos de temperatura.



SCI-ENO™



Dosis empleo :
30 g / hL
Envase : 25Kg

SCI-ENO APORTA NITRÓGENO ORGÁNICO, ÁCIDOS GRASOS Y VITAMINAS

- ✓ **SCI-ENO** es un producto exclusivo, que permite realizar una gestión adecuada de la fermentación alcohólica por sí mismo o como complemento de las sales de amonio.
- ✓ **SCI-ENO** es un autolisado de levadura único con un alto contenido de aminoácidos libres y péptidos. Contiene nitrógeno 100% orgánico y no incluye sales de amonio.
- ✓ **SCI-ENO** puede emplearse solo o en combinación con sales amoniocales y otros nutrientes de fermentación alcohólica.
- ✓ Adicionar al mosto preferiblemente en el momento de la inoculación de la levadura o durante 1/3 de la fermentación.
- ✓ Almacenar en su envase original en un lugar fresco y seco.

NUTRICIÓN COMPLEJA

FERMAID AT™



Dosis empleo :
30 g / hL
Envase : 2.5Kg-10Kg

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.

FERMAID AT BLANC™



Dosis empleo :
30 g / hL
Envase : 2.5Kg

NUTRIENTE COMPLEJO PARA LA ELABORACIÓN DE BLANCOS Y ROSADOS LIBRE DE SULFATO.

- ✓ **FERMAID® AT BLANC** es un nutriente complejo desarrollado para la nutrición de la levadura en fermentación de mostos blancos y rosados.
- ✓ **FERMAID® AT BLANC** combina factores esenciales para ayudar a la levadura a llevar a cabo la fermentación alcohólica de una manera eficiente, evitando desviaciones sensoriales y fermentaciones lentas originadas por la carencia de aminoácidos, factores de supervivencia, vitaminas y minerales en el mosto.
- ✓ **FERMAID® AT BLANC** aporta un buen equilibrio de nitrógeno inorgánico(DAP) y nitrógeno orgánico a partir de una levadura inactiva específica que contiene un aporte importante de soporte lipídico (factores de supervivencia) esencial para la levadura en fermentaciones de mostos muy limpios. Esta complementado con tiamina (vitamina B1).

FERMAID E™



Dosis empleo :
30 g / hL
Envase : 2.5Kg-10Kg

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.

FERMAID E BLANC™



Dosis empleo :
30 g / hL
Envase : 2.5Kg-10Kg

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:

- ✓ Esteroides 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.



Nutrición



NUTRICIÓN COMPLEJA

NUTRIMIX SUCCESS™



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.

NUTRICIÓN INORGÁNICA

FOSFOVIT™



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.

FOSFOVIT+™



NUTRIENTE A BASE DE FOSFATO DIAMÓNICO, TIAMINA Y CELULOSA.

Para completar la nutrición en caso de carencia grave. La celulosa presente en Fosfovit+ facilita la dispersión de las células en el mosto, actuando de medio de soporte y adsorbe ácidos grasos de cadena media causantes de la inhibición del metabolismo de las levaduras. Constituye un complemento nitrogenado amoniacal para medios pobres en nitrógeno asimilable. Se utiliza preferentemente en el primer tercio de la fermentación, 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.

NUTRICIÓN FINALES DE FERMENTACIÓN Y DETOXIFICACIÓN

FERMAID F™



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 reductivas, residuos de pesticidas, mal manejo de la protección y nutrición de la levadura, etc.

Algunas desviaciones microbianas (picados lácticos, etc.) y organolépticos (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.

CELLCLEAN™

Dosis empleo :
30 g / hL
Envase : 1Kg

DETOXIFICACIÓN PARA REACTIVAR FERMENTACIONES.

Corteza de levadura puro con un elevado poder detoxificante para reactivar las paradas de fermentación **CELLCLEAN** permite eliminar algunas de las moléculas inhibidoras 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.

NECESIDADES NUTRICIONALES TOTALES PARA UNA ÓPTIMA FERMENTACIÓN

NFA MOSTO	REHIDRATACIÓN	INICIO FA (D.I. -10 PUNTOS)	1/3 – 1/2 FA
N > 200mg/L	FORTIFERM 30g/HL	FERMAID O 10-20 g/HL O AROMACTIVIT 1 20 g/HL	FERMAID O 10-20 g/HL O AROMACTIVIT 2 15 g/HL
125 mg/L < N < 200 mg/L	FORTIFERM 30g/HL	FERMAID O 10-20 g/HL O AROMACTIVIT 1 30 g/HL	FERMAID E (BLANC) 10-30 g/HL O AROMACTIVIT 2 20 g/HL
N < 125 mg/L	FORTIFERM 30g/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

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



A cluster of green grapes with leaves is positioned in the top right corner of the image. The grapes are round and have a light green, slightly translucent appearance. The leaves are bright green with prominent veins and serrated edges. The background is a light-colored wooden surface with a vertical grain pattern.

LEVADURAS



Levaduras Bioprotección



IOC GAÏA™



NOVEDAD



Dosis empleo :
7-20 g / hL
Envase : 500g

HERRAMIENTA AVANZADA PARA LAS ETAPAS PREFERMENTATIVAS.

Controla la flora microbiana sin necesidad de adición de sulfuroso, en numerosas situaciones como:

- ✓ Evitar cualquier proliferación de microorganismos desde la viña y durante el transporte a la bodega.
- ✓ Permite luchar contra los microorganismos de alteración o los inicios de fermentación demasiado rápidos en fases prefermentativas.
- ✓ La adición de GAÏA™ permite reducir los niveles de sulfuroso.
- ✓ Limita las desviaciones y controla el perfil sensorial.
- ✓ Biosanitización de las máquinas de vendimiar.

CONDICIONES DE USO :

La eficacia de la bioprotección depende de varios factores: temperatura, momento de la adición, carga microbiana inicial en la uva, duración de las fases de prefermentativas, homogeneidad de la aplicación, dosis de uso, contenido de sulfitos.

A diferencia del SO₂ o de tratamientos térmicos, GAÏA™ no actúa a priori como fungicida o bactericida, sino que evita que las poblaciones de levaduras y bacterianas iniciales se desarrollen para alcanzar un nivel aceptable de alteraciones o de fermentaciones no deseadas. Desde esta perspectiva, parece evidente que, cuanto más temprana sea la inoculación en GAÏA™, más eficaz será este biocontrol.

La temperatura del mosto es un factor clave, ya que cuanto más frío esté el mosto, más favorecida resulta *Metschnikowia fructicola* con respecto a *Saccharomyces cerevisiae*, y mejor será el biocontrol que ésta ejercerá frente a un inicio no deseado de fermentación.

Gaïa



NOVEDAD

TEMPERATURA DEL MOSTO	0° C	8° C	12° C	16° C
Duración indicativa media, de fase no fermentativa	Varias semanas o incluso meses sin actividad fermentativa	7-10 días o más y después actividad fermentativa muy limitada	4-5 días y después actividad fermentativa muy limitada	2 días y después actividad fermentativa muy limitada

IOC CALYPSO™



NOVEDAD



Dosis empleo :
10-20 g / hL
Envase : 500g

BIO-REVELACIÓN Y BIOPROTECCIÓN AROMÁTICA DE LOS MOSTOS.

Maceración prefermentativa en frío con fangos en vinos blancos y rosados.

- ✓ Limitación del inicio espontáneo de la FA durante las estabulaciones largas, controlando las poblaciones de levaduras y bacterias indeseables durante la maceración en frío.
- ✓ Revelación y conservación aromática en mostos blancos o rosados gracias a su metabolismo específico que permite la revelación de tioles.
- ✓ Alta capacidad para capturar oxígeno, limitando así las oxidaciones y preservando así el color y los aromas.
- ✓ Poco o ningún sulfitado de la cosecha o del mosto.

CONDICIONES DE USO:

Rehidratación a 20°C recomendada para una mejor dispersión. Homogeneización esencial después de la adición.

¿Cuándo? Tan pronto como sea posible: Si es posible con pulverización en las uvas o bien en la prensa, o al llenar el depósito de maceración.

Tolerancia a la temperatura : 4°- 10°C. Su uso a bajas temperaturas favorece su acción frente a la de las levaduras *S. cerevisiae* y también de las oxidasas.

Resistencia al SO₂: Es compatible con una adición de hasta 4 g/hL de SO₂ (15 ppm de SO₂ libre).

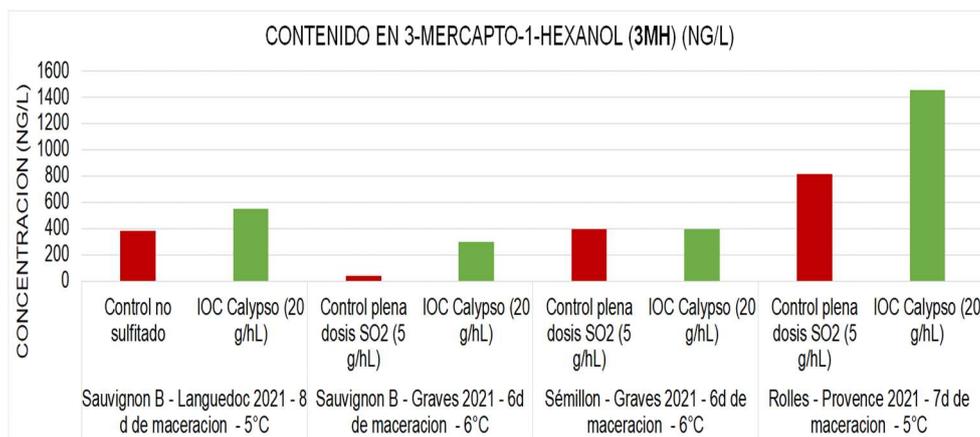
Calypso™



NOVEDAD

Una actividad enzimática de revelación aromática significativa - Resultados en vinos blancos

Umbral de percepción olfativa de 3MH: 60 ng/L



→ Esta capacidad de revelación probablemente **se complementa con una actividad de preservación de tiol** específica de la levadura.



Levaduras Bioprotección



IOC BoreAL™



NOVEDAD



Dosis empleo :
25-30 g / hL
Envase : 500g

UNA OLEADA DE FRESCURA EN SUS UVAS.

La levadura IOC BoreAL es una levadura *Lachancea thermotolerans* prefermentativa que produce ácido L-láctico a partir de azúcares. Contribuye a su vez a la complejidad aromática.

IOC BoreAL se utiliza en fase prefermentativa al menos 24 horas antes de la inoculación de la levadura *Saccharomyces cerevisiae* elegida para llevar a cabo la fermentación alcohólica.

- ✓ Acidificación: natural (sin química), más estable (no hay precipitación de sales) y sin dureza.
- ✓ Contribución a la complejidad aromática frutal y floral.
- ✓ Blancos y rosados: mejora natural de la estabilidad por inhibición de la FML.
- ✓ Ganancia económica por el aumento natural de la acidez en los vinos.

CONDICIONES DE USO:

Temperatura óptima de desarrollo para la acidificación: 18-25 °C. Evitar las temperaturas demasiado bajas (< 16 °C).

Rehidratación en agua a 20-30°C durante 15-20 min entonces adaptación progresiva a la temperatura del mosto.

Tiempo de contacto antes de la adición de *S. Cerevisiae*, entre 24 horas y 72 horas o más. Esperar un inicio de acidificación, antes la adición de *S. cerevisiae*.

Resistencia al SO₂: en vino tinto, sulfitado < 40 mg/L. En vino blanco o rosado: SO₂ libre < 15 mg/L.

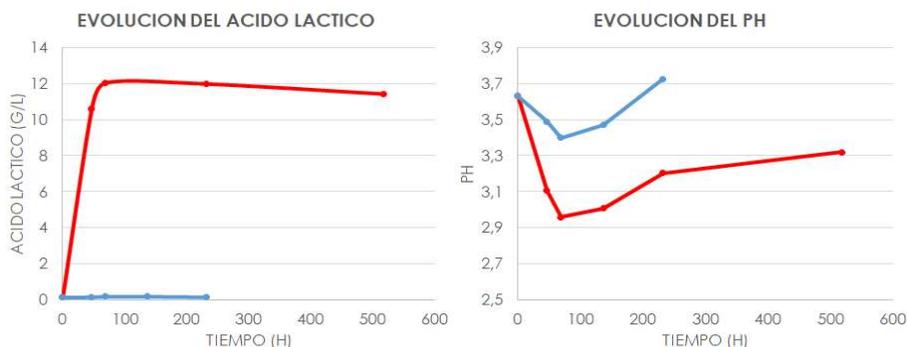
BoreAL



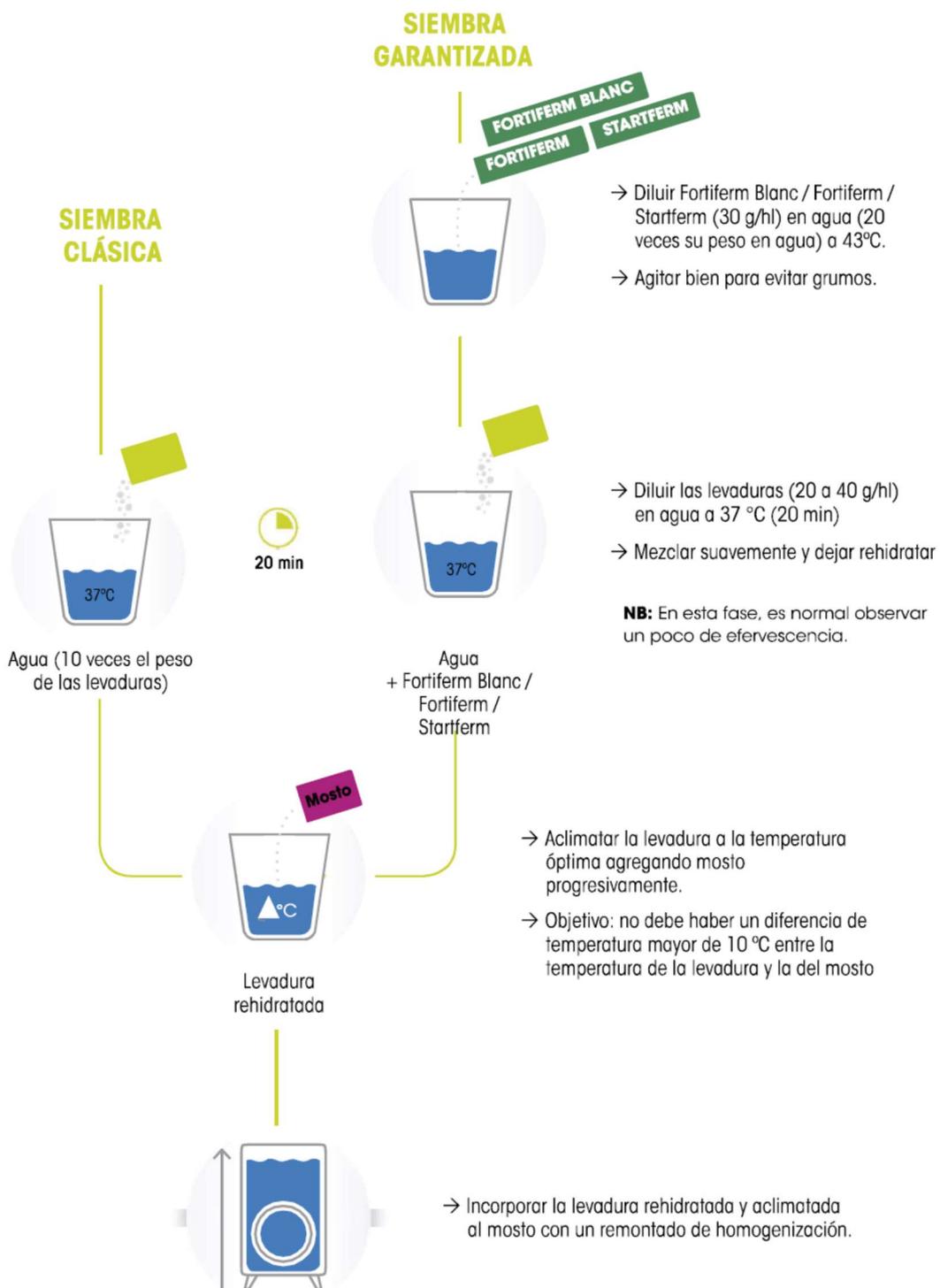
Un excelente potencial de acidificación de los mostos

MERLOT 2018 : AZUCARES: 239 G/L – T°=24°C – 20 G/HL IOC BOREAL – 25 G/HL
IOC 18-2007 – 20G/HL NUTRICION ORGANICATO & T1/3FA (72H)

— IOC BOREAL A T0 + IOC 18-2007 A T=48 H — IOC 18-2007 A T0



El ácido láctico bioproducido por IOC BoreAL™ reequilibra claramente la sensación de frescura en los vinos. A diferencia de otros ácidos, es de origen natural (no procede de la síntesis química), es estable en el tiempo (sin precipitaciones en forma de sales) y, además, aporta redondez al vino. IOC BoreAL™ también contribuye, gracias a su metabolismo único, a la complejidad aromática de los vinos y mejora su estabilidad microbiológica por efecto bioprotector indirecto (acidificación).





Levaduras vinos blancos y rosados



	INSTANT SB	VIACELL BAY	VIACELL A-62 Yseo	VIACELL M2	VIACELL AMG	VIACELL RHONE 4600	VIACELL RA-17	VIACELL C-58
Tipo de Vino								
Bio NOP								
Efecto Sensorial	Neutra	Ésteres	Varietal	Ésteres	Ésteres	Ésteres	Ésteres	Guarda
Rango T° (°C)	14 a 30	12 a 30	16 a 30	15 a 30	16 a 30	12 a 25	18 a 32	14 a 35
Velocidad fermentativa	Rápida	Moderada	Muy rápida	Moderada	Moderada	Moderada	Moderada	Moderada
Factor Killer	Killer	Killer	Killer	Killer	Killer	Killer	Sensible	Killer
Tolerancia alcohol	16	14	14	15	14,5	15,5	15	15
Necesidades nutricionales	Bajas	Bajas	Medias	Medias	Medias	Medias	Medias	Bajas
Dosis recomendadas	20-30 g/HL	20-30 g/HL	20-30 g/HL	20-30 g/HL	20-30 g/HL	20-30 g/HL	20-30 g/HL	20-30 g/HL
Envase	10 Kg	10 Kg 500 g	10 Kg 500 g	10 Kg 500 g	10 Kg 500 g	10 Kg 500 g	10 Kg 500 g	10 Kg 500 g
Gama								

	IOC 18/2007	IOC B2000	IOC REV. THIOIOL	IOC FIZZ +	IOC FRESH ROSÉ	IOC R9001	IOC INFINI TWICE	IOC DYNAMIX
Tipo de Vino	●●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●●
● Bio ○ NOP	●○	●○	●○	●○	●○	●○	●○	●○
Efecto Sensorial	Varietal/ Espumosos	Ésteres	Tiólica	Ésteres	Ésteres	Ésteres	Ésteres	Varietal
Rango Tª (°C)	10 a 30	10 a 25	15 a 25	15 a 30	14 a 30	15 a 28	12 a 30	12 a 32
Velocidad fermentativa	Muy rápida	Rápida	Muy rápida	Rápida	Moderada	Moderada	Rápida	Moderada
Factor Killer	Killer	Killer	Killer	Killer	Killer	Sensible	Killer	Killer
Tolerancia alcohol	15	14	15	14	15	15	15.5	14
Necesidades nutricionales	Bajas	Altas	Medias	Bajas	Medias	Altas	Medias	Medias
Dosis recomendadas	20-30 g/HL	20-30 g/HL	20-30 g/HL	20-30 g/HL	20-30 g/HL	20-30 g/HL	20-30 g/HL	20-30 g/HL
Envase	10 Kg 500 g	10 Kg 500 g	10 Kg 500 g	10 Kg 500 g	10 Kg 500 g	10 Kg 500 g	500 gr	500 gr
Gama								

LEVADURAS NO PRODUCTORAS DE SULFUROSO

	Tipo de vino	● Bio ○ Nop	Efecto sensorial	Rango Tª (°C)	Velocidad fermentativa	Factor Killer	Tolerancia al alcohol	Necesidades nutricionales
IOC BE FRUITS	●●●	●○	Ésteres	15 a 25	Rápida	Killer	14	Altas
IOC BE THIOS	●●	●○	Tiólica	15 a 25	Rápida	Killer	15	Medias



Levaduras



INSTANT SB™



Dosis empleo :
20 g / hL
Envase : 10 Kg

FERMENTACIONES REGULARES Y COMPLETAS EN LA VINIFICACIÓN DE BLANCOS, ROSADOS Y TINTOS EN GRAN VOLUMEN. *Saccharomyces cerevisiae bayanus*.

Levadura adecuada para ser empleada como Starter de Fermentación (arranque de fermentación). Fermentaciones en gran volumen de vinos blancos, tintos y rosados.

CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS

- ✓ Fermentación regular
- ✓ Buena resistencia a un amplio rango de temperaturas.
- ✓ Baja producción de acidez volátil.
- ✓ Baja producción de acetaldehído.
- ✓ Baja producción de SO₂.
- ✓ Buena respuesta a la adición de Fermaid E y Fermaid E Blanc
- ✓ Escasa producción de espuma.
- ✓ Aromáticamente neutro.
- ✓ Rápida extracción de color y estabilidad del mismo.

VIACELL BAY™



Dosis empleo :
20 g / hL
Envase : 500g-10 Kg

LEVADURA PARA BLANCOS DE ALTA RELACIÓN CALIDAD PRECIO.

- ✓ Levadura de alta seguridad fermentativa en condiciones difíciles (Baja temperatura, Altos niveles de alcohol, mostos muy limpios).
- ✓ Buena actividad en medios carentes de nitrógeno. (Bajas necesidades nutricionales).
- ✓ Alta capacidad de implantación llevando a cabo fermentaciones con muy baja acidez volátil y SH₂.
- ✓ Excelentes para vinos blancos en grandes volúmenes aportando intensidad, frescura y limpieza aromática (respeto varietal).
- ✓ Muy adecuada para reactivar paradas o fermentaciones ralentizadas.

VIACELL A-62 YSEO™



Dosis empleo :
20 g / hL
Envase : 500g-10 Kg

ES LA LEVADURA DE REFERENCIA EN LA ELABORACIÓN DE VINOS BLANCOS DE LA VARIEDAD AIRÉN.

- ✓ Seleccionada en Italia por su gran actitud para elaborar vinos blancos aromáticos.
- ✓ Muy apta para la elaboración de vinos blancos a partir de variedades neutras.
- ✓ Es la levadura de referencia en la fermentación de vinos blancos de la variedad Airén y Macabeo ... , y también de variedades nobles.
- ✓ Gran productora de aromas fermentativos: ésteres de ácidos grasos y alcoholes superiores.
- ✓ Favorece la expresión de aromas a frutas blancas (pera, manzana, melocotón). No productora de acetato. (Plátano).
- ✓ Una de sus principales características es el aumento considerable de la persistencia de los aromas en el tiempo, (aromas longevos, y muy estables).
- ✓ Aconsejada también para la elaboración de vinos rosados complejos y elegantes, (Bobal, Garnacha, Tempranillo).
- ✓ Presenta una cinética estable y regular. Siendo necesario controlar bien la temperatura durante el primer tercio de la fermentación.
- ✓ Baja producción de espuma, (importante en grandes volúmenes).
- ✓ Levadura con muy baja producción de acidez volátil.

VIACELL M2™



Dosis empleo :
20 g / hL
Envase : 500g-10 Kg

ELABORACIÓN DE BLANCOS DE ZONAS CÁLIDAS.

- ✓ Cepa aislada en Stellenbosh, (Sudáfrica) y seleccionada por la Universidad de Massey (Nueva Zelanda).
- ✓ Levadura de carácter acidificante mantiene la acidez inicial del mosto. No consume durante la fermentación ni ácido málico ni succínico.
- ✓ **VIACELL M2** es muy interesante para la elaboración de vinos blancos en regiones cálidas donde los mostos presentan generalmente un nivel bajo de acidez.
- ✓ Permite aumentar el carácter afrutado, favoreciendo la expresión de notas cítricas y florales, en variedades neutras, Airén, Macabeo ... (productora de ésteres).
- ✓ Incrementa considerablemente el volumen del vino en boca.
- ✓ Cinética estable y regular, lo que la hace ideal para fermentaciones en los que el control de temperatura no es bueno o se carece de él.
- ✓ Necesidades elevadas de nitrógeno asimilable.

