



Por un Vino Mejor

SOLUCIONES DERIVADAS DE UN CONJUNTO  
DE FACTORES DIFERENTES EN CADA CASO

# DÉJANOS DESCUBRIRLAS CONTIGO

**ENOLVIZ pone en tus manos toda la tecnología enológica**

## Nosotros

**PONEMOS A TU DISPOSICION TODO LO QUE NECESITAS PARA CONSEGUIR EL MEJOR PRODUCTO**

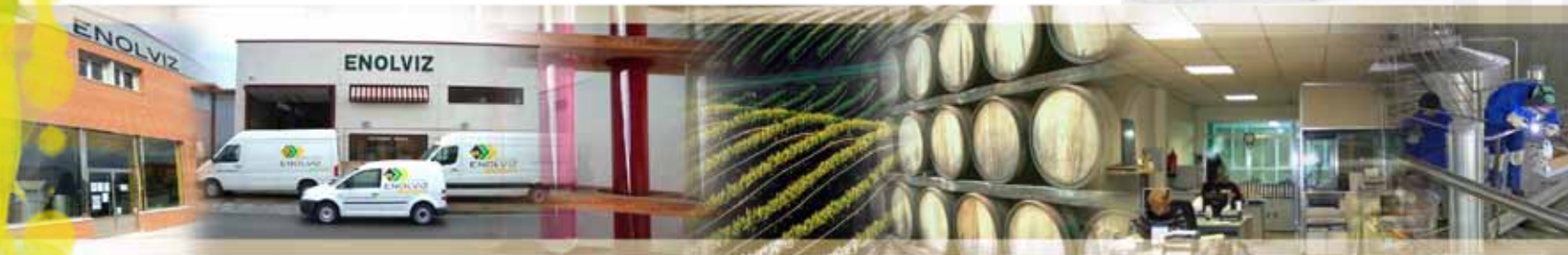
El dinamismo actual hace que en ocasiones no busquemos entre los valores propios, y desaprovechemos herramientas como la tradición, por ejemplo, tan esencial para la mayoría de los vinos de España y tan importante para la presentación del producto al mercado mundial.

Nuestra tradición no está reñida con las nuevas tecnologías. Hay que hacerlas nuestras e incorporar las mejores a nuestro proceso tradicional, a nuestro saber hacer y a nuestra historia enológica.

**Experiencia y Asesoramiento Cualificado**

**UN EQUIPO EFICIENTE Y MULTIDISCIPLINAR SE UNE PARA LLEVAR A CABO PROYECTOS VARIADOS**

Enolviz, desde 1976, ha dedicado su actividad a la mejora de la calidad del vino de la zona norte peninsular, donde denominaciones de origen de gran prestigio han confiado en nuestro trabajo y colaborando con sus enólogos muy estrechamente, ha podido entender perfectamente las preocupaciones del sector y su evolución. Enolviz dispone de un equipo preparado, compuesto por químicos, enólogos, biólogos, ingenieros, mecánicos... que continuamente actualizan sus conocimientos para dar un servicio adecuado.



**Proximidad y Servicio**

## Productos





































**COMPRENDER TUS NECESIDADES Y FACILITAR LA LABOR DEL DÍA A DÍA EN BODEGA**

Enolviz distribuye firmas de calidad contrastada e indiscutible, líderes en su sector, con las que cuenta y se relaciona de manera muy estrecha día a día.

Además, cuenta con Enolviz Montajes, su empresa asociada: una división de instalaciones de maquinaria para bodega y productos y servicios de inoxidable, que provee de todo lo necesario para el buen funcionamiento de las bodegas. También, ofrece un servicio de análisis físico-químicos y microbiológicos práctico y rápido con laboratorio propio y laboratorios relacionados. Productos de alta gama diferencia a Enolviz en calidad e innovación, manteniéndose así fuertemente competitiva en el sector.



**REVISIONES PRE Y POST-VENDIMIA. QUEDAMOS A TU DISPOSICIÓN PARA ESTUDIAR TUS NECESIDADES.  
ESTAMOS PARA ATENDERTE EN NUESTRAS TRES DELEGACIONES**

CEPAS	TIPO DE VINO	PODER ALCOHÓLICO	PRODUCCIÓN gl.	mg NH4+/g azucar.	RECOMENDADO	PROPIEDADES
<b>C.K. S102</b>	Floral.	15°-16°	5-6	>220ppm	 	Killer. Muy floral y afrutado. Baja temperatura (hasta 12°C). Produce. Esteres y baja prod. acético y pirúvico.
<b>THIOL ESSENCE-LV18</b>	Afrutado Tiólico.	14,5°	7-10	>220ppm	 	Explosión de aromas. Alta producción de tioles. Temperatura baja (hasta 10°C).
<b>B.C. S103</b>	Barrica y Referm.	17°	5-7	150-180ppm	 	Buena refermentadora. FA en barrica. Fruta y seguridad. Toma de espuma. Baja temperatura (hasta 10°C).
<b>VR 44</b>	Barrica y Referm.	17°	5-7	150-180ppm	 	Frutos Rojos. Casis, cerezas... Estructurados y suaves, con liberación de polisacáridos.
<b>U.C.L.M. S377</b>	Crianza.	15°	7-10	180-220ppm		Estructura y cuerpo. Frutos negros y redondez en boca.
<b>SAINT-GEORGE S101</b>	Joven y Mac. Carbónica.	13,5°	6-7	>220ppm		Baja temperatura (hasta 8°C). Fruta roja. Fresa, frambuesa...
<b>U.C.L.M. S325</b>	Joven terpénico.	14°	7-9		 	Exalta aromas varietales. Alta actividad glucosidasa.
<b>NDA 21</b>	Crianza.	15°-16°	7-10	180-220ppm		Estructura y cuerpo. Frutos roja madura y redondez en boca.
<b>B&amp;V-LV17</b>	Fruta negra. (Crianza)	14°	7-10	180-220ppm		Redondez y estructura. Polisacáridos y glicerol. Frutos negros. Temperatura baja (hasta 10°C).
<b>S.C. 22</b>	Joven Neutro.	15°-16°	4-5	150-180ppm		Arranque rápido. Buena fermentadora. Neutra. Mantener NTU superior a 50.
<b>MERIT FERM</b>	Crianzas.	17°	5-8			Selecc. Syrah sudafricano, fermentación y autólisis rápida. Temp. 15-33°C.
<b>SYMPHONY</b>	Complejidad. <i>No Sacch + Sacch.</i>	17°	6-9		 	<i>S. Cerevisiae</i> y <i>Kluyveromyces thermotolerans</i> . Potencia el sabor. Flores y fruta tropical en blancos y complejidad y redondez en tintos. Baja tolerancia al sulfuroso; máx 30ppm.
<b>MELODY</b>	Complejidad. <i>No Sacch + Sacch.</i>	17°	5-8			<i>S. Cerevisiae</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> y <i>Kluyveromyces thermotolerans</i> . Complejidad, taninos, redondez y mayor sensación en boca. Baja tolerancia al sulfuroso; máx 30ppm.
<b>RIMTHM</b>	Complejidad. <i>No Sacch + Sacch.</i>	17°	5-8		 	<i>S. Cerevisiae</i> y <i>Kluyveromyces thermotolerans</i> . Complejidad aromática y redondez tánica. Afrutada. Baja tolerancia al sulfuroso; máx 30ppm.
<b>HARMONY</b>	Complejidad. <i>No Sacch + Sacch.</i>	17°	6-9			<i>S. Cerevisiae</i> , <i>Torulaspora delbrueckii</i> y <i>Kluyveromyces thermotolerans</i> . Potencia el aroma y el sabor. Frutos negros. Baja tolerancia al sulfuroso; máx 30ppm.
<b>PRELUDE</b>	Complejidad. <i>No Sacch.</i>	9°	5-Aug		  	<i>Torulaspora delbrueckii</i> . Cepa para usar en coinoculación. Temp. desde 10°C hasta 28°C. Más complejidad y suavidad. Baja tolerancia al sulfuroso; máx 30ppm.
<b>CONCERTO</b>	Complejidad. <i>No Sacch.</i>	10°	5-8		  	<i>Kluyveromyces thermotolerans</i> pura. Complejidad aromática y suavidad. Vinos largos y afrutados. Baja tolerancia al sulfuroso; máx 45ppm.
<b>FROOTZEN</b>	Complejidad. <i>No Sacch.</i>	6°			 	<i>Pichia Kluyveri</i> pura. Alta expresión de aromas tiólicos. Fruta de la Pasión.
<b>SAFCIDER</b>	Sidra.	12°		150ppm	sidra	Temp. desde 10-30°C. Buena asimilación de la fructosa. Turbidez mín 50 NTU.
<b>ACCENT</b>	Sacch. Kosher for Passover.	14,5°			  	Cinetica de fermentación rápida. Desarrollo de aromas primarios y secundarios. Factor Killer.
<b>TRADITIONNELLE</b>	Sacch. Kosher for Passover.	15°			  	Aromas finos varietales. Cinética de fermentación a media velocidad.

