



COSECHAS 2023



IOC

Révélons votre différence

Sulfitado

BISULFITE D'AMMONIUM		Solución de bisulfito de amonio a 150 g/L de SO ₂ .
INODOSE GRANULÉS™		Gránulos inodoros, liberan una dosis precisa de SO ₂ por hidrodispersibilidad. Disponibles en 50 g, 100 g, 400 g.
INODOSE 2 o 5™		Comprimidos efervescentes a base de metabisulfito potásico, liberan 2 o 5 g de SO ₂ .
METABISULFITO DE POTASIO		Utilizado para el sulfitado de cosechas frescas, mostos y vinos. Para 1 g de SO ₂ , añadir 2 g de metabisulfito de potasio.
SULFITANIN™		Solución de bisulfito de amonio y de tanino de Tara a 100 g/L utilizada para el sulfitado de mostos.
SULFIVIN A™		Soluciones de bisulfito de amonio a 100, 180, 200, 400 y 600 g/L de SO ₂ .
SULFIVIN K™	 	Soluciones de bisulfito de potasio a 50, 80, 100, 150 y 180 g/L de SO ₂ .

Enzimado

MYZYM AROMA™		Revelación de aromas varietales en precursores.
MYZYM CLARIF™	 	Clarificación de mostos.
MYZYM ULTRA CLARIF™	 	Clarificación de mostos en condiciones difíciles.
MYZYM CLEAR™		Clarificación de mostos y vinos botritizados, mejora de la filtrabilidad.
MYZYM ÉLEVAGE™		Incremento de la calidad grasa y de los aromas por autólisis acelerada de las levaduras.
MYZYM EXTRACT™	 	Extracción del color y ganancia de estructura.
MYZYM ULTRA EXTRACT™	 	Extracción del color y ganancia de estructura en condiciones difíciles.
MYZYM MPF™	 	Extracción de color y de precursores aromáticos en maceración en frío.
MYZYM READY CLARIFICATION™	  	Formulación líquida para la clarificación de mostos en condiciones difíciles.
MYZYM READY EXTREM™	  	Formulación líquida para clarificación en condiciones extremas (con frío, con calor, zumos muy cargados).
MYZYM READY PRESS™	  	Formulación líquida para el prensado de cosechas destinadas a la elaboración de vinos blancos o rosados.
MYZYM READY SPIRIT™	  	Formulación líquida para prensado y clarificación de mostos destinados a productos de destilación (baja actividad enzimática de pectina-metilesterasa).
MYZYM READY'UP™	  	Formulación líquida específica para clarificación en flotación.
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.

 = formulación líquida /  = Productos utilizables en vinificación BIO (UE) de acuerdo con el REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) n.º 203/2012 DE LA COMISIÓN del 8 de marzo de 2012 que modifica el Reglamento (CE) por el que se establecen normas detalladas para la aplicación del Reglamento (CE) n.º 834/2007 del Consejo y del Reglamento NOP para los EE. UU. en materia de vino ecológico. Es su responsabilidad consultar con su organismo de certificación para verificar la conformidad de estos productos con su acta. * = con condiciones, consulte nuestra [lista de productos utilizables en vinificación BIO](#) disponible en nuestro sitio web.