VIACELL AMG™



Dosis empleo :
20 g / hL
Envase : 10 Kg

VIACELL AMG, ES EL RESULTADO DE ESTUDIOS DE SINERGIA DINÁMICA DE LEVADURAS ESPECÍFICAS PARA LA OBTENCIÓN DE VINOS CON PERFILES SENSORIALES ADAPTADOS A GUSTOS ACTUALES Y CON PROPIEDADES FERMENTATIVAS ADAPTADAS A DIVERSAS CONDICIONES DE ELABORACIÓN.

Este nuevo concepto combina las características de dos levaduras seleccionadas que combinan la buena producción de aromas fermentativos y el buen impacto sobre la percepción de acidez y frescura en boca, junto con una cinética de fermentación regular y segura, muy bien adaptada a la elaboración de vinos blancos aromáticos y con buena sensación en boca.

Producción elevada de ésteres etílicos y acetatos de alcoholes superiores.

Impacto sobre la frescura en boca, buena producción de ácidos orgánicos durante la fermentación.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS Y MICROBIOLÓGICAS.

- ✓ Fase de latencia corta.
- ✓ Tolerancia al alcohol: 14,5%.
- ✓ Velocidad de fermentación regular.
- ✓ Temperaturas óptimas de fermentación: 16-18°C.
- ✓ Necesidad en nitrógeno asimilable media.
- ✓ Baja producción de acidez volátil y de SH₂.

VIACELL RHONE 4600™

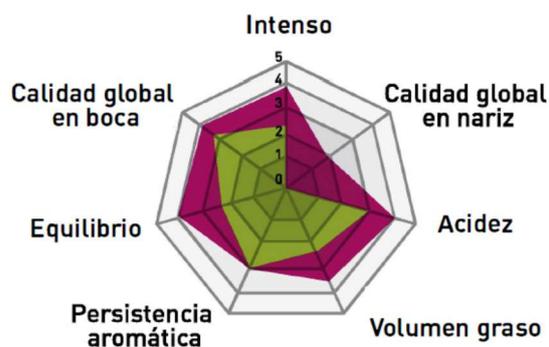


Dosis empleo :
20 g / hL
Envase : 500g–10 Kg

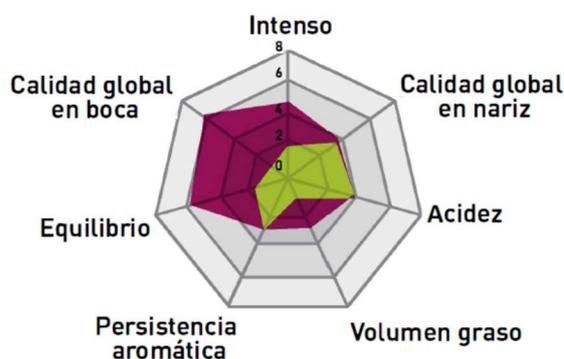
LEVADURA ESPECÍFICA PARA VINOS BLANCOS Y ROSADOS ELEGANTES, AFRUTADOS Y CON GRAN VOLUMEN EN BOCA.

- ✓ Seleccionada por el servicio técnico de Inter-Rhone en la región North Cates du Rhone, Francia.
- ✓ Fuerte capacidad para liberar polisacáridos. Aporta redondez y volumen en boca, (vinos grasos y largos en boca).
- ✓ Particularmente resistente al alcohol y poco exigente en nutrientes. Se adapta muy bien a temperaturas bajas (13°C).
- ✓ Productora elevada de ésteres positivos (hexanoato y hectanoato de etilo).
- ✓ Revela aromas frescos de flores blancas y de frutas, como albaricoques y cítricos.
- ✓ Seleccionada especialmente por su participación en el aporte graso y de volumen en variedades nobles (Chardonnay, Verdejo, Moscatel, Sauvignon ...) y neutras (Airén, Macabeo).
- ✓ Gran comportamiento en la elaboración de vinos rosados, con gran potencial frutal y estructura en boca (Garnacha, Syrah, Tempranillo, Merlot, Bobal. ...).

GARNACHA



VARIEDAD MARSANE



■ Rhône 4600

■ Levadura A



Levaduras



IOC 18/2007™



Dosis empleo :
20 g / hL
Envase : 500g-10Kg

LEVADURA DE REFERENCIA PARA BLANCOS (VERDEJO, SAUVIGNON BLANC, AIRÉN ...) CON AROMAS VARIETALES TÍPICOS.

Seleccionada por el INSTITUTO OENOLOGICO DE CHAMPAGNE (IOC) por su perfecta adaptación a la fermentación de los mejores Grands Crus de Champagne y por su eficacia durante la segunda fermentación en botella. Levadura de altísima seguridad fermentativa. Muy baja producción de acidez volátil.

Carácter fructífero (Galactosa-). Degradación completa de los azúcares. Asegurando una mayor estabilidad microbiológica.

Da al vino altas cualidades organolépticas (gran finura y elegancia aromática). Resaltando el terroir y la tipicidad de la variedad.

Tiene la ventaja de asegurar aromas varietales típicos en variedades blancas: Verdejo, Sauvignon Blanc, Moscatel, Chardonnay, viura , airén ...

Elevada tolerancia al alcohol. 15% vol.

Se adapta a los medios más difíciles :

- ✓ baja temperatura 10°C
- ✓ pH ácidos.
- ✓ Resistencia al SO₂.

Muy baja formación de SH₂ y espuma.

Muy bajos requerimientos nutricionales.

Obtención de vinos auténticos, genuinos y típicos.

IOC B2000™



Dosis empleo :
20 g / hL
Envase : 500g-10Kg

LEVADURA DE REFERENCIA PARA OBTENER INTENSOS AROMAS EN LOS VINOS DE VARIETADES NEUTRALES Y TIOLADAS.

IOC B2000 aumenta la concentración en ésteres. Potencia la frescura e intensidad aromática de frutas frescas.

También una de las mejores levaduras para la expresión aromática en los vinos rosados.

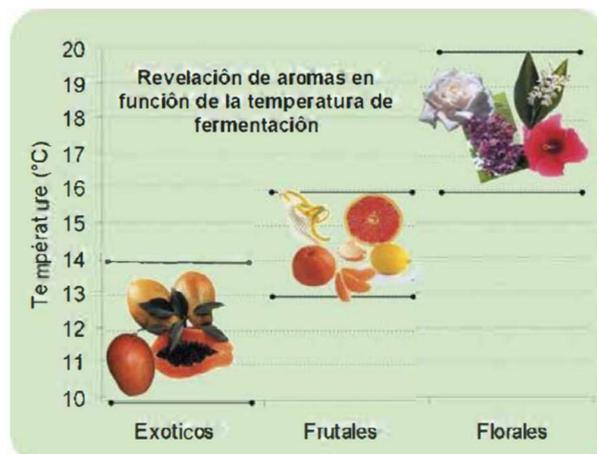
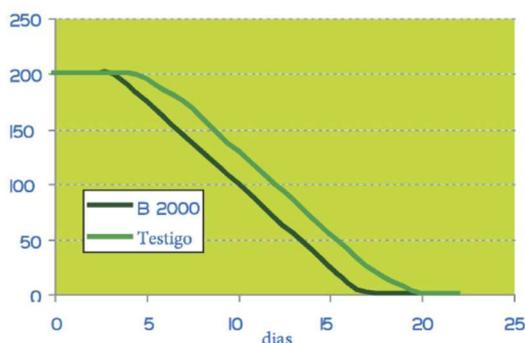
Permite obtener diferentes perfiles aromáticos en función de la temperatura de fermentación, y así equilibrar notas fermentativas y varietales (ver cuadro).

Necesita una nutrición compleja para un mejor desarrollo de sus características aromáticas y de sabor.

IOC B2000 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.

En vinos rosados, IOC B2000 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.



IOC REVELATION THIOLS™



Dosis empleo :
20 g / hL
Envase : 500g

LEVADURA PARA LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE PRECURSORES TIOLADOS (3-MH) EN VARIEDADES COMO: (VERDEJO, SAUVIGNON BLANC, SYRAH ...).

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 los notas varietales característicos de numerosas variedades como verdejo, sauvignon blanc, colombar, moscatel, syrah, gamay, pinot noir, cabernets, merlot, tempranillo, etc.

Trabaja mejor con:

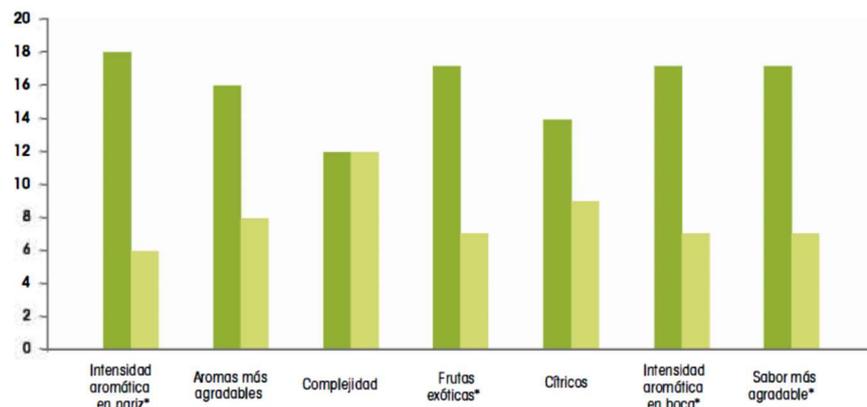
- ✓ Baja turbidez (20-100 NTU)
- ✓ Temperatura desde 14°C hasta 18°C
- ✓ Nutrición orgánico
- ✓ pH ≥ 3.3

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



IOC FIZZ+™



Dosis empleo :
20 g / hL
Envase : 500g

LEVADURA AROMÁTICA QUE REVELA NOTAS AFRUTADAS PARA VINOS BLANCOS.

La levadura IOC FIZZ+ se ha seleccionado para responder a las expectativas de la producción de los vinos tanto de variedades nobles como neutras.

- ✓ Aporta gran volumen en boca, ideal para vinos de variedades ligeras.
- ✓ Posee unas aptitudes fermentativas excepcionales.
- ✓ Contribuye a la intensidad afrutada de estos vinos.

IOC DYNAMIX™



Dosis empleo :
20 g / hL
Envase : 500g

MEZCLA DE *Saccharomyces cerevisiae* PARA EXPRESAR EL POTENCIAL DEL TERRUÑO Y DE LA UVA, CON TOTAL SEGURIDAD.

Seleccionada por Inter-Rhône en la región de North Cotes du Rhône, Francia. Mezcla de levaduras diversificadas y complementarias procedentes de diferentes viñedos.

- ✓ Permite expresar la biodiversidad microbiana al tiempo que evita la estandarización del vino, ligada a los defectos de una fermentación no controlada.
- ✓ Garantiza fermentaciones regulares entre 14°C y 28°C.
- ✓ Baja producción de acidez volátil.
- ✓ Baja producción de SO₂.
- ✓ Obtención de vinos limpios con complejidad afrutada y notas florales, evitando riesgos negativos de las fermentaciones espontáneas.





Levaduras



IOC FRESH ROSÉ™



Dosis empleo :
20 g / hL
Envase : 500g-10Kg

LEVADURA SELECCIONADA ESPECIALMENTE PARA OBTENER ROSADOS CON GRAN EXPRESIÓN FLORAL Y FRUTAL (VARIETALES Y ÉSTERES).

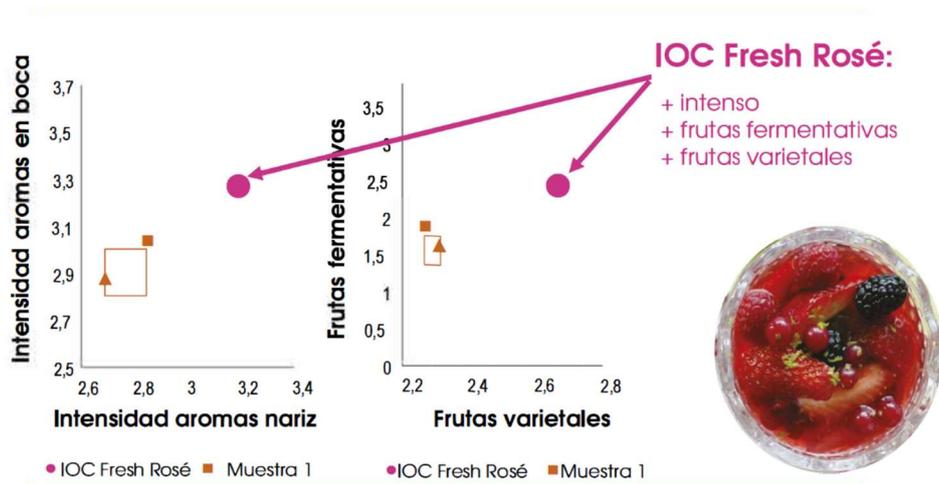
Esta cepa se utiliza principalmente para obtener una alta ganancia en intensidad aromática con sabor de fruta varietal principalmente, pero también de ésteres. El aroma también tiene notas florales que aumentan aún más la complejidad obtenida.

Resaltan los notas en vinos rosados :

- ✓ florales
- ✓ cítricas
- ✓ especiadas

Contribución gustativa muy positiva, esencial en la reducción de sensaciones agresivas como la acidez, la sequedad y el amargor.

FRESH ROSÉ™ : la expresión afrutada



FRESH ROSÉ™ : la expresión floral varietal



IOC INFINI TWICE™



NOVEDAD



Dosis empleo :
20 g / hL
Envase : 500g

LEVADURA QUE APORTA EQUILIBRIO ENTRE VOLUMEN Y FRESCURA, SIN LÍMITE.

- ✓ IOC INFINI'TWICE es una sinergia de levaduras que ha sido seleccionada por su aptitud para aumentar los aromas frescos de cítricos (concretamente limón), de melocotón, de albaricoque, frutas exóticas y de flores.
- ✓ Permite conseguir una amplificación de la contribución sensorial.
- ✓ Contribuye al equilibrio entre volumen en boca y la frescura en final.
- ✓ Es una levadura adecuada para muchas variedades de uva, pero con la variedad Chardonnay se consigue un perfil muy elegante.
- ✓ Las necesidades de nitrógeno son moderadas y el rango de temperatura de fermentación es 12-30 °C, con una tolerancia al alcohol de 15.5 % vol.
- ✓ Es una levadura que tiene una alta seguridad fermentativa y una rápida cinética de fermentación.
- ✓ Muy baja producción de acidez volátil, de SH₂ y de espuma.

Infini'TWICE



NOVEDAD



Levaduras no productoras de SO₂



Levaduras que NO producen sulfitos en los vinos



IOC BE FRUITS™



Dosis empleo :
20 g / hL
Envase : 500g-10Kg

LA HERRAMIENTA NATURAL PARA LA LIMITACIÓN DE SULFITOS EN LOS VINOS FRUTALES DE CALIDAD.

IOC BE FRUITS procede de una selección de levadura de tecnología innovadora.

Permite revelar los ésteres frutales (frutos rojos, piña y cítricos) en los vinos blancos, rosados y tintos sin tener la capacidad de formar SO_2 . Además, se reduce la formación de acetaldehído, una molécula que combina altamente sulfitos.

Todas estas características definen **IOC BE FRUITS** como una herramienta excepcional para la producción de un vino saludable, aromas penetrantes e intensos de fruta fresca, y con niveles de sulfitos muy bajos.

En línea con la levadura IOC B2000, reconocida en todo el mundo por la revelación de ésteres frutales, **IOC BE FRUITS** permite la obtención de altos niveles de ésteres (por lo general asociado con aromas de fruta fresca: fresa, piña, cítricos) sin disminuir la contribución de los aromas varietales de tipo tioles.

La pureza de la expresión de la fruta se complementa, por incapacidad **IOC BE FRUITS** de producir compuestos azufrados negativos. De hecho, mientras que la mayoría de levaduras producen sulfitos de sulfatos (de más o menos importancia dependiendo de la cepa y los requisitos de fermentación), **IOC BE FRUITS** no presenta esta aptitud.

IOC BE FRUITS, debido a sus características hereditarias, no puede producir niveles elevados de acetaldehído y permite, de este modo, limitar los sulfitados con una máxima eficacia de estos últimos.

Asociado a las estrategias y herramientas desarrolladas por IOC para el control de la oxidación y de las contaminaciones microbiológicas, ya sea durante las etapas previas a la fermentación, durante los procesos fermentativos o en crianza, **IOC BE FRUITS** es un potente impulsor de reducción de las concentraciones de SO_2 .

IOC BE THIOLS™



Dosis empleo :
20 g / hL
Envase : 500g-10Kg

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

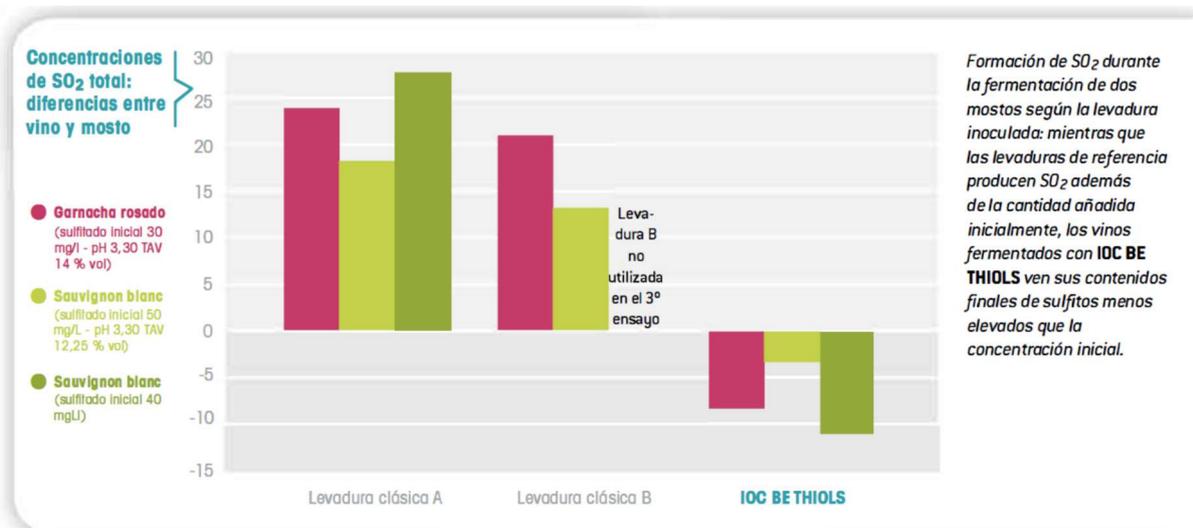
IOC BE THIOLS proviene de una selección de levadura de tecnología innovadora. Permite revelar los tioles frutales (cítricos y frutas exóticas) en los vinos blancos o rosados, sin tener la capacidad de formar SO_2 .

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 mejoría 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.

Ensayo con levadura IOC BE THIOLS™





Levaduras vinos tintos



	INSTANT SC	VIACELL CER	VIACELL RA-17	VIACELL Yseo 2226	VIACELL C-58
Tipo de Vino	●	●	● ● ●	●	● ● ●
● Bio ○ NOP	● ●	● ●	● ●	● ●	● ●
Efecto Sensorial	Neutra	Ésteres	Ésteres	Varietal	Guarda
Rango Tª (°C)	15 a 30	18 a 35	18 a 32	18 a 30	14 a 35
Velocidad fermentativa	Rápida	Rápida	Moderada	Rápida	Moderada
Factor Killer	Killer	Killer	Sensible	Killer	Killer
Tolerancia alcohol	16	15	15	16.5	15
Necesidades nutricionales	Bajas	Bajas	Medias	Altas	Bajas
Dosis recomendadas	20-30 g/HL	20-30 g/HL	20-30 g/HL	20-30 g/HL	20-30 g/HL
Envase	10 Kg	10 Kg 500 g	10 Kg 500 g	500 g	10 Kg 500 g
Gama					

LEVADURAS NO PRODUCTORAS DE SULFUROSO

	Tipo de vino	● Bio ○ Nop	Efecto sensorial	Rango Tª (°C)	Velocidad fermentativa	Factor Killer	Tolerancia al alcohol	Necesidades nutricionales
IOC BE FRESH	●	● ●	Ésteres	15 a 32	Rápida	Killer	15.5	Elevadas
IOC BE FRUITS	● ● ●	● ●	Ésteres	15 a 25	Rápida	Killer	14	Altas

	SUCCESS PERFECT TINTO	IOC 18/2007	IOC RP-15	IOC PRIMROUGE R9001	IOC R9008	IOC REVELATION TERROIR	IOC DYNAMIX
Tipo de Vino	●	● ● ●	●	●	●	●	● ● ●
● Bio ○ NOP	● ● ○	● ● ○	● ● ○	● ● ○	● ● ○	● ● ○	● ● ○
Efecto Sensorial	Ésteres	Varietal	Guarda	Ésteres	Varietal	Ésteres	Varietal
Rango Tª (°C)	15 a 32	10 a 30	18 a 30	15 a 28	18 a 30	15 a 30	12 a 32
Velocidad fermentativa	Rápida	Muy rápida	Moderada	Moderada	Moderada	Moderada	Moderada
Factor Killer	Killer	Killer	Killer	Sensible	Killer	Killer	Killer
Tolerancia alcohol	16	15	17	15	16	15	16
Necesidades nutricionales	Medias	Bajas	Medias	Altas	Bajas	Elevadas	Medias
Dosis recomendadas	20-30 g/HL	20-30 g/HL	20-30 g/HL	20-30 g/HL	20-30 g/HL	20-30 g/HL	20-30 g/HL
Envase	10 Kg	10 Kg 500 g	500 g	10 Kg 500 g	500 g	500 g	500 g
Gama							

LEVADURAS ECOLÓGICAS

	Tipo de vino	● Bio ○ Nop	Efecto sensorial	Rango Tª (°C)	Velocidad fermentativa	Factor Killer	Tolerancia al alcohol	Necesidades nutricionales
IOC BIO	● ● ●	● ● ○	Ésteres	14 a 30	Rápida	Killer	15	Medias



Levaduras



INSTANT SC™



Dosis empleo :
20 g / hL
Envase : 10Kg

Saccharomyces cerevisiae cerevisiae. FERMENTACIONES REGULARES Y COMPLETAS EN LA VINIFICACIÓN DE TINTOS, ROSADOS Y BLANCOS EN GRAN VOLUMEN.

Levadura adecuada para ser empleada como Starter de Fermentación (arranque de fermentación). Fermentaciones en gran volumen de vinos blancos, tintos y rosados.

CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS

- ✓ Rango de temperatura (18 - 30 °C).
- ✓ Fase de latencia corta.
- ✓ Fermentación rápida.
- ✓ Necesidad en NFA medias. Buena respuesta a la adición de Feraid E y Feraid E Blanc. Baja producción de acidez volátil.
- ✓ Baja producción de SO₂.
- ✓ Aromáticamente neutra.
- ✓ Facilita la fermentación mololáctica.

VIACELL CER™



Dosis empleo :
20 g / hL
Envase : 500g-10Kg

LEVADURA PARA TINTO Y ROSADO CON MUY BUENA RELACIÓN CALIDAD-PRECIO.

Levadura con alta seguridad fermentativa. Cinética rápida y regular en condiciones difíciles. (alto alcohol 15% vol, alta temperatura 35 ° C.).

- ✓ Muy baja producción de Acidez volátil.
- ✓ Resistencia a elevadas temperaturas y altas concentraciones de SO₂.
- ✓ Ideal para inicio de vendimia.
- ✓ Optimización de depósitos. (Baja formación de espuma).
- ✓ Bodegas sin óptimo control de temperatura.
- ✓ Aplicaciones: Vinos tintos con maceraciones cortas.
Rosados con cuerpo y grado.
Uva botritizda (implantación elevada).
- ✓ Respeto varietal, fruta directa.