LEVADURAS ESPECIALES

PRIMERAS MARCAS



Nuestras levaduras; *Saccharomyces*, *Kluyveromyces*, *Torulaspora*, *Pichia*,... Buenas opciones para conseguir vinos con una complejidad sorprendente a partir de tu variedad de uva expresando todo su potencial.



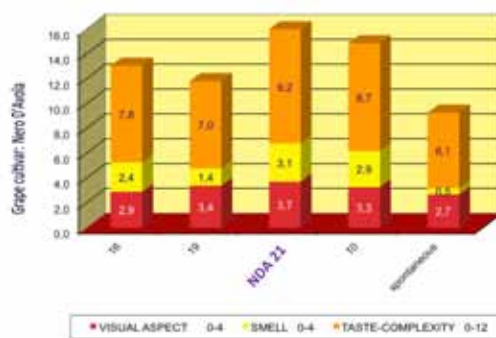
Measuring the effects of FrootZen™... Sauvignon blanc trials - 2008



Frootzen, del género *Pichia* potencia el aroma de variedades como la Sauvignon blanc obteniendo vinos altamente expresivos.

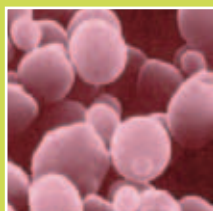
NDA 21

Red Wines

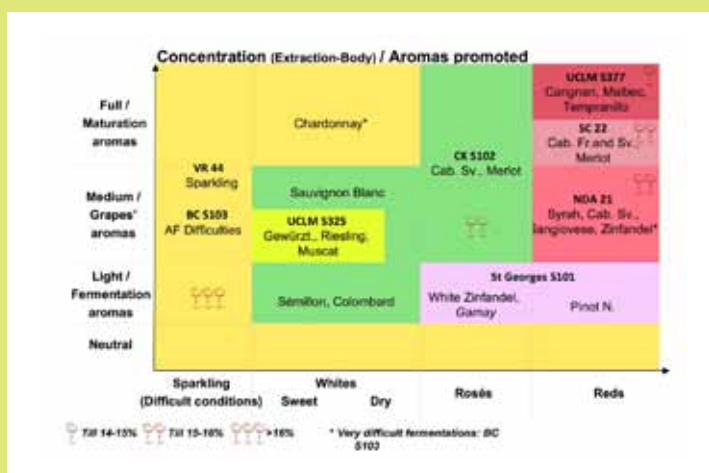


NDA 21. Una buena opción si deseas vinos con mucha fruta negra, ciruela, frambuesa... bien estructurado y largo en boca.














SPRINGER OENOLOGIE YEAST CLASSIFICATION



FERMENTACIÓN



Debemos elegir la cepa de levadura según el tipo de vino que queremos elaborar, y debemos tener en cuenta para ello, otros parámetros como el alcohol potencial de nuestro mosto y temperatura de proceso.

ENZIMAS	ACTIVIDAD	VINO	ACCIÓN:	DOSIS
ENZYVIN COLOR	Pectinasas y hemicelulasas.		Muy selectiva. Libera polisacáridos y taninos dulces. Mayor redondez, suavidad y complejidad. Mayor intensidad y estabilidad del color. Pectinasa granulada concentrada y purificada, para la maceración de uvas y extracción de mosto.	2-3 gr/100 kg uva
ENZYVIN PREAROM	Pectinasas y hemicelulasas.	 	Extrae más cantidad de precursores aromáticos y polisacáridos. Prensado más fácil. Facilita el desfangado.	1-2 gr/100 kg uva
ENZYVIN EXTRACT	Pectinasas y hemicelulasas.		Libera polisacáridos y taninos dulces. Mayor redondez, suavidad y complejidad. Mayor intensidad y estabilidad del color.	3g/100Kg
ENZYVIN PRESS	Pectinasas.		Facilita el prensado hidrolizando las pectinas de la uva.	1-3g/100Kg
ENZYVIN CLAR	Pectinasas.	 	Pectinasa granulada concentrada y purificada, libre de actividad cinamyl esterasa para la clarificación fácil y rápida compactación de lías de mostos blancos y mostos de prensas.	0,5-1,5 gr /HI
ENZYVIN GLU	B-glucanasa.	 	Purificadas libre de actividad cinamyl esterasa para Crianza sobre lías. Acelera el proceso y mejora la estabilización y estructura.	0,5-2 g/HI
ENZYVIN PERCEPTION	B-glucosidasa.	 	Glucosidasa concentrada y purificada para la liberación de aromas terpénicos en vinos blancos y rosados.	5-10 g/HI
LACTIZYME	Lisozyima. (Forma anhidra. mín 95%)	  	Produce la lisis de las bacterias ácido-lácticas del vino. Menos aminas biógenas. Evita formación de ác. Acético y olores desagradables generados por <i>Bretanomyces</i> (sudor de caballo, ratón...).	10-20g/HI en mosto.
	FCE: sin actividad cinamyl esterasa.			