Clarificación y encolado de mostos

BENT'UP™	●	Bentonita en polvo, sódica activada, mejora la compactación de las burbas de flotación en superficie.	
BENTOSTAB™	●	Bentonita cálcico-sódica activada, disponible en polvo y granulada, para la desproteínización de mostos y vinos blancos y rosados.	
CLARIFIANT NAT™	● NOP	Preparación constituida por una bentonita no activada, dedicada al removido y la clarificación de vinos espumosos elaborados según el método tradicional.	
COLORPROTECT V™		Asociación de bentonita, PVPP y proteína vegetal (guisante) para el tratamiento preventivo y curativo de la oxidación.	
FRESHPROTECT™		Asociación de bentonita, PVPP, celulosa y goma arábiga para el encolado de los mostos y de los vinos para corregir tonos pardos y oxidados. Corrige el amargor.	
GEL'UP™	●*	Gelatina en polvo, de origen porcino, soluble con calor.	
INOBENT NAT™	● NOP	Bentonita sódico-cálcica natural, granulada, específico para la flotación eficaz en clarificación con desproteínización moderada.	
INOFINE V™ INOFINE V MES™	●* ●* NOP	Proteína vegetal (100 % guisante) elimina los polifenoles oxidables y oxidados, para un tratamiento preventivo de la oxidación. INOFINE V™ e INOFINE V MES™ son compatibles para la clarificación y el encolado de mostos en flotación.	
PHENOX-FREE™		Permite reducir el uso de PVPP gracias a una formulación mixta a base de levaduras inactivadas específicas que optimizan su eficacia. Lucha contra la oxidación de mostos blancos y rosados, corrección de tonos, del amargor y de la sequedad. Nuevo	
POLYOXYL™		Combinación de bentonita y PVPP para un efecto desproteínizante moderado y clarificante. Mejora el perfil gustativo y sensorial de los mostos procedentes de cosechas alteradas (mildiu).	
PVPP POUFRE		Utilizada para el encolado de mostos y vinos, la PVPP presenta una gran afinidad por los polifenoles. Tratamiento preventivo y curativo de la oxidación de los vinos, reduce el amargor.	
Qi FINE™ Qi FINE MES™	●* ●* ●	Combinación de quitosano y proteína vegetal (guisante), adaptado al encolado de mostos blancos y rosados. Mejora las propiedades gustativas de los mostos, reduce la astringencia y el amargor, al tiempo que garantiza una protección antioxidante.	
Qi-No[Ox]™	●*	Combinación de proteína vegetal (guisantes), quitosano y bentonita ultrapura utilizada para el encolado de mostos y vinos para corregir tonos oxidados.	
Qi UP XC™ Qi UP XC MES™	●* ●* ●	Biopolímero de origen fúngico, el quitosano se utiliza para la clarificación de mostos blancos, rosados y tintos. Posee excelentes propiedades antioxidantes debido a las interacciones con los polifenoles oxidados y oxidables, a la quelación de metales (hierro y cobre) así como a su acción antirradicalaria.	
TRAP'METALS™		Combinación de PVI/PVP, cortezas de levadura y quitosano, utilizada para atrapar metales y, por lo tanto, preservar indirectamente los tioles.	

Decoloración y descontaminación de mostos

ACTICARBONE ENO™		Carbón con fuerte poder decolorante, compuesto por finas partículas, que facilitan su uso en flotación.
CARBION™ GRANULÉS		Carbón vegetal activado. Adaptada a la decoloración de mostos y de vinos manchados.
FLAVOCLEAN™		Carbón vegetal activado, fuerte poder desodorante. Corrige las características organolépticas de los mostos alterados por hongos como la podredumbre y el oídio.
OTACLEAN™		Carbón vegetal activado, fuerte poder desodorante de mostos contaminados por ocratoxina A.

Alternativas-lías de uso temprano para la preservación de la calidad de mostos y vinos

FULLPROTECT™		Levaduras inactivadas y taninos específicos para proteger el color y los aromas de los vinos blancos y rosados frente a la oxidación que se produce en las etapas prefermentativas.	
GLUTAROM™		Levaduras inactivadas naturalmente ricas en glutatión. Permite preservar los aromas y el frescor de los vinos blancos evitando un envejecimiento aromático prematuro.	
GLUTAROM EXTRA™		Formulación con un altísimo contenido en glutatión reducido para anticipar la preservación de vinos con bajo contenido en sulfitos.	

Siembra de levadura - todas nuestras levaduras son utilizables en BIO y en NOP Levaduras no convencionales

IOC BE FRESH™		Reequilibra el frescor aromático en cosechas concentradas al tiempo que limita el contenido de sulfitos.	
IOC BE FRUITS™		Para la producción de vinos sanos, limpios, con intensos aromas a frutas frescas, al tiempo que limita el contenido de sulfitos.	
IOC BE THIOLS™		Combina una fuerte expresión de tioles afrutados con la incapacidad de producir SO ₂ .	
IOC BIO™		Certificado BIO, preserva la tipicidad de los vinos tranquilos y espumosos.	
IOC BOREAL™		Bioacidificación de mostos. Levadura <i>Lachancea thermotolerans</i> capaz de producir altos niveles de ácido láctico para reequilibrar el frescor de los vinos. Alternativa natural a los aditivos acidificantes. Nuevo	
IOC CALYPSO™		Protección de mostos. <i>Metschnikowia pulcherrima</i> no fermentativa, permite intensificar y proteger los aromas antes de la fermentación. Nuevo	
IOC DYNAMIX™		Mezcla compleja de levaduras para permitir que el potencial del terruño y de la uva se exprese, con total seguridad.	

IOC GAÏA™



Protección de la cosecha. *Metschnikowia fructicola* no fermentativa, permite luchar contra el desarrollo de una flora autóctona dañina.



Levaduras específicas de referencia

IOC 18-2007™



La referencia en Champagne para la fermentación alcohólica y la formación de espuma. Excelente adaptación a los medios más difíciles. Implantación muy rápida y degradación completa de los azúcares.

IOC B 2000™



Facilita la expresión aromática afrutada para la elaboración de vinos frescos y aromáticos. Particularmente interesante en variedades de uva pobres en precursores varietales.

