



DESPUÉS DE LA
VENDIMIA



EL VINO PREDISPONE LOS ÁNIMOS A INFLAMARSE ENARDECIDOS

(Ovidio)

1949...

... la pasión por la ciencia fue el motivo por el que Gildo Dal Cin fundó, en Milán, su Laboratorio.

La pasión por el vino lo acompañaba siempre en sus visitas a las bodegas y en los intercambios de opiniones con los enólogos.

En la actualidad continuamos su trabajo, escuchando y respondiendo a un mundo en continua evolución: la enología.



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

AF

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



no contiene productos de origen animal



conformidad con la norma Reg. UE 203/2012

1 hl = 100 litros



ÍNDICE

<i>Focus</i>	p. 4
1. Higiene en la bodega	p. 8
2. Los clarificantes	p. 14
3. Las enzimas	p. 24
4. Los derivados de levadura	p. 28
5. Los taninos	p. 32
6. Los estabilizantes	p. 40
7. La toma de espuma	p. 50
8. Línea “Green”	p. 56
9. La filtración	p. 60





LONGEVIDAD

Los mejores resultados para vinos blancos y rosados

PREVENCIÓN DE LA OXIDACIÓN DEL COLOR

PHYTOKOLL VIP y PHYTOKOLL VIP-L. En los vinos blancos previene y elimina los defectos oxidativos, elimina las fracciones polifenólicas más oxidadas y oxidables y mantiene la frescura del aroma y del sabor en el tiempo.



CLARAPOL DC. A base de PVPP y caseinato, absorbe las sustancias polifenólicas oxidables (polifenoles flavonoides, catequinas, taninos astringentes y leucoantocianos), mejora la limpidez y reduce la presencia de metales indeseados y el contenido proteico de los vinos.

METALESS. En vinos blancos y rosados, específicamente ideado para la eliminación de metales y compuestos fenólicos, por ejemplo, catequinas y derivados cinámicos. Evita el pardeamiento del color, la aparición del pinking y protege los aromas de los fenómenos oxidativos. Tecnología miniTubes™.

PROTECCIÓN DE LOS AROMAS

KOLIREX GO FRESH. Clarificante específico para la eliminación del contenido de riboflavina del vino, reduciendo drásticamente la posibilidad de la aparición del “gusto de luz”. Eficaz incluso cuando se necesita una corrección de la concentración polifenólica y la estabilización del color en el tiempo. Tecnología miniTubes™.

INFINITY FRUITY WHITE. Para revitalizar antes del embotellado, eliminar pequeños defectos y aromas desagradables, liberar los aromas del vino, lograr el equilibrio en la boca.

REDOX LONGEVITY. Añadido al vino previo al embotellado, actúa contra el “gusto de luz” a través de mecanismos tanto preventivos como curativos. Incluso en los vinos que no corren el riesgo de desarrollar el “gusto de luz”, Redox Longevity estabiliza el color en el tiempo, prolongando la frescura y la longevidad del vino.

REDUCIR EL SO₂

Protección, frescura y aromas

PROTECCIÓN ANTIOXIDANTE

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

INFINITY DÉCUVAGE. Utilizado en el descubado permite una polimerización inicial de los antocianos favoreciendo la estabilización del color. Gracias al excelente poder antioxidante, usado durante el trasiego protege el color y los aromas de fenómenos oxidativos.

INFINITY VERT. Tanino condensado obtenido del té verde. En los vinos blancos y rosados, crea una protección contra los fenómenos oxidativos mejorando la longevidad del color y el bagaje aromático. En los vinos tintos, participa en la condensación de los antocianos y en la estabilización del color. En todos los vinos, también en los espumosos, evita la aparición de las moléculas responsables de los olores de reducción.

INFINITY REDOX. Se utiliza una vez ha finalizado la fermentación alcohólica para proteger los vinos blancos y rosados de los fenómenos oxidativos, tanto durante el almacenamiento y conservación en los depósitos como en los trasiegos.

PROTECCIÓN MICROBIOLÓGICA

BATTKILL. A base de derivados de quitina, inhibe el desarrollo de bacterias lácticas reduciendo el uso de SO₂. Se utiliza tanto para evitar la FML (por ejemplo, en vino base de espumosos) como para estabilizar los vinos que han completado la FML.

BATTKILL XXL. Quitosano líquido activado para prevenir el desarrollo de bacterias lácticas en los vinos, en vinos bases de espumosos y durante la toma de espuma. Encaja en un protocolo de reducción de SO₂.

BRETTKILL. A base de quitosano. Protege los vinos de *Brettanomyces sp.* desde la finalización de la FML hasta el final del afinado, reduciendo o eliminando el uso de SO₂. Eficaz también para contrarrestar las bacterias lácticas.

ESTRUCTURA Y COMPLEJIDAD

Afinado y acabado de vinos tintos

AFINADO

HARMONY FULL. El afinado “sobre lías” para ser realizado en acero, en cemento o madera. Permite la evolución de vinos todavía con aristas corrigiendo asperezas tánicas. Aporta redondez y plenitud al paladar y contribuye a la mejora de los aromas con notas complejas y persistentes.

TOP TAN CR. A base de tanino de pepita de uva para estabilizar el color, aumentar la estructura y mejorar la evolución del vino. A medio plazo contribuye a las reacciones de polimerización responsables de la suavidad y estructura del vino afinado.

INFINITY ROBLE. Taninos extraídos de madera de roble tostado. Aporta notas de coco, vainilla, especias y caramelo. En vinos blancos y rosados, se puede utilizar con Harmony Full para aumentar la complejidad aromática. Restaura el potencial correcto de red-ox, restituyendo a los vinos de gran limpieza, frescura y longevidad organoléptica.

ACABADO

DÉLITE. Goma arábica de cadena lineal y ligeramente ramificada obtenida de madera de *Acacia senegal*. Atenúa las notas vegetales, la sensación astringente y ácida y aporta mayor suavidad. Tiene un efecto positivo sobre la estabilidad del color.

INFINITY FRUITY RED. Revitalizar los vinos antes del embotellado, eliminar leves defectos y aromas desagradables, revelar los perfumes del vino, lograr equilibrio en boca.

HARMONY REFINE. Manoproteínas para el acabado de vinos. En dosis bajas conserva el aroma de los vinos y atenúa las notas vegetales. En boca aporta plenitud, persistencia y “dulzura”. Es extremadamente eficaz para reducir o eliminar las sensaciones de acidez y de sequedad.

RUMBO AL AFINADO

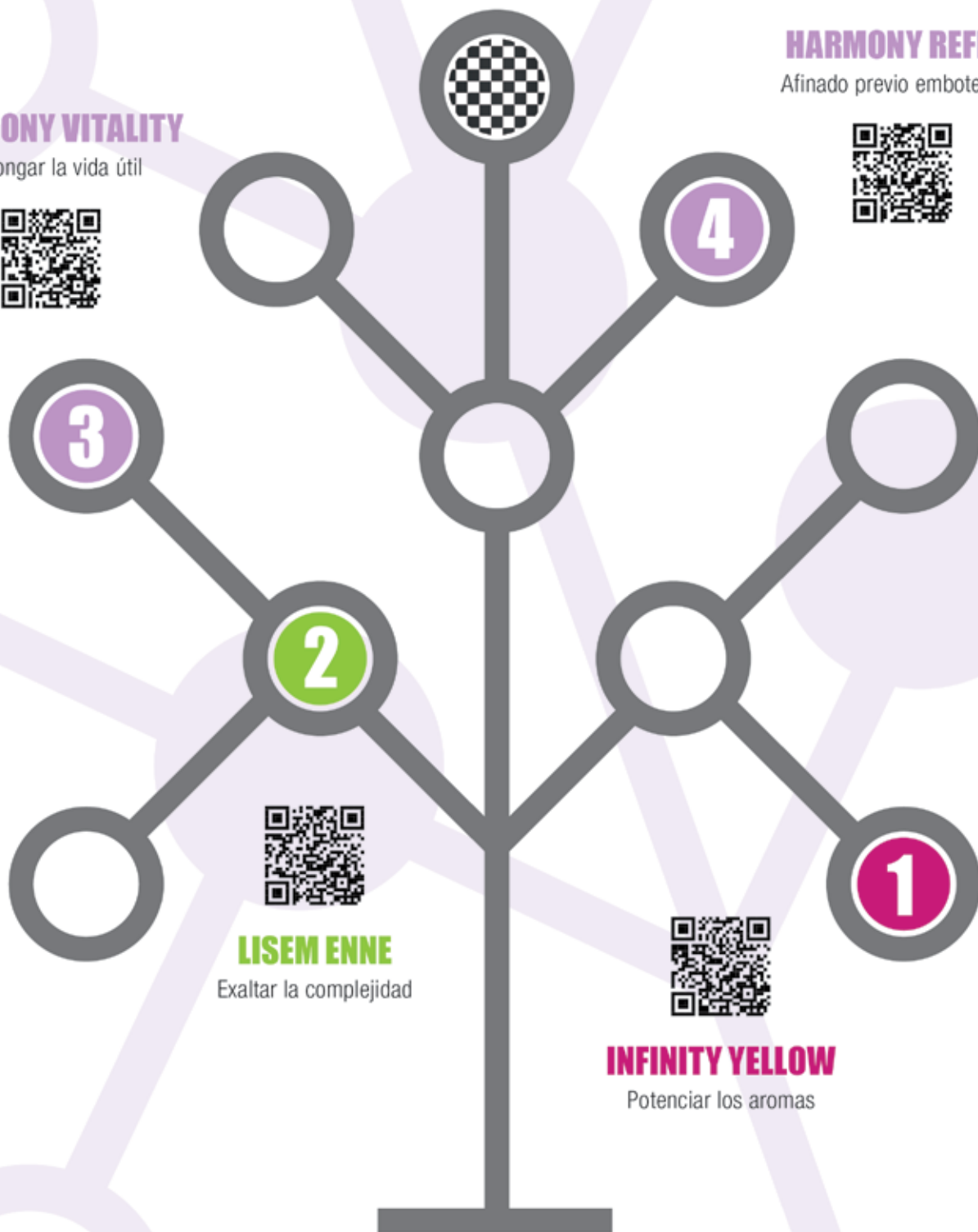
HARMONY VITALITY

Prolongar la vida útil



HARMONY REFINE

Afinado previo embotellado



LISEM ENNE

Exaltar la complejidad



INFINITY YELLOW

Potenciar los aromas



PLANIFICA EL AFINADO

PARA DISEÑAR TU VINO



SI LA BODEGA ESTÁ “LIMPIA”:

SO ₂ realiza solo función antioxidante	→ reducción o eliminación de sulfitos
Levaduras y bacterias seleccionadas son dominantes	→ intensidad y franqueza de los aromas
Las recontaminaciones son insignificantes	→ vino carente de defectos organolépticos
Mayor seguridad en fermentaciones espontáneas	→ vinificación biológica o biodinámica
Las intervenciones correctivas son menos frecuentes e invasivas	→ mayor sostenibilidad
El uso de productos y equipos es más efectivo	→ ahorro económico y de tiempo

PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

Para que las operaciones de limpieza sean más efectivas, es bueno:

- Comenzar siempre eliminando la suciedad gruesa con agua potable
- Tras la detergencia, enjuagar cuidadosamente con agua potable
- Sanitizar solo tras la detergencia
- Después de la desinfección enjuague bien, preferiblemente con agua microfiltrada
- Después del último enjuague, verificar la neutralidad del agua
- Respetar las dosis, los tiempos de contacto y las temperaturas aconsejadas

TENSIOACTIVOS Y SECUESTRANTES

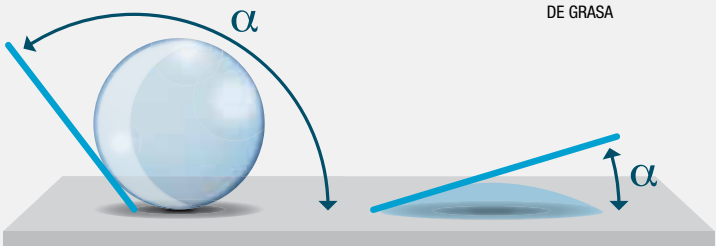
Una simple solución acuosa alcalina no es un buen detergente. Para ser eficaz, la acción desintegradora de la sosa debe estar respaldada por otros principios activos.

Los tensioactivos son sustancias que, en los detergentes, desempeñan diferentes funciones. La más importante es reducir la tensión superficial de la solución de lavado, mejorar su humectabilidad y, por lo tanto, facilitar el contacto superficie / detergente.

Estos mismos tensioactivos permiten la emulsión suciedad / agua evitando que la suciedad se vuelva a depositar en la superficie y favoreciendo su eliminación con el enjuague.

Se usan otros tensioactivos para evitar la formación de espuma (por ejemplo, para productos que se usarán en CIP) o, por el contrario, para desarrollar espuma persistente y adherente (productos espumantes).

Los agentes secuestrantes son indispensables para unir los iones de Ca y Mg y evitar la formación de depósitos de cal, especialmente cuando se usa agua dura, elevadas temperaturas y productos alcalinos. Los agentes secuestrantes son indispensables en productos dedicados al lavado de botellas y barriles (kegs) y en las formulaciones de lubricantes para las cintas.



Disminución de la tensión superficial y por consiguiente mayor humectabilidad.

