



enolviz
FERMENTACIÓN
vendimia





OBJETIVO; CERO DEFECTOS, MÁXIMAS VIRTUDES



CHR. HANSEN

CHR. HANSEN

Chr. Hansen lleva más de 140 años investigando y produciendo microorganismos con el objetivo de utilizarlos para mejorar la calidad de los alimentos y la salud de las personas de todo el mundo. Una visión que no ha cambiado desde su fundación en 1874. Las innovaciones de la empresa se basan en una colección de más de 30.000 cepas de bacterias "buenas" de características ampliamente contrastadas y documentadas. Todos los productos son el resultado de exhaustivas actividades de investigación y desarrollo, del conocimiento profundo de las necesidades de los clientes y de inversiones continuas en estándares de producción de última tecnología.

FERMENTIS



Como actor clave global en levaduras y fermentación, Lesaffre diseña, fabrica y comercializa soluciones innovadoras para el sabor y placer de los alimentos, cuidado de la salud y biotecnología. Grupo familiar nacido en el norte de Francia en 1853, ahora una empresa multinacional y multicultural, Lesaffre se compromete a trabajar con confianza para nutrir y proteger mejor el planeta. En estrecha colaboración con sus clientes y socios, Lesaffre emplea a 9 300 personas en más de 70 filiales con sede en unos cuarenta países. Lesaffre alcanza una facturación de más de 1,8 mil millones de euros, incluyendo más del 40% en mercados emergentes. Durante más de 160 años, Lesaffre se ha centrado en la levadura y todas las aplicaciones que puede ofrecer, desde salvaguardar la producción hasta expresar las características sensoriales.

TAKABIO- Shin Nihon Chemical



En Japón, Shin Nihon ha seguido el ritmo de los avances tecnológicos en los métodos de fermentación, y hoy en día la compañía, es reconocida mundialmente por su experiencia.

Shin Nihon es un experto en los dos métodos de fermentación: Fermentación de estado sólido (SSF) y Fermentación profunda en tanque (DTF para fermentación profunda en tanque). La fermentación de estado sólido (SSF) es el método tradicional para producir enzimas y fue desarrollado por Jokichi Takamine. Home (jokichi-takamine.com) Shin Nihon produce principalmente enzimas a través de la fermentación en estado sólido a partir de cepas no modificadas genéticamente. SSF(proceso Koji) produce una gama más completa de actividades enzimáticas que la producida por DTF.

Finalmente, la fermentación de estado sólido, aplicada por Shin Nihon en Japón, permite producir enzimas exclusivas muy específicas, no transgénicas, incluso en lotes pequeños. Shin Nihon Chemical ha logrado una producción industrial de enzimas que antes se creía imposible.

2BFerm Control



Compañía fundada en 2003 por Dipl.-Ing. (FH) Carsten Heinemeyer con más de 20 años de experiencia en la elaboración práctica del vino, así como en la investigación y el desarrollo de productos enológicos. 2BFerm Control está dedicada exclusivamente a productos de alta calidad y soluciones holísticas para la elaboración de vinos con alto valor añadido. Su campo es la biotecnología y garantiza que todos los productos tengan calidad orgánica certificada sin comprometer la funcionalidad y la seguridad, aportando un resultado sensorial óptimo y una larga vida de los vinos. Como resultado, los productos 2B se destacan claramente de los productos convencionales para la vinificación, de acuerdo con el lema: ¡Menos es más!

Seguridad

La importancia del n° de células viables en un envase y su específico método de producción hacen toda la diferencia.

Practicidad

Y a esto súmale la comodidad de la Siembra directa. Sí, directamente al mosto o sobre la uva.



"Más claro, vino."

LEVADURAS GEN. SACCHAROMYCES

● BLANCOS ● ROSADOS ● TINTOS



THIOL ESSENCE-LV18

Seleccionada especialmente para conseguir vinos blancos y rosados con predominio de la fruta de la pasión, pomelo, cassis. Muy adecuada para las fermentaciones de variedades de alto contenido en compuestos con potencial aromático de tipo tiólico.



RESIST. ALCOHOL 16°

SIEMBRA Hidratación Clásica

BLUE&VIOLET-LV17

Esta levadura de la especie *Saccharomyces cerevisiae* ha sido seleccionada especialmente para conseguir vinos tintos de gran expresión, cuerpo y volumen, expresando aromáticamente complejidad y mucha fruta negra.



RESIST. ALCOHOL 16°

SIEMBRA Hidratación Clásica

MERIT FERM

Se ha seleccionado específicamente por su alto grado de tolerancia al alcohol y su compatibilidad con la bacteria maloláctica, en particular con la Viniflora CH16. Además, tiene una producción de SO₂ muy baja, una baja acidez volátil y una producción de glicerol de 5-8 g/l. Rápida autólisis.

CHR. HANSEN

VINIFLORA JAZZ

La levadura fue escogida de entre la colección existente en el Agricultural Research Council de Sudáfrica. JAZZ potencia la expresión de la tierra al tiempo que optimiza el rendimiento de la fermentación. Proporciona una fermentación fiable incluso a temperatura baja (12 °C). Garantiza una compatibilidad excelente con la las bacterias malolácticas.



RESIST. ALCOHOL 17°

SIEMBRA Hidratación Clásica

VITIFERM ALBA FRIA BIO

Seleccionada por sus buenas propiedades para fermentar vinos blancos y rosados. Debido a una producción de SO₂ extremadamente baja de esta cepa durante la fermentación, Viti Ferm™ BIO Alba Fria es una excelente herramienta natural para asegurar una buena fermentación maloláctica.



RESIST. ALCOHOL 15°

SIEMBRA Rápida Activ. 15m

VITIFERM ESPRIT BIO

Seleccionada para la fermentación secundaria de la producción de vino espumoso. Debido a sus propiedades sensoriales, la levadura también es ideal para vinos crujientes de verano.



RESIST. ALCOHOL 15°

SIEMBRA Rápida Activ. 15m



VITIFERM PINOT ALBA BIO

Propiedades especiales para fermentar vinos blancos con un marcado carácter para battonnage debido a una rápida liberación de los polisacáridos dentro de las levaduras.



RESIST. ALCOHOL 15°

SIEMBRA Rápida Activ. 15m

VITIFERM RUBINO EXTRA BIO

Características fisiológicas naturales probadas de una capacidad de extracción enzimática natural. Realza, por lo tanto, de manera natural la intensidad del color y la tipicidad del sabor en elaboraciones de vinos tintos.



RESIST. ALCOHOL 17°

SIEMBRA Rápida Activ. 15m

VITIFERM SAUVAGE BIO

Vinos blancos y tintos dominados por la fuerte influencia del terroir y las uvas seleccionadas. El espectro de sabor es significativamente diferente a cualquier levadura estándar y recuerda a un "limpio" perfil de fermentación espontánea.



RESIST. ALCOHOL 15°

SIEMBRA Rápida Activ. 15m

VITIFERM VULCANO

VULCANO se caracteriza por un amplio espectro de sabores de frutas exóticas y caracteres dulces duraderos en el vino. VitiFerm™ BIO Vulcano no muestra carácter reductor y, debido a la actividad nativa de pectinasa de la cepa de *Saccharomyces cerevisiae*, los vinos jóvenes se aclaran rápidamente.



RESIST. ALCOHOL 16°

SIEMBRA Rápida Activ. 15m



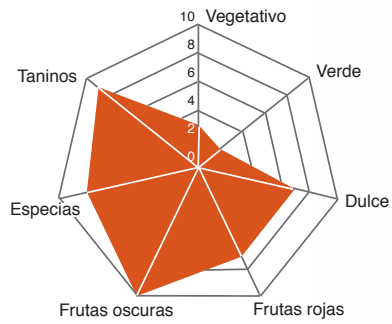
CENTRAL
Alhóndiga de Gaztelondo, 5
2ª planta Nº 38. 48002 BILBAO
944 445 249
enolviz@enolviz.es

PEÑAFIEL
Ctra. Nacional 122 km. 309
47300 PEÑAFIEL / VALLADOLID
983 880 029
penafiel@enolviz.es

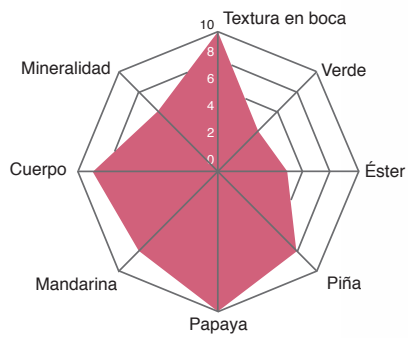
FUENMAYOR
Polígono Buicio, parcela 3
26360 FUENMAYOR / LA RIOJA
941 450 839
fuenmayor@enolviz.es



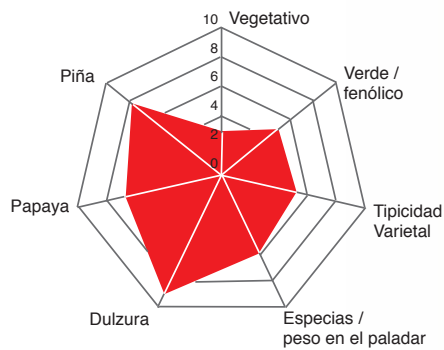
TINTOS



VITIFERM™ RUBINO EXTRA

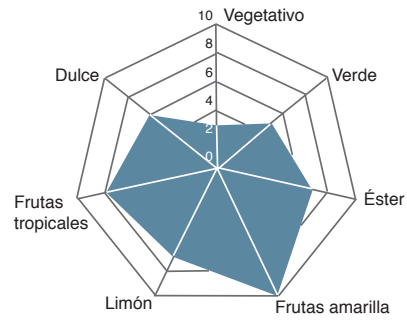


VITIFERM™ SAUVAGE

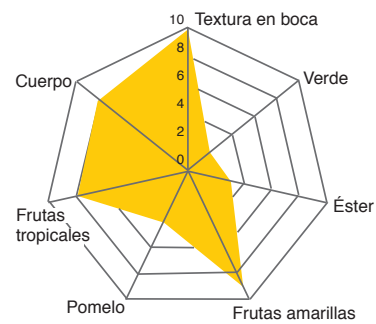


VITIFERM™ VULCANO

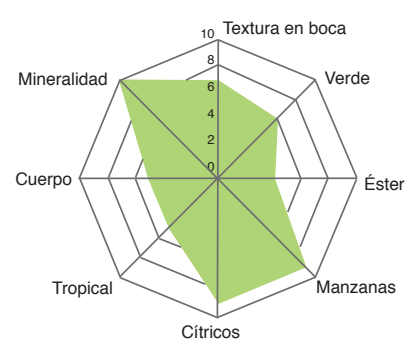
BLANCOS



VITIFERM™ ALBA FRÍA

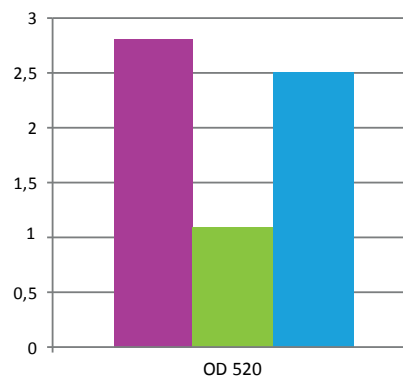
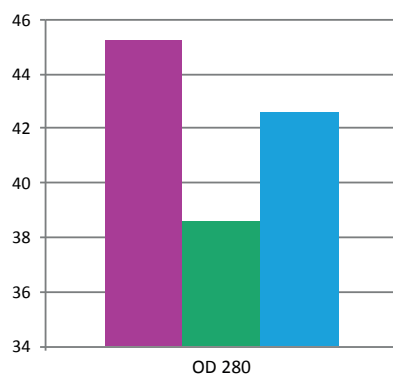