VIACELL RA-17™



Dosis empleo :
20 g / hL
Envase : 500g-10Kg

VINOS JÓVENES CON AROMAS INTENSOS Y RESPETO DEL COLOR.

Seleccionada en la región de Borgoña. Sobre pinot noir. Levadura recomendada para la elaboración de vinos tintos jóvenes con más color y aromas frutales más intensos y estables. Muy adecuada para vinos rosados con máxima expresión aromática de fruta roja directa.

- ✓ Se recomienda para maximizar el carácter varietal y para obtener vinos tintos y rosados de aromas intensos, frescos y limpios, estables en el tiempo, en comparación con otras levaduras "premier".
- ✓ Con uvas de menor madurez o altos rendimientos, mejora la calidad, con una percepción más madura en boca.
- ✓ Respeto el color de los vinos, gracias a su baja capacidad de adsorción de antocianos.
- ✓ Para obtener la máxima intensidad aromática y redondez en boca se recomienda seguir un protocolo adecuado de protección (Fortiferm) y nutrición (nutrientes de la gama Feraid).

VIACELL C-58™



Dosis empleo :
20 g / hL
Envase : 500g-10Kg

VARIETALES DE ALTA GAMA CON VOLUMEN EN BOCA Y APTITUD PARA LA CRIANZA.

Destinada a la elaboración de variedades nobles. Muy alta liberación de polisacáridos de la pared celular durante fermentación, lo que contribuye a dar volumen en boca, vinos grasos y maduros.

- ✓ Alta seguridad fermentativa (carácter fructífero), contribuyendo desde la fermentación a la buena capacidad de crianza y estabilidad en el tiempo de los vinos. Muy baja producción de acidez volátil.
- ✓ Cepa ideal para la práctica de maceración prefermentativa o crio maceraciones (alto poder de implantación a bajas temperaturas).Potenciando los aromas frutales.
- ✓ Alta compatibilidad con la fermentación maloláctica, especialmente adaptada y recomendada para coinoculación, con las bacterias seleccionadas OMEGA , PN4 y EXTRAFLORE PURE FRUIT.
- ✓ 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).(Tempranillo ...).

VIACELL Yseo 2226™

LALLEMAND

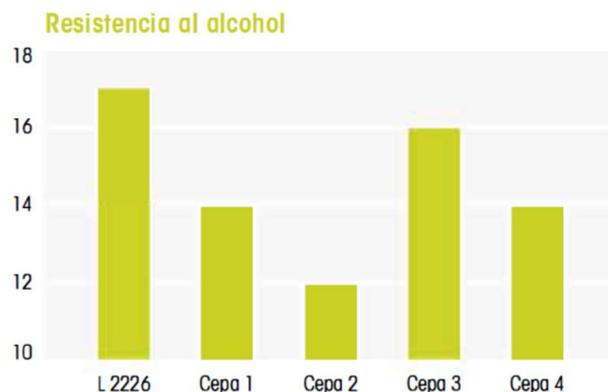


Dosis empleo :
20 g / hL
Envase : 500g

EQUILIBRIO EN VINOS TINTOS ALCOHÓLICOS.

Muy adecuada para vinos elaborados a partir de variedades como Garnacha, Cariñena o Mozuelo, Monastell y cuando se trabaja con uvas de otras variedades, por ejemplo Tempranillo, muy maduras o sobre maduras.

- ✓ Tolerancia al alcohol: hasta 16.5% de alcohol.
- ✓ Obtención de vinos con estructura y color, equilibrando el alcohol final y el perfil aromático con destacadas notas de frutas rojas: mora, cereza.
- ✓ Fase de latencia muy corta y velocidad de fermentación rápida. Necesidad en nitrógeno asimilable: elevadas.
- ✓ Vinos tintos de crianzas medias y largas.
- ✓ Debido a la estructura tónica que aporta, es muy adecuada para equilibrar vinos muy alcohólicos. (Tintos de zonas cálidas).





Levaduras



SUCCESS PERFECT TINTO™



Dosis empleo :
20 g / hL
Envase : 10Kg

FERMENTACIONES SEGURAS, DESARROLLO DE FRUTA ROJA FRESCA Y LIMPIDEZ AROMÁTICA.

SUCCESS PERFECT TINTO tiene un excelente poder de implantación. Muy alta seguridad fermentativa.

Cinética rápida y regular en condiciones difíciles: alto grado alcohólico.

SUCCESS PERFECT TINTO ha sido seleccionada para la optimización del color y de la estructura de los vinos tintos de variedades como: Tempranillo, Garnacha, Monastrell, Bobal, Syrah ...

Permite la obtención de vinos frescos y con gran intensidad aromática, desarrollando la expresión varietal y dando complejas notas de fruta fresca (frambuesa, fresa, grosella roja ...) con tonos minerales.

En la boca produce vinos redondos, equilibrados en acidez, reduciendo la astringencia y el verdor.

También muy adecuada para fermentar en grandes volúmenes, por su seguridad fermentativa dejando los vinos secos con rapidez y potenciando los aromas frutales.

Baja producción de SH₂, evitando la aparición de olores de reducción, obteniendo vinos limpios, afrutados, elegantes y con boca suave.



CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS :

- ✓ Especie: *Saccharomyces cerevisiae* .
- ✓ Factor Killer: K2 activa .
- ✓ Resistencia al alcohol: > 15 % vol.
- ✓ Necesidades de nitrógeno: rápida.
- ✓ Garantiza fermentaciones regulares entre 15°C y 32°C .
- ✓ Evitar temperatura >26°C en caso de etanol potencial > 14% vol. Fase de latencia: corta .
- ✓ Velocidad de fermentación: rápida .
- ✓ Producción de acidez volátil: muy baja .
- ✓ Producción de SO₂: muy baja .
- ✓ Producción de H₂S: muy baja .
- ✓ Producción de etanol: muy baja .
- ✓ Producción de espuma: baja .

IOC PRIMROUGE R9001™

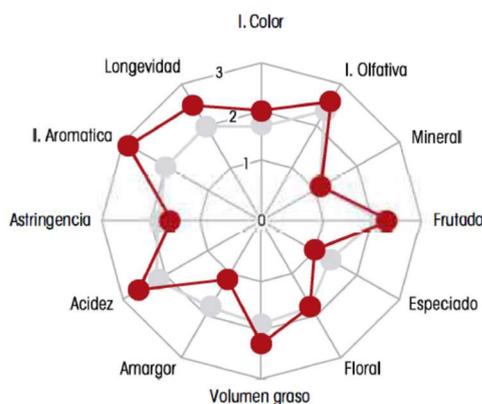


Dosis empleo :
20 g / hL
Envase : 500g-10Kg

LEVADURA 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 limpia, 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 RP-15™



Dosis empleo :
20 g / hL
Envase : 500g-10Kg

TINTOS CONCENTRADOS DE ALTA EXPRESIÓN MANTENIENDO LA FRESCURA.

IOC RP-15 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.

- ✓ Resistencia elevada al alcohol 16 % vol.
- ✓ Posee actividades enzimáticas que favorecen la extracción de polifenoles aumentando el color y los aromas (frutos rojos y carácter especiado).
- ✓ Adecuada para los vinos top de gama, en donde es necesario expresar todo el potencial de las uvas y dotar al vino de frescura aromática y en boca, viveza tras crianza larga.
- ✓ IOC RP-15 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 R 9008™



Dosis empleo :
20 g / hL
Envase : 500g-10Kg

VINOS TINTOS CON VOLUMEN Y AROMAS DE FRUTOS MADUROS, MENOS VEGETAL.

Disminuye la sensación de verdor excesiva. Permite reducir los riesgos de aromas herbáceos sustituyéndolos por notas de frutos maduros. En boca las sensaciones tónicas verdes, agresivas, son eliminadas debido a la producción alta de polisacáridos y glicerol.

IOC R 9008 es por ello muy recomendada para variedades sensibles a estos defectos como: Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Petit verdot, Malbec, Garnacha, etc. También es recomendado su uso en uvas de madurez aromática y/o polifenólica insuficiente. Pero también en uvas de alto grado (16% vol).

Intensifica la mineralidad, salinidad, y longitud en boca. Apropia para hacer los vinos aptos para un consumo más rápido (redondez y madurez).

PUNTOS CLAVE :

- ✓ IOC R 9008 – frutos maduros en terciopelo.
- ✓ Producción alta de polisacáridos y glicerol.
- ✓ Disminuye la sensación de verdor excesiva.

ADAPTADA A :

- ✓ Uvas de madurez aromática y/o polifenólica insuficiente.
- ✓ Pero también uvas de alto grado (16% vol).
- ✓ Hacer los vinos aptos para un consumo más rápido (redondez y madurez).



Levaduras



IOC REVELATION TERROIR™



Dosis empleo :
20 g / hL
Envase : 500g

ALTA CAPACIDAD PARA ESTABILIZAR EL COLOR DE LOS VINOS TINTOS.

IOC RÉVÉLATION TERROIR ha sido seleccionada en la variedad 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.

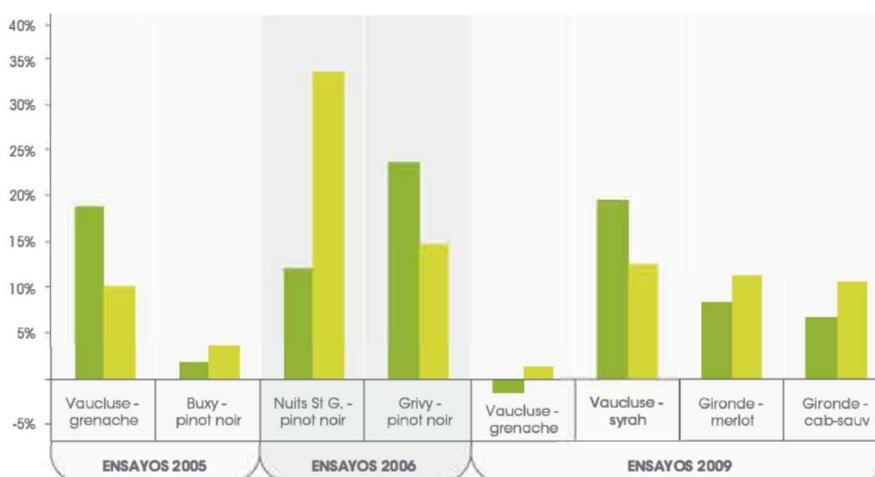
Su contribución sensorial esencial es revelar los aromas afrutados varietales (frambuesa, grosella, mora) típicos de numerosas variedades tintas, con un bonito equilibrio entre el frescor de la fruta y su madurez, el refinamiento y la elegancia.

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



LEVADURA ECOLÓGICA

IOC BIO™



Dosis empleo :
20 g / hL
Envase : 500g

LEVADURA ORGÁNICA SELECCIONADA PARA LA VINIFICACIÓN.

IOC BIO es una levadura orgánica certificada que cumple todas las condiciones exigidas por la normativa europea. La levadura IOC BIO ha sido elegida por su gran versatilidad de usos: factor killer, tolerancia al alcohol y adaptabilidad a una amplia gama de temperaturas de fermentación. Se puede utilizar para la vinificación de tintos, rosados y blancos, permitiendo obtener vinos con el máximo respeto varietal

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS :

- ✓ Especie: *Saccharomyces cerevisiae*.
- ✓ Factor Killer: K2 activa.
- ✓ Resistencia al alcohol: 16 % vol.
- ✓ Necesidad de nitrógeno: baja.
- ✓ Fase de latencia: corta. Se recomienda la inoculación en el momento del encubado para obtener rendimientos óptimos.
- ✓ Garantiza fermentaciones regulares entre 14 °C y 28 °C.
- ✓ Producción de acidez volátil: baja.



LEVADURA NO PRODUCTORA DE SO₂

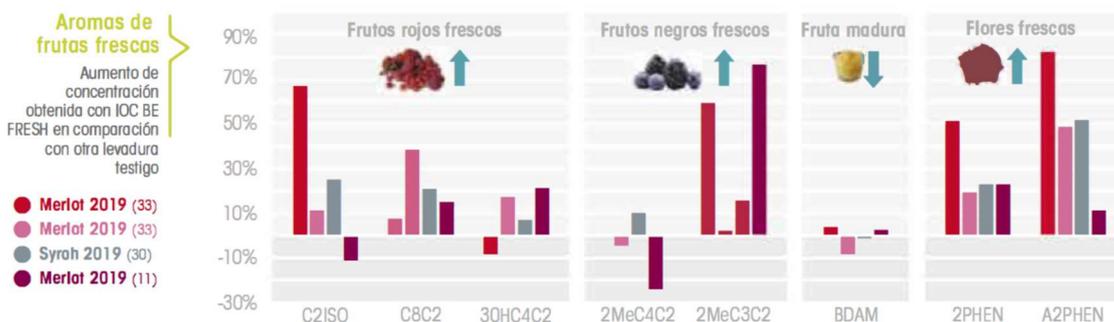


IOC BE FRESH™



LEVADURA NO PRODUCTORA DE SULFUROSO, AUMENTA LA FRESCURA Y REDONDEZ DE LOS VINOS TINTOS.

Una solución que no tiene la capacidad de formar SO₂ y que revela e intensifica los aromas de frutos rojos frescos. Además, reduce la formación de acetaldehído, una molécula que tiende a combinarse fuertemente con los sulfitos. Todas estas características definen a **IOC BE FRESH** como una herramienta excepcional para la vinificación de cosechas maduras y la producción de vinos tintos sanos, limpios y de gran frescura tanto en nariz como en boca, manteniendo al mínimo los niveles de sulfitos.





ENZIMAS



Enzimas



MYZYM

La gama MYZYM™ del IOC es la respuesta a los deseos de los enólogos de disponer de soluciones adaptadas a sus necesidades.

Basándose en un estudio sobre las expectativas de los usuarios de enzimas enológicas y en nuestra experiencia en todos los viñedos, hemos creado la gama MYZYM™ basada en criterios de **calidad, eficiencia y fiabilidad**.

De antemano, el IOC analizó y probó un conjunto de materias primas y formulaciones del mercado antes de proceder a una

selección rigurosa de los materiales más eficaces de acuerdo con las realidades económicas del mercado.

Deseosos por facilitar la aplicación de nuestras enzimas, ofrecemos formulaciones microgranuladas, lo que limita su pulverulencia o formulaciones líquidas «listas para usar».

MYZYM™ es una gama completa de soluciones adaptadas, para cada aplicación y para todas las condiciones, probadas y validadas por la industria del vino.

MYZYM : ¿POR QUÉ ?

Las enzimas son proteínas naturales que aceleran las reacciones bioquímicas de los seres vivos. Las enzimas enológicas, por lo tanto, le permitirán **acelerar y amplificar las diferentes etapas de la vinificación** aportándole :

- **Una ganancia cuantitativa** : ahorro de tiempo, aumento de volumen de jugo, mejora de la filtrabilidad.
- **Una ganancia cualitativa** : liberación de aromas, ganancia de color, de estructura.

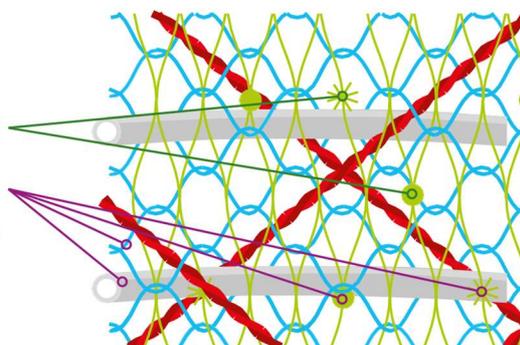
Por lo tanto, será necesario elegir la enzima cuya acción sobre la uva será más adecuada para el resultado deseado.

Estructura de la pared celular de la uva y acción dirigida de las enzimas



ENZIMAS DE CLARIFICACIÓN

ENZIMAS DE EXTRACCIÓN



MYZYM : ¿CÓMO ?

Para garantizar la eficacia de las enzimas enológicas, se deben controlar ciertos parámetros.

TEMPERATURA: demasiado baja, ralentiza las enzimas, demasiado alta, las destruye. La temperatura óptima de uso de enzimas está lejos de la zona estándar de vinificación. Si desea usar las enzimas a temperaturas más extremas, será necesario elegir la enzima más adecuada para estas condiciones específicas, aumentar el tiempo de acción y las dosis de empleo.

BENTONITA: las enzimas son inactivadas por la bentonita. Por lo tanto, deben usarse antes de la adición de bentonita, o después de que la bentonita se haya eliminado por completo.

APLICACIÓN: ofrecemos formulaciones enzimáticas en forma microgranulada perfectamente solubles, para una gran facilidad de uso. Para optimizar su homogeneización en el mosto o el vino, primero es conveniente disolverlas y diluirlas en diez veces su peso de agua fría.

MYZYM CLARIF™
Clarificación de mostos

MYZYM ULTRA CLARIF™
Clarificación de los mostos
en condiciones difíciles

MYZYM CLEAR™
Clarificación de mostos y vinos
botritizados, mejora de la filtrabilidad

MYZYM READY'UP™
Formulación líquida específica
para clarificación en flotación

MYZYM READY SPIRIT™
Formulación líquida para el prensado y
la clarificación de mostos destinados a los
productos de destilación (bajo PME)

MYZYM READY PRESS™

Formulación líquida para el prensado
de uvas destinadas a la producción
de vinos blancos o rosados

MYZYM MPF™

Extracción de color y de los precursores
aromáticos en maceración en frío

MYZYM EXTRACT™

Extracción del color e incremento
de la estructura

MYZYM ULTRA EXTRACT™

Extracción del color e incremento de
la estructura en condiciones difíciles

MYZYM RED FRUITS™

Extracción y revelación de
los precursores aromáticos
de las uvas tintas

MYZYM WHITE FRUITS™

Extracción y revelación de los precursores
aromáticos de las uvas blancas

MYZYM ÉLEVAGE™

Incremento del volumen, estructura y de los
aromas por autólisis acelerada de las
levaduras

MYZYM AROMA™

Revelación de aromas varietales a partir de
precursores



Enzimas



OPERACIONES PREFERMENTATIVAS - CLARIFICACIÓN

	MYZYM Clarif™	MYZYM Ultra Clarif™	MYZYM Clear™	MYZYM Ready Up™	MYZYM Ready Spirit™
Tipo de vino	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●
Formulación	MG	MG	MG		
● Bio ○ NOP	● ○	● ○	● ○	● ○	● ○
Estado de vinificación	Clarificación por desfangado	✓	✓		✓
	Clarificación por flotación			✓	
Condiciones	Normales	✓			
	Normales a difíciles		✓		✓
	Muy difíciles (<i>Botrytis</i> , filtrabilidad)			✓	
	Extremas (en frío, en caliente)				
Ganancia	Relación mosto/fangos	●	● ●	● ●	●
	Tiempo	● ●	● ●	● ●	● ●
	Filtrabilidad	●	●	● ● ●	●
Actividades	Primarias	Pectinasa	Pectinasa	Pectinasa β-glucanasa	Pectinasa
	Secundarias				
Dosis de empleo indicativa	1 a 3 g/ hL	1 a 2 g/ hL	1 a 3 g/ hL	2 a 3 mL / hL	1 a 3 mL / hL
Envasado	1 kg - 10 kg	250 g - 1 kg	100 g	20 kg	1 L

OPERACIONES PREFERMENTATIVAS – EXTRACCIÓN /MACERACIÓN

		MYZYM Ready Press™	MYZYM MPF™	MYZYM Extract™	MYZYM Ultra Extract™	MYZYM Red Fruits™	MYZYM White Fruits™
Tipo del vino		● ●	● ●	●	●	● ●	● ●
Formulación *			MG	MG	MG	MG	MG
● Bio ○ NOP		* ● ○	* ● ○	* ● ○	* ● ○	○	○
Estado de vinificación	Prensado	✓					
	Maceración pelicular		✓				✓
	Maceración Extracción		✓	✓	✓	✓	✓
Condiciones	Normales	✓	✓	✓		✓	✓
	Difíciles	✓	✓		✓	✓	
Ganancia	Relación mosto / fangos	● ●	● ●	●	● ●	● ●	● ●
	Filtrabilidad	●	●	●	●	●	●
	Volumen en boca/estructura		●	● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●
	Color		● ● ●	●	● ● ●	●	●
	Aromas		● ●		●	● ● ●	● ● ●
Actividades clave	Primarias	Pectinasa	Pectinasa	Pectinasa	Pectinasa	Pectinasa Glucosidasa (de la cual arabinofuranosidasa)	Pectinasa β-glucosidasa
	Secundarias	Hemicelulasa	Celulasa y hemicelulasa	Celulasa y hemicelulasa	Celulasa y hemicelulasa	Celulasa y hemicelulasa	Celulasa y hemicelulasa
Dosis de empleo indicativa		2 a 3 mL / hL	1 a 3 g/ hL	2 a 3 g/ hL	1 a 2 g/ hL	1 a 2 g/ hL	1 a 3 g/ hL
Envasado		20 L	100 g - 1 kg	100 g - 250 g 1 kg - 10 kg	250 g	100 g	100 g - 250 g 1 kg - 10 kg

*Uso exclusivamente para clarificación



Clarificación



MYZYM Clarif™



CLARIFICACIÓN DE MOSTOS.

¿PARA QUÉ LA UTILIZAMOS?

Permite acelerar la clarificación de mostos, con buena compactación de las lías.

COMPOSICIÓN:

Pectinasa.

BENEFICIOS DEL PRODUCTO:

- Rápido desfangado de los mostos.

CUÁNDO:

Lo antes posible la dosis de empleo y el tiempo de contacto varían según la técnica utilizada, el grado de despectinización requerido, la temperatura y el pH.

MYZYM Ultra Clarif™



CLARIFICACIÓN DE MOSTOS EN CONDICIONES DIFÍCILES.

¿PARA QUÉ LA UTILIZAMOS?

Enzima de clarificación altamente concentrada, permite la clarificación rápida de mostos que presentan dificultades en el desfangado.

COMPOSICIÓN:

Pectinasa con actividades secundarias beneficiosas.

BENEFICIOS DEL PRODUCTO:

- Rápido desfangado de los mostos difíciles, y magnífica compactación de los fangos.

CUÁNDO:

Lo antes posible la dosis de empleo y el tiempo de contacto varían según la técnica utilizada, el grado de despectinización requerido, la temperatura y el pH.

Clarificaciones específicas

MYZYM Clear™



CLARIFICACIÓN DE MOSTOS Y VINOS BOTRITIZADOS, MEJORA LA FILTRABILIDAD.

¿PARA QUÉ LA UTILIZAMOS?

Botrytis cinerea y levaduras secretan β -glucanos específicos que limitan fuertemente la clarificación del mosto/vino y la filtrabilidad del mismo.

COMPOSICIÓN:

Pectinasa + β (1,3;1,6) glucanasa

BENEFICIOS DEL PRODUCTO:

• Sinergia entre la despectinización y la degradación de los glucanos. Aumenta la intensidad y la nitidez aromática. En tintos estabiliza el color y aumenta la intensidad de la materia colorante.

CUÁNDO:

En el desfangado del mosto con *Botrytis* y/o clarificación del vino después de FA, preparación para la filtración.

En mostos botritizados, si se utiliza bentonita tener la precaución de añadirla después de la despectinización total por **MYZYM CLEAR**.

MYZYM Ready Up™



FORMULACIÓN LÍQUIDA ESPECÍFICA PARA LA FLOTACIÓN.

¿PARA QUÉ LA UTILIZAMOS?

En la flotación, primero intentamos desmetilar para que aparezca la carga negativa (actividad PME incrementada). Luego tratamos de evitar cortar demasiado las cadenas de pectina para incrementar la velocidad de ascenso del floculo. (Menor actividad PL/PG.)

COMPOSICIÓN:

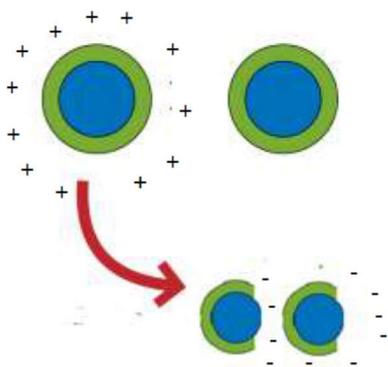
Pectinasas con ratio PME/(PG+PL) elevado.

