

VENDIMIA



STOP al problema “GUSTO LUZ”

La protección más adecuada para el “gusto a luz”



1

FERVENS® FRAGRANCE

Más sabores, menos riboflavina. Para un “estilo fresco” de vinos blancos y rosados.

FERVENS® BRIO

Vinos espumosos intensos y persistentes.

2

WYNTUBE FRUCTAL

Nutriendo tu levadura sin defectos.

Para una mayor calidad de aromas en vinos blancos y rosados.

3

KOLIREX® GO FRESH

Eliminación de los precursores del gusto a luz.

Eficiente en la fijación de polifenoles y estabilización del color.

4

REDOX LONGEVITY

Protección previo embotellado.

Previene la alteración de aromas y color en los vinos embotellados.

ÍNDICE

Destacados	4
Vinificación en blanco – Antes de la fermentación	6
Vinificación en blanco – Fermentación alcohólica	8
Nutrición de levaduras	10
Vinificación en tinto – Pre fermentación y maceración	11
Vinificación en tinto – Fermentación alcohólica y FML	12
Reducción del SO ₂ en vinificación	14

wynTube



levadura para nutrir el vino en **miniTubes**

SIN POLVO... SIN ESFUERZO... SÓLO VITALIDAD...

Hemos aplicado la conocida tecnología de los miniTubes a los integradores para levaduras.



wynTUBE PREPARA.

Nutriente para la rehidratación de las levaduras. Añadido al agua de preparación, aporta a la levadura los elementos indispensables para realizar una fermentación alcohólica óptima también en condiciones con un potencial grado alcohólico alto, ambiente sin oxígeno, mosto excesivamente clarificado, preparación del pie de cuba.



WynTUBE ALERT.

Nutriente complejo con actividad antimicrobiana. Indicado para evitar el desarrollo de las bacterias lácticas durante la fermentación alcohólica. Permite reducir la dosis de SO₂ favoreciendo la implantación de *S. Cerevisiae*.

wynTUBE FULL.

Integrador completo para usar en cada fase de la fermentación a partir de la inoculación. Aporte de nitrógeno complejo, vitaminas del grupo B, entre ellas la biotina que favorece la formación de ésteres y del ácido pantoténico que previene la formación del sulfhídrico. Entre los oligoelementos tenemos el magnesio que favorecen el crecimiento de las levaduras, importante para aumentar su resistencia al grado alcohólico.

wynTUBE PROLIFE.

Utilizado durante la fermentación alcohólica ayuda al buen funcionamiento de la levadura porque libera ácidos grasos insaturados y ésteres, además de absorber los inhibidores endógenos. Liberando las manoproteínas aumenta la complejidad del vino y reduce las notas vegetales. En las paradas de fermentación y en la refermentación wynTube ProLife detoxifica la masa para prepararla para la nueva inoculación.

LIGHT-NO-STRUCK

la justa protección contra el gusto a luz en los vinos blancos y rosados



FERVENS FRAGRANCE.

La levadura dedicada a la vinificación de los blancos y rosados para obtener la plenitud aromática fermentativa con un buen desarrollo de notas cítricas y frutos tropicales. Fervens Fragrance es fundamental para aumentar la longevidad de los vinos embotellados, de hecho, casi no produce riboflavina, precursor del defecto del «gusto a luz». Junto con Fructal se obtiene la máxima expresión aromática y controla el contenido de riboflavina.



wynTUBE FRUCTAL.

Nutriente 100% orgánico. Aporta gran cantidad de aminoácidos al medio que van a favorecer la producción de aromas frutales y tropicales. Usado conjuntamente con la levadura Fervens Fragrance proporciona las mejores condiciones para el desarrollo de los aromas y una mayor protección frente al defecto del «gusto a luz». miniTubes™ technology.

KOLIREX GO FRESH.

Clarificante específico capaz de eliminar la riboflavina del vino, reduciendo drásticamente el riesgo de que se presente el «defecto a luz». Es también eficaz en el caso de que sea necesario corregir los bagajes de polifenoles y estabilizar el color del vino en el tiempo.

ELIMINACIÓN DE LOS RESIDUOS DE PESTICIDAS



FITO-STOP

Elimina eficazmente una amplia gama de anti-oidio, anti-mildium, anti-botrytis e insecticidas. Facilita la cinética fermentativa de *S. cerevisiae*, evitando puntuales incrementos de acidez volátil.

INFINITY

protección, frescura y aroma



INFINITY BLU.

La protección antioxidante para mostos blancos, rosados y tintos.

Se puede utilizar desde que las uvas se descargan en la tolva y posteriormente desde la obtención del mosto en adelante, para prevenir las reacciones de oxidación de las sustancias aromáticas y la acción polifenol-oxidasa sobre los compuestos del color.

INFINITY YELLOW.

Tanino rico en terpenos y norisoprenoides ligados. Utilizado durante la fermentación alcohólica con levaduras marcadamente varietales, enriquece el bagaje sensorial de los vinos con notas afrutadas y florales, y en algunos también cítricas.

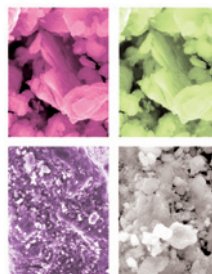
Aumenta la frescura del vino en la boca y le otorga un gusto vivaz gracias a una protección antioxidante eficaz ejercitada por este tanino.

CLARIFICACIÓN DE MOSTOS Y VINOS



+fácil +eficaz +potente

Topgran+ es la bentonita que responde a las exigencias cualitativas enológicas de estabilidad proteica y de limpidez sin sacrificar los objetivos organolépticos. Tratar los mostos y los vinos durante la clarificación con Topgran+ permite alcanzar no sólo la estabilidad proteica y la limpidez, sino que también elimina las moléculas responsables de los defectos organolépticos o de los problemas de salubridad.