		DO 420				DO 520				DO 620			
		INICIO FA	FIN FA	FIN FML	3 meses tras FML	INICIO FA	FIN FA	FIN FML	3 meses tras FML	INICIO FA	FIN FA	FIN FML	3 meses tras FML
ENZYVIN COLOR	3.1	1,92	4,85	4,20	3,677	1,23	8,49	6,37	4,546	0,69	1,74	1,59	1,128
	3.2	1,80	5,10	4,64	4,017	1,13	8,29	6,45	4,767	0,64	1,89	1,82	1,279
	4.1	2,09	4,59	4,18	3,673	1,31	7,82	6,04	4,522	0,72	1,65	1,60	1,14
	4.2	2,25	4,80	4,26	3,986	1,42	7,82	5,96	4,722	0,81	1,74	1,62	1,246
TESTIGOS	T 1	2,13	5,50	4,55	3,112	1,33	7,28	5,50	3,03	0,74	2,06	1,74	0,804
	T 2	2,14	5,84	4,95	3,526	1,34	7,71	5,95	3,661	0,77	2,22	1,92	1,036

VARIACIÓN DEL COLOR A LO LARGO DEL TIEMPO.

		DO 420	DO 520	DO 620
ENZYVIN COLOR	3.1	22,63%	44,49%	33,75%
	4.1	18,45%	40,93%	29,64%
TESTIGOS	T 1	41,47%	55,37%	57,03%

VARIACIONES DE LAS DENSIDADES ÓPTICAS EN VINOS DE CABERNET SAUVIGNON 2012. ENZIMADOS A 3 g/100 Kg y 4g/100 Kg Y TESTIGOS SINENZIMAR.

RENDIMIENTOS prensado					
		PASTA (KG)	Vino (litros)	L/kg. Pasta	Media Rep.
COLOR	3.1	10,80	26,50	2,45	2,45
	3.2	10,60	26,00	2,45	
	4.1	11,00	26,00	2,36	2,45
	4.2	11,00	28,00	2,55	
	T 1	12,00	25,00	2,08	2,07
TESTIGOS	T 2	13,10	27,00	2,06	

RENDIMIENTO DE MOSTO EXTRAÍDO EN UN CABERNET SAUVIGNON (E.V.E.N.A. 2012). TESTIGO Y ENZYVIN COLOR A 3 g/100 Kg y 4g/100 Kg, DEP.1 Y DEP.2.

## ACTIVIDADES SELECCIONADAS

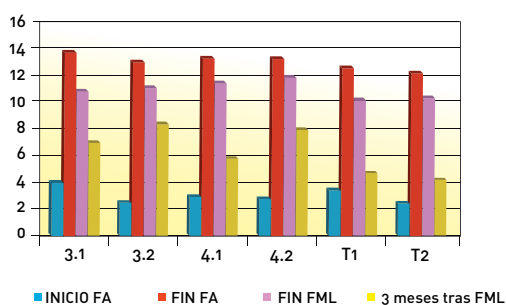
## MARCAS PROPIAS



Enzimas concentradas y purificadas para conseguir una acción particular adecuada a cada momento del proceso y condiciones de uva. Compartimos nuestra experiencia.

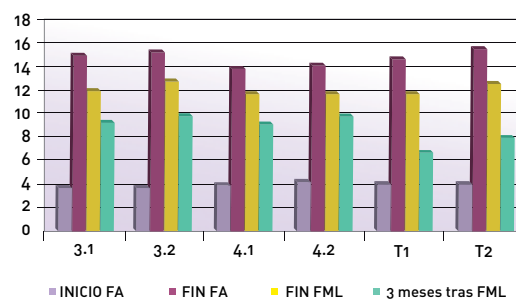


## INDICE IONIZACION ANTOCIANOS



Variaciones de las densidades ópticas en vinos de Cabernet Sauvignon 2012. Enzimas a 3 g/100Kg y 4g/100Kg y testigos sin enzimar.

## INTENSIDAD COLORANTE



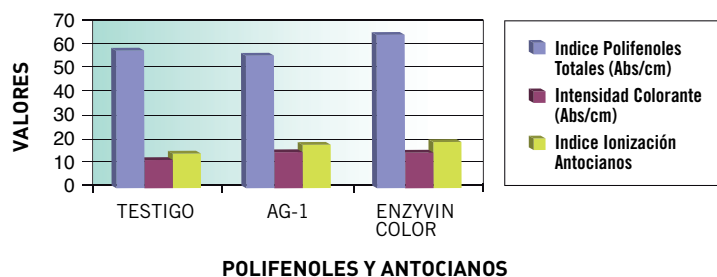
Intensidad colorante a lo largo del tiempo utilizando dos dosis de Enzyvin color, 3 g/100Kg y a 4g/100Kg frente a un testigo no tratado. Cabernet Sauvignon (E.V.E.N.A. 2012).

## ENSAYO ENZIMATICO E.V.E.N.A. 2011












































## RESULTADOS PROBADOS

## ENZIMAS EXTRACCIÓN



Resultados de tratamiento enzimático de uva Tempranillo 2011 E.V.E.N.A. Testigo frente a Enzyvin 3g/Hl y enzima AG-1 (alta gama del mercado).

