



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

PRIMERAS MARCAS

Measuring the effects of FrOO Zen™...
Sauvignon blanc trials - 2008

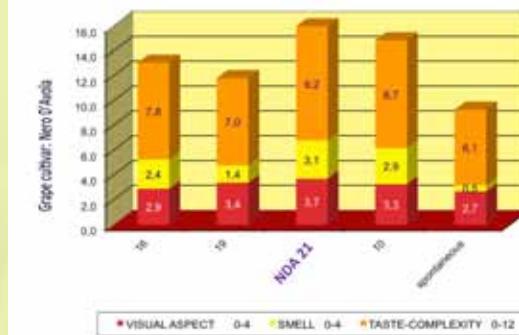
Frootzen, del género Pichia potencia el aroma de variedades como la Sauvignon blanc obteniendo vinos altamente expresivos.

LEVADURAS ESPECIALES

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.

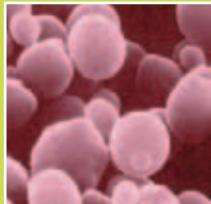


NDA 21 Red Wines

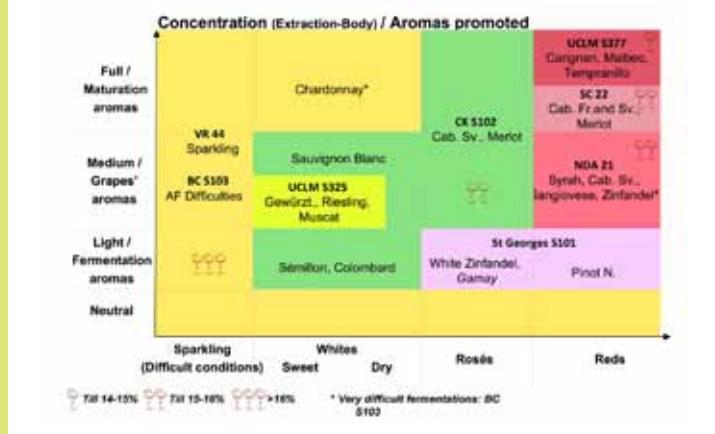


NDA 21. Una buena opción si deseas vinos con mucha fruta negra, ciruela, frambuesa... bien estructurado y largo en boca.

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 hemicelulosas.	●	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 hemicelulosas.	●	Extrae más cantidad de precursores aromáticos y polisacáridos. Prensado más fácil. Facilita el desfangado.	1-2 gr/100 kg uva
ENZYVIN EXTRACT	Pectinasas y hemicelulosas.	●	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 /Hl
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/Hl
ENZYVIN PERCEPTION	B-glucosidasa.	●	Glucosidasa concentrada y purificada para la liberación de aromas terpénicos en vinos blancos y rosados.	5-10 g/Hl
LACTIZYME	Lisozima. (Forma anhidra. mín 95%)	●	Produce la lisis de las bacterias ácido-lácticas del vino. Menos aminas biogénas. Evita formación de ác. Acético y olores desagradables generados por <i>Bretanomyces</i> (sudor de caballo, ratón...).	10-20g/Hl 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
	3.2	10,60	26,00	2,45
	4.1	11,00	26,00	2,36
	4.2	11,00	28,00	2,55
	T 1	12,00	25,00	2,08
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.