Phytokoll App

Clarificación de los mostos y de los vinos blancos

Es la mezcla perfecta de la proteína de la patata y del guisante. Permite alcanzar, en la clarificación de los mostos y de los vinos blancos, la limpidez y a su vez elimina las fracciones oxidadas del color. Phytokoll App se emplea en la clarificación por flotación o por desfangado estático. En particular, se ha demostrado su eficacia en los mostos difíciles donde las materias primas por sí solas no consiguen formar un sombrero de flotación lo suficientemente compacto.

ANTES DE LA FERMENTACIÓN

Dosis y uso:

Para preservar el aroma y la frescura de las uvas desde el momento de la vendimia hasta llegar al producto acabado.

REDOX AROM



Añadido directamente sobre la uva recogida, mientras se estrujan o en el mosto, Redox Arom crea un ambiente de oxidorreducción que permite preservar los aromas varietales presentes y los compuestos fenólicos, facilitando la correcta evolución del bouquet y del color. Redox Arom limita la acción de las enzimas oxidásicas particularmente útil en caso de vendimias anómalas o con elevada incidencia de enfermedades en la vid.

de 10 a 20 g/hl

Disolver en poca agua o mosto, y añadir directamente a la masa a tratar homogeneizando bien. Para la adición sobre la uva o antes del estrujado, el producto se puede disolver previamente en poca agua y verterlo sobre la masa.

TANNIFERM BLANC



Es una mezcla de taninos ideada para la vinificación en blanco. Se puede utilizar ya desde el momento en que se descarga la uva en la tolva y posteriormente una vez obtenido el mosto en adelante, para prevenir las reacciones oxidativas de catequinas, polifenoles y sustancias aromáticas.

de 3 a 10 g/hl

Para uvas con podredumbre las dosis son de 20-30 g/hl. El producto se disuelve perfectamente en agua, añadir a la masa realizando la oportuna homogenización.

ULTRasi 4SKIN



Para obtener vinos blancos con una expresión varietal intensa y con un carácter decidido. ULTRasi 4Skin durante la maceración pelicular de las uvas, potencia la liberación de los precursores de aromas varietales y libres presentes en la vid, se obtiene un vino intenso y con características organolépticas complejas.

de 1 a 4 ml/q

Añadir directamente en la estrujadora, o en la prensa, o en el tanque/cuba de fermentación. Tiempo de contacto: varía entre 4 y 12 horas dependiendo de la temperatura a la que se trabaje.

Dosis y uso:

Para la flotación de los mostos

ULTRasi Flot



Es un producto específico que prepara el mosto para el proceso de flotación: provoca una rapidísima disminución de la viscosidad del mosto facilitando el proceso de aglomeración de las partículas. Ideal tanto en los flotadores continuos como discontinuos (flotación en tanque/cuba).

de 1 a 4 ml/hl

Añadiéndolo antes del estrujado se reducen los tiempos de elaboración.

PHYTOKOLL App



Es la mezcla perfecta de la proteína de la patata y del guisante. Permite alcanzar la limpieza y a su vez elimina las fracciones oxidadas del color. Se ha demostrado su eficacia en los mostos difíciles donde las materias primas por si solas no consiguen formar un sombrero de flotación lo suficientemente compacto.

de 10 a 30 g/hl

Dispersar cuidadosamente el producto en agua al 5-10%. Una vez finalizada la dispersión, añadirla lentamente y en agitación a la masa a tratar.



EASYFLOT



Gelatina de elavado ° Bloom y elevada densidad de carga, soluble en frío. Para la clarificación de mostos en flotación.

En flotación de 10 a 40 g/hl

Dispersar el producto en agua al 1%.

BENTOFLOT DC



Bentonita en polvo, específica para la flotación de los mostos sobre todo cuando es necesario, además de la desproteínización, conseguir la máxima contención del volumen de las lías.

de 40 a 100 g/hl

Rehinch en agua (5-10%) durante al menos 30'-60', agitar en modo energético hasta formar una suspensión homogénea.



conformidad con la norma Reg. UE 203/2012



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



no contiene productos de origen animal



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

1 hl = 100 litros

Para la clarificación estática de los mostos y para la estabilidad fenólica y protéica desde inicio

ULTRasi G - ULTRasi L



Enzimas pectolíticas específicas para la clarificación y limpieza de los mostos de uvas blancas, tiempos de acción rápidos (pocas horas). Activos en un amplio intervalo de PH y temperatura, hay dos versiones disponibles: ULTRasi G en forma micro-granular y ULTRasi L en forma líquida.

de 1 a 4 g/hl (ml/hl)

Dispersar el producto en poca agua o mosto (proporción 1:10) y adicionar a las uvas ya desde la recepción, durante el estrujado o durante el relleno de la cuba/ tanque.

ULTRasi Select



Enzima de uso específico en condiciones difíciles: uvas poco maduras, pH bajo, variedades como Moscato, Malvasia, Traminer, etc... Su elevada concentración de actividad pectolítica y hemicelulasa permiten una rápida clarificación de los mostos provenientes de uvas de bagaje péctico difícil de hidrolizar con las pectinasas normales.

de 0,5 a 2,0 g/hl

Dispersar el producto en poca agua o mosto (proporción 1:10) adicionar a las uvas ya desde la recepción, durante el estrujado o durante el relleno de la cuba/ tanque.