VITIFERM™ PINOT ALBA



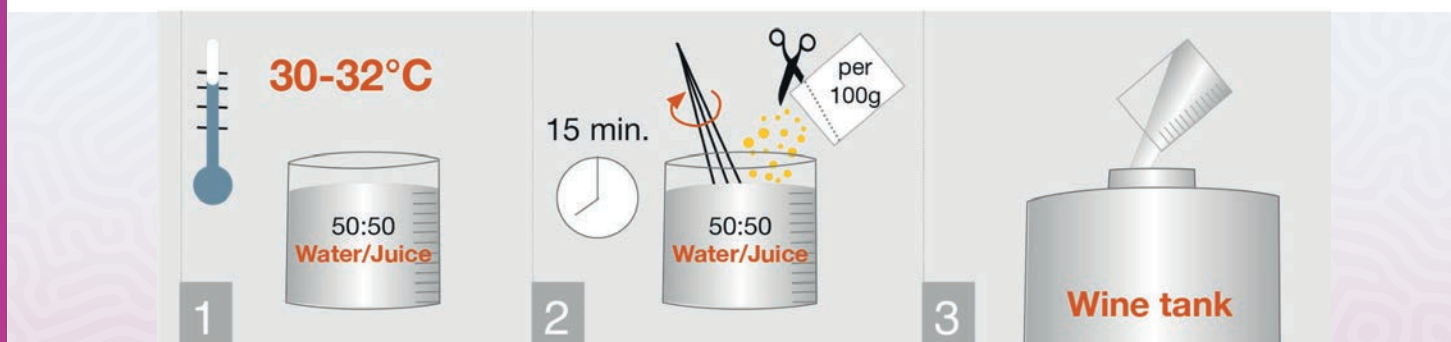
VITIFERM™ SPRIT

Intensidad del color en el Cab Franc

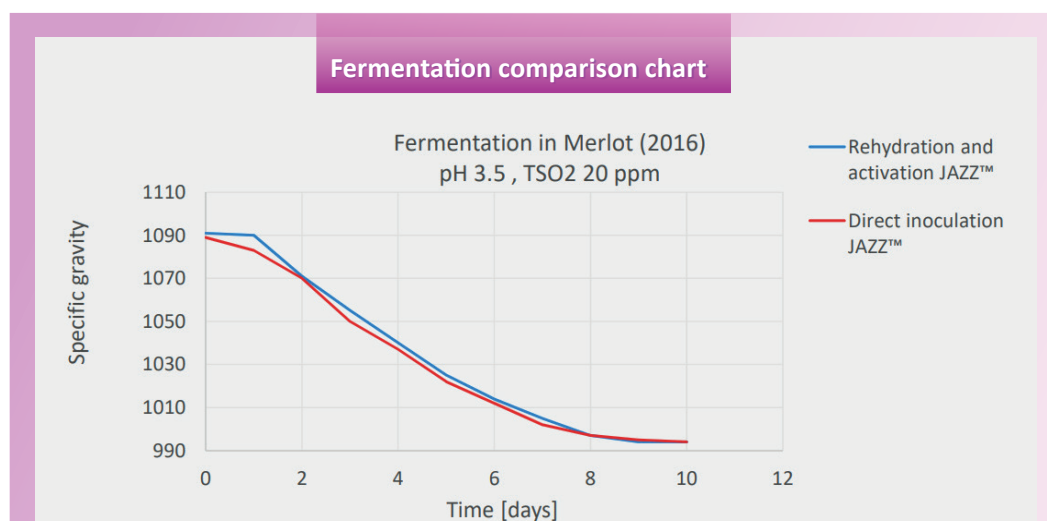


- RUBINO EXTRA Must
- LEVADURA A ENZIMA A
- LEVADURA A CONTROL A
- LEVADURA CONTROL B ENZIMA CONTROL B

ACTIVACIÓN DE LEVADURAS



Variedad de levadura	Pectinasas	Glucosidasas β -1-4	Sulfito reductasa (H ₂ S production)
1. Zygosaccharomyces rouxii RM HYG1353	+	-	medium
2. Metschnikowia pulcherrima	-	+++	high
3. VitiFerm™ Rubino Extra	(+)	+++	low
4. Hanseniaporea osmophila	-	++	high
5. Saccharomyces cerevisiae V1	-	-	low
6. Candida zemplinina RM HYG 1331	-	-	high
7. Pichia kluyveri RM HYG 1332 (Vulcano)	+	+	medium
8. VitiFerm™ Sauvage	++	+++	low
9. VitiFerm™ Esprit	++	++++	low
10. Pichia membranifaciens	+	+	medium



LEVADURAS GEN. SACCHAROMYCES

● BLANCOS ● ROSADOS ● TINTOS

**SAFOENO SH 12**

Safoeno™ SH 12 ha sido aislada en el sureste de Francia (viñedo de Gard) y proviene de un programa de selección llevado a cabo en colaboración con IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) orientado principalmente a revelar compuestos aromáticos tiólicos.



RESIST. ALCOHOL 14,5°
SIEMBRA Inoculación Directa

SAFOENO HD T18

Safoeno™ HD T18 ha sido creado a través de un programa de hibridación de levadura por Lesaffre. Este trabajo pretendía seleccionar una cepa de levadura especialmente adecuada para la expresión de aromas terpénicos varietales con un buen equilibrio en boca y un perfil de fermentación limpia.



RESIST. ALCOHOL 15°
SIEMBRA Inoculación Directa

SAFOENO HD A54

Safoeno™ HD A54 ha sido creada a través de un programa de hibridación de levadura por Lesaffre. Este trabajo pretendía sobreexpresar los alcoholes superiores florales y afrutados fermentativos y sus correspondientes ésteres de acetato, manteniendo al mismo tiempo un perfil de fermentación limpio para los vinos jóvenes ligeros.



RESIST. ALCOHOL 15°
SIEMBRA Inoculación Directa

SAFOENO BC S103

Safoeno™ BC S103 ha sido aislada por sus excelentes propiedades fermentativas y gran resistencia a condiciones de vinificación extremas.



RESIST. ALCOHOL 18°
SIEMBRA Inoculación Directa

SAFOENO CK S102

Safoeno™ CK S102 ha sido seleccionada en la región del Valle del Loira a partir del cepaje Sauvignon Blanc, por su capacidad de resaltar el perfil aromático de vinos blancos en condiciones difíciles de vinificación.



RESIST. ALCOHOL 15°
SIEMBRA Inoculación Directa

SAFOENO GV S107

Safoeno™ GV S107 ha sido aislada entre 1500 cepas provenientes de seis regiones vitícolas de Portugal, tras un doctorado de 3 años debido a sus notables aptitudes para expresar el potencial de cepas nobles destinadas a la producción de vinos blancos premium.



RESIST. ALCOHOL 15°
SIEMBRA Inoculación Directa

**SAFOENO HD S135**

Safoeno™ HD S135 proviene de la hibridación de dos cepas de Lesaffre. El objetivo fue combinar las mejores de sus características, principalmente el efecto “envoltorio” sobre polifenoles y la resistencia a condiciones difíciles de fermentación, teniendo como foco la producción de vinos tintos de guarda no muy prolongada.



RESIST. ALCOHOL 15°
SIEMBRA Inoculación Directa

SAFOENO HD S62

Safoeno™ HD S62 proviene de la hibridación de dos cepas de Lesaffre. El objetivo fue combinar sus mejores características para favorecer la extracción y estabilización de polifenoles, así como la muy buena resistencia a condiciones difíciles de fermentación, todas ellas para ser aplicadas a la producción de vinos tintos Premium de guarda prolongada.



RESIST. ALCOHOL 15°
SIEMBRA Inoculación Directa

SAFOENO NDA 21

Para los vinos tintos estilo “Nuevo Mundo” Safoeno™ NDA 21 es recomendada para la elaboración de vinos tintos armoniosos, potentes y frutales, con un corto período en vasija. En efecto, la producción elevada de glicerol le confiere al producto final muy buena redondez en boca y un excelente equilibrio general. Además, los vinos producidos suelen tener un color muy intenso gracias a la baja adsorción de pigmentos coloreados por las paredes de ésta levadura.



RESIST. ALCOHOL 15°
SIEMBRA Inoculación Directa

SAFOENO SC 22

Safoeno™ SC 22 ha sido la primera cepa de levadura seleccionada para uso enológico, en base a su capacidad de respetar la tipicidad del varietal de los distintos cepajes y por su cinética fermentativa regular y completa. Es una excelente fermentadora.



RESIST. ALCOHOL 15°
SIEMBRA Inoculación Directa

SAFOENO STG S101

Safoeno™ STG S101 ha sido seleccionada en la región de Beaujolais, Francia, debido a la baja producción de ésteres a bajas temperaturas.



RESIST. ALCOHOL 13,5°
SIEMBRA Inoculación Directa

SAFOENO UCLM S325

Safoeno™ UCLM S325 ha sido seleccionada por la Universidad de Castilla La Mancha, por su capacidad de reforzar la estructura de los vinos blancos, optimizando a la vez la expresión de su tipicidad.



RESIST. ALCOHOL 13°
SIEMBRA Inoculación Directa

SAFOENO UCLM S377

Safoeno™ UCLM S377 ha sido seleccionada por la Universidad de Castilla La Mancha, por su capacidad de producir vinostintos de mucha estructura, con amplia capacidad de guarda.



RESIST. ALCOHOL 13,5°
SIEMBRA Inoculación Directa

SAFOENO VR 44

Safoeno™ VR 44 ha sido seleccionada por sus excelentes características fermentativas y resistencia en condiciones extremas de vinificación (selección Fermentis®)



RESIST. ALCOHOL 16°
SIEMBRA Inoculación Directa



CENTRAL
Alhóndiga de Gaztelondo, 5
2ª planta Nº 38. 48002 BILBAO
944 445 249
enolviz@enolviz.es

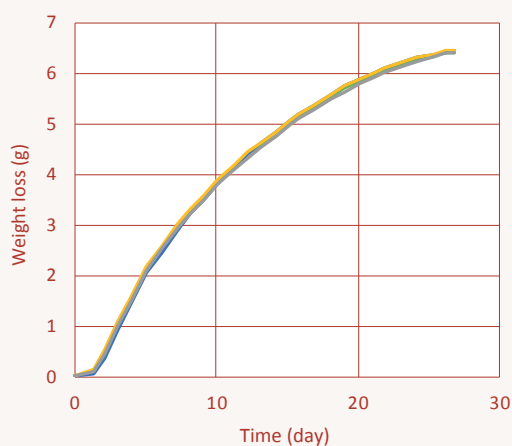
PEÑAFIEL
Ctra. Nacional 122 km. 309
47300 PEÑAFIEL / VALLADOLID
983 880 029
penafiel@enolviz.es

FUENMAYOR
Polígono Buicio, parcela 3
26360 FUENMAYOR / LA RIOJA
941 450 839
fuenmayor@enolviz.es

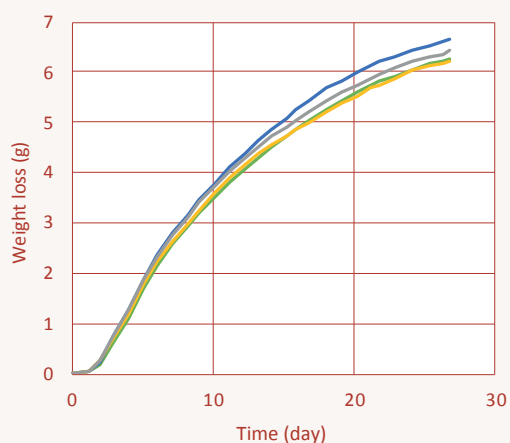


Siembra Directa

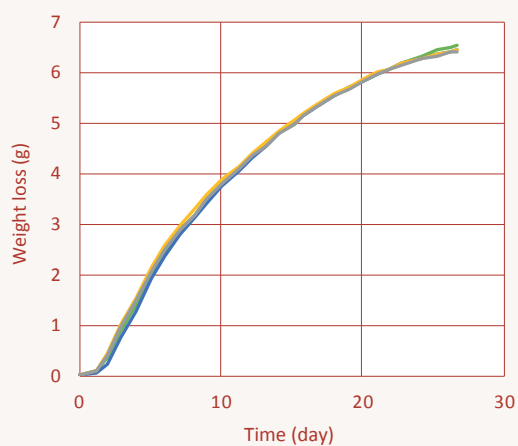
Levadura Fresca



Levadura de 4 años



Levadura de 2 años



SH12_DP SH12_R17 SH12_R37 SH12_R37-17

Modo de rehidratación DP: Siembra directa, R17:

Rehidratación en agua a 17°C, R37: 37°C, R37-17:

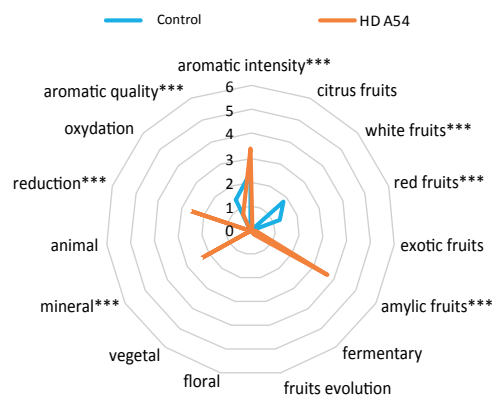
Aclimatación progresiva 37°C a 17°C

Medio medio sintético OIV a 230g/L de azúcares ajustados a una relación YAN/S de 0,8 y 50ppm de SO₂

Temperatura de fermentación 15°C

Safoeno™ HD A54

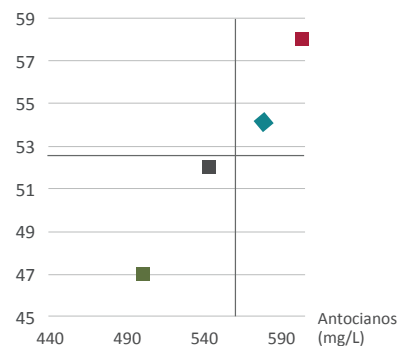
Perfil olfativo



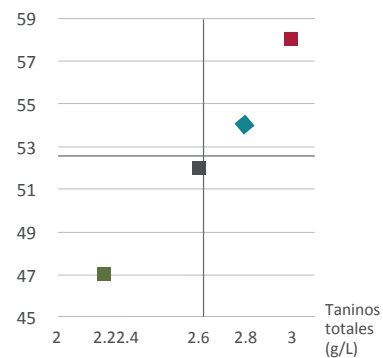
Rosado Merlot

Indice de Ponifenoles

Indice de polifenoles totales



Indice de polifenoles totales



◆ SafEno™ UCLM S377

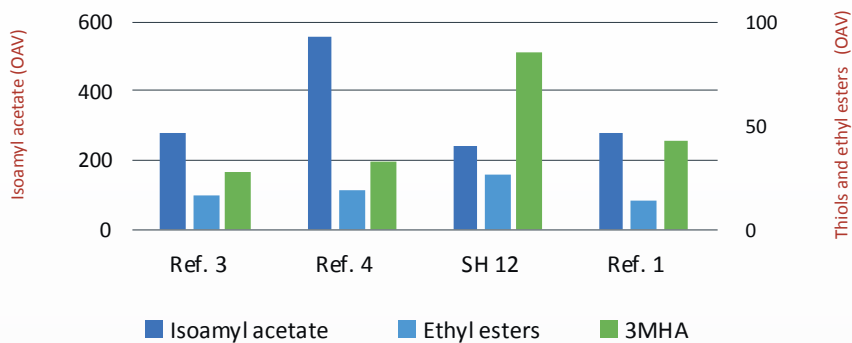
■ SafEno™ BC S103

■ SafEno™ HD S62

■ SafEno™ HD S135

Safoeno™ SH 12

Principales compuestos aromáticos



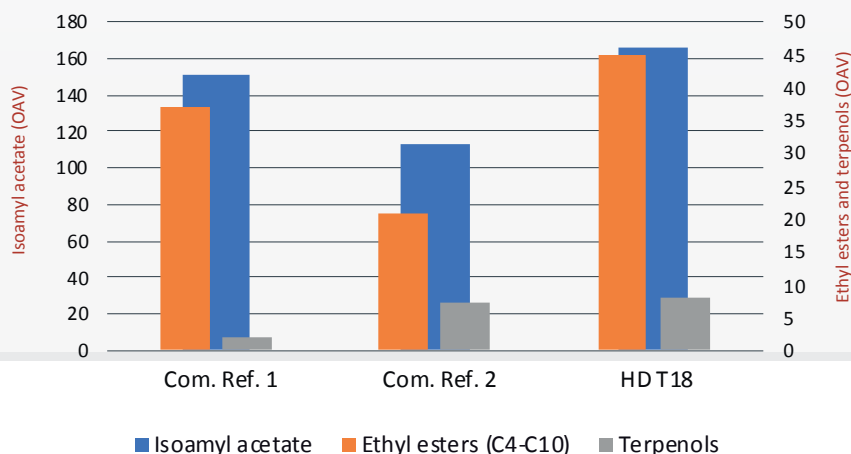
¡Mayor liberación y conversión de tioles!

¡Clara orientación hacia ésteres etílicos en comparación con las referencias!

Safoeno™ SH T18

Blanco Colombard

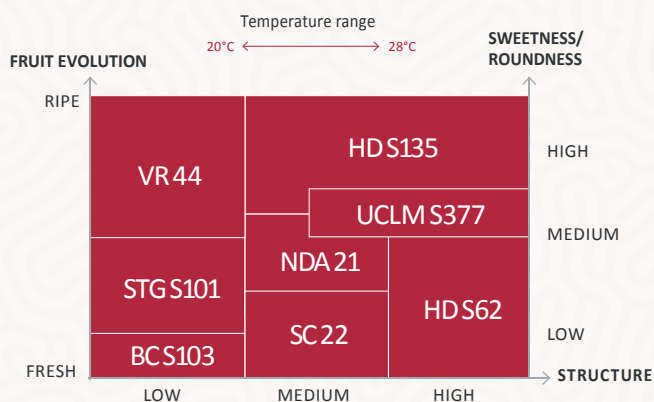
Flavors



OUR YEASTS FOR

REDS

8 CEPAS FERMENTIS



OUR YEASTS FOR

WHITES & ROSÉS

9 CEPAS FERMENTIS

PROMOTION OF VARIETAL GRAPE AROMAS

Temperature range
14°C ← 20°C
Esters Grapes' aroma



Bajo la línea
posible aplicación en espumosos

A/F:
Promoción de principales aromas fermentativos
(**A:** amilicos
F: afrutados)

LEVADURAS NO SACCHAROMYCES

● BLANCOS ● ROSADOS ● TINTOS

CONCERTO

CONCERTO™, puede ayudar a aumentar la acidez total del vino mediante una solución microbiana natural. También puede producir isobutirato de etilo. Se sabe que esta molécula, que combina etanol y ácido isobutírico, es uno de los principales componentes del aroma de las fresas frescas.



RESIST. ALCOHOL 15°
SIEMBRA Hidratación Clásica

FROOTZEN

Escogida por su capacidad para potenciar los sabores frutales mediante un uso más eficiente de los precursores aromáticos que están presentes de manera natural en la piel de la uva y que las levaduras convierten durante la fermentación alcohólica en tioles volátiles, potentes componentes frutales que producen aromas tropicales y a maracuyá en los vinos blancos y a grosella negra en los tintos



RESIST. ALCOHOL 15°
SIEMBRA Inoculación directa

CHR. HANSEN

PRELUDE

Levadura osmotolerante que da como resultado concentraciones más bajas de acidez volátil, especialmente en mostos con alto contenido de azúcar. Genera más complejidad de sabor, debido a la producción de altas concentraciones de ésteres de ácidos grasos de cadena media (ésteres más estables) y promueve la fermentación maloláctica, debido a una menor producción de ácidos grasos tóxicos de cadena media. Una de las principales características de *Torulaspora delbrueckii* es la producción de altas concentraciones de manoproteínas, lo que da como resultado una sensación en la boca más completa y suave y un aumento del peso del paladar.



RESIST. ALCOHOL 15°
SIEMBRA Hidratación Clásica

OCTAVE

En vinos rosados, aumenta la intensidad del color por una mayor coloración de las moléculas de antocianina por obtener un pH más bajo, y por la disminución de su adsorción en la pared celular. Así ayuda a expresar más pigmentos rojos mientras enmascara los pigmentos amarillos. Con un pH más bajo, protege de la fermentación maloláctica (FML) y se evita la degradación del citrato a diacetilo, evitando el típico sabor graso y mantecoso antagónico del frescor y el carácter frutal en vinos blancos y rosados.



RESIST. ALCOHOL 15°
SIEMBRA Hidratación Clásica

LEVADURAS MIXTAS (SACCH / NO SACCH)

MELODY

En vinos blancos, MELODY™ aporta sabor a frutas tropicales y una intensidad aromática general, que se combinan con una sensación en boca redonda y equilibrada. MELODY™ también puede utilizarse con vinos tintos, donde las notas frutales y a especias serán más pronunciadas.



RESIST. ALCOHOL 15°
SIEMBRA Hidratación Clásica



CENTRAL
Alhóndiga de Gaztelondo, 5
2ª planta Nº 38. 48002 BILBAO
944 445 249
enolviz@enolviz.es

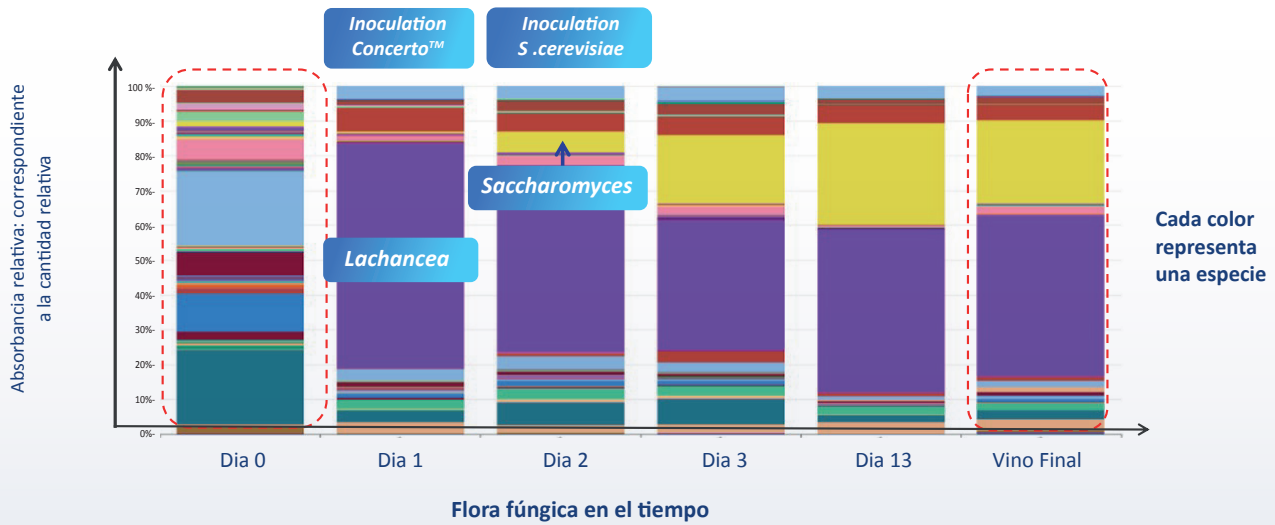
PEÑAFIEL
Ctra. Nacional 122 km. 309
47300 PEÑAFIEL / VALLADOLID
983 880 029
penafiel@enolviz.es

FUENMAYOR
Polígono Buicio, parcela 3
26360 FUENMAYOR / LA RIOJA
941 450 839
fuenmayor@enolviz.es