MARCAS PROPIAS

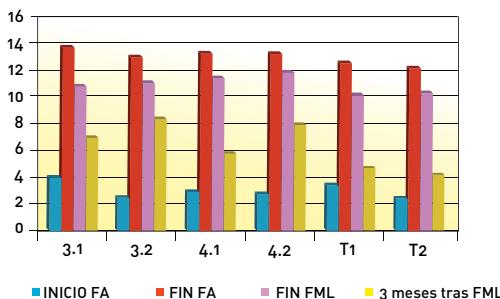


ACTIVIDADES SELECCIONADAS

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

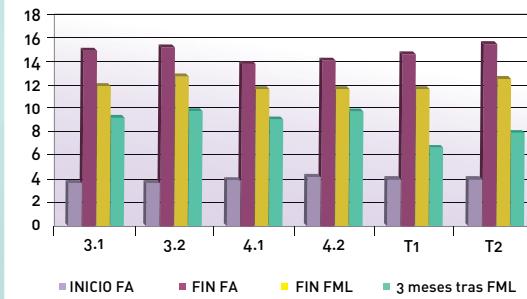


INDICE IONIZACION ANTOCIANOS



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

INTENSIDAD COLORANTE



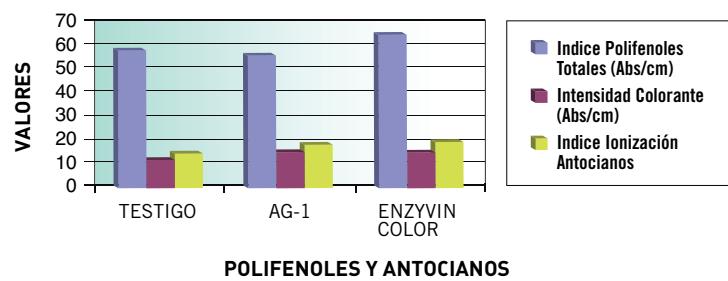
Intensidad colorante a lo largo del tiempo utilizando dos dosis de Enzyvin color, 3 g/100Kg y a 4g/100Kg frente a un testigo no tratado. Cabernet Sauvignon (E.V.E.N.A. 2012).

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 volviéndolas 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, ergoesteroles, lípidos...) y oligoelementos para el crecimiento de las levaduras. 2 veces más nitrógeno asimilable.	Ver tabla	24h trás el inicio de la FA.
ENOCELL	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.
VINILIQUE	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 aminas. Más aromas.	20-30g/Hl	A media FA con remontado.
ARRANQUE DE LA F.A.					
SPRINGAROM	Paredes de levadura con glutation.	● ●	Nutrientes orgánicos con mayor concentración de glutatión (3%). Protector de la oxidación.	20-30g/Hl	24h trás 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 trás el inicio de la FA.
BIONIVIT	Sulfato amónico y Tiamina.	● ● ●	Nitrógeno y vitamina B1 para el correcto desarrollo de las levaduras.	30g/Hl	24h trás 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 trás el inicio de la FA y a media FA.
PDA	Fosfato diamónico.	● ● ●	Aporte de nitrógeno fácilmente asimilable. NH4+.	Ver tabla	24h trás 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 trás 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 2.500 litros	A la siembra de las bacterias lácticas.

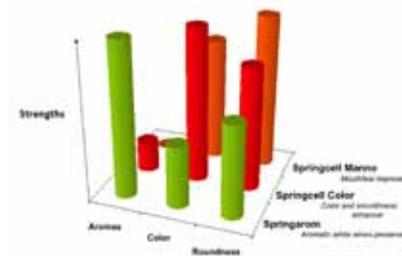
BIOFERM	mosto<80 NTU	mosto>80 NTU
Nitrógeno> 250 mg/L	25 g/hl. de Bioferm® opcional + PDA y a mitad de FA	15 g/hl. de Bioferm® opcional + PDA
Nitrógeno 150-250 mg/L	30 g/hl de Bioferm® opcional + PDA y a mitad de FA	20 g/hl de Bioferm® opcional + PDA y a mitad de FA
Nitrógeno< 150 mg/L	40 g/hl de Bioferm®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

