

SOLUCIONES



OZBOENO
ENOLOGÍA VIVA



ÍNDICE

LAS ENZIMAS ENOLÓGICAS	4
LOS AUXILIARES DE VINIFICACIÓN	7
LA NUTRICIÓN DE LAS LEVADURAS	9
LAS LEVADURAS	11
LOS TANINOS EN VINIFICACIÓN	13
EL PAPEL DE LA MADERA	14
GESTIÓN DEL FINAL DE FERMENTACIÓN	16
GESTIÓN DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	17
DERIVADOS DE LEVADURA	18
CLARIFICACIÓN	19
ESTABILIZACIÓN	20
TRATAMIENTOS ESPECIALES	22
VINOS ESPUMOSOS	23

LAS ENZIMAS ENOLÓGICAS

ENZIMAS DE DESFANGADO Y CLARIFICACIÓN

ENZYM GLO/UC



DESFANGADO Y CLARIFICACIÓN DE MOSTOS

Enzym'poudre GLO/uc es una preparación **concentrada en actividades pectinasas**. Reacciona rápidamente en el mosto y mejora la decantación y compactación de los turbios. Dosis: 1g/hL.



LYSIS ULTRA

DESFANGADO Y CLARIFICACIÓN DE MOSTOS

Lysis ultra se presenta en forma líquida muy concentrada en pectinasas con actividades secundarias celulasas y hemicelulasas que **aceleran** la bajada de la viscosidad del mosto en condiciones difíciles. Lysis Ultra actúa de forma eficaz en mostos con condiciones difíciles:

($T^a < 10^{\circ}\text{C}$ y $\text{pH} > 2,8$), de piel dura o poco madura. Por su elevada concentración puede ser también empleada en flotación, decanter o centrifugación adaptando las dosis a los tiempos de contacto Dosis: 0,3 a 1 mL/hL.

LYSIS ACTIV 60



DESFANGADO Y CLARIFICACIÓN DE MOSTOS

Lysis Activ 60 es una enzima concentrada en pectinasas para clarificación de mostos de uva y manzana. Formulación líquida desarrollada por los laboratorios Oenofrance para uso exclusivo enológico. **Lysis Activ 60** es una nueva formulación a base de pectinasas que facilitan la clarificación sea cual sea el proceso (flotación, decantación estática o centrifugación). Dosis: 1-4 mL/hL.



LYSIS MPC

MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN CALIENTE, TERMOMACERACIÓN

El calentamiento de la vendimia elimina las pectinasas propias de la uva. **Lysis MPC** es una formulación enzimática especialmente elaborada para suplir esta carencia: por su fuerte actividad sobre las pectinas débilmente esterificadas y su óptimo rendimiento a elevadas temperaturas. Dosis 2 a 3 g/hL cuando la temperatura desciende de 55°C

ENZIMAS DE MACERACIÓN Y EXTRACCIÓN

LYSIS INTENSE



EXTRACCIÓN DE PRECURSORES AROMÁTICOS EN BLANCOS

En maceración pelicular o estabulación con borras facilita la extracción de precursores aromáticos (tioles y terpenos) y mejora la extracción del mosto durante el prensado. **Lysis Intense** es una enzima concentrada de pectinasas con actividades secundarias celulasas, hemicelulasas y proteasas. Degradación de los compuestos de la pared de las células vegetales. Las actividades proteasas desestructuran las proteínas del mosto. Hace que las proteínas sean más reactivas con los polifenoles o la bentonita. Dosis: 2 a 4 g/100 kg de vendimia.



ENZYM'COLOUR PLUS

EXTRACCIÓN Y ESTABILIZACIÓN DE COLOR

Para **extraer color** son necesarias, además de actividades pectinasas, importantes actividades celulasas y hemicelulasas como las que contiene **Enzym'Colour Plus**. Estas actividades son complementadas con una importante fracción de **actividades proteolíticas que contribuyen a la estabilidad del color** extraído. **Enzym'Colour Plus** se usa en dosis de 1,5 a 5 g/hL durante la maceración.

ENZYM'PREMIUM



EXTRACCIÓN Y ESTABILIZACIÓN PARA VINOS CONCENTRADOS

Como el **Enzym'Colour Plus**, **Enzym'Premium** mejora la **extracción y estabilidad de color**. Especialmente indicado para vinos naturalmente ricos en taninos: gracias a sus actividades secundarias (celulasa, hemicelulasas, proteasa y β -glucanasas), **aporta redondez disminuyendo la percepción astringente y dura de los taninos**. Dosis: 2 a 5 g/hL.

ENZIMAS REVELADORAS DE AROMAS

LYSIS ESSENTIA



EXPRESIÓN AROMÁTICA

Revela fracciones aromáticas presentes de forma natural en el mosto. Sobre todo los compuestos terpénicos están ligados a polisacáridos de tipo péctico que los inactivan sensorialmente. Las actividades enzimáticas secundarias asociadas a sus actividades pectolíticas favorecen la separación de estos compuestos y por tanto la liberación de aromas. Dosis de 2 a 4 g/hL según tiempo de contacto. Se recomienda inactivar la enzima con 10 g/hL de bentonita una vez conseguido el efecto deseado. A utilizar siempre con $G+F < 2 \text{ g/L}$.