BENEFICIOS DEL PRODUCTO:

- Reduce el tiempo de flotación. Espumas más compactas gracias a una mejor aglomeración de partículas.

CUÁNDO:

En cuanto obtengamos el mosto, para que se produzca la despectinización lo antes posible. Una vez comprobado que el mosto está despectinizado (test de pectinas), podemos añadir los clarificantes de flotación.



Pectinasa para flotación

- ✓ Aparición de cargas negativas por desmetilación.
- ✓ Reducción del tamaño.

MYZYM Ready Spirit™



FORMULACIÓN LÍQUIDA PARA PENSADO Y CLARIFICACIÓN DE LOS MOSTOS DESTINADOS A DESTILACIÓN. (BAJA PME)

¿PARA QUÉ LA UTILIZAMOS?

Pensado de la vendimia destinada a elaboración de destilados. Evitar que se conviertan los grupos metilo de las pectinas en metanol durante la FA.

COMPOSICIÓN:

Pectinasas (líquidas) muy baja en actividad PME.

BENEFICIOS DEL PRODUCTO:

- Pensado más suave para limitar la trituración por lo tanto menos producción de alcoholes superiores.
- Menos metanol por su baja actividad Pectin-Metil-Esterasa (PME).

CUÁNDO:

Directamente los remolque o cajas de vendimia o en prensa (utilizable para sidra).



Maceración y Extracción



MYZYM Extract™



RÁPIDA EXTRACCIÓN DE COLOR Y AUMENTO DE ESTRUCTURA.

¿PARA QUÉ LA UTILIZAMOS?

Maceración y rápida extracción del color y aroma en vinos tintos.

COMPOSICIÓN:

Pectinasas, celulasas y hemicelulasas.

BENEFICIOS DEL PRODUCTO:

- Extracción rápida de antocianinas y taninos contenidos en el hollejo: limita el aplastamiento de la uva y los sabores herbáceos.
- Aumenta el color, la estructura y el volumen en boca.
- Aumento del rendimiento del mosto durante el descube y el prensado.

CUÁNDO:

Encubado

MYZYM Ultra Extract™



RÁPIDA EXTRACCIÓN DE COLOR Y AUMENTO DE ESTRUCTURA EN CONDICIONES DIFÍCILES.

¿PARA QUÉ LA UTILIZAMOS?

Maceración y rápida extracción de color y aroma en vinos tintos en condiciones difíciles.

COMPOSICIÓN:

Alta concentración de pectinasas, celulasas y hemicelulasas.

BENEFICIOS DEL PRODUCTO:

Extracción rápida de antocianinas y taninos contenidos en el hollejo:

- Limita el aplastamiento de la uva y los sabores herbáceos.
- Aumenta el color, la estructura y el volumen en boca.
- Uvas de difícil extracción (hollejos gruesos y/o bayas pequeñas o poco maduras).
- Vendimia parcialmente alterada. Aumento de la velocidad de extracción que disminuye el tiempo de maceración.
- Aumento del rendimiento del mosto durante el descube y el prensado.
- Extracción de polisacáridos de pequeño tamaño (RGII por ejemplo) que contribuyen al recubrimiento de los taninos y en consecuencia logramos reducir la astringencia y disminuir el VERDOR.

CUÁNDO:

Encubado

Extracciones específicas

MYZYM Ready Press™



FORMULA LIQUIDA PARA Prensado DE VENDIMIA DESTINADAS A LA ELABORACION DE VINOS BLANCOS O ROSADOS.

¿PARA QUÉ LA UTILIZAMOS?

Formulación líquida que permite aumentar significativamente el rendimiento de mosto y limitar el tiempo de prensado.

COMPOSICIÓN:

Pectinasa, hemicelulasa.

BENEFICIOS DEL PRODUCTO:

- Aumenta el rendimiento del mosto.
- Ciclos de prensado reducidos y menos extracción polifenólica.
- Hace que sea más fácil de desfangar.

MYZYM MPF™



Dosis empleo :
1 a 3 g / hL
Envase : 100g / 1Kg

EXTRACCIÓN DE COLOR Y PRECURSORES AROMÁTICOS EN MACERACION PREFERMENTATIVA EN FRIO.

¿PARA QUÉ LA UTILIZAMOS?

A baja T° las actividades enzimáticas se ralentizan. En la maceración prefermentativa en frío, son necesarias para extraer color y precursores aromáticos en una fase no alcohólica, así evitamos la extracción de taninos astrigentes y verdes solubles en alcohol.

COMPOSICIÓN:

Pectinasa, celulasa y hemicelulasa manteniendo la actividad a bajas temperaturas.

BENEFICIOS DEL PRODUCTO:

- Limitación de duración de MPF.
- Extracción dulce y selectiva, elaboración de vinos tintos afrutados, coloridos y suaves.
- Maceración pelicular en blanco

CUÁNDO:

Lo antes posible.

MYZYM Red Fruits™



Dosis empleo :
1 a 2 g / hL
Envase : 100g / 1Kg

EXTRACCIÓN Y REVELACIÓN DE PRECURSORES AROMÁTICOS DE UVAS TINTAS.

¿PARA QUÉ LA UTILIZAMOS?

Los precursores de aromas afrutados varietales (norisoprenoides y terpenoles) de uvas tintas son difíciles de extraer y revelar. Esta enzima nos ayuda a su extracción y revelación.

COMPOSICIÓN:

Pectinasas, celulasas, hemicelulasas y glicosidasas (de los cuales arabinofuranosidasa)

BENEFICIOS DEL PRODUCTO:

Difusión optimizada de precursores, color, polisacáridos. Extracción suave de compuestos tánicos.

- Revelación aromática.
- Elaboración de vinos tintos intensos o rosados afrutados con volumen en boca.

CUÁNDO:

Añadir tan pronto como sea posible en la tolva de recepción, o en el encubado.

MYZYM White Fruits™



Dosis empleo :
1 a 3 g / hL
Envase : 1Kg / 10Kg

EXTRACCIÓN Y REVELACIÓN DE PRECURSORES AROMÁTICOS DE UVAS BLANCAS.

¿PARA QUÉ LA UTILIZAMOS?

Para macerar las uvas blancas, o bien para maceración de borras. Aumentamos el potencial aromático varietal (tioles y terpenoles) que se extraerán y revelarán.

COMPOSICIÓN:

Pectinasas, celulasas, hemicelulasas y β -glucosidasas.

BENEFICIOS DEL PRODUCTO:

- Extracción de precursores de sabor afrutado (tioles y terpenoles).
Revelación directa de terpenoles afrutados a partir de sus precursores.

CUÁNDO:

Añadir lo antes posible, en la recepción o en la prensa.
La revelación de tioles varietales debe implicar la levadura adecuada.



Clarificación y crianza



	MYZYM Élevage™	MYZYM Aroma™
Tipo de vino		
Formulación	Microgranulada	Microgranulada
● Bio ○ NOP		
Ganancia		
Filtrabilidad		
Estructura		
Aromas		
Actividades Primarias	β - glucanasa	β - glucosidasa
Dosis indicativa de empleo	1 a 3 g/hL	2 a 5 g/hL
Tiempo de actividad indicativo	1 a 6 semanas	1 a 6 semanas
Envases	100 g	100 g / 10 Kg

MYZYM Élevage™



Dosis empleo :
1 a 3 g / hL
Envase : 100 g

AUMENTO DE LA REDONDEZ Y DE LOS AROMAS POR AUTOLISIS ACELERADA DE LAS LEVADURAS.

¿PARA QUÉ LA UTILIZAMOS?

Crianza de vinos tintos, rosados o blancos sobre lías.

Permiten acelerar la autólisis de las levaduras, que sin adición de enzimas es demasiado lenta, y corremos el riesgo de alteraciones organolépticas y microbiológicas.

COMPOSICIÓN:

β -(1,3-1,6)-glucanasa y pectinasa.

BENEFICIOS DEL PRODUCTO:

- Liberar compuestos de la pared de células de levadura como manoproteínas y otros polisacáridos que aportan redondez y volumen.
- Permiten mejorar la filtrabilidad de los vinos, sobre todo en vendimias botritizadas.

CUÁNDO:

Después de la fermentación. En vinos terminados.

MYZYM Aroma™



Dosis empleo :
2 a 5 g / hL
Envase : 100g/10kg

REVELACIÓN DE LOS AROMAS VARIETALES DESDE SUS PRECURSORES.

¿PARA QUÉ LA UTILIZAMOS?

Para la **revelación de aromas varietales en el envejecimiento de los vinos**, que estén sin azúcares residuales. (actividad potencial máxima).

COMPOSICIÓN:

β -glucosidasa.

BENEFICIOS DEL PRODUCTO:

- Vinos más ricos en tioles, terpenoles y norisoprenoides aromáticos.
- **Aumento de la fruta general de los vinos.**

Preguntas frecuentes

¿Cuál es el modo de acción de las enzimas ?

Una enzima es una proteína capaz de acelerar una reacción bioquímica. Todo ser vivo funciona gracias a actividades enzimáticas. En el vino, las enzimas generalmente utilizadas permiten «cortar» moléculas muy grandes en fragmentos más pequeños. En clarificación, las diferentes actividades pectolíticas y glucanasas hacen que los mostos sean menos viscosos, reducen la acción de los coloides protectores y, por lo tanto, facilitan la sedimentación de los fangos, al acelerarla significativamente. En extracción, estas actividades pectolíticas se combinan con actividades secundarias (celulasas y xilanasas) que permiten debilitar la piel de la uva a nivel celular, liberando así mayor cantidad de mosto, pero, sobre todo, los constituyentes fundamentales para la calidad, tales como taninos, pigmentos, polisacáridos o incluso precursores de aromas.

¿Para que sirve la enzima ? ¿Cuál es el interés de añadir enzimas cuando la cosecha está sana ?

En el desfangado, la enzima es vital, porque las uvas contienen una gran cantidad de pectinas que se encuentran en el mosto. Estas pectinas están presentes incluso en cosechas sanas, ya que provienen de la uva. Estas moléculas son polisacáridos muy grandes que aumentan la viscosidad del mosto, ralentizando considerablemente la sedimentación de los fangos. Las pectinasas de la uva son insuficientes o incluso demasiado inhibidas (caso de estrés hídrico en el viñedo) para hacer frente a este obstáculo.

En extracción y maceración, el uso de formulaciones adecuadas hace posible acceder a fracciones fenólicas o aromáticas que son difíciles de extraer solo por acciones mecánicas, especialmente en un corto período de tiempo, tal como una maceración prefermentativa en frío. También permite aumentar el rendimiento de mosto flor, reducir las triturasiones y estabilizar el color, todo lo cual tiene, ciertamente, un impacto sobre la calidad del vino.

¿Por qué hay diferente tipos de enzimas ?

Cada objetivo tiene su formulación enzimática. El término genérico «pectinasas» agrupa los preparados más o menos concentrados en las tres subcategorías principales de pectinasas (pectinesterasas, endo- y exo-poligalacturonasas, pectinliasas), y más o menos ricos en actividades secundarias de interés enológico de extracción y/o de revelación (arabinanasa, galactanasa, ramnogalacturonasa, hemicelulasas, glucosidasas...).

»No quiero utilizar enzimas porque son productos químicos« Las enzimas están íntimamente ligadas a la vida y presentes en todos los seres vivos. Aunque los preparados enzimáticos siguen procesos de purificación muy técnicos, siguen siendo herramientas de vinificación naturales, presentes a una concentración más baja en la uva.

¿Cuándo debemos poner la enzima ? Para los blancos, ¿deberíamos enzimar en la jaula de prensa o en el depósito de desfangado ? La enzima se debe añadir lo antes posible en el proceso, para beneficiarse de la actividad enzimática tan pronto como sea posible. Por lo tanto, generalmente es preferible enzimar en la tolva de descarga,

incluso antes de la prensa, para aumentar la extracción de mosto y precursores de aromas durante el prensado.

¿Debo aumentar la dosis si los mostos están fríos ? ¿Cuál es la temperatura óptima para usar enzimas en maceración en tinto) MPF : ¿cuáles son las temperaturas límite y óptima de uso ?

Las actividades de las pectinasas es generalmente óptima a una temperatura cercana a 50° C. Baste decir que estamos lejos de las condiciones clásicas de maceración, excepto la termovinificación y la maceración prefermentativa en caliente (procesos en los que los niveles de sustancias pécticas son aún más elevados).

Se considera que las enzimas conservan la actividad a temperaturas superiores a 5°C. No son destruidas por el frío, simplemente ralentizadas.

Si los mostos están demasiado limpios (baja turbidez), ¿tendré más dificultades de fermentación y, por lo tanto, un aumento de la acidez volátil ?

Este riesgo existe, pero es suficiente reintegrar algunas lías para aumentar ligeramente la turbidez. Además, el uso del protector de levadura FORTIFERM™ en la rehidratación de las levaduras reducirá el riesgo de estrés fermentativo relacionado con baja turbidez. La rápida eliminación de fangos por la enzima sigue siendo en todos los casos una garantía de seguridad microbiológica, por lo tanto, fermentativa.

¿Por qué una enzima me parece eficaz una añada y menos en la siguiente ?

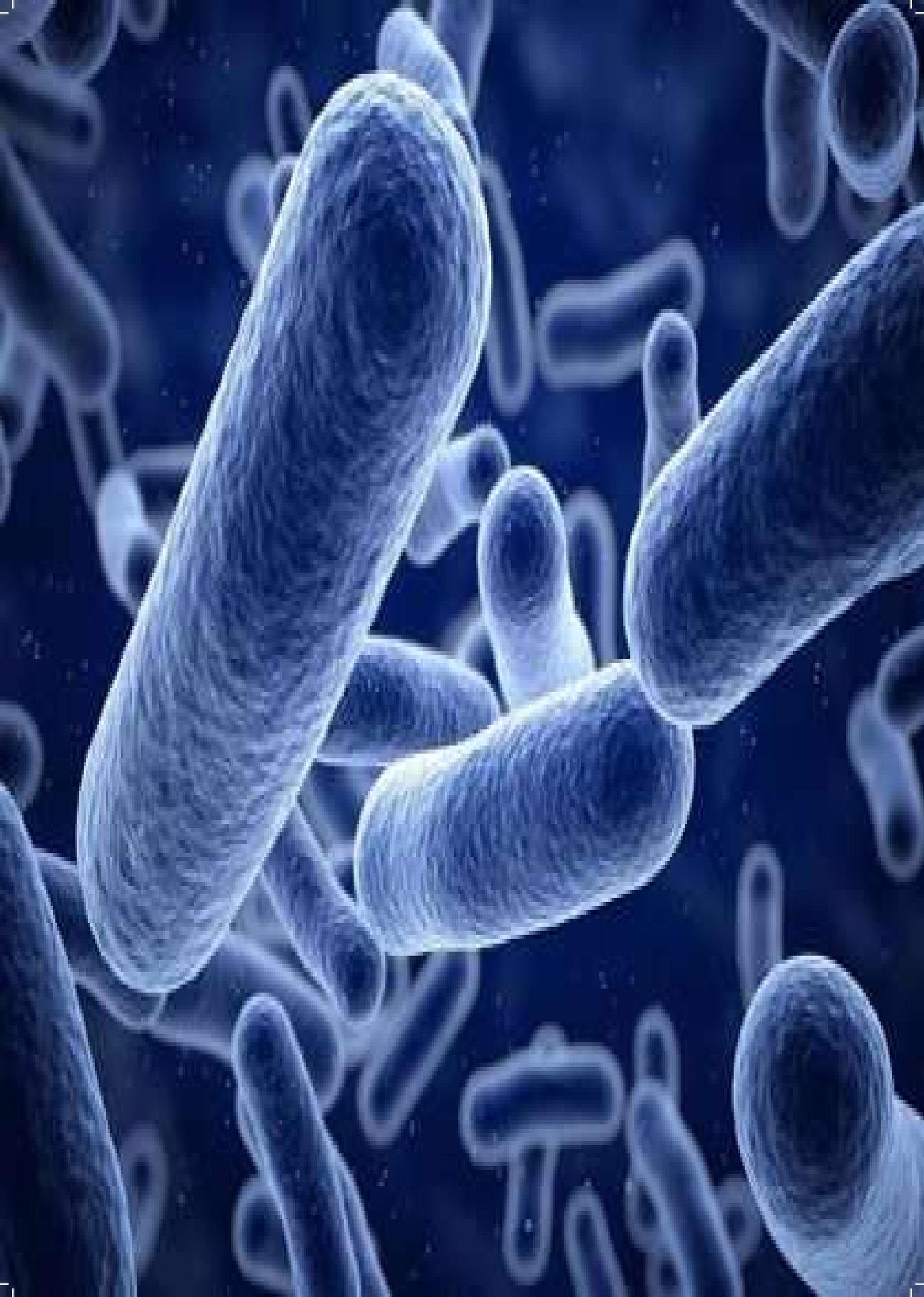
La eficacia de un preparado enzimático depende de la buena adecuación entre su dosificación, las condiciones del medio, y la propia materia prima. De una añada a otra, parámetros tales como el estrés hídrico, el grosor de la piel de la uva, el pH, la cantidad de pectinas o de beta- glucanos, etc., pueden cambiar por completo, necesitando una dosis o incluso a veces una formulación enzimática diferente.

¿Sería interesante usar glucosidasas en las llamadas variedades de uva no aromáticas ?

Incluso si las variedades de uva denominadas «neutras» tienen pocos precursores de terpenos y norisoprenoides, la acción de las glucosidasas permite revelar estas últimas, aumentando así la intensidad frutal de los vinos. Además, estas enzimas pueden tener una acción reveladora sobre la beta-damascenona, un potenciador de los aromas frutales del vino.

¿Que es la actividad ? ¿Puedo comparar la actividad de preparados de diferentes proveedores ?

La actividad de una enzima es una medida de su poder de aceleración para una reacción específica en un sustrato dado, por ejemplo, un compuesto péctico. Sin embargo, existen diferentes métodos y unidades de medida para las actividades enzimáticas, que a menudo dificultan las comparaciones entre un preparado y la de otro proveedor. Finalmente, la noción de actividad en sí misma sigue siendo insuficiente en cualquier caso para medir la eficacia de una formulación enzimática, porque es la sinergia entre todas las actividades del preparado en un mosto real, y no cada una tomada por separado en un medio modelo, la que tendrá un papel determinante.





BACTERIAS

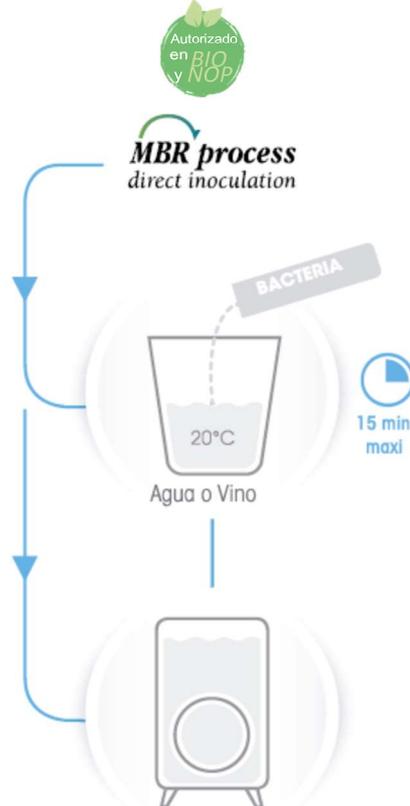


Bacterias



Diferentes tipos de inoculación

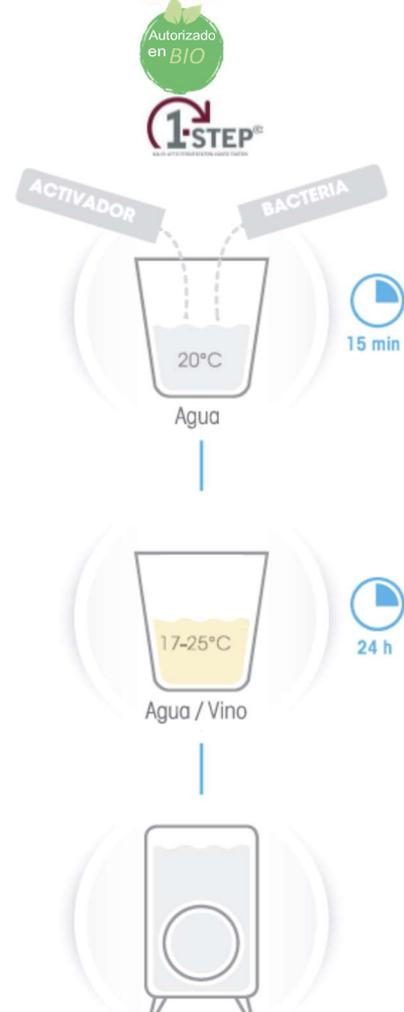
INOCULACIÓN DIRECTA



« Ahora se puede añadir directamente al vino »

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

INOCULACIÓN CON ETAPA DE ACLIMATACIÓN



NUTRIENTE DE FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

OPTIMALO PLUS™




 Dosis empleo :
 20 g / hL
 Envase : 1kg

NUTRIENTE DE FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA.

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, OptiMalo 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 PN-4™



EN VINOS TINTOS RESALTA EL PERFIL ESPECIADO. VOLUMEN Y ESTRUCTURA EN BOCA. MODERADA PRODUCCIÓN DE DIACETILO (NOTAS DE MANTEQUILLA).

- TOLERANCIA AL pH : adaptada a bajos valores (3.0 – 4.2).
- TOLERANCIA A ALCOHOL : alta (15.5 %Vol).
- TOLERANCIA A LA TEMPERATURA : 16-25 °C.
- TOLERANCIA AL SO₂ : Hasta 60 mg/L de SO₂ Total.



BACTERIA OMEGA™



EN VINOS TINTOS RESALTA LAS NOTAS DE FRUTA. AYUDA A ESTABILIZAR EL COLOR. BAJA PRODUCCIÓN DE DIACETILO.

- TOLERANCIA AL pH : adaptada a bajos valores (3.1 – 4.2).
- TOLERANCIA A ALCOHOL : alta (16 %Vol).
- TOLERANCIA A LA TEMPERATURA : 14-25 °C.
- TOLERANCIA AL SO₂ : Hasta 60 mg/L de SO₂ Total.



EXTRAFLORE PURE FRUIT™



EN VINOS TINTOS PRODUCE DIRECTAMENTE FRUTA ROJA FRESCA. ALTA RESISTENCIA A CONDICIONES DIFÍCILES. MUY BAJA PRODUCCIÓN DE DIACETILO. ADAPTADA A BAJAS CONCENTRACIONES DE ÁCIDO MÁLICO < DE 0.8 g/L.

- TOLERANCIA AL pH : adaptada a bajos valores (3.1 – 4.2).
- TOLERANCIA A ALCOHOL : alta (16,5 %Vol).
- TOLERANCIA A LA TEMPERATURA : 15-25 °C.
- TOLERANCIA AL SO₂ : Hasta 60 mg/L de SO₂ Total.



INOBACTER™



BACTERIAS ENOLÓGICAS CON FASES DE REACTIVACIÓN Y ACLIMATACIÓN (PIE DE CUBA) PARA MOSTOS Y VINOS CON NIVELES DE pH MUY BAJOS.

- TOLERANCIA AL pH : muy bajos <3.0.
- TOLERANCIA A ALCOHOL : (15 % vol).
- TOLERANCIA A LA TEMPERATURA : 15-25 °C
- TOLERANCIA AL SO₂ : 50mg/L de SO₂ Total.







***DERIVADOS DE
LEVADURAS***



Derivados de levaduras



AGENTES DE PROTECCIÓN CONTRA EL OXÍGENO

La aptitud de las lías en proteger los vinos contra la oxidación es conocida de manera empírica para los profesionales del vino.

Sin embargo, desde hace algunos años, el conocimiento científico permite explicitar esta capacidad protectora de las lías de la levadura, particularmente en lo que se refiere a su contenido de compuestos antioxidantes.

Estos, efectivamente, pueden ser ricos en glutatión, un tripéptido de fuerte acción antioxidante, que introducen en el vino.

