

COSECHAS 2023



IOC

Révétons votre différence

Nuestra selección



IOC BE FRESH™

Levadura natural para equilibrar el frescor de las uvas tintas maduras... sin producir sulfitos

- Revela el frescor aromático de las uvas maduras (ésteres afrutados complejos)
- Sin capacidad de formar SO₂ + muy baja producción de acetaldehído = drástica disminución de sulfitos en los vinos
- Evita la reducción de los vinos en fermentación (escasa y muy baja producción de H₂S)



NATJJA™ Y NATJJA FIZZ™

Mejora el bienestar de la levadura y optimiza sus capacidades de desarrollo aromático

- Fuente de nitrógeno 100 % orgánico de alta calidad para una asimilación equilibrada por la levadura
- Contiene elementos naturales antirradicales libres que ayudan a reducir el estrés oxidativo de la levadura y a preservar los aromas del vino
- Mejora el bienestar general de la levadura para una fermentación segura y una mejor revelación de los aromas de sus vinos



IOC GAÏA™

Aclamada bioprotección prefermentativa en todo el mundo

- La levadura no fermentativa *Metschnikowia fructicola* es la más activa contra las levaduras indeseables y las bacterias acéticas
- Evita la producción de ácido acético y acetato de etilo en la fase de prefermentación
- Capacidad probada para la biosanitación del equipo de recolección (máquina, mesa de selección, etc.)

Bioprotección



IOC CALYPSO™

Optimiza y asegura el proceso de estabilización en frío sobre lías de uva

- Levadura no fermentativa *Metschnikowia pulcherrima* con gran capacidad de implantación en frío - reduce el riesgo de inicio de FA sobre lías de uva
- Elevada actividad enzimática para la revelación aromática varietal (tioles)
- Contribuye eficazmente a la conservación de los aromas revelados

Como complemento o alternativa a la acción de los sulfitos



Qi FINE™

La mejor alternativa al PVPP utilizado en el zumo de uva

- Sinergia entre macromoléculas vegetales para la adsorción de polifenoles oxidables y coloreados
- Papel antirradical (antioxidante) del quitosano específico: preservación de los aromas afrutados (especialmente los tioles)
- Alta densidad de carga eléctrica: excelente capacidad clarificante

Bioprotección prefermentativa

Utilizables en ECOLÓGICO UE y en NOP

IOC CALYPSO™



Protección de mostos. *Metschnikowia pulcherrima* no fermentativa, permite intensificar y proteger los aromas antes de la fermentación. **Nuevo**



IOC GAÏA™



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



IOC BOREAL™



Bioacidificación de mostos. Levadura *Lachancea thermotolerans* capaz de producir altos niveles de ácido láctico para reequilibrar el frescor de los vinos. Alternativa natural a los aditivos acidificantes. **Nuevo**

Enzimado

MYZYM AROMA™

NOP

Revelación de aromas varietales en precursores.

MYZYM CLARIF™

●*

NOP

Clarificación de mostos.

MYZYM ULTRA CLARIF™

●*

NOP

Clarificación de mostos en condiciones difíciles.

MYZYM CLEAR™

NOP

Clarificación de mostos y vinos botritizados, mejora de la filtrabilidad.

MYZYM ÉLEVAGE™

NOP

Incremento de la calidad grasa y de los aromas por autólisis acelerada de las levaduras.

MYZYM EXTRACT™

●*

NOP

Extracción del color y ganancia de estructura.

MYZYM ULTRA EXTRACT™

●*

NOP

Extracción del color y ganancia de estructura en condiciones difíciles.

MYZYM MPF™

●*

NOP

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

MYZYM READY CLARIFICATION™



●*

NOP

Formulación líquida para la clarificación de mostos en condiciones difíciles.

MYZYM READY EXTRACTION™



●*

NOP

Formulación líquida concentrada para la maceración de la uva (mayor color y volumen en boca). **Nuevo**

MYZYM READY EXTREM™



●*

NOP

Formulación líquida para clarificación en condiciones extremas (con frío, con calor, zumos muy cargados).

MYZYM READY PRESS™



●*

NOP

Formulación líquida para el prensado de cosechas destinadas a la elaboración de vinos blancos o rosados.

MYZYM READY SPIRIT™



●*

NOP

Formulación líquida para prensado y clarificación de mostos destinados a productos de destilación (baja actividad enzimática de pectina-metilesterasa).

MYZYM READY'UP™



●*

NOP

Formulación líquida específica para clarificación en flotación.

MYZYM RED FRUITS™

NOP

Extracción y revelación de los precursores aromáticos de las uvas tintas.

MYZYM WHITE FRUITS™

NOP



Extracción y revelación de los precursores aromáticos de las uvas blancas.