ENZIMAS DE CLARIFICACIÓN Y CRIANZA



LYSIS IMPACT

TRATAMIENTO DE VINOS PRENSA

Lysis Impact es una enzima líquida para ayudar a la limpieza y sedimentación de las partículas en vinos prensa. Su fuerte actividad pectolítica y celulásica ayuda a la hidrólisis de pectinas para acelerar la limpieza de los vinos tintos prensa.

Permite preparar los vinos prensa para su trabajo con oxígeno y aumentar su calidad. Dosis de 2 a 4 ml/hl.



LYSIS ELEVAGE

TRATAMIENTO DE MOSTOS Y VINOS RICOS EN GLUCANOS. AUXILIAR DE CRIANZA SOBRE LÍAS

Lysis Elevage es una preparación activa sobre los polisacáridos, sobre todo los **β -glucanos** que provienen de **vendimias botrytizadas** mejorando la **filtrabilidad de los vinos**. Facilita también la **hidrólisis de los glucanos de las paredes de las levaduras durante la crianza sobre lías**. Dosis de 2 a 4 g/hl.

LOS AUXILIARES DE VINIFICACIÓN



VINIFICATEUR SR

ADYUVANTE PARA LA ESTABILIZACIÓN DEL COLOR DE VINOS BLANCOS Y ROSADOS

Este **coadyuvante específico** actúa sobre la **estabilización del color de los vinos rosados** además de **eliminar amargor en final de boca**. Está compuesto por un complejo de Bentonita con un efecto de absorción amplio y selectivo, asociado a PVPP. Las bentonitas absorben selectivamente proteínas inestables, enzimas oxidásicas y polifenoles; la PVPP actúa sobre los compuestos fenólicos más susceptibles de oxidación y polimerización, así como los responsables del amargor. Es además un eficaz **agente de prevención del "pinking" en vinos blancos y rosados**. Dosis: 40 a 100 g/hL.



VINIFICATEUR SR3D

DETOXIFICACIÓN, DESPIGMENTACIÓN, DESPROTEINIZACIÓN

Además de los componentes de **Vinificateur SR** la formulación **3D** incluye una fracción de carbón activo que eliminará toxinas procedentes de Botrytis y disminuirá el color de los vinos. Ideal para ayudar a conseguir el color deseado en los vinos rosados. Dosis: 50 a 70 g/hL.



FORMULA 1 CF

PREVENCIÓN EN VENDIMIAS BOTRYTIZADAS O RICAS EN POLIFENOLES

Formula 1 reúne PVPP, celulosa microcristalina y Goma arábiga, tres materias activas de las que se **aumentan las propiedades mediante una técnica particular de aglomeración y granulado**. En forma de micro-gránulos, Formula 1 CF se espolvorea directamente sobre el mosto o vino **sin preparación previa**. Previene y detiene la **oxidación** tanto en mostos como en vinos, e incluso sobre la uva fresca en determinados casos. Dosis de 10 a 60 g/hL según el grado de oxidación.



BENTONITA PERFORMA

DESPROTEINIZACIÓN DE VINOS BLANCOS DIFÍCILES

Seleccionada entre las bentonitas naturales más puras empleadas en la industria farmacéutica y cosmética, **Performa** desarrolla una superficie de absorción muy elevada. Esta propiedad reduce considerablemente las dosis de bentonita necesarias, minimizando las incidencias organolépticas. Dosis: de 10 a 30 g/hL.

GAMA DIWINE



COMPLEJO PARA LA ELIMINACIÓN DE METALES PESADOS EN MOSTOS

Es un auxiliar de vinificación original e innovador. Un producto a base de PVP y PVI recomendado para la vinificación de vinos con elevada intensidad y especialmente sensibles a la oxidación. Gracias a su estructura, elimina los metales pesados, los polifenoles y quinonas.

Una gama de varias referencias, creadas en sinergia, que combinadas con diferentes formulaciones, proporcionan soluciones específicas a cada problemática.

- / **DIWINE 2+/3+:** Responde a la problemática de metales pesados en mostos y vinos acabados.
- / **DIWINE THIOL:** Preserva los tioles en mostos y ayuda a mantener todo el potencial aromático.

CARBON GOTA



DESCONTAMINANTE DE MOSTOS EN FERMENTACIÓN

Carbón Gota es un carbón activado enológico de origen vegetal (madera) apto para uso alimentario. Sus cualidades y su porosidad permiten utilizarlo sobre mostos. Sus poros son más grandes que en los carbones desodorantes, pero más pequeños que en los carbones decolorantes: es un carbón mesoporoso. En los ensayos realizados en el ITV (Francia), se ha mostrado más efectivo que otros carbones en la eliminación de **Ocratoxina A** y de la **Geosmina**, limitando la pérdida de color de los vinos.

Descontaminación: 20 a 40 g/hL (máximo legal 100 g/hL).

Añadir **Carbon Gota** si es posible en fase líquida, hacia el final de la fermentación. La cesión al mosto de la Ocratoxina A y la Geosmina no son inmediatas.

