ESENCIA

Dal Cin Master Book

2026/27

DAL CIN

DAL CIN: ESENCIA

Existe un principio fundamental detrás de cada elección que hacemos, una presencia constante que da forma a nuestra manera de pensar, diseñar y crear.

Es nuestra forma de ser.
Un equilibrio entre visión y experiencia, entre una trayectoria consolidada y el impulso hacia la innovación. Es un compromiso que se traduce en precisión y responsabilidad.

Es la intencionalidad, que da forma a cada detalle. Es coherencia, incluso en medio de la complejidad.

Por eso cada producto es mucho más que el resultado de un proceso: es nuestra esencia que toma forma en soluciones tangibles.

Carta del presidente

La pasión que impulsó a mi padre, Gildo, a fundar Dal Cin en 1949 —la primera empresa italiana dedicada a productos para la vinificación— sigue guiando nuestro trabajo hoy. Al mirar atrás, hacia el sector vitivinícola de aquella época, vemos desafíos que hoy pueden parecer lejanos; sin embargo, cada época tiene sus propias complejidades, y los retos actuales exigen adaptabilidad, visión y sentido práctico.

Vivimos en un contexto global en constante evolución: tensiones geopolíticas, inestabilidad de los mercados, cambios en el comportamiento de los consumidores y una atención creciente a la sostenibilidad. A todo ello se suman los cambios climáticos, que afectan profundamente al trabajo en el viñedo y en la bodega.

En este contexto, nos comprometemos a estar a vuestro lado, junto a los enólogos y productores, con soluciones fiables e innovadoras capaces de responder eficazmente a cada necesidad y a las dinámicas de los distintos mercados. Nuestra fuerza reside en la capacidad de escuchar y adaptarnos: cada realidad productiva es única, y nuestro objetivo es ayudaros a sacar el máximo partido de ella.

Con la pasión de siempre, seguimos este camino junto a vosotros.

Marzio Dal Cin

Intervención de Lorenzo Dal Cin

En un mercado cada vez más dinámico y competitivo, hemos decidido reforzar nuestro enfoque empresarial, alineándolo aún más con las necesidades de nuestros clientes y de los distintos contextos internacionales.

La renovación de nuestra identidad de marca y de este catálogo nace precisamente de esta visión: ofrecer herramientas claras, actualizadas y coherentes con la evolución de Dal Cin, poniendo en valor nuestra experiencia y nuestro posicionamiento en el mercado. Un camino de crecimiento orientado al futuro, con el objetivo de ser cada vez más eficaces, reconocibles y cercanos a nuestros socios.

Lorenzo Dal Cin

1949

Gildo Dal Cin funda la empresa.

Años ‘50

Introducción en el mundo enológico de la **aplicación de la bentonita** (Superbenton™), de la cual se realizó por primera vez una producción a gran escala. Paralelamente, gracias a una intuición del fundador, se introduce por primera vez en el mundo el uso del **ácido metatartárico** (Plus Anticremor DC) en la **estabilización de vinos**.

En esa década también nace las famosas **pastillas antiflores** (Flor-Stop™).

Años ‘60

Investigación y comienzo de la **producción de materiales filtrantes innovadores** para la separación sólido-líquido.

1949, primera sede de Dal Cin en Milán

Años ‘70

Investigación y comienzo de la **producción de fitofármacos** de bajo impacto ambiental.

Años ‘80 y ‘90

La empresa, una de las primeras en el mundo, se compromete en la **investigación y producción de biotecnologías**, enfocándose principalmente en la selección de cepas de **levadura específicas y en nutrientes orgánicos** (línea Lisem™). Paralelamente, se desarrolla la revolucionaria **tecnología de pre-dispersión de materiales filtrantes** para la separación sólido-líquido a base de fibras celulósicas naturales (línea Predisperso™).

2004

Nacimiento de la primera gama Dal Cin para el afinamiento a base de **derivado de levadura y taninos** (línea **Harmony™**).

2006

Tras la regularización normativa de las **proteínas vegetales para clarificación**, Dal Cin introduce en el mercado sus primeras soluciones (línea **Phytokoll™**), en las que ya estaba trabajando desde hace tiempo.

2009

Nacimiento de la **tecnología productiva miniTubes™**, con el consiguiente desarrollo del primer carbón (Grandecò) y del primer PVPP (DC POL G) **granular y no polvoriento** en el mundo enológico.

2013

Primeras soluciones para conseguir la **clarificación** y el aporte de **complejidad** en **un solo pas**o (línea **Mosaico**), con tecnología miniTubes™.

2014

Desarrollo de los primeros **nutrientes para levadura granulare**s en el mundo enológico (línea Wyntube), con tecnología miniTubes™.

2015 - 2025

En colaboración con Universidades y Institutos de investigación, Dal Cin emprende numerosos trabajos, juntos al tema principal, la **Longevidad de los vinos**: "**Gusto de luz**" (Kolirex™ Go Fresh y Redox Longevity), "**Eliminación de fitosanitarios**" (Fito-Stop), "**Estabilidad coloidal de los vinos tintos**" (Absolute Gold y Fender Color), "**Gestión del O_2**" (Harmony™ Vitality), "**Pinking**" (Metaless y Phytokoll™ Vip).

Y mucho más nos espera...

Índice

01
Las Levaduras
p. 27

02
Los Nutrientes
p. 43

03
Las Bacterias malolácticas
p. 53

04
Las Enzimas
p. 55

05
Los Mejoradores en fermentación
p. 65

06
Los Taninos
p. 73

07
Los Derivados de la levadura
p. 87

08
La Toma de espuma
p. 101

09
Los Clarificantes
p. 111

10
Los Estabilizantes
p. 131

11
Los Filtrantes
p. 149

Índice

FOCUS ON
Y PROTOCOLOS

Exaltación de los aromas tiólicos (protocolo)	p.36
Acetaldehído: cómo reducir su acumulación	p.38
Inoculación directa de levaduras enológicas	p.40
Nutrición de la levadura	p.51
Enzimas pectolíticas y flotación	p.62
Lifty	p.70
Lifty vs. Cobre	p.71
Derivados de levadura: longevidad y reducción de SO_2	p.94
Harmony a lo largo del tiempo	p.96
Pinking: estrategias de prevención	p.98

Prevenir el defecto de “gusto de luz”	p.106
Detoxificar el vino base	p.107
Método Charmat (protocolo)	p.108
Método tradicional (protocolo)	p.109
Bentonita y estabilidad coloidal de los vinos tintos	p.127
Flotación en la vinificación de blancos y rosados	p.128
Catequinas, metales y oxidación en vinos blancos	p.129
Eliminar el defecto de reducción en los vinos	p.143
Goma arábiga: origen, características químicas y aplicaciones	p.144
Vinos tintos y Brettanomyces	p.146
Control de la quercetina (protocolo)	p.147
Vinos desalcoholizados	p.154
Vinos rosados: enfoque sobre el color	p.158

miniTubes

MiniTubes™ es la tecnología desarrollada por Dal Cin para superar los problemas críticos asociados al uso en bodega de coadyuvantes tecnológicos en polvo.

Gracias a un sistema de producción exclusivo, elimina por completo la formación de polvo y la consiguiente pérdida de producto por dispersión en el aire, mejorando tanto la eficiencia como las condiciones de trabajo. Al mismo tiempo, garantiza una excelente humectabilidad de los gránulos, permitiendo una dispersión rápida, uniforme y completa en el mosto o en el vino.

Descubre nuestros productos con tecnología MiniTubes™:

- DC-POL G (página 125)
- GRANDECÒ (página 118)

Y muchos más...

Nuestras innovaciones

Lifty Sense | Lifty Bloom | KitoClear | Phytokoll VIP | Mosaico Hype | Mosaico Protect | Mosaico Round | Harmony Vitality | Harmony Floral | Harmony Cherry | Harmony Pastry | Harmony Moka | Harmony Intense | Harmony Refine

Lifty Sense

Categoría: **MEJORADORES EN FERMENTACIÓN**

Utilizado desde inicio de la fermentación alcohólica, optimiza el ambiente fermentativo y libera componentes antioxidantes y caracterizantes. Los vinos fermentados en presencia de Lifty Sense se distinguen, por sabor, por plenitud, estructura y sapidez. En nariz, dependiendo de las dosis de empleo, varía desde la limpieza máxima del aroma con reducción de los aromas vegetales hasta una caracterización con elegantes notas de madera.

MÁS INFORMACIÓN:

Lifty Bloom

Categoría: **MEJORADORES EN FERMENTACIÓN**

Utilizado durante la fermentación de vinos blancos y rosados, permite aumentar la limpieza aromática, reducir los aromas vegetales y exaltar las notas florales y afrutadas. Lifty Bloom optimiza el entorno de fermentación y ayuda a mejorar la longevidad de los vinos.

MÁS INFORMACIÓN:

KitoClear

Categoría: **CLARIFICANTES**

Clarificante líquido a base de quitosano preactivado para una rápida clarificación y una reducción significativa de la microflora indígena en mostos blancos y rosados. Especialmente indicado en flotación.

MÁS INFORMACIÓN:

Phytokoll® VIP

Categoría: **CLARIFICANTES**

Proteína vegetal libre de alérgenos. En mostos y vinos blancos y rosados, previene y cura precoces fenómenos oxidativos, mantieniendo la frescura de aroma y gusto incluso después de un tiempo. También disponible en formato líquido.

MÁS INFORMACIÓN:

Mosaico Hype

Categoría: **CLARIFICANTES**

Clarificante a base de extracto proteico de levadura. En vinos tintos se utiliza para reducir la astringencia y los caracteres vegetales. En vinos blancos y rosados reduce las notas amargas y aporta una mayor limpieza organoléptica.

MÁS INFORMACIÓN:

Mosaico Protect

Categoría: **CLARIFICANTES**

En los vinos blancos y rosados, para la clarificación, la estabilización y el afinado organoléptico. Los derivados de la levadura son responsables de la atenuación de las notas ácidas y de un mayor equilibrio en boca. La reactividad del quitosano con los compuestos oxidados, así como con Fe y Cu, contrarresta los fenómenos oxidativos, restituyendo frescor gustativo, reduciendo las notas amargas y restaurando la adecuada tonalidad del vino.

MÁS INFORMACIÓN:

Mosaico Round

Categoría: **CLARIFICANTES**

En vinos tintos y rosados corrige los defectos oxidativos del color, suaviza la aspereza tánica, da volumen en boca y aumenta la filtrabilidad. Los derivados de levadura vuelven el vino más suave y equilibrado. Los derivados de la quitina aseguran la eliminación de fracciones oxidables, por último, la acción del quitosano reduce los riesgos de contaminación por parte de las Brettanomyces.

MÁS INFORMACIÓN:

Harmony™ Vitality

Categoría: **DERIVADOS DE LEVADURA**

Asegura la longevidad de los vinos blancos, rosados y tintos gracias al alto contenido de péptidos con actividad antioxidante: utilizado durante la crianza tiene una acción protectora frente a los fenómenos de degradación del color y los aromas. Prolonga la vida útil de los vinos retrasando el envejecimiento oxidativo.

MÁS INFORMACIÓN:

Harmony™ Floral

Categoría:
DERIVADOS DE LEVADURA

Enriquece la estructura y complejidad de los vinos blancos y rosados, con especial atención a su armonía y equilibrio gustativo. La fracción fenólica contribuye a la limpieza y frescura aromática, además de protegerlos contra los fenómenos oxidativos.

MÁS INFORMACIÓN:

Harmony™ Cherry

Categoría:
DERIVADOS DE LEVADURA

Una acción específica dirigida a los vinos tintos y rosados. Gracias a la combinación del derivado de levadura y el tanino de frutos rojos, aporta estructura y complejidad mejorando los vinos ligeros pobres de cuerpo y carácter. Con el tiempo conserva el color de fenómenos degradativos, especialmente en el caso de vinos de uvas no del todo sanas.

MÁS INFORMACIÓN:

Harmony™ Pastry

Categoría: **DERIVADOS DE LEVADURA**

Derivado de levadura enriquecido con tanino de roble de tostado medio. En vinos blancos, los taninos realzan notas de madera bien integrada y pastelería; en vinos tintos, favorecen la expresión de aromas dulces y avainillados, mientras las notas vegetales se atenúan y se eliminan gradualmente. También mejora el cuerpo y la estructura.

MÁS INFORMACIÓN:

Harmony™ Moka

Categoría: **DERIVADOS DE LEVADURA**

Adecuado para el envejecimiento de todos los vinos. La combinación de derivados de levadura con un tanino con un fuerte tostado es adecuada cuando, además de la complejidad y el cuerpo en boca, también queremos dar fuertes notas de moka, chocolate y regaliz.

MÁS INFORMACIÓN:

Harmony™ Intense

Categoría:
DERIVADOS DE LEVADURA

Derivado de la levadura y el tanino de roble para el envejecimiento de todos los vinos. Aporta elegancia, finura, complejidad y limpieza a los productos tratados. Dependiendo de la dosis y el tiempo de contacto, las notas de vainilla y tostado pueden ser más o menos intensas.

MÁS INFORMACIÓN:

Harmony™ Refine

Categoría:
DERIVADOS DE LEVADURA

En dosis bajas conserva el aroma de los vinos y atenúa las notas vegetales. Actúa tanto sobre el perfil aromático como sobre el impacto en boca. En boca confiere plenitud, persistencia y "dulzura". Es extremadamente eficaz para reducir o eliminar la sensación de acidez y sequedad.

MÁS INFORMACIÓN:

Las levaduras

La naturaleza al servicio del vino

Seleccionar la levadura adecuada según las características del mosto, la tecnología de la bodega y el perfil de vino deseado permite exprimir al máximo el potencial de una herramienta natural y extraordinaria.

BEST SELLER

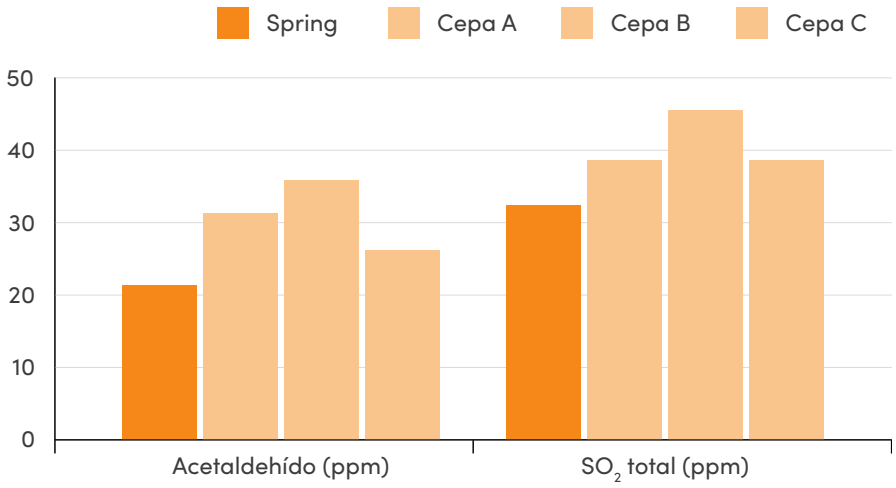
Best Seller

Fervens Spring | Fervens EmoThion | Fervens Evoke | Fervens Fragrance

FERVENS™ SPRING

La variedad ideal para vinos modernos, frescos y longevos. Entre las levaduras enológicas Spring destaca por la irrisoria producción de acetaldehído y SO_2. Especialmente adecuada en la vinificación de variedades que tienden a la reducción, gracias a la escasa producción de H_2S.

Los vinos blancos, rosados y espumosos obtenidos con Spring mantienen con el tiempo la complejidad aromática varietal.



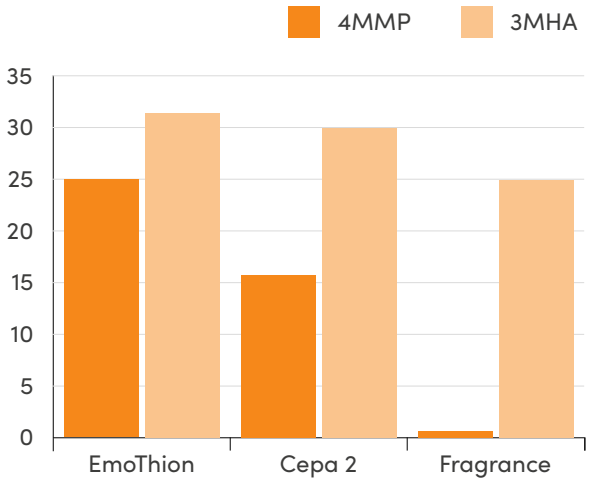
CAcetaldehído y SO_2 al final de la FA de Pinot gris (Friuli).
SO_2 inicial =35 ppm.

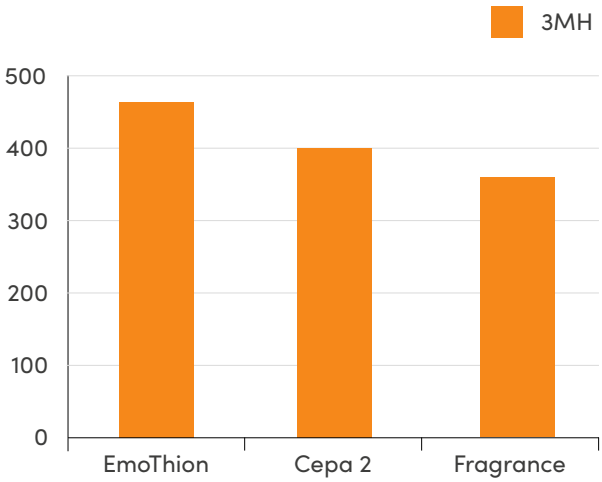
FERVENS™ EMOTHION

La levadura que expresa el potencial aromático de las uvas con contenido tiólico. Fervens EmoThion libera tioles aromáticos incluso en fermentaciones a baja temperatura (14 °C).

Garantiza una mayor presencia de 3MH (pomelo), 3MHA (maracuyá) y 4MMP (grosella, boj) en el vino terminado, proporcionando un perfil afrutado y tropical.

FERVENS AF VEGAN FRIENDLY organic DAL CEN

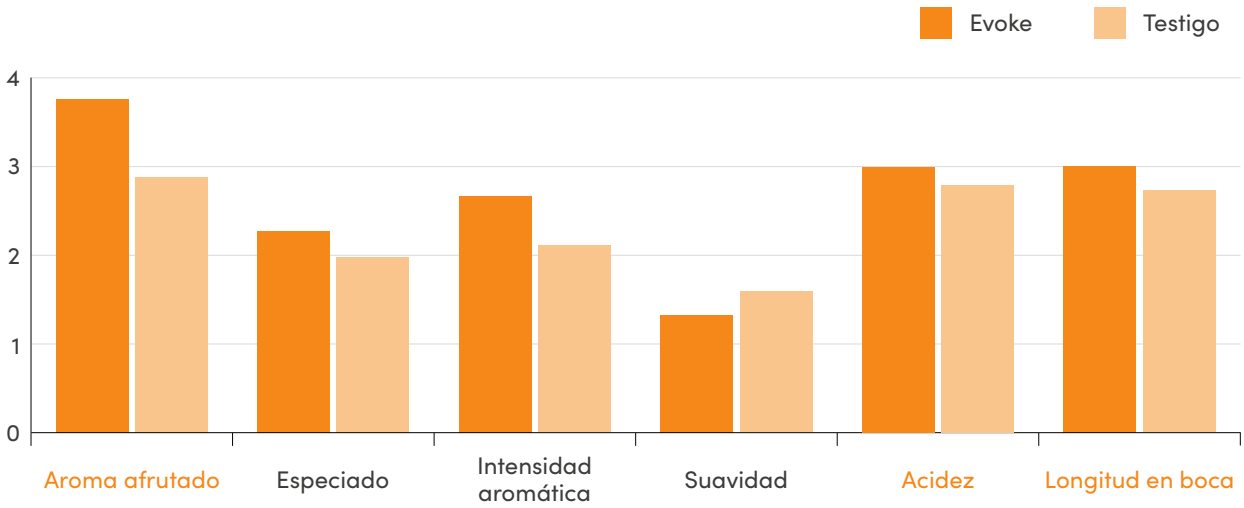




Producción aromática (ng/l) en mosto de Sauvignon Blanc (Alto Adige).
Temperatura de fermentación: 17 °C.

FERVENS™ EVOKE

Una levadura particularmente adecuada para la producción de vinos tintos con cuerpo. Revela aromas de frutas roja y negra. Durante la fermentación alcohólica, libera una elevada cantidad de polisacáridos que contribuyen a aumentar la suavidad y la estabilidad del color. Los vinos obtenidos son frescos, intensos y bien equilibrados con una excelente longitud en boca. Adecuado para fermentaciones en condiciones difíciles y con niveles altos de alcohol (hasta 17% v/v).



Descripción organoléptica del vino Syrah (sur de Francia) fermentado con Fervens Evoke.

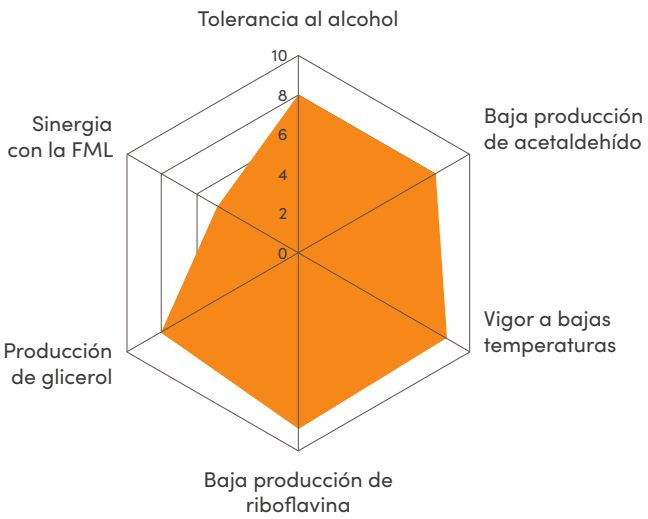
FERVENS™ FRAGRANCE

Para obtener la plena expresión aromática fermentativa en vinos blancos y rosados. La capacidad de fermentar a bajas temperaturas permite obtener aromas que van desde frutas tropicales hasta notas cítricas. Indispensable para aumentar la longevidad de los vinos embotellados, de hecho se distingue por una producción muy baja de riboflavina, precursora del defecto del "gusto a luz". Apreciada por comienzos rápidos de fermentación, velocidad de la cinética fermentativa y elevado poder alcohólígeno.

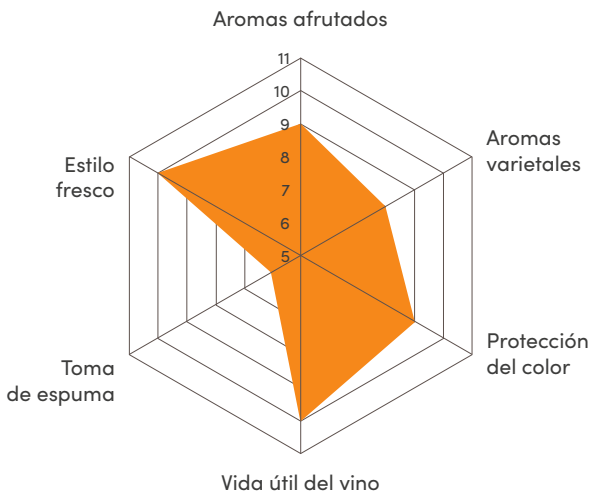
FERVENS

AF

CARACTERÍSTICAS



EFICACIA



Otros productos de la categoría:

VINOS BLANCOS

GO-FRUIT

Saccharomyces cerevisiae enfocada a la producción de vinos blancos caracterizados por un excelente potencial aromático floral y de fruta blanca. Se adapta bien a las necesidades tecnológicas con una cinética de fermentación rápida, producción media-baja de SO_2 y acetaldehído, y resistencia a altas graduaciones alcohólicas. Al no tener acción desacidificante, mantiene la acidez presente.

TREBBY

Saccharomyces cerevisiae para la fermentación primaria de uvas blancas con débil patrimonio aromático. Trebby destaca por la alta producción de ésteres y acetatos de fermentación, tanto mayor cuanto más se cuida la nutrición nitrogenada. Trebby se utiliza con éxito en mostos que, debido a la maduración imperfecta de las uvas, tienen un contenido aromático más bajo de lo esperado.

TWENTY

Saccharomyces cerevisiae caracterizado por una cinética fermentativa regular que se adapta a diferentes condiciones de temperatura y nutrición. Desde un punto de vista aromático garantiza el respeto por la tipicidad varietal. Los vinos blancos y rosados obtenidos son muy apetecibles gracias a la complejidad aromática y la limpieza organoléptica.

VINOS TINTOS

BERRY

Saccharomyces cerevisiae particularmente adecuada para la obtención de vinos rosados, tintos jóvenes y de envejecimiento medio. La expresión aromática es principalmente fermentativa y se ve favorecida por una cinética no tumultuosa. Los mejores resultados se obtienen con el control de la temperatura, especialmente en las etapas iniciales de fermentación. La liberación parcial de polisacáridos y el sutil efecto absorbente de las paredes celulares, favorecen la intensidad y estabilidad del color.

MS-08

Levadura con alta resistencia al grado alcohólico (15,5% v/v), se adapta a diferentes condiciones de fermentación, por ejemplo a elevadas temperaturas, y tiene una buena expresión varietal. Dependiendo de las condiciones de fermentación, muestra una ligera degradación del ác.málico, característica que puede favorecer un inicio más rápido de la fermentación maloláctica. En boca los vinos se presentan suaves, estructurados y organolépticamente complejos.

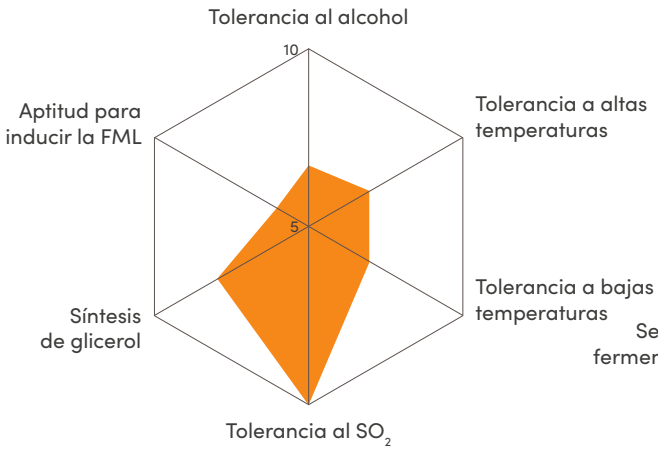
CEPAS POLIVALENTES

GN

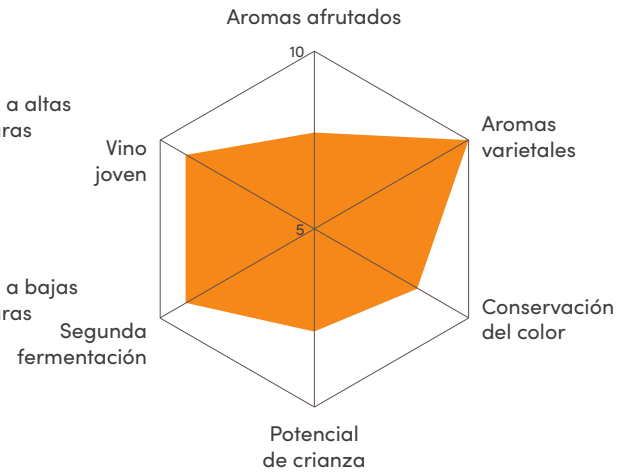
AF

Interesante por su capacidad para "liberar" aromas primarios que aún se encuentran ligados, potenciando la identidad propia de cada viñedo. Al exaltar las características varietales, prolonga de forma notable la persistencia retrogustativa, logrando un equilibrio perfecto entre aroma y boca. Es ideal para la elaboración de vinos blancos, rosados, jóvenes y tintos en los que se busque una máxima expresión aromática.

CARACTERÍSTICAS



EFICACIA



SLC

AF

Cepa indicada para situaciones en las que vinificamos grandes volúmenes y donde nos enfrentamos a problemas como la disponibilidad de tanques, falta de frio, falta de personal o de tiempo necesario para la aplicación de protocolos más rígidos y exigentes. SLC se propone en fermentaciones "tecnológicas" en las que buscamos tiempos rápidos y posibilidad de aligerar los controles sobre el mosto y en bodega.

FERVENS GREEN

AF

Levadura ecológica versátil y adecuada para diferentes condiciones de fermentación. Se utiliza en la primera fermentación de vinos tintos, rosados y blancos. Tiene un excelente implantación sobre la microflora indígena, se adapta a altos niveles de azúcar, no interfiere con la tipicidad aromática de la variedad.

	Aplicación	Caracter killer	GºAº (% v/v)	Cinética fermentativa	Exigencia nutricional	T° de fermenta-ción	
Trebby		K+	<14% V/V	regular	moderada	>14°C	
Go-Fruit		neutral	<14,5% V/V	rápida	medio/alta	>14°C	
Emothion		K+	<14,5% V/V	regular	baja/ moderada	>14°C	
Fragrance		K+	<14% V/V	moderada	alta	>12°C	
Spring		K+	<15% V/V	regular	baja	>13°C	
Twenty		K+	<14,5% V/V	regular	medio/baja	>14°C	
GN		K+	<14% V/V	regular	baja	>14°C	
SLC		neutral	<14% V/V	regular	medio/baja	>14°C	
Berry		K+	<14,5% V/V	moderada	moderada	>14°C	
Evoke		K-	<17% V/V	regular	baja	>15-30°C	
MS-08		K+	<15,5% V/V	regular	alta	>14°C	

	Interacción con la FML	Sensibilidad al cobre	Producción de:				
			Glicerol	H_2S	SO_2	Acidez Volátil	Acetaldehído
		media	media	baja	media	baja	medio/baja
		baja	media	baja	baja	baja	baja
		media	media	baja	baja	baja	medio/baja
	-	baja	media	baja	baja	baja	baja
		medio/alta	media	muy baja	muy baja	baja	muy baja
		medio/baja	media	baja	baja	baja	baja
	-	baja	media	baja	media	baja	medio/baja
		medio/baja	media	baja	baja	baja	medio/baja
	+	media	media	baja	baja	baja	medio/baja
	+	baja	alta	baja	baja	baja	medio
	+	media	alta	baja	baja	baja	medio

Exaltación de los tioles

Las Levaduras - ***Fervens***

RECEPCIÓN DE LAS UVAS

1

LISEM GLU (20g/hL)

REDOX AROM (15g/1q)

TANNEX (5g/hL)

MACERACIÓN PELICULAR

2

ULTRASI 4SKIN (2g/q)

Clarificación: según el procedimiento de bodega

Leyenda:

- Los Derivados de la levadura
- Los Estabilizantes
- Los Taninos
- Las Enzimas
- Los Nutrientes
- Los Clarificantes

Condiciones de la FA: T°: 14-20 °C - NTU>80 - NFA>150 mg/l

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

3

FERVENS EMOTHION (25g/hL)

+

wynTube PREPARA (15g/hL)

Al inóculo
wynTube REVELATHIOL (40g/hL)

1/3 de la F.A.
VITALYEAST (20g/hL)

Al inóculo
ULTRASI PASSION (5g/hL)

KOLIREX CP (30g/hL)

Clarificación y estabilización del color

LISEM GLU (15g/hL)

Protección antioxidante

PARADAS Y TRASIEGOS

4

Evitar la FM
BATTKILL XXL (160-350g/hL)

Protección frente a las oxidaciones

HARMONY VITALITY (10-20g/hL)

INFINITY REDOX (1-2g/hL)

FOCUS ON

EL BIOCONTROL

ACETALDEHÍDO: GESTIÓN DE LA FERMENTACIÓN PARA REDUCIR SU ACUMULACIÓN.

El acetaldehído en el vino puede tener origen biológico (está involucrado en innumerables procesos metabólicos, que se dan durante la fermentación alcohólica) o químicamente (por oxidación de etanol en presencia de oxígeno).