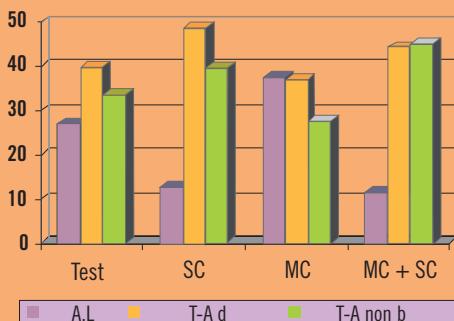


SRINGER OENOLOGIE CHARACTERIZATION PRODUCTS



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

SPRINGCELL COLOR



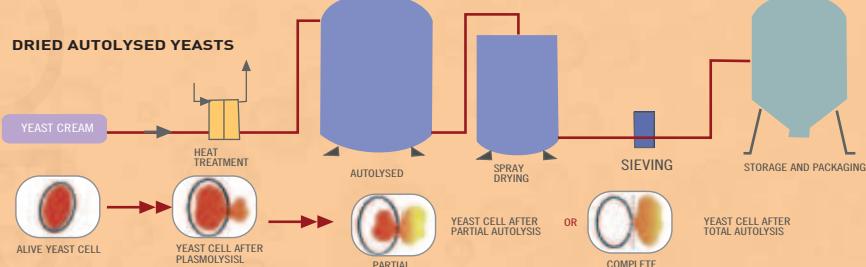
Ensayo de fermentación con termovinificación a 40°C y con Springcell color a 20°C. A.L. (antocianos libres), T-A d (tanino-antociano decolorado con SO2), T-A non b (T-A no decolorado). MC(Maceración a 40°C).

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, ergoesteroles... Te asesoramos para elegir tu mejor opción.



NUTRIENTES DERIVADOS DE LEVADURA



Proceso de producción de los derivados puros.

SPRINGCELL

NUTRICIÓN Y RESULTADOS

Dose 20g/hl	Sugars (g/l)	Volatile acidity (g/l of acetic acid)	Alcohol degree (% vol.)	Total acidity (g/l of tartaric acid)	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
DOSIS

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

BACTERIAS
TEMPERATURA DE INOCULACIÓN
PH MÍN
SO2 TOTAL MÁX
ALCOHOL MAX
CARACTERÍSTICAS

VINIFLORA OENOS	17-25°C	3,3	40 blancos. 70 tintos	14°	Buena complejidad aromática con gran franqueza.
VINIFLORA CH 16	17-25°C	3,4	70 ppm	16°	Resistente a niveles de alcohol y sulfuroso más altos.
VINIFLORA CH 11	14-25°C	3	30 ppm blancos	15°	Resistente a pH más bajos.
VINIFLORA CH 35	17-22°C	3,3	50 ppm blancos	14°	Resistente a pH y sulfuroso más extremos.
VINIFLORA CiNe	17-25°C	3,2	30 ppm	14°	Citrato negativa. Al no consumir cítrico 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 3,6X10⁶ 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 SO₂ al 6% y al 10%.

Bisulfito potásico al 10/15/18%.

Bisulfito amónico al 64% p/v de SO₂.

SO₂ 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, SO₂

Peso o volumen de producto que contiene 1 gramo de SO₂ (sulfuroso)

Metabisulfito potásico 50% 2 gramos

Sanita 400 (bisulf. amónico) ~46% p/p ó 640g/l 1,56 ml o 1,56 cc

Bisul K 15% 15% 6.67ml o cc

Bisul K 18% 18% 5.56ml o cc

Solsulfur6% 6% 16.67ml o cc

Tabla de comparativo de aporte en sulfuroso según producto utilizado.

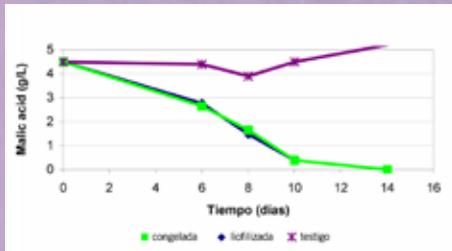
SELECCIÓN DE PRODUCTOS

PRIMERAS MARCAS

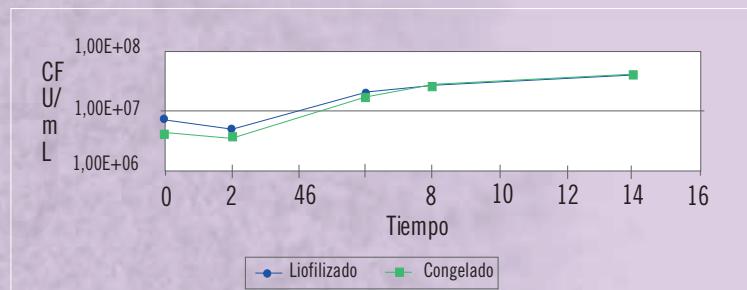
Bacterias, con vino de cepa. Adoptadas a las condiciones determinadas para un fin de fermentación, límpio, rápido, afrutado y sin desviaciones de último momento. La franqueza privilegiada.