IOC B 3000™



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

IOC FRESH ROSÉ™



La expresión floral y varietal de los vinos rosados. Permite poner en valor una intensidad aromática con notas de flores, cítricos y especias.

IOC FIZZ™



Para la vinificación de vinos espumosos mediante el método Charmat (cuba cerrada). Asegura una formación de espuma rápida y completa.

IOC FIZZ+™



Contribuye a la intensidad aromática de los vinos espumosos producidos mediante el método Charmat (cuba cerrada). Excelentes capacidades fermentarias tanto en formación de espuma como en primera fermentación.

IOC INFINI'TWICE™



El perfecto equilibrio entre volumen y frescor de los vinos blancos, ahora sin límite.

IOC PRIMROUGE - R 9001™



Para la obtención de vinos redondos y aromáticos, marcados por notas de frutos rojos y de confitería. Los vinos obtenidos presentan una mejor coloración, una nariz límpida, muy afrutada y una boca suave.

IOC R 9002™



Permite la elaboración de vinos de guarda estructurados y sólidos. Revela aromas que mezclan especias con frutos negros. Mejora los fenómenos de fijación del color.

IOC R 9008™



Permite la obtención de vinos con aromas complejos de frutas maduras y un volumen en boca significativo. Participa en la limitación de la percepción de sequedad y de amargor.

IOC RÉVÉLATION TERROIR™



Permite preservar la intensidad del color y contribuye a la revelación de aromas afrutados varietales, al refinamiento y a la elegancia.

IOC RÉVÉLATION THIOIS™



Permite la expresión plena de los tioles afrutados. Para un potencial aromático superior, sobre notas de cítricos y de fruta de la pasión, con una limitación de las notas vegetales.

IOC TWICE™



Para un perfecto equilibrio entre redondez/volumen en boca y frescor final. Aromática afrutada fresca y compleja.

Optimización de la fermentación

ACTICLEAN™		Levaduras inactivas purificantes y soporte de celulosa para prevenir o contener las fermentaciones demasiado lentas o las interrupciones de la fermentación.
ACTIVIT™	●* NOP	Nutriente compuesto por fosfato diamónico, levaduras inactivadas y tiamina, permite asegurar un desarrollo regular de las levaduras en caso de carencia pronunciada.
ACTIVIT NAT™	●* NOP	Nutriente 100 % orgánico recomendado para evitar olores sulfurosos, facilitar la fermentación alcohólica y la revelación de los tioles varietales.
ACTIVIT O™	●*	Nutriente completo 100 % orgánico para fermentaciones de alta calidad, una expresión aromática favorecida y una limitación de la producción de SO ₂ .
ACTIPROTECT+™	●* NOP	Protector que refuerza la membrana plasmática de la levadura durante la rehidratación. Mejor preparada así, producirá menos compuestos nocivos para el vino.
ACTIPROTECT ROSÉ™	●* NOP	Protector de levaduras de última generación que favorece la liberación de precursores de aromas tiolados para la revelación aromática de los vinos rosados.
ACTIVIT SAFE™	●* NOP	Nutriente y purificante para la fermentación alcohólica.
HYDRA PC™	●* NOP	Refuerza la membrana plasmática de las levaduras durante la rehidratación. Estas son más resistentes a las condiciones de inoculación del pie de cuba (grado alcohólico y presión).
NATJJA™	●*	Mejora del bienestar de la levadura y de su metabolismo de revelación de los aromas. Acción contra el estrés oxidativo que sufre la levadura. Nuevo
NATJJA FIZZ™	●*	Mejora del bienestar de la levadura y de su metabolismo de revelación de los aromas en condiciones de formación de espuma. Acción contra el estrés oxidativo que sufre la levadura durante esta etapa. Nuevo
VITISTART™		Nutriente complejo, buen compromiso entre fuente de nitrógeno mixto y fuente de celulosa, se adapta especialmente bien a las condiciones de los mostos blancos y rosados.

Fermentación maloláctica

EXTRAFLORE COMPLEXITY™
(anteriormente EXTRAFLORE)



Control de la fermentación maloláctica y de la complejidad sensorial de los vinos.

EXTRAFLORE CO-IN'™
(anteriormente INOFLORE)



Obtener vinos afrutados en coinoculación.

EXTRAFLORE PURE FRUIT™



Pureza de las notas afrutadas y control de la fermentación maloláctica en condiciones difíciles.

INOBACTER™



Fermentación maloláctica de mostos y vinos con un pH muy bajo.

MAXIFLORE ELITE™



Contribución a la estructura y al equilibrio entre notas de frutas maduras y de especias.

MAXIFLORE SATINE™



Reducción de la astringencia y prevención de los aromas mantequillosos.

NUTRIFLORE FML™



Nutriente optimizado para acelerar la fermentación maloláctica.