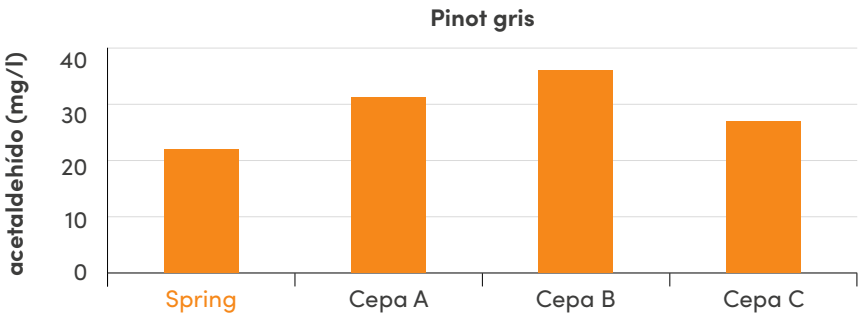
En FA, si se acumula en el mosto en la fase de multiplicación de las levaduras, se reabsorberá al menos parcialmente en la segunda fase. Por todo esto, es imposible pensar en evitar la producción de acetaldehído; lo que se debe hacer es tratar de evitar su acumulación al final de la fermentación.

LOS FACTORES EN LOS QUE DEBEMOS ENFOCARNOS PARA OBTENER EL RESULTADO SON:

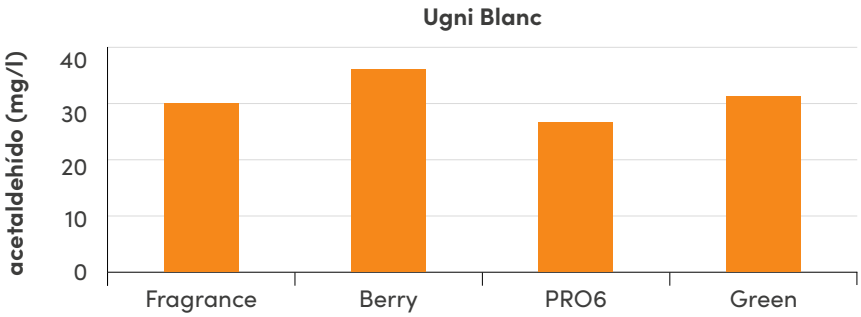
DE LA CEPA DE LEVADURA

Cepas que se multiplican más rápido en la fase inicial y se caracterizan por una cinética más rápida, darán vinos con un menor contenido de acetaldehído al final de la fermentación alcohólica. La composición del mosto influye sobre la cinética de la levadura y, por lo tanto, sobre la producción de acetaldehído.

Sugerencias: Fervens Spring, Fervens Pro6, Fervens Fragrance.



ACETALDEHÍDO A FINAL DE FERMENTACIÓN

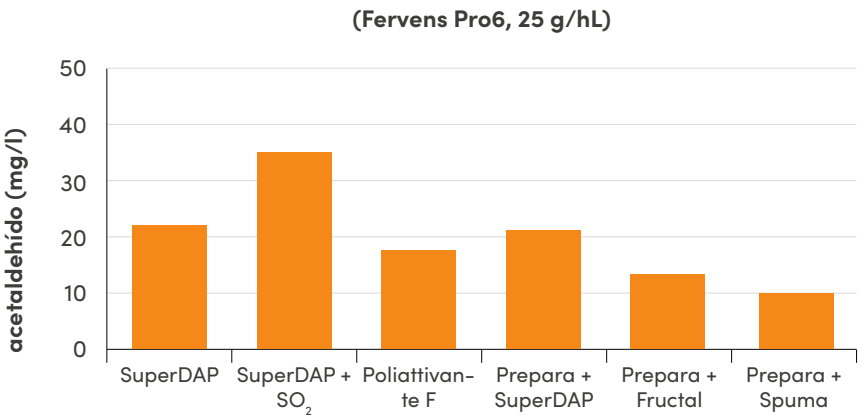


ACETALDEHÍDO A FINAL DE FERMENTACIÓN

ELECCIÓN DE LA NUTRICIÓN APROPIADA

La nutrición inorgánica permite el rápido desarrollo de levaduras y un rápido inicio de la fase de reabsorción del acetaldehído. Sin embargo, los niveles más bajos de acetaldehído al término de la FA siempre se encuentran en el caso de nutrición orgánica o compleja; esto es gracias a la efectividad del nitrógeno orgánico que garantiza la vitalidad de las células incluso en las etapas finales de fermentación.

Sugerencias: Prepara, Full, Fructal (Spuma en refermentación).



ACETALDEHÍDO A FINAL DE FERMENTACIÓN

ELECCIÓN DE LOS COADYUVANTES

La celulosa tiene una influencia positiva porque absorbe los inhibidores y garantiza más vitalidad a las células de levadura hasta el término de la FA.

Sugerencias: Polimersei, Lifty range, Kolirex CP.

El anhídrido sulfuroso estimula la producción de acetaldehído, por lo tanto, es importante reducir las dosis de uso tanto como sea posible.

Sugerencias: Alert, BattKill XXL, Battkill.

FOCUS ON

Las levaduras - Fervens

¿ES SIEMPRE NECESARIO REHIDRATAR LAS LEVADURAS?

La correcta rehidratación permite a la levadura realizar una buena fermentación incluso en condiciones no óptimas; sin embargo, para hacer más práctico el uso de las levaduras en la bodega, hemos probado, tanto en laboratorio como en bodega, algunas de nuestras cepas **inoculadas con y sin rehidratación**.

Cepas probadas y resultados:

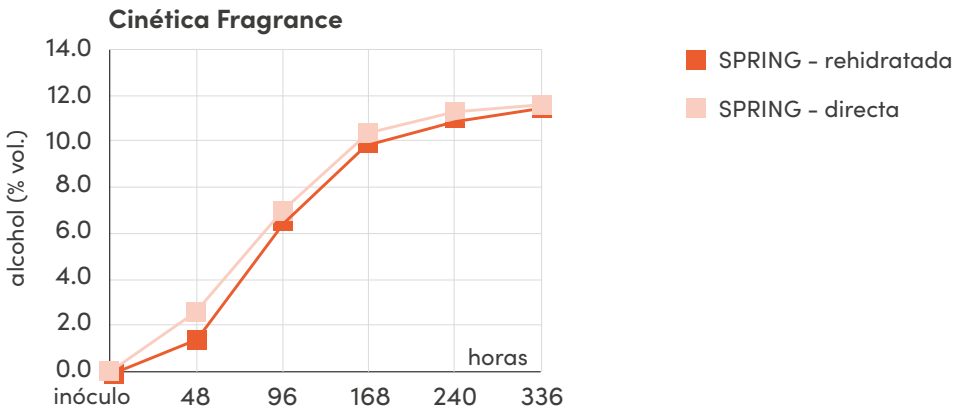
Vinos blancos y rosados: Fervens Spring, Fragrance, Twenty, Pro6.
Vinos tintos: Fervens Evoke, MS08.

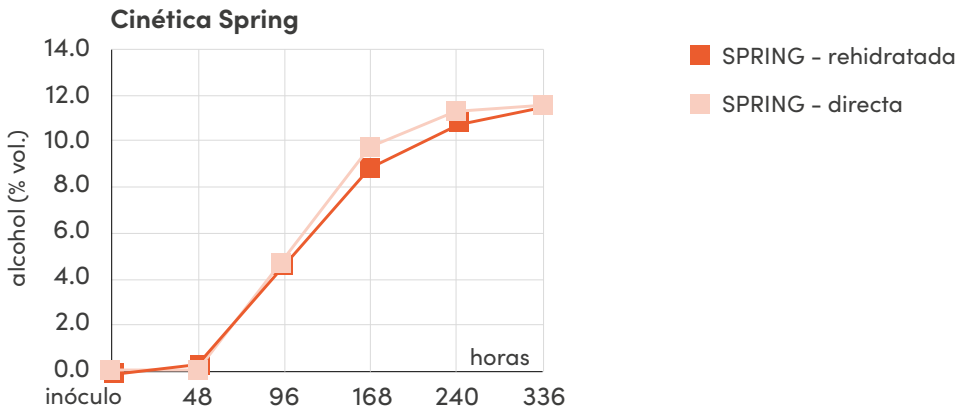
Carga vital:

se evaluó la carga celular a 2-24-48 horas después de la inoculación.

- **Fragrance, Pro6 y MS08:** los métodos de inoculación no causan diferencias significativas en el número de células.
- **Spring, Twenty y Evoke:** las muestras con inoculación directa muestran una carga celular inferior en las primeras 24 horas, seguida de una multiplicación óptima a los 2 días después de la inoculación.

Cinética de fermentación: todas las cepas mostraron cinéticas similares con finales simultáneos con ambos métodos; independientemente de la carga celular inicial.





Parámetros analíticos: Los vinos obtenidos de las diversas fermentaciones no mostraron diferencias significativas entre las muestras, con y sin rehidratación, especialmente en términos de rendimiento alcohólico y acidez volátil. Spring y Twenty mantuvieron, incluso en las muestras sin rehidratación, una producción muy baja de acetaldehído y SO_2.

Perfil sensorial: No hay diferencias significativas entre las muestras. Las cepas probadas en la bodega (Spring, Fragrance y Evoke) fueron apreciadas de igual manera por los enólogos con ambos métodos.

Condiciones para la inoculación directa:
Es posible utilizar las cepas probadas, sin rehidratación, respetando las siguientes condiciones:

- Mosto sano;
- Inóculo mínimo: 20-25 g/hL;
- Potencial alcohólico: máximo 13% (14,5% para vinos tintos);
- Turbidez > 50 ΔNTU. Aplicar polisacáridos o mejoradores de F.A, como por ejemplo, Polimersei, Gama Lifty;
- Nutrición adecuada (¡tiamina en la inoculación!)

Los nutrientes

De la levadura para la levadura

Eligiendo una nutrición adecuada en cada etapa y para cada objetivo, es posible obtener el máximo de la levadura empleada. Adiós a fermentaciones lentas o paralizadas, adiós a off-flavours y bienvenidos aromas, frescura, complejidad, suavidad...

BEST SELLER

Best Seller

wynTube Fructal | Effervis | Nutriliquid | wynTube RevelaThiol

wynTube FRUCTAL

Nutriente exclusivamente orgánico.
El aporte de aminoácidos favorece la producción de notas frutales y tropicales.
La combinación con Fervens Fragrance garantiza resultados aromáticamente complejos e interesantes y permite controlar el aporte de riboflavina, lo que limita el aumento de compuestos precursores del Gusto de luz.

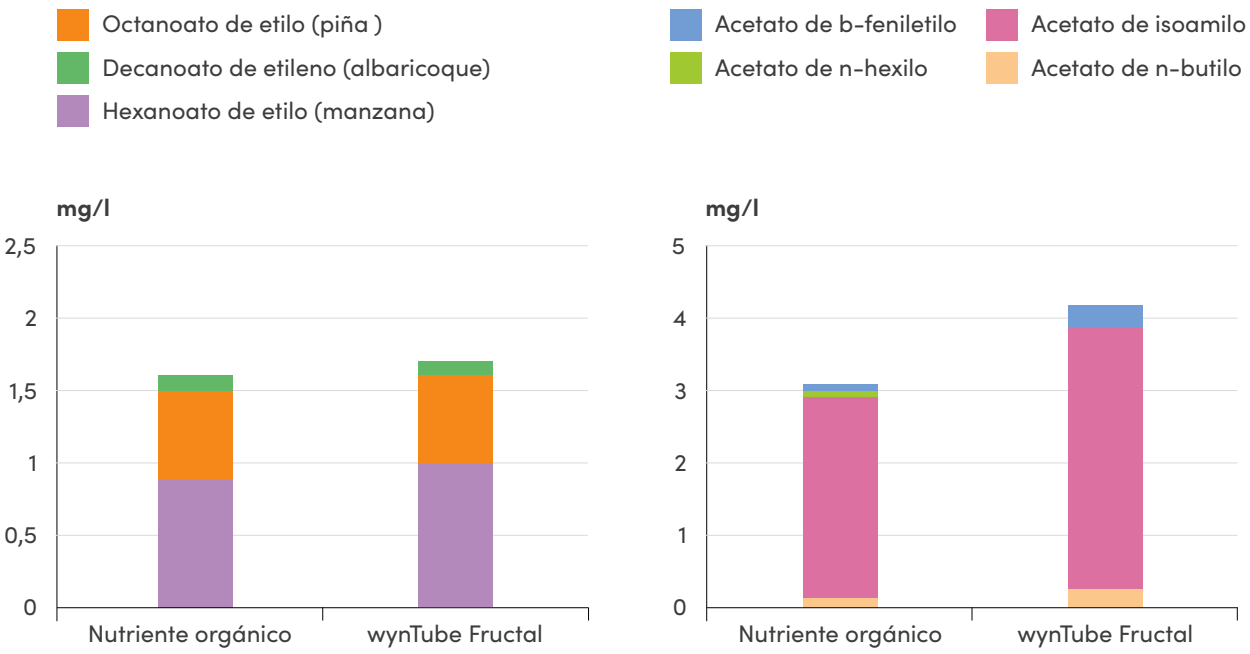
Dosis:

15-40 g/hL.

Envases:

Bolsas de 2 kg sacos de 10 kg.

AF



Producción de ésteres etílicos y acetatos (afrutado simple y fruta tropical).
wynTube Fructal (30 g/hl) estimula la síntesis de ambas familias aromáticas.

NutriLiquid

Nutriente exclusivamente orgánico obtenido mediante la inactivación y posterior autólisis de *Saccharomyces cerevisiae*. La autólisis garantiza la disponibilidad inmediata de nitrógeno orgánico, vitaminas, esteroles y ácidos grasos insaturados, con resultados especialmente apreciables en la mejora de la cinética fermentativa. La formulación líquida facilita su uso.

Dosis:

30-150 ml/hL.

Envases:

Garrafas de 25 kg.

wynTube RevelaThiol

Complemento totalmente orgánico, caracterizado por un aporte elevado de glutatión. En la fermentación de mostos con potencial varietal tiólico, la presencia de solo nitrógeno orgánico favorece la entrada de precursores aromáticos en la célula de levadura y su transformación en moléculas aromáticas. Buena combinación con: Fervens Emothion.

Dosis:

20-40 g/hL.

Envases:

Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.

Otros productos de la categoría:

REHIDRATACIÓN

wynTube Prepara

miniTubes

AF

Agregado en el agua de rehidratación, proporciona a la levadura las sustancias esenciales para conducir la fermentación alcohólica de manera óptima. Incluso en condiciones de elevada graduación alcohólica potencial, ambiente muy reductivo, mosto excesivamente clarificado y en la preparación del pie de cuba.

Dosis:	Envases:
10-30 g/hL.	Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.

NUTRICIÓN COMPLETA

wynTube Full

miniTubes

AF

Se utiliza en todas las fases de fermentación. Proporciona nitrógeno orgánico, vitaminas B, incluida la biotina, que promueve la formación de ésteres y ácido pantoténico que previene la formación de sulfuro de hidrógeno. Está presente el magnesio, importante para aumentar la resistencia de la levadura a la graduación alcohólica.

Dosis:	Envases:
20-60 g/hL.	Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.

Bio S-Free y Bioattivante

AF - AF

Se utilizan en todas las fases de fermentación a partir de la inoculación. Aportan nitrógeno orgánico y DAP, vitaminas del grupo B, incluida la biotina que promueve la formación de ésteres y ácido pantoténico que previene la formación de sulfuro de hidrógeno.

Dosis:	Envases:
20-60 g/hL.	Bio S-Free: sacos de 25 kg. Bioattivante: bolsas de 1 kg y sacos de 25 kg.

Nutrigreen

AF

Integrador completo, con corteza de levadura orgánica. Se usa tanto al comienzo como a 1/3 de la fermentación, especialmente cuando es necesario usar un único producto para cubrir todas las necesidades de la levadura.

Dosis:	Envases:
20-60 g/hL.	Bolsas de 1 kg.

BIO CONTROL

wynTube Alert

miniTubes

AF

Nutriente complejo con actividad antimicrobiana. Indicado para evitar el desarrollo de bacterias lácticas durante la fermentación alcohólica. Permite reducir las dosis de SO_2 favoreciendo la implantación de *Saccharomyces cerevisiae.*

Dosis:	Envases:
20-50 g/hL.	Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.

AROMAS

Vitalyeast

AF

Nutriente 100% orgánico a base de aminoácidos y vitaminas, especialmente biotina y pantotenato, que garantiza una fermentación regular. Contrarresta la aparición de aromas de reducción, el aumento de la acidez volátil y la ralentización de la cinética fermentativa, al tiempo que favorece la liberación de aromas y aporta sapidez al vino. Gracias a que las levaduras pueden asimilarlo incluso pasada la mitad de la fermentación alcohólica, Vitalyeast es altamente eficaz como tratamiento de emergencia.

Dosis:	Envases:
10-30 g/hL.	Bolsas de 500 g y sacos de 10 kg.

NUTRIENTES DERIVADOS DE LEVADURA

Lisem™ Green

Cortezas de levadura ecológica para la nutrición de la levadura y la regulación de la fermentación alcohólica. Se puede usar desde la rehidratación para proporcionar a la levadura una reserva nutricional completa.

Dosis:	Envases:
En rehidratación:10-20 g/hL. En fermentación: 15-30 g/hL. En segunda fermentación: 20–40 g/hL antes de la inoculación.	Bolsas de 500 g.

Easy-Boost

Nutriente exclusivamente orgánico que proporciona a la levadura nitrógeno, vitaminas, esteroles y ácidos grasos insaturados, suministrando la alimentación necesaria para garantizar la vitalidad y vigor fermentativo, lo que se traduce en fermentaciones regulares y completas.

Dosis:	Envases:
10-40 g/hL.	Sacos de 25 kg.

DETOXIFICACIÓN

Polimersei™

Fibra vegetal con elevadísima supereficie de contacto que favorece el restablecimiento de la turbidez del mosto, la regulación de la fermentación evitando tumultosidad excesiva; una menor producción de aceltadehido y ácido pirúvico; el transporte de oxígeno en la masa de fermentación; la dispersión de las células de levadura en la masa y la adsorción de inhibidores.

Dosis:	Envases:
En fermentación: 30-80 g/hL para blancos y 50-100 g/hL para tintos. En segunda fermentación: 20-40 g/hL, manteniendo la masa bajo agitación moderada durante 18-24 h. Tratamiento de fermentaciones paradas: 80-100 g/hL, manteniendo la masa bajo agitación moderada durante 18-24 h.	Sacos de 5 kg.

wynTube Prolife

miniTubes

AF

Proporciona a la levadura ácidos grasos insaturados y esteroles, por otra parte adsorbe inhibidores endógenos, como ácidos grasos de cadena media para una óptima cinética fermentativa y una mayor expresión aromática. Libera manoproteínas que acentúan la complejidad del vino y moderan los aromas vegetales. En las paradas de fermentación y en las refermentaciones, detoxifica la masa antes de la nueva inoculación.

Dosis:	Envases:
En fermentación : 15-25 g/hL. En segunda fermentación: 20–40 g/hL . En el tratamiento de paradas de fermentación: 40 g/hL.	Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.

NITRÓGENO INORGÁNICO

Poliattivante F

AF

Nutriente complejo a base de fosfato de amonio y celulosa para adicionar al mosto al inicio de la fermentación, con el fin de compensar las carencias nutricionales y desarrollar una eficaz acción de enturbiamiento. Ayuda a la dispersión de las levaduras en el medio y realiza una acción detoxificante, gracias a la adsorción de ácidos grasos de cadena media (C6-C8-C10).

Dosis:	Envases:
20-60 g/hL.	Sacos de 25 kg.

DAPFlow

NEW AF

Nutriente a base de fosfato de amonio para la nutrición de la levadura durante la fermentación alcohólica y la segunda fermentación.

Dosis:	Envases:
Hasta 250 g/hL (dosis máxima en FA); hasta 75 g/hL (dosis máxima en segunda fermentación).	Garrafas de 25 kg y bidones de 250 kg.

SuperDAP - Superattivante

AF - AF

Diamonio de fosfato y tiamina para la nutrición de las levaduras y el desarrollo regular de la fermentación alcohólica. En el caso de mostos con deficiencias severas en nitrógeno, se recomienda distribuir la dosis en dos tiempos, esto para evitar un comienzo de fermentación demasiado tumultuoso, con un rápido aumento del alcohol y de la temperatura, que son una fuente de estrés para la levadura. Superattivante también contiene sulfato de amonio.

Dosis:	Envases:
Hasta 60 g/hL.	Bolsas de 1 kg y sacos de 25 kg.

	CONDICIONES ENOLÓGICAS	PRODUCTO	VENTAJAS
REHI-DRAT.	Elevado G°A° potencial; vinificación en reducción; potenciar el impacto organoléptico.	**wynTube PREPARA** (Nitrógeno asimilable = 7 mg/l)	Esteroles y ácidos grasos insaturados para resistencia al alcohol y a la anaerobiosis. Vitaminas y nitrógeno orgánico para la limpieza aromática.
INÓCULO	Asegura una nutrición equilibrada y completa con una sola intervención.	**wynTube FULL** BIO S-Free / BIOATTIVANTE (Nitrógeno asimilable = 11 mg/l)	Nitrógeno para la producción aromática y factores de crecimiento para la resistencia al alcohol. wynTube Full y Bio S-Free no contienen sulfatos.
	Mostos ricos en precursores varietales tiólicos.	**wynTube REVELATHIOL** (Nitrógeno asimilable = 10 mg/l)	Nitrógeno orgánico y antioxidantes para liberar y preservar los aromas tiólicos.
	Mostos de uva poco sana.	**wynTube ALERT** (Nitrógeno asimilable = 8 mg/l)	Nitrógeno orgánico y DAP para la nutrición; quitosano para el control de la microflora indígena.
	Mosto muy limpio; presencia de inhibidores de levadura; riesgo de "brotes" iniciales.	**POLIMERSEI** (Nitrógeno asimilable = 0)	Adsorción de aromas anormales (p.e., moho) e inhibidores para tener una cinética regular y una mayor limpieza aromática.
	Mosto con APA medio-bajo y contenido normal de alcohol potencial; mosto muy limpios; presencia de inhibidores de levadura.	**POLIATTIVANTE F** (Nitrógeno asimilable = 14 mg/l)	Nitrógeno y acción reguladora de la fibra para mejorar la expresión de la levadura. Sin sulfatos.
	Mosto con APA medio-bajo y contenido normal de alcohol potencial.	**SUPERDAP SUPERATTIVANTE** (Nitrógeno asimilable = 20 mg/l)	NFA y tiamina para un buen inicio de lafermentación. Super DAP no contiene sulfato.
1/3 FERMENTACIÓN	Elevada graduación alcohólica; Ambiente fuertemente anaerobio.	**wynTube PROLIFE** (Nitrógeno asimilable = 5 mg/l)	Aporte lipídico y eliminación de inhibidores para un final seguro de la fermentación.
	Condiciones normales de APA y graduación alcohólica. vinificación en ambiente reductivo.	**wynTube FULL BIO S-FREE**	Nutrición completa y sin sulfatos para excelentes resultados organolépticos incluso en situaciones "estresantes".
	Condiciones normales de APA y graduación alcohólica.	**BIOATTIVANTE**	Nutrición completa para mejorar tanto la cinética fermentativa como los aspectos organolépticos.
	Alto contenido de alcohol; condi-ciones que podrían favorecer la aparición de productos secunda-rios no deseados.	**VITALYEAST** (Nitrógeno asimilable = 11 mg/l) **NUTRILIQUID** (Nitrógeno asimilable = 10 mg/l) **EASY-BOOST** (Nitrógeno asimilable = 8 mg/l)	Nitrógeno aminoacídico y factores de crecimiento para reducir la acidez volátil y los compuestos de azufre. Vitalyeast estimula la síntesis de aromas.
	Maximizar la expresión afrutada de las levaduras.	**wynTube FRUCTAL** (Nitrógeno asimilable = 10 mg/l)	Obtener la máxima producción aromática de las levaduras empleadas. Limitar los riesgos de acidez volátil y compuestos de azufre.
PARADAS DE 1/3 FERMEN-TACIÓN	Mosto rico en catabolitos inhibidores.	**POLIMERSEI**	Eliminar ac. grasos saturados del vino base para asegurar el éxito de la segunda inoculación.
	Mosto rico en catabolitos inhibidores.	**wynTube PROLIFE**	Eliminar ac. grasos saturados del vino base para asegurar el éxito de la segunda inoculación. Enriquecer en factores nutricionales.
TOMA DE ESPUMA	Aclimatación de la levadura.	**wynTube FULL BIO S-FREE BIOATTIVANTE**	Proporcionar una nutrición compleja. wynTube Full y Bio S-Free no contienen sulfato.
	Refermentación.	**wynTube SPUMA** (Nitrógeno asimilable = 11 mg/l)	Asegurar una buena cinética, el desarrollo aromático y longevidad de color y aromas.
	Refermentación.	**Effervis** (Nitrógeno asimilable = 11 mg/l)	Asegurar una buena cinética, el desarrollo aromático y longevidad de color y aromas.

FOCUS ON

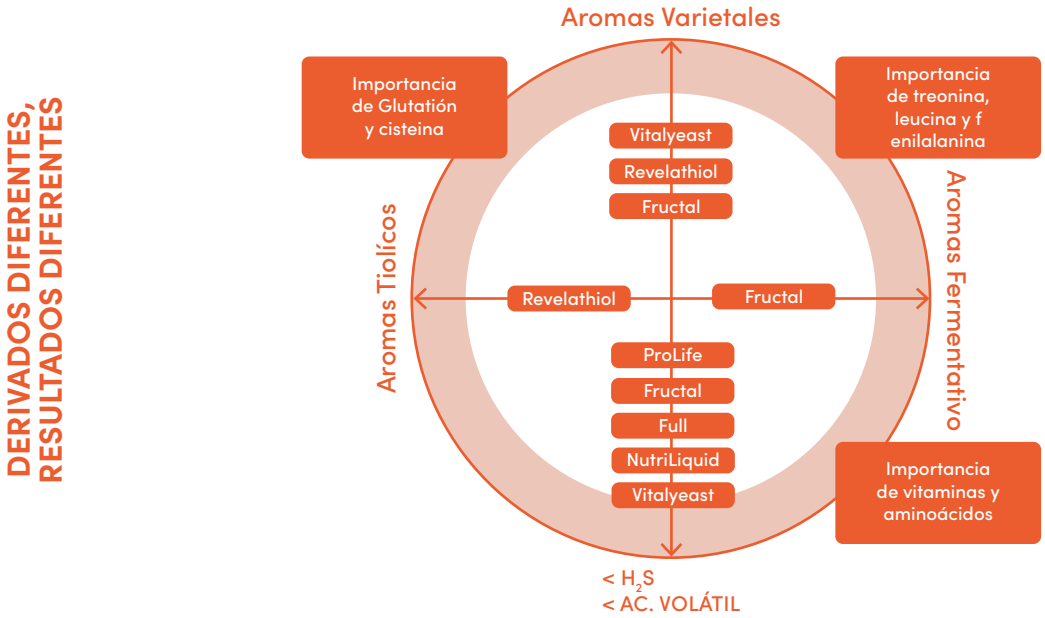
Los Nutrientes

PARA PREVENIR DEFECTOS

- la demanda de nitrógeno depende de la levadura pero, sobre todo, del contenido potencial de alcohol. Un contenido de nitrógeno asimilable de, al menos 150 mg/l al comienzo de la fermentación se considera aceptable para un mosto con un contenido potencial de alcohol del 12%. A partir de esta base, algunos autores (Granes et al. 2008) proponen aumentar el N en 25-30 mg/l por cada grado alcohólico adicional;
- la tiamina, especialmente al comienzo de la fermentación, es indispensable para la multiplicación de las células;
- un exceso de sales de amonio al comienzo de la fermentación es a menudo la causa de inicios muy rápidos con paradas posteriores, además de la producción de H_2S;

PARA AUMENTAR LA CALIDAD

- la nutrición estrictamente orgánica en rehidratación representa un suministro de factores de supervivencia (por ejemplo, esteroles y ácidos grasos insaturados) que la levadura usará en las fases avanzadas de fermentación (wynTube Prepara);
- Algunas vitaminas, como ac. pantoténico, previene el desarrollo de defectos como la acidez volátil y la reducción (Vitalyeast); otras vitaminas como la biotina favorecen la formación de ésteres;
- para aumentar la liberación de aromas tíolicos, la nutrición exclusivamente orgánica es obligatoria durante la primera fase de fermentación (wynTube Revelathiol);
- algunos aminoácidos presentes en nutrientes orgánicos específicos son precursores directos o indirectos de ésteres aromáticos (wynTube Fructal);
- detoxificar el mosto/vino de inhibidores endógenos permite a la levadura terminar bien la fermentación incluso con grados alcohólicos elevados, conteniendo la acidez volátil y evitando la producción de H_2S (wynTube ProLife y Polimersei).



Las bacterias maloláctica

¡No solo reducción de la acidez!

La fermentación maloláctica hace que el vino sea más agradable y estable, aportando además grandes ventajas operativas: reduce los controles analíticos, disminuye el consumo energético y minimiza el uso de SO_2, sobre todo, agiliza los tiempos de producción, permitiendo tener el vino listo para la venta poco después de terminar la fermentación alcohólica.

EL CONTROL DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

LATTIvante

AF

Nutrición específica para acelerar y mejorar la fermentación maloláctica, minimizando el desarrollo de acidez volátil y diacetilo. En caso de coinoculación, se añade al vino al final de la fermentación alcohólica si la fermentación maloláctica aún no ha comenzado. Usar siempre en caso de inoculación secuencial.

Dosis:	Envases:
20-40 g/hL.	Bolsas de 500 g.

Las enzimas

Catalizadores naturales

Desde la clarificación del mosto hasta el afinado, las enzimas son un valioso aliado para aumentar la extracción de los aromas y del color, favorecer la estabilidad microbiológica y mejorar la filtrabilidad de los vinos.

BEST SELLER

Best Seller

ULTRasi Extreme | Quercezina

ULTRasi Extreme

Enzima pectolítica líquida con una elevada actividad pectinliasa (PL). Es particularmente adecuada para la despectinización de mostos destinados a la flotación, ya que la óptima relación de las actividades PG/PL permite degradar rápidamente las pectinas de las uvas poco maduras o en casos de variedades difíciles, como el Moscatel.

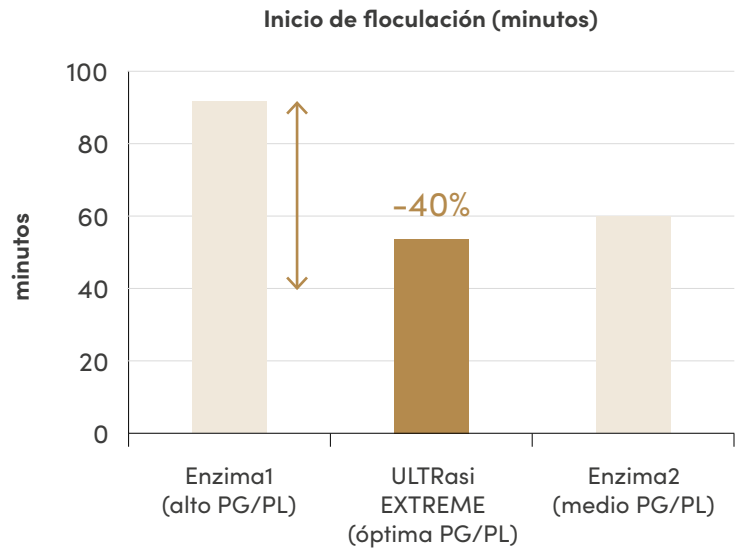
Dosis:

0,5-2 g/hL.

Envases:

Botellas de 1 kg.

AF



La presencia de actividad pectinliasa (PL) permite la rápida degradación de las pectinas en el mosto de Muscat obtenido de uvas no perfectamente maduras.

Quercezina

Enzima específica para facilitar la estabilización de la quercetina. La actividad β-glicosidasa transforma la forma glicosídica en forma aglicona, permitiendo planificar las fases de clarificación y estabilización para llegar al embotellado con un menor riesgo de precipitación.