ACTIVADORES	COMPOSICIÓN BASE	VINO	FUNCIÓN	DOSIS	APLICACIÓN
SIEMBRA DE LEVADURA					
READYFERM	Levadura seca inactiva autolisada (LSIA) nutr. Extra. Superviv.	  	Refuerza las levaduras volviendolas más fuertes y resistentes expresando así mejor sus cualidades. Desarrollo óptimo. Adición en la rehidratación de las levaduras.	30g/Hl.	Hidratación de levaduras.
BIOFERM	Levadura seca inactiva autolisada (LSIA).	  	Aporte de nutrientes orgánicos (aa, nucleótidos, ergosteroles, lípidos...) y oligoelementos para el crecimiento de las levaduras. 2 veces más nitrógeno asimilable.	Ver tabla	24h tras el inicio de la FA.
ENOCCELL	Celulosa microcristalizada.	 	Corrector de la turbidez del mosto. Soporte de levaduras y nutrientes.	Ver tabla	Tras la inoculación, al mosto.
BIOPLUS	PDA, Tiamina Y LSIA.	  	Nutriente completo y equilibrado con compuestos orgánicos, oligoelementos y nitrógeno fácilmente asimilable.	20g/Hl	Tras la inoculación.
BIOFERM EQUILIBRE	PDA, Tiamina Y LSIA.	  	Nutriente completo y equilibrado de naturaleza orgánica, oligoelementos y nitrógeno fácilmente asimilable. En la inoculación 20g/Hl son aprox. 30mg/l de nitrógeno.	10-40g/Hl	Tras la inoculación.
VINILIQUID	LSIA Hidrolizada en solución.	  	Aporte de nutrientes orgánicos de fácil asimilación, oligoelementos y vitaminas. Facilita la multiplicación de levaduras. 1/2 en la inoculación y 1/2 a -30 puntos de densidad.	20-45g/Hl	Tras la inoculación.
BIOFERM XTREME	Levadura seca inactiva autolisada (LSIA).	  	Aporte extra de bionutrientes, nitrógeno asimilable, y peptidos de cadena corta. Más alcoholes sup. Más aminos. Más aromas.	20-30g/Hl	A media FA con remontado.
ARRANQUE DE LA F.A.					
SPRINGAROM	Paredes de levadura con glutatión.	 	Nutrientes orgánicos con mayor concentración de glutatión (3%). Protector de la oxidación.	20-30g/Hl	24h tras el inicio de la FA.
SPRINGCELL COLOR	Levadura seca inactiva autolisada (LSIA).		Nutrientes orgánicos con doble cantidad de polisacáridos que una LSI normal (39-43%). Aporte extra de redondez y suavidad.	20-30g/Hl	24h tras el inicio de la FA.
BIONIVIT	Sulfato amónico y Tiamina.	  	Nitrógeno y vitamina B1 para el correcto desarrollo de las levaduras.	30g/Hl	24h tras el inicio de la FA y a media FA.
BIOFOSFATO	PDA y Tiamina.	  	Nitrógeno y vitamina B1 para el correcto desarrollo de las levaduras.	30g/Hl	24h tras el inicio de la FA y a media FA.
PDA	Fosfato diamónico.	  	Aporte de nitrógeno fácilmente asimilable. NH4+.	Ver tabla	24h tras el inicio de la FA y a media FA.
TIAMINA	Vitamina B1.	  	Activa el crecimiento y el buen desarrollo de las levaduras.	60mg/Hl máx	24h tras el inicio de la FA y a media FA.
SPRINGCELL	Paredes de levadura.	  	Elimina del medio inhibidores de fermentación (ac. Grasos, fitosanitarios...).		A media FA con remontado.
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA					
BACTIV-AID	LSIA y tiamina.	  	Aporte extra de nutrientes para la buena implantación y desarrollo de las bacterias lácticas para la fermentación. Tras la inoculación de bacterias.	1 dosis 2.500litros	A la siembra de las bacterias lácticas.

BIOFERM	mosto<80 NTU	mosto>80 NTU
Nitrógeno> 250 mg/L	25 g/hl. de Bioferm® opcional + PDA y a mitad de FA	15 g/hl. de Bioferm® opcional + PDA
Nitrógeno 150-250 mg/L	30 g/hl de Bioferm® opcional + PDA y a mitad de FA	20 g/hl de Bioferm® opcional + PDA y a mitad de FA
Nitrógeno< 150 mg/L	40 g/hl de Bioferm® opcional + PDA y a mitad de FA	30 g/hl de Bioferm® opcional + PDA y a mitad de FA

## ENOCCELL

TURBIDEZ	DOSIS
<50 NTU	70g/Hl.
50<NTU<100	50g/Hl.
100<NTU<200	20-30g/Hl.

## CONTROL DE LAS FERMENTACIONES



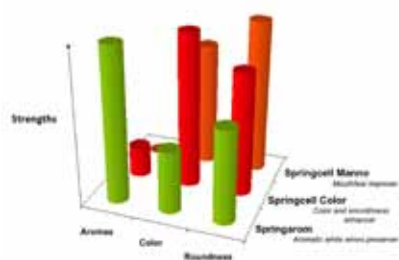
## PRIMERAS MARCAS

Gama completa de activadores para aportar todo lo que las levaduras necesitan para su funcionamiento óptimo. Oligoelementos, factores de supervivencia, vitaminas, nitrógeno orgánico en forma de aminoácidos y péptidos para una rápida incorporación a la nueva biomasa, nitrógeno inorgánico de fácil asimilación, ergosteroles...  
Te asesoramos para elegir tu mejor opción.

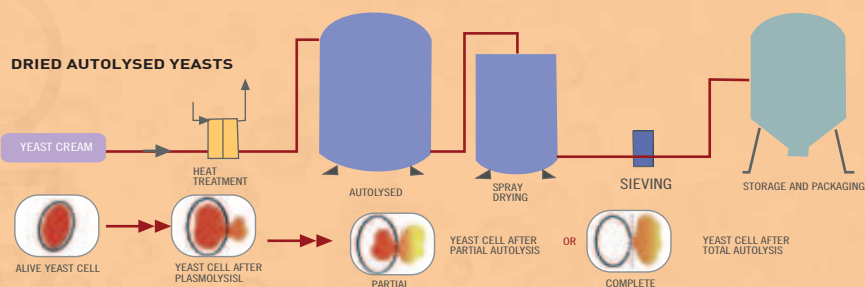


## NUTRIENTES DERIVADOS DE LEVADURA

SRINGER OENOLOGIE CHARACTERIZATION PRODUCTS



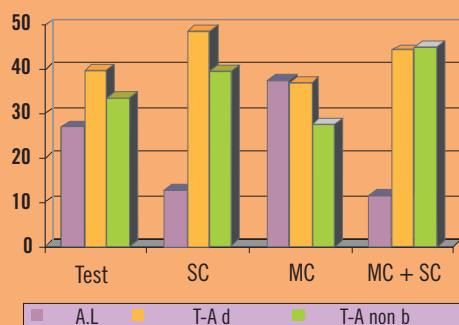
Desglose de las propiedades aportadas al vino de los derivados específicos Springcell color, Springarom y Springcell Manno.



Proceso de producción de los derivados puros.

## SPRINGCELL

### SPRINGCELL COLOR



Ensayo de fermentación con termovinificación a 40°C y con Springcell color a 20°C. A.L. (antocianos libres), T-A d (tanino-antociano decolorado con SO<sub>2</sub>), T-A non b (T-A no decolorado). MC(Maceración a 40°C).

### NUTRICIÓN Y RESULTADOS

Dose 20g/hl	Sugars (g/l)	Volatile acidity	Alcohol degree	Total acidity	pH
Test	10	(g/l of acetic acid)	(% vol.)	(g/l of tartaric acid)	3,4
Inactivated Yeasts	4,75	-	-	5,12	3,39
Complex nutrient	2,80	0,21	12,55	5,33	3,4
(DAP + inactivated yeasts)		0,26	12,58	5,21	
Springcell yeast cell walls	1,55	0,08	12,59	5,33	3,37

Valores obtenidos tras la fermentación alcohólica en un mosto con nutrición variable.