PHYLIA CYS



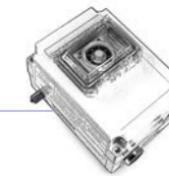
LA PROTECCIÓN ANTIOXIDANTE DE VINOS BLANCOS Y ROSADOS

PHYLIA CYS es una asociación sinérgica de un producto de la levadura específico y de una celulosa microcristalina seleccionada. La fracción de producto de las levaduras corresponde a levaduras específicas inactivas, ricas en Glutathione, aminoácidos y pequeños péptidos reductores. Gracias a su gran poder antioxidante, **PHYLIA CYS**, utilizado precozmente en la vinificación, asegura una protección eficaz de los aromas frente a la oxidación. **PHYLIA CYS** también previene el envejecimiento prematuro de vinos blancos y rosados, de manera que su evolución aromática es más lenta y su frescura se mantiene. Dosis: 25 a 35 g/hL.



LA NUTRICIÓN DE LAS LEVADURAS

CLIQUEUR® OENODEV



OXÍGENO ACTIVO PARA LAS LEVADURAS EN DOSIS CONTROLADAS

La adición de **5-10 mg/L de Oxígeno** durante la fase exponencial de crecimiento **facilita la asimilación de los nutrientes** por parte de las levaduras y **mejora la biosíntesis de esteroides y ácidos grasos**, obteniendo una **población de levaduras** que llegará con **mayor viabilidad** al final de la fermentación alcohólica. Así, se disminuye el riesgo de nefastas paradas y ralentizaciones de la fermentación. El **Cliqueur®** permite una **adición cómoda y controlada del oxígeno necesario** en todo tipo de depósitos y barricas, ahorrando los molestos y no siempre eficaces remontados abiertos.

Fuera del periodo de vendimia, el **Cliqueur®** permite sustituir trasiegos de obertura aromática tanto en depósitos como en barricas, ahorrando movimientos y bombeos al vino.

VIVACTIV ARÔME



SUPLEMENTO ORGÁNICO PARA LA PRODUCCIÓN DE AROMAS EN VINOS

Producto 100% orgánico que proporciona una elevada cantidad de aminoácidos, fuente necesaria para la producción de aromas fermentales durante la FA. Dosis: 20 g/hL.

HELPER 100% ORIGIN



LA NUTRICIÓN MÁS EQUILIBRADA PARA LA LEVADURA

Nutriente 100% orgánico, rico en aminoácidos, vitaminas y minerales. La calidad organoléptica del vino es directamente proporcional a la calidad de la nutrición de la levadura. **Helper 100% Origin** proporciona los elementos necesarios para paliar las carencias de los mostos, permitiendo a la levadura realizar una fermentación regular y completa, sin picos de temperatura y hasta agotar los azúcares. Apto para vinos de uvas ecológicas.

GENESIS NATIVE



MICROPROTECTOR DE LAS LEVADURAS EN REHIDRATACIÓN

Complemento nutritivo a base de Levaduras inactivadas por el proceso NATSTEP (**Natural Sterol Protection**) aporta una dosis importante de esteroides y ácidos grasos poliinsaturados que actúan sobre la permeabilidad e integridad de la membrana y mejoran su resistencia al choque osmótico en la siembra. Dosis: 20 g/hL.

FOSFATO DIAMÓNICO (DAP)



FACTORES DE CRECIMIENTO

Activador de la fermentación que aporta ión amonio de rápida asimilación para las levaduras. La necesidad de las levaduras está directamente relacionada con la cantidad de azúcar a fermentar. Para iniciar cualquier FA necesitamos tener más de 150 mg/L de NFA (Nitrógeno Fácilmente Asimilable). Producto inorgánico que complementa los mostos en nitrógeno asimilable para favorecer la multiplicación celular provocando un incremento de la concentración de levaduras por mililitro.

VIVACTIV ECORCE



DETOXIFICANTE Y ESTIMULANTE DE LA FA

Cortezas de levadura que estimulan la fermentación alcohólica. Ayudan a detoxificar el medio cuando las condiciones de FA son desfavorables y ayuda al buen desarrollo de las levaduras. Aportadas en un depósito en **parada de fermentación**, las cortezas **detoxifican** el medio. Dosis de 15 a 40 g/hL.

TIAMINA



FACTORES DE CRECIMIENTO PARA LA LEVADURA

Las vitaminas y concretamente la **Vitamina B** son factores de crecimiento indispensables para activar la fermentación alcohólica. La tiamina aumenta la población de levaduras viables y prolonga su actividad. Mejora la cinética de fermentación. Limita la acumulación de compuestos cetónicos en el mosto que se combinan con el sulfuroso. Dosis: 0.3 mg/L.



LAS LEVADURAS

LEVULINE C19



VINOS BLANCOS Y ROSADOS TERPÉNICOS

Reúne excelentes aptitudes fermentativas y calidades aromáticas, **Levuline C19** revela aromas florales y cítricos. A través de su actividad **β -glucosidasa**, presenta una excelente capacidad para liberar aromas de tipo terpénico.

LEVULINE SYNERGIE



VINOS BLANCOS Y ROSADOS

Levuline Synergie asocia dos levaduras, **Levuline ALS** y **Levuline C19**, ambas reputadas por sus capacidades fermentativas y su contribución aromática en vinos blancos y rosados. **Fermentando de forma sucesiva, conducen a la elaboración de vinos muy aromáticos.** A utilizar en condiciones de elevado control de las poblaciones indígenas (higiene, sulfitado).