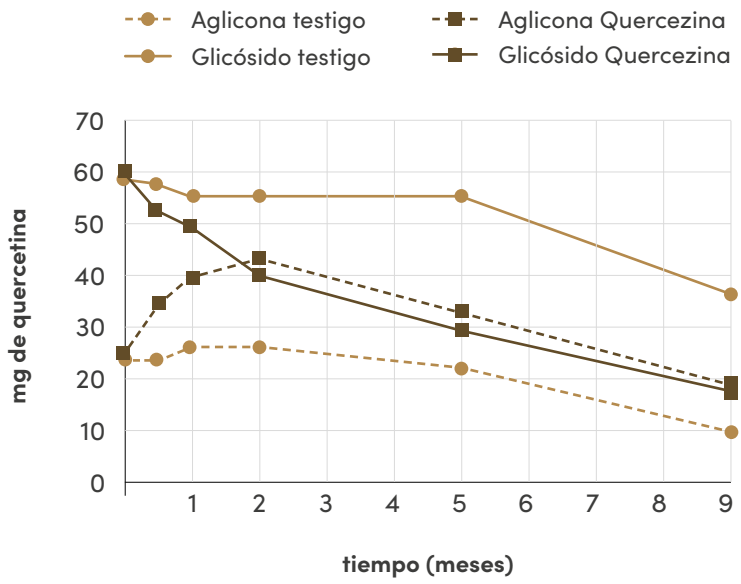
Dosis:

3–8 g/hL. Garantizar un tiempo de contacto de al menos 4 semanas y una temperatura no inferior a 13 °C.

Envases:

Botes de 100 g.

NEW AF VEGAN FRIENDLY



Quercezina (5 g/hL) permitió la liberación de 20 mg/l de quercetina tras 2 meses de contacto. En el vino testigo, la liberación comenzó solo a partir del mes 5.

*Después de 9 meses, el vino testigo seguía mostrando un contenido muy elevado de glicósidos (40 mg/l), lo que indica un **alto potencial de inestabilidad**.*

Otros productos de la categoría:

VINIFICACIÓN EN BLANCO Y ROSADO

ULTRasi G

Enzima pectolítico microgranular específico para la clarificación y limpieza de mostos de uvas blancas, con tiempos de acción rápidos (unas pocas horas). Activo en un amplio rango de pH.

Dosis:	Envases:
1-4 g/hL.	Botes de 100 g y paquetes de 500 g.

ULTRasi L

Enzima pectolítica líquida específica para la clarificación y limpieza de mostos de uvas blancas, con tiempos de acción rápidos (unas pocas horas). Activa en un amplio rango de pH.

Dosis:	Envases:
1-4 g/hL.	Garrafas de 5 kg.

ULTRasi Select

Enzima específica para condiciones difíciles: uvas verdes, pH bajo, variedades como Moscatel, Malvasia, Traminer, etc. La elevada concentración de actividad pectolítica y hemicelulásica permite la rápida clarificación del mosto de uvas con un bagaje péctico difícil de hidrolizar con las pectinasas normales.

Dosis:	Envases:
0,5-2 g/hL.	Botes de 50 g y paquetes de 500 g.

ULTRasi Flot

AF

Específica en la preparación del mosto en el proceso de flotación: provoca una rápida disminución de la viscosidad del mosto, facilitando el proceso de aglomeración de las partículas. Ideal tanto con flotadores continuos como discontinuos (flotación en depósito).

Dosis:	Envases:
1-4 g/hL.	Botellas de 1 kg, garrafas de 25 kg.

ULTRasi 4Skin

AF

Para obtener vinos blancos varietales bien caracterizados. ULTRasi 4Skin en la maceración pelicular de las uvas, mejora la extracción de los precursores aromáticos varietales y de los aromas libres, confiriendo a los vinos acabados intensidad y complejidad organoléptica. Activa ya desde los 8 °C.

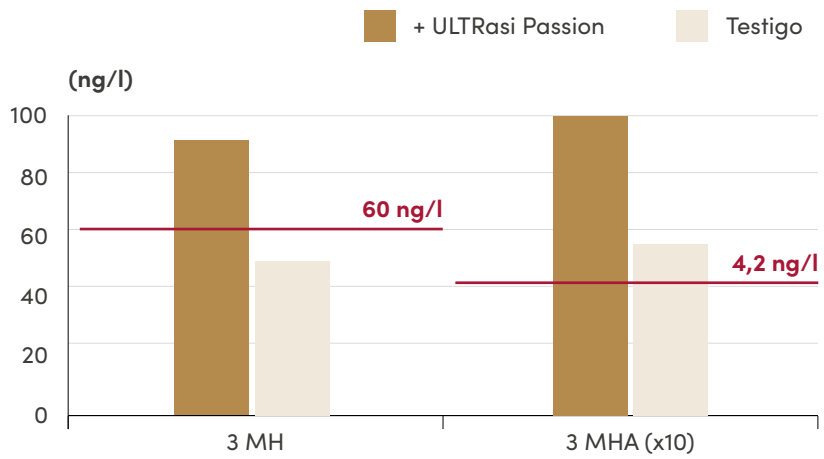
Dosis:	Envases:
1-4 g/100 Kg	Botellas de 1 kg, garrafas de 25 kg.

ULTRasi Passion

AF

Enzima con actividad secundaria macerativa, específica para liberar precursores tiólicos varietales (4MMP y 3MH). Se utiliza desde el inicio de la fermentación alcohólica o, en alternativa, durante las fases de crianza y almacenamiento.

Dosis:	Envases:
4-6 g/hL. Diluir en mosto o vino (1:10) y agregar a la masa.	Botellas de 250 g y de 1 kg.



Producción aromática (ng/l) en Chenin Blanc con y sin ULTRasi Passion (5 g/hL). En el vino enzimático la concentración de ambos compuestos aromáticos está por encima del umbral de percepción.

VINIFICACIÓN EN TINTOS

ULTRasi Redberry

Preparado enzimático específico para la obtención de vinos tintos jóvenes y rosados. Su actividad macerativa extrae principalmente los taninos suaves de los hollejos y aumenta la concentración de los compuestos aromáticos primarios y de sus precursores. También se puede utilizar en termovinificación, gracias a su resistencia a altas temperaturas.

Dosis:	Envases:
1-4 g/100 Kg.	Botellas de 1 kg.

ULTRasi Darkberry

Las actividades pectolíticas y secundarias extraen rápidamente antocianos y taninos no astringentes de los hollejos en maceración. Esta acción específica permite extraer taninos parcialmente condensados con polisacáridos y, por lo tanto, adecuados para dar estabilidad al color y proporcionar una estructura equilibrada en la boca. Excelentes resultados en cuanto a color y aromas incluso en maceración prefermentativa en frío.

Dosis:	Envases:
2-4 g/100 Kg.	Botes de 500 g.

	ULTRasi						
	G y L	Flot	Select	Extreme	4Skin	Redberry	Darkberry
PRENSADO Y CLARIFICACIÓN EN BLANCO	****	***	***	***	***		
CLARIFICACIÓN VARIEDADES DIFICIL	**	***	****	****	***		
FLOTACIÓN	**	****	***	****	***		
MACERACIÓN DE BLANCOS					****	*	
EXTRACCIÓN DE AROMAS					***	***	***
MACERACIÓN TINTOS JÓVENES						****	***
MACERACIÓN TINTOS DE CRIANZA						***	****
TERMOVINIFICACIÓN						****	**
AUMENTO DE LA FILTRABILIDAD	**	**	****	***	***	***	***

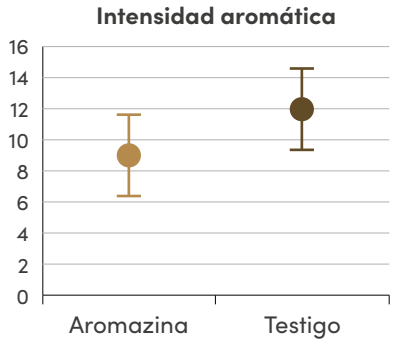
AFINADO

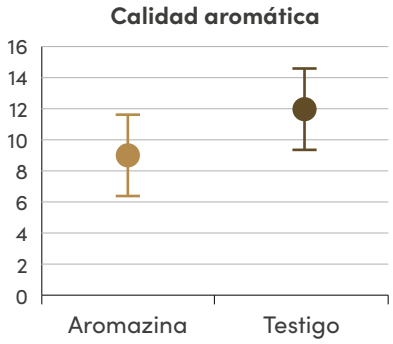
Aromazina

AF VEGAN FRIENDLY

Complejo enzimático con acción aromática-varietal para intensificar y potenciar las notas aromáticas en vinos procedentes de uvas ricas en compuestos terpénicos, como Moscatel, Malvasía, Traminer, Riesling. Se puede aplicar también en vinos de variedades tintas ricas en norisoprenoides.

Dosis:	Envases:
4-6 g/hL. Mantener a una temperatura mínima de 15 °C.	Botes de 100 g.





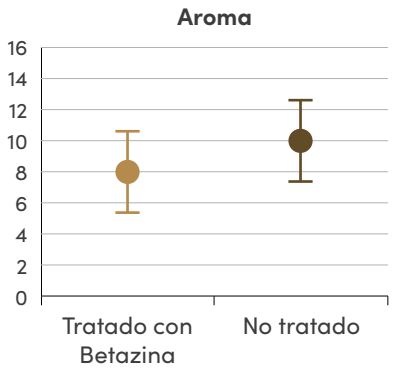
Test de clasificación
El test define una escala de preferencia: el vino con la puntuación menor es el preferido. Sea por intensidad sea por "calidad" del aroma hay una clara preferencia por el vino tratado con Aromazina

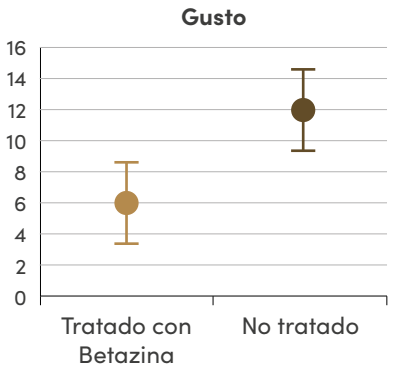
Betazina

AF VEGAN FRIENDLY

Enzima con actividad ß-glucanasa para el afinado sobre lías y mejora la filtrabilidad del vino. Favorece la lisis de las levaduras aumentando la untuosidad, el volumen y el cuerpo del vino; las sensaciones olfativas son más persistentes y complejas. La degradación de los glucanos facilita la clarificación y la filtración de los vinos de uvas botritizadas.

Dosis:	Envases:
3-5 g/hL. Mantener a una temperatura mínima de 15 °C.	Botes de 250 g.





Test de clasificación
El test define una escala de preferencia: el vino con menor puntuación es el preferido. En nariz hay una ligera preferencia por el vino tratado con Betazina, mientras en boca el vino tratado ha resultado claramente el preferido.

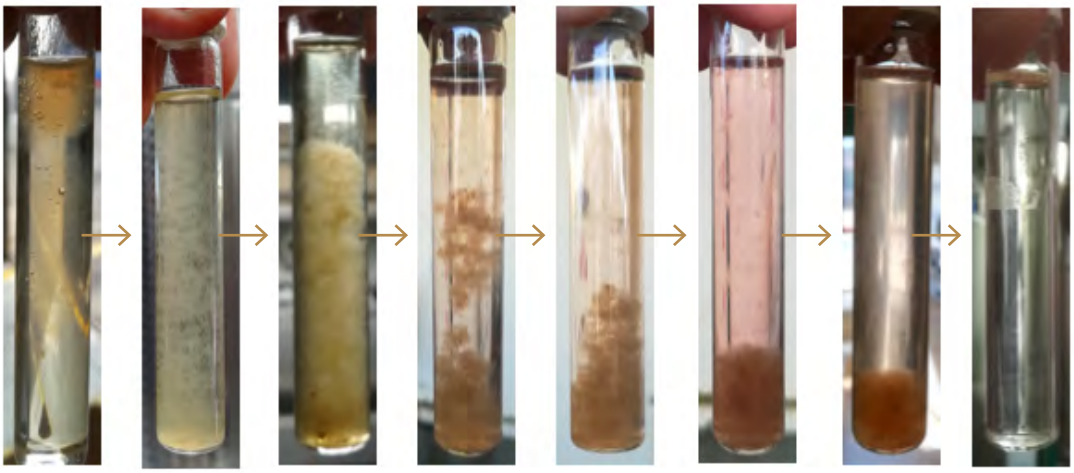
FOCUS ON

Las enzimas

ENZIMAS PECTOLÍTICAS Y FLOTACIÓN

La primera condición necesaria para una flotación exitosa es la completa depectinización del mosto. **¿POR QUÉ?** Las pectinas son macromoléculas capaces de formar una red en medio acuoso que atrapa las partículas sólidas y otras macromoléculas. Impidiendo su agregación para formar un flóculo que podamos flotar o precipitar según el tratamiento que elijamos.

Antes de proceder con la flotación, es recomendable verificar la completa depectinización mediante una simple prueba de alcohol. La presencia de copos o turbidez (figura 1) indica la presencia de pectinas aún no hidrolizadas.

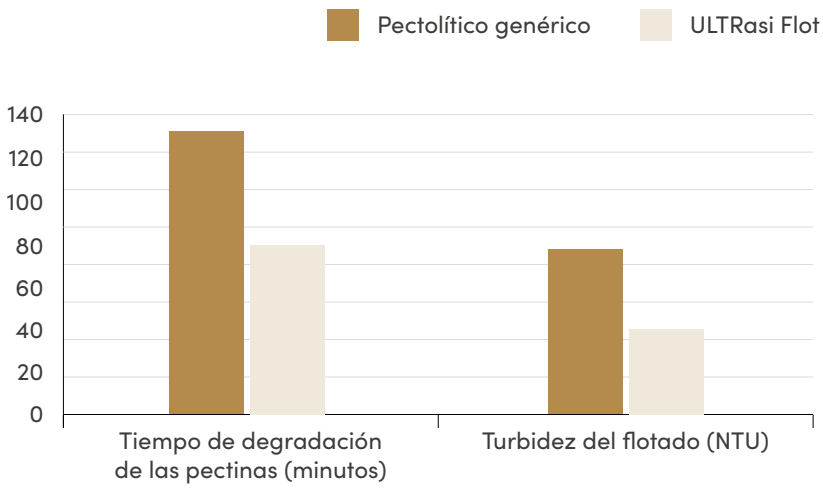


B B B A

***Fig. 1**: Mosto completamente depectinizado (A). Mostos con depectinización incompleta (B).*

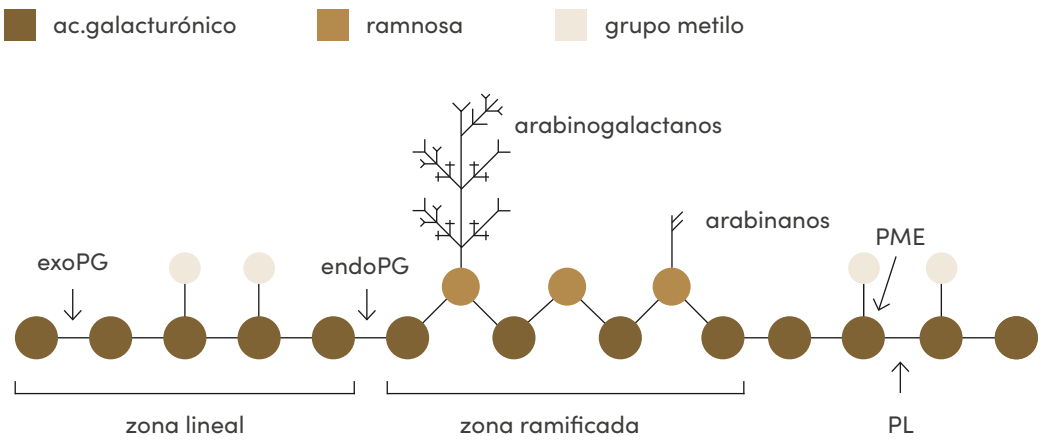
¿QUÉ CARACTERÍSTICAS TIENEN LAS ENZIMAS "PARA FLOTACIÓN"?

La **rapidez** de acción de las enzimas depende directamente de la dosis, el tiempo y la temperatura del medio (mosto). En las condiciones normales de bodega, la temperatura del mosto a clarificar es relativamente baja para evitar la proliferación microbiana. **Ultrasi Flot**, caracterizada por una alta **actividad endopoligalacturonasa (PG)**, garantiza la completa hidrólisis de las pectinas y la rápida disminución de la viscosidad.



Flotación en mosto Muscat dosis 2 g/hL.

En el caso de la flotación de variedades aromáticas, o bajos pH, o uvas poco maduras, puede haber pectinas más difíciles de hidrolizar. En este caso, **Ultrasi Extreme** es la solución más adecuada, gracias a la actividad pectinolítica (PL) que complementa a la PG.



Los mejoradores en fermentacion

Las diferentes formas de los derivados de levadura

Una ayuda en la búsqueda de estabilidad, equilibrio, complejidad, longevidad... ¡desde la fermentación!

BEST SELLER

Best Seller

Lifty Fresh | Lifty Fruity

Lifty Fresh

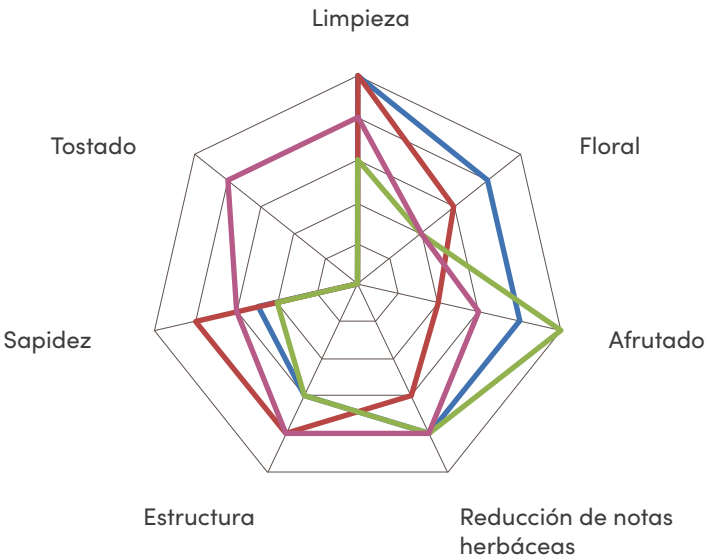
Recomendado para todos los vinos en los que se quiere optimizar la cinética fermentativa, mejorar la limpieza aromática, reducir las notas vegetales y defectos relacionados con una cosecha no del todo sana y aumentar el sabor y la estructura en boca.

Dosis:

Vinificación de blancos, rosados y toma de espuma: 10-20 g/hL para dar frescura. 30-60 g/hL para dar complejidad. Vinificación de tintos: 20-40 g/hL para obtener la limpieza aromática. 50-80 g/hL para dar complejidad.

Envases:

Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.



Perfiles organolépticos obtenidos con los distintos productos Lifty. ***Lifty Fresh*** *destaca por la limpieza aromática y la sapidez en boca.*

Lifty Fruity

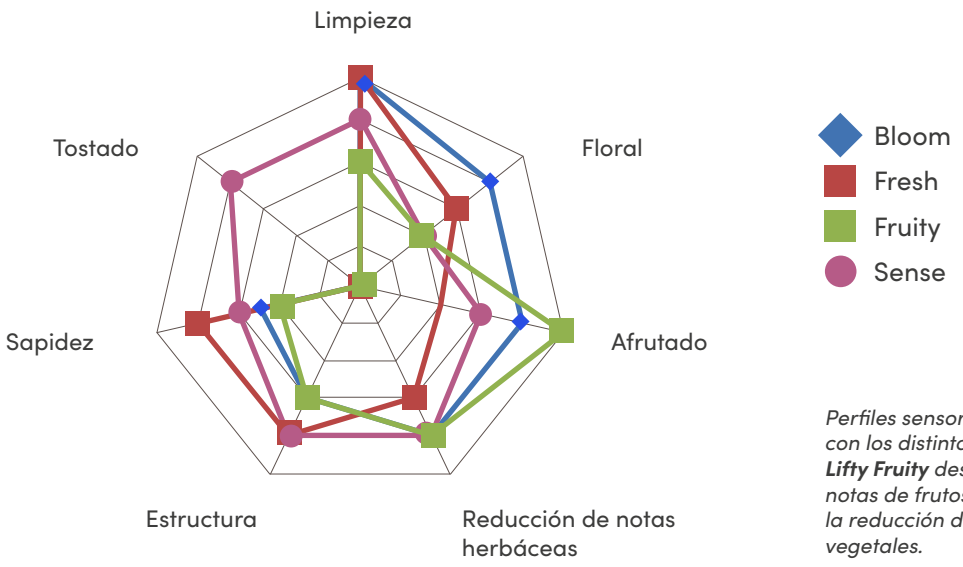
Utilizado durante la fermentación de vinos tintos y rosados, los enriquece con elegantes notas de frutos rojos, elimina cualquier nota de reducción y facilita la estabilización del color. En boca, dependiendo de las dosis elegidas, aporta mayor complejidad.

Dosis:

Vinificación de tintos, rosados y toma de espuma:
20-40 g/hL para dar frescura.
50-100 g/hL para dar complejidad.

Envases:

Bolsas de 2 kg y sacos de 8 kg.



Perfiles sensoriales obtenidos con los distintos Lifty.
***Lifty Fruity** destaca por sus notas de frutos rojos y por la reducción de las notas vegetales.*

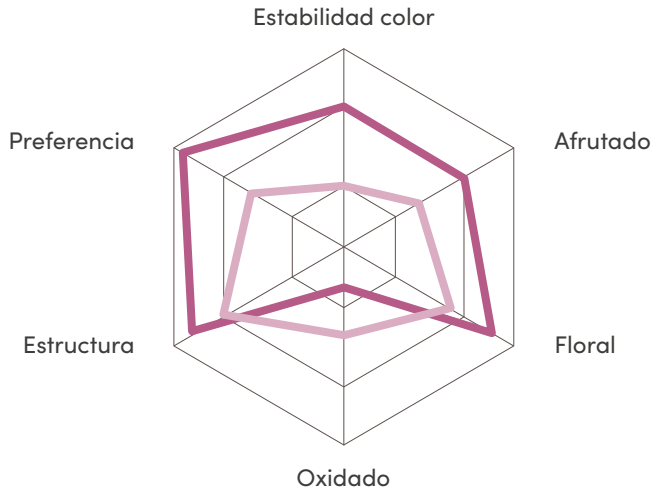
Otros productos de la categoría:

MEJORADORES EN FERMENTACIÓN

Lisem™ Glu

Asegura la longevidad de los vinos gracias al alto contenido en glutatión reducido y péptidos con actividad antioxidante: utilizado durante la fermentación alcohólica tiene una acción protectora contra los fenómenos oxidativos. Prolonga la frescura de los aromas, mantiene el color y retrasa el envejecimiento oxidativo.

Dosis:	Envases:
10-30 g/hL.	Bolsas de 500 g y sacos de 10 kg.



Lisem Glu

Testigo

Efecto del empleo de Lisem Glu (15 g/hL) sobre el perfil sensorial del vino blanco, catado después de 6 meses del final de la F.A.

Lifty Bloom

Utilizado durante la fermentación de vinos blancos y rosados, permite aumentar la limpieza aromática, reducir los aromas vegetales y exaltar las notas florales y afrutadas. Lifty Bloom optimiza el entorno de fermentación y ayuda a mejorar la longevidad de los vinos.

Dosis:	Envases:
Vinificación de blancos, rosados y toma de espuma: 10–20 g/hL para aportar frescor / 30–80 g/hL para aportar complejidad.	Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.

Lifty Sense

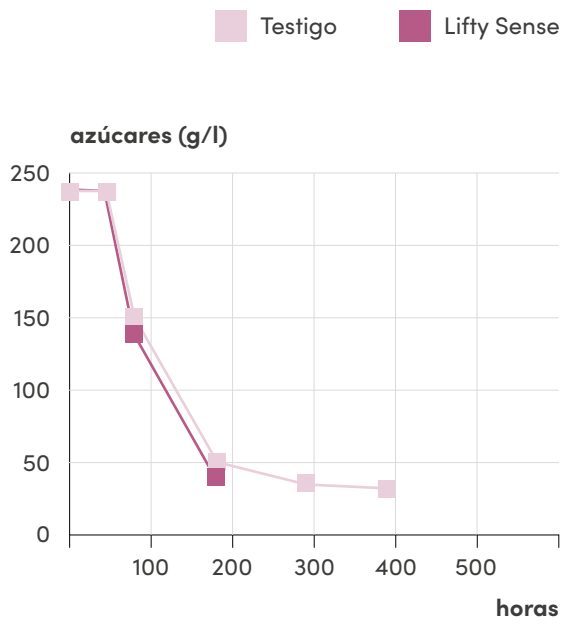
Utilizado desde inicio de la fermentación alcohólica, optimiza el ambiente fermentativo y libera componentes antioxidantes y caracterizantes. Los vinos fermentados en presencia de Lifty Sense se distinguen, por sabor, por plenitud, estructura y sapidez. En nariz, dependiendo de las dosis de empleo, varía desde la limpieza máxima del aroma con reducción de los aromas vegetales hasta una caracterización con elegantes notas de madera.

Dosis:

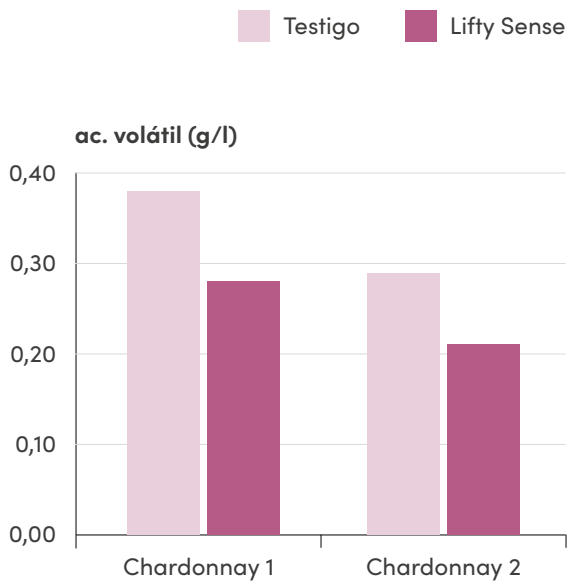
Vinificación de blancos, rosados y toma de espuma: 10-20 g/hL para dar frescura.
30-60 g/hL para dar complejidad.
60-100 g/hL para caracterizar.
Vinificación de tintos:
30-50 g/hL para obtener la limpieza aromática.
60-100 g/hL para dar complejidad.
> 100 g/hL para caracterizar.

Envases:

Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.



Curva de fermentación en mosto Chardonnay fermentado sin Lifty Sense (100 g/hL).



Producción de ac. volátil en mostos fermentados con y sin Lifty Sense (Chardonnay 1, 100 g/hL; Chardonnay 2, 30 g/hL).

FOCUS ON

Mejoradores en fermentación

Lifty

¡EL SABOR EN PRIMER PLANO!

¿QUÉ ES?

Una gama de innovadores mejoradores, que se utilizarán desde el inicio de la fermentación alcohólica, para optimizar el entorno de fermentación y liberar componentes que intervienen en la limpieza aromática, en la eliminación de algunos defectos (reducción, vegetales, etc.), en la protección antioxidante, en la mejora de la complejidad y estructura.

El "tejido" insoluble de los polisacáridos vegetales (Polimersei) transporta polisacáridos de levadura y taninos, permitiendo su liberación gradual durante todo el proceso de fermentación.

Los productos **Lifty,** cada uno con su propia especificidad, llevan a cabo tres acciones distintas.

1. hace de soporte de las levaduras durante todas las fases, desde la multiplicación y durante toda la fermentación;

2. detoxifica el ambiente fermentativo gracias a la acción combinada de polisacáridos específicos;

3. proporciona polifenoles y polisacáridos de levadura con acción organoléptica específica.

RESULTADOS

Los vinos fermentados en presencia de Lifty se caracterizan, dependiendo del producto utilizado, por:

Lifty Bloom: limpieza aromática, reducción de aromas vegetales y exaltación de notas florales y afrutadas. Mayor resistencia al decaimiento oxidativo.

Lifty Fresh: limpieza aromática, reducción de notas vegetales y defectos relacionados con una cosecha no del todo sana. Incremento del gusto y estructura en boca.

Lifty Fruity: aumento de las notas de frutos rojos, eliminación de cualquier nota de reducción, mayor estabilidad del color. Más complejidad en boca.

Lifty Sense: plenitud, estructura y sabor en boca. En nariz limpieza aromática, reducción de aromas vegetales y elegantes notas de madera.

En cualquier caso, la regularidad de la fermentación alcohólica está garantizada, con arranques rápidos y finales seguros; el metabolismo de la levadura está optimizado y esto ayuda a reducir la síntesis de subproductos no deseados, como la acidez volátil.

FOCUS ON

Mejoradores en fermentación

Lifty vs. Cobre

Durante la primera fermentación como en la toma de espuma, pueden formarse compuestos azufrados principalmente debido a problemas fermentativos de la levadura.

A medida que varía el potencial redox del vino, estos compuestos serán más o menos evidentes, pero si no se eliminan, el descenso del potencial redox en la botella los hará definitivamente perceptibles (defecto de reducción) en el momento del consumo.

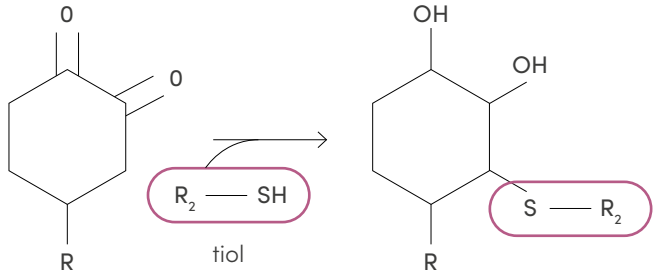
¿El cobre es la mejor solución?

Cuando el potencial redox disminuye (por ejemplo, en la botella), el enlace entre el cobre y el azufre se rompe y el sulfuro vuelve a hacerse evidente. A diferencia del cobre, los **derivados de levadura** y los **taninos** se pueden ligar a las moléculas azufradas, como los mercaptanos, dando lugar a moléculas de mayor PM , que pueden ser eliminadas con el trasiego o permanecen estables a medida que varía el potencial redox.

Lifty Bloom y **Lifty Fresh**, 2-8 g/hL en la toma de espuma, **previenen la formación de compuestos sulfurados y se unen irreversiblemente a los ya presentes.**

Rol de los taninos:
gracias a los quinonas

El compuesto azufrado ***está firmemente unido*** *al fenol*

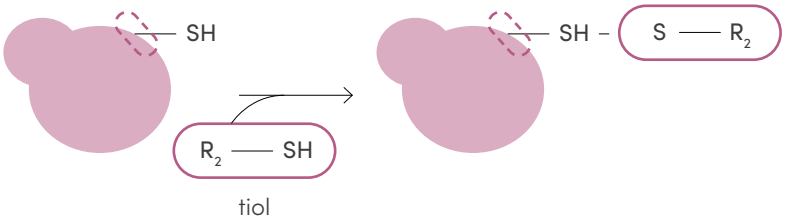


o-quinona

o-fenol tiosustituido

Rol de los derivados:
gracias a las proteínas de pared ricas en grupos SH

El compuesto azufrado ligado a la célula de levadura ***será eliminado durante el trasiego***



Los taninos

La esencia de la madera

Desde la vendimia hasta el embotellado, las propiedades de nuestras maderas protegen, estabilizan y previenen defectos, sentando las bases para un vino excelente.

BEST SELLER

Best Seller

Infinity Vert | Infinity Class | Tanniblanc Flash

Infinity Vert

Tanino condensado obtenido del té verde. En mostos, participa en la protección de los aromas y el color de las reacciones de oxidación, tanto al reaccionar directamente con el oxígeno como al inactivar las enzimas oxidasa. En los vinos blancos y rosados, protege de los fenómenos oxidativos mejorando la longevidad del color y del bagaje aromático. En los vinos tintos, gracias a la estructura proantocianídica, participa en la condensación de los antocianos y en la estabilización del color. En todos los vinos, incluso en los espumosos, elimina las moléculas responsables de los aromas de reducción. Eficaz en protocolos de vinificación que prevean la reducción del uso de SO_2.