KOLIREX CP



Durante la fermentación alcohólica elimina los polifenoles oxidados e incrementa la estabilidad proteica. El PVPP ayuda a obtener limpieza y frescura aromática. Las fibras de celulosa trabajada desempeñan una acción reguladora sobre la cinética fermentativa.

de 30 a 50 g/hl

Verter el producto en agua (1:10) y esperar 30 minutos, agitar y añadir a la masa a tratar.

GRANDECÓ



Es tan práctico que el «problema carbón» quedará en el olvido. Los sacos pueden ser vaciados sin dispersión de «nubes» del producto. La capacidad de humectación de Grandecó es claramente superior a la de los corrientes carbones en polvo: en agua los miniTubes se mojan y se dispersan rápidamente, permite un ahorro de tiempo en las habituales operaciones de preparación.

Dosis máxima: 100 g/hl

Dispersar en poca agua, dejar en remojo durante aprox. 1 hora, mezclar bien y adicionar a la masa.

DC-POL G



PVPP en miniTubes para la eliminación de los polifenoles oxidados y oxidables. Previene el estrés oxidativo y rejuvenece los productos oxidados, resultando más fresco y limpio. La ausencia de polvo y la inmediata humectación de los pellets son los puntos fuertes del producto.

Mostos: de 10 a 20 g/hl

Las dosis deberán ser mayores para mostos poco estables. Dispersar el producto en poca agua y añadir a la masa, dejar en remojo durante al menos 1-2 horas, mantener la masa en agitación lenta y constante.

TOPGRAN+



La bentonita que permite alcanzar la estabilidad proteica y la limpieza que se requiere en la enología de calidad, sin residuos y sin sacrificar los objetivos organolépticos. El uso de Topgran permite alcanzar no solo la estabilidad proteica y la limpieza, sino que también elimina las moléculas responsables de los defectos organolépticos o los problemas de salubridad.

de 30 a 150 g/hl

Verter lentamente y bajo agitación, en agua en proporción 1:6, dejar reposar durante al menos 30', mezclar hasta obtener una suspensión homogénea. Añadir al mosto/vino a tratar siempre bajo agitación. La sedimentación tendrá lugar aproximadamente en 48 horas.

PHYTOKOLL App



Es la mezcla perfecta de la proteína de la patata y del guisante. Permite alcanzar la limpieza y a su vez elimina las fracciones oxidadas del color.

de 10 a 30 g/hl

Dispersar cuidadosamente el producto en agua al 5-10%. Cuando se completa la dispersión, añadirla lentamente y en agitación a la masa a tratar.

CLARACEL VIP



Clarificante que tiene una función reguladora en la fermentación. Elimina rápidamente los coloides y las sustancias polifenólicas produciendo sedimentos compactos. Las fibras polisacáridicas favorecen el buen desarrollo de la fermentación.

de 40 a 100 g/hl de mosto

Diluir en agua, dejándolo reactivar por poco tiempo, añadirlo a la masa bajo agitación, inmediatamente antes o durante la fermentación.

miniTubes

Bentonita

Sin alérgenos

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

Dosis y uso:

La fermentación sin riesgos es la prioridad



SLC



AF



La solución para obtener vinos sin defectos y de buena calidad, aunque se trabaje con grandes masas y con una tecnología limitada tales como la disponibilidad de cubas/tanques, escasas frigorías, problemas de personal o de tiempo.



SLB



AF



S. bayanus con un buen vigor, un reducido tiempo de latencia, un desarrollo regular de la fermentación y un requerimiento de factores nutritivos decididamente moderado. SLB es muy utilizado en la vinificación de grandes masas y en la toma de espuma en autoclave.

ENODOC FA-01



AF



El objetivo de la selección ha sido poder disponer de una cepa de levadura para dominar fácilmente sobre la microflora indígena no deseada, conducir de manera regular la fermentación y garantizar la completa transformación de los azúcares del mosto, sobre todo en condiciones ambientales difíciles, bajo contenido en nitrógeno, baja calidad de la uva, alto contenido en SO₂, mosto muy limpio, etc...



FERVENS GREEN

AF



Saccharomyces cerevisiae ecológico muy versátil, se adapta a diferentes condiciones de fermentación. Altamente recomendado para la toma de espuma y para las paradas de fermentación.

Para vinos con una nota aromática fermentativa intensa



FRAGRANCE



AF



Para obtener expresión aromática compleja fermentativa en vinos blancos y rosados. Gracias a su capacidad de fermentar a bajas temperaturas amplifica la complejidad aromática que pueden variar desde notas de frutas exóticas hasta las cítricas. Indispensable para aumentar la longevidad de los vinos embotellados, de hecho, se distingue por su escasa producción de riboflavina, precursor del defecto de «gusto a luz». Apreciado por su rápida fermentación, la rapidez cinética y su elevado poder alcoholígeno.



TREBBY



AF



Saccharomyces cerevisiae para la fermentación primaria de las uvas blancas con un débil patrimonio aromático. Trebby se destaca por su elevada producción de ésteres y acetatos de fermentación, que incrementa de manera notable con una atenta nutrición nitrogenada. Trebby se utiliza con éxito en mostos de uvas no perfectamente maduras y con un contenido aromático inferior al esperado.

ENODOC BA-02



AF



Garantiza un desarrollo regular de la fermentación y permite producir vinos blancos con aroma afrutado e intenso y suave al paladar gracias a la elevada producción de glicerina.

Levaduras para la vinificación de uvas donde hay que exaltar los aromas varietales



GN



AF



Cepa interesante por su capacidad de «liberar» aromas primarios aún ligados, incrementado el bagaje aromático característico de algunos viñedos. Tal exaltación de las características varietales se manifiesta también a través de un retrogusto importante, obteniendo vinos equilibrados entre gusto y olfato. Perfecto para vinos blancos, rosados, jóvenes y tintos, donde sea necesario exaltar de manera importante la componente aromática varietal.