L'ELEGANTE



VINOS BLANCOS ELEGANTES FERMENTADOS EN BARRICA

Una nueva selección de la región de Borgoña, **L'ELEGANTE** es una *Saccharomyces cerevisiae* procedente de la Cote de Beaune, cuyos viñedos están reconocidos por sus excelentes vinos blancos. **L'ELEGANTE** se expresa con intensidad y complejidad, aportando notas afrutadas (frutas de pulpa amarilla, cítricos) y florales. En boca, los vinos presentan un excelente equilibrio, aunando elegantemente frescura, volumen y persistencia. **L'ELEGANTE** está recomendada para la elaboración de vinos blancos en barrica, proporcionando finura aromática y gustativa, y que presentan un gran potencial de longevidad.

LA MARQUISE



SEGURIDAD FERMENTATIVA EN TODO TIPO DE VINOS

LA MARQUISE es una levadura *Saccharomyces cerevisiae* galactosa, seleccionada por sus excelentes aptitudes fermentativas y por su capacidad para producir vinos espumosos elegantes y equilibrados. Garantiza que en la fase final de la fermentación alcohólica (densidad 1010), el 80 % de su población está viva.

LEVULINE GALA



VINOS ROSADOS Y TINTOS MUY AFRUTADOS

Seleccionada en una finca de Vaucluse (Valle del Ródne) en una finca con 40 años de historia en cultivo biodinámico, sobre parcelas de Garnacha y Syrah. **Levuline Gala** presenta una gran capacidad para potenciar la gama **aromática de fruta fresca**, y **una elevada producción de glicerol**. Esto la hace adecuada para la elaboración de vinos rosados y tintos golosos y afrutados. **Levuline Gala** se implanta rápidamente en el medio y tiene una excelente cinética fermentativa con una buena resistencia al alcohol, hasta 15%.

LA FRUITÉE



VINOS TINTOS Y ROSADOS MUY AROMÁTICOS TIPO FERMENTAL

La fruitée es una levadura reconocida por su capacidad de producir ésteres con aromas que recuerdan a frutas de pulpa blanca y amarilla y a flores. Levadura con elevada actividad enzimática **acetil transferasa** para la producción de ésteres en la fermentación.

LEVULINE BRG



VINOS TINTOS DE GUARDA

Seleccionada por su **capacidad fermentativa** y la **expresión aromática y gustativa** que desarrolla en los grandes vinos de guarda, **Levuline BRG libera cantidades muy importantes de manoproteínas** durante la fermentación alcohólica, que envuelven los taninos aportando una sensación sedosa en boca.

SELECCIÓN TERROIR TT03



FINURA Y ELEGANCIA DE LOS GRANDES VINOS

Seleccionada por **AZ3 Oeno** en viñedos de la Ribera del Duero, **Terroir TT03** se caracteriza por unas excelentes propiedades Fermentativas. Esto le permite una **rápida implantación** sobre la flora indígena y un agote total de azúcares, dificultando el desarrollo de levaduras de contaminación como *Brettanomyces sp.* Contribuye a la expresión aromática varietal.

LA RAFFINÉE



LEVADURA PARA VINOS TINTOS AFRUTADOS Y COMPLEJOS

LA RAFFINÉE produce ésteres fermentativos que enmascaran el carácter vegetal de las pirazinas. **LA RAFFINÉE** está especialmente recomendada para variedades de uva de tipo Merlot, Cabernet Sauvignon, etc... y para uvas con una maduración baja.

LOS TANINOS EN VINIFICACIÓN

OENOTANNIN MIXTE MG



TINTOS: ESTRUCTURA, LIMPIEZA Y PROTECCIÓN DEL COLOR

Las **propiedades antioxidantes** de los **taninos elágicos** contribuyen a la **protección** de los **antocianos** y por tanto a la preservación del color. A diferencia de otros taninos exógenos, aportan estructura al vino sin incrementar su verdor. Los resultados óptimos se obtienen con aportes fraccionados, al inicio de fermentación y en el descube. Su proceso especial de **microgranulado** lo hace **instantáneamente soluble**.

Este aporte tardío contribuye a la limpieza de los vinos, necesaria para estabilizar el color, en el periodo pre-maloláctica. Dosis: Para la vinificación en tintos, 10 a 40 g/100kg, y para la clarificación de 2 a 5 g/hL.

OENOTANNIN OENOGAL



BLANCOS, ROSADOS Y TINTOS: EFECTO ANTIOXIDANTE, ANTIBOTRYTIS

El empleo de **OENOGAL** en vinificación se basa en el **elevado poder antioxidante** de los taninos gálicos, y en su poder **inhibidor** de las **enzimas oxidativas**. Por ello se recomienda aplicarlo en **vendimias botrytizadas**. En mostos blancos durante el desfangado a razón de 5 g/hL donde ejerce una excelente labor de limpieza; en el caso de los tintos al inicio del encubado del orden de 10 g/hL, combinando con otros tipos de taninos usados en el descube.