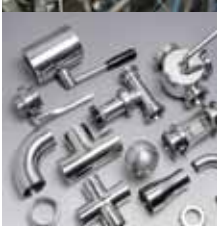
1

HIGIENE EN LA BODEGA

¡UNA BODEGA LIMPIA RESUELVE
EL 50% DEL TRABAJO!

Reducimos el uso de SO₂ y evitamos la recontaminación, respetamos los aromas del vino, limitamos los tratamientos sustractivos y mejoramos la sostenibilidad de la producción.

		ELIMINACIÓN DE LA SUCIEDAD GRUESA	ELIMINACIÓN DE LA SUCIEDAD, DEL COLOR Y DE LA MICROFLORA	ELIMINACIÓN DE LA MICROFLORA
	BOMBAS Y TUBERIAS Residuos vegetales, mosto, vino, heces, microflora, color	<i>Diariamente:</i> flujo de H ₂ O caliente efluente	<i>Cada 2 días:</i> DICISAN SPECIAL	<i>Semanalmente:</i> VKS
	TANQUES DE ACERO Tartratos, color, levaduras, bacterias	<i>En cada trasiego y para destartarizar:</i> SGROMMATORE o SGROMMATORE Líquido	<i>Antes de llenar (después de un largo periodo):</i> DICISAN SPECIAL	<i>Cuando sea necesario:</i> VKS
	TANQUES DE CEMENTO Y FIBRA DE VIDRIO Tartratos, color, levaduras, bacterias	<i>En cada trasiego y para destartarizar:</i> SGROMMATORE o SGROMMATORE Líquido	DICISAN SPECIAL SPUMASAN	<i>Cuando sea necesario:</i> VKS
	BARRICAS Y TINAS Tartratos, color, levaduras, bacterias	SGROMMATORE SGROMMATORE Líquido		DC/QUATTRO VKS
	PLACAS FILTRANTES Suciedad, color, olor		<i>Mediante recirculación:</i> DICISAN SPECIAL <i>Limpieza externa:</i> SPUMASAN	BIOXAN
	INTERCAMBIADOR Depósitos calcáreos, depósitos orgánicos, color	SGROMMATORE SGROMMATORE Líquido	FOSFACID	VKS
	KEGS - BARRILES Suciedad orgánica, color	<i>En cada uso:</i> DETERKEG	DICISAN SPECIAL	

		ELIMINACIÓN DE LA SUCIEDAD GRUESA	ELIMINACIÓN DE LA SUCIEDAD, DEL COLOR Y DE LA MICROFLORA	ELIMINACIÓN DE LA MICROFLORA
	LAVADO DE BOTELLAS Suciedad, restos de etiquetas	<i>Limpieza:</i> DETERGLASS <i>Neutralización:</i> FOSFACID		
	CINTAS TRANSPORTADORAS Lubricar, eliminar los residuos de vino y grasa	<i>Durante el trabajo:</i> SCIOLIN <i>Limpieza de los equipamientos:</i> SPUMASAN	VELOSAN	
	LLENADORAS Residuos de vino y de la microflora de los procesos precedentes	<i>Diariamente y a cada cambio de producto:</i> SGROMMATORE Líquido	DICISAN SPECIAL	<i>Diariamente y a cada cambio de producto:</i> BIOXAN o VKS
	LÍNEA DE FILTRACIÓN Suciedad orgánica colmatante y microflora	SGROMMATORE <i>Para cartuchos filtrantes, atenerse a las indicaciones del proveedor</i>		BIOXAN o VKS <i>Para cartuchos filtrantes, atenerse a las indicaciones del proveedor</i>
	RACORES Y ACCESORIOS DESMONTABLES (EN CONTACTO CON EL VINO) Residuos orgánicos, velo de tartrato, color	SGROMMATORE o SGROMMATORE Líquido	DICISAN SPECIAL o FOSFACID <i>(Si es necesario descalcificar)</i>	DC/QUATTRO VKS
	PAVIMENTOS Suciedad, color, rastros de las ruedas de las carretillas elevadoras	<i>Diariamente:</i> CLEANFLOOR		<i>Semanalmente:</i> DC/QUATTRO
	PAREDES Azulejos, resinas antipolvo, hormigón, piedra		<i>Cuando sea necesario:</i> SPUMASAN o SPUMACID <i>(Si es necesario descalcificar)</i>	DC/QUATTRO

DETERGENTES ALCALINOS

Sgrommatore DC

Detergente alcalino en escamas, tensioactivo, tamponado y con agentes secuestrantes. Para la destarización de depósitos, toneles y plantas filtrantes.

Dosis

1-10% en agua preferiblemente a 30-40°C.

Envases

Paquetes de 1 kg, sacos de 10 kg y 25 kg.

Sgrommatore Líquido

Detergente líquido tensioactivo, tamponado y con secuestrantes. Para la destarización de depósitos, toneles y plantas filtrantes.

Dosis

3-9% en agua preferiblemente a 30-40°C. Hasta 12-15% para suciedad persistente.

Envases

Botellas de 1 kg, garrafas de 15 kg y 24 kg, bidones de 220 kg y IBC de 1300 kg.

Deterglass

Detergente desincrustante en escamas tensioactivados, tamponado y con agentes secuestrantes específicos para lavado de botellas.

Dosis

0,5-3% en agua a 40-60 °C.

Envases

Sacos de 25 kg.

Deterkeg

Detergente alcalino para la limpieza interna de pequeños contenedores metálicos (kegs) para vinos y cervezas.

Dosis

0,5-2% en agua a 40-60 °C.

Envases

Garrafas de 25 kg.

Cleanfloor

Detergente líquido alcalino para la limpieza de suelos y superficies que no entren en contacto directo con el producto procesado.

Dosis

0,3-0,6% en agua para suelos moderadamente sucios.

Envases

Garrafas de 25 kg.

DETERGENTES ALCALINO CLORADOS

Dicisan Special

Detergente líquido alcalino-clorado. Elimina residuos orgánicos, color y microflora de plantas, depósitos y equipos.

Dosis

0,5-4% en agua.

Envases

Botellas de 1 kg, garrafas de 10 kg y 25 kg, bidones de 250 kg y IBC de 1100 kg.

Spumasan

Detergente espumante cloro-alcalino, con secuestrantes. Adecuado para la limpieza y eliminación de la microflora de superficies verticales.

Dosis

3-5% en agua y rocíe con una lanza especial.

Envases

Garrafas de 25 kg.

DETERGENTES ÁCIDOS

Fosfacid

Detergente líquido con acción desincrustante a base de ácido fosfórico, para la eliminación de residuos calcáreos.

Dosis

2-5% para descalcificación periódica.

Envases

Garrafas de 24 kg.

Spumacid

Detergente espumoso a base de ácido fosfórico para la eliminación de residuos calcáreos de superficies verticales.

Dosis

3-5% en agua y rocíe con una lanza especial.

Envases

Garrafas de 24 kg.

DETERGENTES NO CLORADOS

Bioxan

Solución a base de ácido peracético con acción eficaz en la eliminación de microflora. Para recipientes de fermentación, sistemas de filtración por placas y filtros rotativos.

Dosis

0,2-1% en agua a temperatura ambiente o < 40 °C.

Envases

Garrafas de 10 kg.

DC/quattro

A base de sales de amonio cuaternario. Limpia y elimina la microflora de suelos, locales y equipos.

Dosis

0,1-0,5%.

Envases

Botellas de 1 l y garrafas de 20 l.

VKS

Detergente oxidante con acción de amplio espectro para la eliminación de la microflora. Indicado para tolvas, bombas, depósitos, autoclaves, tuberías de PVC y acero, equipos.

Dosis

0,1% -2% dependiendo del tiempo de contacto.

Envases

Cubos de 5 kg.

CINTAS TRANSPORTADORAS

Sciolin

Lubrificante para cintas transportadoras.

Dosis

Por inmersión: 0,3% en agua. Goteo, pulverización o centralizado: 1-3% en agua.

Envases

Sacos de 20 kg, bidones de 200 kg y IBC de 950 kg.

Velosan

Lubrificante para cintas transportadoras con acción de eliminación de la microflora.

Dosis

Por inmersión: 0,3% en agua. Goteo, pulverización o centralizado: 1-3% en agua.

Envases

Garrafas de 20 kg.



CATEQUINAS, METALES Y OXIDABILIDAD DE LOS VINOS BLANCOS

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

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

REDUCCIÓN DE LAS CATEQUINAS.

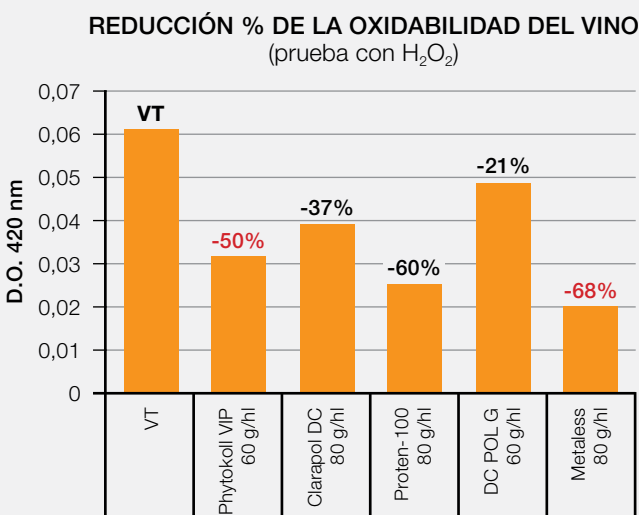
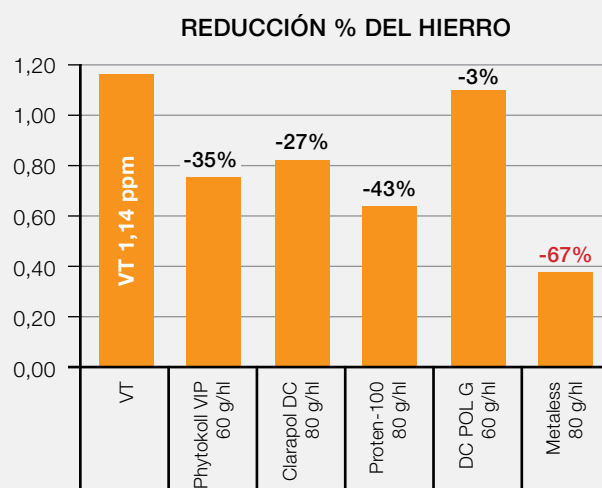
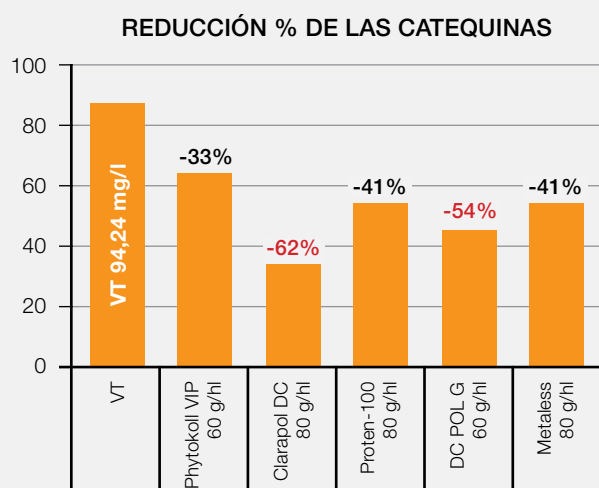
Clarapol DC y **DC POL G** (gráfico 1) son los productos más efectivos de cara a la reducción del contenido de catequinas.

REDUCCIÓN DE LOS METALES.

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

RESISTENCIA A LA OXIDACIÓN.

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



Pardeamiento del color en el vino de prueba y en el vino clarificado.
Prueba de oxidabilidad H_2O_2

LOS CLARIFICANTES

CONSTRUIR ESTABILIDAD Y LONGEVIDAD

Preservar la integridad del color y la plenitud de los aromas y sentar las bases para garantizar vinos estables y longevos.

BENTONITAS

Absolute Flow



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

Dosis

20-150 g/hl. Disolver en agua (1: 5) lentamente y removiendo, esperar 30'-60', agitar vigorosamente y agregar a la masa a tratar.

Envases

Sacos de 25 kg.

Bentowhite Gel



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

Dosis

10-30 g/hl. Hinchar en agua en una proporción de 1:20 al menos 30'-60'.

Envases

Sacos de 10 kg.

Bento.Zero



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

Dosis

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

Envases

Bolsas de 1 kg y sacos de 15 kg.

Gelbentonite



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

Dosis

10-30 g/hl. Hinchar en agua en una proporción de 1:20 al menos 30'-60'.

Envases

Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.

Superbenton



Bentonita en polvo polivalente con excelente poder desproteínizante.

Dosis

40-100 g/hl. Disolver en agua (1:10) lentamente y removiendo, esperar 30'-60', agitar vigorosamente y agregar a la masa a tratar.

Envases

Bolsas de 1 kg y sacos de 25 kg.

Topgran+



Bentonita que responde a la necesidad de una vinificación de calidad para lograr estabilidad proteica y la limpieza respetando los objetivos organolépticos.

Dosis

30-150 g/hl. Verter lentamente y bajo de la agitación, en agua (1:10), dejar reposar durante 30', mezclar hasta que la suspensión resulte homogénea. Añadir al mosto agitando bien.

Envases

Bolsas de 1 kg y sacos de 25 kg.

TRATAMIENTOS ESPECÍFICOS

Carb-Off



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

Dosis

Hasta 100 g/hl (dosis máxima).

Envases

Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.