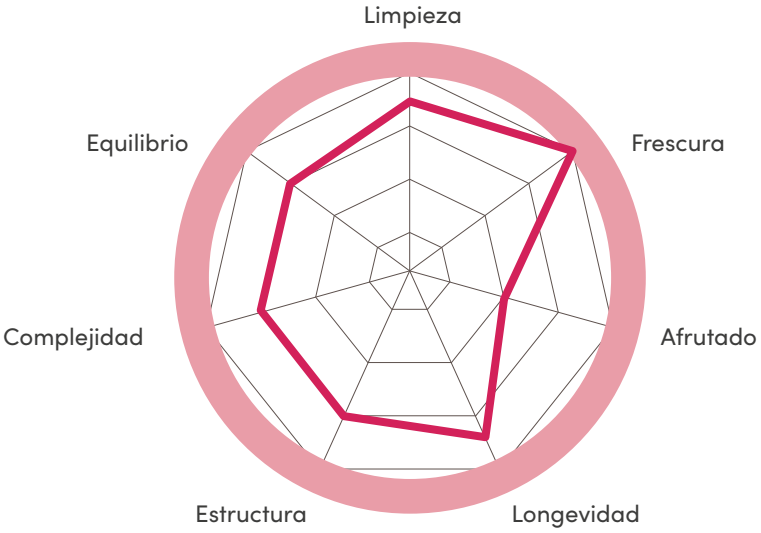
Dosis:

En el mosto: 2-10 g/hL. En el afinado de los vinos blancos y espumosos: 0,5-3 g/hL. En el afinado de los tintos y rosados: 0,5-5 g/hL. En el acabado: 0,5-1 g/hL-

Envases:

Botes de 500 g.

AF



Efecto del empleo de Infinity Vert sobre el perfil organoléptico de los vinos

Infinity Class

Tanino de roble caracterizado por una gran armonía y finura. Aumenta la complejidad aromática con notas de vainilla, caramelo y café. En la boca mejora el equilibrio general. Se emplea tanto en vinos blancos como en tintos de crianza, en su afinado.

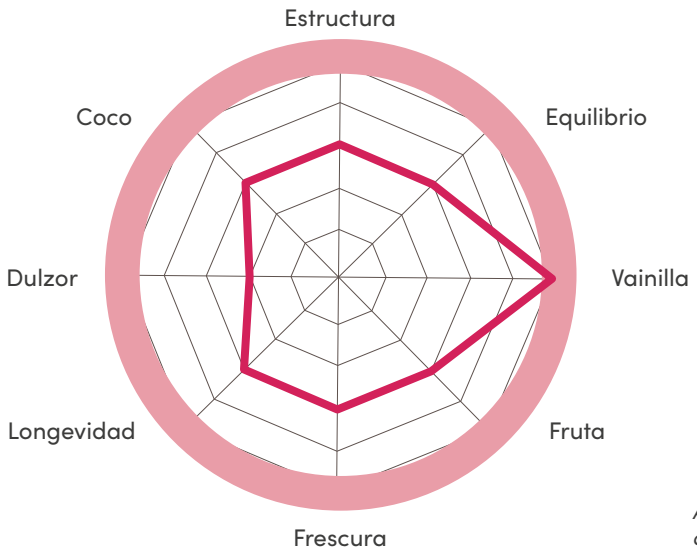
Dosis:

2–8 g/hL.
En vinos espumosos: 0.5–2 g/hL.

Envases:

Botes de 250 g.

AF



Aporte de Infinity Class al perfil organoléptico de los vinos.

Tanniblanc Flash

Tanino gálico extraído exclusivamente de la agalla de roble. Protege los vinos blancos y rosados de los fenómenos oxidativos indeseados. No confiere astringencia, incluso en dosis elevadas, sino que aumenta el valor de los vinos blancos gracias al aporte de una mayor estructura.

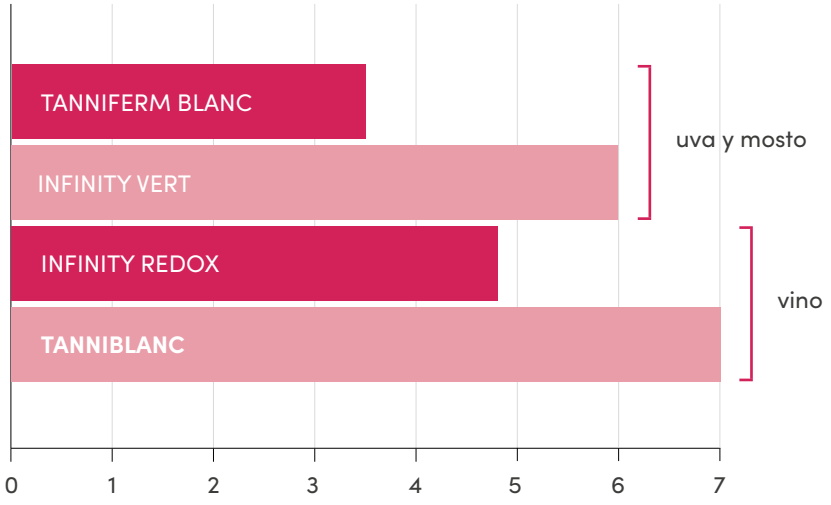
Dosis:

1–5 g/hL tras el primer trasiego.

Envases:

Bolsas de 500 g y sacos de 12,5 kg.

AF



Poder antioxidante evaluada con el método TEAC.

Otros productos de la categoría:

PROTECCIÓN DEL OXÍGENO: ***VINIFICACIÓN EN BLANCO Y ROSADO***

Infinity Redox

AF

Se emplea desde el final de la fermentación alcohólica para proteger los vinos blancos y rosados de los fenómenos oxidativos, tanto durante el almacenamiento en el depósito como durante el trasiego o trasvase. La acción antioxidante es particularmente eficaz gracias a la presencia de taninos hidrolizables principalmente gálicos, que se ligan al oxígeno presente en el vino evitando reacciones de degradación que afectan a los polifenoles, en particular a catequinas y a compuestos aromáticos. Infinity Redox encaja en una vinificación donde busquemos la reducción del empleo de SO_2, en particular si se combina con el uso de Tannex, Tanniferm Blanc o Infinity Blu en las uvas y el mosto y con el empleo de Tanniblanc o Infinity Fruity White en el pre-embotellado.

Dosis:	Envases:
En el trasiego 1-2 g/hL. Durante el almacenamiento: 2-5 g/hL.	Bolsas de 500 g y sacos de 12,5 kg.

Tanniferm Blanc

AF

Se utiliza desde el inicio en la entrada de uva, para prevenir reacciones oxidativas y oxidasicas de catequinas, polifenoles y sustancias aromáticas. La acción protectora se lleva a cabo uniendo el oxígeno presente y volviéndolo no disponible para reacciones con polifenoles e inhibiendo las enzimas oxidativas, responsables del pardeamiento del color. Con Tanniferm Blanc, los vinos ganan luminosidad y claridad, mostrando sutiles reflejos pajizos y destellos verdes y una alta resistencia al pardeamiento. Además, protege los componentes aromáticos, preservando toda su intensidad y frescura original."

Dosis:	Envases:
Para uvas con podredumbre: hasta 20 g/100 kg. Al llenado y durante la fermentación: 3-10 g/hL.	Bolsas de 500 g y sacos de 12,5 kg.

VINIFICACIÓN EN TINTOS

Infinity Décuvage

AF

Utilizado en el descube permite una polimerización inicial de los antocianos favoreciendo la estabilización del color, tanto por condensación directa como a través de la polimerización mediada. Su excelente poder antioxidante protege el color y las sustancias aromáticas durante los trasiegos. Infinity Décuvage puede ser usado en una vinificación con una reducción del uso SO_2 en particular si se usa en combinación con Infinity Fruity Red en el pre-embotellado.

Dosis:	Envases:
En el descube para la estabilización del color: 5-10 g/hL. En los trasiegos para protección antioxidante: 3-5 g/hL.	Bolsas de 500 g y sacos de 12,5 kg.

Tanniferm Flash

Se emplea ya desde la estrujadora-despalilladora para prevenir reacciones oxidativas de las antocianos. Los taninos gálicos y elágicos consumen oxígeno e inhiben las enzimas oxidativas, lacasas y las polifenol oxidasas, responsables de la degradación del color, especialmente en las uvas afectadas por podredumbre. Los taninos proantocianídicos apoyan estas acciones y están directamente involucrados en las reacciones de estabilización de los antocianos. Con Tanniferm Flash obtenemos vinos con mayor contenido polifenólico y mejor estabilidad del color.

Dosis:	Envases:
Para uvas con podredumbre: 20-60 g/100 kg. Durante la maceración y fermentación: desde 20 g/hL.	Bolsas de 500 g y sacos de 12,5 kg.

VINIFICACIÓN EN BLANCO, ROSADO Y TINTO

Ecotan

Tanino elágico obtenido de la madera de castaño para la protección contra la oxidación desde la vendimia. Su exclusivo sistema de extracción permite obtener una elevada pureza del tanino, eliminando por completo las fracciones amargas y astringentes.

Dosis:	Envases:
5-20 g/hL (se necesitarán dosis más altas en caso de uvas deterioradas). 5-10 g/hL para la desproteinización del mosto o la clarificación de vinos tintos en combinación con gelatina.	Bolsas de 2 kg y sacos de 25 kg.

Infinity Blu

Desde la recolección de la uva, protege de las reacciones oxidativas de catequinas, sustancias aromáticas, polifenoles y antocianos. Indispensable especialmente en uvas afectadas por podredumbre. En vinos tintos, tras el descube, al final de la fermentación alcohólica y en las primeras etapas de la crianza, permite la formación del puente etanal y la condensación de tanino-antociano. Gracias a la forma líquida, es práctico y de rápido uso.

Dosis:	Envases:
Para uvas con podredumbre: hasta 50 g/100 kg. Al llenado del depósito y durante la fermentación: 8-30 g/hL. Hasta 15 g/hL para el afinado de vinos tintos.	Garrafas de 5 kg, garrafas de 25 kg, bidones de 250 kg.

VINIFICACIÓN EN TINTO

FASE	OBJETIVO	PRODUCTO	POR QUÉ ELEGIRLO
RECOLECCIÓN, TRANSPORTE DESCARGA	**Sustitución SO_2** Protección al O_2 Inactivación Lacasa	**INFINITY BLU**	Practicidad en vinos segmento entry level
		TANNEX	Elevado poder antioxidante y respeto organoléptico en vinos premium
PRENSADO	**Sustitución SO_2** Protección al O_2 Inactivación Lacasa	**INFINITY BLU**	Practicidad y comodidad
		TANNEX	Elevado poder antioxidante y respeto organoléptico
		TANNIFERM FLASH	Parcial estabilización de los antocianos y óptima relación calidad/precio
FERMENTACIÓN MACERACIÓN	**Estabilización del color** Aporte de estructura	**TANNIFERM FLASH**	Parcial estabilización de los antocianos y óptima relación calidad/precio
		INFINITY BLU	Acción estabilizante y comodidad
		TOP-TAN CR	Condensación de los antocianos y estructura en vinos premium carentes de antocianos o taninos
		INFINITY VERT	Elevado poder antioxidante en vinos premium
DESCUBE TRASIEGO	Protección al O_2 Sustitución del SO_2 **Estabilización del color**	**INFINITY DÉCUVAGE**	Protección antioxidante y estabilización del color en vinificaciones sin SO_2
		TANNIROUGE	Contribución a la estructura

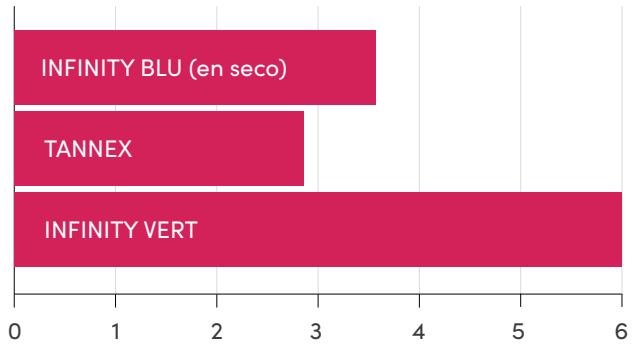
VINIFICACIÓN EN BLANCOS Y ROSADOS

FASE	OBJETIVO	PRODUCTO	POR QUÉ ELEGIRLO
RECOLECCIÓN, TRANSPORTE DESCARGA PRENSADO	**Sustitución SO_2** Protección al O_2 Inactivación Lacasa	**INFINITY BLU**	Practicidad en vinos segmento entry level
		TANNEX	Elevado poder antioxidante y respeto organoléptico en vinos premium
		TANNIFERM BLANC	Buen antioxidante y óptima relación calidad/precio
FERMENTACIÓN	**Protección al O_2** Inactivación Lacasa Incremento aromático	**TANNIFERM BLANC**	Buen antioxidante y óptima relación calidad/precio
		TANNEX	Elevado poder antioxidante y respeto organoléptico en vinos premium
		INFINITY VERT	Elevado poder antioxidante en vinos premium
		INFINITY YELLOW	Incremento aromático y buen poder antioxidante
TRASIEGOS	**Protección al O_2** Sustitución del SO_2	**INFINITY REDOX**	Buen antioxidante y óptima relación calidad/precio
		TANNIBLANC	Elevado poder antioxidante y respeto organoléptico en vinos premium

Tannex Flash

Tanino gálico con elevado poder antioxidante, para la vinificación tanto de uvas blancas como tintas. La alta reactividad con el oxígeno protege los aromas y el color de fenómenos oxidativos, además de inhibir las enzimas oxidativas, lacasas y polifenoloxidasas, responsables de la degradación del color, especialmente en las uvas afectadas por podredumbre. No interfiere en la estructura del vino.

Dosis:	Envases:
En fermentación de tintos: de 10 a 20 g/hL. En fermentación blancos y rosados: de 3 a 10 g/hL.	Bolsas de 500 g y sacos de 12,5 kg.



Poder antioxidante evaluada con el método TEAC.

ESTABILIZACIÓN DEL COLOR

Tannirouge Flash

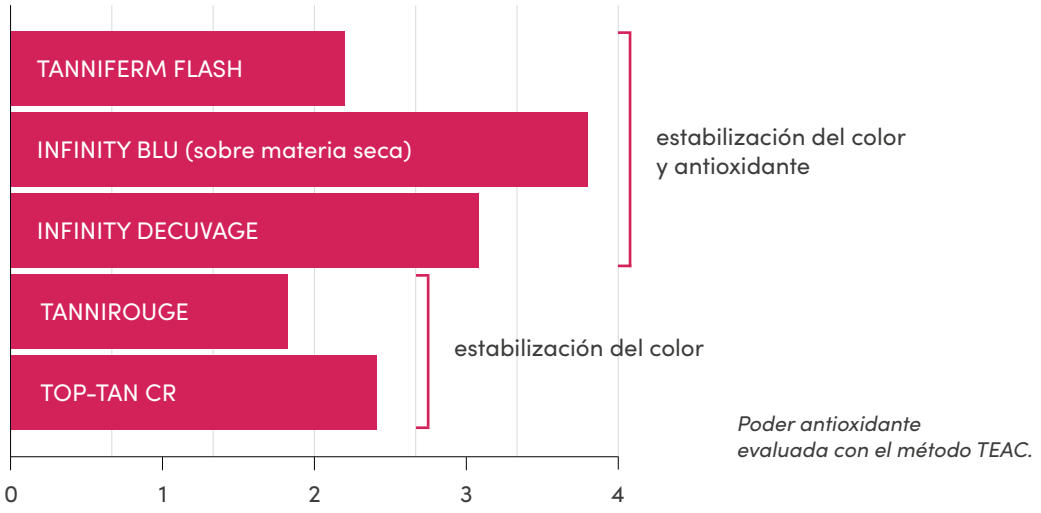
Tanino pirocatequínico, capaz de unir los antocianos y estabilizarlos al menos parcialmente, evitando el empobrecimiento del color que puede ocurrir durante los tratamientos clarificantes y estabilizantes.

Dosis:	Envases:
5-20 g/hL durante la maceración, también con adiciones sucesivas. Vinos: hasta 15 g/hL.	Bolsas de 500 g y sacos de 12,5 kg.

Top-Tan CR

A base de tanino de pepitas de uva, específico para estabilizar el color de los vinos tintos. Utilizado desde la maceración, se integra con todo el bagage polifenólico del vino, contribuyendo, tanto en la condensación de los antocianos como en el aumento de la suavidad y la estructura del vino. Con la adición de Top-Tan CR, se obtiene un color estable y una sensación de plenitud y complejidad del vino.

Dosis:	Envases:
5-10 g/hL durante la maceración, también con adiciones posteriores. Durante el afinado: 2-8 g/hL.	Botes de 500 g.



MEJORA AROMÁTICA Y LIMPIEZA

Infinity Yellow

Tanino rico en terpenos y norisoprenoides ligados. Empleado durante la fermentación, con levaduras específicamente varietales, p.e. Fervens Spring, permite obtener vinos más ricos en notas frutales, florales y cítricas. En el afinado contribuye a enriquecer el bagaje sensorial de los vinos y a mejorar la intensidad y la frescura en boca.

Dosis:	Envases:
Mosto en fermentación: 2-10 g/hL. En el afinado: 2-6 g/hL. Mantener en contacto durante 1-2 semanas.	Botellas de 1 kg.

Infinity Creamy

Caracteriza los vinos con un marcado efecto organoléptico. En nariz acentúa la complejidad aromática que recuerda a la pastelería, así como a coco y vainilla, típicos de la madera tostada. La impresión que se percibe en nariz también se confirma en boca, con una mejora de la estructura. En nariz el aroma es más abierto y, en los vinos tintos, revela notas de frutos del bosque.

Dosis:	Envases:
2–8 g/hL. Vinos espumosos: 0.5–2 g/hL.	Botes de 250 g.

Infinity Roble

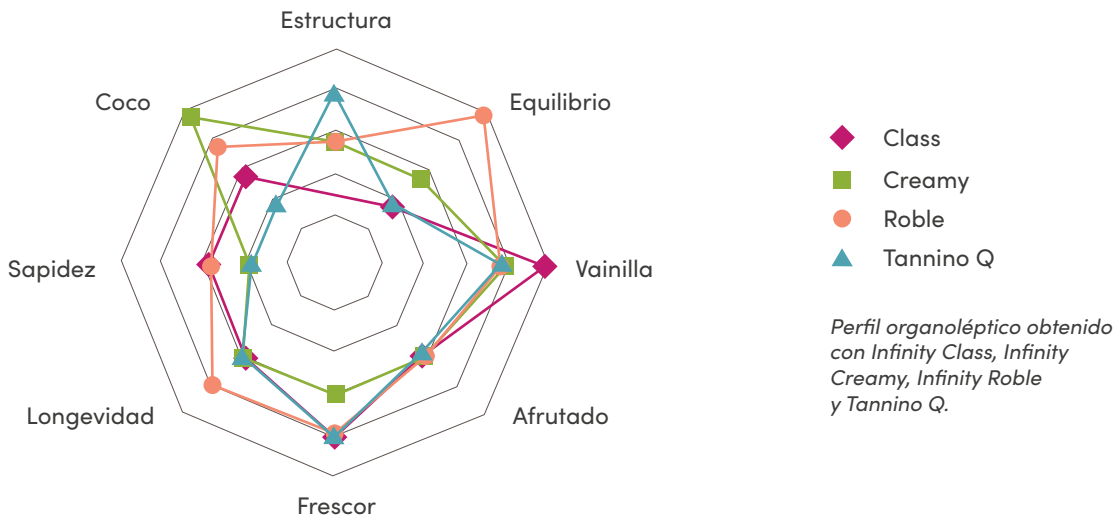
Taninos extraídos de roble. Aporta notas de coco, vainilla, especias y caramelo. Se integra en vinos tintos procedentes del coupage de barricas ya usadas. En vinos blancos y rosados, se puede utilizar con Harmony Full para aumentar la complejidad aromática. Restaura el potencial red-ox, aportando gran limpieza, frescura y longevidad organoléptica.

Dosis:	Envases:
5-15 g/hL. Vinos espumosos: 0,5-2 g/hL.	1 kg.

Tannino Q

Tanino extraído del roble. Confiere complejidad aromática y estructura gustativa respetando las características originales de los vinos a tratar. Se utiliza en vinos tintos, blancos y rosados.

Dosis:	Envases:
Vinos blancos: 1–5 g/hL. Vinos tintos: 5–15 g/hL. Vinos espumosos: 0.5–2 g/hL.	Botes de 500 g.



Perfil organoléptico obtenido con Infinity Class, Infinity Creamy, Infinity Roble y Tannino Q.

ESTRUCTURA Y COMPLEJIDAD

Top-Tan AR

A base de tanino de uva, combina un efecto estructurante con un notable incremento de la intensidad aromática, aportando complejidad en boca y un perfil equilibrado y amplio. En los blancos confiere esas notas distintivas que a menudo se buscan en los vinos originales y bien estructurados. En los vinos tintos exalta las notas afrutadas "abriendo" el aroma y enriqueciéndolo con componentes que van del especiado al tostado.

Dosis:	Envases:
Vinos blancos: 5–10 g/hL. Vinos tintos: 1–3 g/hL.	Botes de 500 g.

Top-Tan SB

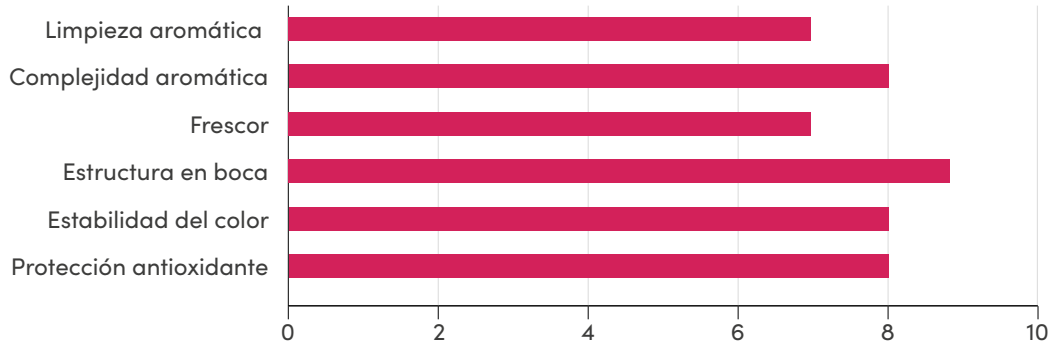
Tanino de uva con propiedades estructurantes y estabilizantes. Se emplea en vinos blancos donde sea necesario conferir mayor plenitud, espesor y armonía gustativa. Protege el patrimonio polifenólico garantizando la longevidad.

Dosis:	Envases:
2-10 g/hL.	Botes de 500 g.

Top-Tan SR

Todas las cualidades del tanino de uva para aumentar el cuerpo y la limpieza de los vinos tintos y rosados, mejorando su estructura y complejidad. Estabiliza el color participando en las reacciones de combinación tanino-antociano.

Dosis:	Envases:
Durante la crianza: 5–10 g/hL. Para el acabado: 1–3 g/hL.	Botes de 500 g.



REVITALIZAR LOS VINOS

Infinity Fruity White

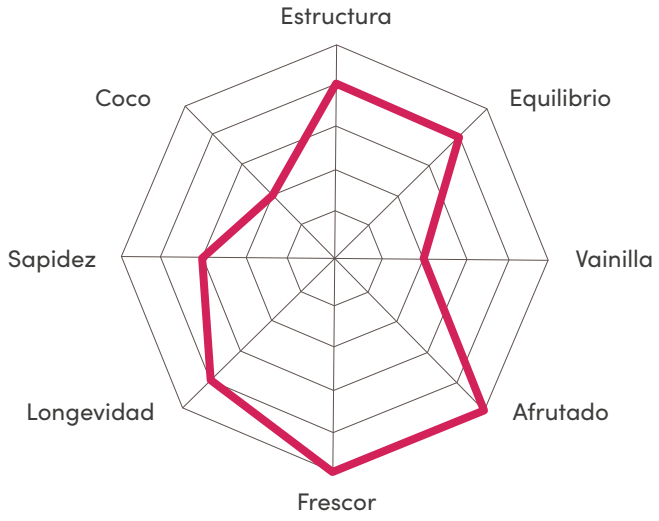
Tanino para revitalizar los vinos blancos. Usado en el acabado y pre-embotellado proporciona una gran limpieza aromática, elimina las sustancias responsables de los aromas de reducción y el restablecimiento, al menos parcial, del equilibrio óxido-reducción. En boca mejora la estructura en términos de mayor equilibrio, persistencia e intensidad del retrogusto. En la mayoría de los vinos aumenta la sapidez y la intensidad retrogustastiva.

Dosis:	Envases:
2-8 g/hL.	Botes de 500 g.

Infinity Fruity Red

Tanino para revitalizar los vinos tintos. Se utiliza en el acabado y pre-embotellado, eliminando las moléculas que enmascaran los aromas del vino, restableciendo la limpieza y liberando los aromas permitiendo una mejor expresión de los descriptores como la fruta y la mermelada. En boca se mejora la estructura aportando un mayor equilibrio, persistencia e intensidad retrogustativa.

Dosis:	Envases:
2-8 g/hL.	Botes de 500 g.



OBJETIVO	FASE	PRODUCTO	VINOS
Protección de O_2 Sustitución SO_2	Trasiegos Almacenamiento	TANNIBLANC	Vinos blancos, Vinos rosados, Vinos espumosos
		INFINITY REDOX	Vinos blancos, Vinos rosados
		INFINITY DÉCUVAGE	Vinos tintos
	Afinado Almacenamiento Acabado	INFINITY VERT	Vinos blancos, Vinos rosados, Vinos tintos, Vinos espumosos
Estabilización del color	Afinado	INFINITY BLU	Vinos tintos
		TANNIROUGE	Vinos tintos
		TOP-TAN CR	Vinos rosados, Vinos tintos
Complejidad aromática Estructura Limpieza	Afinado Acabado	INFINITY YELLOW	Vinos blancos, Vinos rosados, Vinos espumosos
		TOP-TAN AR	Vinos blancos, Vinos rosados, Vinos tintos, Vinos espumosos
		TOP-TAN SB	Vinos blancos, Vinos rosados
		TOP-TAN SR	Vinos rosados, Vinos tintos
		TANNINO Q	Vinos blancos, Vinos rosados, Vinos tintos, Vinos espumosos
		INFINITY CLASS	Vinos blancos, Vinos rosados, Vinos tintos, Vinos espumosos
		INFINITY CREAMY	Vinos blancos, Vinos rosados, Vinos tintos, Vinos espumosos
		INFINITY ROBLE	Vinos blancos, Vinos rosados, Vinos tintos, Vinos espumosos
Equilibrio red-ox Eliminación de las moléculas sulfuradas Complejidad aromática	Acabado Pre-embotellado	INFINITY FRUITY WHITE	Vinos blancos, Vinos rosados, Vinos espumosos
		INFINITY FRUITY RED	Vinos rosados, Vinos tintos

Vinos blancos · Vinos rosados · Vinos tintos · Vinos espumosos

Los derivados de levadura

Del afinado al embotellado

Incluso después de la fermentación alcohólica, los productos derivados de levadura se encuentran entre los mejores aliados del enólogo para dirigir al vino hacia su evolución ideal.

BEST SELLER

Best Seller
Harmony Vitality | Harmony Refine | Harmony Pastry

HARMONY™ VITALITY

Asegura la longevidad de los vinos blancos, rosados y tintos gracias al alto contenido de péptidos con actividad antioxidante: utilizado durante la crianza tiene una acción protectora frente a los fenómenos de degradación del color y los aromas. Prolonga la vida útil de los vinos retrasando el envejecimiento oxidativo.

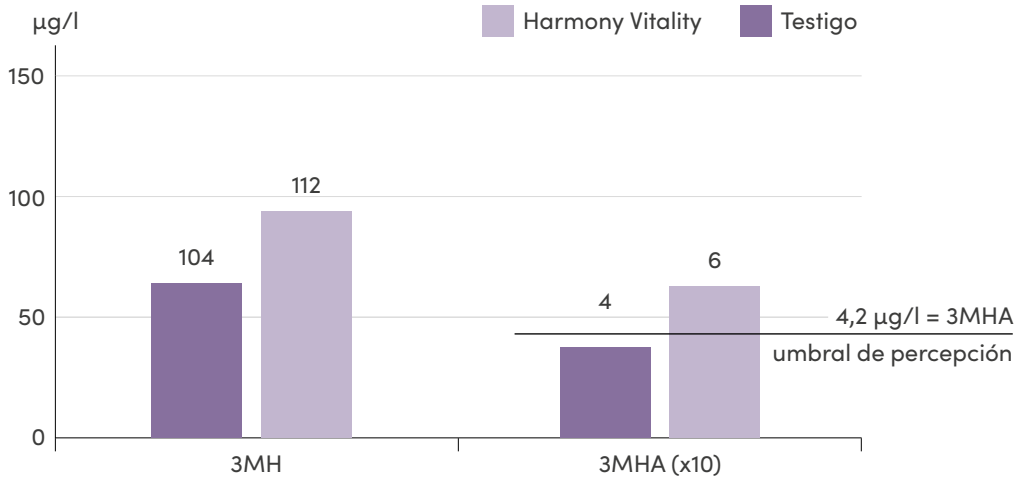
Dosis:

Crianza: de 10 a 40 g/hL
Trasiegos y operaciones de bodega: 3-5 g/hL

Envases:

Bolsas de 500 g y sacos de 10 kg.

AF



Contenido en tioles varietales en vino Sauvignon blanc después de 2 meses de crianza con Harmony Vitality (30 g/hL).

HARMONY™ REFINE

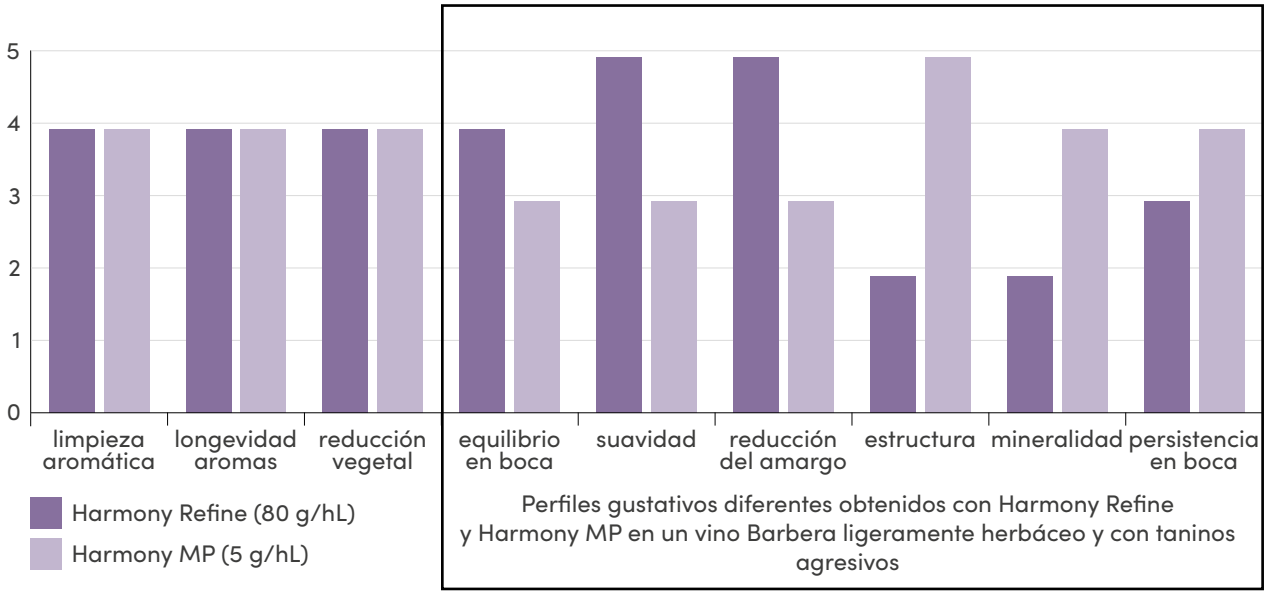
Manoproteínas para el afinado de vinos blancos, rosados y tintos además de vinos espumosos tanto en cuvée como en método tradicional. En dosis bajas conserva el aroma de los vinos y atenúa las notas vegetales. En boca confiere plenitud, persistencia y "dulzura". Es extremadamente eficaz para reducir o eliminar la sensación de acidez y sequedad.