De todos modos, las lías de la levadura siguen siendo susceptibles a la actividad sulfito-reductasa residual, la cual puede dar lugar a la formación de olor a azufre indeseado.

El beneficio de trabajar con lías alternativas, entonces, es que presentan todas las ventajas protectoras de las lías naturales, sin sus inconvenientes.

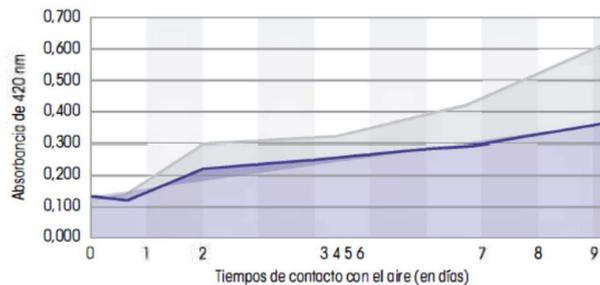
Más allá del aporte directo de glutatión de parte de las lías alternativas, se sabe que existen interacciones positivas entre los sedimentos alternativos y las levaduras activas del mosto de fermentación. Recomendamos generalmente agregar las levaduras inactivas al principio de la fermentación, junto con una nutrición orgánica complementaria, con el fin de promover las interacciones que resultan en un mayor contenido de glutatión en el vino, en vez de agregarlos más tarde.

Así el IOC ha desarrollado levaduras inactivas ricas en glutatión, la gama GLUTAROM, para integrarlas a las primeras fases de la vinificación, con el fin de mejorar la estabilidad del vino en cuanto al oxígeno.

Dinámica del vino en contacto con el aire, en condiciones de bajo sulfitado

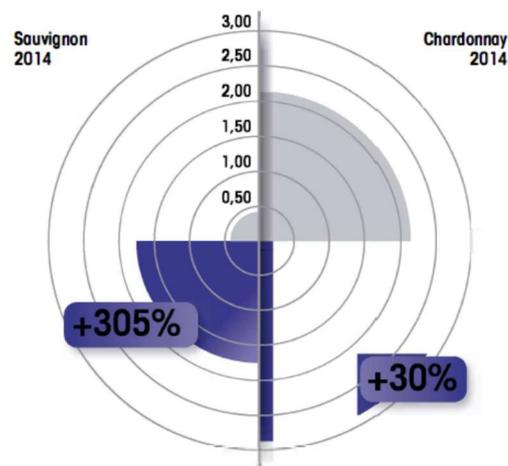
Absorbancias de 420 nm - Chardonnay 2014
Medida después de la FA después del sulfitado
Sulfitados: en el mosto: 0g / hL - vino después de la FA + antes del embotellado: 0,4 g / hL

● GLUTAROM EXTRA
● Control



Impacto de una adición de GLUTAROM EXTRA en el comienzo de la fermentación alcohólica sobre el contenido de glutatión reducido en los vinos

● GLUTAROM EXTRA
● Control



¿QUÉ ES EL GLUTATION Y CÚAL ES SU FUNCIÓN ?

Es un Tripeptido: Glutamato-cisteína-glicina. Con enlace inusual peptídico (grupo amino -cys- grupo carboxilo-glu-)

El oxígeno reacciona inmediatamente, incluso antes del prensado, con los ácidos fenólicos del mosto. Estos se oxidan y forman compuestos muy reactivos, las quinonas.

Estas últimas oxidarán a continuación uno a uno los compuestos de interés sensorial, comenzando por aquellos que tienen el potencial redox más débil.

Los aromas tiolados varietales pertenecen particularmente a esta categoría (potencial redox entre + 100 y+ 150 mV), a continuación vienen los taninos (potencial redox medio de +475 mV).

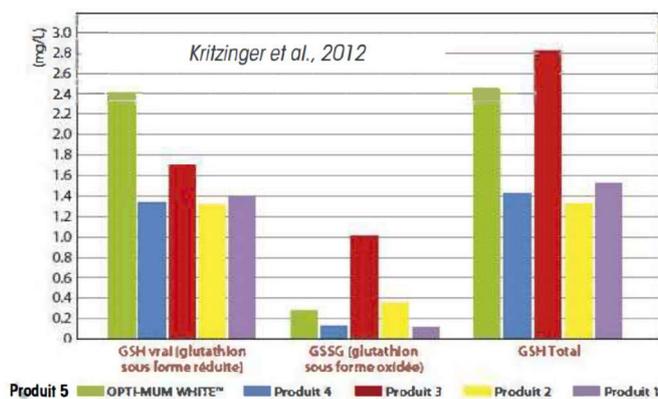
Sin embargo, el glutatión reducido (GSH), con su potencial redox extremadamente bajo (-240 mV), será el primero en ser oxidado. Debido a esto, forma con las quinonas un compuesto incoloro, el GRP (Grape Reaction Product), y cumple su función de defensa contra las reacciones de oxidación. Esta protección permite preservar los aromas florales y afrutados de los vinos y el mantenimiento del color del vino.

Existe de forma natural en las uvas (10-100 mg/L), en los mostos (30mg/L) y en el vino (1-10mg/L). pero estos niveles son demasiado bajos como para proteger de manera efectiva el vino, con lo cual para evitar la oxidación, desde un principio, debemos agregar levaduras inactivas ricas en glutatión reducido que es la forma realmente activa.

Ojo, no todas las formulaciones contienen la misma cantidad de glutatión reducido. Hay algunas de ellas que son ricas en glutatión total, pero bajas en la forma activa el glutatión reducido GSH.

PRECAUCIÓN CON LA FORMA DE GLUTATIÓN

- ➔ Optimización del proceso de producción para mejorar la síntesis de GSH por la levadura antes de la inactivación.
- ➔ Optimizar el contenido de GSH reducido (glutatión verdadero) efectiva en el total de glutatión (GSH + GSSG o glutatión oxidado).



Niveles de glutatión reducido, total y oxidado de varias levaduras inactivas naturalmente ricas en glutatión.

A pesar de tener un contenido más alto de glutatión total, el producto 3 es menos rico en GSH reducido, el único eficaz en la protección contra la oxidación.

GLUTAROM™



PRESERVACIÓN AROMÁTICA PRECOZ DE LOS VINOS BLANCOS Y ROSADOS.



- ✓ **GLUTAROM** es un nutriente específico a base de levaduras inactivadas rico en glutatión y en polisacáridos. Su proceso de preparación le permite ceder rápidamente al mosto estas moléculas activas contra la oxidación y la pérdida de aromas.
- ✓ Con el aporte de **GLUTAROM**, las variedades neutras que presentan contenidos escasos de glutatión estarán mejor protegidas contra los fenómenos oxidativos.
- ✓ **GLUTAROM** asegura también una liberación rápida de polisacáridos de levadura, que interactuarán con los aromas durante su formación, garantizando de este modo su mejor estabilización en el tiempo.
- ✓ **GLUTAROM** se añade preferentemente al comienzo de la fermentación alcohólica, incluso antes de la inoculación del mosto, para beneficiarse de los impactos protectores y estabilizadores lo más pronto posible.
- ✓ En caso de fermentación lenta, puede preverse una adición más tardía para preservar los aromas en estos mostos más vulnerables al oxígeno.



Derivados de levaduras



GLUTAROM EXTRA™



PROTECCIÓN EN EL TIEMPO DE LOS VINOS.

- ✓ Es un nutriente derivado de las últimas técnicas de selección y producción de levaduras inactivas con alto contenido de GSH.
- ✓ Si se añade al principio de la fermentación, permite obtener un vino concentrado en GSH, proporcionando una fuente de nitrógeno orgánico para el correcto funcionamiento de la levadura. Dependiendo del contenido inicial de NFA, puede ser suficiente o bien suplementar con nutrientes orgánicos Fermaid O, o nutrientes complejos (Gama Fermaid).
- ✓ Permite reducir o incluso anular la adición de SO₂, y a que el elevado contenido de GSH de **GLUTAROM EXTRA** protege a los vinos contra la oxidación.
- ✓ Permite preservar y estabilizar en el tiempo los aromas al reaccionar con las quinonas, que de otra manera oxidarían los compuestos aromáticos.
- ✓ Contribuye a la estabilidad del color de los vinos. Formación de complejos estables e incoloros con las quinonas (responsables del oscurecimiento de los vinos y mostos oxidados).
- ✓ **GLUTAROM EXTRA** es una fuente importante de polisacáridos, que tienen un efecto clave para la estabilización de los vinos.
- ✓ Los polisacáridos del vino y de la levadura son moléculas complejas susceptibles de tener numerosos impactos.
- ✓ Los polisacáridos aportados por **GLUTAROM EXTRA** tienen una influencia directa sobre las sensaciones de graso, de volumen y en la disminución de la astringencia. También participan en la estabilización del color y en la preservación de los compuestos aromáticos interactuando con ellos.
- ✓ Al liberar gradualmente polisacáridos durante la formación de los aromas en la fermentación, **GLUTAROM EXTRA** permite preservarlos de las reacciones de hidrólisis que se desarrollan durante la vida del vino. Los polisacáridos actúan aquí como auténticos captadores de aromas, que regulan la expresión sensorial del vino con el paso del tiempo.
- ✓ **GLUTAROM EXTRA** se añade preferentemente al comienzo de la fermentación alcohólica, incluso antes de la inoculación del mosto, para beneficiarse de los impactos protectores y estabilizadores lo antes posible.

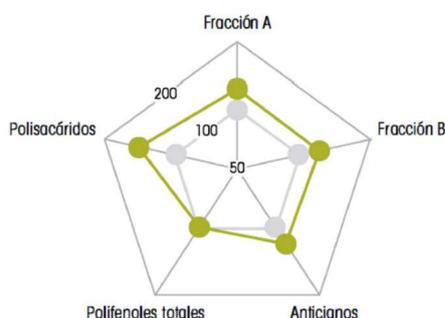
Aumento de la potencia aromática, intensidad colorante y volumen

RED STYLE™



COLOR Y REDONDEZ EN VINOS TINTOS.

RED STYLE 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.



Análisis de compuestos fenólicos por HPLC

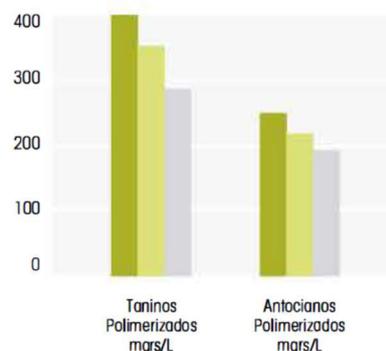
Ensayos realizados en Borgoña, 2004

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



Aumento de la potencia aromática, complejidad y volumen

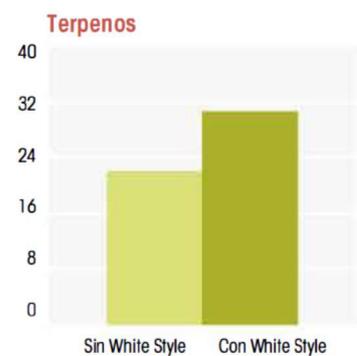
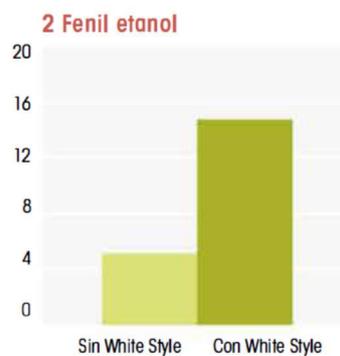
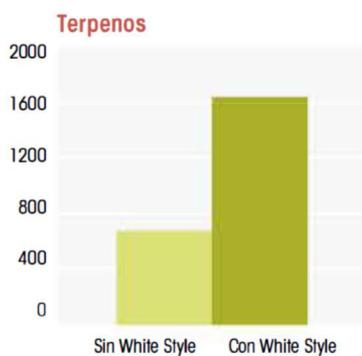
WHITE STYLE™



Dosis empleo :
20-30 g / hL
Envase : 2.5Kg-10Kg

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.



PREMIUM STYLE™



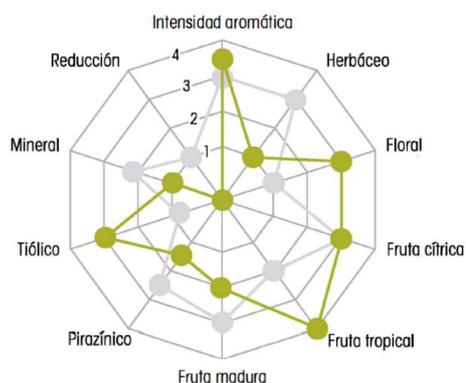
Dosis empleo :
20-40 g / hL
Envase : 2.5Kg

BLANCOS DE ALTA GAMA CON MARCADO CARÁCTER VARIETAL.

PREMIUM STYLE 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.

PREMIUM STYLE 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 **PREMIUM STYLE** 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 su potencial de evolución en el tiempo.



Resultado análisis sensorial por un grupo de catadores expertos.

Verdejo, 2014. Mosto flotado dividido en 2 depósitos.

Fermentación levadura Revelation Thiols rehidratada con Fortifer Blanc. Nutrición Fermaid E Blanc.

En uno de los depósitos se añadió Premium Style durante el trasiego de llenado del depósito de fermentación.

● Premium Style ● Control





LÍAS



Lías Alternativas



Envejecimiento y Crianza

VIN`STYLE™



Dosis empleo :
5 a 30 g / hL
Envase : 2,5 Kg

LAS VENTAJAS DE UNA RÁPIDA CRIANZA SOBRE LÍAS.

Combinación de enzima β-Glucanasa y una levadura inactiva que ayuda a obtener vinos más redondos, equilibrados y con sensación de dulzor en boca, aumentando la longevidad en los vinos. No presenta actividad sulfitoreductasa.



SPHERE BLANC™



Dosis empleo :
10 a 30 g / hL
Envase : 1 Kg

CUALIDAD GRASA Y REDONDEZ EN VINOS BLANCOS.

- Contribuye de manera esencial a la estabilización en el tiempo de las sensaciones gustativas y aromáticas.
- Dotan al vino de volumen, redondez y estabilización sensorial durante la maduración de vinos blancos.
- No presenta actividad sulfitoreductasa.



SPHERE ROUGE™



Dosis empleo :
10 a 30 g / hL
Envase : 1 Kg

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

- Levadura inactiva específica que aporta volumen, calidad estructural y dulzor en crianza de vinos tintos.
- Estabilización a largo plazo de las sensaciones gustativas.
- No presenta actividad sulfitoreductasa.



SPHERE EXPRESS™



Dosis empleo :
5 a 20 g / hL
Envase : 1 Kg

VOLUMEN, LONGITUD Y DULZOR EN EL AFINAMIENTO DE LOS VINOS.

- Aumenta el volumen, la amplitud y la longitud en boca de los vinos blancos, rosados y tintos.
- Alternativa segura y que aporta la misma calidad que los spheres, pero de actuación más rápida.
- Formulación particularmente rica en manoproteínas libres.



Afinamiento en Pre-Embotellado

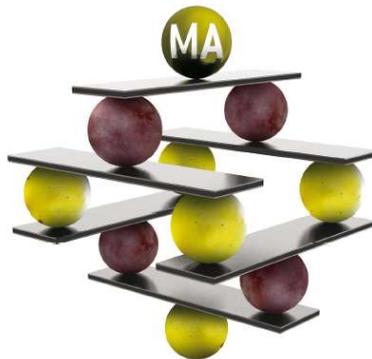
ULTIMA FRESH™

ESTABILIDAD TARTÁRICA, FRESCOR, DULZOR Y LONGITUD EN BOCA.

- Aumento de la percepción de dulzor.
- Potencia la persistencia aromática.
- Disminuye la sensación de amargor y astringencia.
- Aumenta el volumen y la estructura.
- Potencia el frescor en boca.



Dosis empleo :
5 a 25 g / hL
Envase : 1 Kg



ULTIMA SOFT™

ESTABILIDAD TARTÁRICA, REDONDEZ Y PERSISTENCIA AROMÁTICA.

- Aumento de la percepción de dulzor.
- Potencia la persistencia aromática.
- Mejor redondez y salinidad en los vinos.
- Enmascara y equilibra la agresividad de la acidez.



Dosis empleo :
5 a 25 g / hL
Envase : 1 Kg



ULTIMA READY LIFE™

ESTABILIZACIÓN AROMÁTICA, REDONDEZ Y LONGITUD EN BOCA. FORMULACIÓN LÍQUIDA.

- Preparación líquida.
- Estabiliza y preserva la acción aromática del vino.
- Conservación de los aromas en el tiempo.
- Aumenta la redondez, volumen y longitud del vino en la boca.



Dosis empleo :
2 a 15 cL / hL
Envase : 1 L



ULTIMA READY EXPRESSION™

PERSISTENCIA, FRESCURA GUSTATIVA Y REDUCCIÓN DEL AMARGOR.

- Preparación líquida.
- Es una solución basada en manoproteínas seleccionadas que ayudan a mejorar la persistencia aromática y la frescura gustativa de los vinos. También ayuda a reducir las sensaciones agresivas como el amargor o la astringencia.



Dosis empleo :
2 a 15 cL / hL
Envase : 1 L



ULTIMA READY FIZZ™

OPTIMIZACIÓN DE LA PERCEPCIÓN GUSTATIVA DE LA EFERVESCENCIA EN EL MÉTODO CHARMAT.

- Preparación líquida.
- Equilibra la sensación de cremosidad y la percepción de frescura asociada a la efervescencia de los vinos producidos por el método Charmat.
- Contribuye a la redondez y longitud en boca.



Dosis empleo :
5 a 20 cL / hL
Envase : 1 L





Lías Alternativas



Especificidades

Volumen + Dulzor + Persistencia	CRIANZA (>8 semanas)	AFINADO (1 a 8 semanas)	ACABADO (instantaneo)
<i>Enmascara la acidez excesiva</i>	SPHERE BLANC	SPHERE EXPRESS	ULTIMA SOFT
<i>Aporta suavidad</i>	SPHERE BLANC & VIN'STYLE	SPHERE EXPRESS & VIN'STYLE	ULTIMA SOFT
<i>Enmascara la astringencia</i>	SPHERE ROUGE	SPHERE EXPRESS	ULTIMA SOFT & ULTIMA FRESH
<i>Disminución del amargor</i>	SPHERE ROUGE & VIN'STYLE	SPHERE EXPRESS & VIN'STYLE	ULTIMA FRESH
<i>Aumenta la estructura</i>	SPHERE ROUGE	SPHERE EXPRESS	ULTIMA FRESH
<i>Aporta frescor</i>	ULTIMA FRESH	ULTIMA FRESH	ULTIMA FRESH
<i>Aumento de salinidad</i>	SPHERE EXPRESS	SPHERE EXPRESS	ULTIMA SOFT
<i>Disminución de las sensaciones alcohólicas, cálidas</i>	SPHERE BLANC & SPHERE ROUGE	SPHERE EXPRESS	ULTIMA FRESH
<i>Contribución de la longevidad aromática</i>	SPHERE BLANC & SPHERE ROUGE	SPHERE EXPRESS	ULTIMA READY LIFE

Crianza – Afinado - Acabado

	<i>Quando</i>	<i>Producto</i>	<i>Tiempo de contacto</i>	<i>Resuspensión durante el contacto</i>	<i>Especificidad</i>	<i>Acción</i>
CRIANZA	POST FA : Mínimo 1 semana antes del resultado deseado	VIN'STYLE	1 a 2 Semanas	2 a 4 veces	Estabilidad de los aromas	Volumen Dulzor Longevidad
		SPHERE BLANC	1 mes	1 a 2 veces		
		SPHERE ROUGE	>2 meses	No es necesario	Calidad tánica	
AFINADO	POST FA : Mínimo 1 semana antes del resultado deseado	SPHERE EXPRESS	1 a 2 Semanas	1 vez	Calidad tánica y frescor	
			2 a 4 Semanas	No necesario		
			>4 semanas			
ACABADO	ANTES EMBOTELLADO Acción instantánea + solubilidad	ULTIMA FRESH	Inmediato	No necesario	Frescor	
		ULTIMA SOFT			Enmascara la acidez	
		ULTIMA READY LIFE			Longevidad de aromas	

Dosis indicativas

Crianza + Afinado

- Vinos blancos depósito : 5-15 g/hL
- Vinos blancos madera : 10-20 g/hL
- Tintos estructura baja : 10-20 g/hL
- Tintos estructurados : 5-15 g/hL

Acabado

- Blancos depósito/espumosos : 2-10 g/hL
- Vinos blancos madera : 5-15 g/hL
- Tintos estructura baja : 5-15 g/hL
- Tintos estructurados : 10-20 g/hL



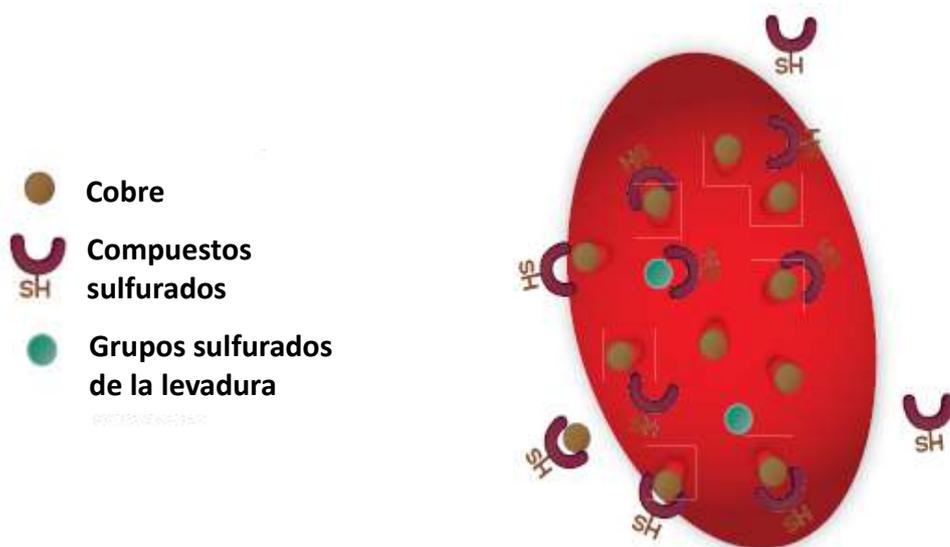
Lías Alternativas



Lías, eliminación de olores azufrados « de reducción »

NETAROM EXTRA

Rico en cobre inmovilizado



La eficiencia de Netarom Extra no depende de la biodisponibilidad del cobre del vino.

Contacto durante 5 a 7 días. Trasiego para evitar una liberación de los compuestos sulfurados.

NETAROM EXTRA™



Dosis empleo :
5 a 30 g / hL
Envase : 1 Kg

ELIMINA LOS AROMAS DE REDUCCIÓN.

- Presenta la ventaja de ser activo en vinos que presentan aromas de reducción importantes.
- Respeto y mejora el carácter frutal de los vinos.
- Levadura inactiva con cobre inmovilizado en la membrana.
- No libera cobre al vino.
- No aporta sensación metálica, ni secante al vino.
- Uso preventivo y curativo.
- Como preventivo, se recomienda usar de 1-5 g/hL desde el fin de la FA hasta el preembotellado del vino, antes de realizar trasiego o movimiento de vino.
- Como curativo, se recomienda en blancos y rosados de 5-20 g/hL, y en tintos 10-30 g/hL.
- Contacto máximo con el vino como tratamiento curativo, 7 días. Aunque se recomienda dar un trasiego a partir de los 5 días para evitar una liberación de los compuestos azufrados.







CLARIFICANTES

Clarificantes

Quitosano

NoOX™



Dosis empleo :
20 a 80 g / hL
Envase : 1-15 Kg

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.

