



 Amílico

 Flores y frutas

 Tioles

 Ésters

 Frescura

 Low SO₂

 BIO

Itinerarios frescura rosados



IOC

Révétons votre différence

Los vinos rosados y su frescura

En los últimos años, el vino rosado ha sido el único color de vino que experimentó un crecimiento en términos de frecuencia de compra, volumen y valor. En 2018, ya representaban el 28 % del volumen de vino tranquilo pero el 33 % en valor (en comparación, los vinos blancos tenían entonces un 21 % en volumen y un 19 % en valor). Estas tendencias merecen que prestemos una especial atención a su elaboración.

Sin embargo, a menudo considerada como una de las vinificaciones más técnicas, la obtención de vinos rosados está sujeta a limitaciones muy específicas, que giran en torno a la noción de frescura. Esta parece ser inseparable de la firma de un vino rosado, y se presenta en tres dimensiones absolutamente esenciales:

- **Visual** : precisión del objetivo-color a pesar de su vulnerabilidad,
- **Olfativa** : desarrollo y preservación de la frescura aromática, disponible en diferentes expresiones sensoriales,
- **Gustativa** : destaca la frescura y la tensión, la redondez y la limitación del amargor, elaboración, bitterness.

Estos problemas también se enfrentan a las características de muy amplia diversidad de variedades de uva, y se vuelven aún más complejos por el contexto del cambio climático.

1

El enfoque visual de la vinificación de los vinos rosados : un juego de equilibrio y una prioridad

Una parte importante del mercado favorece los vinos rosados pálidos pero vivos, con una tendencia a evolucionar hacia un tono cada menos marcado por el naranja, el amarillo. En la práctica, este doble resultado no es fácil de lograr y se enfrenta a los parámetros variables de la materia prima (variedad de uva, madurez, rendimiento) y del proceso.

Se debe tener especial cuidado en ciertas etapas, y sigue siendo común en los diferentes itinerarios :

- **Las altas temperaturas favorecen la difusión de los compuestos coloreados de la película** : por lo tanto, es aconsejable cosechar una uva sana y fresca (<15 °C). Además, una temperatura baja permite ralentizar generalmente las oxidaciones, que son catastróficas para la intensidad del color. Por ese motivo, dominar el frío será esencial.
- Tenga cuidado con las **acciones mecánicas** : generadas por las etapas de cosecha, transporte, transferencias a la prensa, despalillado y estrujado, ciclo de prensado, etc., alteran la integridad de las bayas y promueven el contacto entre las películas y el zumo. Desempeñan un papel esencial en la extracción de materia colorante. En la cosecha, recomendamos volquetes de doble fondo. El prensado debe ser suave y selectivo : enzimado en la prensa adaptando el programa de prensado (baja presión) para evitar la extracción de color y taninos. Se recomienda la inertización de la prensa durante el llenado.
- Una adición de **levaduras inactivadas ricas en glutatión** en la fase prefermentaria (uvas, zumo), proporciona protección antioxidante adicional y reduce en gran medida el amarillamiento del tono. Es muy recomendable para variedades de uva como Garnacha o Cinsault, conocidas por su bajo contenido de glutatión y alto contenido de ácidos fenólicos, o para las estabulaciones sobre/de burbas.
- **Eliminación del exceso de color** y/o responsable del tono amarillo, evolucionado : ahora se encuentran disponibles agentes de clarificación selectivos e innovadores, ya sea en uso temprano, a menudo recomendado, o de manera más curativa en vinos. Algunos de ellos, los derivados de quitina, también representan alternativas a productos de origen animal, alérgenos o sintéticos.
- **Fermentación** : tenga en cuenta que la pérdida de intensidad de coloración promedia alrededor del 50 % durante la FA, con fuertes variaciones de una cuba a otra dependiendo de la levadura, el nivel de alcohol, la acidez y los taninos.
- **Estabilización** : ciertas prácticas de fin de proceso son perjudiciales para el color de los rosados. Esta etapa crucial puede llevarse a cabo con herramientas más respetuosas. En particular, la presencia de SO₂ conduce a la decoloración de las antocianinas y a una subevaluación del color rojo, ya que es parcialmente reversible.