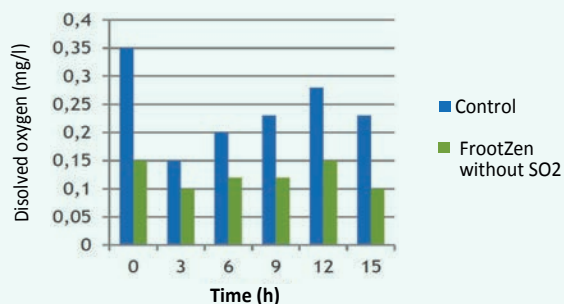
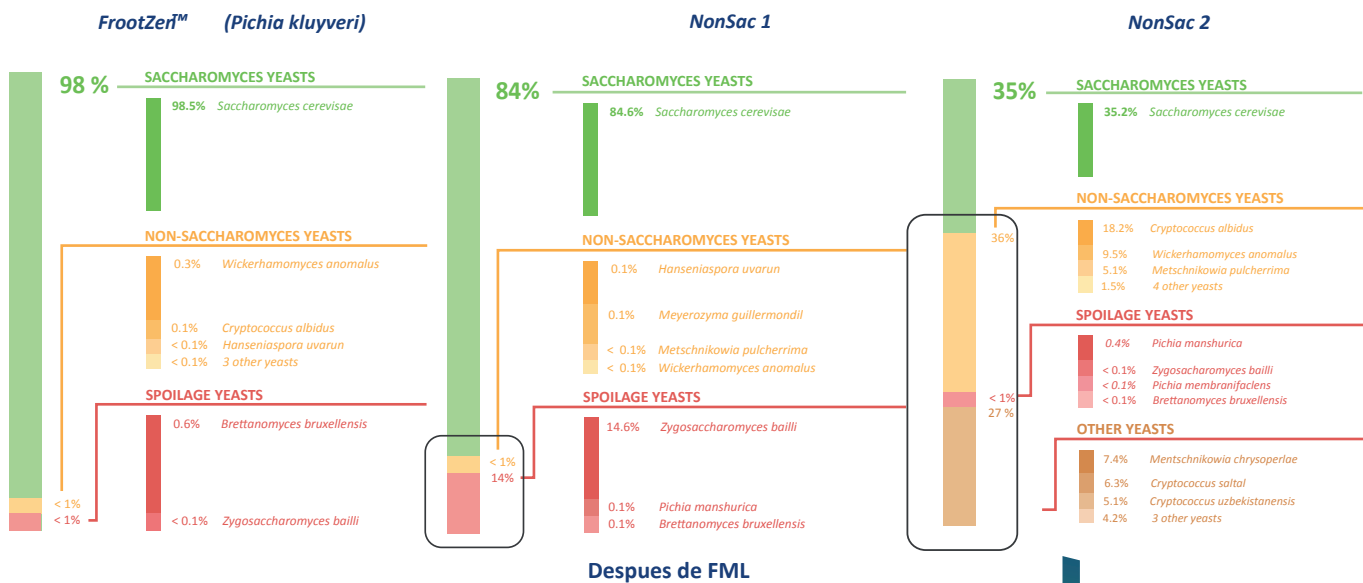
Viniflora® Concerto™ toma el control del ecosistema Fúngico

Ejemplo de composición de la flora antes y después de la inoculación, hasta el paso final del vino: dominación de *Lachancea* y *Saccharomyces*



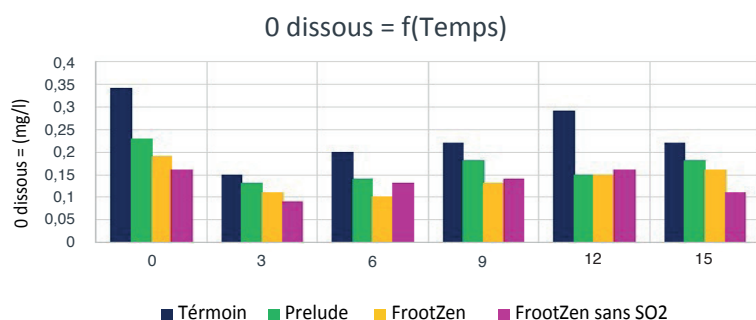
FrootZen™

France 2018: Inoculación de Garnacha gris sin SO₂ entre la maquina de vendimia y la prensa



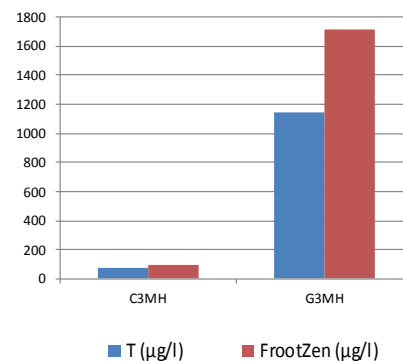
O₂ disuelto (Sauvignon Blanc, maceración en frío)



FrootZen™ evita la oxidación de los mostos

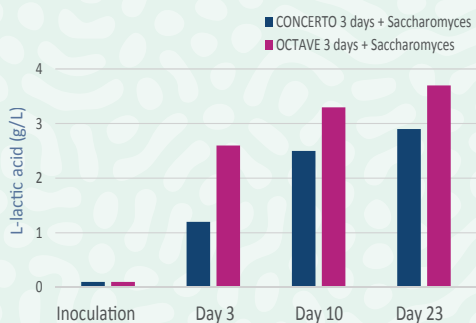
FrootZen Sobre Sauvignon Blanc en el desfogado

Garnacha gris Languedoc

FrootZen maceración pelicular/
Inoculación sobre la uva**Viniflora® OCTAVE**

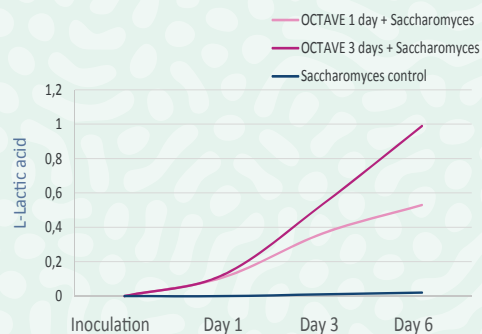
Incremento de la acidez con ácido láctico natural

ACIDO LÁCTICO EN VINO ROSADO NO SULFITADO



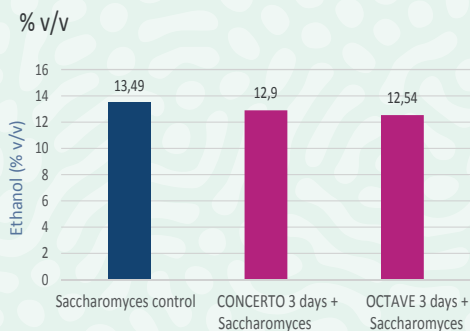
► Comparada con Viniflora® CONCERTO, OCTAVE es más eficiente en liberación de ác. láctico.

ACIDO LÁCTICO EN BLANCO BASE ESPUMOSO



► El ácido láctico aumenta más fuerte durante la primera semana de fermentación, mientras que se desacelera en la segunda fase.

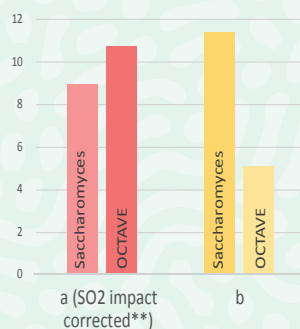
ETANOL EN VINO FINAL



► La reducción del etanol puede variar entre 0.1 a el 0.9% (v/v) unidades en comparación con un control Sac, con un promedio de 0,4 % (v/v)

INTENSIDAD DE PIGMENTOS ROJOS Y AMARILLOS EN UN VINO ROSADO¹

Color spectral intensity for red (a) and yellow (b) channels



Viniflora® OCTAVE ayuda a expresar más pigmentos rojos mientras enmascara los pigmentos amarillos

¹ Estudio realizado en el Centre du Rosé (Provenza -Francia)
 **SO2 tiene un impacto directo en el valor. El efecto en el valor debido a la diferencia de SO2 ha sido corregida para acceder al color real impacto vinculado a las cepas.

ENZIMAS

● BLANCOS ● ROSADOS ● TINTOS

ENZIMAS EXTRACCIÓN

	ACCION	ENVASES	
ENZYVIN COLOR	Maceración Peculiar Tinto	250 Grs	●
ENZYVIN EXTRACT		1 Kg	
ENZYVIN L COLOR (líquida)		5 Kg / 20Kg	
ENZYVIN L PREAROM (líquida)	Maceración Peculiar Blanco	6 Kg / 20Kg	●
ENZYVIN PREAROM		250 Grs	

ENZIMAS DESFANGADO BLANCO

	ACCION	ENVASES	
ENZYVIN CLAR	Prensado	100 Grs / 250 Grs	● ●

ENZIMAS PRENSADO

	ACCION	ENVASES	
ENZYVIN L PRESS (líquida)	Prensado	5 Kg / 20Kg	● ● ●

ENZIMAS CRIANZA

	ACCION	ENVASES	
ENZYVIN GLU	Botritis-Glucanos	100 Grs	● ● ●
ENZYVIN PERCEPTION	Vino precursor de terpenos		● ●

ENZIMAS POLIVALENTES

	ACCION	ENVASES	
TAKAZYM 1	Maceración / Prensa / Desfangado / Filtración	5 X 10 MI	● ● ●

ENZIMAS VARIOS

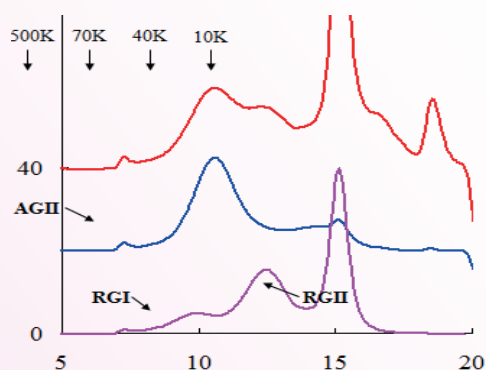
	ACCION	ENVASES	
ENZYVIN L PROTAC (líquida)	Desproteinización en Mostos y Vinos	1 Kg	● ●

ENZIMAS FILTRACIÓN

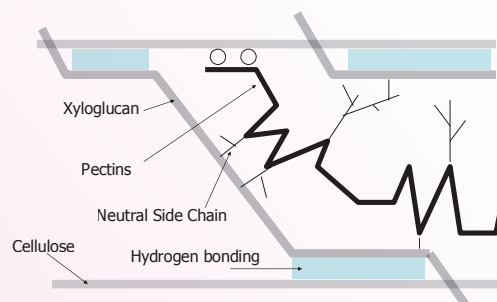
	ACCION	ENVASES	
ENZYVIN L 40 (líquida)	Prensado / Desfangado / Filtración	1 Kg / 5 Kg / 20Kg	● ● ●



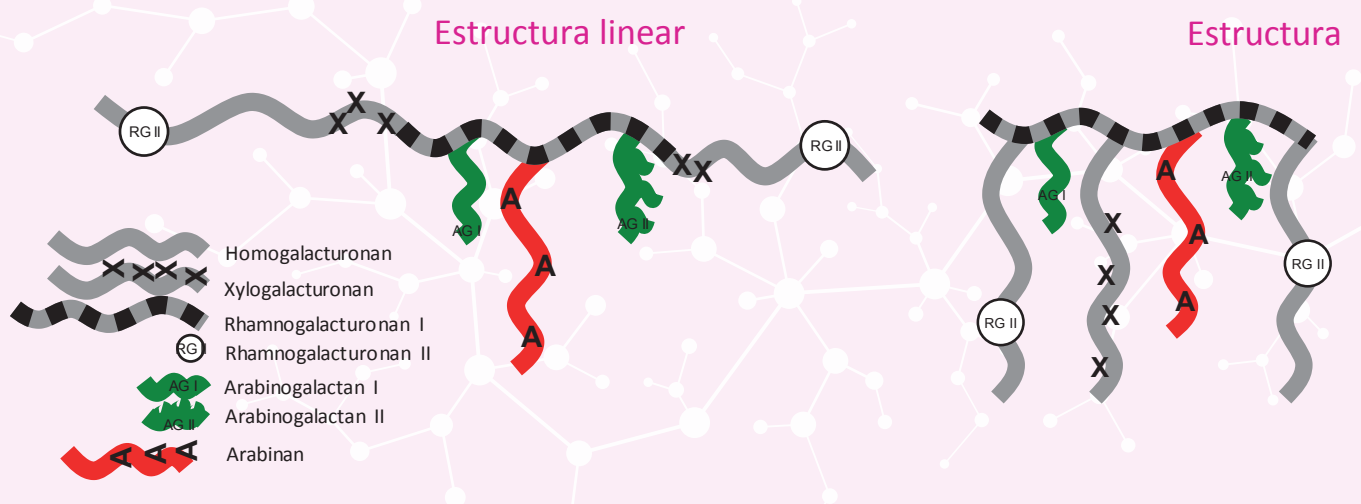
Polisacáridos del Mosto



Esquema de la pared celular primaria

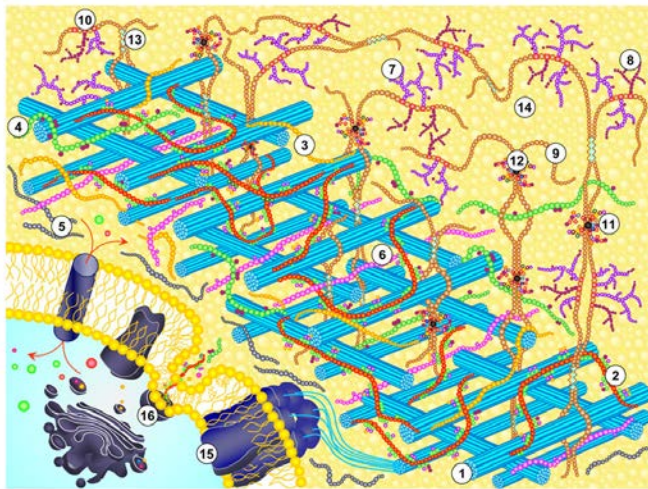


HG & RG1



Criterio esencial de selección: Factor de eficiencia de la pectinasa

ENZIMA PG	Shin Nihon	COMPETENCIA D	COMPETENCIA A
PG a pH 4,0	100	100	100
PG a pH 3,5	77	57	64
PG a pH 3,0	48	24	37