Kolirex Go Fresh



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

Dosis

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

Envases

Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.

Metaless



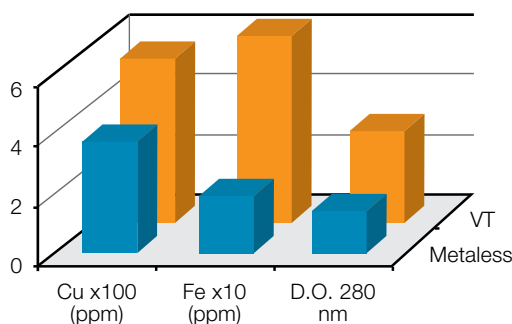
Para aumentar la longevidad de los vinos. Elimina los metales y catequinas protegiendo los aromas varietales y fermentativos, y preserva el color del pardeamiento y del pinking. Tecnología miniTubes™.

Dosis

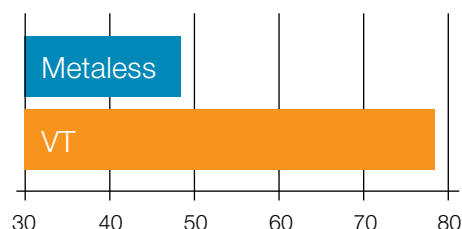
30-80 g/hl (dosis máxima).

Envases

Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.



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



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

TECNOLOGÍA MINITUBES™

DC-POL G



PVPP para la eliminación de los polifenoles oxidados y oxidables. Previene el deterioro oxidativo y rejuvenece los vinos oxidados, que resultan más frescos y limpios. La ausencia de polvo y la inmediata humectabilidad de las partículas son los puntos fuertes del producto.

Dosis

5-20 g/hl. Hasta 80 g/hl (dosis máxima).

Envases

Bolsas de 1 kg y sacos de 10 kg.

Grandecó



Carbón decolorante con un alto poder absorbente frente a las sustancias colorantes presentes en los vinos. No produce polvo y posee una humectabilidad excepcional, ahorrando tiempo en la fase de preparación.

Dosis

Hasta 100 g/hl (dosis máxima).

Envases

Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.

Mosaico Protect



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

Dosis

10-30 g/hl.

Envases

Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.

Mosaico Round



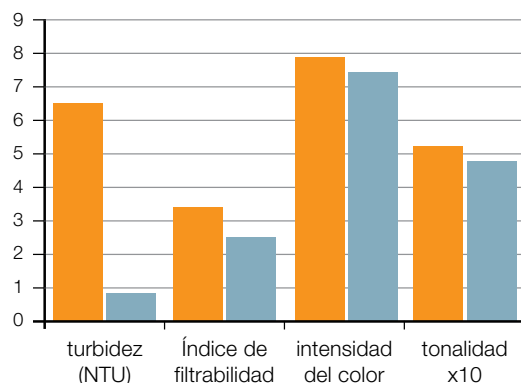
En vinos tintos y rosados corrige los defectos oxidativos del color, suaviza la aspereza tánica, da volumen en boca y aumenta la filtrabilidad. Los derivados de levadura vuelven el vino más suave y equilibrado. Los derivados de la quitina aseguran la eliminación de fracciones oxidables, por último, la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

Dosis

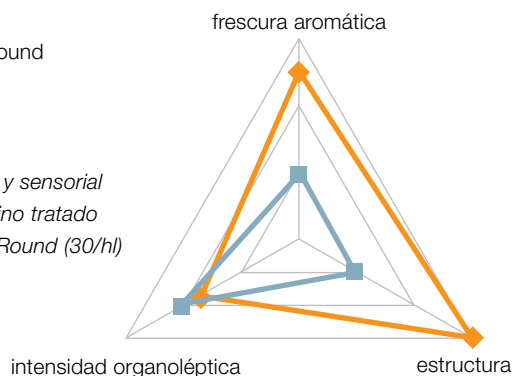
10-30 g/hl.

Envases

Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.



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



Kolirex C



A base de bentonita y carbón, para vinos blancos que requieran una acción estabilizadora sobre los coloides de tipo proteico y polifenólico.

Dosis

Corrección previa al embotellado: 15-30 g/hl.
Vinos blancos oxidados o con turbideces: 60-70 g/hl.

Envases

Sacos de 15 kg.

Kolirex P



Basado en bentonita y PVPP. Adecuado para todos los vinos, para prevenir las inestabilidades proteicas o polifenólicas.

Dosis

10-60 g/hl.

Envases

Sacos de 10 kg.

Poliferm P



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

Dosis

20-50 g/hl.

Envases

Sacos de 10 kg.

CLARIFICANTES COMPLEJOS

Clarapol DC

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

Dosis

10-50 g/hl.

Envases

Bolsas de 500 g y sacos de 10 kg.

Clarasi DC



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

Dosis

20-100 g/hl.

Envases

Bolsas de 1 kg y sacos de 25 kg.

Albakoli™ B



Limpieza y estabilización para vinos blancos y rosados, donde sea necesaria una clarificación acompañada de estabilidad contra el enturbiamiento y la oxidación. Basado en proteínas vegetales y bentonitas.

Dosis

40-80 g/hl.

Envases

Bolsas de 1 kg y sacos de 25 kg.

Albakoli™ R



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

Dosis

40-80 g/hl.

Envases

Bolsas de 1 kg y sacos de 25 kg.

Albakoli™ T



Clarificante y estabilizante específico para vinagres y vinos blancos "difíciles". Adecuado para la estabilización de coloides de origen polifenólico o proteico. Basado en gelatina, cola de pescado, carbón y bentonita.

Dosis

50-150 g/hl.

Envases

Bolsas de 1 kg y sacos de 25 kg.

CLARIFICANTES ORGÁNICOS

Vegetales

Phytokoli™ App



Proteína de patata y proteína de guisante, para la clarificación de vinos blancos y rosados. Permite obtener una claridad mayor, facilita las operaciones de filtración, mejora la limpieza aromática y la estabilización del color, con la eliminación de las fracciones de polifenoles más oxidadas y oxidables. También disponible en forma líquida.

Dosis

Phytokoli App: 10-30 g/hl.
Phytokoli App-L: 50-150 g/hl.

Envases

Phytokoli App: paquetes de 500 g y sacos de 15 kg.
Phytokoli App-L: cubos de 20 kg y bidones de 175 kg.

Phytokoll™ K



Clarificante a base de quitosano pre-activado y proteína vegetal. En la clarificación de vinos blancos y rosados para limpiar la masa, eliminar el color y las fracciones polifenólicas oxidables (catequinas y leucoantocianos), y contribuir al control microbiológico. En general, la clarificación con Phytokoll K ayuda a mejorar la vida útil de los productos tratados.

Dosis

5-20 g/hl

Envases

Paquetes de 500 g y sacos de 15 kg.

Phytokoll™ Vip

AF solo en formato polvo



Proteínas vegetales sin alérgenos. En los vinos blancos y rosados previene y protege de los fenómenos oxidativos precoces y mantiene la frescura del aroma y el gusto, incluso en el tiempo. También disponible en forma líquida.

Dosis

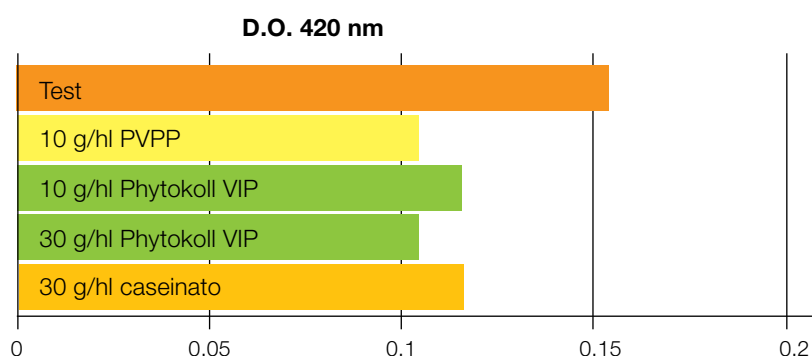
Phytokoll Vip: 5-30 g/hl.

Phytokoll Vip-L: 25-150 g/hl.

Envases

Phytokoll Vip: paquetes de 500 g y sacos de 20 kg.

Phytokoll Vip-L: cubos de 20 kg y bidones de 175 kg.



*Efecto del empleo de
PHYTOKOLL VIP sobre el
color del vino blanco.*

Clarapol VIP



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

Dosis

10-50 g/hl.

Envases

Sacos de 15 kg.

Clarasi VIP



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

Dosis

20-100 g/hl.

Envases

Bolsas de 500 g y sacos de 15 kg.

Albumina

Albumina de huevo



Otorga una mayor brillantez a los vinos tintos y elimina las fracciones tánicas astringentes de los vinos sometidos a un prensado más fuerte. Mitiga la sensación de astringencia de los vinos jóvenes, al arrastrar los polifenoles inestables mejorando la tonalidad y la estabilidad del color de los vinos.

Dosis

2-10 g/hl.

Envases

Bolsas de 500 g y sacos de 10 kg.

Caseinato

Proten-100



Caseinato potásico con acción curativa y preventiva de los fenómenos de oxidación y de envejecimiento de los vinos.

Dosis
20-50 g/hl.

Envases
Bolsas de 1 kg y sacos de 20 kg.

Gelatinas

Sologel



Gelatina de alto grado de hidrólisis en una disolución estabilizada a alta concentración (> 50%); sumamente reactiva con los compuestos tánicos de los vinos. Ideal para vinos jóvenes y prensados.

Dosis
5-40 ml/hl o más, dependiendo del contenido tánico del vino.

Envases
Garrafas de 25 kg y IBC de 1200 kg.

Gelatina 25 y Gelatina 40



Disoluciones estabilizadas, al 25% y al 40%, de gelatina de alto grado de hidrólisis. Para vinos jóvenes y prensados.

Dosis
2,5-20 g/hl de sustancia seca o más dependiendo del contenido tánico del vino.

Envases
Botellas de 1 kg, garrafas de 25 kg y IBC de 1100 kg.

Gelatina nebulizzata



Polvo de granulometría fina, soluble en agua fría.

Dosis
1-20 g/hl, dependiendo del contenido tánico del vino.

Envases
Bolsas de 500 g y sacos de 25 kg.

Gelatina de Oro en láminas/polvo



Gelatinas con bajo grado de hidrólisis, solubles en agua tibia. Eliminan la tanicidad en exceso en vinos tintos estructurados.

Dosis
1-20 g/hl, dependiendo del contenido tánico del vino.

Envases
Laminas: cajas de 500 g.
Polvo: bolsas de 1 kg y sacos de 25 kg.

Ictiocola

Ittiocolla S



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

Dosis
0,5-3 g/hl.

Envases
Bolsas de 500 g y sacos de 5 kg.

CLARIFICANTES INORGÁNICOS

PVPP

DC-POL P



PVPP en polvo, elimina los polifenoles oxidados y oxidables. Previene el decaimiento oxidativo y rejuvenece los vinos oxidados.

Dosis

Hasta 80 g/hl (dosis máxima).

Envases

Bolsas de 1 kg y sacos de 20 kg.

DC-POL T



Para el tratamiento de vinos que necesiten mejorar las características aromáticas y en particular las cromáticas.

Dosis

Hasta 80 g/hl (dosis máxima).

Envases

Bolsas de 1 kg y sacos de 20 kg.

Carbón

Carbodec Plus



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

Dosis

Hasta 100 g/hl (dosis máxima).

Envases

Sacos de 15 kg.

Carbodec DC



Carbón decolorante altamente eficaz.

Dosis

Hasta 100 g/hl (dosis máxima).

Envases

Sacos de 10 kg.

Clean-UP



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

Dosis

Hasta 100 g/hl (dosis máxima).

Envases

Sacos de 20 kg.

Varios

SIL-30



Disolución alcalina estabilizada de sol de sílice al 30%. Para la clarificación de los vinos, en combinación con la gelatina.

Dosis

50-100 g/hl.

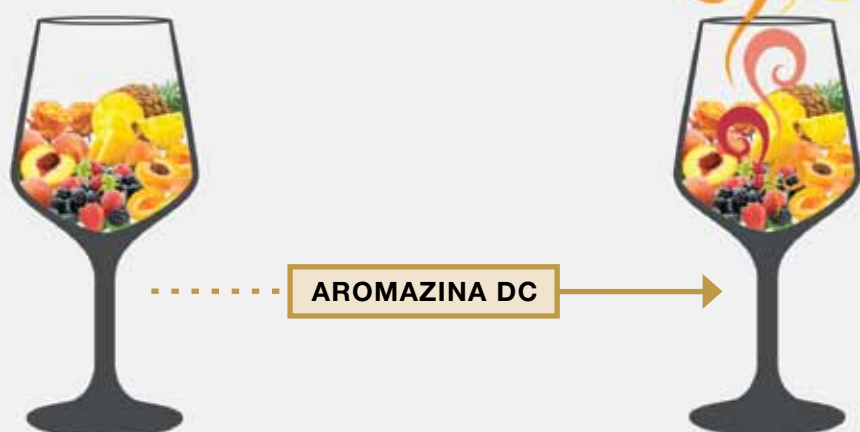
Envases

Garrafas de 25 kg y IBC de 1200 kg.