2

El trabajo de la frescura aromática, en toda su diversidad

Las operaciones prefermentarias de preservación contra la oxidación, descritas anteriormente, conservan toda su importancia para mantener la frescura aromática.

En las uvas en general, o en estabulación sobre burbas para la expresión de perfiles de tiol, la bioprotección microbiológica y/o el sulfitado son esenciales para limitar tanto los riesgos de inicio temprano de la fermentación como los desarrollos microbianos indeseables.

Diferentes itinerarios de fermentación permiten adaptarse al potencial aromático de la cosecha, pero también al objetivo sensorial deseado de los vinos rosados. Ahora sabemos cómo gestionar la orientación aromática no solo con la elección de la levadura, sino también con el tipo de nutriente y el momento de su adición, que impactan significativamente en el metabolismo aromático de la levadura.

Si se desea una crianza, se tendrá cuidado de verificar la calidad de las lías.

3

Frescura en boca : entre equilibrio ácido y redondez

Obviamente, la percepción ácida ocupa un lugar de primera elección para la definición de frescura y es necesario considerar reequilibrarla. El objetivo también es que un vino rosado reduzca ciertas sensaciones agresivas, sin recargar el vino. Dos enfoques contribuyen a esto :

- las llamadas técnicas sustractivas, como el encolado, que permiten la eliminación de polifenoles demasiado reactivos a nivel sensorial;
- las llamadas técnicas aditivas, que limitan la reactividad gustativa de estos compuestos mediante mecanismos de interacción con moléculas que los «envuelven» o estabilizan, como los polisacáridos, por ejemplo. Las formulaciones basadas en manoproteínas de levadura están particularmente indicadas para este propósito.



Amílico



Flores y frutas



Tioles



Ésters



Frescura



Low SO₂



BIO

Itinerarios técnicos específicos para cada objetivo-producto, según mis limitaciones

Las siguientes páginas ofrecen diferentes opciones de itinerarios relacionados con los principales perfiles de frescura preferidos en los vinos rosados. Estos itinerarios no pretenden responder a todas las situaciones, o ser seguidos en su totalidad, pero presentan opciones técnicas a partir de las cuales el enólogo puede construir sus propios procesos y diferenciarse, de acuerdo con sus limitaciones y objetivos.

Itinerario frescura rosado

La calidad percibida de un vino rosado se basa en gran medida en la frescura que lo caracteriza en los tres ejes visual, aromático y gustativo. Sin embargo, el enólogo puede percibir varias expresiones de esta frescura a través de elecciones técnicas que garantizan la calidad y la diferenciación de los vinos rosados.

	 ROSADOS AMÍLCOS	 ROSADO	
Volquetes de vendimia/recepción de vendimias	PROTEJO MI COSECHA	PROTECCIÓN CONTRA LA OXIDACIÓN TANIN CRISTALLIN™ 2 a 5 g/hL	MÁXIMA PROTECCIÓN CONTRA LA OXIDACIÓN
Recepción de vendimias/Prensa	EXTRAIGO MI POTENCIAL/PREPARO MI CLARIFICACIÓN	CLARIFICACIÓN  MYZYM READY EXTREM™ 1 a 2 mL/hL	EXTRACCIÓN Y REVELACIÓN PRENSA O EN ESTABULACIÓN
Estabulación y/o clarificación de los zumos	PROTEJO MI MOSTO		
	ELIMINO LOS COMPUESTOS OXIDADOS/OXIDABLES	INOFINE V™ 10 a 40 g/hL	EN CASO DE UVAS MADURAS Y ZUMOS RICOS EN POLIFENOLES  Qi FINE™ 10 a 40 g/hL
Acidificación biológica y ganancia de complejidad	RESTAURO MI EQUILIBRIO DE FRESCURA	EN CASO DE ACIDEZ INSUFICIENTE  IOC BOREAL™ 25 g/hL	
Rehidratación de las levaduras	PROTEJO MIS LEVADURAS	SIT° < 16 °C O MOSTO < 100 NTU	ACTIPROTECT ROSÉ™ 30 g en rehidratación (refuerza la levadura para optimizar la asimilación de precursores de aroma)
Siembra: 20 g/hl	SELECCIONO EL POTENCIAL AROMÁTICO A VALORAR	50-80 NTU 12-15 °C IOC B 2000™ Fresa, látano, Ésteres de acetato	80-130 NTU 14-18 °C IOC BE FRUITS™ Fresa, plátano, sin SO ₂
Nutrición	GARANTIZO UNA CORRECTA CINÉTICA DE FERMENTACIÓN Y LA REVELACIÓN DEL POTENCIAL AROMÁTICO	FAVORECER EL BIENESTAR DE LA LEVADURA Y REVELAR LOS AROMAS	 NATJJA™ 40 g/hL después de la siembra
Encolado cualitativo después de la FA	OXIDACIÓN/ AMARGOR/ COLOR	PREVENTIVO Y CURATIVO  Qi FINE™ 5 a 10 g/hL	CURATIVO  Qi No[Ox]™ 5 a 20 g/hL
Acabados de los vinos antes del embotellado	VALORO Y PROTEJO LAS CUALIDADES DE MI VINO	PROTECCIÓN CONTRA LA OXIDACIÓN Ligantes estabilizadores del sabor y el color	 ULTIMA JUMP™ 5 a 10 g/hL