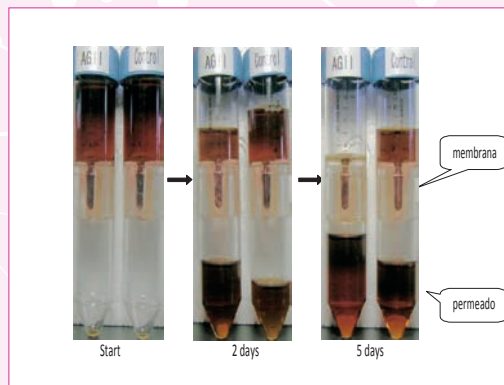
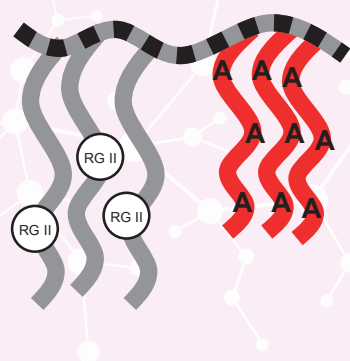


Modelo de polisacáridos en una pared celular vegetal

1, Celulosa: microfibrillas de celulosa; 2–6, hemicelulosas: 2, xiloglucan; 3, glucano de acoplamiento mixto; 4, xilano y heteroxilos relacionados; 5, calosa; 6, manano y heteromananos relacionados; 7–11, Pectinas: 7, galactano; 8, arabinano; 9, homogalacturonano; 10, rhamnogalacturonano I; 11, rhamnogalacturonano II; 12, puente de boro; 13, 'caja de huevos' con puentes de calcio; 14–16, Componentes no polisacáridos: 14, enzimas y proteínas estructurales; 15, complejo de celulosa sintasa; 16, vesículas de transporte.

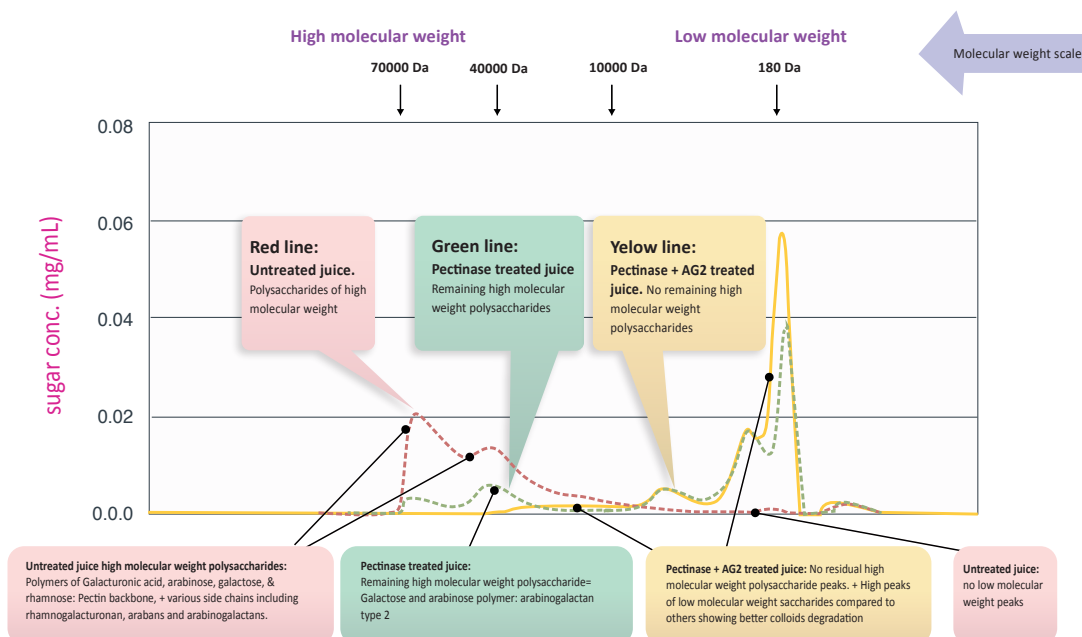
(from Franková and Fry, Journal of Experimental Botany 64: 3519-3550, 2013)

de peine



Resultado tecnológico:
Filtración de mosto tratado
enzimas sin
y con AG2

Arabinogalactanasa tipo 2 Exclusividad



ACTIVADORES DE FERMENTACIÓN

ACTIVADORES NITROGENO INORGÁNICO

	COMPOSICIÓN	ACCIÓN	ENVASES
ENOFOSFATO	Fosfato diamónico y Vit B1.	Nutrición	1Kg / 15Kg
FOSFATO DIAMONICO	FOSFATO DIAMONICO E-442		1Kg / 25Kg
NEOVIT	Sulfato amónico y Vit B1.		1Kg / 10Kg
SULFATO AMONICO	Sulfato amónico		1Kg / 25Kg

ACTIVADORES NITROGENO ORGÁNICO

	COMPOSICIÓN	ACCIÓN	ENVASES
ENOPLUS	Levadura autolisada parcialmente, fosfato diamónico y Vit. B1	Nutrición	1Kg / 10Kg
 FERM CONTROL BIO	Levadura parcialmente autolisada		
NORGANIC			
READYFERM	Nutrición, Aporte de turbidez		1Kg
 SPRINGFERM	Nutrición		12Kg / 210Kg
 SPRINGFERM XTREM			
 VINILQUID	Levadura 100% autolisada-LÍQUIDO		

ACTIVADORES CELULOSA

	COMPOSICIÓN	ACCIÓN	ENVASES
ENOCCELL	Celulosa polvo	Aporte de turbidez	1Kg / 5Kg / 8Kg

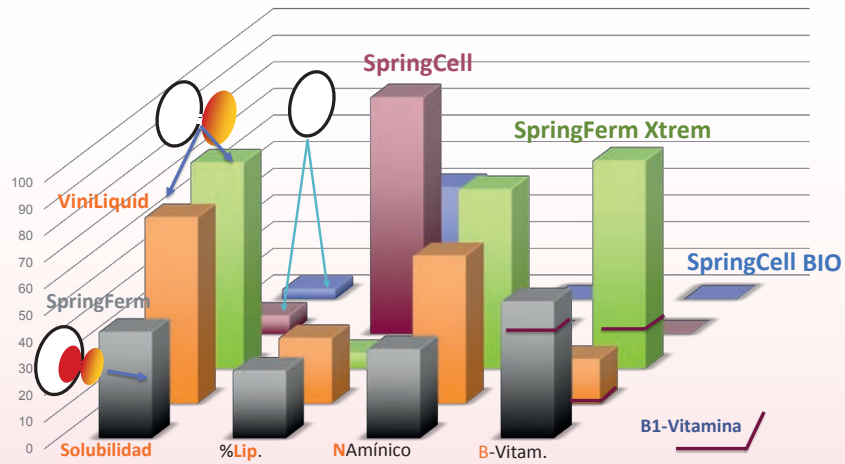
ACTIVADORES VITAMINAS

	COMPOSICIÓN	ACCIÓN	ENVASES
TIAMINA	Vitamina B1	Nutrición	1Kg / 5Kg / 8Kg

ACTIVADORES CORTEZA DE LEVADURA

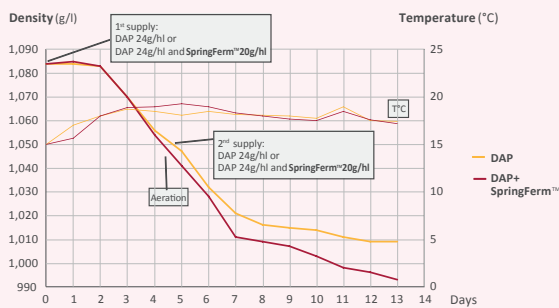
	COMPOSICIÓN	ACCIÓN	ENVASES
 SPRINGCELL	Pared de levadura	Aporte de turbidez	0,5Kg
 SPRINGCELL BIO	Pared de levadura BIO		0,5Kg





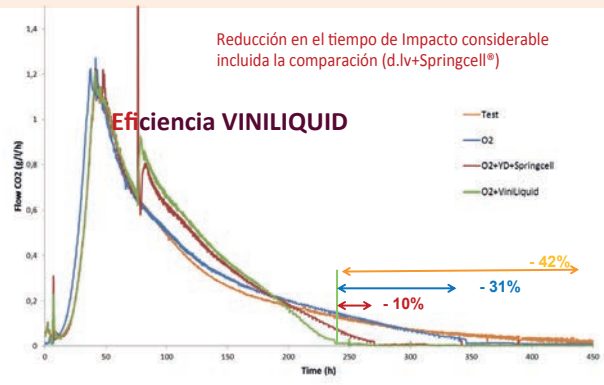
Cinetica de Fermentación

CINETICA DE FERMENTACIÓN CON Y SIN ADICIÓN DE SPRINGFERM™

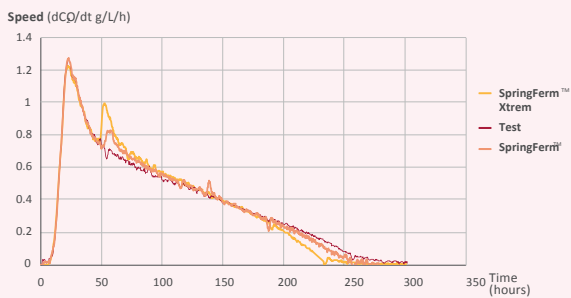


Eficiencia ViniLiquid™

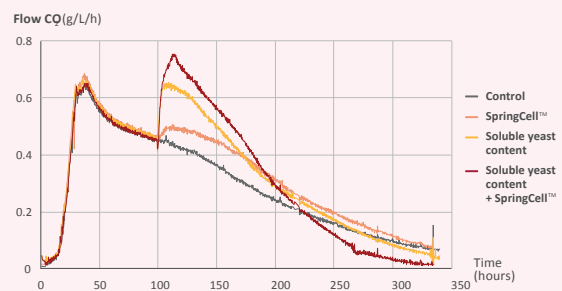
10mg/l O₂a Vmax, 20ppm de NFA y 13.4g/hl de cortezas (suplemento calculado de acuerdo con la fracción insoluble de ViniLiquid)



CINETICA DE FERMENTACIÓN CON SPRINGFERM™ VS SPRINGFERM™ XTREM ADICIONANDO A 1/3 DE FA.



CINETICA DE FERMENTACIÓN CON SPRINGCELL™ ADICIONADO A 1/3 DE FA.



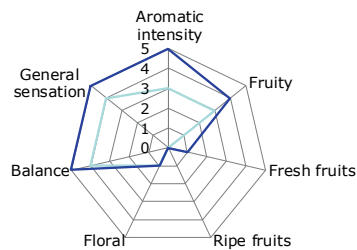
Efectos Organolépticos

Ensayo Castilla La Mancha Spain, 2014

-Testigo, 10 g/hl DAP a 1,080 y 10g/hl DAP at 1,032 -Test: 20 ml/hl ViniLiquid a 1,080 y 30ml/hl ViniLiquid at 1,036 añadido manualmente.