ENODOC BV-03



AF



En vinos blancos con características varietales muy pronunciadas. Su acción permite la exaltación de los aromas varietales a partir de los precursores presentes de forma natural en la uva. Además, es también una cepa segura muy activa y no necesita una excesiva nutrición, permite una buena fermentación incluso en condiciones difíciles.

VINIFICACIÓN EN BLANCO

Dosis y uso:

Regulación y nutrición para obtener el mejor resultado de la levadura seleccionada

wynTUBE PREPARA

NO MÁS POLVO, NO MÁS MOLESTIAS, SOLO VITALIDAD. Nutriente para la rehidratación de las levaduras con la tecnología miniTubes. Aporta a la levadura los elementos indispensables para realizar una fermentación alcohólica óptima incluso en condiciones de un grado alcohólico potencialmente alto, o en un ambiente sin oxígeno, o frente a mosto excesivamente clarificado, durante la preparación del pie de cuba.



de 10 a 30 g/hl

En rehidratación de la levadura



wynTUBE ALERT

NO MÁS POLVO, NO MÁS MOLESTIAS, SOLO VITALIDAD. Nutriente complejo con actividad antimicrobiana. Indicado para evitar el desarrollo de las bacterias lácticas durante la F.A. y la toma de espuma. Permite reducir la dosis de SO₂ favoreciendo la implantación de *S. cerevisiae*.



de 20 a 50 g/hl

Disolver en una pequeña cantidad de agua y adicionar al mosto.

NUTRIGREEN

Integrador completo a base de cortezas de levadura ecológicas. Puede ser utilizado tanto al inicio como a 1/3 de la fermentación, sobre todo cuando es necesario utilizar un solo producto para satisfacer todas las exigencias de la levadura.



de 20 a 60 g/hl

Dispersar en poca agua o mosto y añadir al mosto en fermentación.



wynTUBE FRUCTAL

NO MÁS POLVO, NO MÁS MOLESTIAS, SOLO VITALIDAD. Nutriente 100% orgánico. Aporta gran cantidad de aminoácidos al medio que van a favorecer la producción de aromas frutales y tropicales. Usado conjuntamente con la levadura Fervens Fragrance proporciona las mejores condiciones para el desarrollo de los aromas y una mayor protección frente al defecto del "gusto a luz".



de 15 a 35 g/hl

Disolver en una pequeña cantidad de agua y adicionar al mosto.

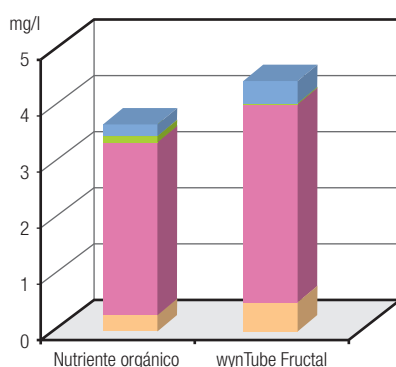
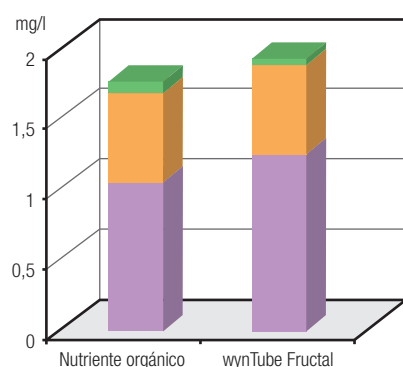
wynTUBE PROLIFE

Cortezas de levadura con acción detoxificante, gracias a la absorción de ácidos grasos de cadena media. A esta acción se une el aporte de los factores de supervivencia tales como esteroides y ácidos grasos insaturados, fundamentales para obtener una conclusión rápida fermentativa sobre todo con altos grados alcohólicos.



En fermentación 15 - 25 g/hl

En el tratamiento de paradas: 40 g/hl antes de la inoculación.



Producción de ésteres etílicos y acetatos (afrutado simple y fruta tropical). wynTube Fructal (30 g/hl) estimula la síntesis de estas dos familias aromáticas (Trebiano, 2013).

- Octanoato de etilo (piña ewe)
- Decanoato de etilo (albaricoque)
- Hexanoato de etilo (manzana)
- acetato de β -feniletilo
- acetato de n-hexilo
- acetato de isoamilio
- acetato de n-butilo

Dosis y uso:

Incrementar los aromas terpénicos y preservar en el tiempo la fragancia, el color y la frescura de los vinos blancos.



FITO-STOP

Elimina eficazmente una amplia gama de anti-oidio, anti-mildium, anti-botrytis e insecticidas. Facilita la cinética fermentativa de *S. cerevisiae*, evitando puntuales incrementos de acidez volátil.



de 2 a 5 g/hl

Disolver en una pequeña cantidad de agua o mosto, añadirlo posteriormente a la masa.

INFINITY YELLOW

Tanino rico en terpenos y norisoprenoides combinados. Se utiliza durante la fermentación alcohólica con levaduras varietales, enriquece el bagaje sensorial de los vinos con notas afrutadas y florales, en algunos casos incluso cítricas. Aumenta la frescura del vino en la boca y le otorga un gusto vivaz gracias a la eficaz protección antioxidante.



de 2 a 10 g/hl

Dispersar en poca agua o mosto y añadir al mosto en fermentación.