- Pasos comunes a los distintos estilos de vinos rosados
- ● Pasos específicos para el estilo de vino rosado que evoca este color



ROSADOS FLORES Y FRUTAS CARNOSAS



ROSADOS TIOLES

ESSENTIAL ANTIOXIDANT™
5 a 10 g/hL

BIOPROTECCIÓN CONTRA LA FLORA INDESEABLE

IOC GAÏA™
7 a 10 g/hL

IOC CALYPSO™
7 a 10 g/hL

DE PRECURSORES AROMÁTICOS EN VINOS ROSADOS SOBRE BURBAS

MYZYM WHITE FRUITS™
1 a 3 g/100 kg de vendimias

EN CASO DE PRESENCIA DE COBRE

FULLPROTECT™
30 g/hL

TRAP' METALS™
20 a 70 g/hL

ESTABILIZACIÓN EN FRÍO

IOC CALYPSO™
7 a 10 g/hL

EN CASO DE FLOTACIÓN

Qi UP XC MES™
5 a 15 cL/hL

IOC FRESH ROSÉ™
Piña, flores, especias, ésters de acetato, terpenoles...

60-100 NTU
15-17 °C

IOC RÉVÉLATION THIOLS™
Cítricos, 3MH

IOC BE THIOLS™
Cítricos, sin SO₂

90-160 NTU
≈18 °C

IOC RÉVÉLATION THIOLS™
Fruta de la pasión, guayaba

FRESCURA Y DISMINUCIÓN DEL AMARGOR

ULTIMA FRESH™
2 a 10 g/hL

ENVOLTURA Y SUAVIDAD EN BOCA

ULTIMA SOFT™
2 a 10 g/hL

Itinerario Low SO₂ Solutions

Sabiendo que la frescura es la consigna de los vinos rosados, es aún más peligroso considerar prescindir de los sulfitos, corriendo así el riesgo de hacer que el vino sea más vulnerable tanto a las oxidaciones como a las alteraciones microbianas. Sin embargo, existen herramientas técnicas que, combinadas con una mayor atención y seguimiento, ayudan a reducir el contenido de sulfitos de los vinos rosados.


ROSADOS ÉSTERES
Volquetes de vendimia/ recepción de vendimias
PROTEJO MI COSECHA
PROTECCIÓN CONTRA LA OXIDACIÓN

FULLPROTECT™
30 g/hL

ESSENTIAL ANTI™
5 a 10 g/hL

Recepción de vendimias/ Prensa
EXTRAIGO MI POTENCIAL/PREPARO MI CLARIFICACIÓN
CLARIFICACIÓN

MYZYM READY EXTREM™
1 a 2 mL/hL

EXTRACCIÓN Y REVELACIÓN EN PRENSA O EN ESTABILIZACIÓN
Estabulación y/o clarificación de los zumos
PROTEJO MI MOSTO
PROTECCIÓN CONTRA LA OXIDACIÓN