Dosis:

25-150 g/hL.

Envases:

Botellas de 1 kg.



Perfiles gustativos diferentes obtenidos con Harmony Refine y Harmony MP en un vino Barbera ligeramente herbáceo y con taninos agresivos

HARMONY™ PASTRY

Derivado de levadura enriquecido con tanino de roble de tostado medio. En vinos blancos, los taninos realzan notas de madera bien integrada y pastelería; en vinos tintos, favorecen la expresión de aromas dulces y avainillados, mientras las notas vegetales se atenúan y se eliminan gradualmente. También mejora el cuerpo y la estructura.

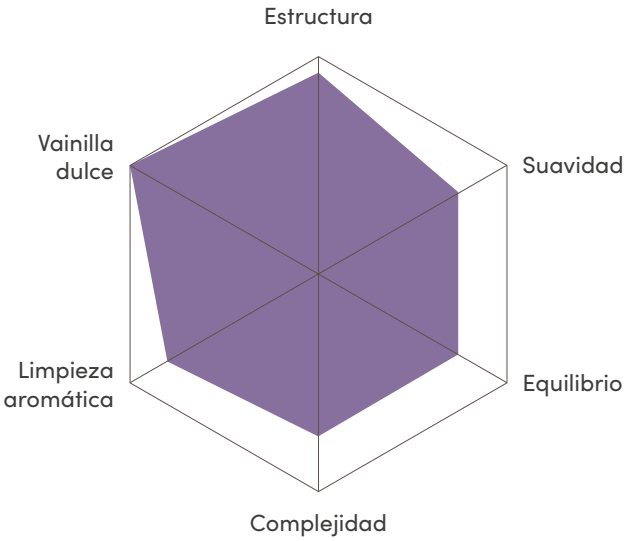
Dosis:

En vinos blancos y rosados: 10–50 g/hL.
En vinos tintos: 20–80 g/hL.

Envases:

Bolsas de 2 kg.

AF



Otros productos de la categoría:

COMPLEJIDAD	
Harmony™ Cherry	
Una acción específica dirigida a los vinos tintos y rosados. Gracias a la combinación del derivado de levadura y el tanino de frutos rojos, aporta estructura y complejidad mejorando los vinos ligeros pobres de cuerpo y carácter. Con el tiempo conserva el color de fenómenos degradativos, especialmente en el caso de vinos de uvas no del todo sanas.	
Dosis:	Envases:
20-80 g/hL. Mantener en contacto mínimo dos semanas con bâtonnage periódico.	Bolsas de 2 kg.
Harmony™ Enne	
Para enriquecer los vinos desde el punto de vista del gusto y de la estructura. Los resultados son apreciables en vinos con un perfil organoléptico sencillo, como aquellos obtenidos a partir de uvas poco maduras o de producciones de alto rendimiento.	
Dosis:	Envases:
2-10 g/hL. Mantener en contacto mínimo dos semanas con bâtonnage periódico.	Bolsas de 500 g.
Harmony™ Floral	
Enriquece la estructura y complejidad de los vinos blancos y rosados, con especial atención a su armonía y equilibrio gustativo. La fracción fenólica contribuye a la limpieza y frescura aromática, además de protegerlos contra los fenómenos oxidativos.	
Dosis:	Envases:
10-50 g/hL. Mantener en contacto mínimo dos semanas con bâtonnage periódico.	Bolsas de 2 kg.

Harmony™ Full

AF

Un afinado "sobre lías" se puede llevar a cabo en depósitos de acero, cemento o madera. Permite la evolución de los vinos aún ásperos, aportando redondez, una mayor plenitud al paladar contribuyendo a la evolución del aroma hacia notas complejas y más persistentes. En los vinos tintos es indicado para la corrección de las asperezas tánicas y para un afinado armónico del gusto.

Dosis:	Envases:
20-40 g/hL. Mantener en contacto durante varias semanas con bâtonnage periódico.	Bolsas de 500 g.

Harmony™ Intense

AF

Derivado de la levadura y el tanino de roble para el envejecimiento de todos los vinos. Aporta elegancia, finura, complejidad y limpieza a los productos tratados. Dependiendo de la dosis y el tiempo de contacto, las notas de vainilla y tostado pueden ser más o menos intensas.

Dosis:	Envases:
Vinos blancos y rosados: 10-50 g/hL. Vinos tintos: 20-80 g/hL. Mantener en contacto minimo dos semanas con bâtonnage periódico.	Bolsas de 2 kg.

Harmony™ Moka

AF

Adecuado para el envejecimiento de todos los vinos. La combinación de derivados de levadura con un tanino con un fuerte tostado es adecuada cuando, además de la complejidad y el cuerpo en boca, también queremos dar fuertes notas de moka, chocolate y regaliz.

Dosis:	Envases:
Vinos blancos y rosados: 5-30 g/hL. Vinos tintos: 10-50 g/hL. Mantener en contacto minimo dos semanas con bâtonnage periódico.	Bolsas de 2 kg.

ACABADO

Harmony™ MP

AF

Manoproteínas de alta solubilidad, aumentan la estabilidad, la plenitud y la complejidad del vino. Permiten corregir o reestructurar rápidamente cualquier carencia organoléptica del vino.

Dosis:	Envases:
1-8 g/hL.	Botes de 500 g.

	Acción	Vino	Cuando
HARMONY FULL	Suavidad - Equilibrio **Complejidad**		Crianza 2ª fermentación
HARMONY Floral	Estructura - Equilibrio **Frescura**		Crianza
HARMONY Cherry	Estructura - Suavidad **Afrutado**		Crianza
HARMONY Intense	Limpieza - **Complejidad** - Tostado		Crianza
HARMONY Moka	Estructura - Complejidad - **Tostado**		Crianza
HARMONY Pastry	Dulzor Estructura **Pastelería/Vainilla**		Crianza
HARMONY Vitality	**Protección** del color y de los aromas		Crianza
HARMONY Enne	Estructura **Mineralidad**		Crianza
HARMONY Refine	**Reducir** sequedad, astringencia, **vegetal**		Pre-embotellado
HARMONY MP	Estructura - **Mineralidad**		Pre-embotellado

FOCUS ON

Más información

DERIVADOS DE LEVADURA: LONGEVIDAD Y REDUCCIÓN DE SO_2

A la demanda de los consumidores de disponer de productos frescos, intensos y brillantes se suma una búsqueda cada vez más significativa de **la longevidad organoléptica y la salubridad**, con el cometido de **reducir el contenido de sulfitos** en los vinos acabados. Dos objetivos aparentemente en contraste pero que es necesario alcanzar.
Harmony Vitality, un derivado de levadura específico con acción antioxidante es una de las herramientas de las que dispone el enólogo para asegurar la **correcta evolución de los vinos blancos y rosados reduciendo el uso de SO_2.**

HARMONY vitality

AFINAMIENTO Y ALMACENAMIENTO

Durante los períodos de almacenamiento, Harmony Vitality ejerce **una protección igual o superior que el SO_2 y el glutatión reducido**; esta capacidad se debe al rápido consumo de O_2 por péptidos sulfurados, por ejemplo, glutatión, y aminoácidos sulfurados y degradación oxidativa de lípidos celulares.

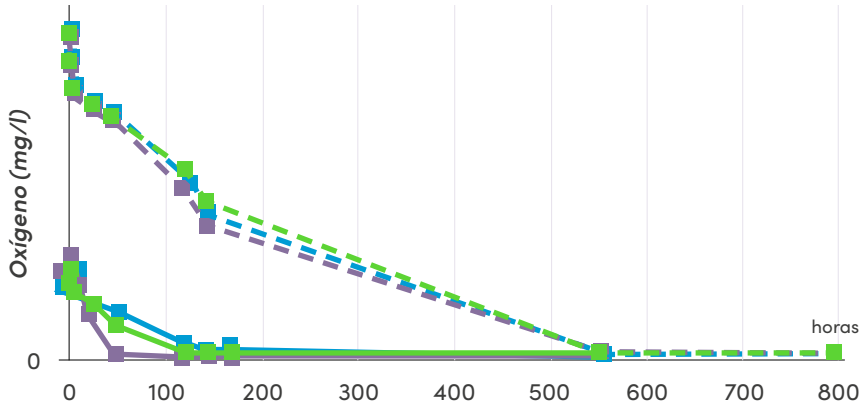


Figura 1. Velocidad de consumo de O_2 obtenida con Harmony Vitality, SO_2 y GSH. Las líneas punteadas representan el O_2 en el espacio de la cabeza.

- SO_2 (40 mg/l)
- Harmony Vitality (40 g/hL)
- GSH (2 g/hL) + SO_2 (20 mg/l)
- ST - SO_2 (40 mg/l)
- ST - Harmony Vitality (40 g/hL)
- ST - GSH (2 g/hL) + SO_2 (20 mg/l)

El consumo de oxígeno también permite conservar el color del vino y los aromas tanto fermentativos como varietales.

TRASIEGOS Y MOVIMIENTOS

Gracias a su reactividad frente al oxígeno, es posible utilizar Harmony Vitality para proteger los vinos durante los trasiegos y movimientos en bodega. Para esta aplicación, dosis medias de 3 a 8 g/hL de Harmony Vitality es suficiente para asegurar la protección contra los fenómenos oxidativos, evitando o reduciendo el uso de SO_2. (figura 2).

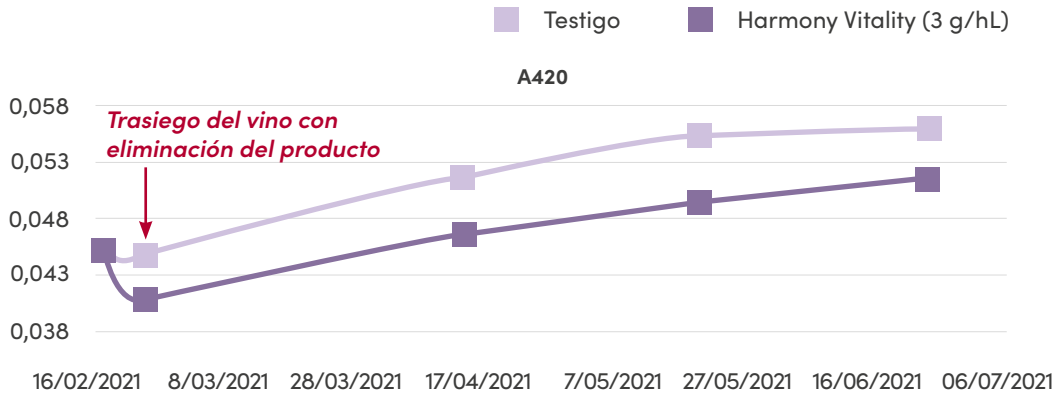


Gráfico 2. *Evolución del color después de* ***6 días*** *de contacto con* ***3 g/hL*** *de Harmony Vitality y posterior separación del producto (Prosecco grape variety 2019)*

FOCUS ON

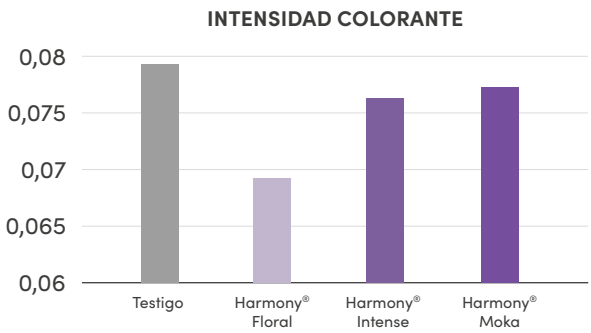
Derivados de levadura

HARMONY A LO LARGO DEL TIEMPO

La gama Harmony se ha enriquecido recientemente con innovadoras formulaciones granulares basadas en la sinergia entre derivados específicos de levadura y taninos de distintas especies botánicas. Se trata de soluciones libres de alérgenos, de fácil aplicación y alta eficacia, diseñadas para ofrecer a los enólogos una crianza moderna en plazos muy cortos. Todo ello en línea con las nuevas exigencias de los consumidores, cada vez más orientados hacia vinos reconocibles, intensos, frescos y agradables.

La acción específica adsorbente y antioxidante de estos derivados y taninos contribuye también a la limpieza y frescura olfativa, gracias a su capacidad para fijar de forma estable las moléculas sulfuradas ligeras (H_2S y mercaptanos). Además, favorecen la longevidad del vino aumentando su resistencia frente a la degradación organoléptica y cromática. Este último aspecto resulta clave en el contexto actual, marcado por la creciente atención del mercado hacia la salubridad de los productos y la consiguiente reducción progresiva del uso de sulfitos.

	CARACTERÍSTICAS	TIPO DE VINO	OBJETIVO
HARMONY FLORAL	Levaduras inactivas Taninos de especies exóticas		Estructura, equilibrio y dulzor floral
HARMONY CHERRY	Levaduras inactivas Taninos de frutos rojos		Estructura, suavidad e intensidad afrutada
HARMONY INTENSE	Levaduras inactivas Taninos de roble de tostado bajo		Limpieza, volumen y tostado ligero (vainilla, coco)
HARMONY PASTRY (novedad)	Levaduras inactivas Taninos de roble de tostado medio		Estructura, volumen, pastelería y caramelo
HARMONY MOKA	Levaduras inactivas Taninos de roble de tostado alto		Estructura, volumen, notas tostadas, especiadas y balsámicas



Intensidad colorante tras 2 años de crianza en botella – (Ugni Blanc 2022)

VINO BLANCO

- Caracterización organoléptica distintiva, precisa y duradera;
- Color persistente en el tiempo y reducción de cualquier tendencia al pinking;
- Limpieza y frescor, contrarrestando la aparición de notas evolucionadas;
- Aumento del volumen, la longitud y la estructura, sin astringencia.

UGNI BLANC 2022 – CATA TRAS 2 AÑOS DE CONSERVACIÓN EN BOTELLA*	
TESTIGO	**Evolución, desequilibrio, final amargo**
HARMONY FLORAL	**Ligera evolución, pero mayor frescura, limpieza y notas aún ligeramente florales. Mayor volumen, sapidez y longitud**
HARMONY INTENSE	**Limpio, con elegantes notas de vainilla. Estructurado, largo, dulce y sin sequedad**
HARMONY MOKA	**Fresco, balsámico, con notas de hierbas aromáticas. Estructura suave. Sapidez y longitud**

* Crianza de 3 semanas (Harmony™ Floral e Intense 50 g/hL, Harmony™ Moka 20 g/hL)

VINO TINTO

- Impacto extremadamente limitado sobre la intensidad colorante, pero eliminación selectiva de las notas oxidadas, con mejora de la tonalidad;
- Conservación prolongada de una tonalidad más joven gracias a la acción protectora duradera frente a los fenómenos oxidativos que afectan a los antocianos;
- Caracterización organoléptica marcada y persistente;
- Reducción drástica y permanente de las notas vegetales, con una mayor elegancia como resultado.

MERLOT 2022 – CATA TRAS 2 AÑOS DE CONSERVACIÓN EN BOTELLA**	
TESTIGO	**Herbáceo, pirazínico (pimiento verde), ligeramente desequilibrado y seco en boca**
HARMONY CHERRY	**Fresco, afrutado y menos herbáceo. Cereza intensa. Estructura creciente y suave**
HARMONY INTENSE	**Elegante, dulce, con buena presencia de vainilla y desaparición de las notas herbáceas. Estructura suave. Final largo, con matices de vainilla**
HARMONY MOKA	**Nariz compleja, especiada y balsámica. Estructura importante pero suave. Final largo**

** Crianza de 3 semanas (Harmony™ Cherry e Intense 80 g/hL, Harmony™ Moka 50 g/hL)

FOCUS ON

Pinking

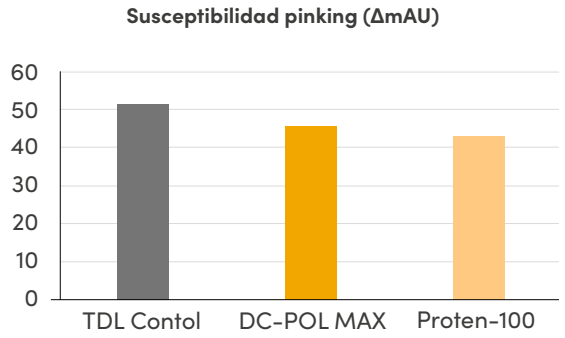
ESTRATEGIAS DE PREVENCIÓN EN LA BODEGA

El fenómeno del "**pinking**" afecta a los vinos blancos, obtenidos de numerosas variedades de uva, y se manifiesta con una alteración del color que va desde tonos amarillos a tonos anaranjados. El **DeFENS de la Universidad de Milán**, en colaboración con Dal Cin spa, llevó a cabo una extensa investigación para comprender mejor las moléculas involucradas en el mecanismo de formación, las condiciones químicas y físicas que pueden favorecerlo, y las técnicas de bodega útiles para reducir su aparición. (con mΔU a 500 nm >5 el vino es susc eptible)

Factores involucrados: Contenido de polifenoles; presencia de compuestos tiólicos; oxígeno y presencia de metales de transición; variedad de uva; técnicas de vinificación y cosecha.

Fermentación alcohólica: Los ensayos realizados han permitido establecer una relación entre la cepa de levadura utilizada y la susceptibilidad al "pinking" del vino obtenido. Algunas cepas han demostrado producir vinos que son moderadamente menos susceptibles al "pinking" en comparación con vinos obtenidos con una cepa de referencia en las mismas condiciones. Las diferencias observadas al final de la fermentación alcohólica se mantienen incluso después de 1 mes tras el embotellado, tanto en presencia como en ausencia de SO_2.

Clarificación de los vinos: La experimentación ha mostrado que los clarificantes más efectivos en la eliminación de catequinas y, en segundo lugar, de metales, son **Proten-100, DC-POL Max y Metaless.** (figura 1)



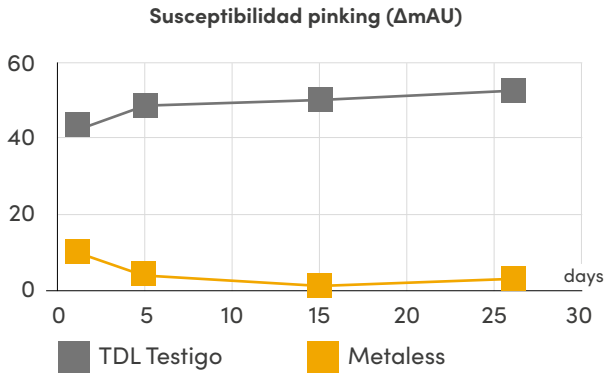
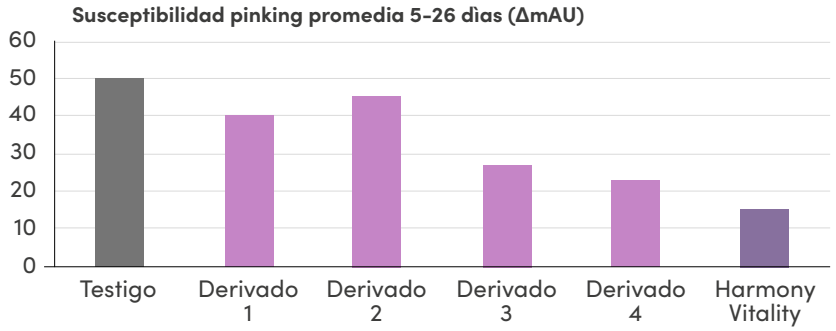


Figura 1: Susceptibilidad al pinking después del tratamiento con Proten100 (30 g/hl) y Metaless (50 g/hl). Pruebas en vino Chardonnay, 2021. Promedio de los datos recopilados durante el período de contacto de 1 a 26 días.

Afinado: Se probaron 5 derivados de levadura diferentes, incluyendo paredes celulares de levaduras inactivas, con un tiempo de contacto de 26 días y mediciones periódicas durante este período. El derivado que mostró la máxima eficacia fue **Harmony Vitality**. (figura 2)



Nota: con ΔmAU a 500 nm >5 el vino es susceptible al "pinking". (método Simpson)

Figura 2: Pruebas en vino Chardonnay, 2021 - dosis 30 g/hL. (Fracassetti et al. UniMi).

La toma de espuma

Frescas burbujas ¡y aromas excelentes!

Con método Charmat o con método tradicional, productos y sugerencias para mejorar la toma de espuma desde la preparación del vino base hasta el embotellado.

BEST SELLER

Best Seller

EFFERVIS

EFFERVIS

Nutriente exclusivamente orgánico, rico en fuentes de nitrógeno, glutatión, vitaminas —en particular pantotenato, tiamina y biotina— y oligoelementos. Garantiza una cinética fermentativa regular, resistencia al grado alcohólico y máxima expresión aromática. Previene el aumento de la acidez volátil y la aparición de notas de reducción, protegiendo con el tiempo la frescura de los aromas y del color.

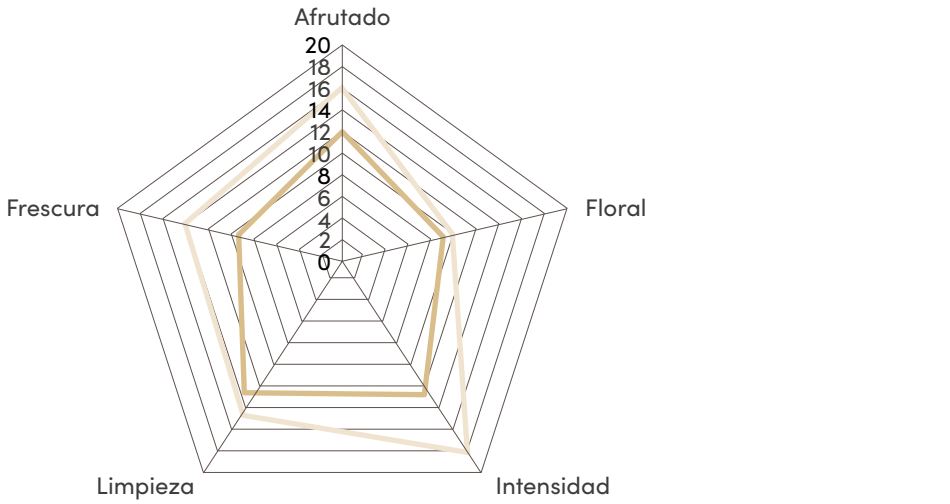
Dosis:

5-40 g/hL.

Envases:

Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.

AF



Perfil aromático de un vino de variedad Prosecco tras la segunda fermentación con 30 g/hL de Effervis y con un nutriente orgánico genérico.

LAS LEVADURAS

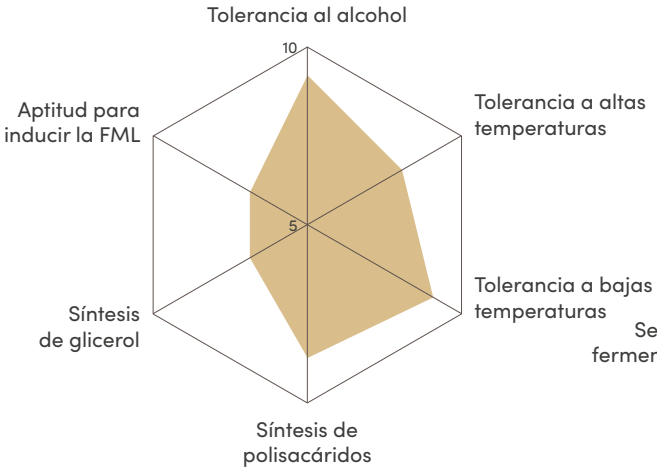
FERVENS

PRO6

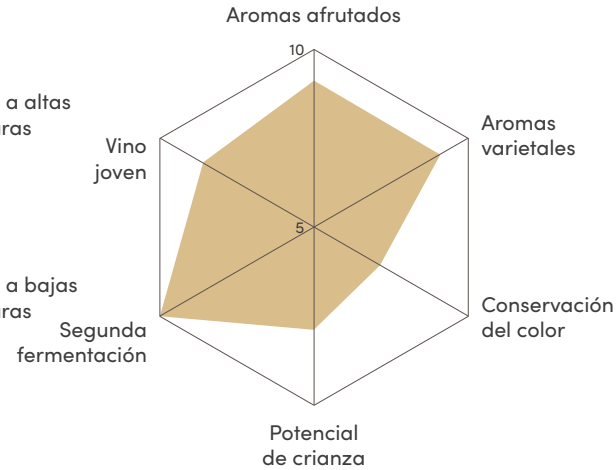
AF

Saccharomyce cerevisiae ex. bayanus fermenta bien en un intervalo de temperaturas amplio y posee una cinética de fermentación rápida. Los vinos acabados presentan unas notas marcadas de fruta y flores y una limpieza tanto aromática como gustativa. Ampliamente utilizado en "Prosecco" y en la toma de espuma de vinos de aguja y espumosos de calidad. Se obtienen también buenos resultados en la primera fermentación, cuando se quiere priorizar, junto a las características varietales, la frescura del producto.

CARACTERÍSTICAS



EFICACIA



FERVENS

SLB

AF

Se adapta a condiciones fermentativas, nutritivas e higiénicas difíciles y a vinificaciones a gran escala. Indicado para reanudar la fermentación y para segundas fermentaciones.

	Aplicación	Caracter killer	GºAº (% v/v)	Cinética fermentativa	Exigencia nutricional	Tº de fermentación	Sensibilidad al cobre	Producción de:				
								Glice-rol	H_2S	SO_2	Acidez volatil	Acetal-dehído
PRO6	Auto-clave Parada de FA	K+	<15% V/V	rápida	baja	>10°C	baja	medio	baja	lo baja	baja	baja
SLB	Auto-clave Parada de FA	neutro	<14% V/V	regular	baja	>14°C	medio/ baja	baja	baja	baja	baja	medio/ baja

LOS NUTRIENTES

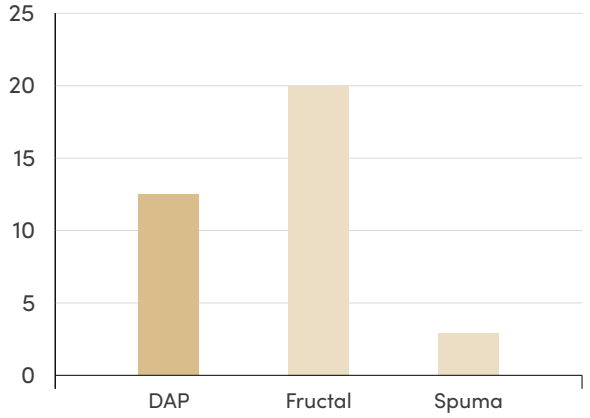
wynTube Spuma

miniTubes

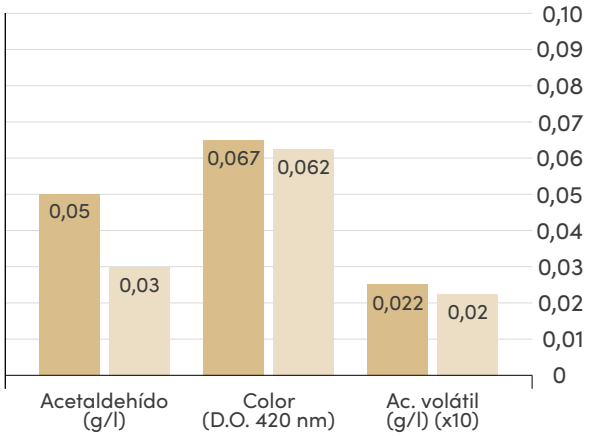
AF

El nutriente específico para la toma de espuma; aporta todos los elementos esenciales para favorecer una cinética rápida y segura y limitar significativamente la producción de metabolitos de estrés: compuestos azufrados, acetaldehído y ácido pirúvico. Gracias al derivado de la levadura, rico en glutatión reducido y péptidos reductores, los aromas y el color del vino serán preservados en el tiempo.

Dosis:	Envases:
10-40 g/hL.	Sacos de 10 kg.



Producción de acetaldehído con DAP, wynTube Fructal y wynTube Spuma (30 g/hL) en vino base Prosecco grape variety. Inoculación con Fervens Pro6 (25 g/hL) rehidratado con wynTube Prepara (20 g/hL).



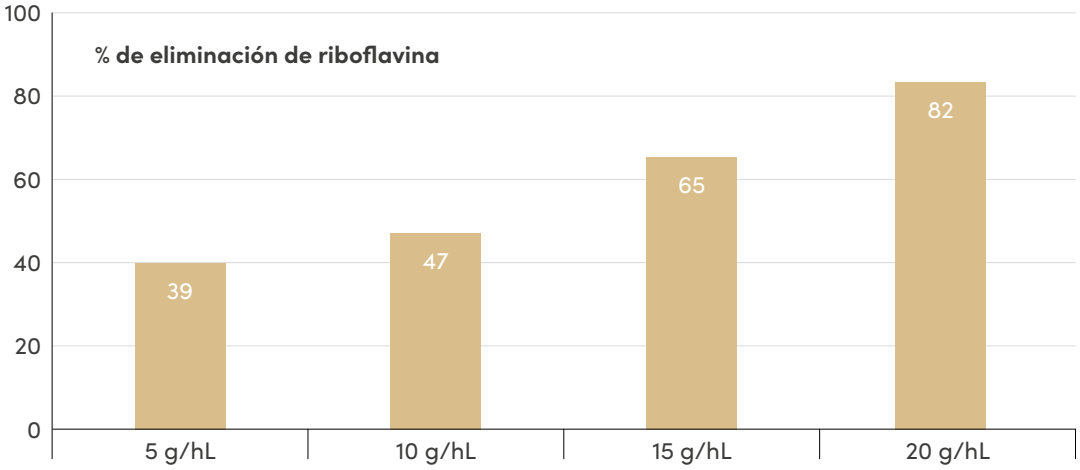
Espumoso Pignoletto.
Nutrición durante toma de espuma con wynTube Full y wynTube Spuma (30 g/hL).

FOCUS ON

Espumosos

Prevenir el gusto de luz

Kolirex Go Fresh:
Reduce el contenido de Riboflavina para prevenir la aparición del defecto del "gusto de luz" en vinos espumosos o de aguja contenidos en botellas de vidrio blanco o transparente.