## TANINOS

	NATURALEZA	VINO	FUNCIÓN	APLICACIÓN	DOSES
<b>FRESHTAN T</b>	Elágico (castaño).	●	Eliminación de proteínas.	en vino	5-20g/Hl
<b>COLORTAN MUST</b>	Proantocianídico + elágico.	●	Antiox. y anti lacasa estabilización de antocianos.	en mosto	20-60g/Hl
<b>FRESHTAN B</b>	Gálico.	●	Antioxodante.	en uva o mosto	5-15g/Hl
<b>SEEDTAN</b>	Proantocianídico (uva).	● ●	Antiox. y anti lacasa y estabilización de antocianos. Mejora la estructura.	en mosto o vino	5-20g/Hl
<b>COLORTAN WINE</b>	Elagico + proantocianídico (uva) con parte polisacárida.	● ●	Estabilización de color. Mejora de la estructura.	al descube	10-50g/hl
<b>ROBURTAN</b>	Elágico (roble).	●	Estructura y aroma tostado.	vino terminado	5-10g/Hl

## BACTERIAS

	TEMPERATURA DE INOCULACIÓN	PH MÍN	S02 TOTAL MÁX	ALCOHOL MAX	CARACTERÍSTICAS
<b>VINIFLORA OENOS</b>	17-25°C	3,3	40 blancos. 70 tintos	14°	Buena complejidad aromática con gran franqueza.
<b>VINIFLORA CH 16</b>	17-25°C	3,4	70 ppm	16°	Resistente a niveles de alcohol y sulfuroso más altos.
<b>VINIFLORA CH 11</b>	14-25°C	3	30 ppm blancos	15°	Resistente a pH más bajos.
<b>VINIFLORA CH 35</b>	17-22°C	3,3	50 ppm blancos	14°	Resistente a pH y sulfuroso más extremos.
<b>VINIFLORA CIne</b>	17-25°C	3,2	30 ppm	14°	Citrato negativa. Al no consumir citrico aporta sensación de frescura y más fruta a los vinos jóvenes.

BACTERIAS SELECCIONADAS POR SU RESISTENCIA Y BUENAS PROPIEDADES ENOLÓGICAS. FERMENTACIONES LÁCTICAS SEGURAS, SIN DESVIACIONES ORGANOLÉPTICAS.  
NO PRODUCCIÓN DE AMINAS BIÓGENAS. FML ANTES CON EL CONSECUENTE AHORRO ENERGÉTICO.  
VINOS TERMINADOS Y ESTABILIZADOS EN MENOS TIEMPO. BUENA IMPLANTACIÓN. TASA DE INOCULACIÓN SUPERIOR A 3,6X10<sup>6</sup> BACTERIAS/ML.  
BIEN ACLIMATADAS A LAS CONDICIONES DEL VINO.

DOS PRESENTACIONES PARA LAS MISMAS CEPAS

LIOFILIZADAS

CONSERVACIÓN 36 MESES A -18°C

CONGELADAS

CONSERVACIÓN 12 MESES A -50°C

## PRODUCTOS AZUFRADOS

Soluciones puras de S02 al 6% y al 10%.

Bisulfito potásico al 10/15/18%.

Bisulfito amónico al 64% p/v de S02.

S02 gas desde 1Kg spray a bombonas.

Pastillas de azufre de 5 y 10g.

Pastillas de metabisulfito potásico de 2, 5 y 10grs.

Metabisulfito potásico en polvo. 1, 5 y 25Kg.

## NOMBRE DEL PRODUCTO

% en sulfuroso, S02

Peso o volumen de producto que contiene  
1 gramo de S02 (sulfuroso)

<b>Metabisulfito potásico</b>	50%	2 gramos
<b>Sanita 400 (bisulf. amónico)</b>	~46% p/p ó 640g/l	1,56 ml o 1,56 cc
<b>Bisul K 15%</b>	15%	6.67ml o cc
<b>Bisul K 18%</b>	18%	5.56ml o cc
<b>Solsulfur6%</b>	6%	16.67ml o cc

Tabla de comparativo de aporte en sulfuroso según producto utilizado.

## PRIMERAS MARCAS

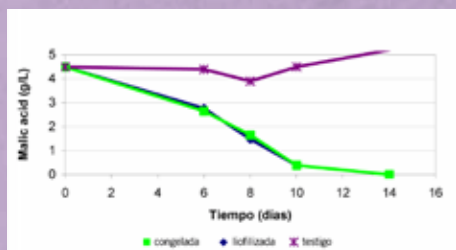


## SELECCIÓN DE PRODUCTOS

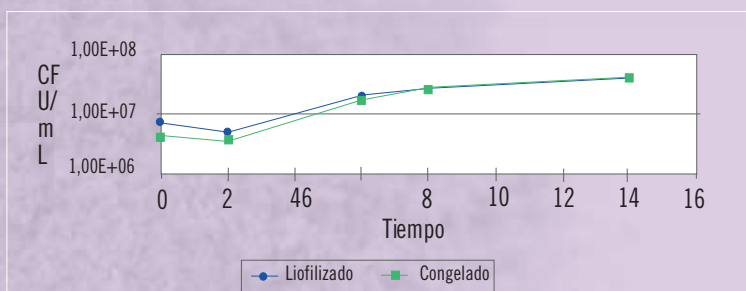
Bacterias, con vino de cepa. Adoptadas a las condiciones determinadas para un fin de fermentación, limpio, rápido, afrutado y sin desviaciones de último momento. La franqueza privilegiada.



## VENTAJAS DE UNA FML CONTROLADA



Diferencia entre las dos presentaciones de bacterias lácticas: congelada y liofilizada. Viniflora oenos.



### VENTAJAS:

Sin desviaciones organolépticas, sin producción de amias biogenas, tasa de inoculación superior a  $3,6 \times 10^6$  bacterias/hl.

## FML y Levaduras no Sacch

Cada tanino, por su naturaleza química, para su aplicación enológica específica.



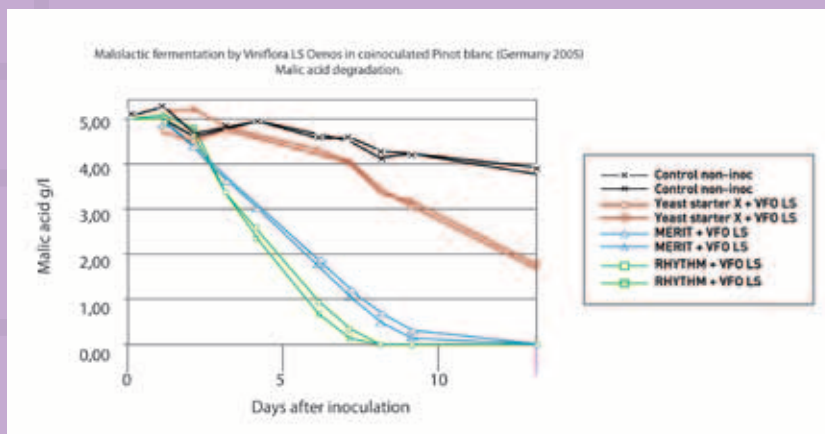
T. GÁLICOS



T. PROANTOCIANIDINAS



T. ELÁGICOS



Según la cepa de levadura con la que fermentamos el mosto la fermentación maloláctica será diferente viendose afectada su duración.