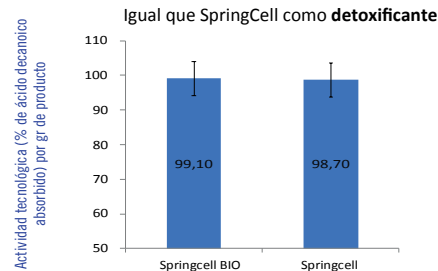
Variedad: Macabeo

— DAP
— ViniLiquid

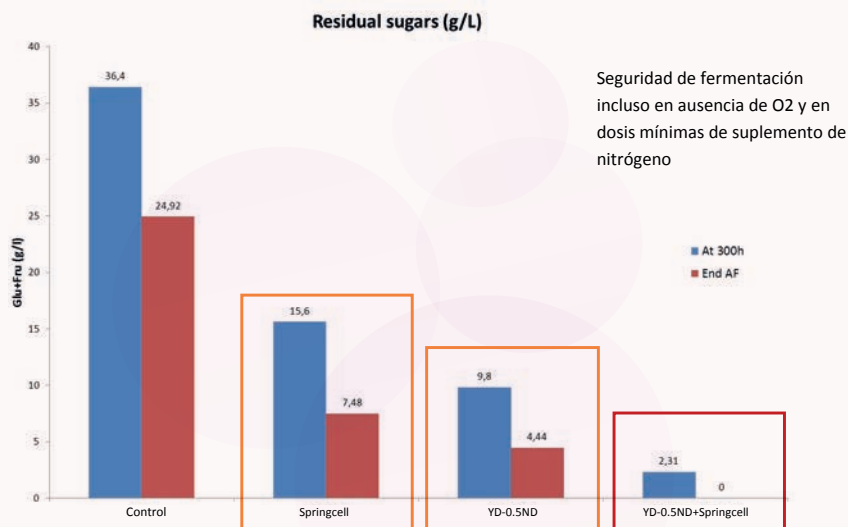


Efecto SpringCell™ BIO

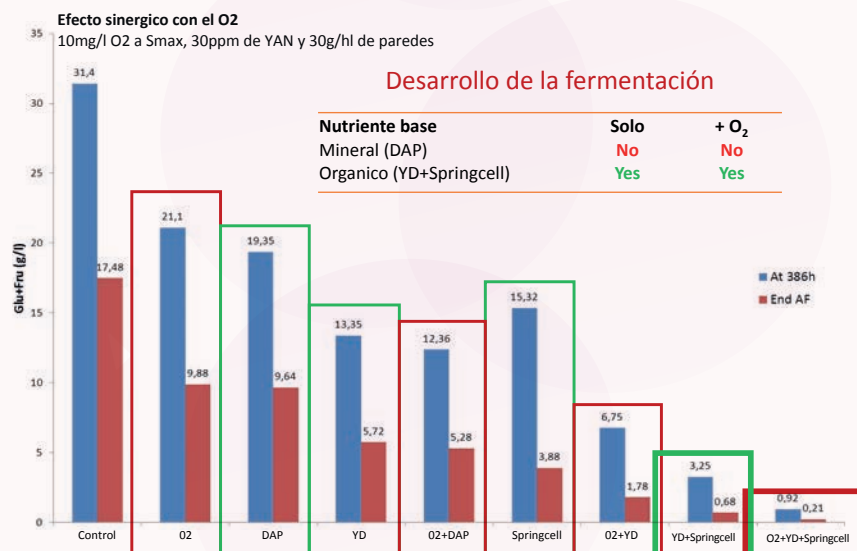
Igual que SpringCell como detoxificante



Poder de Fermentación Pared de Levadura

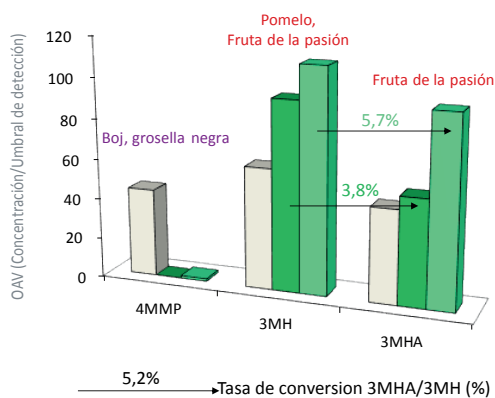


Efectos Sinérgicos



Autólisis de levaduras durante la primera fase de fermentación

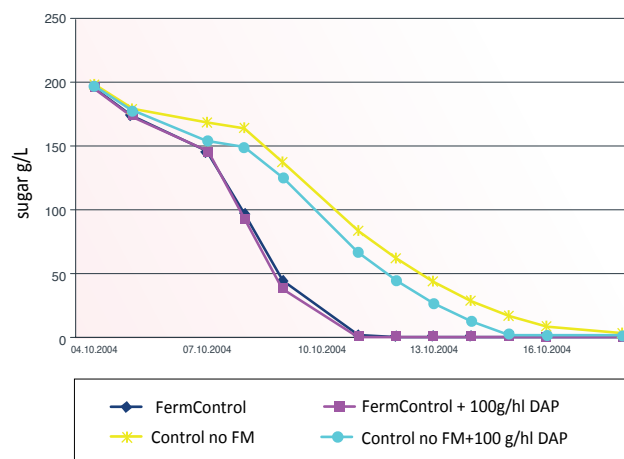
Principales tioles Sauvignon Chile 2009



□ Vin 7 + **SPRINGFERM** ■ CK S102 ■ CK-S102 + **SPRINGFERM**

Fermentation example in practice

Chardonnay, 2004, BWK, CY 3079



TANINOS

● BLANCOS ● ROSADOS ● TINTOS

TANINOS ANTIOXIDANTE

	NATURALEZA	ORIGEN	PROPIEDAD	ENVASES	
FRESHTAN B	Gálico	Tara	Antioxidante 	1Kg	●
FRESHTAN T	Elágico	Castaño		1Kg / 10Kg / 25Kg	●

TANINOS ESTABILIZACIÓN

	NATURALEZA	ORIGEN	PROPIEDAD	ENVASES	
COLORTAN MUST	Proantocianídico + Elágico	Castaño y Maderas tropic.	Antiox, Estructural y Color 	1Kg / 10Kg	●
COLORTAN WINE	Proantocianídico + Polisac.	Maderas tropicales	Volumen, Estructural y Color	1Kg / 10Kg	
COLORTAN Q	Proantocianídico	Quebracho	Estructural y Color	1Kg / 10Kg / 25Kg	

TANINOS ESTRUCTURA

	NATURALEZA	ORIGEN	PROPIEDAD	ENVASES	
SEEDTAN	Proantocianídico	Semillas de uva	Antiox, Estructural y Color 	1Kg / 25Kg	● ● ●

BACTERIAS

● BLANCO ● ROSADOS ● TINTOS

BACTERIAS INOCULACIÓN DIRECTA

	CEPAS A ELEGIR	FORMATOS	DOSIS
VINIFLORA EXPERT	CH 16 / CH 11	FRIO(-18°C) LIOFILIZADO	250HL
VINIFLORA	OENOS / CH 16 / CH 11 / CH 35 / CINE / NoVa Plus* / NoVa Protect*	FRIO(-18°C) LIOFILIZADO-ALTA POBLACIÓN	250HL, 25HL y 2,5HL. (*) 25HL
VINIFLORA FROZEN LS	OENOS / CH 16 / CH 11 / CH 35 / CINE / NOVA / SPARTA	CULTIVO CONGELADO(-50°C)-ALTA POBLACIÓN	250HL (x6unid.) 50HL
VINIFLORA FREASY	CH 16 / CH 11 / CINE	CULTIVO CONGELADO(-18°C)	50HL

ELIGE TU CEPA	CARACTERÍSTICAS	RESIST. SO2	PH MIN.	R. TEMP.	RESIST. ALC.	
OENOS	Clásica y afrutada.	40ppm	3,2	17-25°C	14%	● ● ●
CH 16	Alta resistencia al alcohol y a la madurez.	40ppm	3,4	17-25°C	16%	● ● ●
CH 11	Tolerante a bajas temperaturas y pH bajo. La más rápida.	35ppm	3,0	14-25°C	15%	● ● ●
CH 35	Alta resistencia al SO2. El más amplio espectro.	45ppm	3,1	15-25°C	14%	● ● ●
CINE	Más ácido cítrico y no producción de diacetilo. Fruta y frescor.	30ppm	3,2	17-25°C	14%	● ● ●
SPARTA	Para las condiciones más difíciles.	50ppm	2,9	17-25°C	14%	● ● ●
NoVa	Homofermentativa para bioprotección frente bact. acéticas y Botritis	5ppm	3,4	20-25°C	5%	● ● ●

La BIOPROTECCIÓN es inhibir de una manera natural el deterioro del vino, protegiendo contra una contaminación nociva desde el mosto, creando así mejores vinos para los consumidores. Mediante microorganismos previamente elegidos para el proceso evitamos el crecimiento de cepas no deseadas, perjudiciales para la salud y la calidad del alimento.



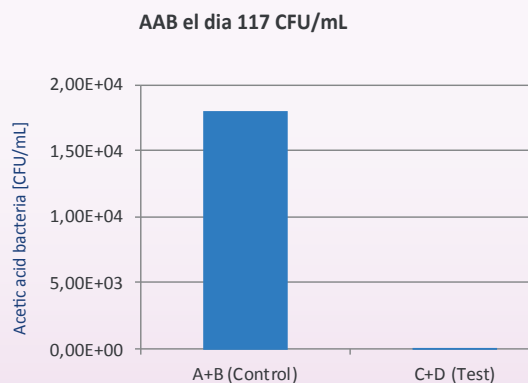
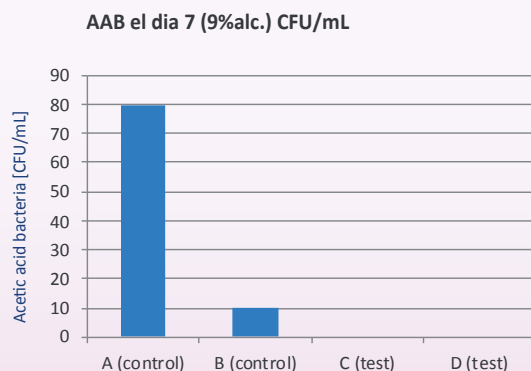
CENTRAL
Alhóndiga de Gaztelondo, 5
2ª planta Nº 38. 48002 BILBAO
944 445 249
enolviz@enolviz.es

PEÑAFIEL
Ctra. Nacional 122 km. 309
47300 PEÑAFIEL / VALLADOLID
983 880 029
penafiel@enolviz.es

FUENMAYOR
Polígono Buicio, parcela 3
26360 FUENMAYOR / LA RIOJA
941 450 839
fuenmayor@enolviz.es