% de eliminación de Riboflavina con diferentes dosis de Kolirex Go Fresh. Media de 70 clarificaciones.

ppb de riboflavina	Dosis orientativas para rebajar riboflavina < 40-50 ppb
0 - 50	0 - 5 g/hL
50 - 100	5 - 15 g/hL
100 - 150	15 - 20 g/hL
150 - 200	20 - 25 g/hL
> 200	25 - 30 g/hL

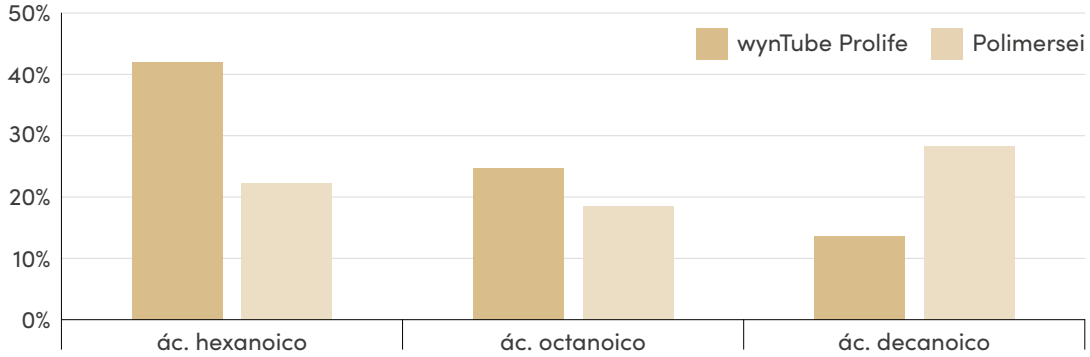
FOCUS ON

Espumosos

Detoxificar el vino base

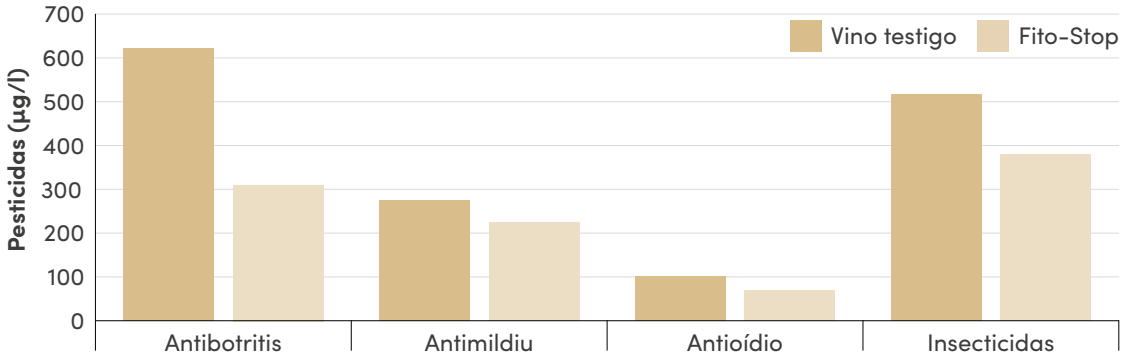
wynTube ProLife, Polimersei y Fito-Stop: Crear el mejor ambiente para la toma de espuma eliminando los ácidos grasos provenientes de la primera fermentación y los residuos de los tratamientos fitosanitarios.

wynTube ProLife y Polimersei: reducir los inhibidores endógenos



% Reducción de C6, C8 y C10 con wynTube ProLife (40g/hL) y Polimersei (80 g/hL)

Fito-Stop: reducir los inhibidores exógenos



Eliminación de los pesticidas con Fito-Stop (5g/hL) añadido en la fase inicial de la fermentación alcohólica. Media de resultados sobre 5 mostos.

PROTOCOLO DEL MÉTODO CHARMAT

Segunda fermentación (levaduras)

PRODUCTO	DOSIS (g/hL)	NOTAS
Fervens Fragrance	10 - 20	Buena expresión aromática afrutada, cítrica y tiólica. Baja producción de riboflavina
Fervens PRO6		Potencia el frescor aromático y la vivacidad del color. Específica para la producción de Prosecco. Alta resistencia al SO_2
Fervens SLB		Levadura fermentativa neutra y fiable

Vino base para segunda fermentación

PRODUCTO	DOSIS (g/hL)	NOTAS
SuperDAP	Según necesidad	Nutriente inorgánico. DAP y tiamina
wynTube Spuma	10 - 20	Nutriente complejo en miniTubes™. Cinética rápida y segura. Presencia de derivado de levadura rico en glutatión y péptidos reductores, para la longevidad aromática y cromática
Effervis	10 - 20	Nutriente orgánico. Cinética regular, resistencia al alcohol y alta expresión aromática, baja acidez volátil y reducción de compuestos azufrados. Glutatión para la longevidad aromática y cromática
Infinity Yellow	0,5 - 2	Tanino específico para aumentar el frescor olfativo y gustativo
Lifty (Fresh, Bloom)	5 - 10	Mejoradores de FA: regulación de la cinética, limpieza y caracterización organoléptica según la dosis
Mosaico Protect	10	Clarificante en miniTubes™ para la estabilización oxidativa y la suavidad
Mosaico Hype	5 - 10	Clarificante para la eliminación del amargor y la mejora del volumen

Acabado

PRODUCTO	DOSIS (g/hL)	NOTAS
Harmony Refine	30 - 50	Manoproteína líquida: volumen, suavidad y calidad del perlage
Infinity Fruity White	1 - 4	Limpieza, reequilibrio redox y adsorción de moléculas de reducción. Apertura y exaltación de las notas afrutadas
Redox Longevity	5 - 10	Protección antioxidante para prevenir el gusto de luz (especialmente con botellas transparentes)

PROTOCOLO DEL MÉTODO TRADICIONAL

Tiraje (levaduras)

PRODUCTO	DOSIS (g/hL)	NOTAS
Fervens SLB	5 - 10	Fermentación neutra y fiable. Cinética moderada y regular. Limpieza que respeta la variedad

Vino base de tiraje

PRODUCTO	DOSIS (g/hL)	NOTAS
Effervis	10	Nutriente orgánico con fracción insoluble mínima
SuperDAP	Según necesidad	DAP y tiamina
Gelbentonite	2 - 3	Como coadyuvante de tiraje
Harmony Vitality	5 - 10	Derivado de levadura para aumentar la longevidad y el frescor
Karmelosa L	Según necesidad	En caso de que aún sea necesario alcanzar la estabilidad tartárica

Licor de expedición

PRODUCTO	DOSIS (g/hL)	NOTAS
Harmony Refine	30 - 50	Manoproteína líquida: volumen, suavidad y calidad del perlage
Tannin	0,4 - 5	Dosis y objetivos organolépticos según el tanino utilizado (véanse las indicaciones siguientes)
Redox Longevity	5 - 10	Protección antioxidante para prevenir el gusto de luz (especialmente con botellas transparentes)
Ascorbic Acid	Según necesidad	Para protección antioxidante

Resumen de las características sensoriales

INFINITY YELLOW: Frescor e intensidad aromática, buena persistencia gustativa y olfativa — 0,5 ml/hL

INFINITY CLASS: Finura aromática, equilibrio en boca — 1 g/hL

INFINITY ROBLE: Aromas especiados y balsámicos, sapidez y longitud gustativa — 5 ml/hL

INFINITY VERT: Frescor y verticalidad aromática — 1 g/hL

INFINITY FRUITY WHITE: Finura y armonía en nariz, notas dulces y redondas en boca — 2 g/hL

INFINITY CREAMY: Dulzor aromático, estructura redonda y armoniosa — 1 g/hL

TOP TAN CR: Estructura y longitud gustativa y olfativa — 0,4 g/hL

TOP TAN SB: Estructura y limpieza — 0,5 g/hL

TOP TAN AR: Equilibrio gustativo, complejidad en nariz — 1 g/hL

TANNINO Q: Equilibrio gustativo, complejidad en nariz — 1 g/hL

Los clarificantes

Construir estabilidad y longevidad

Prepara los mostos para una fermentación óptima, preserva la integridad del color y la plenitud de los aromas de los vinos, sienta las bases para garantizar productos estables y longevos.

BEST SELLER

Best Seller

Absolute Gold | KitoClear | Kolirex Go fresh | Phytokoll VIP

ABSOLUTE GOLD

La bentonita pura se ajusta a las exigencias más extremas de la industria alimentaria y de las farmacopeas. El alto porcentaje de montmorillonita, el sistema de activación y la forma micronizada aumentan su eficacia desproteinizante manteniendo los fondos de clarificación bajos y compactos. Favorece la estabilidad coloidal y del color de los vinos tintos.

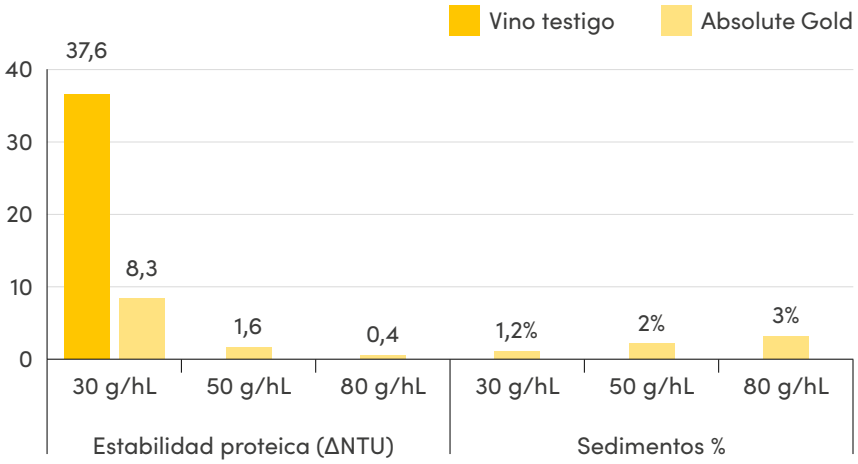
AF

KITOCLEAR

Clarificante líquido a base de quitosano preactivado para una rápida clarificación y una reducción significativa de la microflora indígena en mostos blancos y rosados. Especialmente indicado en flotación.

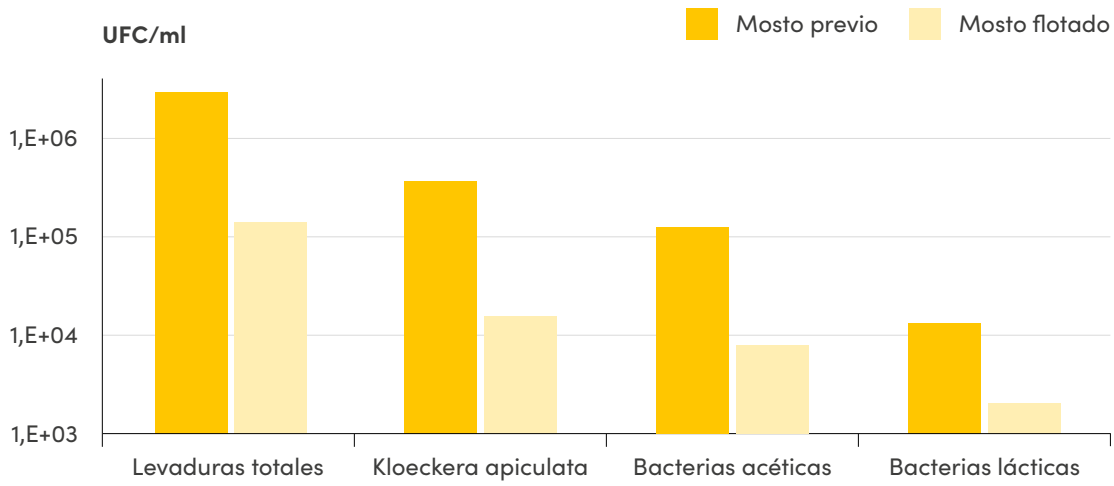
AF

Dosis:	Envases:
5-50 g/hL o más para la estabilidad proteica de blancos y rosados. 10-50 g/hL para la estabilidad coloidal y del color de los vinos tintos. Verter lentamente y con agitación, en agua (1:15), dejar reposar al menos 60', mezclar enérgicamente hasta que la suspensión resulte homogénea.	Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.



Estabilización proteica (80°C por 30') y volumen de sedimentos tras el tratamiento con diferentes dosis de Absolute Gold en vino Ugni Blanc con alta inestabilidad.

Dosis:	Envases:
Clarificación de mostos de dificultad baja y media: 30–150 g/hL. Clarificación de mostos difíciles (con carbón o coloides): 150–300 g/hL. Clarificación estática: 40–150 g/hL.	Garrafas de 5 kg y 25 kg, bidones de 175 kg.



Variación de la carga microbiológica en mosto de la variedad Prosecco grape variety flotado con KitoClear (100 g/hL).

KOLIREX® GO FRESH

Clarificante específico capaz de reducir drásticamente el contenido de riboflavina del vino. También es útil para corregir la concentración polifenólica y estabilizar el color en el tiempo. Tecnología miniTubes™.

Dosis:

Para prevenir el gusto de luz: 2-30 g/hL en función de la concentración de riboflavina. Para la corrección y la estabilización del color: 5-10 g/hL.

Envases:

Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.

AF

PHYTOKOLL® VIP

Proteína vegetal libre de alérgenos. En mostos y vinos blancos y rosados, previene y cura precoces fenómenos oxidativos, mantieniendo la frescura de aroma y gusto incluso después de un tiempo. También disponible en formato líquido.

Dosis:

Phytokoll VIP: 5-30 g/hL.
Phytokoll VIP-L: 25-150 g/hL.

Envases:

Phytokoll VIP: bolsas de 500 g y sacos de 20 kg. Phytokoll VIP-L: cubos de 20 kg y bidones de 175 kg.

AF *solo la forma en polvo*

Otros productos de la categoría:

BENTONITAS

Absolute Flow

Bentonita micronizada específica para sistemas de filtración tangencial. Permite una buena desproteinización de los vinos sin provocar la abrasión de las membranas filtrantes.

Dosis:	Envases:
20-150 g/hL. Disolver en agua (1:5) lentamente y removiendo, esperar 30'-60', agitar vigorosamente y agregar a la masa a tratar.	Sacos de 15 kg.

Bentoflot

Bentonita en polvo, específica para la flotación de mostos en particular cuando se requiere, además de la desproteneización, el máximo control del volumen de lías.

Dosis:	Envases:
40-100 g/hL. Hinchar en agua (1:20) durante al menos 30'-60', luego agitar vigorosamente.	Sacos de 25 kg.

Bentowhite Gel

Bentonita en filamentos de elevada actividad, para la estabilidad proteica en dosis bajas. Elimina toxinas y alérgenos.

Dosis:	Envases:
10-30 g/hL. Hinchar en agua en una proporción de 1:20 al menos 30'-60'.	Sacos de 10 kg.

Bento.Zero

Se utiliza en el acabado de los vinos, cuando se necesita una intervención rápida para mejorar la estabilidad proteica. Cuando se usa con bentonitas muy activas (p.e. Bentowhite Gel), ayuda a compactar los fondos de clarificación.

Dosis:	Envases:
En el acabado de vinos: de 5 a 30 g/hL. Vinos que deben ser desproteinizados: hasta 150 g/hL. Dispersar en agua (1:5), esperar 30' y añadir a la masa a tratar, manteniéndola en remontado durante al menos 2 horas.	Sacos de 15 kg.

Gelbentonite®

AF

Bentonita en filamentos de elevada actividad, para la estabilidad de las proteínas en dosis bajas. Para el afinado de vinos blancos y tintos.

Dosis:	Envases:
10-30 g/hL. Hinchar en agua en una proporción de (1:20) al menos 30'-60'.	Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.

Superbenton™

AF

Bentonita en polvo polivalente con excelente poder desproteinizante y la mejor relación calidad/precio.

Dosis:	Envases:
40-100 g/hL. Disolver en agua (1:10) lentamente y removiendo, esperar 30'-60', agitar vigorosamente.	Sacos de 15 kg.

Topgran+

AF

Bentonita que responde a la exigencia de lograr la estabilidad proteica y una clarificación sin pérdidas y sin sacrificar los objetivos organolépticos. El uso de Topgran+ te permite alcanzar estabilización proteica y brillantez, así como la eliminación de moléculas responsables de defectos organolépticos.

Dosis:	Envases:
30-150 g/hL. Verter lentamente y bajo agitación, en agua (1:10), dejar reposar durante 30', mezclar hasta que la suspensión resulte homogénea.	Bolsas de 1 kg y sacos de 15 kg.

Whitegran

AF

Bentonita granular caracterizada por la capacidad de desproteinización medio-alta, la velocidad y practicidad de la preparación y formación de fondos de clarificación compatibles con las necesidades de la bodega. Adecuado tanto para mosto como para vino.

Dosis:	Envases:
30-150 g/hL para mostos y vinos con alta inestabilidad. 30-50 g/hL para vinos ya límpidos. Verter lentamente y con agitación en agua (1:15), dejar reposar por al menos 60 minutos y luego mezclar enérgicamente todo.	Sacos de 15 kg.

Absolute Luxe

NEW

Bentonita activada para la estabilización proteica de mostos y vinos. Gracias a su formulación lista para usar, resulta especialmente adecuada durante la vendimia, en la clarificación y durante la fermentación alcohólica.

Dosis:	Envases:
50 - 300 g/hL	Sacos de 10 kg y 20 kg.

METALES

Drop&Go

miniTubes

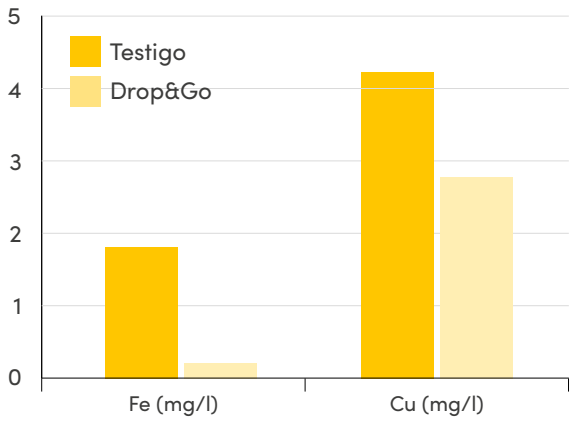
Gracias al poder quelante del copolímero PVI/PVP, Drop&Go utilizado en mostos, reduce el contenido de metales, en particular hierro y cobre. Protege los aromas, el color y estimula la fermentación alcohólica. Tecnología miniTubes™.

Dosis:

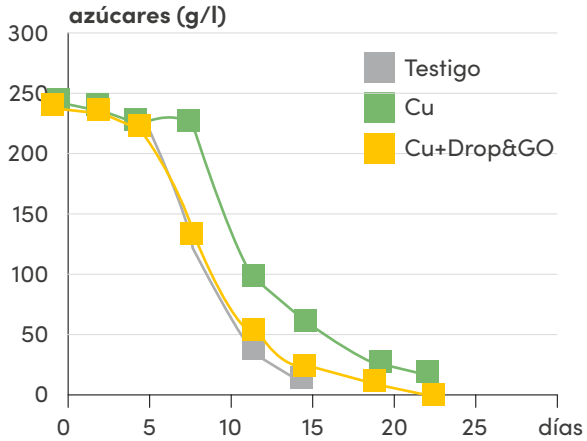
50-80 g/hL. Dispersar en agua (1:10), esperar 10 minutos y agregar al mosto tras la separación de las lías.

Envases:

Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.



Eliminación de cobre y hierro del mosto tratado con Drop&Go (50 g/hL) tras 48 horas de contacto.



Influencia de la adición de cobre (8 mg/l) y de Drop&Go (50 g/hL) en la cinética fermentativa.

Metaless

miniTubes

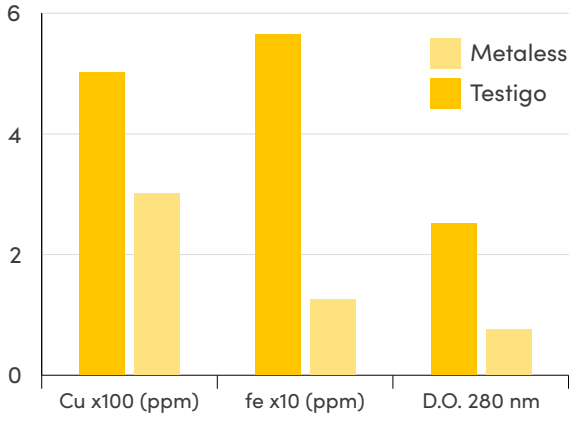
Para aumentar la longevidad de los vinos. Elimina los metales y catequinas protegiendo los aromas varietales y fermentativos, y preserva el color del pardeamiento y del pinking. Tecnología miniTubes™.

Dosis:

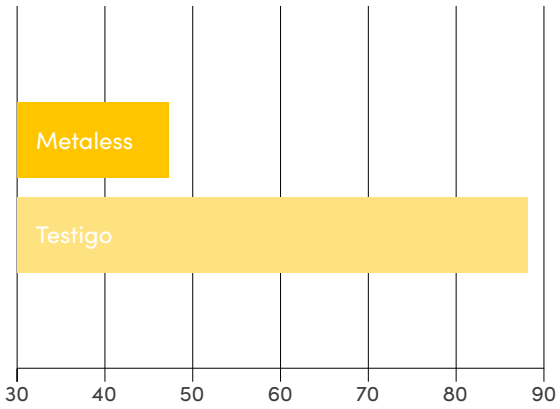
30-80 g/hL (dosis máxima).

Envases:

Bolsas de 2 kg.



Reducción del cobre, hierro y polifenoles totales (D.O. 280 nm) después del tratamiento con Metaless (30 g/hl).



Tendencia a desarrollar el pinking (aumento % D.O. 540 nm por efecto de la oxidación) después del tratamiento con Metaless (30 g/hL).

CARBONES

Carb-Off

miniTubes AF

Carbón desodorante para corregir los defectos organolépticos provocados por Botrytis o por otros microorganismos contaminantes. Particularmente eficaz contra los fenoles volátiles, geosmina y aromas aliáceos.

Dosis:	Envases:
Hasta 100 g/hL (dosis máxima).	Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.

Grandecó

miniTubes AF

Carbón decolorante con elevado poder adsorbente frente a sustancias colorantes presentes en los vinos. La tecnología miniTubes™ ha permitido obtener un carbón que no genera polvo y tiene una humectabilidad excepcional, lo que permite ahorrar tiempo en la fase de preparación.

Dosis:	Envases:
Hasta 100 g/hL (dosis máxima).	Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.

Carbodec DC

AF

Carbón decolorante de elevada eficacia.

Dosis:	Envases:
Hasta 100 g/hL (dosis máxima).	Sacos de 10 kg.

Carbodec Plus

AF

Carbón decolorante muy fino, con acción sobre el control de la tonalidad en el vino acabado.

Dosis:	Envases:
Hasta 100 g/hL (dosis máxima).	Sacos de 15 kg.

Clean-UP

AF

Carbón desodorante para corregir los defectos organolépticos provocados por microorganismos contaminantes. Eficaz contra los fenoles volátiles, geosmina y aromas aliáceos.

Dosis:	Envases:
Hasta 100 g/hL (dosis máxima).	Sacos de 20 kg.

CLARIFICANTES DE ORIGEN VEGETAL

Phytokoll® App

AF *only the powder form*

Proteína de patata y proteína de guisante. Permite alcanzar tanto la clarificación como la eliminación de las fracciones oxidadas del color. Es eficaz en la flotación de mostos difíciles, donde los distintos productos básicos no logran formar un sombrero suficientemente compacto. En los vinos blancos y rosados, en combinación con Topgran+, facilita las operaciones de filtración, mejora la limpieza aromática y la estabilización del color. También disponible en forma líquida

Dosis:	Envases:
Phytokoll App: 10-30 g/hL. Phytokoll App-L: 50-150 g/hL.	Phytokoll App: bolsas de 500 g y sacos de 15 kg. Phytokoll App-L: cubos de 20 kg y bidones de 175 kg.

Phytokoll® K

AF

Clarificante a base de quitosano pre-activado y proteínas vegetales. En la clarificación de los mostos blancos y rosados, facilita la clarificación y la eliminación del color. Se utiliza tanto en clarificación estática como en flotación. En la clarificación de vinos blancos y rosados para limpiar la masa, eliminar el color y las fracciones polifenólicas oxidables (catequinas y leucoantocianos), y contribuir al control microbiológico. En general, la clarificación con Phytokoll K ayuda a mejorar la vida útil de los productos tratados.

Dosis:	Envases:
5-20 g/hL.	Bolsas de 500 g y sacos de 15 kg.

Claracel Vip

AF

Clarificante con actividad reguladora de la fermentación. Descompone rápidamente los coloides y la carga polifenólica con producción de sedimentos compactos. La fibra polisacárida favorece una buena progresión de la fermentación.

Dosis:	Envases:
40-100 g/hL.	Sacos de 15 kg.

Clarapol VIP

AF

Clarificante y estabilizante con PVPP y proteína vegetal. En el tratamiento de los vinos blancos y rosados es eficaz en la prevención de fenómenos oxidativos sobre el color y los aromas.

Dosis:	Envases:
10-50 g/hL.	Sacos de 15 kg.

Clarasi VIP

AF

Clarificante y estabilizante para vinos blancos a base de proteínas vegetales; elimina polifenoles, catequinas, leucoantocianos y sustancias implicadas en el envejecimiento oxidativo de los vinos blancos. Gracias a la eliminación de sustancias oxidadas restaura los productos afectados por el envejecimiento prematuro.

Dosis:	Envases:
20-100 g/hL.	Bolsas de 500 g y sacos de 15 kg.

CLARIFICANTES COMPLEJOS

Kolirex™ Go Fresh G

miniTubes AF

Clarificante específico capaz de reducir drásticamente el contenido de riboflavina del vino. También es útil para corregir la concentración polifenólica y estabilizar el color en el tiempo. Está permitido en la vinificación ecológica. Tecnología miniTubes™.

Dosis:	Envases:
Prevenir el gusto de luz: 2-30 g/hL en función de la concentración de riboflavina. Corrección y estabilización del color: 5-10 g/hL.	Sacos de 10 kg.

Mosaico Protect

miniTubes AF

En los vinos blancos y rosados, para la clarificación, la estabilización y el afinado organoléptico. Los derivados de la levadura son responsables de la atenuación de las notas ácidas y de un mayor equilibrio en boca. La reactividad del quitosano con los compuestos oxidados, así como con Fe y Cu, contrarresta los fenómenos oxidativos, restituyendo frescor gustativo, reduciendo las notas amargas y restaurando la adecuada tonalidad del vino.

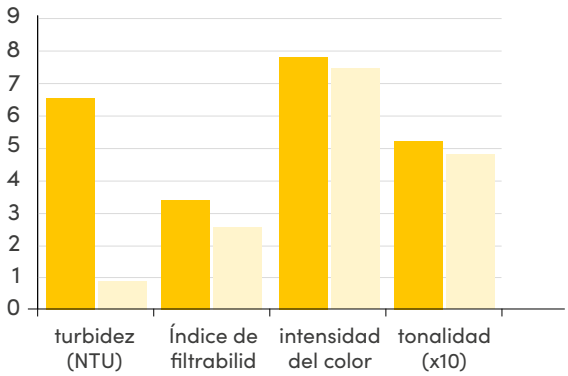
Dosis:	Envases:
10-30 g/hL.	Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.

Mosaico Round

miniTubes AF VEGAN FRIENDLY

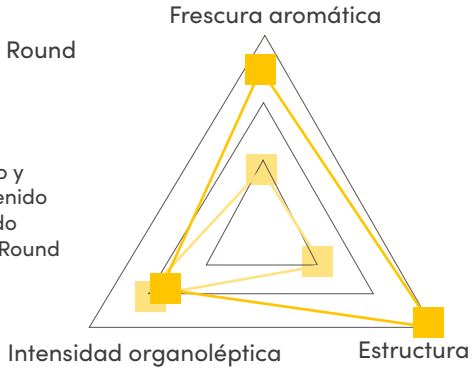
En vinos tintos y rosados corrige los defectos oxidativos del color, suaviza la aspereza tánica, da volumen en boca y aumenta la filtrabilidad. Los derivados de levadura vuelven el vino más suave y equilibrado. Los derivados de la quitina aseguran la eliminación de fracciones oxidables, por último, la acción del quitosano reduce los riesgos de contaminación por parte de Brettanomyces

Dosis:	Envases:
10-30 g/hL.	Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.



Mosaico Round
Testigo

Perfil analítico y sensorial obtenido en vino tratado con Mosaico Round (30/hL).



Kolirex™ CP

miniTubes AF VEGAN FRIENDLY

Durante la fermentación alcohólica, elimina los polifenoles oxidados e incrementa la estabilidad proteica. PVPP ayuda a obtener limpieza y frescura aromática. Las fibras de celulosa intervienen regulando la cinética fermentativa.

Dosis:	Envases:
30-50 g/hL.	Sacos de 10 kg.

Clarapol DC

Basado en PVPP y caseinato, adsorbe las sustancias polifenólicas oxidables, mejora la limpidez y reduce la presencia de metales indeseados y el contenido proteico de los vinos.

Dosis:	Envases:
10-50 g/hL.	Bolsas de 500 g y sacos de 10 kg.

Mosaico Hype

miniTubes

Clarificante a base de extracto proteico de levadura. Utilizado en vinos tintos, reduce la astringencia y las notas vegetales sin afectar significativamente al color. En vinos blancos y rosados reduce las notas amargas y, en general, aporta una mayor limpieza organoléptica.

Dosis:	Envases:
Vinos tintos: 5–30 g/hL (dosis máxima 60 g/hL). Vinos blancos y rosados: 3–10 g/hL (dosis máxima 30 g/hL).	Bolsas de 500 g.

Mosaico Hype
Testigo

Perfil organoléptico obtenido en vino tinto Merlot tratado con Mosaico Hype (20 g/hL).

Clarasi DC

A base de caseinato (> 65%), se recomienda tanto en productos con un evidente enturbiamiento oxidásico como en vinos sanos para evitar o reducir los fenómenos oxidativos en el tiempo. Contrarresta eficazmente las quiebras metálicas, en particular el fosfato férrico.

Dosis:	Envases:
20-100 g/hL.	Bolsas de 1 kg y sacos de 25 kg.

Albakoll™ R

Clarificante y estabilizante para vinos tintos; permite alcanzar rápidamente una notable brillantez, favoreciendo los procesos sucesivos, aumentando la filtrabilidad y asegurando la estructura del vino en el tiempo. Basado en gelatina y proteínas vegetales.

Dosis:	Envases:
40-80 g/hL.	Bolsas de 1 kg y sacos de 25 kg.

ALBÚMINA

Albumina

Para la clarificación de vinos tintos. Elimina los taninos astringentes de los vinos de prensa. Suaviza el amargor en vinos jóvenes y se une a los polifenoles inestables, mejorando así la tonalidad y la estabilidad del color.

Dosis:	Envases:
2-10 g/hL.	Bolsas de 500 g y sacos de 10 kg.

CASEINATO K

Proten-100

Caseinato potásico para la clarificación de mostos y de vinos blancos y rosados; dotado de acción curativa y preventiva de los fenómenos de oxidación y de envejecimiento de los vinos.

Dosis:	Envases:
20-50 g/hL.	Bolsas de 1 kg y sacos de 20 kg.

GELATINAS

Sologel

AF

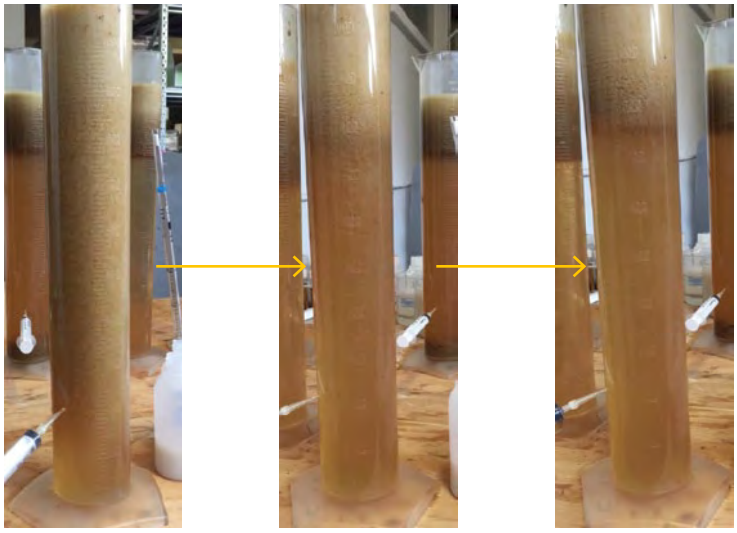
Gelatina de elevado grado de hidrólisis en solución estabilizada de alta concentración (> 50%). Sumamente reactiva con los compuestos tánicos de los vinos. Ideal para flotación de mostos y para vinos jóvenes y prensados.

Dosis:	Envases:
Mostos: 10-15 ml/hL para mostos procedentes de prensado suave o drenaje. Hasta 80-120 ml/hl en flotación. Vinos: 5-40 ml/hL, dependiendo del contenido tánico del vino.	Garrafas de 25 kg y IBC de1200 kg.

Easygel

Gelatina de elevado bloom y alta densidad de carga, soluble en frío. Para la clarificación de mostos en flotación.

Dosis:	Envases:
10-40 g/hL. Dispersar en 1% de agua y agregar al mosto	Bolsas de 1 kg y sacos de 25 kg.



Tiempo 0 **1 minuto** **2 minutos**

Velocidad de subida del sombrero de hollejos durante la flotación con Easygel (10 g/hL) y Topgran+ (20 g/hL).

Gelatina 40

Solucion estabilizada de gelatina al 40% con un elevado grado de hidrólisis. Para vinos jóvenes y prensados.

Dosis:	Envases:
2,5-20 g/hL de materia seca o más, dependiendo del contenido tánico del vino.	Botellas de 1 kg, garrafas de 25 kg y IBC de 1100 kg.