		CONDICIONES ENOLÓGICAS	PRODUCTO*	VENTAJAS
CUANDO SE AÑADE	Rehidratación de la levadura	Grado alcohólico potencial elevado; Vinificación en reducción; En cada situación en la que se quiera potenciar el impacto organoléptico.	wynTube PREPARA (NFA = 3 mg/l)	Alta resistencia al alcohol y a la anaerobiosis gracias a los ésteres y a los ácidos grasos insaturados. Intensidad y limpidez aromática gracias a las vitaminas y al nitrógeno orgánico.
	Inoculación	Mosto con NFA medio-bajo y grado alcohólico en la media.	SUPERATTIVANTE (NFA = 20 mg/l)	Buen arranque de fermentación gracias al aporte de NFA y tiamina.
		Mosto con NFA medio-bajo y grado alcohólico en la media. Mosto muy límpido; Es necesario extraer del mosto los inhibidores de la levadura.	POLIATTIVANTE F (NFA = 14 mg/l)	Mejora el resultado de la levadura gracias al nitrógeno y a la acción reguladora de la fibra. Sin sulfatos.
		Mosto muy límpido, presentes los inhibidores de la levadura riesgo de «llamas» iniciales.	POLIMERSEI (NFA = 0)	Mayor fineza aromática gracias a la cinética fermentativa regular y a la absorción de los olores anómalos (p.ej. moho) e inhibidores.
		Vinificación con bajo contenido en SO ₂ Evita la FML y las levaduras contaminantes	wynTube ALERT (NFA = 6 mg/l)	Nutrición completa y acción antimicrobiana para bacterias lácticas y levaduras contaminantes. Sin sulfatos.
		Con sólo un producto se garantiza una nutrición equilibrada y completa.	wynTube FULL (NFA = 10 mg/l)	Garantiza nitrógeno para la producción aromática y factores de crecimiento para la resistencia al alcohol. Sin sulfatos.
			BIO S-Free / NUTRIGREEN / BIOATTIVANTE (NFA = 11 mg/l)	Garantiza nitrógeno para la producción aromática y factores de crecimiento para la resistencia al alcohol. Bio S-Free y Nutrigreen son sin sulfatos.
	1/3 de la fermentación	Elevada graduación alcohólica; Ambiente fuertemente anaeróbico.	wynTube PROLIFE (NFA = 2,5 mg/l)	Acabado seguro de las fermentaciones gracias a la nutrición lipídica y a la eliminación de los inhibidores.
		Condiciones normales de NFA y grado alcohólico; Vinificación en reducción.	wynTube FULL NUTRIGREEN BIO S-Free	La nutrición completa y la ausencia de sulfatos, garantiza óptimos resultados organolépticos incluso, en reducción.
		Condiciones normales de NFA y grado alcohólico.	BIOATTIVANTE	Mejora la cinética fermentativa y los aspectos organolépticos gracias a una nutrición completa.
		Elevado grado alcohólico. Condiciones que podrían favorecer la aparición de productos secundarios indeseados.	VITALYEAST (NFA = 4 mg/l)	Limita los riesgos de acidez volátil y de compuestos azufrados gracias al nitrógeno aminoacídico y a los factores de crecimiento. Estimula la síntesis de los aromas.
		Maximiza la expresión frutal de las levaduras.	wynTube FRUCTAL (NFA = 4 mg/l)	Obtener el máximo de la producción aromática de las levaduras utilizadas. Limita los riesgos de acidez volátil y de compuestos azufrados.
	Paradas de fermentación	Mosto-vino rico de catabolitos inhibidores.	POLIMERSEI	Preparar el vino base para garantizar el éxito de la segunda inoculación gracias a la eliminación de los ác. grasos saturados.
			wynTube PROLIFE	Preparar el vino base para garantizar el éxito de la segunda inoculación gracias a la eliminación de los ác. grasos saturados. Enriquecer en factores nutricionales.
	Toma de espuma	Aclimatación de la levadura.	wynTube FULL / NUTRIGREEN / BIO S-Free	Proporcionar una nutrición compleja. Sin Sulfatos
		Aclimatación de la levadura y refermentación.	wynTube ALERT	Nutrición completa y prevención ante bacterias lácticas. Sin Sulfatos.
		Refermentación.	wynTube FULL / NUTRIGREEN BIO S-Free	Garantizar una buena cinética y el desarrollo aromático.

* NFA con dosis de 10 g/hl

VINIFICACIÓN EN TINTO

PREFERMENTACIÓN Y MACERACIÓN

Dosis y uso:

INFINITY BLU



En los mostos previene las reacciones oxidativas. Se puede utilizar ya desde que la uva es descargada en la tolva y, posteriormente, desde la obtención del mosto en adelante para prevenir las reacciones oxidativas y oxidásicas de antocianos, catequinas, polifenoles y sustancias aromáticas.

Uvas sanas: 8-30 g/hl - Uvas con pochedumbre: hasta 50 g/100 kg

Infinity Blu se presenta en forma líquida con elevada densidad. Para garantizar una adecuada homogeneización de la masa (uva, mosto o vino) hay que dispersarlo previamente en una cantidad suficiente de agua, mosto o vino.

TANNIFERM FLASH



Mezcla de taninos galicos, elágicos y proantocianidínicos. Se emplea desde el inicio de la vinificación para prevenir las reacciones oxidativas de los antocianos. Los componentes de Tanniferm Flash bloquean el oxígeno impidiendo su reacción con los antocianos e inhiben las enzimas oxidativas que son responsables de la rápida degradación del color.

de 20 a 60 g/100 kg

Uva: dispersar directamente sobre la uva.
Mosto: disolver en poca agua y añadirlo a la masa.