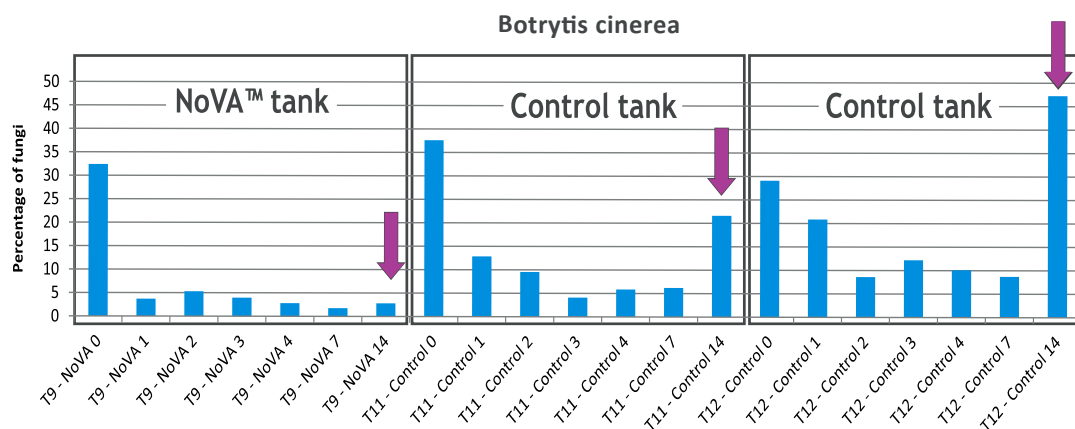


NoVa™ y la inhibición de las acetobacterias



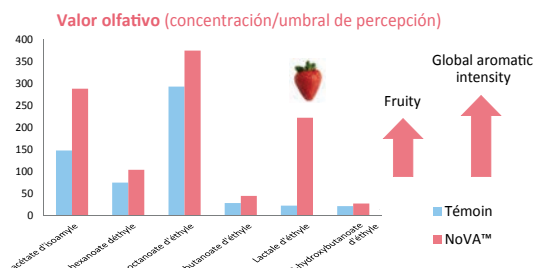
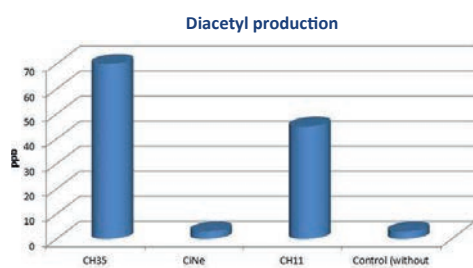
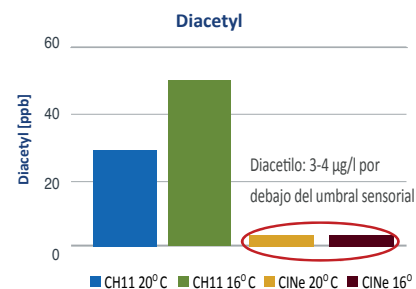
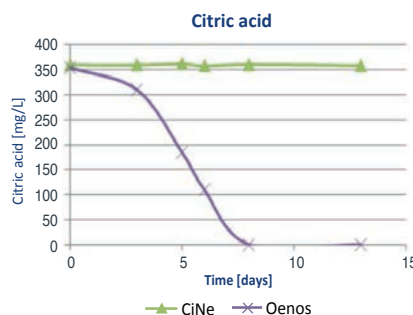
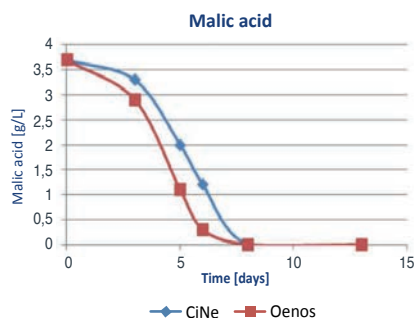
La inhibición Con NoVa de las Acetobacterias también se ha visto en varios ensayos de campos. Este ejemplo es de Burdeos 2013, en un vino con una contaminación inicial muy baja. **Medio:** Merlot (Alta Calidad) -> Dividido en Tanques 4 x 3hL. **Test:** Inoculado con Nova

Botrytis son inhibidos por NoVa™

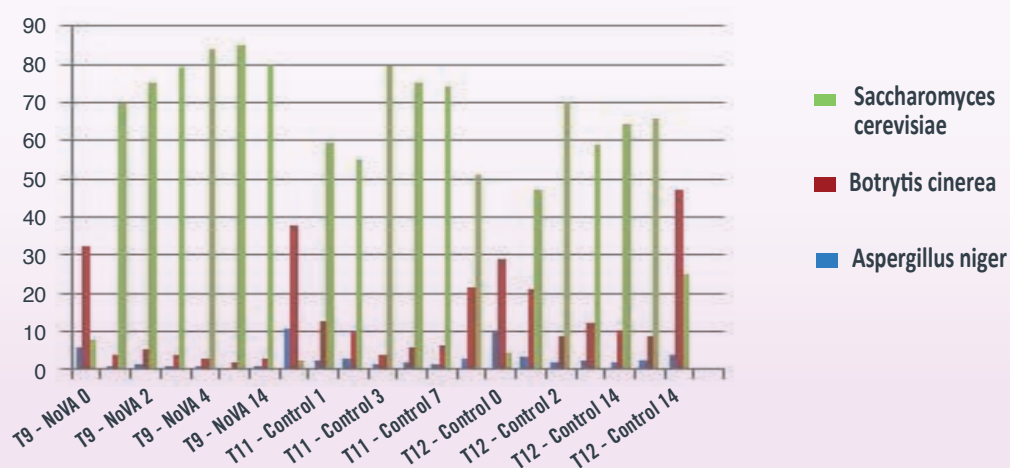


Viniflora® CiNe™

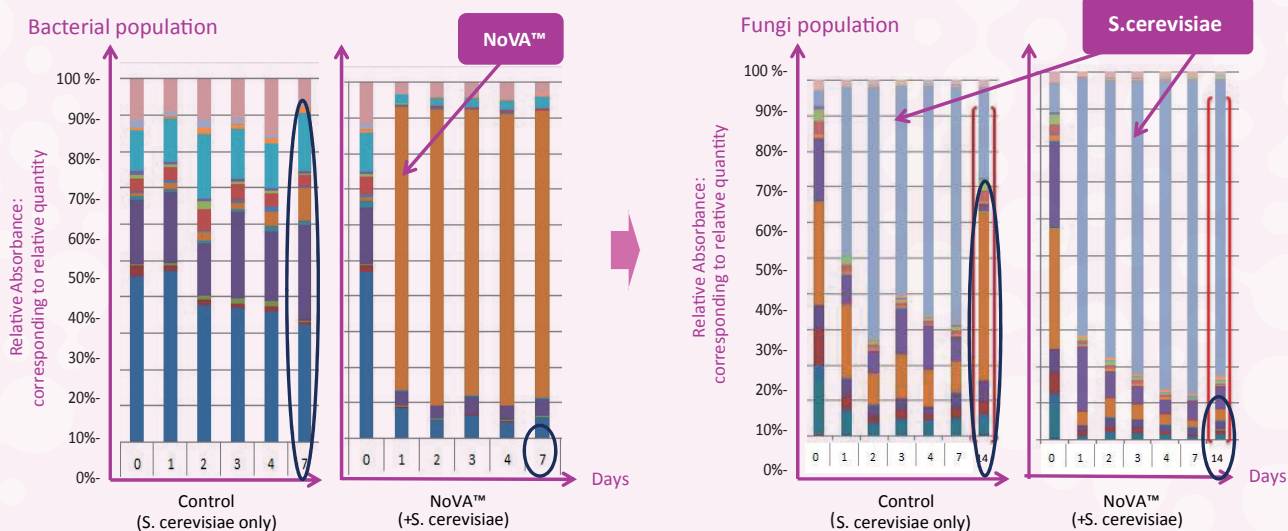
Bacteria láctica citrato negativa



NoVa™ "Biolimpia" el mosto

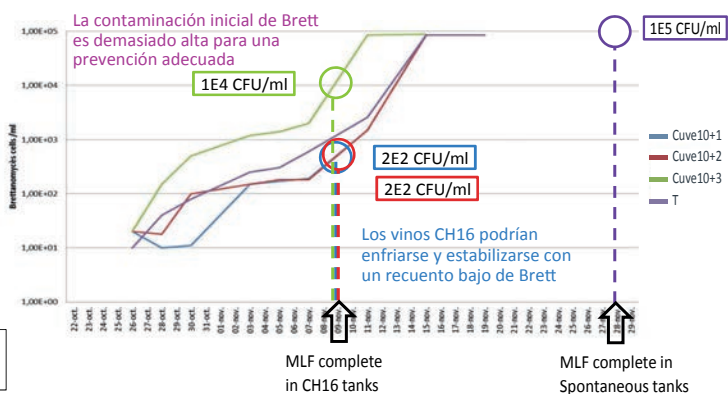


Como inhibir contaminantes y aumentar las saccharomyces inoculadas

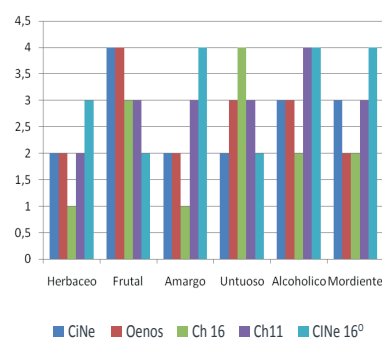


Viniflora® CH 16™

Población de Brettanomyces



Análisis organoléptico



Alto recuento de Brettanomyces y tiempo de estabilización.
Cabernet Sauvignon, Bordeaux CH16 added at 2E6 CFU/ml

CLARIFICANTES ● BLANCOS ● ROSADOS

CLARIFICANTES MINERALES

MINECLAR FINE
MINECLAR GR
MINECLAR P
PVPP PILLS

PROPIEDADES

Bentonita polvo altamente desproteínizante de fácil compactación
Bentonita granulada desproteínizante de fácil compactación
Bentonita polvo desproteínizante de fácil compactación
Polivinil Polipirrolidona refrescante Corige el color en vinos blancos, Blanc de Noirs y rosados.

ENVASES

1Kg / 25Kg

1Kg / 10Kg



CLARIFICANTES DE LEVADURA

 **CLEAR UP BIO**

PROPIEDADES

Derivado de levadura detoxificante. Elimina los ácidos grasos inhibidores de cadena media, residuos de plaguicidas y micotoxinas, los malos sabores a azufre en vinos jóvenes. Reduce notablemente el contenido de fenoles volátiles (por ejemplo, por Brettanomyces). Corrige el color en vinos blancos, Blanc de Noirs y rosados. Aporta turbidez en mostos. Libre de microplásticos.

ENVASES

1Kg



 **SPRING´FINER**

Proteínas nativas de una levadura Saccharomyces cerevisiae, especialmente seleccionada, con propiedades de encolado extraordinarias. Además Spring´Finer contiene proteínas de alto peso molecular (>15 kDa). Como clarificante confiere brillo, menor astringencia y estabiliza contra el pardeamiento y consigue una buena compactación de lías.

125 grs /1Kg

MEJORANTES ● BLANCOS ● ROSADOS ● TINTOS

MEJORANTES PROTECCIÓN ANTI-OXIDANTE

SPRINGAROM

PROPIEDADES

Derivado de levadura de fuerte poder reductor, gracias a su alto contenido equivalente de glutatión, un tripéptido antioxidante naturalmente presente en la levadura, que previene reacciones de oxidación y evita el envejecimiento organoléptico. 

ENVASES

1Kg



MEJORANTES PROTECCIÓN DEL COLOR

SPRINGCELL COLOR

PROPIEDADES

Derivado de levadura que aporta calidad a la estructura del vino (especialmente en percepción tánica). Mejora el perfil organoléptico de los vinos tintos Premium con cuerpo, de guarda media a prolongada.

ENVASES

1Kg



SPRINGCELL COLOR G2

Levadura inactiva particularmente rica en polisacáridos. Supera la acción del SpringCell™ Color sobre la intensidad y la estabilidad del perfil polifenólico en vinos tintos.