	LO QUE QUEREMOS LOGRAR	QUÉ PRODUCTO USAR	CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
DESPROTEINIZACIÓN Y CLARIFICACIÓN	Bentonita para filtros tangenciales	ABSOLUTE FLOW	Polvo micronizado no abrasivo
	Practicidad en el uso, sedimentos muy compactos, buena desproteinización	BENTO.ZERO	Bentonita granular de preparación instantánea y sin sedimentos
	Desproteinización y brillantez	TOPGRAN+	+ Fácil + Eficaz + Potente
	Eliminar fracciones oxidadas y oxidables	PHYTOKOLL APP	La mezcla perfecta de proteína de patata y proteína de guisante
		PHYTOKOLL APP-L	
		PHYTOKOLL K	Quitosano y proteína vegetal
		PHYTOKOLL VIP	Proteína de guisante de alta calidad
		PHYTOKOLL VIP-L	
	Eliminación de fracciones oxidadas y oxidables, desproteinización	CLARASI VIP	Sin alérgenos
		CLARAPOL VIP	
		MOSAICO PROTECT	Tecnología miniTubes™
LIMPIEZA	Limpidez del vino con dosis bajas, desproteinización final, estabilidad coloidal	GELBENTONITE	¡Las bentonitas más activas!
		BENTOWHITE GEL	
	Limpidez y reducción de notas amargas y herbáceas	ITTIOGREEN	Cola de pescado ecológica
		ITTIOCOLLA S	Cola de pescado
ESTABILIDAD FENOLICA	Eliminación de fenoles oxidados y oxidables	DC-POL G	PVPP miniTubes™
	Para el afinado de los vinos blancos y tintos	KOLIREX P	Bentonita + PVPP, miniTubes™
	Corrección fenólica y eliminación de riboflavina	KOLIREX GO FRESH	Tecnología miniTubes™
	Eliminación de los metales y catequinas	METALESS	PVI/PVP miniTubes™
CLARIFICACIÓN EN LOS TINTOS	Clarificación de los vinos tintos jóvenes	ALBAKOLL R	Sin alérgenos
	Corrección de los defectos oxidativos del color, reducción de la aspereza tánica, inhibición de <i>Brettanomyces</i>	MOSAICO ROUND	Tecnología miniTubes™
CORRECCIÓN DE LOS TANINOS	Para vinos jóvenes y de prensa	SOLOGEL	Gelatina líquida
	Vinos tintos estructurados, elimina el exceso de tanicidad	GELAGREEN	Gelatina soluble en caliente ecológica
		GELATINA ORO	Gelatina soluble en caliente
ELIMINACIÓN DEL COLOR	Afinado con dosis bajas de los vinos blancos	KOLIREX C	Bentonita + carbón miniTubes™
	Corrección del color de los vinos blancos	GRANDECO'	Carbón en miniTubes™
ELIMINACIÓN DE AROMAS EXTRAÑOS	Reducción o eliminación de los fenoles volátiles y otros defectos aromáticos	CARB-OFF	Carbón desodorante miniTubes™
		CLEAN UP	Carbón desodorante

 **β -GLICOSIDASA:****AUMENTAR LA EXPRESIÓN DE TERPENOS**

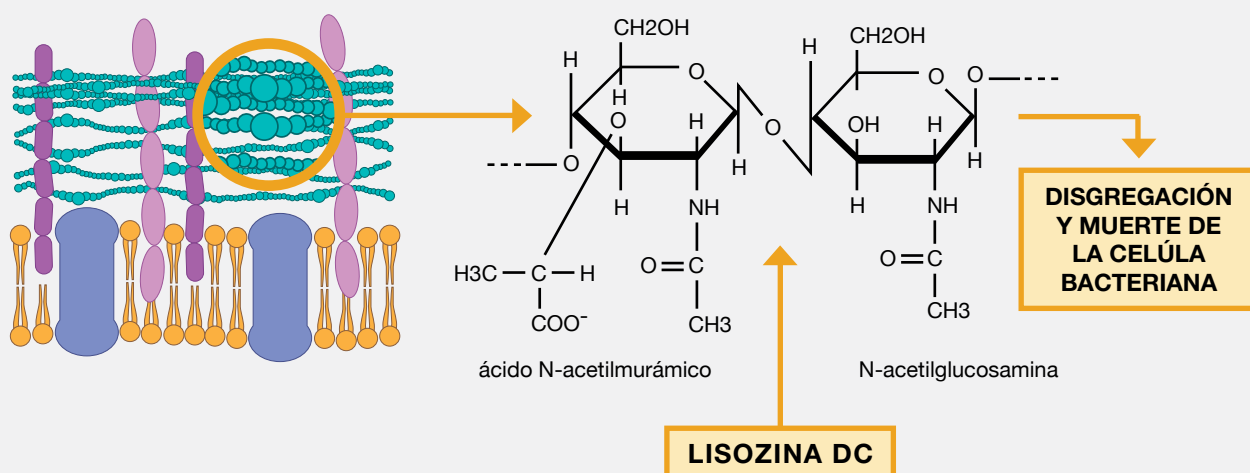
Está presente como actividad colateral de las preparaciones pectolíticas. Permiten la liberación de terpenos y norisoprenoides presentes en forma glicosidada y por tanto inodoros. La β -glicosidasa utilizada durante el afinado aumentan el potencial aromático varietal de los vinos.

 **β -GLUCANASA:****PROMUEVE LA LISIS CELULAR Y MEJORA LA FILTRABILIDAD**

Enzimas, como BETAZINA DC, que actúan sobre la cadena polisacárida de β -glucanos rompiendo los enlaces entre las moléculas de glucosa. Se utilizan para favorecer la crianza “sobre lías” acelerando la lisis de la levadura y permitiendo la liberación de las manoproteínas en el vino. Otro uso importante es en los productos obtenidos de uva botritizada, de hecho degradan los β -glucanos permitiendo la clarificación y filtración de los vinos. Las β -glucanasas actúan a temperaturas $> 15^{\circ}\text{C}$ y deben permanecer en contacto con el vino durante al menos 15-20 días.

LISOZIMA:**CONTRARRESTA LAS BACTERIAS LÁCTICAS**

Enzima con acción bactericida gracias a la capacidad de romper las cadenas de particulares carbohidratos que constituyen la pared celular de las bacterias Gram+, incluyendo también el ácido láctico, p. *Pediococcus*, *Lactobacillus*, *Oenococcus*, etc.



LAS ENZIMAS

CATALIZADORES NATURALES

Durante el almacenamiento y el afinado para mejorar el potencial aromático de los vinos, favorecer la estabilidad microbiológica y mejorar la filtrabilidad.

AFINADO

Aromazina



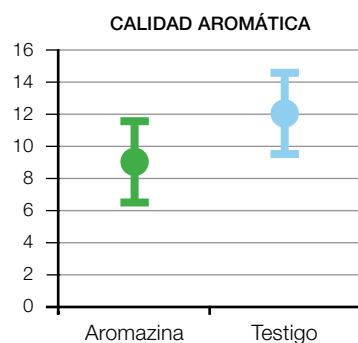
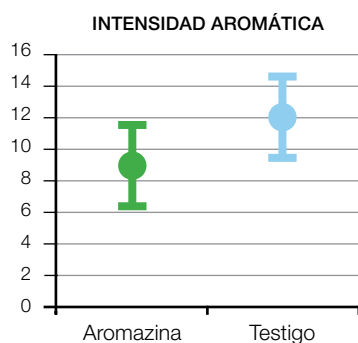
Complejo enzimático con acción aromática-varietal para intensificar y potenciar las notas aromáticas en vinos provenientes de uvas ricas en compuestos terpénicos, como Moscatel, Malvasia, Traminer, Riesling. Se puede aplicar también en vinos de variedades tintas ricas en norisoprenoides.

Dosis

4-6 g/hl. Mantener a una temperatura mínima de 15 °C.

Envases

Botes de 100 g.

**Test de clasificación**

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



Betazina



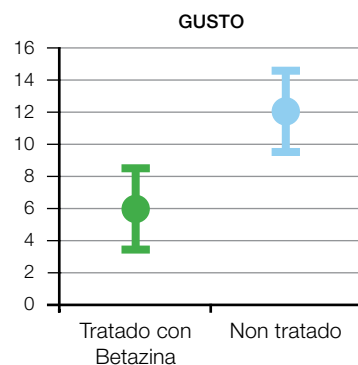
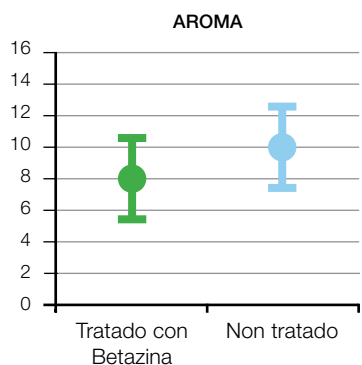
Enzima con actividad β -glucanasa para el afinado sobre lías y mejora la filtrabilidad del vino. Favorece la lisis de las levaduras aumentando la untuosidad, el volumen y el cuerpo del vino; las sensaciones olfativas son más persistentes y complejas. La degradación de los glucanos facilita la clarificación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

Dosis

3-5 g/hl. Mantener a una temperatura mínima de 15 °C.

Envases

Botes de 250 g.

**Test de clasificación**

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

ESTABILIDAD MICROBIOLÓGICA

Lisozina

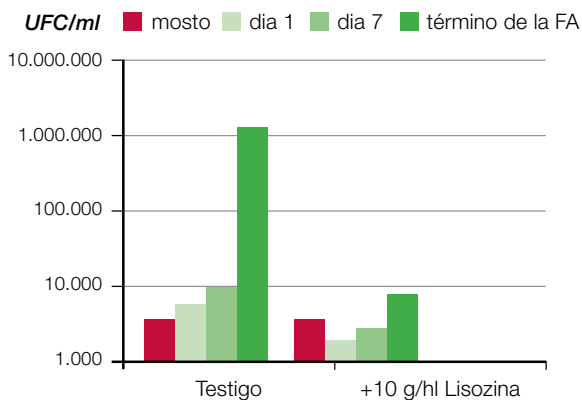
La vía natural de controlar las bacterias lácticas, resolver los problemas de la parada de fermentación y limitar los aumentos de acidez volátil. Reduce o retrasa el uso de SO_2 .

Dosis

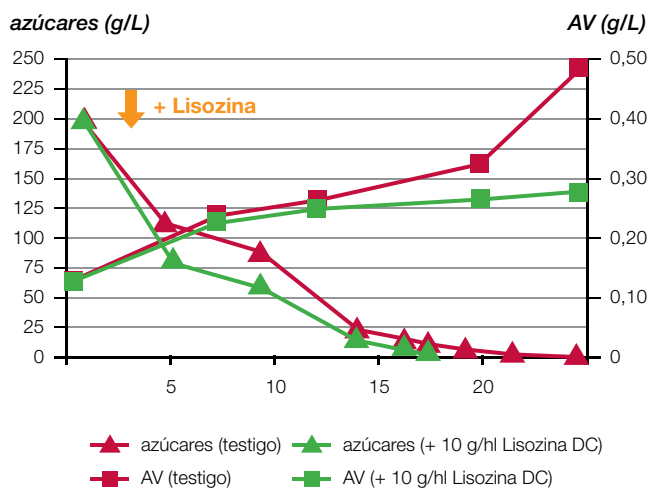
50 g/hl (dosis máxima).

Envases

Botes de 500 g.



Influencia de Lisozina DC sobre la carga de bacterias lácticas, el desarrollo de fermentación alcohólica y de acidez volátil.





AFINADO CON LÍAS FINAS

Ventajas

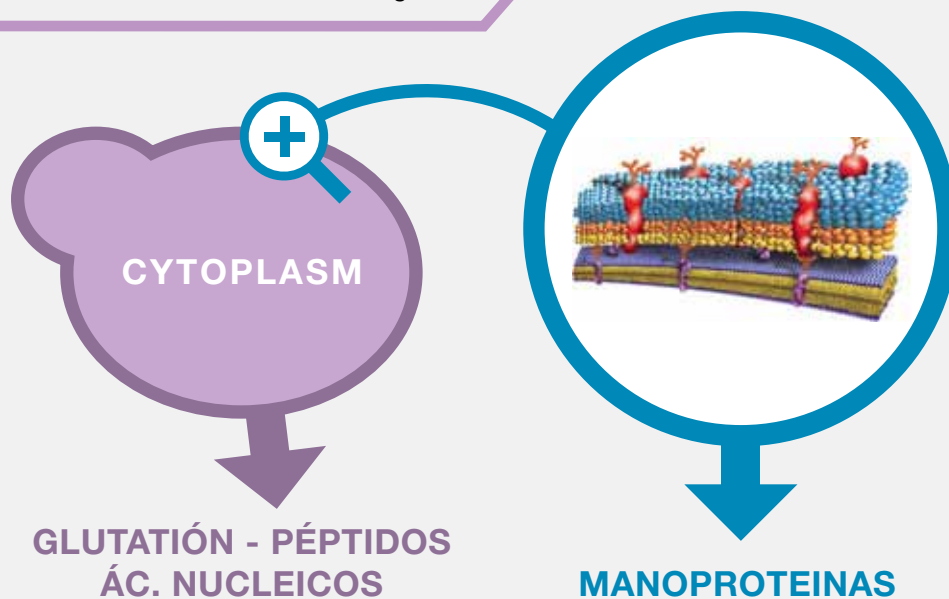
- Complejidad
- Suavidad
- Estructura
- Estabilidad

Riesgos

- Olor de reducción
- FML indeseadas
- Fenoles volátiles
- Notas herbáceas/vegetales

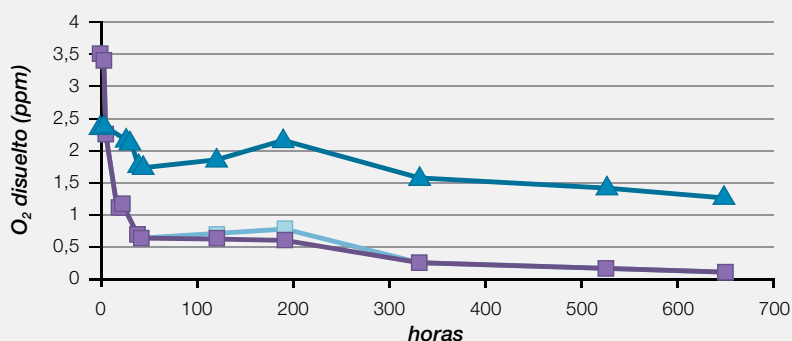
LA SOLUCIÓN:

¡LA LEVADURA INACTIVA Y SUS DERIVADOS!