Gelatina Nebulizzata

Polvo de granulometría muy fina, soluble en agua fría.

Dosis:	Envases:
10–50 g/hL según la aplicación.	Bolsas de 500 g y sacos de 25 kg.

Gelatina Oro Macinata

AF

Gelatina de baja hidrólisis, soluble en agua tibia. Elimina la tanicidad en exceso en vinos tintos estructurados.

Dosis:	Envases:
0,5-3 g/hL.	Bolsas de 1 kg y sacos de 25 kg.

ICTIOCOLA

Ittiocolla S

Cola de pescado para la clarificación y la brillantez de los vinos blancos y rosados y para el afinado de vinos tintos de gama alta. Fácil de preparar.

Dosis:	Envases:
0,5-3 g/hL.	Bolsas de 500 g.

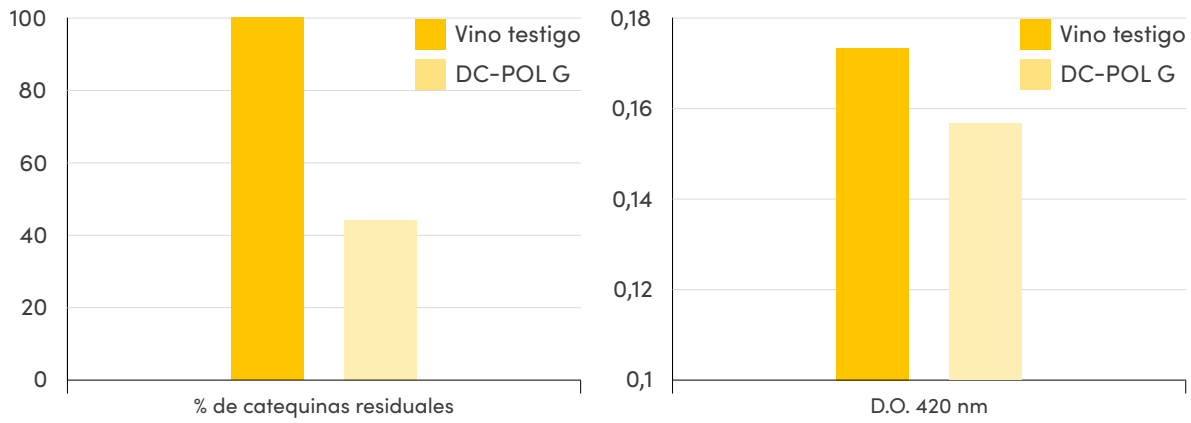
PVPP

DC-POL G

miniTubes AF

Utilizado en mostos y vinos blancos y rosados, elimina los polifenoles oxidados y oxidables. Previene el deterioro oxidativo y rejuvenece los vinos oxidados, que resultan más frescos y limpios. La ausencia de polvo y la inmediata humectabilidad de los granos son los puntos fuertes del producto.

Dosis:	Envases:
Mostos: 10-40 g/hL. Vinos: 5-20 g/hL. Hasta 80 g/hL (dosis máxima).	Bolsas de 1 kg y sacos de 10 kg.



Reducción del color y del contenido de catequinas (mosto de Moscatel tratado con 15 g/hL).

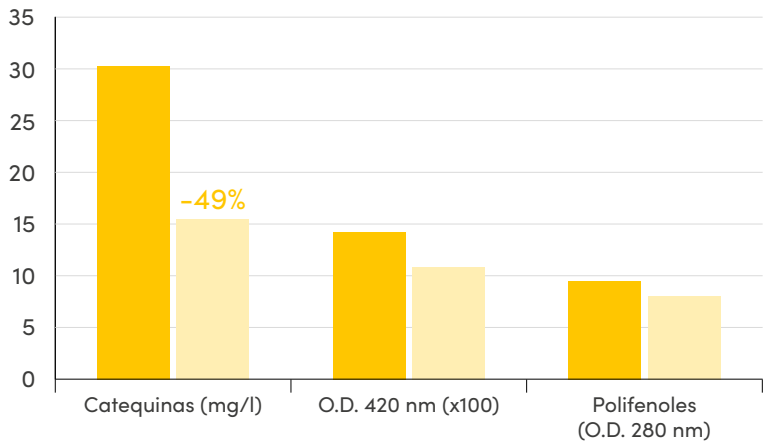
CLARIFICANTES

DC-POL Max

miniTubes

PVPP para la eliminación de catequinas, polifenoles oxidados y oxidables en mostos y vinos blancos y rosados. Previene el deterioro oxidativo y rejuvenece los productos oxidados que son más frescos y limpios. La acción sobre las catequinas y la practicidad de uso son los puntos fuertes del producto.

Dosis:	Envases:
Mostos: 10-40 g/hL. Vinos: 5-20 g/hL. Hasta 80 g/h (dosis máxima).	Bolsas de 1 kg y sacos de 10 kg.



Reducción del contenido de catequinas, color y polifenoles totales con DC-POL Max (40 g/hL). Vino Catarratto (2021).

VARIOS

Poliferm P

Clarificante diseñado específicamente para la toma de espuma en granvás. El PVPP y la celulosa nos permiten obtener una mayor frescura y limpieza aromática a la vez que regulan la cinética fermentativa optimizando el rendimiento de la levadura seleccionada.

Dosis:	Envases:
20-50 g/hL.	Sacos de 10 kg.

SIL-30

Solución alcalina estabilizada de sol de sílice al 30%. Ideal para flotación y para la clarificación de los vinos, en combinación con la gelatina.

Dosis:	Envases:
50-100 g/hL.	Garrafas de 25 kg y IBC de 1200 kg.

FOCUS ON

Clarificantes

BENTONITA Y ESTABILIDAD COLOIDAL EN VINOS TINTOS

Los vinos son dispersiones coloidales que pueden mantenerse estables en el tiempo, permaneciendo claros o volverse inestables con la formación de turbidez o de depósitos. **En los vinos tintos, la inestabilidad coloidal es una de las causas de la pérdida de sustancia colorante.**

Las **fig. 1** y la **fig. 2** muestran los valores de la prueba de inestabilidad coloidal realizada después de 6 y 12 meses de almacenamiento y la prueba de choque térmico después de **6 meses**. El vino tratado con Absolute Gold permanece siempre perfectamente estable.

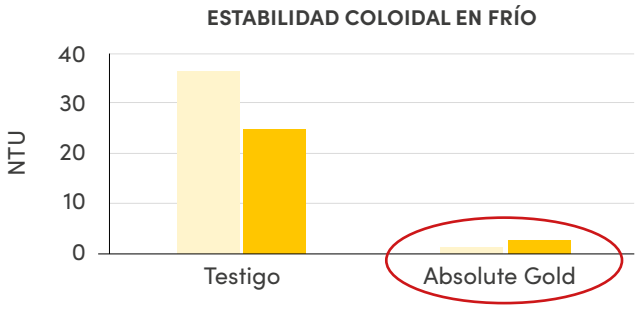


Fig 1. *Resultados de la prueba en frío (almacenamiento de vinos a 4°C durante 48 horas) en vino clarificado. El Vino es estable por ΔNTU <2 (Δ antes y después de la prueba).*

6 meses

12 meses

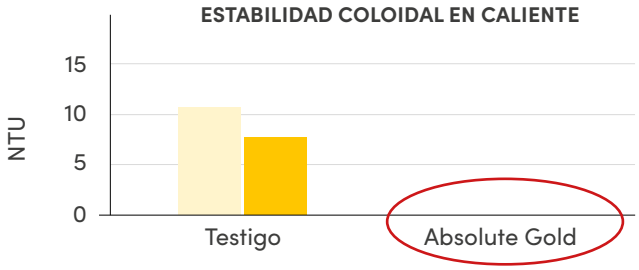


Fig 2. *Resultados de la prueba de choque (almacenamiento de vinos a 40°C durante 24 horas y 7 días) sobre vino clarificado. El Vino es estable por ΔNTU <2 (Δ antes y después de la prueba).*

6 meses_24 h

6 meses_7 días

FOCUS ON

Clarificantes

LA FLOTACIÓN EN LA VINIFICACIÓN DE BLANCOS Y ROSADOS

La flotación, a pesar de ser empleada para la clarificación de mostos desde hace tiempo, debe adaptarse cada año a las condiciones del mosto, la variedad de uva a procesar y al producto final que se quiere obtener.

CONDICIONES DE UNA BUENA FLOTACIÓN:

Despectinización completa: No es posible una buena flotación en presencia de pectinas no degradadas. Las variedades aromáticas y las uvas poco maduras pueden tener pectinas más difíciles de hidrolizar. También son factores clave la temperatura del mosto (las enzimas pectolíticas trabajan más rápido a temperaturas > 12 ° C), el tiempo de contacto con la enzima y la concentración de actividad.

Sólidos en suspensión: El contenido ideal es entre 5 y 10%. Los niveles demasiado bajos no garantizan el necesario soporte a la flotación y el exceso de sólidos impide el ascenso óptimo del sombrero o provoca una recaída rápida del mismo.
Dosificación adecuada de bentonita: para facilitar el ascenso del sombrero, disminuir la turbidez y garantizar una estabilización inicial de las proteínas.

OTROS OBJETIVOS FUNDAMENTALES:
Seguridad de un buen ascenso del sombrero para obtener la clarificación de toda la masa del mosto.
Eficacia de la clarificación no solo frente a la turbidez sino también hacia la microflora y el exceso de polifenoles.
Velocidad de clarificación para evitar el inicio espontáneo de la fermentación.

Existen varios productos que pueden ser empleados en **flotación**, la elección depende del objetivo tecnológico establecido, pero sobre todo de las características del mosto, que varían mucho de una vendimia a otra.

	PRACTICI-DAD	VELOCIDAD DE ACCIÓN	LIMPIEZA	COMPACTACIÓN DEL SOMBRERO	ELIMINACIÓN DEL COLOR	ELIMINACIÓN DE CATEQUINAS	ELIMINACIÓN M.O.	ELIMINACIÓN DE METALES	
KitoClear	****	****	****	*	**		***	*	
Phytokoll K		**	*	***	**	**	*		
Phytokoll App				****	**	**			
Phytokoll App-L	***			****	**	**			
Phytokoll VIP					****	***			
Phytokoll VIP-L	***				****	***			
Sologel	****	**	**						
Easygel		***	***	***		**			

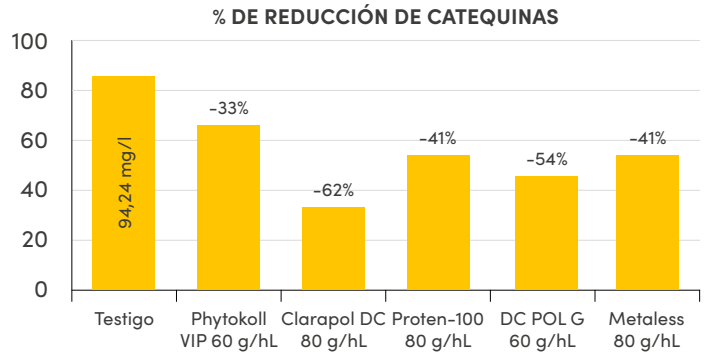
FOCUS ON

Clarificantes

CATEQUINAS, METALES Y OXIDABILIDAD DE LOS VINOS BLANCOS

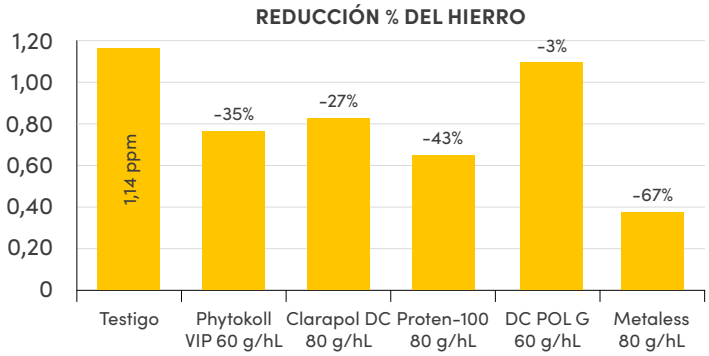
Las **catequinas**, o **flavonoles**, son un grupo de compuestos pertenecientes a la familia de los fenoles. La oxidación de las catequinas es responsable de las alteraciones del color, es decir, del pardeamiento. La tendencia al pardeamiento se puede frenar reduciendo los factores que provocan la aparición del problema, en particular:

- **Catequinas**, receptores de oxígeno;
- **Cobre y Hierro,** catalizadores de las reacciones.



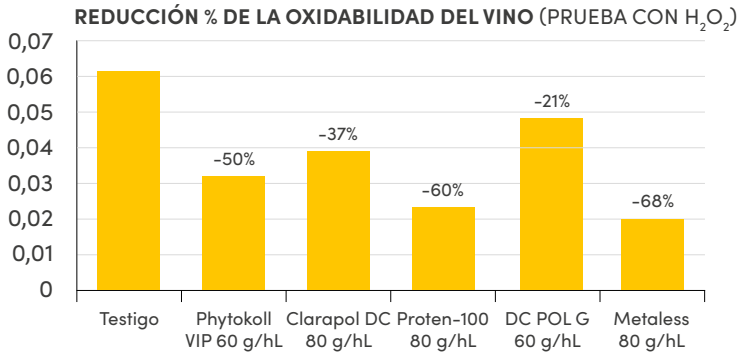
REDUCCIÓN DE LAS CATEQUINAS.

Clarapol DC y **DC POL G** (gráfico 1) son los productos más efectivos de cara a la reducción del contenido de catequinas.



REDUCCIÓN DE LOS METALES.

Metaless y **Proten-100** (gráfico 2), además de una buena reducción de las catequinas, tienen una excelente capacidad desmetalizadora.



RESISTENCIA A LA OXIDACIÓN.

Reduciendo las catequinas y los metales (gráfico 3), **Metaless** y **Proten-100** garantizan resultados óptimos en términos de **resistencia al pardeamiento**. Los vinos ecológicos se pueden tratar con Phytokoll VIP, especialmente con dosis altas.

Los estabilizantes

Proteger la calidad desde la cosecha hasta el embotellado

Un conjunto de propuestas para obtener mostos y vinos libres de compuestos indeseados (fitosanitarios, off-flavour, H_2S, etc), para poder trabajar reduciendo el uso de SO_2 y prolongar la vida útil de los productos.

BEST SELLER

Best Seller

Fito-stop | Battkill XXL | Stabilya | Redox Longevity

Fito-Stop

Elimina eficazmente un amplio rango de antioídicos, antimildium, antibotríticos e insecticidas. Durante la fermentación, facilita la cinética de *S. cerevisiae*, evitando el incremento de la acidez volátil. Tecnología miniTubes™.

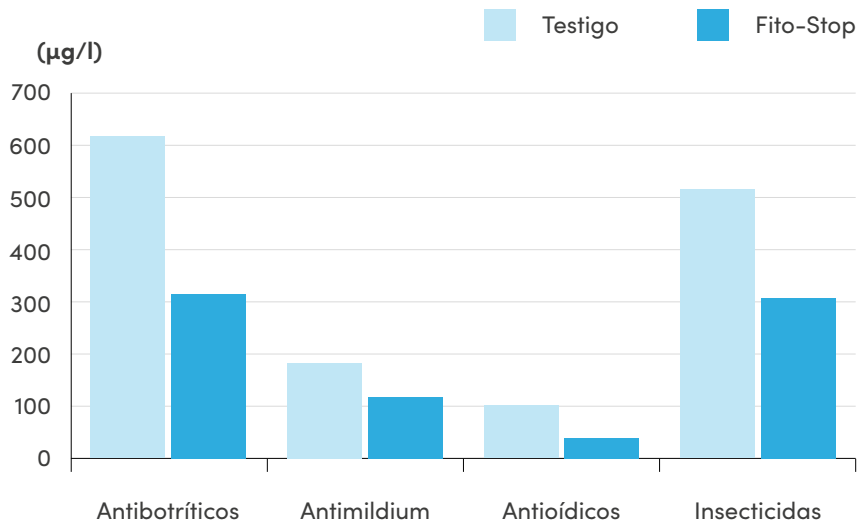
Dosis:

Durante la fermentación: 2-5 g/hL.
Vinos: 20-100 g/hL.

Envases:

Sacos de 10 kg.

AF · VEGAN FRIENDLY · organic DAL CIN · miniTubes



Eliminación de pesticidas con Fito-Stop (5 g/hL) añadido a inicio de la fermentación alcohólica. Resultados promedio sobre 5 mostos.

A los mostos iniciales se les añadió: 5 antibotríticos, 2 antimildium, 3 antioídicos, 5 insecticidas.

Stabilya

Goma arábiga en polvo obtenida de Acacia senegal. Actúa como coloide protector de la materia colorante y, de forma más general, de los flavonoles. En vinos tintos ricos en quercetina y expuestos al riesgo de precipitación de la forma aglicona, Stabilya proporciona una protección continua en el tiempo.

Dosis:

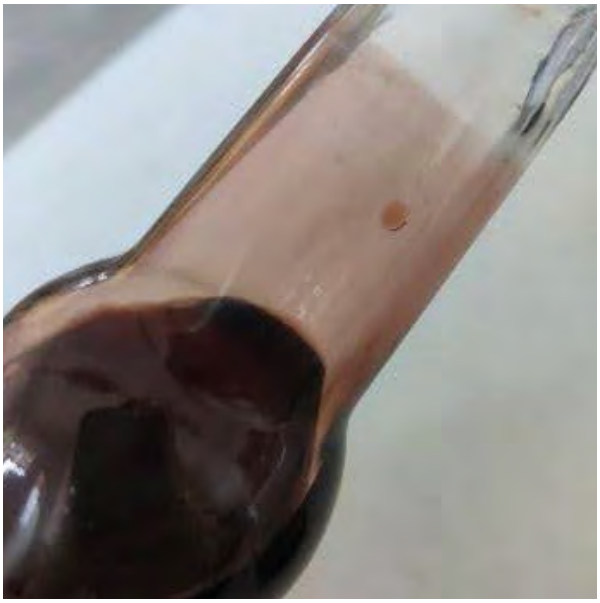
10–30 g/hL (dosis máxima).

Envases:

Bolsas de 2 kg.

NEW AF VEGAN FRIENDLY organic DAL CIN

Testigo



Stabilya (30g/hL)

Estabilidad coloidal y del color: después de 2 meses de almacenamiento, el vino Sangiovese no tratado presenta una capa de materia colorante. El mismo vino tratado con Stabilya (30 g/hL) no presenta depósito de color.

Battkill XXL

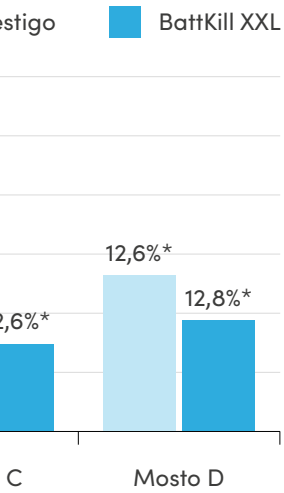
Quitosano líquido activado para prevenir el desarrollo de bacterias lácticas durante la fermentación, en vinos bases de espumosos, durante la toma de espuma y durante el afinado y el almacenamiento. Encaja en un protocolo de reducción de SO_2.

Dosis:

160-350 g/hL.

Envases:

Garrafas de 5 kg, 25 kg y 175 kg.



Con la misma levadura y nutrición, el uso de BattKill XXL (230 ml/hL) durante la fermentación alcohólica permitió obtener vinos con una acidez volátil sistemáticamente inferior respecto al testigo. Los mostos de partida presentaban una carga de microflora indígena de aproximadamente 500.000 células/ml.

*Los porcentajes se refieren al grado alcohólico

Redox Longevity

Evita alteraciones en los aromas y el color de los vinos embotellados. Añadido al vino listo para embotellar, actúa contra el gusto de luz a través de mecanismos preventivos y curativos.

Dosis:

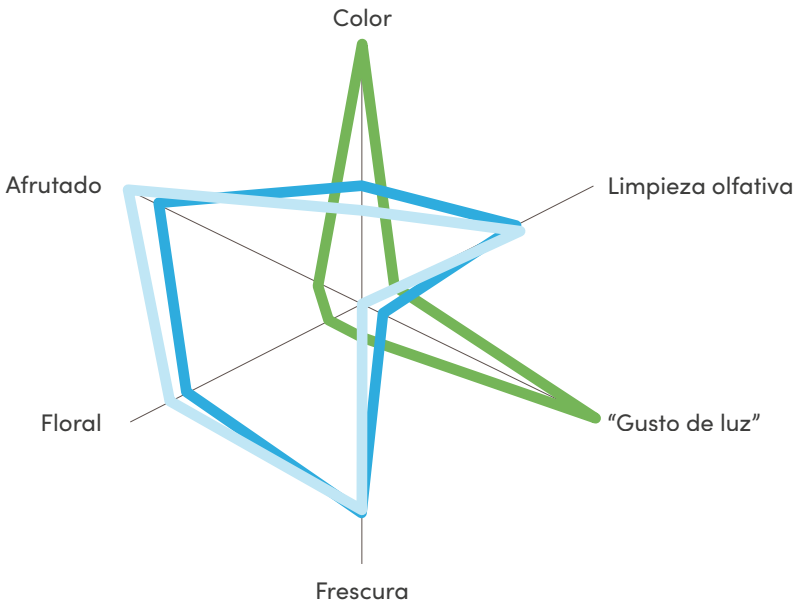
5-20 g/hL. Añadir inmediatamente antes de la filtración final previa al embotellado. Se recomienda comprobar el índice de filtrabilidad del vino justo después de la adición.

Envases:

Bolsas de 1 kg.

AF

- Vino testigo no iluminado
- Vino después del la iluminación
- Vino + Redox Longevity (10 g/hL) después de la iluminación



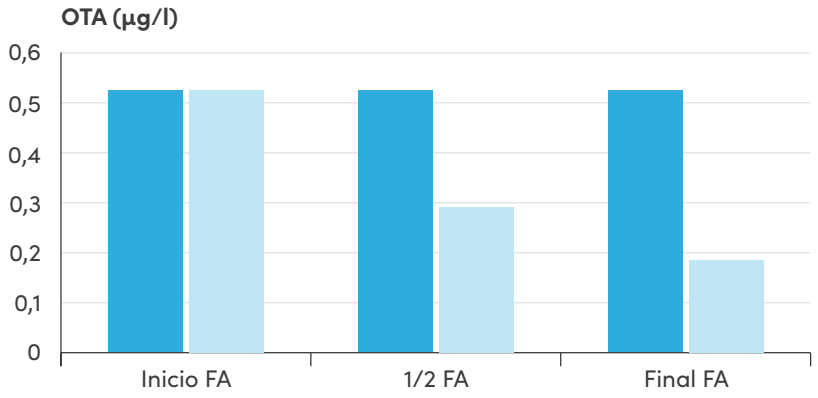
Otros productos de la categoría:

TRATAMIENTOS ESPECÍFICOS

Atoxil

Gracias a la acción conjunta del carbón activado y las fibras (de celulosa) de Polimersei, adsorbe eficazmente las micotoxinas, en particular la Ocratoxina A, presentes en mostos y vinos.

Dosis:	Envases:
50-100 g/hL.	Sacos de 20 kg.



Reducción de la ocratoxina A (OTA) durante la fermentación alcohólica obtenida con la adición de Atoxil (100 g/hL).

Copper DC

Sulfato de cobre para la eliminación de aromas de reducido.

Dosis:	Envases:
10 g/hL en general son suficientes.	Botellas de 1 kg, garrafas de 5 kg y 25 kg.

Mer-Capta

miniTubes AF

Citrato de cobre en soporte inerte para la eliminación de aromas reducidos causados por H_2S y mercaptanos.

Dosis:	Envases:
5-20 g/hL (dosis máxima 50 g/hL).	Bolsas de 2 kg.

PROTECCIÓN MICROBIOLÓGICA

Battkill

miniTubes AF

A base de quitosano para evitar el desarrollo de bacterias lácticas y de la fermentación maloláctica en los vinos blancos, rosados, tintos y en vinos base de espumosos. Forma parte del protocolo de reducción SO_2.

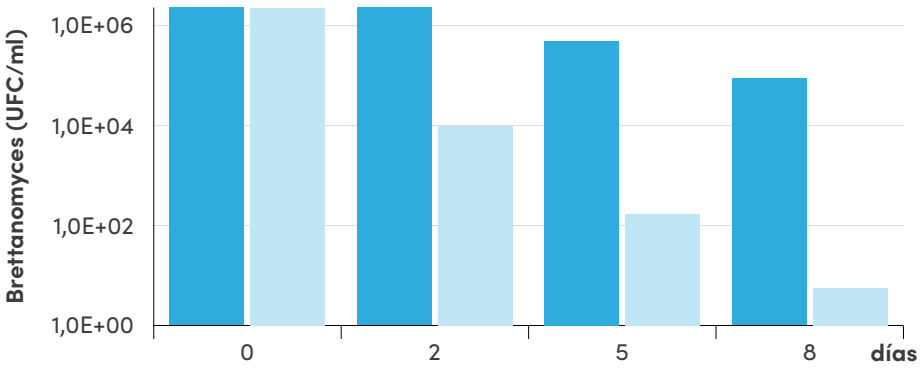
Dosis:	Envases:
Después de la fermentación alcohólica: 15–30 g/hL. Estabilización después de la FML: 20–30 g/hL. Vino base para espumosos: 10–20 g/hL.	Botes de 500 g y bolsas de 2 kg.

Brettkill

miniTubes AF

A base de quitosano para evitar el desarrollo de Brettanomyces y la producción de fenoles volátiles. Se utiliza en todos los vinos, especialmente durante el afinado de los vinos tintos después de la fermentación maloláctica. Forma parte del protocolo de reducción SO_2.

Dosis:	Envases:
5-15 g/hL. Dosis más altas en caso de vinos turbios.	Botes de 500 g.



VT + BrettKill (10 g/hL)

Vino testigo

Inhibición del desarrollo de Brettanomyces bruxellensis en el vino tinto, con y sin adición de Brettkill.

Liquisol 15K

Solución acuosa de bisulfito de potasio con un contenido de SO_2 al 15%.

Dosis:	Envases:
Según las necesidades, teniendo en cuenta que: 10 g/hL aportan 15 mg/l de SO_2.	Garrafas de 25 kg.

Liquisol 63N

Solución acuosa de bisulfito de potasio con un contenido de SO_2 al 63%.

Dosis:	Envases:
Según las necesidades, teniendo en cuenta que: 10 g/hL aportan aprox. 63 mg/l de SO_2 y 13,8 mg/l de NFA.	Garrafas de 25 kg.

Fumaric H+

AF

Ácido fumárico puro. En los vinos inhibe el crecimiento y el desarrollo de bacterias lácticas.

Dosis:	Envases:
Tras la FA para evitar la FML: 30-60 g/hL; para estabilizar después de la FML: 30-50 g/hL; en las bases de espumosos: a partir de 30 g/hL.	Sacos de 5 kg y de 25 kg

ESTABILIDAD TARTÁRICA

Super-40™

AF

Ácido metatártarico puro, con alto índice de esterificación y perfectamente soluble. Indicado para vinos con estabilidad proteica o coloidal.

Dosis:	Envases:
10 g/hL (dosis máxima).	Bolsas de 1 kg.

Super-40™ Special

AF

Ácido metatártarico puro, con alto índice de esterificación. Especialmente adecuado para vinos que tienden a formar opalescencia en frío debido a la combinación de ácido metatartárico con los coloides presentes.

Dosis:	Envases:
10 g/hL (dosis máxima).	Bolsas de 1 kg.

Karmelosa L

Carboximetilcelulosa en solución acuosa para la estabilización tartárica de los vinos blancos. La forma líquida facilita la homogeneización del producto en el vino.

Dosis:	Envases:
75-300 ml/hL (dosis máxima).	Botellas de 1 kg, garrafas de 5 kg y de 25 kg, bidones de 220 kg y IBC de 1000 kg.

Cristall Ca

AF

Potente germen de nucleación para inducir la precipitación del ion calcio en vinos blancos, tintos y rosados. Se elimina cualquier exceso de Cristall Ca, evitando incurrir en precipitaciones insidiosas en la botella.

Dosis:	Envases:
20-50 g/hL.	Sacos de 5 kg y de 25 kg.

Cristall Stop

AF

Para la precipitación de los excesos de los iones K y Ca, permite la estabilización tartárica en un único proceso y evita de incurrir en precipitaciones insidiosas de calcio en la botella.

Dosis:	Envases:
40-100 g/hL.	Sacos de 5 kg y de 15 kg.

Cristallgen

Gérmenes de cristalización purísimos con una granulometría homogénea y óptima para favorecer la precipitación rápida del bitartrato de potasio. Eficaz para instalaciones discontinuas y continuas.

Dosis:	Envases:
20-40 g/hL.	Bolsas de 1 kg y sacos de 25 kg.

Nuovo Cristallgen

Gérmenes de cristalización que actúan para reducir el ion de calcio y el bitartrato de potasio. Acción rápida y segura sin precipitaciones en la botella.

Dosis:	Envases:
20-40 g/hL.	Bolsas de 1 kg y sacos de 25 kg.

GOMA ARÁBIGA

Délite

Goma arábiga de cadena lineal y poco ramificada procedente de piedras de la *Acacia senegal*. Atenúa sensaciones astringentes y ácidas y da una mayor suavidad. En nariz reduce las notas vegetales dando protagonismo a los aromas frescos y afrutados. Utilizado en el vino espumoso y de aguja reduce las posibles asperezas gustativas y mejora el aspecto del "perlage". Tiene un efecto positivo sobre la estabilidad del color.

Dosis:	Envases:
Dosis máxima: 130 g/hL.	Garrafas de 10 kg y de 25 kg, bidones de 220 kg y IBC de 1100 kg.

Délite Green

Goma arábiga ecológica obtenida de piedras de *Acacia senegal*. Atenúa las sensaciones de astringencia y acidez en boca y las notas vegetales en nariz. En los vinos tintos, disminuye la reactividad de los taninos con las proteínas de la saliva. En los vinos blancos da plenitud y dulzura. En conclusión, es posible obtener una mejora general del vino aportando una mayor suavidad y equilibrio y acentuando la frescura de los aromas. Cuando se emplea en los vinos espumosos y de aguja reduce las posibles asperezas gustativas y mejora el aspecto del "perlage".

Dosis:	Envases:
Dosis máxima: 130 g/hL.	Garrafas de 5 kg.

Para las instrucciones de uso de Cristall Ca, Cristall Stop, Cristallgen y Nuovo Cristallgen, seguir estrictamente las indicaciones de las respectivas etiquetas y fichas técnicas.

Gommarabica™ DC

Goma arábiga, procedente de piedras de *Acacia seyal*, caracterizada por un alto peso molecular y con una estructura compacta y poco colmatante. Reduce las sensaciones de amargor y otorga suavidad, volumen y redondez, con una mejora general de los vinos. Mejora significativamente la acción del ácido metatartárico.

Dosis:	Envases:
Dosis máxima: 110 g/hL.	Botellas de 1 kg, garrafas de 10 kg y de 25 kg, bidones de 220 kg y IBC de 1100 kg.

Liquirab 100

Goma arábiga, procedente de piedras de *Acacia seyal*; es la que tiene mayor filtrabilidad de la gama Dal Cin, por lo que también se puede utilizar a dosis altas, sin afectar a las membranas de filtración y a la limpidez del vino. Desempeña una importante función suavizadora y afinadora, otorga una estructura más completa y envolvente al vino, suavizando la aspereza tánicas. Coadyuva en la acción del ácido metatartárico.

Dosis:	Envases:
Dosis máxima: 130 g/hL.	Garrafas de 10 kg y de 25 kg, bidones de 220 kg y IBC de 1050 kg.

Polvarabica DC

AF

Goma arábiga en polvo, obtenido de la Acacia, y caracterizado por la solubilidad inmediata. La estructura ramificada con alto peso molecular es ideal tanto para conferir estructura y suavidad como para mejorar la estabilidad tartárica.

Dosis:	Envases:
10–30 g/hL.	Sacos de 5 kg.

Easydry

AF

Goma arábiga en polvo, obtenido de la Acacia, con buena solubilidad en agua y vino. Muestra un efecto favorable sobre la estabilidad tartárica y con dosis altas se aprecia también un efecto suavizador y reductor de las notas herbáceas.