FULLPROTECT™
30 g/hL si no se añade al volquete

BIOPROTECT AROMÁTICO
ELIMINO LOS COMPUESTOS OXIDADOS/ OXIDABLES

Qi FINE™
10 a 40 g/hL

EN CASO DE FLOTACIÓN

Qi UP XC MES™
5 a 15 cL/hL

Acidificación biológica y ganancia de complejidad
RESTAURO MI EQUILIBRIO DE FRESCURA
EN CASO DE ACIDEZ INSUFICIENTE

IOC BOREAL™
25 g/hL

Rehidratación de las levaduras
PROTEJO MIS LEVADURAS
SIT° < 16 °C O MOSTO < 100 NTU
ACTIPROTECT ROSÉ™

30 g en rehidratación (refuerza la levadura para optimizar la asimilación de precursores de aroma)

Siembra: 20 g/hl
SELECCIONO EL POTENCIAL AROMÁTICO A VALORAR
**50-130 NTU
12-18 °C**

IOC BE FRUITS™
Fresa, plátano, ésteres, sin producción de SO₂
En FA co-inoculación
ME ANTICIPO A LAS FML TEMPRANAS NO DESEADAS (en caso de pH sensible)
ASEGURAR UNA FML SIN NOTAS MANTEQUILLOSAS NI DESVIACIONES

Proteger la pureza y la frescura del afrutado

Nutrición
GARANTIZO UNA CORRECTA CINÉTICA DE FERMENTACIÓN Y LA REVELACIÓN DEL POTENCIAL AROMÁTICO
DESPUÉS DE LA SIEMBRA

NATJJA™
40 g/hL

INICIO DE FA

GLUTAROM™
20 g/hL (enriquecido en glutación)

Encolado cualitativo después de la FA
OXIDACIÓN/ AMARGOR/ COLOR
PREVENTIVO Y CURATIVO

Qi FINE™
5 a 10 g/hL

CURATIVO

Qi No[Ox]™
5 a 20 g/hL

Acabados de los vinos antes del embotellado
VALORO Y PROTEJO LAS CUALIDADES DE MI VINO
PROTECCIÓN CONTRA LA OXIDACIÓN
Ligantes estabilizadores del sabor y el color

ULTIMA JUMP™
5 a 10 g/hL

- Pasos comunes a los distintos estilos de vinos rosados
- Pasos específicos para el estilo de vino rosado que evoca este color



ROSADOS TIOLES

ANTIOXIDANT™

BIOPROTECCIÓN CONTRA LA FLORA INDESEABLE



IOC GAÏA™
10 g/hL

0



IOC CALYPSO™
7 a 10 g/hL

**DE PRECURSORES AROMÁTICOS
CIÓN SOBRE LIAS DE ZUMO**



MYZYM WHITE FRUITS™
1 a 3 g/100 kg de vendimias

**DEJO MI POTENCIAL
CO**



IOC CALYPSO™
7 a 10 g/hL

**EN CASO DE
PRESENCIA DE COBRE**

TRAP'METALS™
20 a 70 g/hL

60-100 NTU
15-18 °C



IOC BE THIOLS™
Tioles afrutados, sin producción de SO₂

EXTRAFLORE PURE FRUIT™
1 g/hL

0

EXTRAFLORE CO'IN™
1 g/hL

EXTRA™
amiento del vino por

Itinerario rosado de base para espumosos

La elaboración de un vino espumoso, sea rosado o no, debe estar motivada por el deseo de crear un producto. Por lo tanto, es necesario definir el perfil y tomar las decisiones necesarias, desde la cosecha : variedad de uva, nivel de madurez y conservar la lucidez en relación con el estado sanitario. Ciertas opciones enológicas son específicas para estos vinos destinados a la formación de espuma.