OENOTANNIN VELVET



TINTOS: VOLUMEN, ESTRUCTURA, Y ESTABILIZACIÓN DE COLOR

Oenotannin Velvet es un tanino de pepita de uva, con grado de polimerización medio. Reacciona con los taninos y antocianos del vino estabilizando la fracción fenólica. Absorbe lentamente el oxígeno y confiere al vino potencial de guarda. Utilizado **durante la crianza o al final de la misma**, aporta **estructura** y **volumen** con un **impacto inmediato**. Dosis: 0.5 a 20 g/hL.

EL PAPEL DE LA MADERA



BF

FRUTA Y VOLUMEN EN BOCA

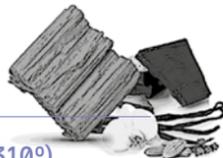
La **madera** de roble **sin tostar** conserva todas las características de su origen botánico. Aplicada en fermentación alcohólica, tanto en vinos blancos (1 g/L) como en tintos (2 g/L), su riqueza en lactonas constituye un **aporte directo de frutuosidad** al vino sin marcar aromas de madera. Los **polisacáridos** naturales del roble dan sensación de **dulzor y volumen en boca**, y los **taninos elágicos** contribuyen a la **protección y estabilización del color** además de aportar estructura al vino.



SCA

ESTRUCTURA Y COMPLEJIDAD AROMÁTICA

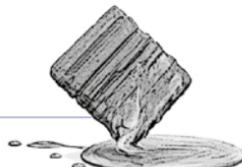
La mezcla de maderas tratadas a diferentes temperaturas contribuye a la expresión frutal del vino y enriquece su **complejidad aromática con notas tostadas**. Su contenido en taninos elágicos juega además un papel importante en la **protección y estabilización del color y en el aporte de estructura** y volumen en boca. Se recomienda su uso en vinos blancos durante la fermentación alcohólica y en vinos tintos tras el descubado, en dosis de 1 a 10 g/L según objetivo.



DC (ASSORTIE, 180°, 190°, 210°, 310°)

AUMENTA EL VOLUMEN Y EL CENTRO DE BOCA

El procedimiento de “doble tostado” elimina una parte de los taninos de la madera preservando y potenciando las **características aromáticas y gustativas desarrolladas en cada nivel de tueste**. Esto permite potenciar y dirigir de forma precisa caracteres organolépticos determinados en función de la materia prima disponible y el estilo de vino definido. Dosis: 1 a 5 g/L según objetivo.



SC 100

AUMENTA EL VOLUMEN Y EL CENTRO DE BOCA

Una selección de maderas tratadas a diferentes temperaturas que contribuyen a un aporte directo de grasa al vino, sin aporte de notas de torrefacto en nariz. Utilizado solo o combinado con otros productos Boisé, el SC100 reequilibra la boca al inicio de la crianza, corrige la falta de grasa en el centro de boca al final. Dosis: 1 a 5 g/L según objetivo.



SC 180° XL

NOTAS DE VAINILLA Y PASTELERÍA Y ESTRUCTURAR LA BOCA.

Logra un nivel alto de intensidad aromática aportando notas dulces de vainilla. Indicada en variedades piráxicas para la integración de la parte vegetal. Estructura la boca, consiguiendo vinos con más persistencia y longitud.



AFR

COMPLEJIDAD, VOLUMEN Y FRESCOR

Selección especial de orígenes para encontrar las maderas que aportan menos tanino y más frescor. Especialmente indicada para potenciar el volumen y el frescor en vinos blancos y rosados, y en tintos muy maduros. Su bajo contenido en taninos permite dar complejidad y volumen protegiendo los tiores en vinos de estilo reductor.



SIGNATURE Y SIGNATURE T

CALIDAD Y PRECISIÓN

Formulaciones exclusivas desarrolladas por Vivelys, para ofrecer una solución universal a los enólogos para la crianza de los vinos con madera.

- / **Signature Y** permite potenciar el gusto y la suavidad del vino, manteniendo el aroma afrutado. Ideal para aumentar la grasa y el volumen de los vinos.
- / **Signature T** intensifica la complejidad del vino, aportando aromas torrefactos de amplio espectro aromático. Además, aumenta el volumen y la estructura de los vinos.

Dosis: 1 a 5 g/L según objetivo.



GESTIÓN DEL FINAL DE FERMENTACIÓN

LOS RIESGOS DE CONTAMINACIONES



KIT DE RECuento DE *BRETTANOMYCES VIVELYS*

SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LAS POBLACIONES

Durante el periodo comprendido entre final de la fermentación alcohólica e inicio de maloláctica, existe un riesgo de contaminación de **vinos sensibles** por *Brettanomyces sp.* Un **método cuantitativo** preventivo que permita un seguimiento y control de su dinámica de desarrollo, permitirá tomar las decisiones adecuadas en la gestión de dicho periodo.

PREPARACIÓN PARA LA CRIANZA



MICROOXIGENACIÓN Y CONSEJO

GESTIÓN DEL OXÍGENO SEGÚN ESTILO DE VINO

En vinos tintos, como en blancos y rosados, el dominio de los aportes de oxígeno en este periodo es de vital importancia para conducir el vino al objetivo definido, dirigiendo procesos como: control de turbidez, estructuración, estabilización de color, apertura aromática, curación de reducciones etc.