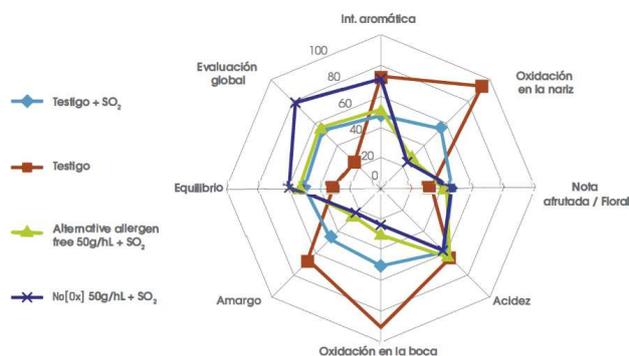


NoOX contra los defectos organolépticos debidos a la oxidación de los vinos

NoOX permite eliminar el sabor amargo y las notas de oxidación del vino, conservando las propiedades sensoriales del producto inicial. Por ejemplo, en un ensamblaje de pinot noir y chardonnay particularmente afectado por la oxidación, hemos comparado la acción de NoOX con respecto a una fórmula « alternative allergen free » a base de PVPP, proteínas vegetales y bentonita. Antes del tratamiento, el vino presenta marcadas notas de oxidación en la nariz y en la boca, acompañadas por el sabor amargo típico de una oxidación intensa y por la ausencia de notas afrutadas o florales.

El tratamiento con dióxido de azufre (testigo+SO₂) permite una reducción del defecto, pero sin anularlo completamente. Las dos fórmulas sometidas a prueba NoOX (y la fórmula « alternative allergen free ») permiten pasar de un vino de calidad muy mediocre a uno de calidad apreciada por los catadores. Sin embargo, los vinos tratados con la fórmula « alternative allergen free » son considerados demasiado despojados, vacíos y desequilibrados, contrariamente a los tratados con NoOX que permite preservar plenamente las características sensoriales del vino.

-Degustación a ciegas con 8 catadores expertos : 7 DE ELLOS DIERON MAYOR PUNTUACIÓN AL VINO TRATADO CON NoOX Y HAN ELIGIDO ESTE PRODUCTO COMO LA MEJOR FÓRMULA.



Formulaciones mixtas con quitosano

Qi FINE™



allergen
FREE

Autorizado
en **BIO**



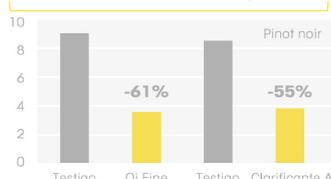
Dosis empleo :
10 a 50 g / hL
Envase : 1-15 Kg

AYUDA EN EL TRATAMIENTO DE MOSTOS DURANTE EL DESFANGADO, PREPARACIÓN COMPUESTA DE QUITOSANO Y PROTEÍNA DE GUISANTE, LIBRE DE CUALQUIER ALÉRGENO Y DE PRODUCTOS SINTÉTICOS.

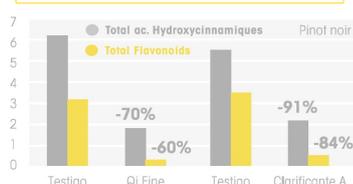
La sinergia del quitosano con la proteína de guisante, específicamente seleccionada, permite trabajar en un amplio espectro de acción. Su reactividad frente a los ácidos fenólicos permite corregir el color marrón de los mostos, reducir su astringencia y amargor, y la sensación gustativa « fenólica » de ciertos taninos. Se puede utilizar en la flotación o en la clarificación de vinos terminados, ya que mejora la filtrabilidad y la estabilidad coloidal.



Impacto en los compuestos fenólicos que afectan el color (Abs 320 y 420 nm)



La evolución de los flavonoides y el ácido hidroxicinámico después de la flotación (astringencia, amargor y color amarillo)



Tratamiento de desfangado de un mosto yema, pinot Noir (Sudáfrica- Feb 2020) Dép. 60 hL

En este ensayo destaca mayor eficiencia de Qi Fine a 30g/hL comparado con el Clarificante A por reducir una mayor cantidad de compuestos fenólicos responsables del pardeamiento de los mostos, y del amargor y astringencia. La turbidez del mosto también disminuyó (29 frente a 45 NTU)

QUITOPROTECT™



allergen
FREE



Dosis empleo :
20 a 80 g / hL
Envase : 15 Kg

FORMULACIÓN A BASE DE PROTEÍNAS VEGETALES (GUISANTE), PVPP, BENTONITA, QUITOSANO Y CELULOSA MICRONIZADA.

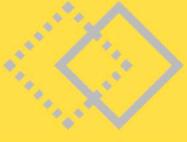
QUITOPROTECT, es muy efectivo en el tratamiento de mostos y vinos que sean susceptibles de sufrir procesos oxidativos.

Debido a la presencia de quitosano en sinergia con la proteína de guisante y PVPP, ha mostrado su alta eficacia en la prevención de procesos de pardeamiento y de Pinking.

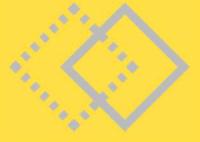
Los mostos y vinos tratados con QUITOPROTECT, presentan características organolépticas muy mejoradas. En nariz refuerza las sensaciones de fruta y frescor, y en boca deja vinos más suaves (reduciendo de manera notable el amargor y las notas herbáceas o verdes).

En vinos oxidados la utilización de QUITOPROTECT, en su clarificación, permite por un lado eliminar los polifenoles oxidados, devolviendo al vino el color pálido y verdoso de origen. Y por otro lado recuperar los aromas frutales y el frescor ocultos por la oxidación.





Clarificantes



PK SOL M™



Dosis empleo :
20 a 80 g / hL
Envase : 15 Kg

AGENTE CLARIFICANTE PARA LA ESTABILIZACIÓN DE MOSTOS Y VINOS.

Clarificante y agente de estabilización a base de quitosano en formulación sinérgica con PVPP y cola de pescado.

- Desarrollado específicamente para la clarificación y la estabilización frente a la oxidación de mostos y vinos.
- Acción rápida y eficaz sobre polifenoles y fracciones oxidables, produciendo una rápida y eficaz clarificación.
- Devuelve al vino la frescura aromática reduciendo en boca los sabores verdes.

APLICACIONES :

- Utilización en la clarificación de mostos y vinos blancos para evitar la oxidación.
- Decoloración del vino y su posterior estabilización.
- La acción sinérgica de los componentes de PK SOL M, son los 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 demasiados intensos, y/o la presencia de sabor amargo, y permite devolver al vino la riqueza aromática del producto original.



PK SOL M2™



Dosis empleo :
20 a 80 g / hL
Envase : 15 Kg

CLARIFICANTE / ESTABILIZANTE DE MOSTOS Y VINOS.

Clarificante y estabilizador a base de quitosano en una formulación sinérgica con PVPP y proteína de guisante.

-El quitosano deriva de una cepa específica de *Aspergillus niger* y gracias a la sinergia con la presencia de PVPP y proteína de guisante, se obtienen clarificaciones rápidas y eficaces.

APLICACIONES :

- Clarificación de mostos y vinos blancos para evitar la oxidación.
- El quitosano y la proteína de guisante, gracias a su afinidad con los flavonoides, reducen el riesgo de formación de compuestos de pardeamiento.(Browning)
- La acción sinérgica de PK SOL M2 es, por tanto, específica y adecuada para evitar la oxidación en el futuro, el aumento de color, pérdida de aromas y la formación de sabores amargos.

UN PRODUCTO COMPLETO PARA UNA ACCIÓN ESPECÍFICA.

PK SOL M2 también es capaz de reducir los efectos causados por la 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.



TRAP´METALS™



PRODUCTO FORMULADO A BASE DE PVI-PVP, CORTEZA DE LEVADURA Y QUITOSANO.

La acción sinérgica de su formulación permite :

- Reducir la concentración de metales pesados en mostos y vinos (Fe, Cu...) y el riesgo de quiebra férrica.
- Proteger los vinos de la oxidación catalizada por metales.
- Conservar el potencial tiol de mostos y vinos.
- Mejora la cinética de fermentación en mostos con elevadas cantidades de cobre, provenientes de tratamientos antifúngicos en el viñedo.
- Reduce la sensibilidad de los vinos al pinking y browning (pardeamiento).



Formulaciones para evitar y corregir las oxidaciones, sin quitosano

FRESHPROTECT™



PREPARADO COMPLEJO, NO ALÉRGICO, QUE COMBINA BENTONITA, PVPP , CELULOSA Y GOMA ARÁBIGA PARA EL TRATAMIENTO PREVENTIVO Y CURATIVO FRENTE A LA OXIDACIÓN/QUIEBRA OXIDÁSICA.

Reduce las sensaciones de amargor y las notas herbáceas, conservando las cualidades organolépticas del mosto o del vino. Reduce el nivel de inestabilidad de las proteínas del mosto.

PHENOX-FREE™



NOVEDAD



NUEVA ALTERNATIVA AL PVPP PURO.

Formulación que combina PVPP y LSI (levadura inactiva específica)

Mejores resultados que el PVPP :

- ✓ Reduce la oxidación, mejora del color y disminuye las notas amarillas.
- ✓ Aumento de la intensidad aromática , mejora la conservación en el tiempo.
- ✓ Reduce los amargores.
- ✓ Mismas dosis de utilización que el PVPP.

PVPP™

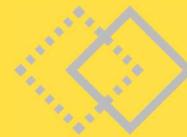


FORMULACIÓN GRANULADA Y EN POLVO. PERMITE EL TRATAMIENTO PREVENTIVO Y CURATIVO DE LA OXIDACIÓN DE VINOS BLANCOS Y ROSADOS.

Actúa por adsorción de los polifenoles oxidados y oxidables formando enlaces entre el grupo hidroxil fenólico y un enlace amida de PVPP, permitiendo así eliminar el color pardo. En el plano organoléptico, se produce una reducción del amargor y una mejora del frescor y de los aromas.



Clarificantes



Agentes de clarificación de origen natural

INOFINE V™



Dosis empleo :
10 a 80 g / hL
Envase : 15 Kg

PROTEÍNAS SIN ALÉRGENOS DESTINADAS A COMBATIR LA OXIDACIÓN DE LOS MOSTOS Y VINOS, PARTICIPANDO EN SU CLARIFICACIÓN. FORMULACIÓN SÓLIDA Y LÍQUIDA.

INOFINE V es una proteína de guisante específicamente seleccionado 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.
- Las proteínas de guisante tienen la capacidad de interactuar con ciertos polifenoles del vino responsables de desviaciones organolépticas y pardeamientos. Los resultados muestran la capacidad de INOFINE V de interactuar con los polifenoles oxidados permitiendo así tratar el pardeamiento de los mostos y vinos.



EASY UP™



Dosis empleo :
80 a 200 ml / hL
Envase : 1100 Kg

TRATAMIENTO INNOVADOR PARA LA FLOTACIÓN DE MOSTOS. APTO PARA VEGANOS Y VINOS ECOLÓGICOS EN UE.

Es un coadyuvante compuesto por proteína de guisante, carbón decolorante y bentonita de flotación. especialmente diseñado para su uso en flotación de mostos difíciles. Mostos prensa. Su eficacia y rapidez de acción garantizan la flotación, de cualquier tipo de mosto, incluso mostos provenientes de prensa, dejando el mosto pálido y libre de sensaciones astringentes y herbáceas. Preserva las cualidades originales de color y frescura del producto inicial. Preparación líquida, para facilitar la dosificación, en los flotadores.

FYNEO™



Dosis empleo :
5 a 60 g / hL
Envase : 1 Kg

NEUA ALTERNATIVA DESTINADA A LA CLARIFICACIÓN DE VINOS BLANCOS, ROSADOS Y TINTOS. EXTRACTO PROTEICO GRANULADO DE LEVADURA, NO CONTIENE NINGÚN COMPUESTO ALÉRGICO.

- Excelentes propiedades de clarificación, permiten una sedimentación rápida.
- Es el clarificante que mejor preserva las cualidades aromáticas del vino.
- Disminución de la astringencia, del amargor/verdor y aumento del volumen en boca, liberando al vino de los taninos más astringentes.
- Permite obtener sedimentos muy compactos, limitando la pérdida de volumen del vino durante la clarificación.
 - Obtención de vinos muy limpios, con muy baja turbidez al final de la clarificación.
- FYNEO son proteínas extraídas del citoplasma de la levadura (*Saccharomyces Cerevisiae*) cuidadosamente seleccionadas y purificadas.
- Indicado para la clarificación de vinos blancos, rosados y tintos.
- FYNEO se presenta en forma de gránulos con el fin de facilitar la dispersión.



Agentes de clarificación tradicionales

COLFINE™



Dosis empleo :
10 a 40 mL / hL
Envase : 23 Kg

COLFINE ES UNA GELATINA DE ORIGEN PORCINO HIDROLIZADA DESTINADA A LA CLARIFICACIÓN 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 vinos tintos, jóvenes y tánicos y los vinos de prensa para refinar la estructura polifenólica.

CRISTALLINE™



Dosis empleo :
100 a 120 mL / hL
Envase : 10 Kg

CRISTALLINE, ES UNA COLA DE PESCADO DE ALTA PUREZA QUE ELIMINA POR FLOCULACIÓN LENTA LAS PARTÍCULAS MÁS FINAS EN SUSPENSIÓN, LAS CUALES SEDIMENTAN RÁPIDAMENTE.

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.

El guardián natural contra las bacterias

SENTINEL™



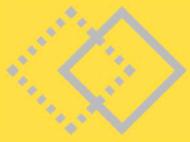
Dosis empleo :
25 a 60 g / hL
Envase : 2.5 Kg

ADITIVO NUEVO Y TECNOLÓGICAMENTE AVANZADO FABRICADO A PARTIR DE INGREDIENTES 100% NATURALES, DE ORIGEN NO ANIMAL. SU COMPOSICIÓN SE BASA EN UNA MEZCLA DE POLISACÁRIDOS DERIVADOS DE LA QUITINA.

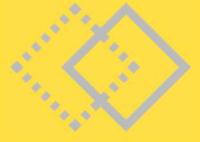
El trabajo de investigación y desarrollo llevado a cabo por IOC Enotecnia ha permitido el desarrollo de una solución sin alérgenos, ni OGM para el control bacteriológico antes y después de la fermentación maloláctica.

- ✓ *SENTINEL* estabiliza los vinos tintos tras la fermentación maloláctica, evitando así el inicio de las infecciones clásicas que pueden deteriorar el vino.
- ✓ *SENTINEL* evita que la fermentación maloláctica se inicie cuando no resulta deseable en los vinos blancos y rosados.
- ✓ *SENTINEL* permite que el vino base utilizado en el método Charmat se pueda conservar de forma óptima, puesto que mantiene el S0₂ en niveles bajos para favorecer un inicio óptimo de la producción de vinos espumosos.
- ✓ *SENTINEL* es una alternativa muy útil a los productos habituales para todos aquellos que deseen trabajar con dosis bajas de S0₂.
- ✓ *SENTINEL* ayuda a reducir la aparición de la acidez volátil provocada por la presencia de bacterias acéticas.





Clarificantes



BROWNING



Es un **fenómeno oxidativo** que se caracteriza por una **evolución del color** de los vinos blancos **hacia** una tonalidad **marrón**, y por una **evolución aromática** hacia **caracteres organolépticos defectuosos**. Este fenómeno produce la formación de quinonas.

PINKING



Es un **fenómeno oxidativo** que se caracteriza por una **evolución del color** de los vinos blancos **hacia** una tonalidad **gris-rosacea**, y además acelera la evolución del vino con una **pérdida de aromas**. Este fenómeno se produce por la degradación de las proantocianidinas con el oxígeno, en presencia de metales como el hierro o el cobre.

Como evitar estos fenómenos

- ✓ Uso de clarificantes específicos para la eliminación de polifenoles.
NOOX – PK SOL M – PK SOL M2 - PVPP
- ✓ Uso de Antioxidantes



LABORATORIO IOC-ENOTECNIA

El análisis del test de pinking y browning que nosotros te ofrecemos predice estas oxidaciones, por lo que te ayudará a prevenir y evitar así su aparición.

Además, te ofrecemos una solución personalizada a cada vino.

Bentonitas

Las proteínas procedentes de la uva en vinos blancos y rosados pueden causar bajo el efecto del calor la aparición de problemas en la botella. Esta descomposición de las proteínas causa la formación de un velo perjudicial para la comercialización de los vinos.

El uso de una arcilla (bentonita) perteneciente a la familia de las montmorillonitas, ayuda a prevenir este riesgo. La crianza sobre lías al final de la fermentación alcohólica disminuye la inestabilidad proteica de los vinos, pero el uso de bentonita sigue siendo el único tratamiento efectivo para la eliminación de proteínas.

Desde un punto de vista práctico, cuanto más capacidad tiene la bentonita de hincharse en agua, más eficaz será en la eliminación de las proteínas. Hay diferentes bentonitas disponibles en el mercado:

•**Bentonita sódica**, el catión intercambiable mayoritario es el sodio, altamente reactivo, con alto poder de hinchado y de adsorción de proteínas

•**Bentonita cálcica**, el catión intercambiable mayoritario es el calcio, tiene una capacidad de hinchado y de adsorción más baja, pero la compactación de las lías es muy efectiva.

BENTONITAS ACTIVADAS

Para mejorar sus propiedades de adsorción, estas bentonitas, inicialmente las cálcicas, se someten a una activación por carbonato de sodio o hidróxido de sodio, entonces obtenemos bentonitas cálcico-sódicas o sódicas activadas (dependiendo de la proporción de sodio y calcio), muy reactivas y con una capacidad de hinchado muy alta. Su actividad es igual o mayor que las bentonitas de sodio, pero menos estable con el tiempo.

BENTONITAS NATURALES

+ DESPROTEINIZANTE

BENTOSTAB GRANULÉS™



Dosis empleo :
20 a 100 g / hL
Envase : 25 Kg

BENTONITA SÓDICA ACTIVA CON ALTO PODER DESPROTEINIZANTE.

El tamaño de las partículas de BENTOSTAB GRANULES le da una capacidad de hinchado óptima en agua y una buena capacidad para arrastrar partículas. Dado su alto poder desproteinizante, BENTOSTAB GRANULES es eficaz a dosis bajas. Su forma granulada permite una gran facilidad de uso. BENTOSTAB GRANULES ha sido seleccionada por su capacidad para preservar las características organolépticas y sensoriales de mostos y vinos.

BENTONITA G2000™



Dosis empleo :
20 a 100 g / hL
Envase : 25 Kg

BENTONITA GRANULADA DE GRAN PODER DE DESPROTEINIZACIÓN.

Indicada para variedades terpénicas con alto contenido en proteínas. Disminuye considerablemente la dosis a aplicar.

BENTOSTAB POWDRE™



Dosis empleo :
20 a 100 g / hL
Envase : 25 Kg

BENTONITA SÓDICA ACTIVADA CON UN BUEN PODER DESPROTEINIZANTE.

Esta bentonita, en forma de polvo, tiene características similares a BENTOSTAB GRANULÉS.

BENT UP™



Dosis empleo :
20 a 100 g / hL
Envase : 25 Kg

BENTONITA SÓDICA ACTIVA, FORMULACIÓN EN POLVO, ESPECÍFICA PARA LA FLOTACIÓN.

BENT'UP, bentonita seleccionada, muestra excelentes capacidades para mejorar la clarificación del mosto y permite una buena compactación del sombrero, permitiendo un buen rendimiento de mosto durante el trasiego. Elimina las proteínas sensibles al calor. Su uso es altamente recomendado si se uso carbón, ya que elimina todas las partículas de carbón en suspensión.

INOBENT NAT™



Dosis empleo :
20 a 100 g / hL
Envase : 25 Kg

BENTONITA SÓDICO-CÁLCICA NATURAL, NO ACTIVA, ESPECÍFICA PARA LA CLARIFICACIÓN DE MOSTOS Y VINOS.

Su forma granulada garantiza una dispersión muy efectiva, tiene una muy buena actividad de clarificación y compactación de las lías. Interactúa con proteínas y permite una excelente estabilización coloidal de los vinos blancos y rosados.

+ CLARIFICANTE





***PRODUCTOS
ENCOLADO***



Productos encolado



Fyneo

• Extracto proteico de levadura (EPL) •

Proteínas extraídas del citoplasma de la levadura (*Saccharomyces cerevisiae*), cuidadosamente seleccionadas y purificadas, indicadas para la clarificación de vinos blancos, rosados y tintos.

Óptimas propiedades clarificantes y estabilizantes. Concentración proteica (90 %) de alto peso molecular (superior a 15 kDa) y carga eléctrica específica

Dosis:
En vinos blancos y rosados:
de 5 a 15 g/hl
En vinos tintos:
de 5 a 30 g/hl



induce una rápida sedimentación

se presenta en forma granular para facilitar su dispersión

disminuye la astringencia y el amargor

FYNEO™



Dosis empleo :
5 a 60 g / hL
Envase : 1 Kg

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 respeta una práctica sana y natural de 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 15 kDa 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 aclararlo 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 deben tener un peso molecular mayor que 15 kDa.

COLAS DE PESCADO O ICTIOLAS

Las ictiocolas son los clarificantes más efectivos 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™



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

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.

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.

GEL UP™



Gelatina granulada, de alto ° 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™



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 tónicos y los vinos de prensa para refinar la estructura polifenólica.





ESTABILIZANTES



Estabilizantes



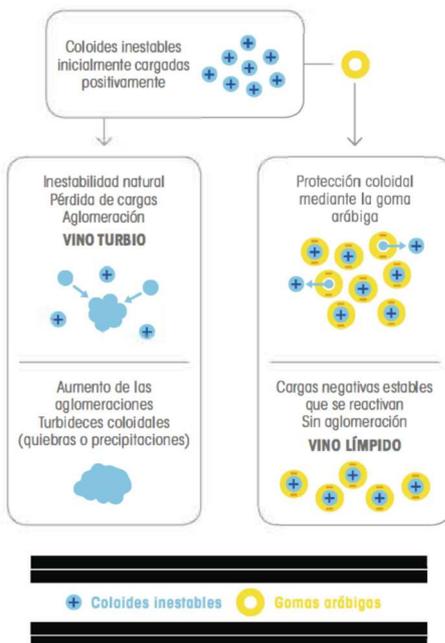
Gomas Arábicas

La goma arábica es un exudado de savia descendente solidificada. Se puede almagamar 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 polisacárida muy ramificada rica en galactosa 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 tartáricas, la prevención de las quebras 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.

PRINCIPIO DE ACCIÓN SOBRE EL VINO

La goma arábica actúa principalmente como coloide protector que impide la precipitación de las partículas en suspensión. En efecto, tiene la propiedad de favorecer la dispersión y la suspensión de las partículas coloidales creando alrededor de éstas, una red que les impide aglomerarse.



EFFECTOS SOBRE LOS VINOS

Existen dos grandes familias de gomas arábicas : las gomas arábicas estabilizantes y las envolventes, y cada una tiene propiedades destacables.

ESTABILIZANTES

Ready Gum 20
Ready Gum Elite

Total Stab

Protección contra las precipitaciones :

- ✓ Metálicas (quebras férricas y cúpricas).
- ✓ Tartáricas, por refuerzo del ácido metatartrico.

Mantenimiento en suspensión de las moléculas susceptibles de flocular (después del descorchado para los vinos espumosos).

ENVOLVENTES

Ready Gum Elite

Estabilización de la materia colorante.
Disminución de la astringencia en boca.

Aumento del volumen, de la redondez y suavidad en boca : mejora sensorial de los vinos.

READY GUM 20™



ES UN POLISACÁRIDO PURIFICADO, DE ORIGEN NATURAL EXTRAIDO DE LA RESINA DE ACACIA DE LA VARIEDAD SEYAL DEXTRÓGIRA. PROPIEDADES ESTABILIZANTES.

AYUDA A LA ESTABILIDAD TARTÁRICA.

Goma arábica de gran pureza, que confiere un alto poder de coloide protector, rodeando los pequeños cristales de tartrato, impidiendo su crecimiento y consecuentemente su precipitación.

MICROFILTRABLE.

Totalmente hidrolizada, con lo cual no colmata los cartuchos, incluso los de 0.45 micras.

AUMENTA EL VOLUMEN EN BOCA Y EL EQUILIBRIO DE SABORES.

Gracias a su elevado contenido en polisacáridos, tiene un efecto estructurante que aumenta el volumen en boca, a la vez que equilibran la acidez y el exceso de amargor en los vinos.