ROSADO EN FASE LÍQUIDA

Volquetes de vendimia/ recepción de vendimias

PROTEJO MI COSECHA

PROTECCIÓN CONTRA LA OXIDACIÓN



FULLPROTECT™
10 g/hL

TANIN CRISTALLIN™
2 a 5 g/hL

MÁ
CO

Prensado / Maceración

SELECCIONO LA CALIDAD DE MI ZUMO (DESCARTO LOS ZUMOS QUE SON TOO TANNIC)

PRENSADO : PEQUEÑO AUMENTO DE LA PRESIÓN (1 BAR)
CLARIFICACIÓN : MYZYM READY EXTREM™ 1 a 2 mL/hL

Clarificación de los zumos Evitar zumos demasiado tánicos

PROTEJO MI MOSTO

PROTECCIÓN CONTRA LA OXIDACIÓN



FULLPROTECT™
20 g/hL (30 g/hL si no se añade al volquete)



Qi FINE™
10 a 40 g/hL

COLORPROTECT V™
20 a 60 g/hL

EN CASO DE FLOTACIÓN

ELIMINO LOS COMPUESTOS OXIDADOS/ OXIDABLES

ACTICARBONE ENO™ según intensidad colorante

Acidificación biológica y ganancia de complejidad

RESTAURO MI EQUILIBRIO DE FRESCURA



IOC BOREAL™
25 g/hL

Levadura: 20 g/hL con protector de rehidratación 30 g/hL

SELECCIONO EL POTENCIAL AROMÁTICO A VALORAR

16-18 °C
DELICADEZA : 30-50 NTU
INTENSIDAD : 150 NTU



IOC BE FRUITS™
Fresa, caramelo, plátano, sin SO₂



Nutrición

GARANTIZO UNA CORRECTA CINÉTICA DE FERMENTACIÓN Y LA REVELACIÓN DEL POTENCIAL AROMÁTICO

DESPUÉS DE LA SIEMBRA

ACTIVIT O™
20 g/hL

ACTIVIT™
20 g/hL



GLUTAROM EXTRA™
20 g/hL

Prevención por encolado cualitativo

OXIDACIÓN/ COLOR CLARIFICACIÓN / DESPROTEINIZACIÓN

BENTONITE L100™
30 a 40 g/hL

EN CASO DE TONO ANARANJADO

POLYOXYL L100™
25 cL/hL

FML

GARANTIZO UNA ESTABILIDAD MICROBIANA

PH <3,2

INOBACTER™

PH >3,2

EXTRAFLORE PURE FRUIT™

- Pasos comunes a los distintos estilos de vinos rosados
- Pasos específicos para el estilo de vino rosado que evoca este color



ROSADO EN MACERACIÓN

TINTOS DE COMBINACIÓN

MÁXIMA PROTECCIÓN
CONTRA LA OXIDACIÓN



ESSENTIAL ANTIOXIDANT™
5 a 10 g/hL

PROTECCIÓN CONTRA LA
FLORA INDESEABLE



IOC GAÏA™
7 a 10 g/hL

EXTRACCIÓN

MYZYM MPF™
1 a 3 g/ 100 kg de vendimias

TANIZADO

TANIN SR TERROIR™
5 g/hL

VOLUTAN™
1,5 cL/hL

DESCUBRE TRAS DE 6 A 24 H SEGÚN LA
DEGUSTACIÓN Y LA OBSERVACIÓN DEL TONO

EXTRACCIÓN SUAVE POR REMONTADOS



Qi UP XC MES™
5 a 15 cL/hL

IOC BE THIOLS™
Cítricos, sin SO₂

T° FA
15-18 °C

IOC FRESH ROSÉ™
Piña, flores, especias

T° FA
15-18 °C



IOC BE FRESH™
Fruta roja y negra fresca,
sin SO₂

1/3 FERMENTACIÓN

ACTIVIT O™
20 g/hL

ACTIVIT™
20 g/hL

+ SIYAN <150 MG/L

DAP
10 a 40 g/hL

DESCUBRE A DENSIDAD
1010 - 1005

**ASEGURAR UNA FML SIN NOTAS MANTEQUILLOSAS NI
DESVIACIONES**
Proteger la pureza y la frescura del afrutado

**EXTRAFLORE
PURE FRUIT™**

+

NUTRIFLORE FML™
25 g/hL

Itinerario BIO EU & NOP

La vinificación biológica y/o en NOP impone restricciones adicionales al vinicultor de vinos rosados. Algunas alternativas compatibles con estas regulaciones se encuentran a su disposición.