CRIANZA DE VINOS BLANCOS

EL BATONEADOR VIVELYS XS Y XL



CRIANZA EFECTIVA SOBRE LÍAS TOTALES DE 500- 1000 HL

El mantenimiento en suspensión de lías sanas en vinos blancos, aporta estabilidad y complejidad aromática. El **Batoneador** es la herramienta ideal para realizar este trabajo sin indeseables efectos secundarios como la desgasificación y pérdida aromática del vino o la compactación de las lías.

GESTIÓN DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

LAS BACTERIAS

FML EXPERTISE C



VINOS CON PH BAJOS

FML Expertise C está indicada para la **siembra de vinos blancos y tintos de pH bajo** y grado alcohólico medio. Se reactiva antes de la inoculación, asegurando la siembra de un cultivo activo.

FML EXPERTISE S



BACTERIA LÁCTICA DE SIEMBRA DIRECTA A BAJAS TEMPERATURAS

Produciendo pocas aminas biógenas, **FML Expertise S** ha sido seleccionada por su capacidad de **respetar los aromas afrutados** de los vinos tintos. Se emplea en vinos con pH igual o superior a 3,2 y asegura la **fermentación a partir de 14°C**. En vinos blancos que respeten las mismas condiciones es indispensable la adición de un activador de FML.

NUTRIENTE DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

VIVACTIV MALO



ACTIVADOR DE LA FML

Contiene **cortezas de levadura parcialmente degradadas que detoxifican el medio**, aportan nitrógeno orgánico indispensable para las bacterias, y liberan manoproteínas que mejoran la fermentabilidad maloláctica de los vinos. Contiene además fuentes de fósforo y vitaminas. Se utiliza en dosis de 10 a 20 g/hL, y es particularmente recomendable en el caso de utilizar bacterias de reactivación y con vinos difíciles.

DERIVADOS DE LEVADURA

GENESIS PRIME



GESTIÓN DEL PODER REDUCTOR EN VINOS BLANCOS Y TINTOS

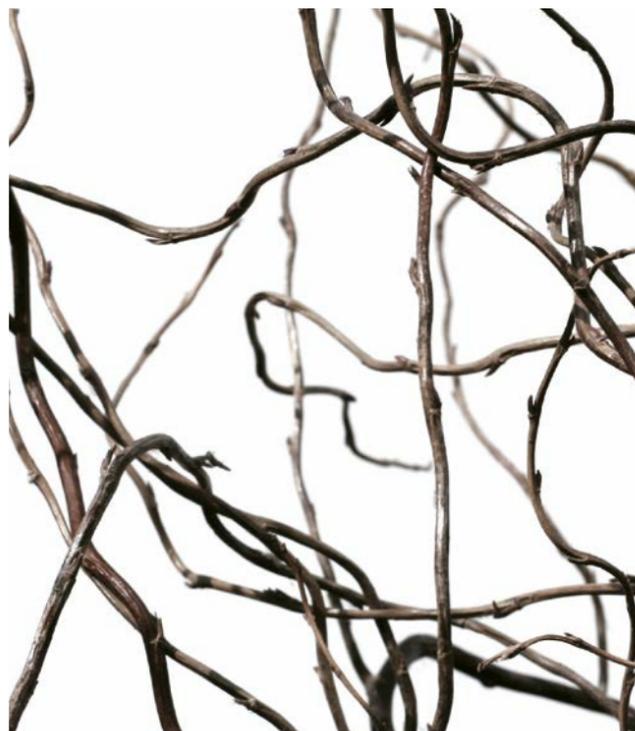
Derivado de levaduras ricas en polisacáridos y manoproteínas; que los libera con el tiempo al vino. Capacidad de absorber oxígeno, protegiendo los aromas del vino. Por eso, potencia la fruta y aporta grasa en boca. Sustituto de la crianza sobre lías naturales. Dosis: 20 g/hL.

PHYLIA EXEL



APORTE DIRECTO DE POLISACÁRIDOS Y MANOPROTEÍNAS

Constituyente soluble de polisacáridos y proteínas de levadura para reducir la astringencia de los vinos. Interacciona con los taninos del vino disminuyendo su dureza en tintos; en blancos, disminuye la sensación de acidez. Dosis: 20 g/hL.



PHYLIA EPL

EL AFINADO DE LOS VINOS EN SU FORMA MÁS ORIGINAL

El primer clarificante de origen vínico, constituido por proteínas originales de levaduras vínicas. Suaviza la astringencia y el amargor en tintos, y disminuye el amargor de los vinos blancos y rosados. Gracias a su origen, es libre de alérgenos y apto para veganos. Dosis: 5-30 g/hL.



CLARIFICACIÓN

COLLE H



VINOS JÓVENES O CON PRESENCIA DE TANINOS VERDES

Clarificante muy hidrolizado para actuar y eliminar los taninos reactivos, que aportan sensación pegajosa y astringente en vinos tintos. Permite obtener vinos limpios, eliminando el verdor en boca. Dosis: 20-50 mL/hL.

AFFIMENTO



VINOS CRIADOS O DE GUARDA, CON TANINOS DUROS

Clarificante poco hidrolizado para una clarificación controlada de los vinos criados. Es la solución a la clarificación sin alérgenos, obteniendo resultados equivalentes a la clara de huevo. Dosis: 30-80 mL/hL.