READY GUM ELITE™



ES UN POLISACÁRIDO PURIFICADO, DE ORIGEN NATURAL EXTRAIDO DE LA RESINA DE ACACIA DE LA VARIEDAD SENEGAL (VEREK O KORDOFAN) LEVÓGIRA. PROPIEDADES ENVOLVENTES

ESTABILIZA EL COLOR.

Tiene función de coloide protector, sobre metales como hierro y cobre, además de materia colorante y coloides, impidiendo que se puedan agregar y de esta forma, se asegura la estabilidad física del vino en el tiempo.

MICROFILTRABLE.

Es la única goma arábica senegal microfiltrable del mercado, incluso por cartuchos de 0,45 micras. Supone una gran ventaja a la hora de elaborar y aplicar al producto.

CONFIERE VOLUMEN, ESTRUCTURA Y DULZOR EN BOCA.

La estructura polisacárida de esta goma, confiere al vino un mejor equilibrio, aumentando la estructura y disminuyendo la astringencia.



Carboximetilcelulosa (CMC)

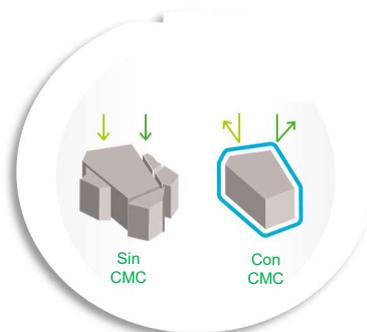
La goma de celulosa o carboximetilcelulosa ha sido autorizada desde agosto de 2009 en vinos, pero esta prohibida en tratamientos de vinos rosados desde diciembre de 2019. Este producto derivado de la celulosa, de origen vegetal es muy utilizado en la industria alimentaria como agente aglutinante. En los vinos, se utiliza para la estabilización de los vinos frente a las sales de bitartrato de potasio. A diferencia del metatartárico, es estable a lo largo del tiempo y se sabe que su acción es efectiva como mínimo 4 años. Es muy soluble en vino, la CMC tiene la propiedad de inhibir la formación de microcristales de sales actuando como un coloide protector, impide su crecimiento y la

precipitación de las sales tartáricas.

La adición de CMC en el vino tinto no se recomienda, interactúa con los compuestos fenólicos y genera desequilibrios. En el caso del uso en el vino blanco, debe ser estable proteicamente. El uso de CMC es incompatible con vinos tratados con lisozima.

Es aconsejable incorporar la CMC 48 horas antes de la filtración final del embotellado para evitar riesgos de colmatación de los cartuchos de microfiltración.

La dosis máxima legal permitida es de 100 mg/L.





Estabilizantes



TOTAL STAB™



PREPARACIÓN A BASE DE CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA Y GOMA ARÁBIGA, PARA LA ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA TOTAL DE VINOS BLANCOS.

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

MICROFILTRABLE. 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, se puede utilizar 48 horas antes de la microfiltración final con 0,45µm.

Es una solución acuosa de goma arábiga y carboximetilcelulosa hidrolizada. Se utiliza en la preparación de vinos blancos, inhibe la formación y crecimiento de cristales de bitartrato de potasio, previniendo la aparición de precipitados en la botella.

INOSTAB MES™



INOSTAB MES ES UNA GOMA DE CELULOSA ALTAMENTE PURIFICADA, SOLUBILIZADA AL 5% AL AGUA.

INOSTAB MES permite retrasar la cristalización de las sales tartáricas (tartrato de calcio y bitartrato de potasio) al frenar el crecimiento de cristales.

Su utilización durante el tiraje (método tradicional) contribuye a disminuir en forma considerable los riesgos de pérdida de espuma en el momento del degüelle.

Su eficacia es muy duradera.

Estabilización tartárica

AC. METATÁRTRICO™



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

La incorporación al vino se realiza antes del embotellado o en el licor de expedición para los métodos tradicionales.

DUOSTAB™



ESTABILIZANTE POR FRÍO.

Duostab estabiliza por frío y en una sola etapa las dos 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).

LABORATORIO IOC-ENOTECNIA

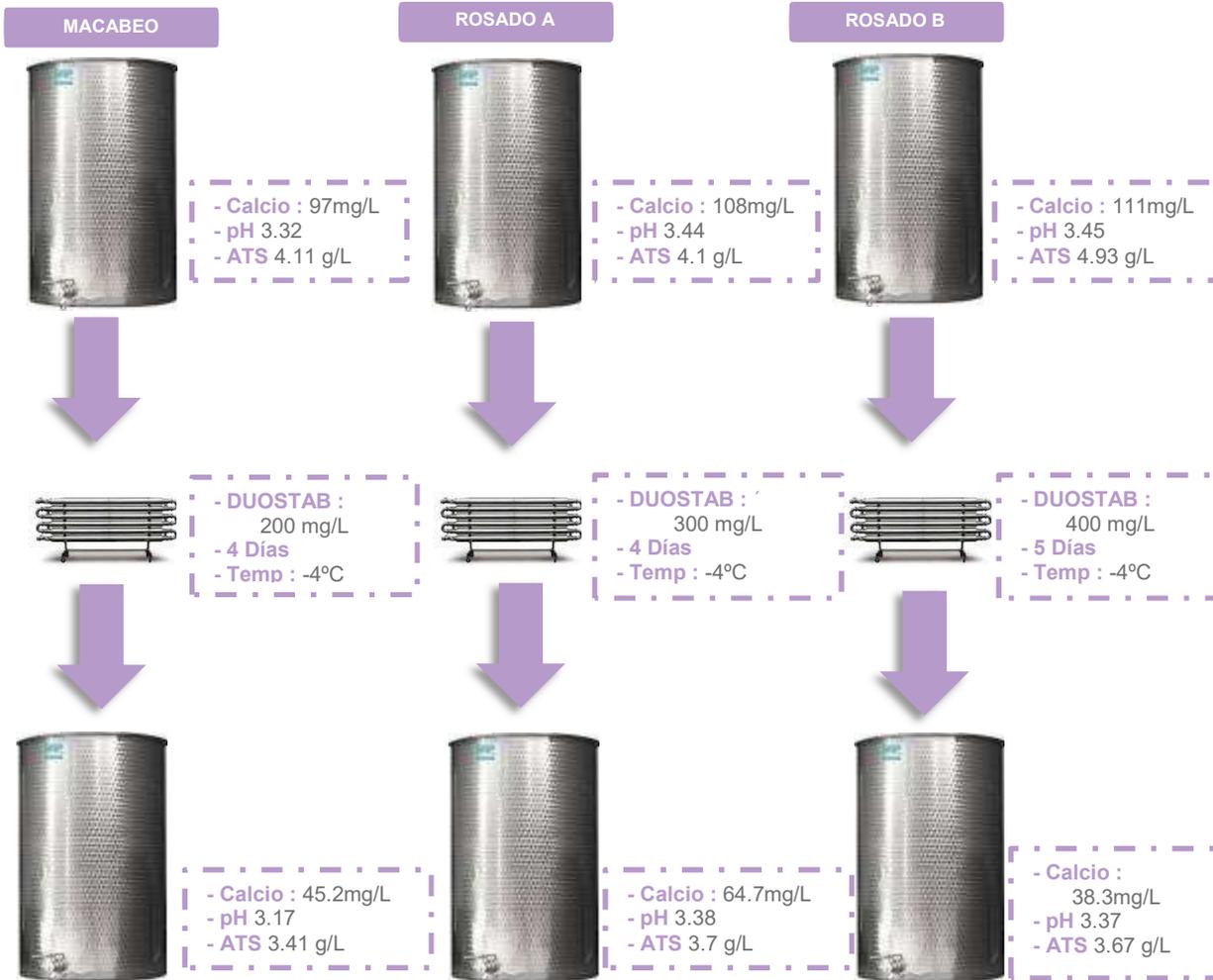
Ensayo realizado, con el objetivo de:

-Disminuir el calcio por debajo de 90mg/L

-Estabilizar tartáricamente el vino



*ATS = Acidez total expresada en Sulfúrico







TANINOS



Taninos



Vinificación de vinos blancos

MANN BOUQUET B19™



Dosis empleo :
5-40 g / hL
Envase : 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. Óptimo 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™



Dosis empleo :
2-20 g / hL
Envase : 1 Kg

MEZCLA DE TANINOS CONDENSADOS EXTRAÍDOS DE MADERA DE CÍTRICOS.

Adecuado para vinos blancos y rosados, expresa notas cítricas (limón, lima...). Tanino con fuerte poder antioxidante (como el tanino de agallas). Combate las notas vegetales. Ayuda a que el vino se exprese antes y mantenga sus propias características organolépticas en el tiempo. Aporta frescura en boca.

TANIN BOUQUET B49™



Dosis empleo :
5-20 g / hL
Envase : 1 Kg

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

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

TANIN CRISTALLIN™



Dosis empleo :
1-10 g / hL
Envase : 1 Kg

PARA UNA CONSERVACIÓN MEJORADA.

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 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.

Potencia la actividad antioxidante

ESSENTIAL ANTIOXIDANT™



Dosis empleo :
1-10 g / hL
Envase : 1 Kg

EXTRACTO DE TANINO DE AGALLAS DE ROBLE, DE EXCELENTE POTENCIAL ANTIOXIDANTE.

Tanino extremadamente puro, con gran riqueza tánica. Inhibe las actividades enzimáticas responsables de la oxidación de mostos de cosechas alteradas por *Botrytis*.

No da ningún amargor, ni astringencia a las dosis recomendadas.

Vinificación de vinos tintos

MANN BOUQUET R16™



Dosis empleo :
10-40 g / hL
Envase : 1 Kg

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

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

TANIN BOUQUET R36™



Dosis empleo :
5-20 g / hL
Envase : 1 Kg

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

Adecuado para vinos tintos y rosados, expresa notas de frura roja (cereza, guinda, fresa...). Tanino proantocianidínico que ayuda a estabilizar el color (tanto como el quebracho). Combate las notas vegetales. Ayuda a que el vino se exprese antes y mantenga sus propias características organolépticas en el tiempo. Afrutado en boca.

Protege y estabiliza color

VOLUTAN™



Dosis empleo :
5-40 mL / hL
Envase : 5 L

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

VOLUTAN es un tanino extraído exclusivamente de uvas 100% : Hollejo y pepita. Equilibrio, estructura y redondez. Refuerza la aptitud de los vinos para el envejecimiento protegiéndolos frente a los fenómenos oxidativos.

FULLCOLOR™



Dosis empleo :
10-60 g / hL
Envase : 15 Kg

MEZCLA ESPECÍFICA A BASE DE TANINO PROANTOCIANIDINICO, TANINO ELÁGICO Y POLISACÁRIDOS DE LEVADURA PARA LA ESTABILIZACIÓN DE COLOR.

Es una mezcla a base de tanino proantocianidínico y tanino elágico con un alto contenido de polisacáridos de levadura (manoproteínas). Es 100% natural, se utiliza en fermentación para aumentar la estabilidad del color y reducir la astringencia, aumentando el cuerpo y la estructura del vino. En el proceso de maceración de las uvas, protege la materia colorante de la oxidación, ya que es aceptor de oxígeno. Reacciona inmediatamente con los antocianos extraídos, formando compuestos estables. Los polisacáridos (manoproteínas) ayudan a evitar la precipitación de los compuestos recién formados, productores de color. Tienen acción antioxidásica, inhibiendo la lacasa y tirosinasa en uvas atacadas por botrytis.



Taninos



TANIN SR™



Dosis empleo :
1-40 g / hL
Envase : 1 Kg

PARA LA ESTABILIZACIÓN DE LA MATERIA COLORANTE.

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 anocianos, pero también por fenómenos de copigmentación. Protege los mostos inhibiendo la actividad de las enzimas naturales de oxidación (Lacasa y Tirosinasa).

TANIN SR COLOR™



Dosis empleo :
5-60 g / hL
Envase : 15 Kg

TANINO PROANTOCIANIDICO, A BASE DE QUEBRACHO Y TANINO DE UVA. PARA LA ESTABILIZACIÓN DEL COLOR DE LOS VINOS.

Permite la estabilización permanente de la materia colorante, a través de la formación de enlaces covalentes con los antocinos. Aporta a los vinos, intensidad, estructura y redondez, sin aporte de amargor. Permite compensar el déficit polifenólico del vino. Refuerza la aptitud de los vinos para el envejecimiento, protegiéndolos de los fenómenos oxidativos.

TANIN SR TERROIR™



Dosis empleo :
5-30 g / hL
Envase : 1 Kg

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

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.

Clarificación de vinos blancos

TANIN TC™



Dosis empleo :
1-15 g / hL
Envase : 1 Kg

PARA FACILITAR EL ENCOLADO.

Es un tanino elágico extraído del castaño, que ha sido seleccionado por su eficacia para formar complejos de taninos de proteínas desempeñando un papel antioxidante. El tanino forma un complejo con el clarificante y arrastra las partículas que enturbian el vino. Completa el poder antioxidante de SO₂.

Crianza de vinos blancos y tintos

TANIFASE ELEVAGE™



Dosis empleo :
1-20 g / hL
Envase : 1 Kg

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

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.

Composición y uso de los taninos

VINIFICACIÓN BLANCOS	Tanino	Composición	Características
	Mann Bouquet B19	Levadura inactiva (manoproteínas, glutatión) + tanino madera mimosa	Antioxidante. Aporta al vino plenitud y dulzor. Notas florales y fruta blanca.
	Tanin Bouquet B45	Tanino madera cítricos	Notas cítricas, frescura en boca. Fuerte antioxidante. Combate las notas vegetales.
	Bouquet B49	Taninos acacia + gálicos, pared celular (glutatión)	Notas florales. Fuerte antioxidante, combate notas vegetales. Dulzor y complejidad en boca.
	Tanin Cristallin	Tanino de roble no tostado	Confiere refinamiento y estructura sin astringencia. Protege de las oxidaciones. Elimina las proteínas.
	Essential Antioxidant	Tanino roble	Excelente antioxidante. Inhibe la oxidación de mostos alterados por <i>Botrytis</i> .

VINIFICACIÓN TINTOS	Mann Bouquet R16	Tanino de roble + Pepitas uva + Corteza levadura (manoproteínas)	Aporta al vino plenitud y dulzor. Estabiliza el color y aportan notas especiadas. Combate notas vegetales.
	Tanin Bouquet R36	Tanino cerezo	Notas de fruta roja, afrutado en boca. Ayuda a estabilizar el color. Combate las notas vegetales.
	Volutan	Tanino uva (hollejo y pepita)	Vinos más armoniosos, mejora la aptitud para el envejecimiento, protege de la oxidación. Compensa el déficit polifenólico y aporta equilibrio, estructura y redondez.
	Fullcolor	Tanino Proantocianídico + Tanino Elágico + Polisacáridos de levadura (manoproteína)	Aumenta estabilidad del color, reduce la astringencia, aumenta el cuerpo y la estructura del vino. Protege de la oxidación, acción antioxidásica en uvas atacadas por <i>Botrytis</i> .
	Tanin SR	Tanino Proantocianídico	Estabiliza el color. Acción antioxidásica.
	Tanin SR Color	Tanino Proantocianídico (Quebracho + Uva)	Estabiliza materia colorante. Aporta intensidad, estructura y redondez. Refuerza la aptitud del vino para el envejecimiento, protege de la oxidación.
	Tanin SR Terroir	Tanino Proantocianídico	Para vinos jóvenes o de guarda que presentan un déficit estructural. Aporta equilibrio, estructura y redondez. Protege de la oxidación
	Tanin TC	Tanino elágico de castaño	Para clarificación, facilita el encolado. Papel antioxidante.
	Tanifase Elevage	Tanino Roble	Para crianza, mejora la estructura y la longitud, realiza la expresión aromática y la redondez de los vinos protegiéndolos frente a fenómenos oxidativos.



Taninos



Pre-embotellado y afinamiento

ESSENTIAL PEP™



TANINO ENOLÓGICO EXTRAÍDO SOBRE TODO DE SEMILLA DE UVA, PIEL DE UVA Y TANINO DE MADERA EXÓTICA.

Fuerte poder antioxidante y estabilizador de color, da estructura y notas especiadas. Se utiliza en fermentación, envejecimiento y pre-embotellado al menos 48h antes de microfiltración final.



Dosis empleo :
1-20 g / hL
Envase : 500 g



ESSENTIAL PEL™



TANINO ENOLÓGICO EXTRAÍDO SOBRE TODO DE LA PIEL DE LA UVA BLANCA, TARA Y DE MADERA EXÓTICA.

Antioxidante fuerte y estabilizador del color. Da frescura y longitud. Se utiliza en fermentación, envejecimiento y pre-embotellado al menos 48h antes de microfiltración final.



Dosis empleo :
1-20 g / hL
Envase : 500 g



ESSENTIAL SWEET™



MEZCLA DE TANINOS DE ROBLE TOSTADO.

Aumenta las notas de vainilla, caramelo, coco. Aporta dulzor y redondez. Utilizado en pre-embotellado al menos 48h antes de microfiltración final.



Dosis empleo :
1-30 g / hL
Envase : 500 g



ESSENTIAL STRONG™



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.



Dosis empleo :
1-30 g / hL
Envase : 500 g



ESSENTIAL BARREL™



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.



Dosis empleo :
1-30 g / hL
Envase : 500 g



ESSENTIAL FRESH™



TANINO EXTRAIDO DE 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 pre-embotellado al menos 48h antes de microfiltración final.



Dosis empleo :
1-30 g / hL
Envase : 500 g



ESSENTIAL PASSION™



TANINO DE CEREZO.

Aumenta las notas de frutas rojas. Da suavidad y dulzor en la boca. Se puede utilizar durante el envejecimiento.



Dosis empleo :
1-30 g / hL
Envase : 500 g



ESSENTIAL PROGRESS™



MEZCLA DE TANINOS CONDENSADOS Y TANINOS DE ROBLE.

Aumenta la suavidad y redondez. Ligera nota de afrutado y de vainilla. Se puede utilizar durante el envejecimiento.



Dosis empleo :
1-30 g / hL
Envase : 500 g



ESSENTIAL FREE OFF™



TANINOS DE ROBLE NO TOSTADO.

Es capaz de fijar mercaptanos y combatir la reducción. Aumenta la estructura.



Dosis empleo :
0.5-20 g / hL
Envase : 500 g



ESSENTIAL FREE VEG™



TANINOS EXTRAÍDOS DE ESPECIES EXÓTICAS.

Capaz de cubrir y reducir la sensación de vegetal. Aumenta la dulzura.



Dosis empleo :
2-40 g / hL
Envase : 500 g





Taninos



TOP GAMA : Privilege

PRIVILEGE BLEU™



TANINO EXTRAÍDO DE MADERA DE ROBLE AMERICANO TOSTADO.

Aumenta las notas de cacao, chocolate, moka. Estructura y longitud.



Dosis empleo :
2-30 g / hL
Envase : 250 g



PRIVILEGE NOIR™



TANINO EXTRAÍDO DE MADERA DE ROBLE FRANCÉS TOSTADO.

Aumenta las notas de frutas rojas y negras.



Dosis empleo :
2-30 g / hL
Envase : 250 g



Procedencia y uso de los taninos

	Tanino	Procedencia	Madera	Características
AFINAMIENTO	Essential PEP	Semilla de uva (80%) + piel + tanino madera exótica	Uva + mimosa	Respetar la variedad. Notas especiadas. Para FA.
	Essential PEL	Piel de uva blanca + tanino madera exótica	Uva + madera exótica	Respetar la variedad. Fuerte antioxidante y estabiliza el color, aumentando la frescura y la longitud. Para FA.
	Essential Progress	Taninos condensados (uva) + tanino de roble	Uva + Francés	Aumenta la suavidad y la redondez en los vinos. Compite con los chips.
	Essential Free Off	Tanino de roble no tostado	Francés	Fija los mercaptanos En nariz es neutral. Tarda de 2-3 semanas.
	Essential Free Veg	Tanino de especias exóticas	Mimosa	Elimina las notas vegetales más marcadas
	Essential Passión	Tanino de cerezo	Cerezo	Destinado a rosados y tintos jóvenes. Aplicación al final de la FA para aumentar aromas a frutos rojos.
PRE-EMBOTELLADO	Essential Sweet	Tanino de roble tostado	Francés	Proporciona dulzura y longitud en boca. Muy recomendable para vinos blancos.
	Essential Strong	Tanino de roble tostado	Francés	Proporciona toques más tostados e intensos (Tabaco y Regaliz) de 3-7 g/Hl.
	Essential Barrel	Tanino de roble	Francés	Efectos similares a los del roble americano (Vainilla y coco), sustituye o complementa a la madera; enmascara muy bien los tonos vegetales (pirazinas) y aporta estructura a los vinos. Muy recomendable para vinos tintos.
	Essential Fresh	Tanino de especias exóticas	Eucalipto	Elimina notas de oxidación y proporciona frescura y ligereza a los vinos con notas balsámicas. Usar en dosis más pequeñas (1-3gr/hl).
	Privilege Bleu	Tanino de roble americano tostado	Americano	Estructura y longitud en boca. Elegante.
	Privilege Noir	Tanino de roble francés tostado	Francés	Aporta estructura y frutas rojas. Elegante.





MADERAS



Maderas



Gama Feelwood



Las maderas se dejan en su estado natural o se calientan por « convección del núcleo », un sistema de calentamiento moderado que permite la extracción específica de elagitaninos. Aportan volumen, frescor y matices aromáticos al vino. Cada pieza de madera recibe el mismo tratamiento de tostado (intensidad y superficie) lo que permite un producto homogéneo y reproducible.

El objetivo de las maderas **Feelwood** es, proporcionar perfiles aromáticos definidos, respetuosos y complejos, acorde con los aromas afrutados naturales de tu vino. Cada producto corresponde a una receta, un montaje de tostados, para ofrecerte un perfil amaderado que cumpla con el objetivo de tu producto.

SWEET & FRESH™



Dosis empleo :
0.5-5 g / L
Envase : 10 Kg

100 % roble francés

Secado y maduración de la madera natural al aire libre durante un mínimo de 24 meses

Sin tostar

UTILIZACIÓN

SWEET & FRESH aporta **fruta fresca, con notas balsámicas, complejidad y elegancia.**

Es un Chip muy **frutal** que le da **frescor** a los vinos.

En fase gustativa, consolida la frescura del vino y aporta **volumen y dulzor en los finales de boca.** Sin aportar notas de madera tostada.

Adecuado para vinos blancos, rosados y tintos.



VIVACITY & MINERAL™



Dosis empleo :
0.5-5 g / L
Envase : 10 Kg

Roble francés

Secado y maduración de la madera natural al aire libre durante un mínimo de 24 meses.

Tostado medio

UTILIZACIÓN

VIVACITY & MINERAL aporta una elegante **nota cítrica** (lima), **notas de especias** (vainilla, clavo, regaliz), **tonos minerales** (pedernal, mina de lápiz) y **ligeras notas de madera tostada** (caramelo, café con leche).

En fase gustativa aporta **estructura tánica y volumen.** Retronasal elegante y especiada.

También es adecuado para **corregir defectos** poco marcados ya que mejora el equilibrio y la calidad del vino.

Exclusivamente para vinos blancos.



FRUIT & SOFT™



100 % roble francés

Secado y maduración de la madera natural al aire libre durante un mínimo de 24 meses.

Tostado medio

UTILIZACIÓN

Aporta en nariz **fruta negra** (arándanos, endrinas y tonos tostados).

Se caracteriza por aportar el mayor contenido de **vainilla** de toda la gama.

En boca aporta **estructura**, sensación aterciopelada y retronasal muy **especiada**.

Se recomienda para tinto roble o de crianzas cortas. Es muy adecuado para estabilizar el color.

Exclusivamente en vinos tintos.



BALANCE & STRUCTURE™



100 % roble francés

Secado y maduración de la madera natural al aire libre durante un mínimo de 24 meses.

Tostado ligero

UTILIZACIÓN

BALANCE & STRUCTURE en un **vino blanco** de calidad aporta **notas de madera marcada** típicas de un blanco de crianza, ya que es muy serio y elegante. En nariz da **equilibrio**, tonos de **madera tostada y especias**. En boca, aporta **volumen, estructura y dulzor** sin sensaciones secantes. También se recomienda para vinos blancos con defectos marcados (evolución, tonos fenólicos, acetaldehído, humedad y sobre todo en vinos verdes o con matices tánicas desequilibradas).