DERIVADO DE LEVADURA Y LONGEVIDAD DE VINOS

Harmony Vitality, rico en péptidos reductores, protege los vinos de los fenómenos de envejecimiento; consumiendo el O_2 disuelto evita el desencadenamiento de reacciones de oxidación que involucran color y aromas.



Velocidad de consumo de O_2 disuelto en vino blanco. La tasa de consumo de Harmony Vitality es comparable a la de SO_2 .

- Harmony Vitality (40 g/hl)
- SO_2 (40 mg/l)
- ▲ GSH purificado (20 mg/l)



LOS DERIVADOS DE LEVADURA

DEL AFINADO AL EMBOTELLADO

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

COMPLEJIDAD

Harmony Full



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

Dosis

20-40 g/hl. Mantener en contacto durante varias semanas con bâtonnage periódico.

Envases

Bolsas de 500 g.

Harmony R



Acción dirigida a los vinos tintos y rosados. Otorga estructura y complejidad mejorando vinos delgados que carecen de cuerpo y carácter. Protege el color de los fenómenos degradativos, especialmente en vinos procedentes de uvas poco sanas.

Dosis

10-40 g/hl. Mantener en contacto durante varias semanas con bâtonnage periódico.

Envases

Bolsas de 1 kg.

Harmony W



Enriquece la estructura y complejidad de los vinos blancos, sobre todo de cara a la armonía y al equilibrio gustativo. La fracción fenólica actúa como protección contra los fenómenos oxidativos y contribuye a la limpieza y frescura de los aromas.

Dosis

10-40 g/hl. Mantener en contacto durante varias semanas con bâtonnage periódico.

Envases

Bolsas de 1 kg.

Lisem Enne



Para enriquecer los vinos desde el punto de vista del gusto y de la estructura. Los resultados son apreciables en vinos con un perfil organoléptico sencillo, como aquellos obtenidos a partir de uvas poco maduras o de producciones de alto rendimiento.

Dosis

2-10 g/hl. Mantener en contacto mínimo dos semanas con bâtonnage periódico.

Envases

Bolsas de 500 g.

LONGEVIDAD

Harmony Vitality



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

Dosis

10-40 g/hl. Mantener en contacto durante varias semanas con bâtonnage periódico.

Envases

Bolsas de 500 g y sacos de 10 kg.

AFINADO

Harmony MP



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

Dosis
1-8 g/hl.

Envases
Botes de 500 g.

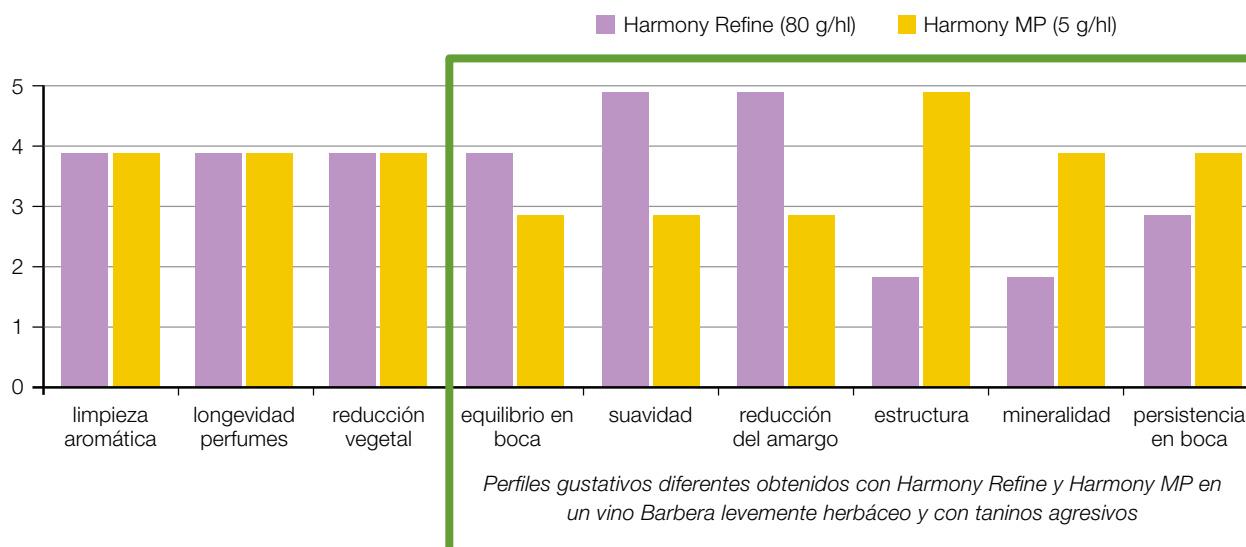
Harmony Refine



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

Dosis
25-150 g/hl.

Envases
Botellas de 1 kg.



	ACCIÓN	VINO	CUANDO
HARMONY FULL	Suavidad - Equilibrio - Complejidad	● ● ●	Afinado - Toma de espuma
HARMONY W	Estructura - Suavidad - Color	● ● ●	Afinado
HARMONY R	Estructura - Suavidad - Color	● ● ●	Afinado
HARMONY VITALITY	Protección color - Protección aromas	● ● ●	Afinado
LISEM ENNE	Estructura - Mineralidad	● ● ●	Afinado
HARMONY REFINE	Reducir sequedad, astringencia, vegetal	● ● ●	Pre-embotellado
HARMONY MP	Estructura - Mineralidad - Estabilidad	● ● ●	Pre-embotellado



INFINITY

INFINITY *Yellow*

La riqueza varietal de los vinos blancos y rosados

INFINITY *Class* - INFINITY *Creamy* - INFINITY *Roble*

El equilibrio de la estructura y la riqueza de la vainilla, caramelo, moka, pastelería ...

INFINITY *Fruity Red* y INFINITY *Fruity White*

Revitalizar los vinos devolviéndoles limpieza y frescura

INFINITY

LOS TANINOS

LA ESENCIA DE LA MADERA

Desde el trasiego hasta el embotellado para proteger, estabilizar, enriquecer, revitalizar, prevenir defectos.

PROTECCIÓN DEL OXÍGENO

Infinity Décuvage



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

Dosis

En el descubado para la estabilización del color: 5-10 g/hl. En los trasiegos para la protección antioxidante: 3-5 g/hl.

Envases

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

Infinity Redox



Se utiliza tanto al final de la fermentación alcohólica para proteger los vinos blancos y rosados de los fenómenos oxidativos, como durante el almacenamiento en el tanque y durante los trasiegos. La acción antioxidante la realizan principalmente los taninos hidrolizados gálicos, que combinándose con el oxígeno evitan las reacciones degradativas a cargo de los polifenoles y de los componentes aromáticos. Infinity Redox se integra perfectamente en una vinificación con uso reducido de SO_2 , en particular si se usa en combinación con Tanniblanc o Infinity Fruity White en el pre-embotellado.

Dosis

En los trasiegos: 1-2 g/hl.
Durante la conservación: 2-5 g/hl.

Envases

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

Infinity Vert



Tanino condensado obtenido a partir del té verde. En los vinos blancos y rosados, protege de los fenómenos oxidativos mejorando la longevidad del color y del bagaje aromático. En los vinos tintos, gracias a la estructura proantocianídica, participa en la condensación de los antocianos y en la estabilización del color. En todos los vinos, incluso en los espumosos, elimina las moléculas responsables de los aromas de reducción. Eficaz en protocolos de vinificación que prevean la reducción del uso de SO_2 .

Dosis

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

Envases

Botes de 500 g.

Tanniblanc



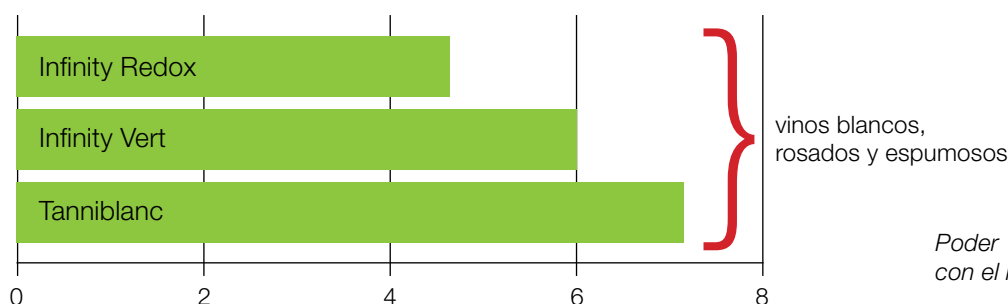
Tanino gálico extraído exclusivamente de la agalla de roble. Protege los vinos blancos y rosados de los fenómenos oxidativos indeseados. No confiere astringencia, incluso en dosis elevadas, sino que aumenta el valor de los vinos blancos gracias al aporte de una mayor estructura.

Dosis

1-5 g/hl tras los primeros trasiegos.

Envases

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



Poder antioxidante evaluado con el método TEAC.

ESTABILIZACIÓN DEL COLOR

Infinity Blu



En los vinos tintos, tras el descube, al final de la fermentación alcohólica y en las primeras fases de la crianza permite la formación del puente etanal y la condensación tanino-antociano.

Dosis

Hasta 15 g/hl.

Envases

Garrafas de 5 kg, garrafas de 25 kg, bidones de 250 kg.

Tannirouge



Tanino pirocatequínico, capaz de polimerizarse con los antocianos del vino y estabilizarlos, reduciendo el deterioro del color que se puede producir durante las fases de afinado y conservación.

Dosis

Hasta 15 g/hl.

Envases

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

Top Tan CR



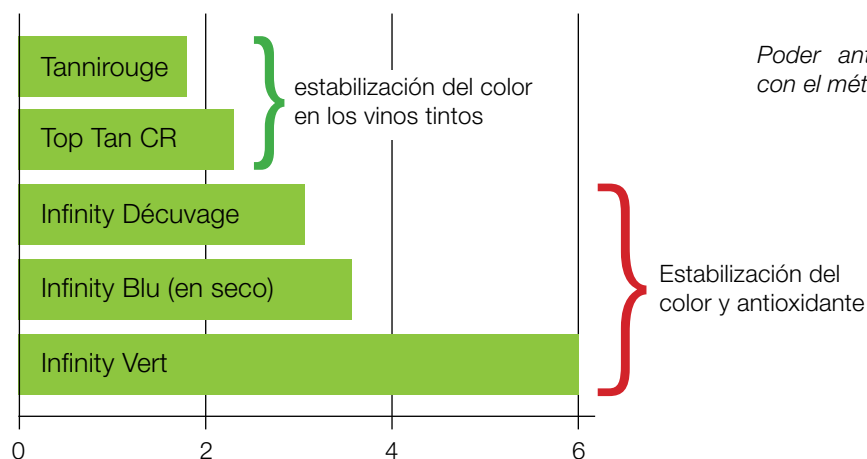
A base de taninos de pepitas de uva para estabilizar el color, aumentar la estructura y mejorar la evolución del vino. A medio plazo contribuye a las reacciones de polimerización responsables de la suavidad y la estructura del vino afinado.

Dosis

2-10 g/hl garantizando un adecuado tiempo de afinado.

Envases

Botes de 500 g.



MEJORA AROMÁTICA Y LIMPIEZA

Infinity Class



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

Dosis

2-8 g/hl.

Envases

Botes de 250 g.

Infinity Creamy



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

Dosis
2-8 g/hl.

Envases
Botes de 250 g.

Infinity Roble



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

Dosis
5-15 g/hl.

Envases
Botellas de 1 kg.

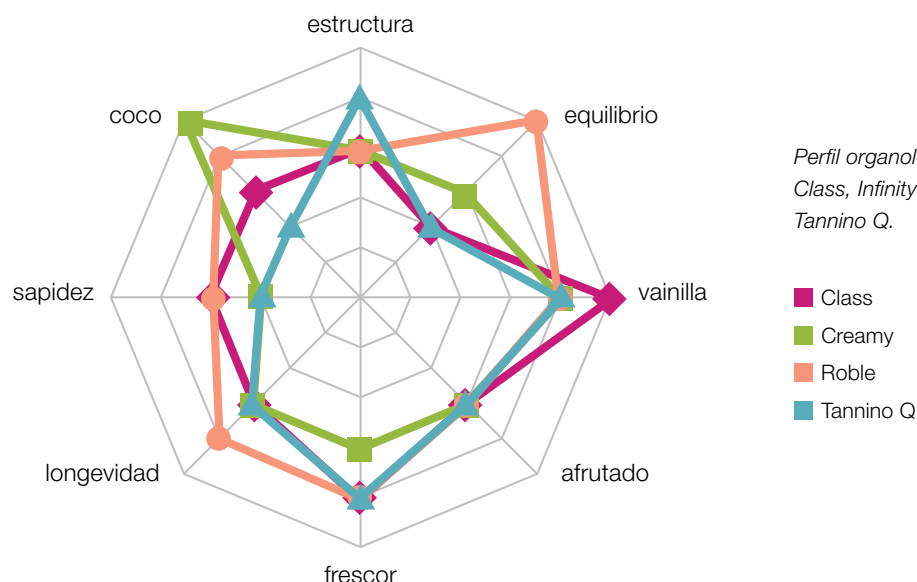
Tannino Q



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

Dosis
Vinos blancos: 1-5 g/hl. Vinos tintos: 5-20 g/hl.