COLA DE PESCADO



CLARIFICACIÓN DE VINOS BLANCOS

Proteína original extraída del esturión, sin modificar la estructura original. Elevado poder de arrastre de turbios, con una elevada absorción de ácidos grasos, consiguiendo vinos muy brillantes y limpios. Dosis: 1 a 2 g/hL.

PHYLIA EPL



EL AFINADO DE LOS VINOS EN SU FORMA MÁS ORIGINAL

El primer clarificante de origen vínico, constituido por proteínas originales de levaduras vínicas. Suaviza la astringencia y el amargor en tintos, y disminuye el amargor de los vinos blancos y rosados. Gracias a su origen, es libre de alérgenos y apto para veganos. Dosis: 5-30 g/hL.

BENTONITA PERFORMA



DESPROTEINIZACIÓN DE VINOS BLANCOS DIFÍCILES

Seleccionada entre las bentonitas naturales más puras empleadas en la industria farmacéutica y cosmética, **Performa** desarrolla una superficie de absorción muy elevada. Esta propiedad reduce considerablemente las dosis de bentonita necesarias, minimizando las incidencias organolépticas. Dosis: de 10 a 30 g/hL.

ESTABILIZACIÓN

GOMA KORDOFAN



ESTABILIZACIÓN DE LA MATERIA COLORANTE

Goma arábica procedente de una selección de **Acacia Verek**, con un poder rotatorio Levógiro. Gracias a su pureza, proporciona la estabilidad colorante de los vinos tintos a dosis muy bajas. Dosis: 25-50 mL/hL.

METABISULFITO POTÁSICO



ESTABILIZACIÓN MICROBIOLÓGICA

Presentación en polvo de metabisulfito potásico con efecto antioxidante y antiséptico. Protege el mosto o vino de microorganismos y de la oxidación, siendo muy estable en el tiempo

BITARTRATO POTÁSICO



ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA

100 % micro cristales de bitartrato potásico para precipitar sales tartáricas durante el tratamiento con frío. Inicia y acelera la precipitación de las sales inestables de tartrato de potasio en el vino, siendo una cristalización más rápida y completa. Dosis: 400 g/hL.

GOMA KORDOFAN BIO



ESTABILIZACIÓN DE LA MATERIA COLORANTE

Goma arábica procedente de **Acacia Verek de origen ecológico**. Gracias a su elevada pureza, además de estabilizar la materia colorante, ayuda a reducir el consumo energético. Es instantáneamente soluble. Dosis: 10-50 g/hL.

ÁCIDO METATÁRTRICO



ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA

Inhibidor de las precipitaciones tartáricas, garantizando una acción duradera durante 1 año. Gracias a su débil tasa de reversibilidad, tiene una acción muy prolongada para la precipitación tartarica. Dosis: 10 g/hL.

KYOCELL



ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA

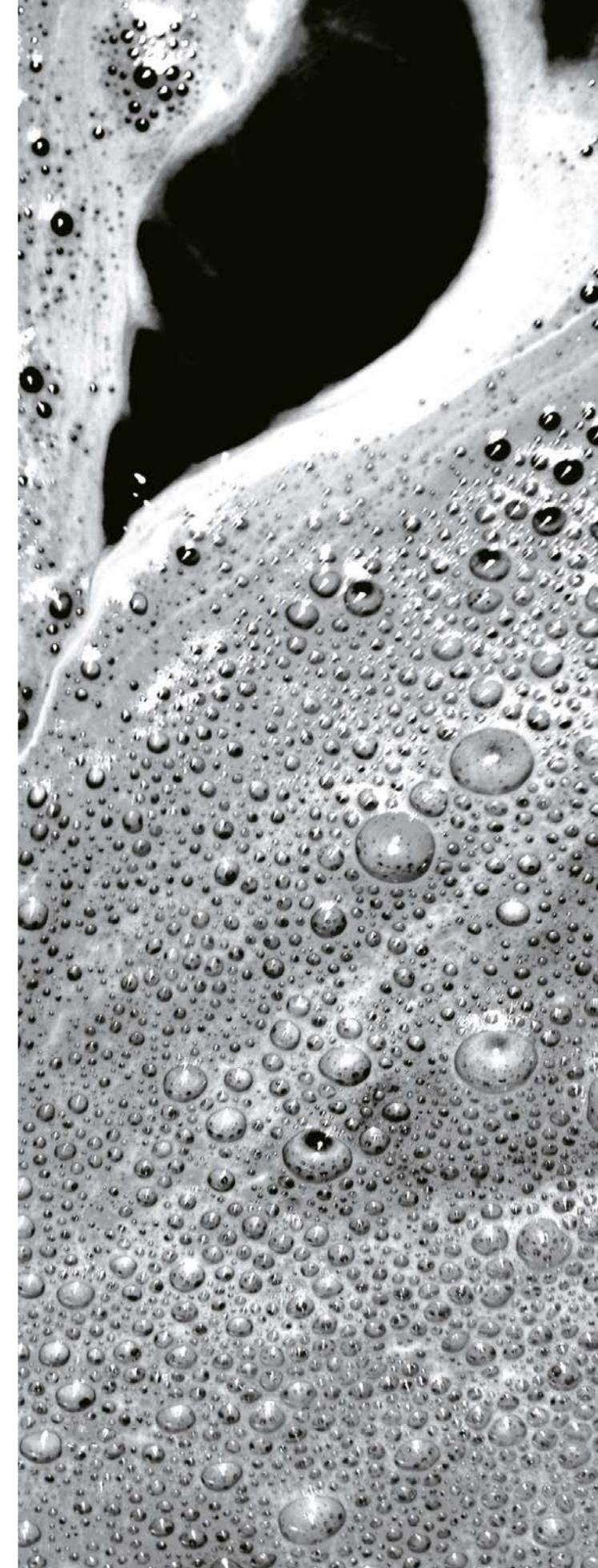
Gomas de celulosa que actúan como coloides protectores, dificultando la formación y el crecimiento de los cristales de tartratos. Se consiguen vinos estables de precipitaciones tartáricas, sin ningún impacto organoléptico en el vino. Dosis en formulación líquida: 80-200 mL/hL. Dosis en formulación en polvo: 4-10 g/hL.