En **vinos tintos equilibra** la nariz y en boca aporta **estructura** y un final poco secante.

Se puede utilizar para conseguir **efectos** similares a la **crianza en madera**. Adecuado para un vino tipo roble o crianza y para dar **notas de madera nueva** a los vinos que han estado en barricas de madera usadas. También quita los defectos debidos a las pirazinas (verdor).



CHOC & TOASTED™



100 % roble francés

Secado y maduración de la madera natural al aire libre durante un mínimo de 24 meses.

Tostado intenso

UTILIZACIÓN

En vinos tintos durante la crianza en nariz aporta un perfil aromático de madera de gran calidad con notas de **frutos negros** en confitura y tonos de **chocolate, tofe y regaliz**.

En boca, produce **sensación dulce** que permite potenciar los frutos negros y a la vez dar **suavidad y volumen**.

Permite obtener crianzas medias y largas y mejorar las sensaciones de **madera nueva** en vinos que han estado en barricas usadas.

Exclusivamente en vinos tintos terminados en crianza.





Maderas



Gama Fine Northern OAK



Fine Northern Oak cuenta con una experiencia de más de diez años en productos alternativos de roble americano. Proporciona madera de roble blanco de grano fino y de máxima calidad y diseña productos para conseguir niveles de extracción específicos. Trabajamos con empresas líderes en la producción de duelas, reconocidas por la calidad de su madera para barricas. Un periodo de maduración extralargo de más de dos años y un proceso de tostado elegante y prolongado, son los elementos clave del éxito de nuestra gama de productos.

CHIPS™

100 % roble americano

Tostado medio y Tostado intenso

UTILIZACIÓN

La gama de chips de FNO se beneficia de la **prolongada maduración** del roble y de los **largos protocolos de tostado**. Los chips presentan altos niveles de **vainillina** y se consiguen **resultados** en un periodo de **tiempo más corto**.



Dosis empleo :
0.5-5 g / L
Envase : 9 Kg



CROSSCUT CHAINS™

100 % roble americano

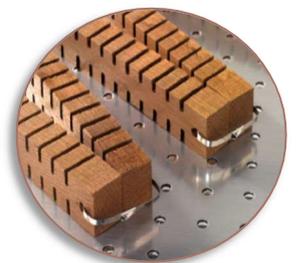
Tostado ligero, Tostado medio y Tostado medio +

UTILIZACIÓN

FNO Crosscut Chains aportan un perfil preciso para el **envejecimiento en barricas** aportando rápidamente **sabores elegantes y sutiles**. Al igual que los Crosscut Bags usan la tecnología de corte transversal de FNO. Las duelas de corte transversal combinan los beneficios de tostar piezas grandes de madera (inercia térmica, retención de calidad de la materia prima, complejidad aromática) con la mejora y rapidez de la extracción de los compuestos del roble. También **aumentan e intensifican los niveles de oxígeno** provenientes de la porosidad natural del roble.



Dosis empleo :
0.5-5 g / L



CROSSCUT BAGS™

100 % roble americano

Tostado ligero, Tostado medio y Totado medio +

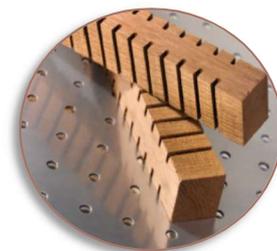
UTILIZACIÓN

FNO Crosscut Bags aportan un perfil preciso para el **envejecimiento en depósitos** y al igual que los Crosscut Chains, utilizan la tecnología Crosscut de FNO.

Las duelas de corte transversal combinan los beneficios de tostar piezas grandes de madera (inercia térmica, retención de calidad de la materia prima, complejidad aromática) con la mejora y rapidez de extracción de los compuestos del roble. También **incrementan e intensifican los niveles de oxígeno** provenientes de la porosidad natural del roble.



Dosis empleo :
0.5-5 g / L



TANK STAVES™

100 % roble americano

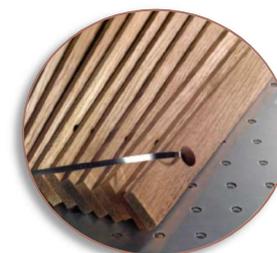
Tostado ligero, Tostado medio y Totado medio +

UTILIZACIÓN

FNO Tank Staves **aportan suavidad y complejidad**. El proceso de tostado lento y largo **acentúa la elegancia** de la materia prima, cuidadosamente seleccionada de la región noroeste del roble blanco americano..



Dosis empleo :
0.5-5 g / L





Maderas



Gama Feelwood

	TIPO VINO	GRADO DE TOSTADO	DESCRIPCIÓN	USO	DOSIS
Sweet & Fresh		Sin Tostar	Fruta, duzor, elegancia	F.A. Crianza	0.5 a 2 g/L
Balance & Structure		Tostado Ligero	Quita verdor, elegancia y redondez	Crianza	0.5 a 2 g/L
Vivacity & Mineral		Tostado Medio	Mineralidad, golosidad y versátil	F.A. Crianza	0.5 a 2 g/L
Sweet & Fresh		Sin Tostar	Fruta fresca, dulzor y elegancia	F.A. Crianza	1 a 5 g/L
Balance & Structure		Tostado Ligero	Limar astringencia, equilibrio y volumen	F.A. Crianza	1 a 5 g/L
Fruit & Soft		Tostado Medio	Fruta, tipicidad e integración	Crianza	1 a 5 g/L
Choc & Toasted		Tostado Intenso	Cacaos, dulzor e intensidad	Crianza	1 a 5 g/L



Gama Fine Northern OAK

	TIPO VINO	GRADO DE TOSTADO	DESCRIPCIÓN	USO	DOSIS
CHIPS FNO TM		Tostado Medio	Vainilla y especias	Crianza Afinamiento	1 a 4 g/L
CHIPS FNO TI		Tostado Intenso	Dulzor y caramelo	Crianza Afinamiento	1 a 4 g/L
CROSSCUT CHAINS		Tostado Ligero Tostado Medio Tostado Medio+	Rápida extracción de compuestos	Crianza	1-2 cadenas de 8 duelas por barrica (3-6 meses)
CROSSCUT BAGS		Tostado Ligero Tostado Medio Tostado Medio+	Aromas elegantes y sutiles	Crianza	1-2 duelas/hL (2-6 meses)
TANK STAVES		Tostado Ligero Tostado Medio Tostado Medio+	Suavidad y complejidad	Fermentación Crianza	1-4 duelas/hL (3-6 meses)







CARBONES



Carbones



Carbones decolorantes

+DECOLORANTE

ENO-ANTICROMOS TM

CARBÓN DECOLORANTE DE MUY ALTA ACTIVIDAD Y GRAN EFICACIA.

Con solo la mitad de dosis se consigue el mismo efecto decolorante que con otros carbones.



ACTICARBONE ENO-H TM

CARBÓN DECOLORANTE DE MUY ALTA ACTIVIDAD Y EFICACIA HUMEDECIDO.

Carbón decolorante para facilitar su aplicación. Muy respetuoso.



CARBENT A TM

CARBÓN DECOLORANTE EN PELETS.

Nuevo carbón decolorante en *PELETS*. Se añade directamente al vino sin necesidad de disolución previa en agua.



CLARIMEX MMF TM

CARBÓN DECOLORANTE EN POLVO.

Carbón en polvo decolorante de alta actividad.



-DECOLORANTE

	ACTIVIDAD	FORMULA	OBSERVACIONES	ENVASE	DOSIS
ENO-ANTICROMOX	●●●●●	Polvo	Gran efectividad, se necesita la mitad de dosis	15kg	5-100 g/hL
ACTICARBONE ENO-H	●●●●●	Polvo humedecido	Especial para la flotación	20kg	5-100 g/hL
CARBENT A	●●●●	Pellets	Disolución directa en vinos	25kg	5-100 g/hL
CLARIMEX MMF	●●●	Polvo	Económico	15kg	5-100 g/hL

Carbones desodorantes

-DESODORANTES+

EVF-FREE™



CARBÓN DESODORANTE DE ALTÍSIMA EFICACIA.

Gran adsorción de aromas defectuosos de vino, especialmente eficaz con olores a moho y fenólicos. (Etil-Vinil-Fenoles) (Brett).

CLARIMEX V-PLUS™



CARBÓN DESODORANTE EN POLVO.

Carbón desodorante de alta actividad contra olores defectuosos en vinos.

	ACTIVIDAD	FORMULA	OBSERVACIONES	ENVASE	DOSIS
EVF-FREE	●●●●●	Polvo	Muy efectivo para Vinil Fenóles, humedad y moho	10kg	5-100 g/hL
CLARIMEX V-PLUS	●●●	Polvo	Económico	25kg	5-100 g/hL



***FORMULACIONES
CON SO₂***



Formulaciones con SO₂



SULFIVIN A640™



SOLUCIÓN DE BISULFITO DE AMONIO.

Soluciones de bisulfito de amonio valorado en 640g/L solución de SO₂.

ENVASES : 33 Kg – 1000 Kg.



SULFIVIN K180™



SOLUCIÓN DE BISULFITO DE POTASIO.

Soluciones de bisulfito de potasio valorado en 180g/L solución de SO₂.

ENVASES : 6 Kg – 25 Kg – 1200 Kg.



INODOSE 2™



COMPRESIDOS ESFERVESCENTES DE 2G.

Comprimidos efervescentes preparados a base de metabisulfito de potasio. Liberan 2g por comprimido en los mostos, vinos y licores. Facilitan la operación de sulfitado, en especial, en los vinos que permanecen en barrica.

ENVASES : Caja 48 comprimidos.



INODOSE 5™



COMPRESIDOS ESFERVESCENTES DE 5G.

Comprimidos efervescentes preparados a base de metabisulfito de potasio. Liberan 5g por comprimido en los mostos, vinos y licores. Facilitan la operación de sulfitado, en especial, en los vinos que permanecen en barrica.

ENVASES : Caja 48 comprimidos.



METABISULFITO POTÁSICO™



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



ENOX™



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



ENOX BLANC™



Mezcla de Ac. Ascórbico + Metabisulfito.



ENOX TAN™



Mezcla de Ac. Ascórbico + Metabisulfito + Tanino Gálico.



ENOX TINTO™



Mezcla de Metabisulfito + Tanino Gálico.



Sulfurosos molecular

VALORES RECOMENDADOS EN VINOS BLANCOS :
0.8 – 1 mg/L

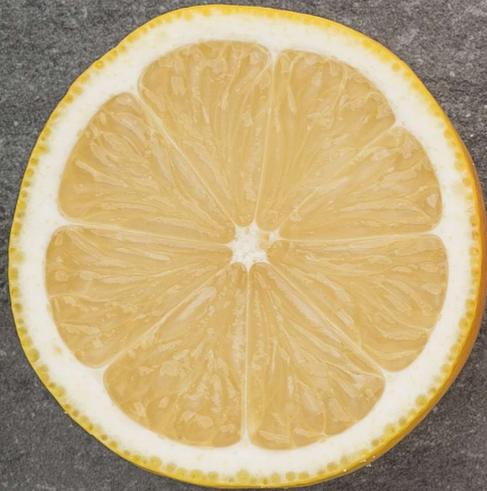
VALORAES RECOMENDADOS EN VINOS TINTOS :
0.6 – 0.8 mg/L

Concentración de SO₂ molecular en función de
la concentración de SO₂ libre y del pH

SO ₂ libre (mg/l)	pH												
	2.8	2.9	3.0	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	3.7	3.8	3.9	4.0
5	0.46	0.38	0.33	0.24	0.19	0.16	0.12	0.10	0.08	0.06	0.05	0.04	0.03
10	0.93	0.75	0.61	0.49	0.39	0.31	0.25	0.20	0.16	0.13	0.10	0.08	0.06
15	1.39	1.13	0.91	0.73	0.59	0.47	0.38	0.30	0.24	0.19	0.15	0.12	0.10
20	1.86	1.50	1.21	0.98	0.78	0.62	0.50	0.40	0.32	0.25	0.20	0.16	0.13
25	2.32	1.88	1.52	1.22	0.98	0.78	0.63	0.50	0.40	0.32	0.25	0.20	0.16
30	2.78	2.26	1.82	1.46	1.17	0.94	0.75	0.60	0.47	0.38	0.30	0.24	0.19
35	3.25	2.63	2.12	1.71	1.37	1.09	0.88	0.70	0.55	0.44	0.35	0.28	0.22
40	3.71	3.01	2.42	1.95	1.56	1.25	1.00	0.80	0.63	0.50	0.40	0.32	0.26
45	4.18	3.38	2.73	2.20	1.76	1.40	1.13	0.90	0.71	0.57	0.45	0.36	0.29
50	4.64	3.76	3.03	2.44	1.95	1.56	1.25	1.00	0.79	0.63	0.50	0.40	0.32

Concentración de SO₂ libre necesario para obtener
la concentración indicada de SO₂ molecular

pH	SO ₂ Molecular		
	0.5 mg/L	0.8 mg/L	2.0 mg/L
2.8	5	8	20
2.9	6	10	25
3.0	8	12	31
3.1	10	16	39
3.2	13	20	49
3.3	16	25	62
3.4	19	31	78
3.5	24	39	98
3.6	31	49	123
3.7	39	62	155
3.8	49	78	195
3.9	62	98	246
4.0	78	124	310
4.1	97	156	390





**CORRECTORES
ACIDEZ**



Correctores de acidez



Acidificación

Se autoriza en el mosto y el mosto en fermentación a la dosis máxima legal de 1,5 g/L expresada en ácido tartárico, en una sola etapa. También puede realizarse en vinos terminados, en varias etapas, dentro del límite legal de 2,5 g/L expresado en ácido tartárico.

Por favor, consulte la legislación vigente.

AC. TARTÁRICO TM



Sólo el ácido L (+) tartárico, presente naturalmente en las uvas, es un diácido fuerte. Sigue siendo el ácido más eficaz en la modificación del pH. Se recomienda su uso en el mosto y en la fermentación alcohólica, para una mejor integración y complejidad en boca. Desde el punto de vista organoléptico, puede proporcionar dureza y sequedad en la boca si se utiliza en altas dosis en los vinos terminados.

AC. MÁLICO DL TM



El ácido málico, presente de forma natural en las uvas, tiene un buen efecto sobre la acidez total. La forma L de este ácido es consumido por las bacterias lácticas durante la fermentación maloláctica. Desde el punto de vista organoléptico, puede proporcionar una sensación de frescura o verdor según la dosis utilizada. Especialmente en los vinos blancos y rosados.

AC. LÁCTICO TM



El ácido láctico es un monoácido que tiene un buen efecto en la corrección de la acidez total pero tiene muy poco impacto en el pH. Desde el punto de vista organoléptico, puede proporcionar una sensación de suavidad y volumen en boca.

AC. CÍTRICO TM



El ácido cítrico está autorizado, en los vinos, hasta 1g/L. Tiene muy poca influencia sobre el pH, pero su impacto es significativo desde el punto de vista organoléptico. Ayuda a reducir el hierro y limita el riesgo de quiebra del mismo en los vinos.

Otros ácidos

AC. ASCÓRBICO™



Envase : 25 kg

El ácido ascórbico es un poderoso antioxidante. Protege al vino de la influencia del oxígeno del aire. Utilizado en la cosecha como protector frente a la oxidación, ayuda a fortalecer la acción antioxidante del SO₂. En los vinos blancos y rosados, el ácido ascórbico ayuda a limitar el pardeamiento de los compuestos fenólicos al fijar el oxígeno disuelto. El ácido ascórbico se utiliza para prevenir el « choque oxidativo » que sufren los vinos espumosos, vinificados por el método tradicional, durante el degüelle. También se utiliza en el embotellado de vinos tranquilos.

Equivalencias de los ácidos

TABLA EQUIVALENCIA DE LOS ÁCIDOS						
	Tartárico	Málico	Cítrico	Láctico	Sulfúrico	Acético
Tartárico	1.00	0.89	0.94	1.20	0.65	0.80
Málico	1.12	1.00	1.05	1.34	0.73	0.89
Cítrico	1.07	0.96	1.00	1.29	0.77	0.94
Láctico	0.83	0.74	0.78	1.00	0.54	0.67
Sulfúrico	1.53	1.37	1.43	1.84	1.00	1.22
Acético	1.25	1.12	1.17	1.50	0.82	1.00





***LIMPIEZA Y
DESINFECCIÓN***



Limpieza y desinfección



DETAR 8™

Detergente líquido a base de peróxidos, diseñado especialmente para la eliminación de residuos orgánicos especialmente difíciles, en combinación con un lavado alcalino.

DETAR 10™

Detergente-desincrustante, ácido líquido específico para cartuchos de filtración de membrana.

DETAR FLOW™

Detergente alcalino con actividad secuestrante y con capacidad de retirar la suciedad. Eficaz en la eliminación de contaminantes orgánicos, tanto en filtros como en cartuchos.

PERLAC SAN SPECIAL™

Detergente – desinfectante a base de cloro.

PERLAC CF LIQUID™

Detergente líquido de elevada caústicidad, exento de fosfatos, con tensoactivos y secuestrantes, para una efectiva limpieza de depósitos e instalaciones de bodega.

PRODUCTOS

		FILTRACIÓN	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	Causticidad	Reserva de Alcalinidad	Poder Secuestrante	Tensioactivos	Oxidante	ENVASES	DOSIS (%)
ALCALINOS	Detar Flow	X			XXXX	XXX	XXXX			25 Kg	1-3
	Perlac CF Liquid		X		XXXX	XXX	XXX	XX		25 Kg	1-3
ALCALINOS CLORATOS	Detar 8	X							XXX	25 Kg	1-2
	Perlac San Special			X	XXX	XX	XXX		XXXX	25 Kg	0.5-1
ÁCIDOS	Detar 10	X			XXX					25 Kg	1-3





ESPUMOSOS



Espumosos



Levaduras especiales para vinos espumosos :

IOC 18/2007™



Dosis empleo :
20 g / hL
Envase : 500g-10Kg

Referencia mundial de los vinos elaborados según el método tradicional, en condiciones difíciles.

IOC FIZZ +™



Dosis empleo :
20 g / hL
Envase : 500g

Levadura aromática que revela las notas afrutadas, especial para el método de cuba cerrada (*Charmat*).

Productos específicos para la toma de espuma :

HIDRA PC™

Protector para la rehidratación de las levaduras, naturalmente rico en magnesio.



Dosis empleo :
10-40 g / hL
Envase : 1Kg

EXTRA PM™

Activador de fermentación, garantiza una actividad óptima de las levaduras durante la toma de espuma. Contiene levaduras inactivas ricas en glutatión.



Dosis empleo :
10-30 g / hL
Envase : 1Kg

PHOSPHATE TITRÉS™

Complemento nitrogenado para la optimización de la fermentación. Rico en tiamina.



Dosis empleo :
5 g / hL
Envase : 15 Kg

GLUTAROM™

Activador de fermentación, basado en cortezas celulares naturalmente ricas en glutatión, con un elevado poder antioxidante para preservar los aromas, el color y frescor de los vinos.



Dosis empleo :
15-30 g / hL
Envase : 1Kg

Adyuvantes de removido :

INOCLAIR 2™

Complejo de bentonitas y alginato.



CLARIFIANT S™

Preparado, elaborado con bentonitas sódicas. Apto para clarificación.



CLARIFIANT XL™

Preparado complejo, compuesto por bentonitas sódicas y silicato.



CLARIFIANT NAT™

Preparado de bentonitas sódicas naturales.



Taninos :

SOLUTION ST™

Solución compleja de taninos y sulfato de cobre. Preserva las cualidades organolépticas del vino. Tratamiento preventivo o curativo del defecto de reducción.



TANIN CRISTALLINE™

Tanino con un alto poder antioxidante. No aumenta la astringencia y mejora la estructura y aptitud frente a la evolución del vino.



Estabilización tartárica :

INOSTAB MES™



Goma de celulosa o carboximetilcelulosa sódica (CMC).





Espumosos



Taninos para el licor de expedición :

TANIN CAS TM

Tanino de roble, favorece la conservación y mejora el equilibrio general de los vinos.



Dosis empleo :
1-20 g / hL
Envase : 1 Kg

ESSENTIAL PASSION TM

Tanino condensado, extraído de maderas de cerezo. Utilizado durante el envejecimiento, aumenta el componente afrutado de los vinos, la sensación de dulzor y la intensidad olfativa varietal.



Dosis empleo :
1-15 g / hL
Envase : 500g

Clarificación-Estabilización :

GOMME ARABIQUE SD TM



Dosis empleo :
4cL/100bot
Envase : 1 L

Goma arábica a 250 g/L sulfitada y filtrada. Empleada en el tratamiento preventivo de :

- Precipitaciones y quiebras férricas y cúpricas de los vinos espumosos.
- Precipitaciones de materia colorante.
- Precipitaciones tartáricas.

Correctores :

SOLUTION 700 TM



Dosis empleo :
1-4 cL / hL
Envase : 10 L

Solución de sulfato de cobre, ácido cítrico y SO₂ para la corrección de defectos de sabores de reducción.

ÁCIDO CÍTRICO TM



Envase : 25 kg

Acidificación de los vinos y prevención de las quiebras férricas y cúpricas.

ÁCIDO LÁCTICO TM



Envase : 25 kg

Acidificación y corrección de los vinos.

Productos sulfurosos :

SULFITAMINE C™

Solución de SO₂ y ácido ascórbico. Permite evitar el envejecimiento prematuro de los vinos.



Dosis empleo :
3-5 cL / 100 bot.
Envase : 1 L

SULFI-DÉGORGEMENT™

Solución de hidrogenosulfito de potasio. Permite combatir las oxidaciones y evita el envejecimiento prematuro de los vinos.



Dosis empleo :
1-2.5 cL / 100 bot
Envase : 1 L

CASSIT™

Producto sulfuroso para espumosos que presentan caracteres de evolución sensibles y/o un ligero exceso de hierro.



Dosis empleo :
2-4 cL / 100 bot.
Envase : 1 L

Licor :

SUCRASIN MCR LIQUIER™

Mosto concentrado apto para vinos espumosos.



Envase : 10 L

SUCRASIN MCR BIO™

Mosto concentrado rectificado para licor de expedición y vinos espumosos, elaborados de forma ecológica.



Envase : 10 L

DELEGACIONES EN ESPAÑA :

CASTILLA LA MANCHA, COMUNIDAD DE MADRID Y ANDALUCÍA

Av. Imperio Romano, km 1.8
45700 CONSUEGRA
(TOLEDO)
Telf. 925 481 081
Fax. 925 467 569

Luis BRAVO
luisbravo@enotecnia.com
Mvil. 667 528 985

Enrique J. MARCOS
enrique@enotecnia.com
Mvil. 649 057 393

Ismael ESCRIBANO
ismael@enotecnia.com
Mvil. 647 343 970

DIRECTOR COMERCIAL

Luis BRAVO
luisbravo@enotecnia.com
Mvil. 667 528 985

MANCHUELA, UTIEL, REQUENA Y JUMILLA

Pza. De la Mancha, 9
02240 MAHORA
(ALBACETE)

Raúl SIMARRO
raul@enotecnia.com
Mvil. 638 803 620

RUEDA Y GALICIA

C/ Sendero Lobón, 6
47400 MEDINA DEL CAMPO
(VALLADOLID)

Araceli CENTENERA
araceli@enotecnia.com
Mvil. 691 686 163

DIRECTOR TÉCNICO

José M. BRAVO
jmbravo@enotecnia.com
Mvil : 639 890 292

CATALUÑA Y SOMONTANO

Masia del Notari, 17 nave 12
(P.I. Masía D'en Frederic)
08800 VILANOVA I LA
GELTRÚ (BARCELONA)

Marc MARTÍ
marc@enotecnia.com
Mvil. 699 407 284

RIOJA, PAÍS VASCO, NAVARRA Y ARAGÓN

C/ Pescadores, 25
(P.I. Cantabria)
26009 LOGROÑO
(LA RIOJA)

Saúl REINARES
saul@enotecnia.com
Mvil. 648 130 231

DIRECTORA LABORATORIO

Rocío BRAVO
rocio@enotecnia.com
Mvil : 627 001 028