● = formulación líquida / ● = Productos utilizables en vinificación ECOLÓGICA (UE) de acuerdo con el REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) n.º 203/2012 DE LA COMISIÓN del 8 de marzo de 2012 y el Reglamento de Ejecución n.º 2018/1584 de la Comisión de 22 de octubre de 2018 que modifica el Reglamento (CE) n.º 889/2008 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 834/2007 del Consejo; estos dos últimos han sido derogados y sustituidos por el Reglamento (UE) n.º 2018/848 y sus actos derivados (reglamento delegado y reglamento de ejecución) y el Reglamento NOP para los Estados Unidos en lo que respecta al vino ecológico. Es su responsabilidad ponerse en contacto con su organismo de certificación para comprobar el cumplimiento de su carta. * = 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 granulado, 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 Poudre		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 tiores.	










Estabilidad oxidativa del mosto : Alternativas-lías

FULLPROTECT™	● NOP	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™	NOP	Levaduras inactivadas naturalmente ricas en glutatión. Permite preservar los aromas y el frescor de los vinos blancos evitando un envejecimiento aromático prematuro.	
GLUTAROM EXTRA™	NOP	Formulación con un altísimo contenido en glutatión reducido para anticipar la preservación de vinos con bajo contenido en sulfitos.	

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 ou 5™		Comprimidos efervescentes a base de metabisulfito potásico, liberan 2 o 5 g de SO ₂ .
METABISULFITE DE POTASSIUM		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, 400 y 600 g/L de SO ₂ .
SULFIVIN K™	 	Soluciones de bisulfito de potasio a 50, 100, 150 y 180 g/L de SO ₂ .

Decoloración y descontaminación de mostos

ACTICARBONE / CARBION 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.
CARBOCLEAN™	 	Carbón vegetal altamente decolorante y respetuoso con los aromas. Nuevo
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.

Levadura: levaduras excepcionales

Utilizables en ECOLOGICA (UE) y en NOP

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 DYNAMIX™		Mezcla compleja de levaduras para permitir que el potencial del terruño y de la uva se exprese, con total seguridad.	

Levadura: levaduras específicas

Utilizables en ECOLOGICO UE y en NOP

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 BIO™



Certificado BIO, conserva la tipicidad de los vinos tranquilos y espumosos.

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 THIOLS™



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.

Estructuración en fermentación : alternativas a las lías

EDIFYS RILIEVO™



Permite trabajar el ataque y el paladar medio de los vinos tintos con una sensación de volumen y suavidad. Contribuye a la impresión de madurez. **Nuevo**

EDIFYS INCISO™



Permite trabajar el final de boca de los vinos tintos reduciendo las sensaciones de astringencia y verdor. Contribuye a la impresión de frescor. **Nuevo**

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™	●*	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 tiores varietales.
ACTIVIT O™	●*	Nutriente completo 100 % orgánico con tiamina 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.
AROMACTIVIT 1 & 2™	●*	Sinergia de acción nutricional con 2 nutrientes complementarios: • justo después de la levadura : AROMACTIVIT 1™ mejora la biomasa de levadura. • a 1/3 AF : AROMACTIVIT 2™ redirige los flujos metabólicos hacia la biosíntesis aromática.
CELLCLEAN™	●* NOP	Pared celular de levadura con gran capacidad de adsorción de inhibidores de fermentación. Uso preventivo durante la fermentación o en caso de fermentación atascada.
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.

	Fuente de nitrógeno		Nitrógeno asimilable suministrado (mg/L) para 40g/hL añadidos		Nitrógeno amoniacal		Nutrientes de origen levaduriforme					Otros		
	Nitrógeno orgánico	Nitrógeno mineral	Cálculo directo	Equivalente técnico (cinético)	Fosfatos	Sulfatos	Aminoácidos	Péptidos asimilables	Esteres y lípidos	Minerales	Vitaminas	Tiamina añadida	Celulosa	Quitosano
Rehidratación de la levadura	ACTIPROTECT+™		na	na			na	na	***	**	**			
	ACTIPROTECT ROSÉ™		na	na			na	na	***	***	**			
Optimizadores del metabolismo sensorial	NATJJA™		13,5	35			**	**	*	***	**			**
	NATJJA FIZZ™		13,5	35			**	**	*	***	**			*
	AROMACTIVIT 1™						**	**	*	**	**	**		
	AROMACTIVIT 2™		***	***	38	53	✓	***	*	*	**	**	**	
Orgánicos nutrientes	ACTIVIT O™		17	45			***	*	*	***	***	***		
	ACTIVIT NAT™		17	45			***	*	*	***	***			
	ACTIVIT SAFE™		8	20			***	*	**	**	**			
Mezcla de nutrientes	ACTIVIT™		52	56	✓		**			**	**	**		
	VITISTART™		46	48	✓	✓	*			*	**	**	**	**
Destoxicantes	ACTICLEAN™		1,5	4			*			*	**		**	**
	CELLCLEAN™		na	na			na	na	*	**	**			

* Para calcular la adición de nutrientes, utilice el valor equivalente de nitrógeno

Fermentación maloláctica

EXTRAFLORE COMPLEXITY™
(antes EXTRAFLORE)



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

EXTRAFLORE CO-IN'™
(antes 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 SO₂.



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



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.



IOC
ZI de Mardeuil
BP 25 - 51201 - EPERNAY Cedex - FRANCE

Tel. +33 (0)3 26 51 96 00
ioc@iocwine.com
 @IOCforWine

www.ioc.eu.com