Envases
Botes de 500 g.



Infinity Yellow



Tanino rico en terpenos y norisoprenoides ligados. En el afinado de los vinos blancos y rosados contribuye a enriquecer el bagaje sensorial de los vinos y a mejorar la intensidad y la frescura en boca. Óptimo si se emplea en combinación con Aromazina.

Dosis
2-8 g/hl mantener en contacto durante 1-2 semanas.

Envases
Botellas de 1 kg.



TANINOS: UNA FAMILIA HETEROGÉNEA INVOLUCRADA EN MUCHAS REACCIONES

ACCIÓN ESTABILIZANTE

□ **fenómenos oxidásicos y oxidativos:** los taninos inhiben las enzimas oxidasas, tirosinasa y lacasa, tanto inactivándolas por agregación (reacción de tanino-proteína) como capturando oxígeno (poder antioxidante) volviéndolo indisponible para las oxidasas.

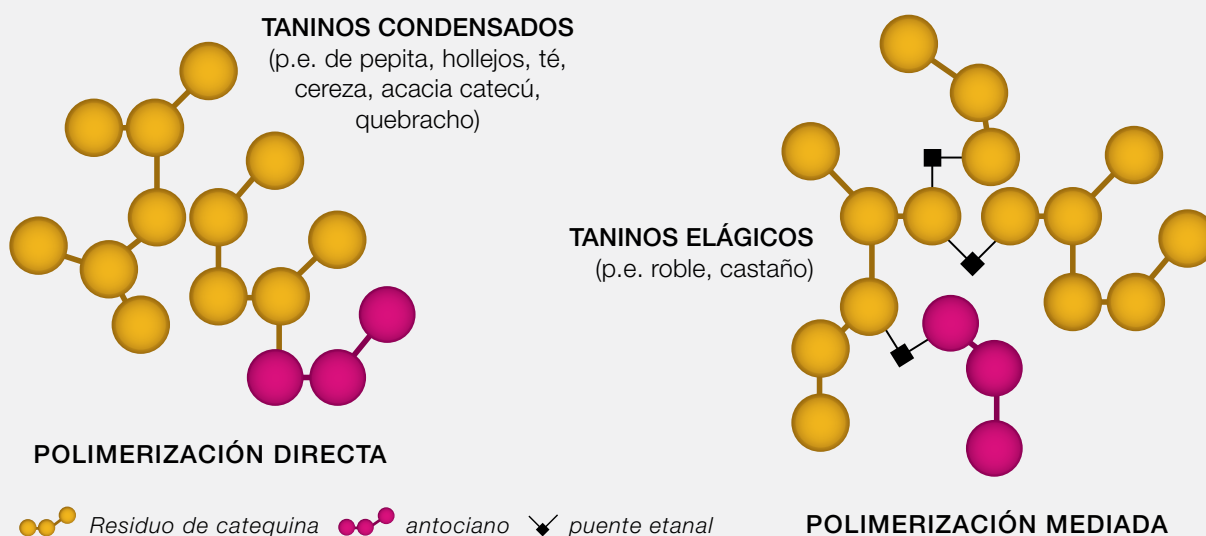
Los polifenoles en general y los taninos en particular son los primeros receptores de oxígeno en el mosto y el vino. Gracias a esto, en los mostos, tanto tintos como blancos, ayudan a preservar de la oxidación, ayudando a la acción del SO_2 .

□ **color:** los taninos condensados y los taninos hidrolizables participan en la estabilización del color de los vinos tintos a través de dos mecanismos diferentes.

Condensación (copigmentación): reacción débil entre antocianos y **taninos condensados**.

Estos complejos son inestables en un ambiente alcohólico.

Polimerización mediada: a través de la formación de puentes de acetaldehído (etanal), entre antocianos y **taninos**.



ACCIÓN CLARIFICANTE

□ **eliminación de proteínas:** los taninos gálicos son altamente reactivos con las proteínas; esta característica se utiliza en vinos blancos para reducir la dosis de bentonita necesaria para lograr la estabilidad de la proteína y evitar el sobrenecolado, en el caso de empleo de gelatina u otros agentes clarificantes en base a proteínas.

□ **eliminación de compuestos de azufre:** los taninos reaccionan y eliminan del medio las moléculas responsables de los olores de mercaptanos reducidos y H_2S evidenciando los aromas del vino y reduciendo o evitando el uso de cobre.

□ **quelación de metales:** los taninos hidrolizables, en particular los taninos gálicos, son capaces de ligar metales (por ejemplo, hierro y cobre); el complejo metal-tanino precipita reduciendo la concentración de este último en el vino.

ESTRUCTURA Y COMPLEJIDAD

Top-Tan AR



A base de tanino de uva, combina el efecto estructurante con un importante aumento de la intensidad aromática, aumenta la complejidad en boca y vuelve el vino equilibrado y abierto. En los blancos confiere esas notas importantes que a menudo se buscan en los vinos originales y bien estructurados. En los vinos tintos exalta las notas afrutadas "abriendo" el aroma y enriqueciéndolo con componentes que van del especiado al tostado.

Dosis

Vinos blancos: 2-8 g/hl. Vinos tintos: 2-10 g/hl.

Envases

Botes de 500 g.

Top-Tan SB



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

Dosis

2-10 g/hl.

Envases

Botes de 500 g.

Top-Tan SR



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

Dosis

2-15 g/hl.

Envases

Botes de 500 g.

REVITALIZAR LOS VINOS

Infinity Fruity White



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

Dosis

2-8 g/hl.

Envases

Botes de 500 g.

Infinity Fruity Red



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

Dosis

2-8 g/hl.

Envases

Botes de 500 g.

OBJETIVO	FASE	PRODUCTO	VINOS
Protección de O₂ Sustitución SO ₂	Trasiegos Almacenamiento	TANNIBLANC	
		INFINITY REDOX	
		INFINITY DÉCUVAGE	
	Afinado Almacenamiento Acabado	INFINITY VERT	
Estabilización del color	Afinado	INFINITY BLU	
		TANNIROUGE	
		TOP TAN CR	
Complejidad aromática Estructura Limpieza	Afinado Acabado	INFINITY YELLOW	
		TOP TAN AR	
		TOP TAN SB	
		TOP TAN SR	
		TANNINO Q	
		INFINITY CLASS	
		INFINITY CREAMY	
		INFINITY ROBLE	
Equilibrio red-ox Eliminación de las moléculas sulfuradas Complejidad aromática	Acabado Pre-embotellado	INFINITY FRUITY WHITE	
		INFINITY FRUITY RED	



VINOS TINTOS Y BRETTANOMYCES

Los vinos tintos, desde el término de la FML, están expuestos al riesgo de contaminación por *Brettanomyces*. Esta levadura particularmente furtiva, resiste altos niveles de SO₂ libre, tiene bajas necesidades nutricionales y se ve favorecida por un pH elevado. Se desarrolla en el vino produciendo fenoles volátiles de sabor off-flavour: 4-etilfenol y 4-etigayacol, además de provocar un aumento de la acidez volátil. La mejor herramienta para combatir la contaminación de *Brettanomyces* es la estricta higiene de la bodega y en particular la de los contenedores de madera. A continuación se propone un protocolo de trabajo en caso de contaminación evidente pero también proporcionamos protocolos de prevención específicos.

CURA DE BRETTANOMYCES

(con fenoles volátiles perceptibles)

VINO TINTO LIMPIO O YA CLARIFICADO – TRAS LA FML

1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES, BOMBAS, TUBERÍAS

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

2. ELIMINACIÓN DE LA CARGA BACTERIANA CONTAMINANTE

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

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

3. ELIMINACIÓN DE FENOLES VOLÁTILES

PRODUCTO	DOSIS	TIEMPO DE CONTACTO
Carb-Off + Polimersei	20 g/hl + 80 g/hl	24-48 horas en agitación lenta y al abrigo del oxígeno.

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

4. CLARIFICACIÓN FINAL

PRODUCT	DOSAGE	NOTES
Mosaico Round	20 g/hl	Además de la clarificación y el afinado tánico, también se consigue un control parcial de la microflora gracias a la presencia de quitosano en la formulación.

NOTA: la clarificación se puede realizar al final del tratamiento con Carb-Off y Polimersei (eliminando un trasiego).

LOS ESTABILIZANTES

PROTEGER LA CALIDAD HASTA EL EMBOTELLADO

Un conjunto de propuestas para obtener un vino estable, libre de compuestos indeseados (fitosanitarios, fenoles off-flavour, H₂S, mercaptanos...) y con una larga vida útil.

ESTABILIDAD MICROBIOLÓGICA

Battkill



A base de quitosano para evitar el desarrollo de bacterias lácticas y de la fermentación maloláctica en los vinos blancos, rosados, tintos y en vinos base de espumosos. Permite reducir o eliminar el SO₂.

Dosis
10-25 g/hl.

Envases
Botes de 500 g y bolsas de 2 kg.

Battkill XXL



Quitosano líquido activado para prevenir el desarrollo de bacterias lácticas en los vinos, en vinos bases de espumosos y durante la toma de espuma. Encaja en un protocolo de reducción de SO₂.

Dosis
160-350 ml/hl.

Envases
Garrafas de 5 kg y 25 kg.

Brettkill



A base de quitosano para evitar el desarrollo de las *Brettanomyces* y la producción de fenoles volátiles. Se utiliza en todos los vinos, especialmente durante el afinado de los vinos tintos después de la fermentación maloláctica. Forma parte del protocolo de reducción SO₂.

Dosis
5-15 g/hl. Dosis más altas en caso de vinos turbios.

Envases
Botes de 100 g y de 500 g.

Liquisol 15K



Solución acuosa de bisulfito potásico al 15% en SO₂.

Dosis
Según la necesidad, considerando que 10 ml/hl aportan 15 g/hl de SO₂.

Envases
Botellas de 1 kg y garrafas de 25 kg.

TRATAMIENTOS ESPECÍFICOS

Atoxil DC

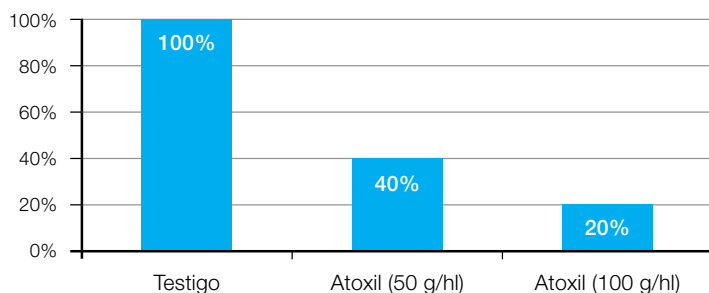


Tratamiento específico para la eliminación de micotoxinas, en particular la Ocratoxina A de los vinos.

Dosis
50-100 g/hl.

Envases
Sacos de 25 kg.

Reducción % de OTA, vino tinto

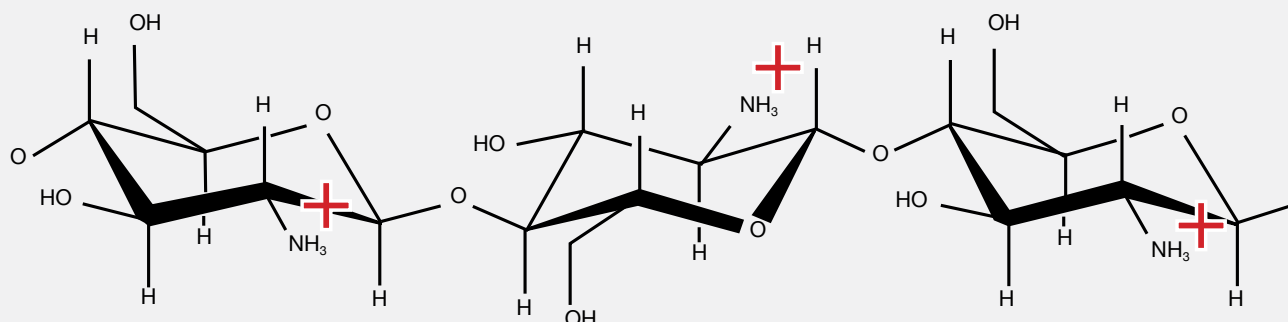
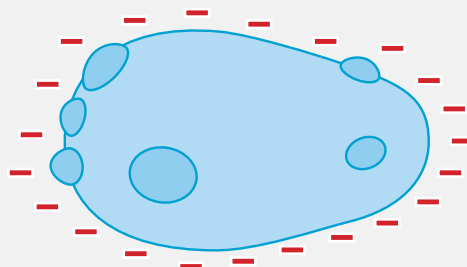




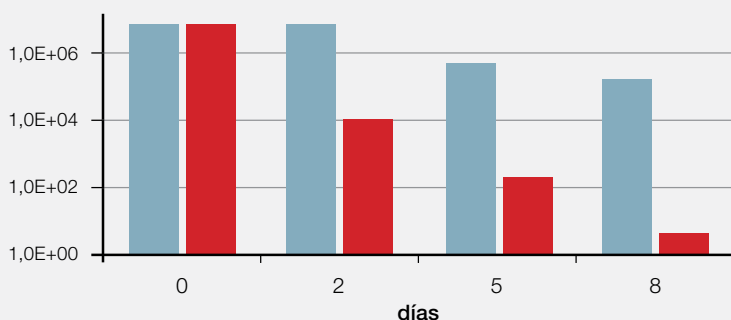
¿CÓMO FUNCIONA EL QUITOSANO?