ULTRasi Redberry

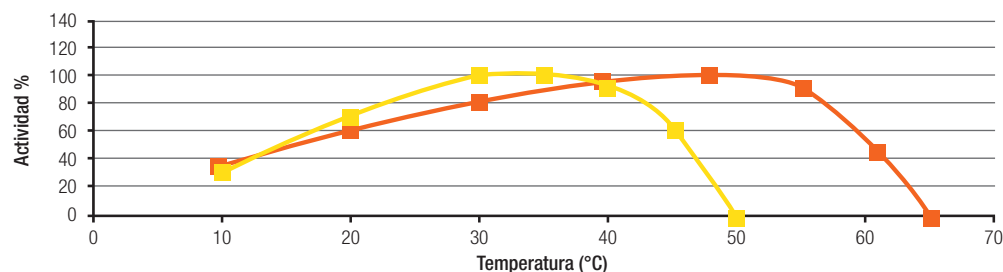


Es un preparado enzimático específico para obtener vinos tintos y rosados. Su actividad macerativa extrae principalmente los taninos suaves presentes en los hollejos e incrementa la concentración de los compuestos aromáticos y de sus precursores. Utilizable también en termovinificación, gracias a la resistencia a las temperaturas elevadas.

de 1 a 4 ml/q

En maceración: 1-4 ml/100 kg sobre las uvas durante la recepción, durante el estrujado o durante el llenado del tanque de vinificación.
Termovinificación: 1-4 ml/hl, adicionar directamente en la masa a tratar. Diluir en agua o mosto (1:10) y añadirlo a la masa.

Actividad enzimática



Mosto de Pinot nero, 2010
Dose 2 ml/q – T=20 °C

■ otro enzima
■ ULTRasi Redberry

ULTRasi Darkberry

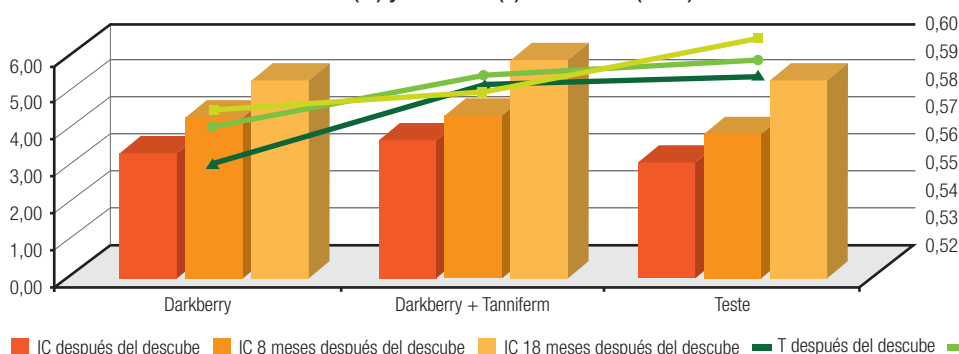


Las actividades pectolíticas y secundarias permiten una rápida extracción durante la maceración de antocianos y taninos no astringentes de los hollejos. Esta acción específica permite extraer taninos parcialmente condensados con polisacáridos y por tanto adecuados para dar estabilidad al color y una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

de 2 a 4 g/q de uva

Disolver ULTRasi Darkberry en agua y sobre las uvas durante la recepción, o durante el estrujado durante el llenado del tanque de vinificación.

Evolución de la intensidad colorante (IC) y tonalidad (T) en Barbera (2012)



ULTRasi Darkberry (2g/hl) en la maceración (5 días) de uva Barbera ha influido positivamente en la estabilidad del color en el tiempo. La combinación con Tanniferm (20 g/hl) ha permitido obtener, al cabo de 18 meses, un vino con un color más intenso que cuando se utiliza sólo la enzima.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

Dosis y uso:

La fermentación sin riesgos es la prioridad



SLC



La solución para obtener vinos sin defectos y de buena calidad, aunque se trabaje con grandes masas y con una tecnología limitada tales como la disponibilidad de las cubas/tanques, escasas frigorías, problemas de personal o de tiempo.



SLB



S. bayanus con un buen vigor, un reducido tiempo de latencia, un desarrollo regular de la fermentación y un requerimiento de factores nutritivos decididamente moderado. SLB es muy utilizado en la vinificación de grandes masas y en la toma de espuma en autoclave.

ENODOC FA-01



El objetivo de la selección ha sido poder disponer de una cepa de levadura para dominar fácilmente sobre la microflora indígena no deseada, conducir de manera regular la fermentación y garantizar la completa transformación de los azúcares del mosto, sobre todo en condiciones ambientales difíciles, bajo contenido en nitrógeno, baja calidad de la uva, alto contenido en SO₂, mosto muy limpio, etc...



FERVENS GREEN



Saccharomyces cerevisiae ecológico muy versátil, se adapta a diferentes condiciones de fermentación. Altamente recomendado para la toma de espuma y para las paradas de fermentación.

Vinos jóvenes en los que privilegiar la fresca aromática y el color.



BERRY



S. cerevisiae particularmente idóneo para obtener vinos rosados, vinos tintos jóvenes y con un envejecimiento medio. La expresión aromática de esta levadura es principalmente fermentativa y favorecida por una cinética regular, por eso los resultados mejores se obtienen con el control de la temperatura sobretodo en la fase inicial de la fermentación. La liberación parcial de polisacáridos durante la fermentación alcohólica y el irrelevante efecto absorbente de las paredes celulares, contribuyen a la buena calidad del color en los vinos obtenidos con Berry.

ENODOC RJ-11



Los vinos fermentados con RJ-11 se caracterizan por un aroma y sabor a fruta fresca, y taninos suaves al paladar. Mejora el equilibrio del color y la estabilidad del vino. Además, RJ-11 destaca por su gran resistencia al alcohol y al SO₂ y a su buena fermentación también a altas temperaturas.