	ROSADOS AMÍLGOS		ROSADOS
Volquetes de vendimia/recepción de vendimias	PROTEJO MI COSECHA	PROTECCIÓN CONTRA LA OXIDACIÓN TANIN CRISTALLIN™ 2 a 5 g/hL	MÁXIMA PROTECCIÓN CONTRA LA OXIDACIÓN
Recepción de vendimias/Prensa	EXTRAIGO MI POTENCIAL/PREPARO MI CLARIFICACIÓN	CLARIFICACIÓN MYZYM READY EXTREM™ 1 a 2 mL/hL	
Estabulación y/o clarificación de los zumos	PROTEJO MI MOSTO		
	ELIMINO LOS COMPUESTOS OXIDADOS/OXIDABLES	INOFINE V™ 10 a 40 g/hL	EN CASO DE UVAS MADURAS Y ZUMOS RICOS EN POLIFENOLES Qi FINE™* 10 a 40 g/hL
Acidificación biológica y ganancia de complejidad	RESTAURO MI EQUILIBRIO DE FRESCURA	EN CASO DE ACIDEZ INSUFICIENTE IOC BOREAL™ 25 g/hL	
Rehidratación de las levaduras	PROTEJO MIS LEVADURAS	SIT° < 16°C 0 MOSTO < 100 NTU ACTIPROTECT ROSÉ™ 30 g en rehidratación (refuerza la levadura para optimizar la asimilación de precursores de aroma)	
Siembra: 20 g/hl	SELECCIONO EL POTENCIAL AROMÁTICO A VALORAR	50-80 NTU 12-15 °C IOC B 2000™ Fresa, plátano, ésteres de acetato	IOC BE FRUITS™ Fresca, plátano, sin SO ₂ 80-130 NTU 14-18 °C
Nutrición	GARANTIZO UNA CORRECTA CINÉTICA DE FERMENTACIÓN Y LA REVELACIÓN DEL POTENCIAL AROMÁTICO	FAVORECER EL BIENESTAR DE LA LEVADURA Y REVELAR LOS AROMAS NATJJA™* 40 g/hL después de la siembra	
Encolado cualitativo después de la FA	OXYDACIÓN/AMARGOR/COLOR	PREVENTIVO Y CURATIVO Qi FINE™* 5 a 10 g/hL	CURATIVO Qi No[Ox]™ 5 a 20 g/hL
Acabados de los vinos antes del embotellado	VALORO Y PROTEJO LAS CUALIDADES DE MI VINO	PROTECCIÓN CONTRA LA OXIDACIÓN Ligantes estabilizadores del sabor y el color ULTIMA JUMP™ 5 a 10 g/hL	

* Productos no utilizables en NOP «made with...»

-  Pasos comunes a los distintos estilos de vinos rosados
-    Pasos específicos para el estilo de vino rosado que evoca este color



ROSAS FLORES Y FRUTAS CARNOSAS



ROSADOS TIOLES



ESSENTIAL ANTIOXIDANT™
5 a 10 g/hL

BIOPROTECCIÓN CONTRA LA FLORA INDESEABLE



IOC GAÏA™
7 a 10 g/hL



IOC CALYPSO™
10 g/hL

PROTECCIÓN CONTRA LA OXIDACIÓN



FULLPROTECT™
30 g/hL

ESTABILIZACIÓN EN FRÍO DE LÍAS DE ZUMO

IOC CALYPSO™
7 a 10 g/hL

0

EN CASO DE FLOTACIÓN



QI UP XC MES V™*
5 a 15 cL/hL

IOC FRESH ROSÉ™
Piña, flores, especias, ésteres de acetato, terpenoles...