CENTRAL
Alhóndiga de Gaztelondo, 5
2ª planta Nº 38. 48002 BILBAO
944 445 249
enolviz@enolviz.es

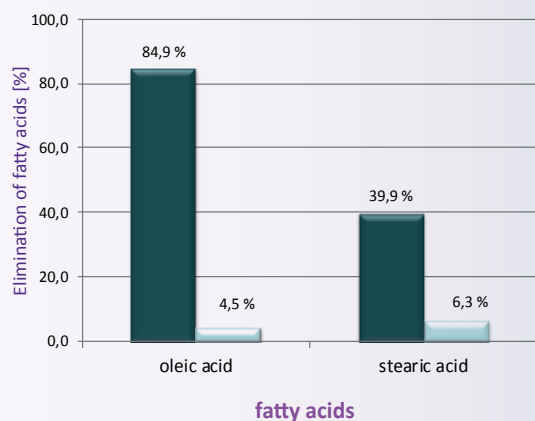
PEÑAFIEL
Ctra. Nacional 122 km. 309
47300 PEÑAFIEL / VALLADOLID
983 880 029
penafiel@enolviz.es

FUENMAYOR
Polígono Buicio, parcela 3
26360 FUENMAYOR / LA RIOJA
941 450 839
fuenmayor@enolviz.es



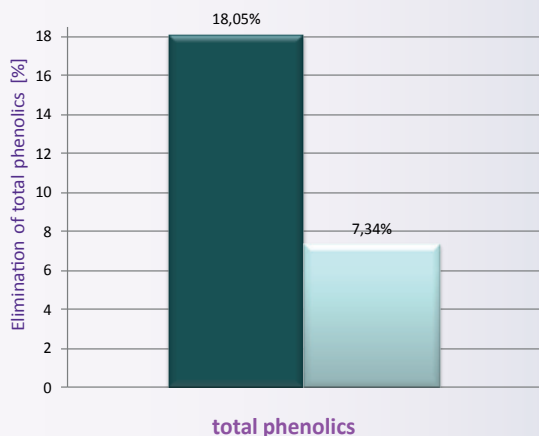
Clear Up Bio

Eliminación de ácidos grasos en vino blanco



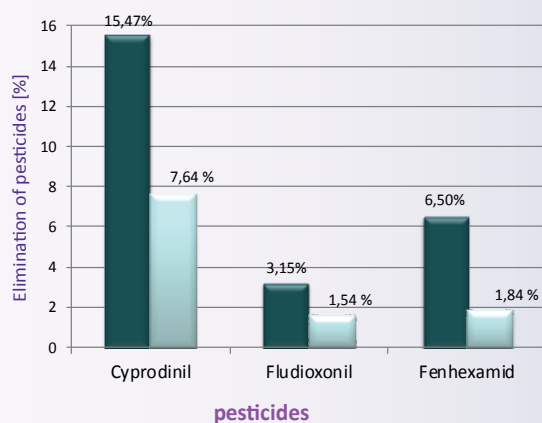
fatty acids

Eliminación de fenoles totales en vino blanco



total phenolics

Eliminación de pesticidas en vino tinto



pesticides

FC Clear up BIO Clarificante testigo

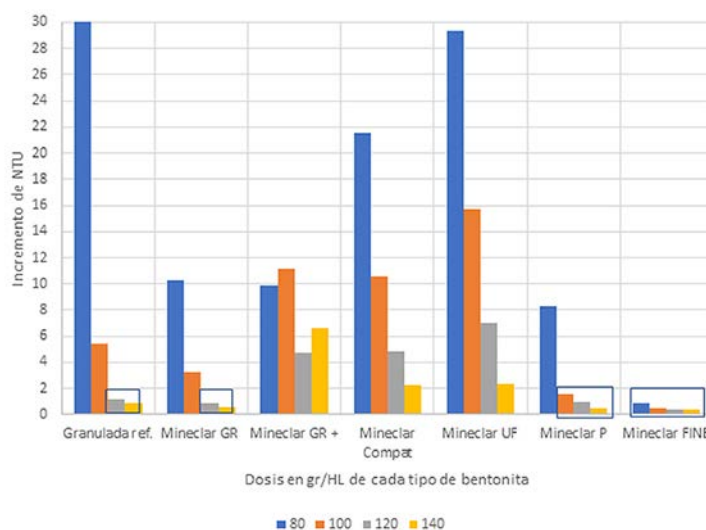
Mineclar

Mineclar GR+, Compact, ni UF son capaces de eliminar las proteínas para estabilizarlas el mínimo valor es > 2,00 NTU

Mineclar GR es similar o mejor que la bentonita granulada de referencia en el mercado, y Mineclar P a partir de la dosis de 100 gr/HL ya estabiliza.

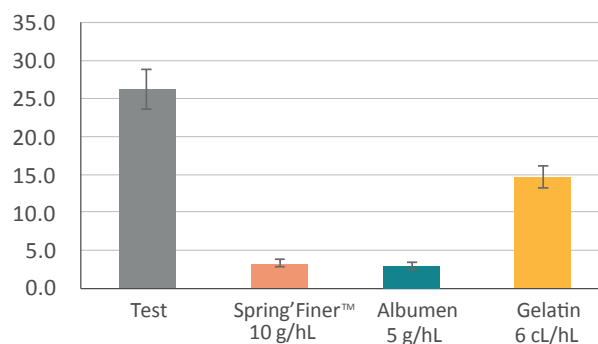
Mineclar Fine con 80 gr/HL estabiliza las proteínas resulta la más desproteinizante.

Incremento Turbidez en NTU ensayo de bentonitas

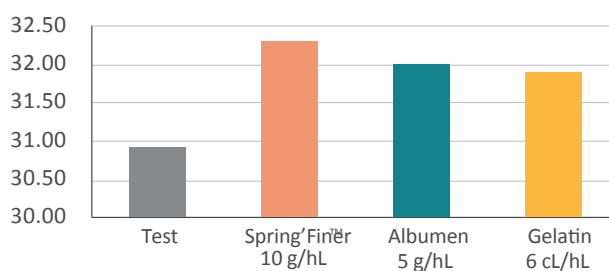


Spring'Finer™

Final turbidity (NTU)

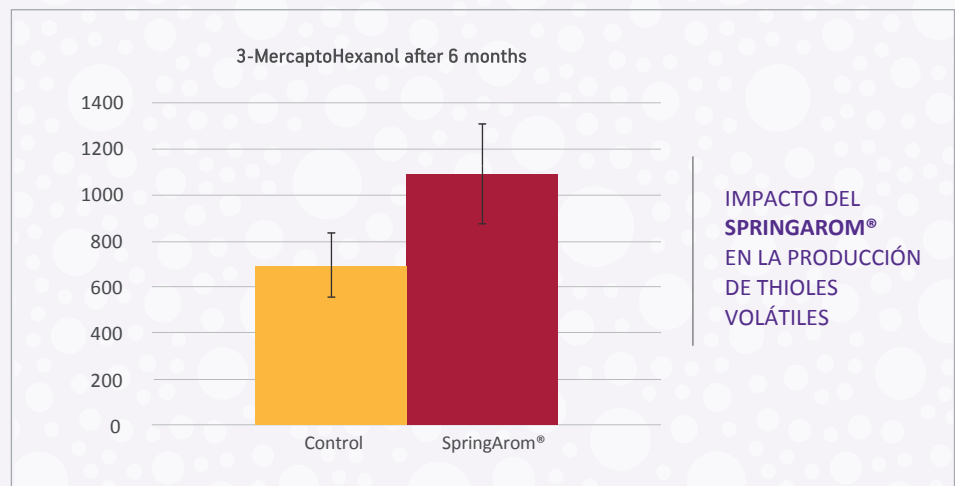
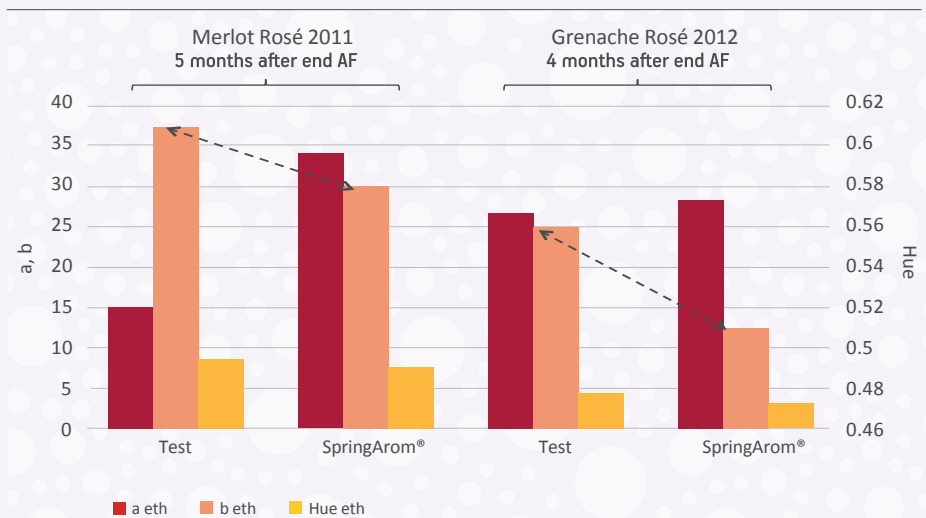


Brilliance



Springarom®

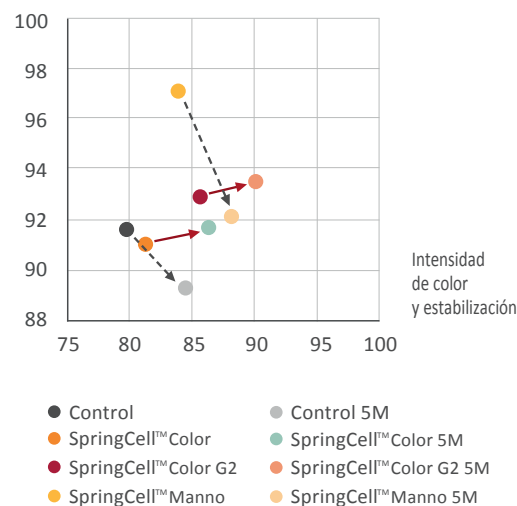
EFFECTOS EN EL COLOR POR LA ADICIÓN DE **SPRINGAROM®**
EN LA INOCULACIÓN DE LEVADURAS



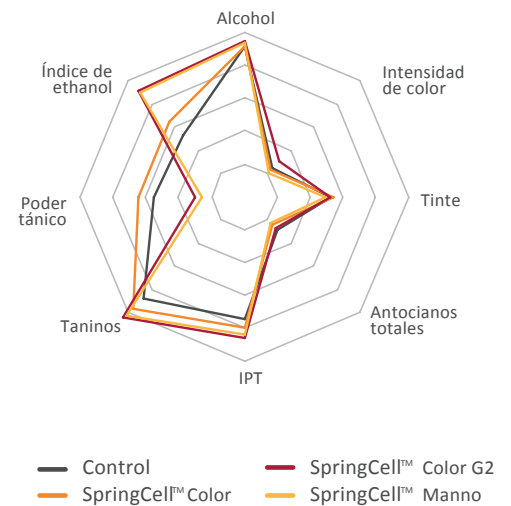
Springcell™ Color

PRINCIPALES COMPONENTES ANALIZADOS

Cata sensorial



PERFIL POLIFENÓLICO DESPUES DE 5 MESES



PRODUCTOS ENOLÓGICOS

PROD. ENOLÓGICOS ACIDOS

	ACCION	ENVASES
ACIDO ASCORBICO	Antioxidante 	1Kg / 25Kg
ACIDO CITRICO	Acidulante	1Kg / 1200Kg
ACIDO LACTICO		
ACIDO MALICO		
ACIDO TARTARICO		1Kg / 25Kg

PROD. ENOLÓGICOS SALES

	ACCION	ENVASES
BICARBONATO POTASICO CARBONATO CALCICO	Basificante	1Kg / 25Kg

AZUFRADOS (CONSERVANTES)

AZUFRADOS SOLUCIONES

	ACCION	ENVASES
SANITA 400 (Bisulfito amónico 70%)	Antimicrobiano y Antioxidante 	28kg
BISUL K 15% (Bisulfito potásico)		24Kg / 1200Kg
BISUL K 18% (Bisulfito potásico)		5Kg / 25Kg / 1200Kg

AZUFRADOS SALES

	ACCION	ENVASES
METABISULFITO POTASICO SULFOTAB 2 SULFOTAB 5	Antimicrobiano y Antioxidante 	1Kg 42 pastillas 48 pastillas





PEÑAFIEL

Ctra. Nacional 122 km. 309
47300 PEÑAFIEL / VALLADOLID

983 880 029

penafiel@enolviz.es

CENTRAL

Alhóndiga de Gaztelondo, 5
2ª planta Nº 38. 48002 BILBAO

944 445 249

enolviz@enolviz.es

enolviz.com

FUENMAYOR

Polígono Buicio, parcela 3
26360 FUENMAYOR / LA RIOJA

941 450 839

fuenmayor@enolviz.es





PEÑAFIEL

Ctra. Nacional 122 km. 309
47300 PEÑAFIEL / VALLADOLID
983 880 029
penafiel@enolviz.es

CENTRAL

Alhóndiga de Gaztelondo, 5
2ª planta Nº 38. 48002 BILBAO
944 445 249
enolviz@enolviz.es

enolviz.com

FUENMAYOR

Polígono Buicio, parcela 3
26360 FUENMAYOR / LA RIOJA
941 450 839
fuenmayor@enolviz.es