Exalta los aromas varietales, el cuerpo y la estructura



MS-08



Levadura seleccionada para obtener vinos tintos bien estructurados, MS-08 posee alta resistencia al grado alcohólico (15,5% v/v), se adapta a todo tipo de condiciones en fermentación, por ejemplo, a las altas temperaturas, y está dotado de una buena expresión varietal. Dependiendo de las condiciones fermentativas muestra una ligera degradación del ác. Málico, esta característica puede favorecer un arranque rápido de la fermentación maloláctica. En la boca los vinos obtenidos con MS-08 resultan suaves y en general con complejidad organoléptica.

ENODOC RG-12



Seleccionada para obtener grandes vinos tintos. La resistencia a altas temperaturas y su fermentación lenta y regular lo convierten en el producto ideal para largas maceraciones permitiendo la extracción de todo el potencial fenólico y aromático de la uva. El cuadro aromático presenta notas de fruta madura, aromas de ciruelas y confituras unidos a la fragancia de especias al paladar. Confiere una buena estructura, volumen y redondez de los taninos, gracias a su capacidad de producir cantidades superiores de glicerina y polisacáridos.

VINIFICACIÓN EN TINTO

Dosis y uso:

Regulación y nutrición para obtener el mejor resultado de la levadura seleccionada

wynTUBE PREPARA

Nutriente para la rehidratación de las levaduras. Aporta a la levadura los elementos indispensables para realizar una fermentación alcohólica óptima incluso en condiciones de un grado alcohólico potencialmente alto, o en un ambiente sin oxígeno, o frente a mosto excesivamente clarificado, durante la preparación del pie de cuba.



de 10 a 30 g/hl

En rehidratación de la levadura

wynTUBE PROLIFE

Cortezas de levadura con acción detoxificante, gracias a la absorción de ácidos grasos de cadena media. A esta acción se une el aporte de los factores de supervivencia tales como esteroides y ácidos grasos insaturados, fundamentales para obtener una conclusión rápida fermentativa sobre todo con altos grados alcohólicos.



En fermentación 15-25 g/hl

En el tratamiento de paradas: 40 g/hl antes de la inoculación.

LISEM GREEN

Cortezas de levadura para la nutrición de la levadura y la regulación de la fermentación alcohólica. Se puede utilizar ya desde la rehidratación para proporcionar a la levadura una reserva de nutrientes completa.



10 to 25 g/hl

En rehidratación: 10-20 g/hl.
En fermentación 15 - 25 g/hl.

wynTube FULL

Integrador completo, con la tecnología miniTubes, para usar en cada fase de la fermentación a partir de la inoculación. Aporte de nitrógeno complejo, vitaminas del grupo B, entre ellas la biotina que favorece la formación de ésteres, ácido pantoténico que previene la formación del sulfhídrico y del magnesio, importante para aumentar la resistencia de las levaduras al grado alcohólico.



de 20 a 60 g/hl

Dispersar en poca agua o mosto y añadir al mosto.

VITALYEAST

Se utiliza a 1/3 de la fermentación alcohólica o en la toma de espuma cuando se desee aportar a la levadura sólo nitrógeno aminoacídico. Esta nutrición limita el desarrollo de la acidez volátil y aparición de los olores a reducción. La fracción lipídica y las vitaminas aseguran los mejores resultados organolépticos, sobretodo en el caso de potenciales graduaciones alcohólicas elevadas.



de 40 a 80 g/hl

Dispersar en poca agua o mosto y añadir a la masa a tratar.



wynTUBE ALERT

NO MÁS POLVO, NO MÁS MOLESTIAS, SOLO VITALIDAD. Nutriente complejo con actividad antimicrobiana. Indicado para evitar el desarrollo de las bacterias lácticas durante la fermentación alcohólica. Permite reducir la dosis de SO₂ favoreciendo la implantación de *S. Cerevisiae*.



de 20 a 50 g/hl

Disolver en una pequeña cantidad de agua y añadir al mosto.



FIITO-STOP

Elimina eficazmente una amplia gama de anti-oidio, anti-mildium, anti-botrytis e insecticidas. Facilita la cinética fermentativa de *S. cerevisiae*, evitando puntuales incrementos de acidez volátil.



de 2 a 5 g/hl

Disolver en una pequeña cantidad de agua o mosto, añadirlo posteriormente a la masa.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

Dosis y uso:

Para una inoculación directa al final de la fermentación alcohólica o en co-inoculación

ENODOC ML-FAST

Enococcus oeni. Desarrolla de manera ideal la FML, ya que presenta una óptima adaptabilidad también en condiciones muy críticas, con rápida multiplicación celular. Conduce una fermentación maloláctica muy «limpia» confiriendo a los vinos una particular complejidad de aroma y sabor. ML-Fast se emplea para la fermentación maloláctica, tanto en vinos blancos como tintos.



LATTIvante

En el vino se pueden verificar deficiencias nutricionales desfavorables al desarrollo de las bacterias. LATTIvante permite acelerar la multiplicación de bacterias. Además de absorber las toxinas producidas por las levaduras. Acelera la cinética de fermentación, evita la proliferación de diacetilos y acidez volátil.




de 20 a 40 g/hl

Agregar al vino en el momento de la inoculación con Enodoc ML-Fast.