BISULFITO AMÓNICO AL 60%



ESTABILIZACIÓN MICROBIOLÓGICA

Solución concentrada de bisulfito amónico al 60 % para proteger el mosto o vino de microorganismos y de la oxidación.



TRATAMIENTOS ESPECÍFICOS

CARBÓN GOTA



ANTIOXIDANTE PARA LIMITAR LAS OXIDACIONES

Carbon Gota es un carbón activado enológico de origen vegetal (madera) apto para uso alimentario. Sus cualidades y su porosidad permiten utilizarlo sobre mostos. Sus poros son más grandes que en los carbones desodorantes, pero más pequeños que en los carbones decolorantes: es un carbón mesoporoso. En los ensayos realizados en el ITV (Francia), se ha mostrado más efectivo que otros carbones en la eliminación de **Ocratoxina A** y de la **Geosmina**, limitando la pérdida de color de los vinos.

Descontaminación: 20 a 40 g/hL (máximo legal 100 g/hL).

20 g/hL son suficientes para bajar a 2 µg/L de Ocratoxina A si la contaminación es limitada. Para contaminaciones importantes se pueden usar hasta 40 g/hL.

La eliminación de geosmina es significativa desde 20 g/hL, pero con una eficacia óptima a 40 g/hL.

Añadir **Carbon Gota** si es posible en fase líquida, hacia el final de la fermentación. La cesión al mosto de la Ocratoxina A y la Geosmina no son inmediatas.

CARBÓN DECOLORANTE DELICARBONE



CORREGIR EL COLOR DE MOSTOS Y VINOS

Corrige problemas del color de mostos o vinos, respetando la parte aromática. Para vinos blancos con defectos en la tonalidad, como puede ser el pardeamiento. Dosis máxima: 100 g/hL.

GOMA SR



MEJORA EL EQUILIBRIO GUSTATIVO DE VINOS

Goma arábiga compuesta por macromoléculas estables que aportan dulzor y grasa en vinos acabados y estabilizados. Está ultrafiltrada, procediendo de una selección de las mejores gomas arábicas de origen Seyal. Dosis máxima: 1-4 mL/L.

POLYEX



PREVENCIÓN Y CORRECCIÓN DE LA OXIDACIÓN

Adsorbe selectivamente los compuestos fenólicos, mejorando la estabilidad de los vinos eliminando los compuestos que comprometen en el tiempo el color, la limpidez y las cualidades organolépticas de los vinos. Dosis: 20-80 g/hL.

VINOS ESPUMOSOS

LA MARQUISE



SEGURIDAD FERMENTATIVA EN TODO TIPO DE VINOS

LA MARQUISE es una levadura *Saccharomyces cerevisiae* galactosa, seleccionada por sus excelentes aptitudes fermentativas y por su capacidad para producir vinos espumosos elegantes y equilibrados. Garantiza que en la fase final de la fermentación alcohólica (densidad 1010), el 80 % de su población está viva.

ARGITIRAGE



COADYUVANTE DE CLARIFICACIÓN EN BOTELLA PARA EL "MÉTODO TRADICIONAL"

Forma un depósito homogéneo y compacto, no adherente al cristal y muy débilmente repartido sobre los flancos de la botella. El producto recoge, fija y engloba la levadura de tal modo que evita su adhesión a la botella cuando precipita.

La compacidad que adquieren las madres facilita posteriormente su deslizamiento hasta el gollete para su extracción en el degüelle. Su utilización se traduce en una reducción radical del tiempo de removido o clarificación en botella.

COLLE 2 P



COADYUVANTE DE CLARIFICACIÓN PARA LA SEGUNDA FERMENTACIÓN

Coadyuvante de clarificación para la segunda fermentación. Este coadyuvante de clarificación desarrollado en Champagne a base de bentonitas y alginatos seleccionados garantiza un perfecto recogido de las lías en removido automático. Recoge, fija y engloba la levadura de tal modo que evita su adhesión a la botella.

BOLTANE P



TANINO PARA LA CLARIFICACIÓN EN BOTELLA PARA LA SEGUNDA FERMENTACIÓN

Está especialmente formulada para la elaboración de vinos espumosos por el método tradicional "Champenoise" o de fermentación en botella.

La preparación aporta taninos polimerizados que participan de forma esencial en la fase de clarificación en botella formando unas lías más compactas y con mayor elasticidad. Disminuye el riesgo de turbios finos residuales.