Un pH de vino (ácido): el quitosano tiene carga **positiva** y los microorganismos tienen carga **negativa**. El quitosano se une a la pared celular de los microorganismos provocando:

- El mal funcionamiento de la célula
- La precipitación del complejo de células quitosanas



Brettanomyces (UFC/ml)



■ VT + BrettKill (10 g/hl)
■ Vino testigo

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

Fito-Stop



Estabilización para la eliminación de pesticidas en mostos y vinos; basado en la acción absorbente de las paredes celulares seleccionadas para este propósito y de un carbón específico enológico. Tecnología miniTubes™.

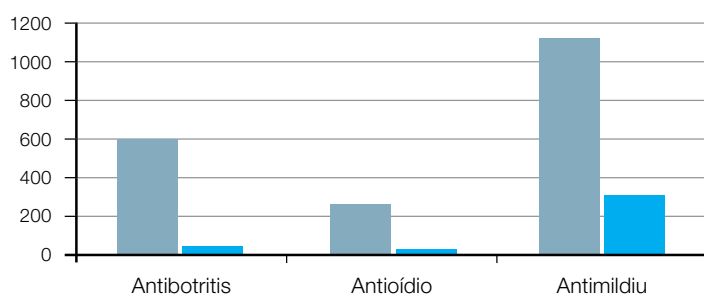
Dosis

20-100 g/hl.

Envases

Bolsas de 2 kg g y sacos de 10 kg.

Pesticidas (µg/l)



■ Fito-Stop
■ Vino testigo

Eliminación de pesticidas en vinos tratados con Fito-Stop (50 g/hl).

Resultados promedio de 5 vinos. A los vinos clarificados se añadieron: 6 antibiotris, 5 antioído, 12 antimildiu.

Copper



Sulfato de cobre para la eliminación de aromas de reducido.

Dosis

10 ml/hl en general son suficientes.

Envases

Botellas de 1 l.

Mer-Capta



Citrato de cobre en soporte inerte para la eliminación de aromas reducidos causados por H₂S y mercaptanos.

Dosis

5-20 g/hl (dosis máxima 50 g/hl).

Envases

Bolsas de 2 kg.

ESTABILIDAD TARTÁRICA

Super-40™



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

Dosis

10 g/hl (dosis máxima).

Envases

Bolsas de 1 kg.

Super 40™ Special



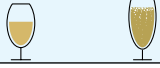
Ácido metatátrico puro, con alto índice de esterificación. Especialmente adecuado para vinos que tienden a formar opalescencia en frío debido a la combinación de ácido metatátrico con los coloides presentes.

Dosis

10 g/hl (dosis máxima).

Envases

Bolsas de 1 kg.

	GRADO DE INESTABILIDAD (Δ μ s)	APLICACIÓN PRINCIPAL	APLICACIÓN SECUNDARIA
Super-40™ Super-40™ Special	Todos	 color estable	
FENDER 200B	Todos (también > 200)		
FENDER 200R	Todos	 color estable	
FENDER Feel	Medio-bajo (< 150)		
GOMMARABICA LIQUIRAB 100	Bajo (< 100)	 color estable	
KARMELOSA L	Todos		



PREVENIR O ELIMINAR EL DEFECTO DE GUSTO REDUCIDO PARA:

- evitar el olor de huevo podrido, col hervida, ajo...
- recuperar el aroma afrutado de los vinos
- embotellado seguro

PREVENCIÓN

Para evitar la formación de H_2S y mercaptanos del afinado::

- separar las lías gruesas
- evitar la sulfitación en presencia de lías activas

ELIMINACIÓN

Para eliminación del H_2S mercaptanos:



MER-CAPTA: citrato de cobre para eliminar los defectos de compuestos azufrados ligeros.

COPPER: sulfato de cobre para eliminar los defectos de compuestos azufrados ligeros.

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

HARMONY FULL: el afinado “sobre lías” para obtener todas las ventajas de la levadura.

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

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

Fender 200B



Para la estabilización tartárica de los vinos blancos, espumosos y de aguja. La eficacia la garantiza la presencia de goma arábica seyal, un fuerte coloide protector, y de una particular CMC, extremadamente estabilizante, pero sin efecto colmatante y fácil de homogeneizar en el vino.

Dosis

60-200 g/hl (dosis máxima). En un vino estable (proteínas), límpido y listo para la filtración final.

Envases

Garrafas de 10 kg y 25 kg.

Fender 200R



Para la estabilización tartárica de los vinos gracias a la sinergia del ácido metatartárico y una particular goma arábica seyal. Fender 200R tiene acción anticristalizante, a corto plazo, en vinos con alta inestabilidad tartárica ($\Delta \mu s > 200$) y a largo plazo, en vinos con baja inestabilidad ($\Delta \mu s < 100$).

Dosis

20-40 g/hl (dosis máxima).

Envases

Sacos de 5 kg.

Fender Feel



Para la estabilización tartárica de vinos espumosos blancos con una inestabilidad tartárica medio-baja. Une la acción anticristalizante de la CMC a la de los polisacáridos de la levadura. Estos últimos también contribuyen a aumentar la complejidad y la suavidad en boca, además de atenuar eventuales aromas amargos o vegetales.

Dosis

50-150 g/hl. En un vino estable (proteínas), límpido y listo para la filtración final. Dosis mayores en vinos muy inestables o para conseguir un marcado efecto organoléptico.

Envases

Garrafas de 5 kg. El producto sellado en el envase original, a una temperatura que no supere los 20 °C, dura 18 meses. Una vez abierto conservar en el frigorífico y consumir en pocos días.

Karmelosa L



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

Dosis

75-150 g/hl (dosis máxima). En un vino estable (proteínas), límpido y listo para la filtración final.

Envases

Garrafas de 5 kg y de 25 kg, bidones de 220 kg e IBC de 1000 kg.

Cristallgen DC



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

Dosis

20-40 g/hl. Disolver Cristallgen DC en agua, bajo agitación y añadir al vino una vez alcance la temperatura bajo cero. Mezclar y esperar de 3-5 días para una precipitación completa.

Envases

Bolsas de 1 kg, sacos de 5 kg y de 25 kg.

Nuovo Cristallgen



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

Dosis

20-40 g/hl. Para precipitar 20-30 mg/l de Ca, cuando en vino la cantidad es superior a 80-100 mg/l. Disolver el Nuovo Cristallgen en el agua, bajo agitación, y añadir al vino cuando la temperatura sea de unos 5 °C. Mezclar y esperar al menos 7 días para la precipitación del calcio.

Envases

Bolsas de 1 kg y sacos de 25 kg.

GOMA ARÁBIGA

Liquirab 100



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

Dosis

Hasta 200 ml/hl.

Envases

Garrafas de 10 kg y de 25 kg, bidones de 220 kg e IBC de 1050 kg.

Gommarabica™ DC



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

Dosis
Hasta 200 ml/hl.

Envases
Botellas de 1 kg, garrafas de 10 kg y de 25 kg, bidones de 220 kg e IBC de 1100 kg.

Délite



Goma arábica de cadena lineal y poco ramificada procedente de piedras de la *Acacia senegal*. Atenúa sensaciones astringentes y ácidas y da una mayor suavidad. En nariz reduce las notas vegetales dando protagonismo a los aromas frescos y afrutados. Utilizado en el vino espumoso y de aguja reduce las posibles asperezas gustativas y mejora la apariencia del “perlage”.

Dosis
Hasta 200 ml/hl.

Envases
Garrafas de 10 kg y de 25 kg, bidones de 220 kg e IBC de 1100 kg.

Polvarabica DC



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

Dosis
Hasta 100 ml/hl.

Envases
Sacos de 5 kg.

Easydry



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

Dosis
Hasta 100 ml/hl.

Envases
Sacos de 10 kg.

	SUAVIDAD DE LOS VINOS JÓVENES	SUAVIDAD EN VINOS DE CRIANZA	ESTABILIDAD COLOIDAL	AROMAS	PERLAGE
GOMMARABICA El top en calidad y concentración	● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	●
LIQUIRAB 100 La más filtrable de las gomas arábicas	● ● ●	● ●	● ●	● ●	●
DÉLITE Kordofan para obtener el máximo potencial sensorial	●	● ● ● ●	● ●	● ● ●	● ● ●
DÉLITE GREEN Goma arábica ecológica para obtener el máximo potencial organoléptico	●	● ● ● ●	● ●	● ● ●	● ● ●
POLVARABICA Disolución inmediata y excelente filtrabilidad	● ●	● ● ●	● ● ●	● ●	● ●
EASYDRY Económico y práctico	●	●	● ●	●	● ●

EQUILIBRIO RED-OX

Redox



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

Dosis

10-40 g/hl.

Envases

Bolsas de 1 kg.

Redox Longevity



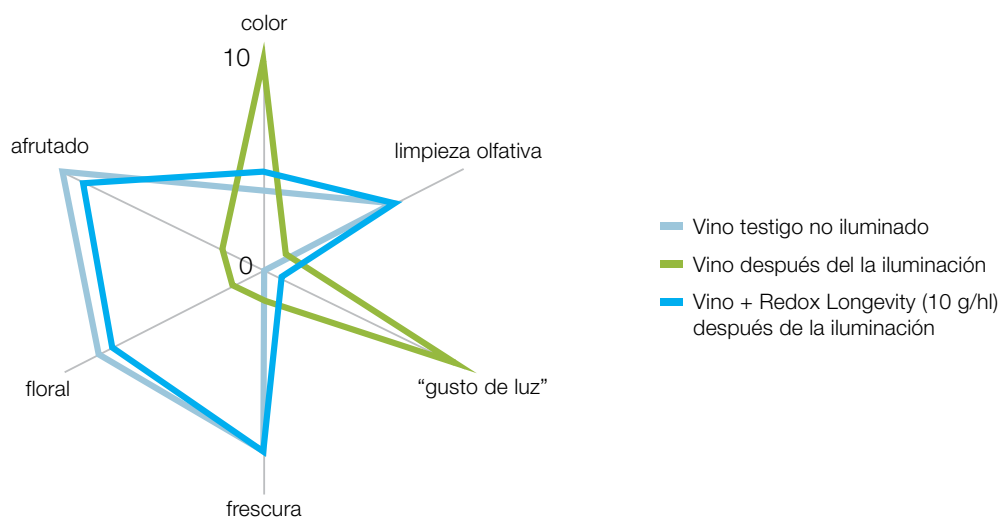
Evita alteraciones en los aromas y el color de los vinos embotellados. Añadido al vino listo para embotellar, actúa contra el gusto de luz a través de mecanismos preventivos y curativos.

Dosis

5-20 g/hl.

Envases

Bolsas de 1 kg.



Super Redox



Particularmente eficaz contra la oxidación (pardeamiento del color, quiebras, etc.) y las alteraciones de naturaleza microbiana (el velo de flor, el picado) de los vinos. Confiere frescura y longevidad.

Dosis

5-10 g/hl.

Envases

Bolsas de 1 kg.

DESACIDIFICACIÓN

Superdisacidante



Reducir armónicamente la acidez de los vinos incluso en dosis altas y en los vinos más delicados.

Dosis

100 g/hl de producto reduce la acidez total del vino cerca de 1 g/l.

Envases

Bolsas de 1 kg y sacos de 25 kg.