VENTAJAS DE UNA FML CONTROLADA



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



VENTAJAS:

Si desviaciones organolépticas, sin producción de amidas biogenas, tasa de inoculación superior a $3,6 \times 10^6$ bacterias/ml.

FML y Levaduras no Sacch

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



T. GÁLICOS

NUEZ DE AGALLA



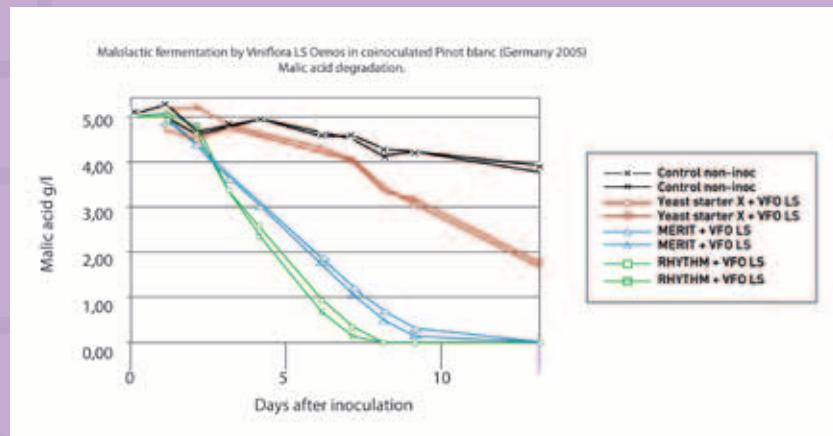
T. PROANTOCIANIDINAS

PEPITAS UVA



T. ELÁGICOS

ROBLE



Según la cepa de levadura con la que fermentamos el mosto la fermentación maloláctica será diferente viéndose 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.	líquida		ensayos de encolado	2-4 g/hl	3-6 g/hl	7-15 cl/hl		2-4 cl/hl
GEL-PRO	Gelatina porcina.	líquida				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			
ICTIOPCOLA	Gelatina de pescado.	polvo	 	1-3 g/hl					
CASEINA	Proteína láctea.	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.	líquida	 	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	PROPIEDADES	DOSIS
GOMAS		
GOMA ARÁBICA	Solución de goma al 20%. Eficaz estabilizador del color.	50-100ml/hl (20-40ml/hl asociado al metatártrico)
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. METATÁRTRICO	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. CÍTRICO	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	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

NUEVOS DESARROLLOS



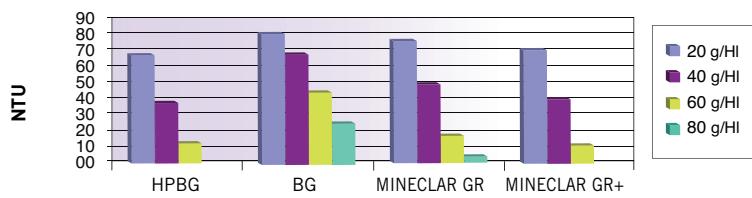
Productos contrastados para blancos, rosados y tintos.
Ensayos de dosis y producto.

CLARIFICACIÓN ORGÁNICA Y MINERAL

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

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

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

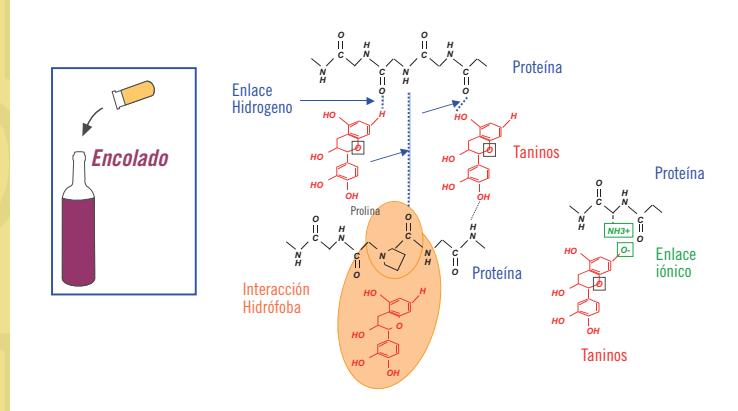


GELATINAS Y GOMAS



Elaboración propia con formulaciones a diferentes concentraciones.