CLARIFICANTES	COMPOSICIÓN	TEXTURA	VINO	LIGERO DESEQUILIBRADO	LIGERO AROMÁTICO	ESTRUCTURADO Y EQUILIBRADO	PRENSAS ASTRINGENTE	CRIANZAS	EQUILIBRADO LIGERO
GELASTAR	Gelatina porcina.	polvo	●						
GEL-RED	Gelatina porcina.	liquida	●	ensayos de encolado	2-4 g/hl	3-6 g/hl	7-15 cl/hl		2-4 cl/hl
GEL-PRO	Gelatina porcina.	liquida	●			4-8 g/hl	6-10 cl/hl	6-8g/hl	3-5 cl/hl
CLAR-PRO	Gelatina porcina.	granulada	●					3-6g/hl	
ENOALBÚMINA	Clara de huevo desecada.	polvo	●					6-10g/hl	
PEAR	Proteína vegetal.	polvo	●			15-30 g/hl		6-20g/hl	
CLARNATUR	Proteína de levaduras.	polvo	●		5-20 g/hl (BLANCOS)	15-30 g/hl (TINTOS)		15-30g/hl (tintos)	
				CLARIFICACIÓN	PREVENTIVO	CURATIVO			
ICTIOCOLA	Gelatina de pescado.	polvo	● ●	1-3 g/hl					
CASEINA	Proteína lactea.	polvo	● ●	20-30 g/hl clarificación	30-40 g/hl	40-80 g/hl			
FERFRESH	Pvpp y caseína soluble.	polvo	● ●		15-30 g/hl	hasta 100 g/hl			
FERFRESH AF	Pvpp + cola de pescado + bentonita.	polvo	● ●		15-30 g/hl	hasta 100 g/hl			
CASEI-K	Caseinato potásico.	polvo	● ●	10-20 g/hl	20-30 g/hl	30-60 g/hl			
PVPP	Pvpp.	polvo	● ●		10-20 g/hl	20-50 g/hl			
LACTOGEL	Bentonita y caseína.	polvo	● ●	30-100 g/hl (hasta 80 en rosado)	30-100 g/hl (hasta 60 en rosado)	35-130 g/hl (hasta 80 en rosado)			
PEAW	Pvpp + proteína vegetal.	polvo	● ●		10-30 g/hl	20-40 g/hl			
				BLANCOS	TINTOS				
SUPRAGEL	Sol de sílice.	liquida	● ●	1,5-3 cl/hl (2-5 cl/hl con GSVF)	3-7 cl/hl (4-10 cl/hl con GEL-PRO)				
MINECLAR P	Bentonita.	polvo	● ● ●	30-80 g/hl	50-100 g/hl				
MINECLAR GR	Bentonita.	granulada	● ● ●	20-35 g/hl	20-50 g/hl vinif.				
MINECLAR GR+	Bentonita.	granulada	● ● ●	20-35 g/hl	20-50 g/hl vinif.				
MINECLAR UF	Bentonita.	polvo	filtración tangencial	20-50 g/hl	20-50 g/hl vinif.				
MINECLAR FINE	Bentonita.	polvo	● ● ●	20-50 g/hl	20-50 g/hl vinif.				
MINECLAR COMPACT	Bentonita.	granulada	● ● ●	30-70 g/hl	50-90 g/hl				

## ESTABILIZANTES

GOMAS	PROPIEDADES	DOSIS
GOMA ARÁBIGA	Solución de goma al 20%. Eficaz estabilizador del color.	50-100ml/hl (20-40ml/hl asociado al metatátrico)
VOLUGOM	solución de goma al 30%. Redondez y suavidad.	200-400ml/hl (70-120 en blanco)
VOLUGRAN	Goma arábiga en polvo. Altamente estabilizadora.	30-100g/hl
PRODUCTOS QUÍMICOS		
ÁC. METATÁTRICO	Evita la precipitación de los cristales de bitartrato.	20 g/hl
CMC	Evita la precipitación de los cristales de bitartrato.	14-20 cl/hl (7-10g/hl)
AC. ASCÓRBICO	Antioxidante para blancos y rosados.	10 g/hl
ÁC. CITRICO	Acidificaciones.	ensayar máx legal 1g/l
ÁC. MÁLICO	Acidificante.	ensayar
BICARBONATO POTÁSICO	Desacidificaciones.	ensayar máx legal 1,3g/l

EL GRADO DE HIDRÓLISIS DE UNA GELATINA ES LA CLAVE DEL RESULTADO QUE PRODUCE EN UN VINO DETERMINADO. EL TAMAÑO DE LAS MOLÉCULAS Y LA MAYOR O MENOR HETEROGENEIDAD DE ESTAS EN CADA PRODUCTO HACE QUE LA APLICACIÓN PUEDA SER ESPECIFICA PARA UN VINO DESEADO.

PREPARAR LOS VINOS PARA ANTES DEL EMBOTELLADO DE UNA MANERA ADECUADA RESPETA LAS CUALIDADES OBTENIDAS EN LOS PROCESOS ANTERIORES. DE ESTA MANERA EL CONSUMIDOR RECIBE Y PERCIBE EL BUEN TRABAJO DEL ENÓLOGO.

## DERIVADOS DE LEVADURAS

DERIVADOS DE LEVADURAS	PROPIEDADES	DOSIS
SPRINCEL MANNO	Glucanos y manoproteínas. El 25% de estas últimas solubles y libres.	20-50g/hl (tintos) 10-30g/hl (blancos)
MANNO MP1	Manoproteínas libres de la pared de levaduras.	3-30g/hl

## CLARIFICACIÓN ORGÁNICA Y MINERAL

### NUEVOS DESARROLLOS

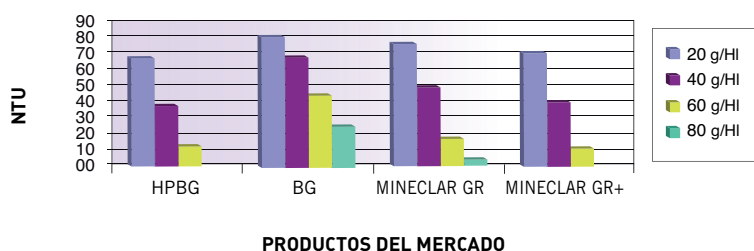


Productos contrastados para blancos, rosados y tintos.  
Ensayos de dosis y producto.



Gama completa de clarificantes y estabilizantes para que los vinos lleguen a botella y permanezcan estables hasta su consumo.  
Seleccionamos nuestras materias primas para mantener una calidad superior en todos nuestros productos.

### ENSAYO CLARIFICACIÓN BENTONITAS



PRODUCTOS DEL MERCADO

Bentonitas para diversas aplicaciones.

La buena elección de una bentonita facilita el proceso de clarificación y estabilización de los vinos y protege las características del producto, conservando al máximo su potencial aromático.  
Bentonitas específicas para blancos y rosados, filtración tangencial, tintos jóvenes...

Ensayo Aragón 2011. Diferencia entre bentonitas granuladas de diversa naturaleza. Mineclar gr+: alto rendimiento desproteinizante.