60-100 NTU
15-17 °C

IOC RÉVÉLATION THIOLS™
Cítricos, 3MH



IOC BE THIOLS™
Cítricos, sin SO₂

90-160 NTU
≈18 °C

IOC RÉVÉLATION THIOLS™
Fruta de la pasión, guayaba

LIMITAR LAS INHIBICIONES AROMÁTICAS Y LOS OLORES SULFUROSOS

ACTIVIT NAT™
Después de la siembra : 20 g/hL
1/3 FA : 20 g/hL

PROTECCIÓN CONTRA LA OXIDACIÓN



ULTIMA FRESH™
2 a 10 g/hL

0

ENVOLTURA Y SUAVIDAD EN BOCA



ULTIMA SOFT™
2 a 10 g/hL

Algunas soluciones clave para vino rosados



FULLPROTECT™ Y GLUTAROM EXTRA™

Protectores de aroma y color de mostos y vinos rosados

FULLPROTECT™ se basa en la sinergia entre el poder reductor general de la levadura inactivada, su capacidad para estabilizar compuestos aromáticos y pigmentos a través de enlaces con polisacáridos y la acción antioxidante de un tanino. GLUTAROM EXTRA™ tiene un contenido garantizado y elevado de glutatión reducido, un potente nucleófilo que permite limitar las oxidaciones secundarias de color y aromas. En la elaboración del vino rosado, estas dos soluciones son esenciales para preservar la frescura.



ESSENTIAL ANTIOXIDANT™

Un tanino gálico de extrema pureza, con una fuerte capacidad antioxidante

Seleccionado en asociación con el INRAE, Supagro Montpellier y la Universidad de Montpellier, ESSENTIAL ANTIOXIDANT™ posee polifenoles muy fácilmente oxidables : se «sacrifica» para preservar los aromas y sus precursores, al tiempo que permite una mejor inhibición de la actividad de lacasa. No aporta amargor a las dosis recomendadas.



IOC CALYPSO™

Revelar y proteger los aromas durante una estabulación sobre burbas

IOC CALYPSO™ es una levadura *Metschnikowia pulcherrima*, seleccionada por su actividad enzimática específica. Utilizada durante la estabulación en frío sobre lías de zumo, IOC CALYPSO™ es una herramienta innovadora de bioprotección desarrollada específicamente para limitar el uso de SO₂. Posee una actividad enzimática específica reveladora de precursores aromáticos durante la estabulación en los zumos. Preserva los aromas liberados y el color de los vinos de una oxidación o de un inicio de la fermentación demasiado tempranos, a los que los zumos son particularmente sensibles durante la estabulación en frío.



Qi FINE™ Y Qi UP XC™

Innovaciones basadas en quitosano para clarificaciones que protegen mostos y vinos

Estos auxiliares de encolado estático (Qi FINE™) o por flotación (Qi UP XC™) se benefician de la acción antirradicalaria (y por lo tanto antioxidante) del quitosano, así como de sus fuertes capacidades de interacción con polifenoles oxidables y oxidados debido a su alta densidad de carga. De este modo, ayudan a preservar la frescura aromática y visual, pero también a obtener una estructura tánica menos agresiva.

ACTIPROTECT ROSÉ™

Protector de levadura para la revelación aromática de vinos rosados

ACTIPROTECT ROSÉ™ es un protector de última generación : proveniente de una cepa de levadura seleccionada por su capacidad excepcional para producir esteroides, autolizada según un proceso específico para concentrar estos esteroides y ensamblada con una levadura inactivada particularmente rica en minerales y vitaminas. Esta composición única le otorga una capacidad inigualable para reforzar la membrana de las levaduras activas durante su rehidratación. La membrana plasmática permite garantizar una optimización de los intercambios de membrana del mosto a la célula, en particular de precursores de aroma. La levadura puede revelar todo el potencial aromático del mosto rosado, con total seguridad fermentaria, incluso en condiciones de estrés (mosto muy clarificado y baja temperatura).



IOC BE FRUIT™ Y IOC BE THIOLS™

Las levaduras IOC BE, incapaces de producir SO₂, son el resultado de una innovadora tecnología de selección de levaduras, por cruzamientos asistidos por marcadores. Se benefician del patrimonio enológico y sensorial de levaduras de alta calidad, profundamente caracterizadas en términos de su contribución aromática y sus condiciones de uso. Las levaduras IOC BE combinan estas potentes capacidades de mejora organoléptica con la incapacidad de producir SO₂. También producen muy poco etanol y muy raramente H₂S.