ENCOLADO: Interacción de las proteínas con otras moléculas



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

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

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

TIERRAS FILTRANTE	DARCIES	DOSIS
CBL3	0.025 - 0.050	50-100 g/Hl
CBR	0.09 - 0.16	50-100 g/Hl
CBR3	0.16 - 0.30	50-100 g/Hl
DIFBO	0.90 - 1.30	60-120 g/Hl
DIC3	3.5 - 5.5	80-150 g/Hl

FILTRACIÓN POR CARTUCHOS

PLACAS Y DISCOS

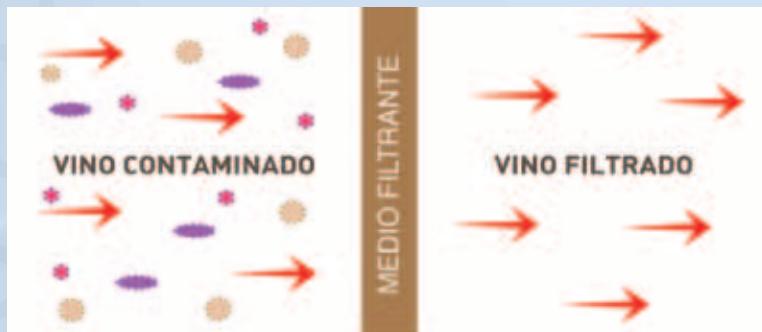


HIGIENE EN BODEGA



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

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



Concepto de filtración. Retención de partículas.

DIVERSAS PERMEABILIDADES

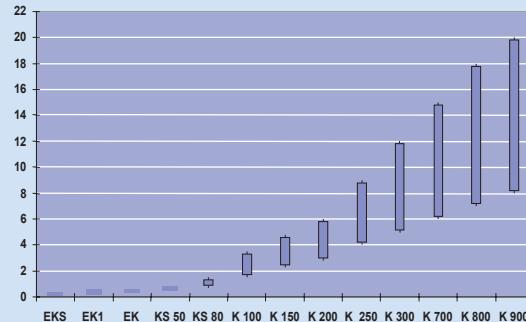


TIERRAS DIATOMEAS



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/cm ³	Densidad total g/cm ³	Impresión personalizable	Impresión de ambos extremos del tapón	Entrada de oxígeno por botella
Select 700	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.
Select 500	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.
Select 300	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.
Select 100	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/cm ³	Fuerza de extracción* Newtons	OTR cc/día/tapón/botella
CLASSIC ⁺	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
SMART ⁺	Solución para vinos a consumir dentro de 18-24 meses.	22,5 mm	36	0,285	285N*	0,0082
			42			
LIGHT	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			



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

BARRICAS Y TINAS	BARRICAS	ROBLE	TOSTADOS
	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.	

PRIMERAS MARCAS

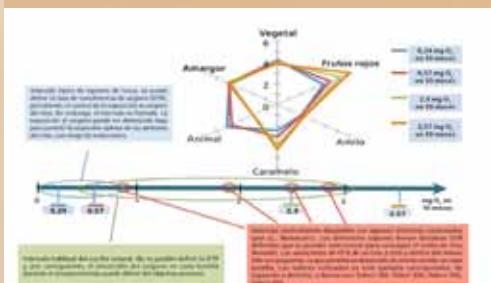


TAPONES SINTÉTICOS

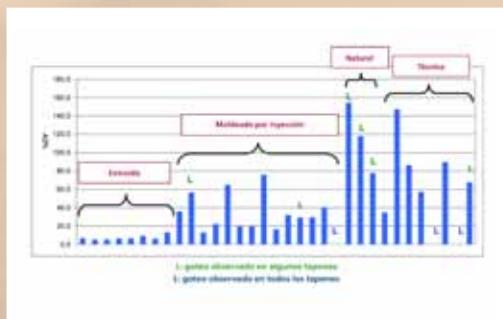
Tapones construidos con un fin enológico. Controlan la permeabilidad a través de su espuma para que cada vino exprese lo que el enólogo desea de él en la copa.



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 Nomacorc, según descripción de Dieval et al. 2011.

BARRICAS Y TINAS DE ROBLE



FERMENTACIÓN



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.