## ENCOLADO: Interacción de las proteínas con otras moléculas

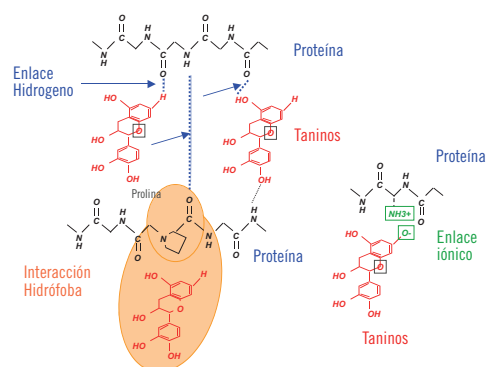
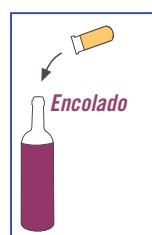
Goma arábiga, estabilizante natural protector de color y otras precipitaciones.



### GELATINAS Y GOMAS



Elaboración propia con formulaciones a diferentes concentraciones.



Formación de los flóculos proteína-tanino mediante envío de cargas.

DETERGENTES	FAMILIA	COMPOSICIÓN BASE	ACCIÓN:	DOSIS
<b>ALCAMIX L</b>	Limpieza.	Sosa.	Destartarizado de equipos y depósitos. Limpieza de paredes, suelos, recinto de bodega, maquinas y material de bodega, circuitos.	2 a 10%. 2 a 4 %
<b>SOPUROXID 15</b>	Desinfección no clorada.	Ácido Peracético.	Desinfectante en base de ácido peracético. Máx 45°C.	0,02 a 0,5%
<b>SOPURFOAM SOPURSOL M</b>	Limpieza con espuma.	Sosa y Tensoactivos. No iónicos/aniónicos.	Limpieza de restos orgánicos a 30°C con cañón de espuma.	1 a 3% y aclarado a 70°C
<b>ACIDOFOAM/QUASA</b>	Limpieza con espuma.	Acido Fosfórico y Tensoactivos Amonio Cuaternario.	Limpieza de restos minerales a 30°C con cañón de espuma.	1 a 3% y aclarado a 70°C
<b>PUREXOL STA</b>	Desinfección.	Sosa y Tensoactivos aniónicos.	Limpieza alcalino-clorada con cañón de espuma o manual.	3 a 4%
<b>PUROXID NU</b>	Higienizante.	Peroxido de Hidrógeno.	Higienizante tras la limpieza de superficies y material.	0,1 a 2%
<b>PUREXOL S</b>	Limpieza y desinfección clorada.	Sosa y Cloro.	Prensas mecánicas y de membrana.	2 a 3 %
<b>LUBRIL 100</b>	Lubricante.	Jabón.	Lubricante concentrado por spray, goteo, inmersión según instalación.	0,3 a 0,6% (No importa la dureza hasta 60 DHF)
<b>PLV</b>	Limpieza.	Tensoactivos aniónicos.	Manos, Ph neutro. Limpieza manual exterior de botellas. Desengrasante.	0,5 a 2 %
<b>MIX 250</b>	Aditivo a la sosa.	Ac. Fosforico, Ac. Fosfónico y Tensoactivos No iónicos.	Antiespumante, mojanete, anticalcáreo y antitártaro. Facilita el aclarado.	5 a 10% sobre sosa
<b>MIX CR</b>	Aditivo a la sosa.	Polifosfatos Deriv. de azúcar y Tensoactivos No iónicos.	Antiespumante, mojanete y anticalcáreo.	2,5 a 10% sobre sosa
<b>AM 2B</b>	Desinfectante no clorado.	Amonio Cuaternario.	Desinfección de depositos, equipos y superficies.	0,05 a 0,25%
<b>WPS 10</b>	Secuestrante.	Acido Fosfónico.	Antitártaro y anti cal. Uso en aclarados en caliente.	10 a 50%
<b>SEPTACID</b>	Desinfección.	Acido Fosfónico y Ac. Grasos.	Desinfecta tanques en 20-30 mín a baja temperatura (hasta a 3°C).	0,5 a 1%

CARTUCHOS	MATERIAL Y ESTRUCTURA	POROSIDAD (micras):
<b>PROPLEAT PP</b>	Polipropileno. Plegado.	12/10/7,2/4,8/3,5/1/0,8N
<b>PEPLYN PLUS</b>	Polipropileno. Plegado.	25/20/15/10/7/5/3/1,5/1/0,60A
<b>BEVPOR PH</b>	PES (Polietersulfona). Plegado.	1,2/0,65/0,45A
<b>OENOPURE</b>	PES (Polietersulfona). Plegado.	0,45/0,65
<b>MEMBRACART XL</b>	PES (Polietersulfona). Plegado.	0,45/0,65/0,8
<b>PRECART</b>	Polipropileno. Plegado.	1/2/3/5
<b>MICROSORP</b>	PES (Polietersulfona) y Fibra de vidrio. Plegado.	0,8/1,2
<b>PROFILE STAR</b>	Polietileno. Plegado.	1/1,5/3
<b>OENOCLEAR</b>	Poliamida. Plegado.	0,8
<b>PROFILE II</b>	Polipropileno. En profundidad.	0,5/1/3/5/10/20/30/40/50
<b>NEXIS</b>	Polipropileno. En profundidad.	0,5/1/3/5/10/20/30

TIERRAS FILTRANTES	DARCIES	DOSIS
<b>CBL3</b>	0.025 - 0.050	50-100 g/HI
<b>CBR</b>	0.09 - 0.16	50-100 g/HI
<b>CBR3</b>	0.16 - 0.30	50-100 g/HI
<b>DIFBO</b>	0.90 - 1.30	60-120 g/HI
<b>DIC3</b>	3.5 - 5.5	80-150 g/HI

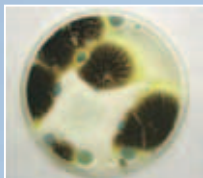
## FILTRACIÓN POR CARTUCHOS

### PLACAS Y DISCOS

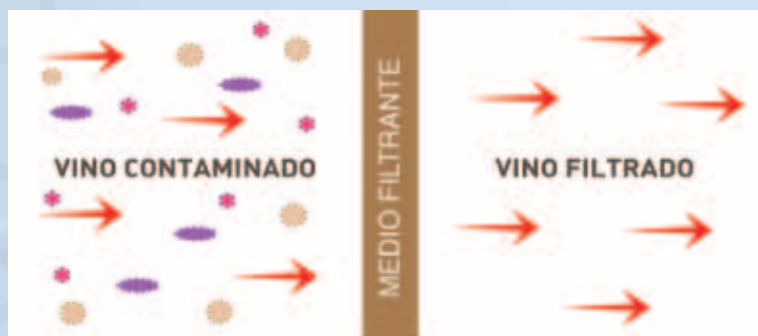
Cartuchos para enología de material respetuoso con el producto. Asesoramos acerca de las membranas y la elección del Micraje más adecuado según analítica.



### HIGIENE EN BODEGA



Detergentes específicos para suelos y equipos de bodega. Membranas, inoxidable, circuitos...