NUTRIFLORE PDC™



Nutriente dedicado a la optimización del desarrollo de los pies de cuba malolácticos.

▶ AYUDA EN LA ELECCIÓN DE LAS BACTERIAS

		EXTRAFLORE CO-IN'™	EXTRAFLORE COMPLEXITY™	EXTRAFLORE PURE FRUIT™	MAXIFLORE SATINE™	MAXIFLORE ELITE™	INOBACTER™	
Condiciones de uso	Tipo de producto	MBR (inoculación directa)	MBR (inoculación directa)	MBR (inoculación directa)	1-Step™ (aclimatación rápida)	1-Step™ (aclimatación rápida)	Standard (pie de cuba)	
	Facilidad de empleo	••••	••••	••••	•••	•••	•	
	Coinoculación	••••	•	•••	••••	••	•	
	Inoculación secuencial	•	••••	••••	••••	••••	••••	
	Parámetros de aplicación	Alcohol	< 13,5 % vol	< 14,5 % vol	< 16,5 % vol	< 16 % vol	< 15,5 % vol	< 13,5 % vol
		pH	> 3,25	> 3,2	> 3,2	> 3,25	> 3,2	> 2,9
		SO ₂ tot.	< 60 mg/L	< 50 mg/L	< 50 mg/L	< 60 mg/L	< 60 mg/L	< 60 mg/L
Temp.		18 °C - 26 °C	18 °C - 26 °C	15 °C - 27 °C	18 °C - 26 °C	18 °C - 26 °C	18 °C - 22 °C	
Resistencia a los polifenoles	••	••	•••	••••	••	••••		
Perfil sensorial	Complejidad aromática	••••	••••	••	••	••••	•••	
	Diacetilo (notas mantequillosas)	Nulo en coinoculación	Medio	Muy bajo	Muy bajo	Significativo	Muy bajo	
	Especias	•	••••	•	••	••••	•••	
	Afrutado	••••	••	••••	•••	••	•••	
	Redondez	••	••	•••	••••	••	•••	
	Estructura	•	••••	••	•••	••••	•••	
Aplicación enológica	Vino blanco	••	••	••	••	••	••••	
	Vino tinto	••••	••••	••••	••••	••••	•	
	Vino rosado	••	•	•••	••	•	••	
	Vino base	•	•	•	•	•	••••	
	Vino joven	••••	•	•••	••	•	•	

Taninos o virutas, ¡cada proceso tiene su solución!

Taninos en vinificación

ESSENTIAL ANTIOXIDANT™			Tanino de agalla con notables propiedades antioxidantes. No aporta astringencia, ni amargor. Alternativa a la reducción de las dosis de SO ₂ .	
FULLCOLOR™			Efecto sinérgico de los taninos proantocianídicos, elágicos y de los polisacáridos de levadura para una mejor estabilización de la materia colorante y la mejora de las características gustativas del vino (volumen, revelación de aromas afrutados y frescor aromático).	
MANN BOUQUET R16™			Efecto sinérgico de los taninos proantocianídicos (uva), elágicos y levaduras inactivadas ricas en manoproteínas para aumentar la sensación de volumen en boca y revelar los aromas afrutados.	
MANN BOUQUET B19™			Efecto sinérgico de los taninos proantocianídicos y levaduras inactivadas ricas en glutatión para mayor frescor aromático y complejidad en boca.	
TANIN CRISTALLIN™			Tanino de nuez de Tara, acción antioxidante moderada. Mejora el encolado.	
TANIN SR™			Tanino proantocianídico, efecto sacrificial para preservar los taninos de la uva.	
TANIN SR TERROIR™			Combinación de taninos proantocianídicos y elágicos, mejora la estructura de los vinos, actúa en la amplitud en boca.	
TANIN BOUQUET R36™			Combinación de taninos proantocianídicos y elágicos, potenciador de aromas afrutados.	
VOLUTAN™			Tanino proantocianídico, permite compensar el desequilibrio de los taninos naturales de la uva. Estabiliza el color gracias a la formación de combinaciones de taninos/antocianos.	

Virutas de vinificación

feelwood!

Una receta adaptada a su perfil aromático (virutas y duelas *)

BALANCE & STRUCTURE™		Para matrices desequilibradas, enmascara el carácter vegetal.
CHOC & TOASTED™		Notas achocolatadas y tostadas, aumenta la sensación de dulzura.
FRUIT & SOFT™		Respeto de la fruta, el dulzor y discretas notas avainilladas.
FULL & COMPLEX™		Amplitud, dulzor, notas tostadas, complejidad aromática.
RICH & SUBTLE™		Complejidad aromática, notas de moca, caramelo. Refresca la fruta.
SWEET & FRESH™		100 % madera al natural, estructurante.