REDUCIR EL SO₂

VINOS BLANCOS

1 COSECHA DE LA UVA

 Control O₂ y microflora indígena

Se recomienda:

UVA SANA

HIELO SECO

TRANSPORTE LO MAS BREVE POSIBLE



LIMPIEZA DE LAS CAJAS Y/O REMOLQUES


Skiunò San o VKS

PROTECCIÓN ANTIOXIDANTE

SI LA UVA NO ES PERFECTA

Infinity Blu 15 g/hl **+ Redox Arom** 10 g/hl

2 OBTENCIÓN DEL MOSTO

 Control O₂ y microflora indígena

Se recomienda:

RAPIDEZ EN TODAS LAS FASES



LIMPIEZA DEL EQUIPAMIENTO

Skiunò San o Sgrommatore+VKS

PROTECCIÓN ANTIOXIDANTE

Infinity Blu 8 g/hl **+ SO₂** 20 mg/l

3 CLARIFICACIÓN

 Control O₂ y microflora indígena, estabilización preventiva

Se recomienda:

CONTROLAR LA TEMPERATURA

AL ABRIGO DEL O₂

RAPIDEZ EN TODAS LAS FASES



LIMPIEZA DEL EQUIPAMIENTO

Skiunò San o Sgrommatore+VKS

Tannex 5-8 g/hl

CLARIFICACIÓN ESTÁTICA

Ultrasi Select 2 g/hl, **Phytokoll Vip +Topgran+***

FLOTACIÓN

Ultrasi Flot 4 ml/hl, **Eeasyflot** o **Phytokoll App + Topgran+***

* el 80% de la dosis que se usa normalmente se añade directamente al mosto y hay que garantizar 80<NTU<100

4 INOCULACIÓN

 Dominio de la cepa inoculada, escasa producción de acetaldehído y compuestos cetónicos

Se recomienda:

PIE DE CUBA

CONTROL DE LAS CONDICIONES DE LA INOCULACIÓN



LIMPIEZA DEL EQUIPAMIENTO

Skiunò San o Sgrommatore+VKS

ESCALA PRODUCCIÓN DE ACETALDEHIDO

Fervens Fragrance o **Pro6**, **Enodoc BV-03** o **BA-02** 30 g/hl

NUTRICIÓN NITROGENADA

EN SU DEFECTO

wynTube Prepara 15 g/hl, **wynTube Alert** 40 g/hl, **Poliattivante F**

PROTECCIÓN ANTIOXIDANTE

Lisem Glu 30 g/hl

ESTABILIZACIÓN

Kolirex CP 50 g/hl

CONTROL DE LAS BACTERIAS

BattKill 10 g/hl o co-inoculación con **Enodoc ML-Fast** (no wynTube Alert)

5 FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

 Curso regular

Se recomienda:

CONTROLAR LA TEMPERATURA

CONTROL CINÉTICO

NUTRICIÓN NITROGENADA

wynTube Fructal 20 g/hl, **wynTube Prolife** 30 g/hl

6 FINAL DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

 Control microbiológico, protección antiox

Se recomienda:

ENFRIAMIENTO (T<12 °C)

REPOSO POR 1 SEMANA



Limpieza del equipamiento

Skiunò San o Sgrommatore+VKS

Tanniblanc 2 g/hl **+ SO₂** 20 mg/l

Trasegado

REDUCIR EL SO₂

VINOS TINTOS

1 COSECHA DE LA UVA



Control O₂ y microflora indígena

Se recomienda:

UVA SANA

TRANSPORTE LO MAS BREVE POSIBLE



LIMPIEZA DE LAS CAJAS Y/O REMOLQUES

Skiunò San o VKS

PROTECCIÓN ANTIOXIDANTE

Infinity Blu 20-30 g/hl + **Redox Arom** 15 g/hl

SI LA UVA NO ES PERFECTA

2 OBTENCIÓN DEL MOSTO



Control O₂ y microflora indígena

Se recomienda:

RAPIDEZ EN TODAS LAS FASES



LIMPIEZA DEL EQUIPAMIENTO

Skiunò San o Sgrommatore+VKS

PROTECCIÓN ANTIOXIDANTE

Tannex 15 g/hl + **SO₂** 20 mg/l

3 INOCULACIÓN



Dominio de la cepa inoculada

Se recomienda:

INMEDIATEZ



LIMPIEZA DEL EQUIPAMIENTO

Skiunò San o Sgrommatore+VKS

SINERGÍA CON FML

Enodoc RJ-11 o **RG-12, Fervens MS-08** 30 g/hl

CO-INOCULACIÓN CON

Enodoc ML-Fast

PROTECCIÓN ANTIOXIDANTE

Lisem Glu 40 g/hl

NUTRICIÓN NITROGENADA

wynTube Prepara 15 g/hl, **wynTube Full** 30 g/hl, **Poliattivante F**

EN SU DEFECTO

4 FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y MACERACIÓN



Curso regular

Se recomienda:

CONTROLAR LA TEMPERATURA

CONTROL CINÉTICO

NUTRICIÓN NITROGENADA

Vitalyeast 20 g/hl, **wynTube Prolife** 30 g/hl

ESTABILIZACIÓN DEL COLOR

Tannirouge 8 g/hl o **Top Tan CR** 5 g/hl

DESCUBE

Infinity Blu 10 g/hl

5 FINAL DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA



Control microbiológico, protección antiox

Se recomienda:

Trasegado para el control microbiológico

6 FINAL DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA



Control microbiológico, protección antiox

Se recomienda:

LIMPIEZA

REPOSO POR 1 SEMANA



LIMPIEZA DEL EQUIPAMIENTO

Skiunò San o Sgrommatore+VKS

Trasegado

PROTECCIÓN ANTIOXIDANTE

Infinity Blu 6-10 g/hl



DAL CIN GILDO s.p.a.
20863 Concorezzo (MB)
Via I Maggio, 67 - Italy
Tel. +39 039 6049477- Fax +39 039 6886150
dalcin.com - info@dalcin.com