Concepto de filtración. Retención de partículas.

## DIVERSAS PERMEABILIDADES

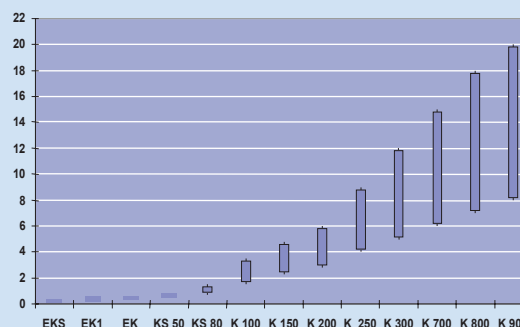


### TIERRAS DIATOMEAS



Medios filtrantes de diatomeas para filtración por tierras.

### Gráfica MICRAJES SEITZ de Filtración



“Placas 40x40,32x32,20x20. Discos 31D. Módulos.”

Placas de desbaste (K900-K700), clarificantes (K300-K100) y esterilizantes (KS80-EKS).

**Gama Select Series  
NOMACORC**

	Diámetro	Longitudes (mm)	Densidad de las células esponjosas g/cm³	Densidad total g/cm³	Impresión personalizable	Impresión de ambos extremos del tapón	Entrada de oxígeno por botella
<b>Select 700</b>	23	38, 44, 47	0.306	0.357	Sí	Sí	1,72 mg de O2 después de 3 meses. 2,29 mg de O2 después de 6 meses. 3,4 mg de O2 después de 12 meses. 2,1 mg de O2 por año, tras el primer año.
<b>Select 500</b>	23	38, 44, 47	0.255	0.325	Sí	Sí	1,54 mg de O2 después de 3 meses. 2,06 mg de O2 después de 6 meses. 3,0 mg de O2 después de 12 meses. 1,7 mg de O2 por año, tras el primer año.
<b>Select 300</b>	23	38, 44, 47	0.261	0.328	Sí	Sí	1,35 mg de O2 después de 3 meses. 1,79 mg de O2 después de 6 meses. 2,4 mg de O2 después de 12 meses. 1,1 mg de O2 por año, tras el primer año.
<b>Select 100</b>	23	38, 44, 47	0.261	0.328	Sí	Sí	0,37 mg de O2 después de 3 meses. 0,64 mg de O2 después de 6 meses. 1,2 mg de O2 después de 12 meses. 1,1 mg de O2 por año, tras el primer año.

**GAMA Clásica**

	Descripción	Diámetro mm	Longitud mm	Densidad general g/cm³	Fuerza de extracción* Newtons	OTR cc/día/tapón/botella
<b>CLASSIC<sup>+</sup></b>	Alta protección para vinos de alta calidad a consumir dentro de 36-48 meses.	22,5 mm	37	0,292	290N*	0,0052
			43			0,0045
<b>SMART<sup>+</sup></b>	Solución para vinos a consumir dentro de 18-24 meses.	22,5 mm	36	0,285	285N*	0,0082
			42			
<b>LIGHT</b>	Tapón ideal para vinos de rotación rápida que serán consumidos antes de los 12 meses.	22,5 mm	37	0,285	240N*	0,0090
			42			



<b>Material de inoxidable</b>	Racorería	Cubos	Carros	Remontadores	Palos de batonage	Baño cartuchos	.....	
<b>Material de vidrio</b>	Probetas	Pipetas	Buretas	Densímetros	Conos de sedimentación	Sacavinos	.....	
<b>Instrumental</b>	Refractómetros	pHmetros	Termómetros	Dosificadores de gases	Analizadores	Ebullómetros	.....	
<b>Material de bodega</b>	Mangueras	Bañeras	Horcas	Portaazufrines	Linternas	Cajas de muestras	Cola de etiquetas...	
<b>Servicios de análisis</b>	Químicos	Microbiológicos	48-72 horas					
<b>Maquinaria de bodega</b>	Bombas	Filtros	Prensas	Despalilladoras	Lavabarricas	Estrujadoras	Vaciadores	Hidrolimpiadoras

**BARRICAS  
Y  
TINAS**

BARRICAS	ROBLE
Barrica Export 225 L 22 /27.	Roble Americano.
Barrica Château Ferré 225 L 27.	French Selection.
Barrica Bordelaise 225 L 27.	Cooper's Choice.
Barrica Bourgogne.	Allier.
Export 228L.	Centre.
Barrica Bourgogne.	Nevers.
Traditionnelle 228 L.	Vosges.
Barrica Export 265 L 27.	Tronçais.
300 L 27.	Perle Blanche.
350 L 27.	Trio.
400 L 27.	Elite (Granos muy finos).
500 L 27.	Colbert (Granos extra finos, secado 36 meses).
600 L.	Sud-Ouest o Limousin.
	Hungría.
	Slavonia.

**TOSTADOS**

Ligero.
Noisette.
Medio.
Medio Plus.
Fuerte.
Fruity (MT) solo en Perle Blanche.
Spicy (MT+) solo en Perle Blanche.

## PRIMERAS MARCAS

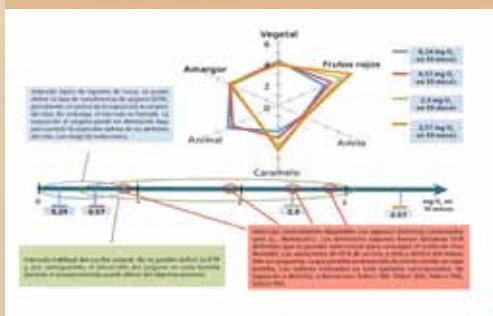


## TAPONES SINTÉTICOS

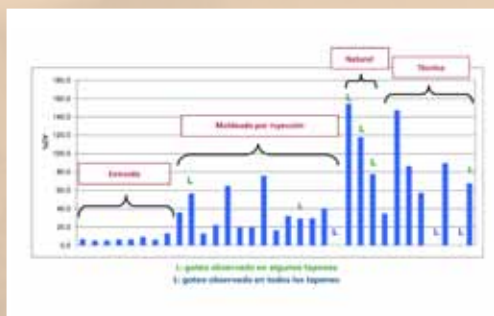
Tapones contruidos con un fin enológico. Controlan la permeabilidad a través de su espuma para que cada vino exprese lo que el enólogo desea de él en la copa.



## RESULTADOS NOMACORC



Efecto de la exposición al oxígeno en el interior de la botella sobre el perfil aromático de los vinos garnacha, e implicaciones para la selección del tapón según los valores de permeabilidad y la constancia del OTR.



Variación de la OTR (expresada como %CV) dentro del mismo lote de tapones de diferentes tipos. Las medidas se tomaron utilizando Nomasense, según descripción de Dieval et al. 2011.

## BARRICAS Y TINAS DE ROBLE



Tala, endidura, secado, tostado... procesos propios de la tonelería que garantiza el origen y la calidad final de la barrica con un total control de trazabilidad y repetitividad.

## FERMENTACIÓN