Dosis:	Envases:
10–30 g/hL.	Sacos de 10 kg.

Easyrab

Easyrab es una solución estabilizada de goma arábiga obtenida del árbol de *Acacia seyal*. Se utiliza en vinos para mejorar la suavidad en boca y preservar los aromas a lo largo del tiempo.

Dosis:	Envases:
Dosis máxima: 130 g/hL.	Garrafas de 25 kg, bidones de 220 kg e IBC de 1000 kg.

EQUILIBRIO REDOX

Redox DC

Evita las alteraciones del color y reduce el potencial de oxido-reducción. Se puede añadir en cualquier momento, mejor en los vinos filtrados y listos para ser embotellados. Indispensable en el caso de la pasteurización en botella o del llenado en caliente.

Dosis:	Envases:
10-40 g/hL.	Bolsas de 1 kg.

Redox Arom

Añadido directamente sobre la uva o el mosto, Redox Arom crea un ambiente de oxido reducción óptimo tal que permite una mayor y rápida estabilización de los aromas varietales presentes y de los compuestos fenólicos, evitando oxidaciones precoces o polimerizaciones, que comprometeran una posterior y correcta evolución del bouquet y del color.

Dosis:	Envases:
10-20 g/hL.	Bosas de 1 kg.

Super Redox

Antioxidante caracterizado por un excelente poder reductor y estabilizante. Se puede añadir en cualquier momento, a partir de la cosecha, para controlar el desarrollo de la microflora y prevenir la oxidación (pardeamiento del color, quiebras, etc.) de los vinos. Confiere frescura y longevidad.

Dosis:	Envases:
5-10 g/hL.	Bolsas de 1 kg.

FOCUS ON

Estabilizantes

PREVENCIÓN O ELIMINACIÓN DE LOS **DEFECTOS DE REDUCCIÓN** PARA:

- Evitar el olor de huevo podrido, col hervida, ajo...
- Recuperar el aroma afrutado de los vinos
- Garantizar un embotellado seguro.

PREVENCIÓN

Para evitar la formación de H_2S y mercaptanos del afinado:

- Separar las lías gruesas
- Evitar la sulfitación en presencia de lías activas

ELIMINACIÓN

Para eliminación del H_2S mercaptanos:

→ **COPPER**: citrato de cobre y sulfato de cobre para eliminar los defectos de compuestos azufrados ligeros.

→ **HARMONY CHERRY AND FLORAL:** derivado y tanino para la limpieza y complejidad.

→ **CHIPS:** maderas alternativas para conferir estructura y mejorar la limpieza organoléptica de los vinos.

→ **HARMONY FULL**: el afinado "sobre lías" para obtener todas las ventajas de la levadura.

→ **INFINITY FRUITY:** eliminar los mercaptanos y compuestos azufrados pesados sin afectar a los aromas y a la estructura del vino.

→ **TOP-TAN AR**: acción tanto preventiva como curativa contra todos los compuestos azufrados. Confiere estructura y complejidad al vino.

FOCUS ON

Estabilizantes

GOMAS ÁRABIGAS:

Origen, naturaleza química y aplicaciones

La goma arábiga es un polisacárido de alto peso molecular formado por un esqueleto proteico del que parten las ramificaciones de polisacáridos (arabinogalactanos).

Es producida por varias especies de Acacia, principalmente ***Acacia senegal*** (cuyas soluciones son levógiras y se conoce comercialmente como Kordofán) y ***Acacia seyal*** (con soluciones dextrógiras). Ambas gomas se utilizan en enología, pero sus diferencias químicas se reflejan en sus características y modos de uso.

Estas gomas tienen en común la capacidad de aportar volumen, cuerpo y suavidad al vino, atenuando las sensaciones astringentes. Además, consiguen conservar los aromas a lo largo del tiempo

EL DIFERENTE ORIGEN BOTÁNICO SE REFLEJA EN:

FILTRABILIDAD: la goma arábiga puede afectar en la filtrabilidad del vino al aumentar su poder espesante, este aumento depende no solo de la dosis utilizada y el poder espesante que ya posee el vino, sino también del origen de la goma utilizada: Gommarabica y Liquirab 100 (seyal), con una estructura compacta, tienen poca influencia en el I.F. Délite (senegal), con una estructura más "voluminosa", puede reducir significativamente la filtrabilidad del vino.

ESTABILIDAD TARTÁRICA: Gommarabica y Liquirab 100 realizan una buena acción estabilizadora hacia la precipitación de K bitartrato, permitiendo reducir o eliminar el uso del frío. (gráfico 1).

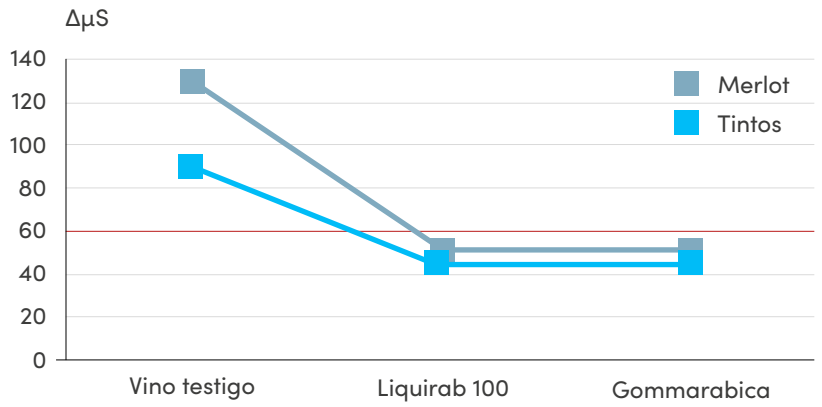


Gráfico 1: *efecto de la adición de Liquirab 100 años Gommarabica DC, ambos a 100 g/hL, sobre la estabilización tartárica de dos vinos tintos diferentes.*

ESTABILIDAD COLOIDAL: Délite actúa como un coloide protector contra las inestabilidades coloidales que afectan a los polifenoles y la materia colorante. Los vinos tintos con un color moderadamente inestable se pueden estabilizar con la adición de esta goma (gráfico 2).

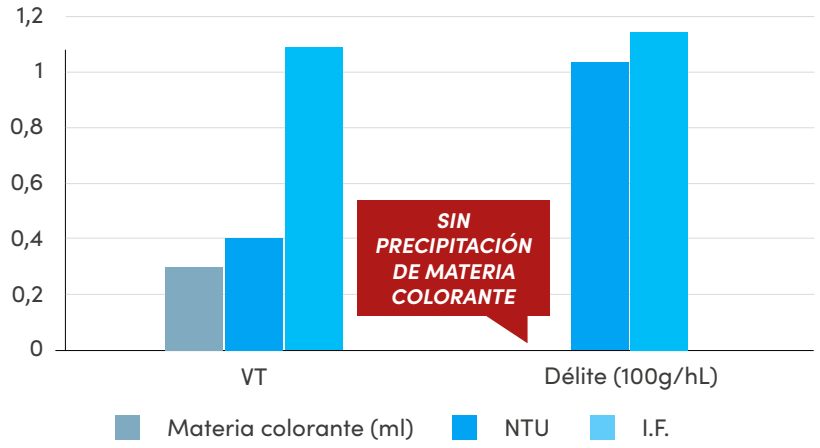


Gráfico 2: *colorante precipitado (ml/10 ml), NTU e I.F. en vino tinto con una inestabilidad en el color, después de un reposo a -4°C durante 6 días.*

FOCUS ON

Estabilizantes

VINOS TINTOS Y *BRETTANOMYCES*

Los vinos tintos, desde el término de la FML, están expuestos al riesgo de contaminación por *Brettanomyces*. Esta levadura particularmente furtiva, resiste altos niveles de SO_2 libre, tiene bajas necesidades nutricionales y se ve favorecida por un pH elevado. Se desarrolla en el vino produciendo fenoles volátiles de sabor off-flavour: 4-etilfenol y 4-etiguayacol, además de provocar un aumento de la acidez volátil. La mejor herramienta para combatir la contaminación de Brettanomyces es la estricta higiene de la bodega y en particular la de los contenedores de madera. A continuación se propone un protocolo de trabajo en caso de contaminación evidente pero también proporcionamos protocolos de prevención específicos.

CURA DE BRETTANOMYCES

(con fenoles volátiles perceptibles)

VINO TINTO LIMPIO O YA CLARIFICADO – TRAS LA FML

1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES, BOMBAS, TUBERÍAS

FASE	PRODUCTO	DURACIÓN
Prelavado	Agua desechable.	20 minutos
Limpieza	**Sgrommatore L** al 3% en agua tibia, con recirculación.	30 minutos
Enjuague	Agua limpia desechable, si es necesario neutralizar con una solución de ácido cítrico.	Hasta neutralizar el agua
Desinfección	**VKS** al 1% en agua potable, preferiblemente microfiltrada, a T° ambiente. Con recirculación.	20-30 minutos
Enjuague	Agua potable desechable, preferiblemente microfiltrada.	10 minutos

2. ELIMINACIÓN DE LA CARGA BACTERIANA CONTAMINANTE

PRODUCTO	DOSIS	TIEMPO DE CONTACTO
BrettKill	15 g/hL	Al menos 8-10 días, garantizando la perfecta homogeneizaciónde la masa tratada.

NOTA: el trasiego elimina BrettKill, exponiendo al vino a nuevo riesgo de contaminación.
Es fundamental garantizar la higiene de todo el equipo (ver punto 1).

3. ELIMINACIÓN DE FENOLES VOLÁTILES

PRODUCTO	DOSIS	TIEMPO DE CONTACTO
Carbo-Off + Polimersei	20 g/hL + 80 g/hL	24-48 horas con agitación lenta y protegido del oxígeno.

NOTA: 20 g/hL de Carb-Off es una dosis estándar. Recomendamos verificar la dosis real necesaria mediante pruebas de laboratorio. Es fundamental garantizar la higiene de todo el equipo (ver punto 1).

4. CLARIFICACIÓN FINAL

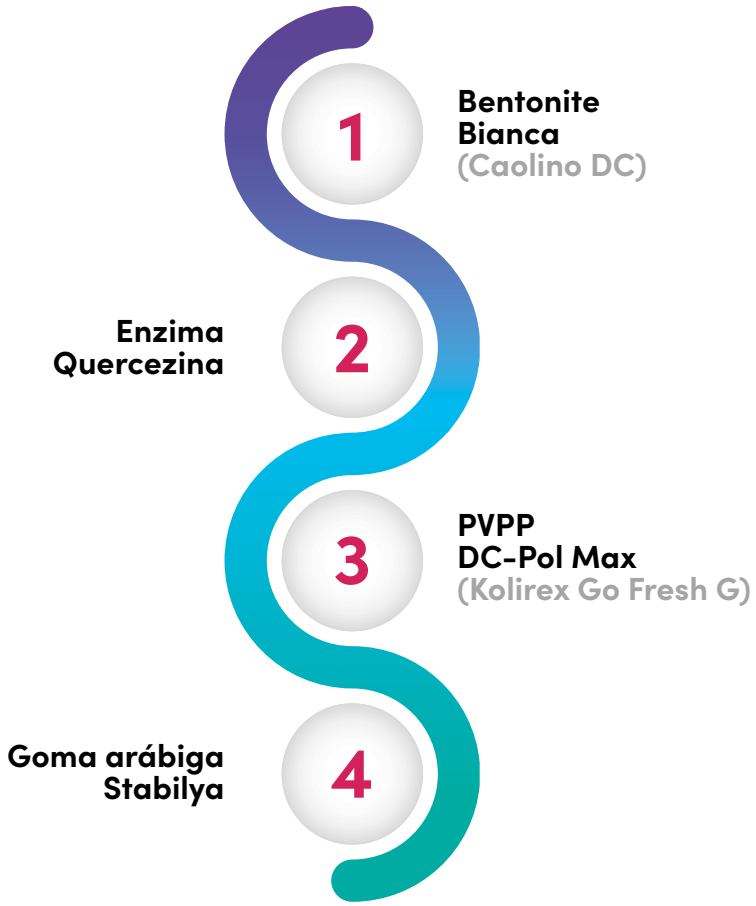
PRODUCTO	DOSIS	NOTAS
Mosaico Round	20 g/hL	Además de la clarificación y el afinado tánico, también se consigue un control parcial de la microflora gracias a la presencia de quitosano en la formulación.

quercetina control

Protocolo Dal Cin
para vinos estables

QUERCETINA: LA RESPUESTA DE DAL CIN ES UN **ENFOQUE INTEGRADO**

El **protocolo Dal Cin** para el control de la quercetina comprende **cuatro productos**, cada uno asociado a una función específica y a **una fase bien definida**.



Los filtrantes

Presentes en cada bodega y en cada momento de la vinificación

Desde el mosto hasta el embotellado, para cada fase puede elegir el mejor producto para una filtración efectiva, segura y económica.

PRECAPAS PREDISPERSAS

Fitofloc™ DC

AF

Precapa compuesta de fibra de celulosa larga para una filtración abrillantadora. Adecuado para la retención de coloides inestables, funcionan fácilmente hasta 6-7 bar de sobrepresión.

Dosis:	Envases:
0,5-2 kg/m².	Sacos de 5 kg. Usar inmediatamente después de abrir.

Fitomix Largo, DC y Super

AF

Precapas para la filtración de desbaste, abrillantado y acabado respectivamente, a base de celulosa y perlita.

Dosis:	Envases:
0,5-2 kg/m².	Sacos de 5 kg. Usar inmediatamente después de abrir.

Rhocell™ Largo, DC y Super

AF

Precapas compuestas de celulosa de fibra corta para la filtración de desbaste, abrillantado y acabado respectivamente. Se pueden usar solos o combinados con perlitas y/o diatomeas.

Dosis:	Envases:
1 kg/m².	Sacos de 5 kg. Usar inmediatamente después de abrir.

PRECAPAS SECAS

Alfatex™

AF

Precapas secas con celulosa de fibra corta, en asociación con perlitas.

Dosis:	Envases:
Alfatex Super V: 10 g/kg de Enoperlite (1/extra o 3/extra), en la filtración de desbaste de mostos. Alfatex 101: 500-1200 g/m² de superficie, en filtración de desbaste. Alfatex 102: 700-1500 g/m² de superficie, en filtración de abrillantado. Alfatex 103: 800-1500 g/m² de superficie, en la filtración de acabado.	Sacos de 20 kg.

ALUVIONADO

Enorandall™

AF

Gama de harinas fósiles para filtración desde el desbaste hasta el acabado antes de los cartuchos finales.

Dosis:	Envases:
50-200 g/hL en aluvionado.	Sacos de 18, 20 o 25 kg según el tipo de harina fósil.

Filtex 7

AF

Filtex 7 ha sido diseñado para su uso durante la filtración por aluvionado como sustituto eficaz de las tierras de diatomeas empleadas para la formación de la torta filtrante. A diferencia de las tierras de diatomeas, Filtex 7 no está considerado peligroso según la legislación vigente y, por tanto, puede utilizarse sin riesgos potenciales para el usuario.

Dosis:	Envases:
20–100 g/hL, según las propiedades de sedimentación del mosto o del vino.	Sacos de 20 kg.

Enoperlite™

AF

Para la filtración en filtros rotativos al vacío y como alternativa a las diatomeas en la formación de la precapa en filtración por aluvionado. Desde el tratamiento de desbaste de los mostos hasta la filtración final de acabado de los vinos.

Dosis:	Envases:
1000-1500 g/m2 en la capa del filtro rotativo. 50-200 g/hL en aluvionado.	Sacos de 14, 16, 18 y 25 kg según el tipo de perlite.

PLACAS FILTRANTES

Strati ZP

AF

Gama de productos con diversas porosidades para tratamientos que van desde el desbaste de mostos muy turbios hasta la filtración esterilizante de vinos. Las placas ZP tienen porosidad controlada, perfecta integridad durante la filtración, sin cesión organoléptica al mosto o al vino tratado, alto rendimiento por hora.

Envases:
Cajas de 100 placas en formato 40x40.

	MOSTOS		VINOS				
	TURBIOS	CLARIFICADO	SIN PULIR	TURBIOS	VELADOS	CLARIFICADO	BRILLANTES
PRECAPAS							
ALFATEX Super-V							
ALFATEX 101							
ALFATEX 102							
ALFATEX 103							
FITOMIX largo							
FITOMIX DC							
FITOMIX super							
FITOFLOC DC							
RHOCELL largo							
RHOCELL DC							
RHOCELL super							

Precapas Secas Precapas Predispersas Aluvionado Placas Filtración

FOCUS EXTRA

Vinos desalcoholizados

REEQUILIBRAR LOS VINOS DESALCOHOLIZADOS CON DAL CIN

En el mundo enológico, la desalcoholización representa un nicho en rápida expansión, con previsiones de crecimiento significativas y excelentes perspectivas de penetración entre las generaciones más jóvenes (Millennials y Gen Z, fuente: IWSR) y entre quienes actualmente no consumen alcohol.

A la espera de una mayor especialización productiva, la fase de transición actual plantea la necesidad urgente de ofrecer estrategias eficaces y de aplicación inmediata para afrontar las consecuencias organolépticas que la ausencia de alcohol genera en el producto final: mayor inestabilidad (redox y microbiológica), menor cuerpo y estructura, aumento de las sensaciones amargas y ácidas, así como una alteración significativa del perfil aromático original (con menor intensidad y aparición de notas melosas).

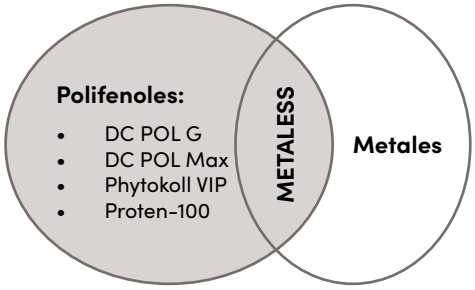
Para evitar estas problemáticas es necesario intervenir de forma específica tanto en las fases previas a la desalcoholización como en las posteriores fases de acabado.

TRATAMIENTOS PREVIOS A LA DESALCOHOLIZACIÓN

OBJETIVO: ESTABILIDAD REDOX

1. Reducción de polifenoles oxidables y metales

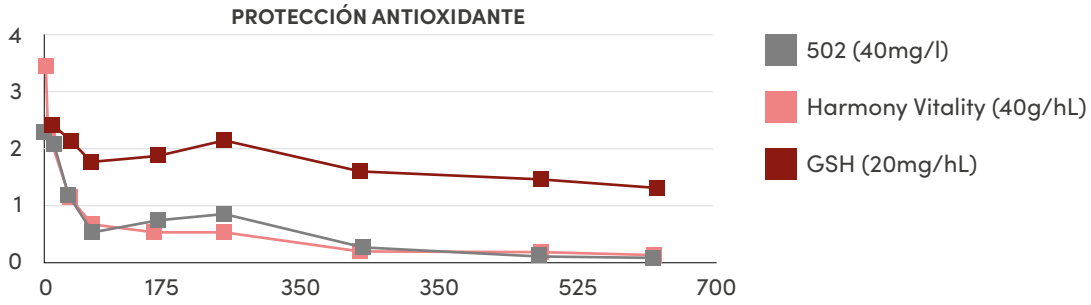
- DC POL G (PVPP) - miniTubes™
- DC POL MAX (PVPP de máxima actividad) - miniTubes™
- Phytokoll VIP (proteína pura de guisante)
- Proten-100 (caseinato potásico puro)
- Metaless (PVI/PVP + PVPP) - miniTubes™



2. Protección antioxidante

Harmony Vitality (derivado de levadura rico en péptidos reductores)

- Capacidad antioxidante
- Rápido consumo de O_2
- Longevidad cromática y aromática
- Frescor y volumen



OBJETIVO: REDUCCIÓN DE LOS DESEQUILIBRIOS ORGANOLÉPTICOS

1. Crianza: La gama **Harmony** incluye una serie de productos diseñados para garantizar una crianza dirigida, orientada a aportar mayor redondez en boca y un perfil aromático más marcado y definido, reforzando el vino base antes del posterior tratamiento de eliminación del alcohol.

2. Clarificación: La clarificación puede contribuir a la estabilización del vino, creando condiciones favorables para la desalcoholización sin deteriorar el producto y manteniendo las premisas para obtener un resultado final más equilibrado. La sinergia entre bentonita activada, derivados específicos de levadura y derivados de quitina convierte a **Mosaico Protect** y **Mosaico Round** (miniTubes™) en herramientas eficaces para este objetivo, permitiendo alcanzar la estabilidad del vino desde múltiples perspectivas (proteica, cromática y microbiológica) y evitando al mismo tiempo el impacto negativo de las clarificaciones estándar sobre el perfil organoléptico.

CRIANZA			
Harmony Full			
Harmony Floral			
Harmony Cherry			
Harmony Intense			
Harmony Pastry			
Harmony Moka			

CLARIFICACIÓN			
Mosaico Protect			
Mosaico Round			

Tab. 1-2: Tratamientos de crianza y clarificación para vinos base destinados a desalcoholización.

OBJETIVO: ESTABILIDAD MICROBIOLÓGICA

El quitosano de origen fúngico es una herramienta eficaz y moderna para la clarificación y la protección microbiológica de mostos y vinos. Además, responde a la creciente atención del mercado hacia la salubridad de los productos alimentarios: es vegano, libre de alérgenos y apto para su uso en vinificación ecológica (según la normativa de la UE), permitiendo reducir el uso de sulfitos.

El departamento de I+D ha desarrollado dos productos innovadores en forma líquida, en los que el quitosano en solución se encuentra totalmente activado, combinando facilidad de uso con máxima rapidez y eficacia, superiores a las formulaciones en polvo.

KitoClear: específico para clarificación, altamente reactivo frente a sólidos en suspensión y células microbianas, capaz de formar flóculos voluminosos que facilitan la clarificación y garantizan un buen control microbiológico. Muy reactivo con los componentes de color oxidado, mejora la tonalidad de los vinos blancos y rosados.

BattKill XXL: específico para el control microbiológico. Su bajo peso molecular y máximo grado de desacetilación hacen que el quitosano sea extremadamente reactivo frente a las células microbianas y reducen su sensibilidad a la turbidez, haciéndolo eficaz en cualquier situación. Activo frente a levaduras indígenas, bacterias lácticas y acéticas, y Brett.

FOCUS EXTRA

Vinos desalcoholizados

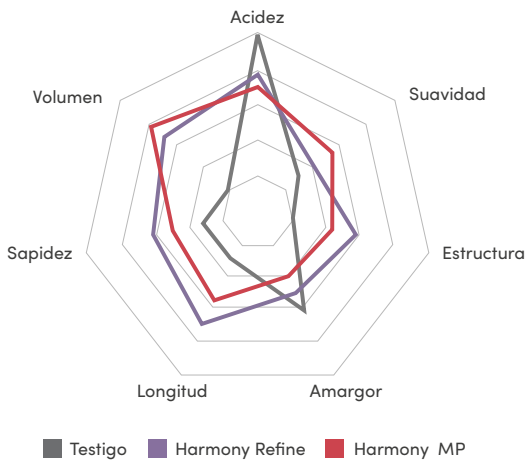
TRATAMIENTOS POSTERIORES A LA DESALCOHOLIZACIÓN

La ausencia de alcohol y la consiguiente alta perecederidad del producto hacen que la fase posterior a la desalcoholización sea crítica, imponiendo tiempos muy ajustados para el embotellado. En esta etapa resulta, por lo tanto, esencial utilizar exclusivamente productos de acabado —como **taninos**, **manoproteínas** y **goma arábiga**—, además de tratamientos estabilizantes (por ejemplo, CMC y ácido metatartárico). El objetivo es consolidar el trabajo realizado sobre los vinos base y corregir posibles carencias organolépticas y de estabilidad residuales, sin afectar a la limpidez ni a la filtrabilidad del producto.

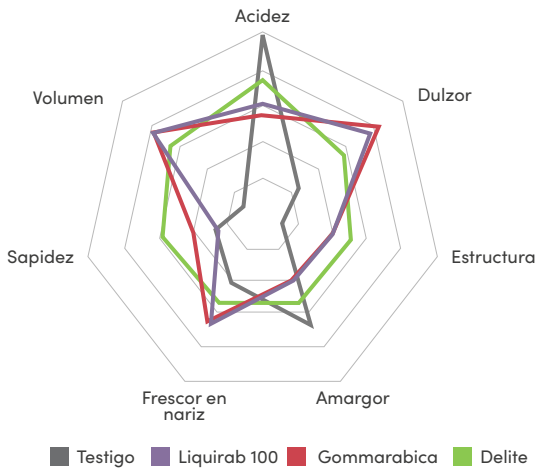
Diversas pruebas realizadas en diferentes vinos desalcoholizados (blancos, rosados y tintos), seguidas de cata, han permitido identificar, dentro de la amplia gama Dal Cin, una serie de productos capaces de ayudar eficazmente a los enólogos a afinar el producto final de la forma más equilibrada y armoniosa.

TANINOS		
	NARIZ	BOCA
Infinity YELLOW	Complejidad cítrica	Frescor, si es necesario
Infinity VERT	Limpieza y frescor	Estructura sin astringencia
TOP-TAN AR	Apertura, enmascaramiento de notas melosas e intensidad frutal	Sapidez, mineralidad, longitud y estructura ligera
Infinity ROBLE	Apertura, elegancia, dulzor	Dulzor, equilibrio, frescor y estructura ligera
Infinity CLASS	Vainilla, dulzor, fruta	Gran cuerpo, estructura sin sequedad
Infinity CREAMY	Vainilla, pastelería, especiado	Cuerpo y marcado aumento de la estructura

MANOPROTEÍNAS		
	NARIZ	BOCA
Harmony REFINE	Reducción de notas vegetales	Volumen, suavidad, reducción de sensaciones ácidas y amargas
Harmony MP	Frescor y mineralidad	Sapidez, estructura y persistencia



GOMA ARÁBIGA		
	NARIZ	BOCA
Gommarabica DC y Liquirab 100	Limpieza y frescor	Volumen, dulzor, reducción de sensaciones ácidas y amargas
Délite	Limpieza	Sapidez, estructura ligera y persistencia.



FOCUS EXTRA

VINOS ROSADOS:

OBJETIVO COLOR

La tarjeta de presentación del vino rosado es, sin duda, su color, una gama de tonalidades que van desde el rosa, el salmón hasta la piel de cebolla. La tendencia de los últimos años es conseguir colores suaves, preservando el tono rojo-violáceo sobre el amarillo. Para garantizar la durabilidad en el tiempo del matiz buscado, Dal Cin propone soluciones específicas, comenzando desde la clarificación de los mostos hasta el pre-embotellado.

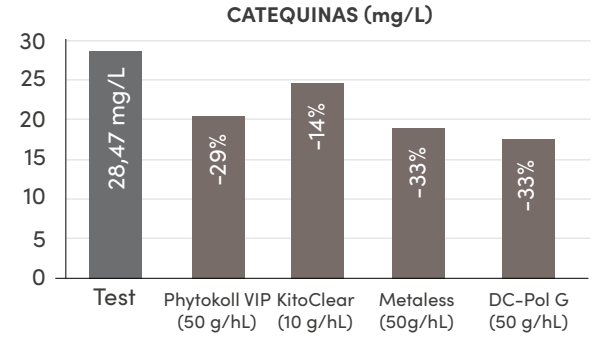
CLARIFICACIÓN DE MOSTOS Y VINOS

Phytokoll VIP: proteína vegetal para la clarificación de mostos, también en flotación y de vinos. Reduce las catequinas y los polifenoles oxidados. (v. graf. 1)

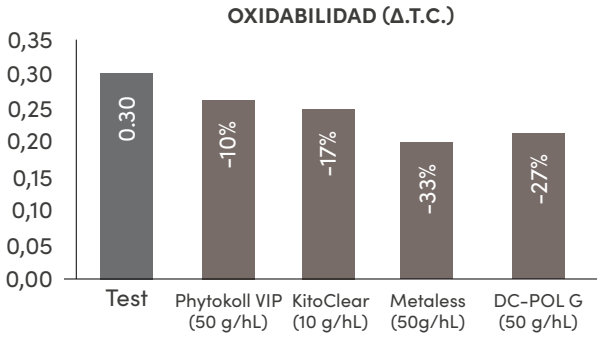
KitoClear: quitosano preactivado para clarificar, eliminar fracciones oxidadas, incluso en mostos difíciles.

DC-POL G: miniTubes™ de PVPP para garantizar la mejor tonalidad (relación roja/amarillo); ideal para su uso en fermentación.

Metaless: PVI/PVP miniTubes™ para la eliminación de Fe y Cu, catalizadores de las oxidaciones que afectan al color y a los aromas. (v. graf. 2)



Graf. 1 - *Variaciones del contenido de catequinas (método DAC) después de la clarificación en Pinot noir rosé.*



Graf. 2 - *Oxidabilidad de los mostos (T.C. a 40 °C x 96 h) después de la clarificación en Pinot noir rosé.*

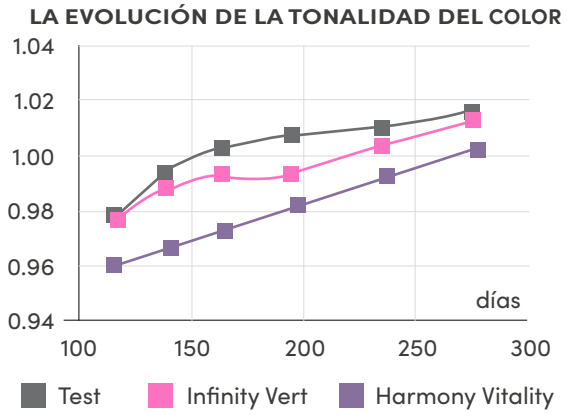
n.b.: *Metaless ha eliminado el 65% del hierro presente.*

ALMACENAMIENTO, AFINADO Y PRE-EMBOTELLADO

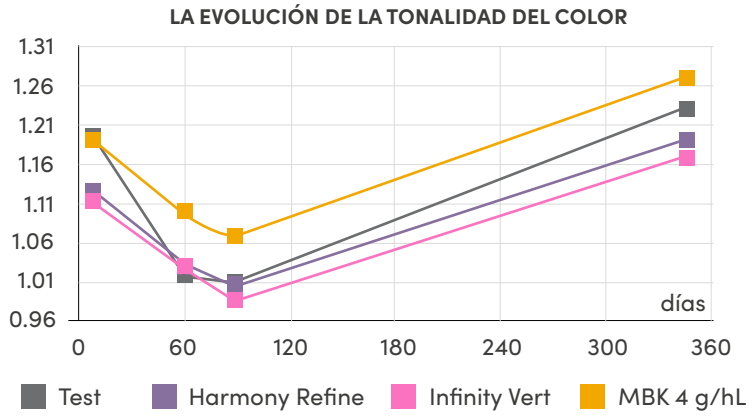
Harmony Vitality: derivado de levadura rico en glutatión y péptidos reductores. Preserva el color y los aromas de la oxidación durante el almacenamiento, conservación y crianza lo que permite reducir el uso de SO_2. (v. graf. 3)

Harmony Refine: manoproteínas para el afinado organoléptico con un efecto secundario estabilizante sobre la materia colorante. (v. graf. 4)

Infinity Vert: tanino extraído de té verde con acción antioxidante; permite reducir el uso de SO_2 en el embotellado. (v. graf. 4)



Graf. 3 - *Harmony Vitality (20 g/hL), utilizado en el afinado del vino Chiaretto, ha permitido lograr una mejor tonalidad del color después de un año de almacenamiento.*



Graf. 4 - *Infinity Vert (2 g/hL) y Harmony Refine (25 g/hL) empleados en el pre-embotellado de vino Chiaretto, han permitido obtener una mejor tonalidad del color después de un año de almacenamiento.*

NOTE

NOTE

producto con certificado ecológico
(Reg. UE 203/2012)

AF

sin alérgenos
(Anexo II, Reg. UE 1169/2011)

no contiene productos de origen animal

conformidad con la norma Reg. UE 203/2012

1 hL = 100 litros

DAL CIN GILDO S.p.A.

20863 Concorezzo (MB) - Via I Maggio, 67 - Italia
info@dalcin.com

dalcin.com