ROAD TO GOAL

CONTROLAR LA
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

BATTKILL XXL



CONTROLAR
BRETTANOMYCES

BRETTKILL



REDUCIR EL USO DE SO₂
INFINITY VERT



ELIMINAR EL DEFECTO DE REDUCIDO

MER-CAPTA

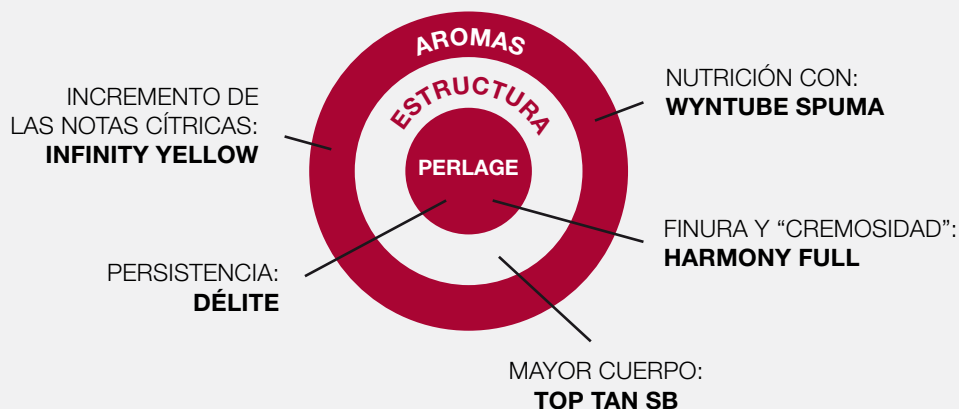
Ø defecto -SO₂ +fruta

= **amabilidad & apto para beber**

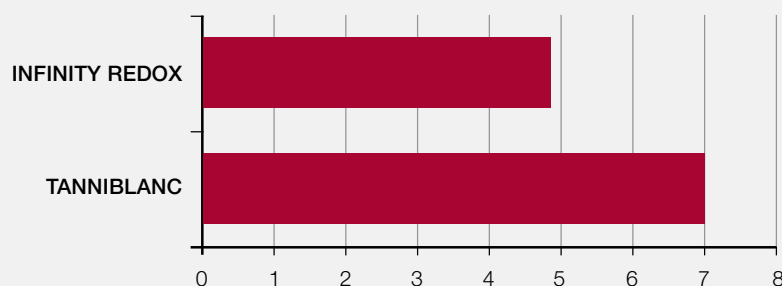


CONTROLAR LA TOMA DE ESPUMA

AROMAS, ESTRUCTURA Y PERLAGE



PROTEGER DE LAS OXIDACIONES Y REDUCIR EL SO₂



Poder antioxidante del Infinity Redox y Tanniblanco (método TEAC)

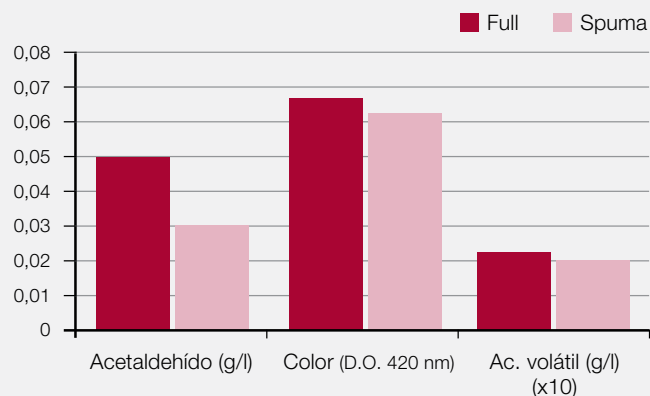
Infinity Redox y Tanniblanco se distinguen por el reducido impacto organoléptico, la limpieza en nariz y la ligera estructura en boca.

Tanniblanco se puede utilizar también en el embotellado.

PROLONGAR LA FRESCURA DE LOS AROMAS Y DEL COLOR



Efecto del empleo de 15 g/hl de Lisem GLU sobre el perfil sensorial de un vino blanco, catado 6 meses después del final de la FA.



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

LA TOMA DE ESPUMA

FRESCAS BURBUJAS ¡Y AROMAS EXCELENTES!

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

LOS DETOXIFICANTES

wynTube Prolife



Para la elaboración del vino base. Gracias a la absorción de los inhibidores endógenos, favorece la cinética fermentativa y mejora la expresión aromática. Libera manoproteínas que acentúan la complejidad del vino y atenúan los aromas vegetales.

Dosis

20-40 g/hl manteniendo la masa en agitación moderada durante 18-24 horas.

Envases

Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.

Polimersei



Gracias a su alta superficie específica, juega un papel clave en la preparación del vino base. Absorbe los ácidos grasos presentes y prepara el vino para la toma de espuma.

Dosis

80-100 g/hl manteniendo la masa en agitación moderada durante 18-24 horas.

Envases

Sacos de 5 kg.

LOS NUTRIENTES

wynTube Prepara



Añadido al agua de rehidratación proporciona a la levadura las sustancias esenciales para llevar a cabo una óptima toma de espuma.

Dosis

10-30 g/hl.

Envases

Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.

wynTube Spuma



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

Dosis

10-40 g/hl.

Envases

Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.

wynTube Alert



Nutriente complejo con actividad antimicrobiana. Indicado para prevenir el desarrollo de bacterias lácticas durante la toma espuma. Permite reducir las dosis de SO₂ favoreciendo la implantación de *S. cerevisiae*.

Dosis

20-50 g/hl.

Envases

Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.



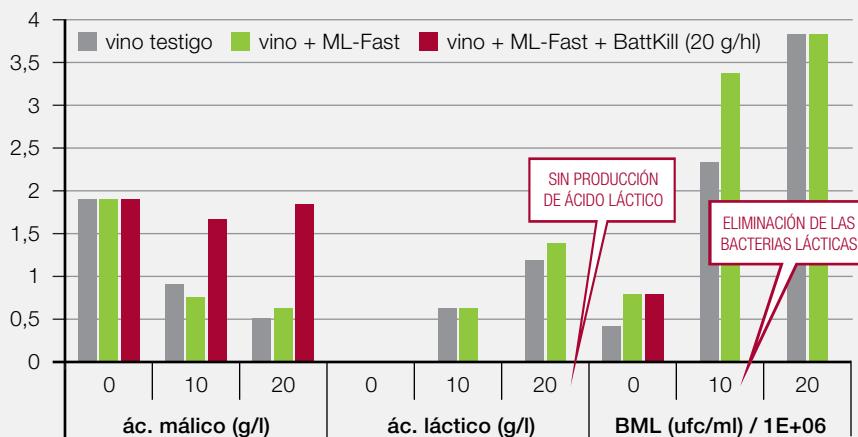
EVITAR LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

BATT KILL

Bases de vinos espumosos 10-20 g/hl

Estabilización post FML 20-30 g/hl

Degradación del ácido málico, producción de ácido láctico y desarrollo de bacterias lácticas en el vino inoculado con ML-Fast (1g/hl) controlándolo durante 20 días.

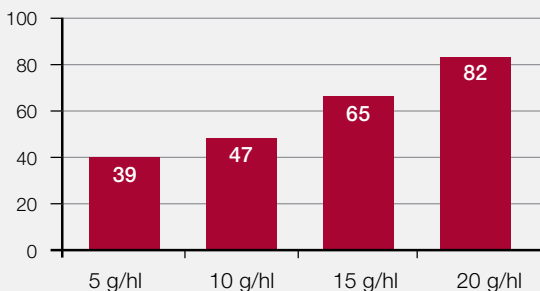


PREVENIR EL GUSTO DE LUZ

Kolirex Go Fresh:

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

% de eliminación de Riboflavina



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

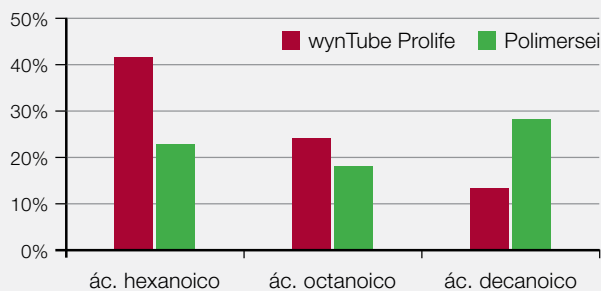
ppb Riboflavina	Dosis indicativas para rebajar riboflavina < 40-50 ppb
0 - 50	0 - 5 g/hl
50 - 100	5 - 15 g/hl
100 - 150	15 - 20 g/hl
150 - 200	20 - 25 g/hl
> 200	25 - 30 g/hl

DETOXIFICAR EL VINO BASE

wynTube ProLife, Polimersei y Fito-Stop:

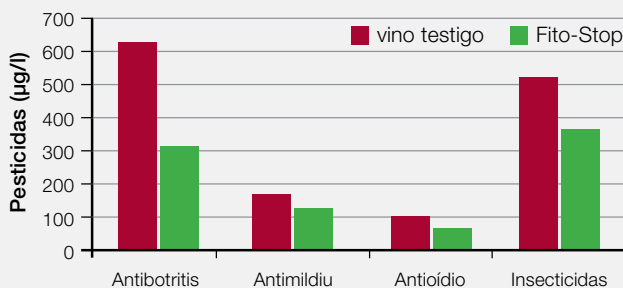
Crear el mejor ambiente para la toma de espuma eliminando los ácidos grasos provenientes de la primera fermentación y los residuos de los tratamientos fitosanitarios.

wynTube ProLife y Polimersei: reducir los inhibidores endógenos



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

Fito-Stop: reducir los inhibidores exógenos



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

wynTube Fructal



Nutriente exclusivamente orgánico cuyo aporte de aminoácidos favorece la producción de notas afrutadas y tropicales. Permite controlar la presencia de riboflavina, limitando el aumento de compuestos precursores del gusto de luz.

Dosis

15-40 g/hl.

Envases

Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.

SuperDAP



Fosfato diamónico y tiamina para la nutrición de las levaduras y el control del proceso de la toma de espuma. Indicado para el método clásico gracias a su completa solubilidad.

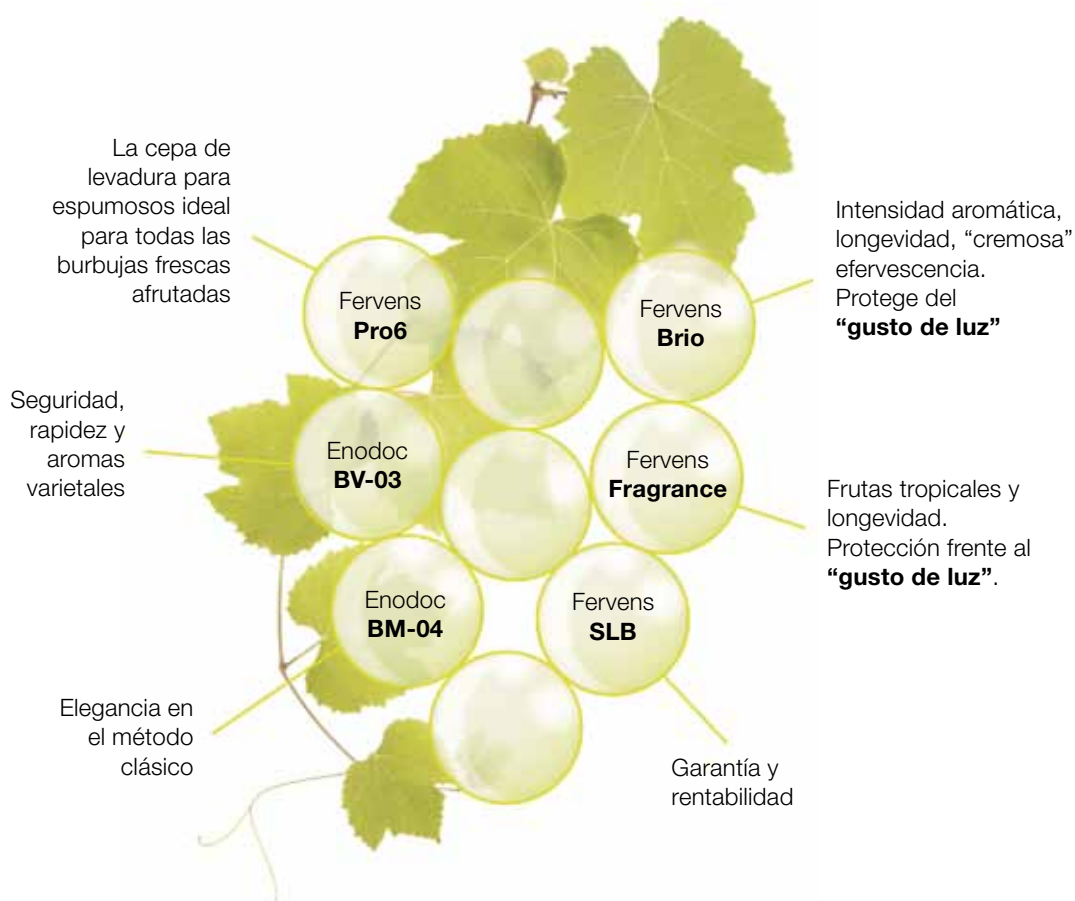
Dosis

Hasta 60 g/hl.

Envases

Bolsas de 1 kg y sacos de 25 kg.

LA LEVADURA



ACLIMATACIÓN DE LA LEVADURA PARA LA TOMA DE ESPUMA: 100 HL DE VINO, ALCOHOL 9,5-11,5%

1 REHIDRATACIÓN DE LEVADURA

2,5 kg de levadura + 1,5 kg de **wynTube Prepara** En 50 l de agua

wynTube Prepara
Protege la levadura del alcohol
y de la presión

2 ACLIMATACIÓN AL ALCOHOL

50 l (levadura rehidratada) + 50 l (vino) + 50 l (agua) + 10,5 kg (azúcar) + 50 g **wynTube Spuma** (30 g/hl)

Cómo alternativa, **wynTube Alert**
para evitar el desarrollo de bacterias

T= 25 °C durante 6-8 horas, mezclar y airear de vez en cuando

150 l (mezcla aclimatada) + 150 l (vino) + 100 l (agua) + 11,5 kg (azúcar) + 120 g **wynTube Spuma** (30 g/hl)

T=20-22 °C durante 12-15 horas, o hasta que haya empezado la fermentación

400 l (mezcla aclimatada) + 400 l (vino) + 250 g **wynTube Spuma** (30 g/hl)

T=20-22 °C durante 24 horas, o hasta que no haya empezado la fermentación

3 TOMA DE ESPUMA

800 l (mezcla aclimatada) + **vino base** + **wynTube Spuma** (30 g/hl) + **Lisem Glu** (20 g/hl)

T= 20 – 22 °C.

Usar **Fructal** para maximizar la expresión
afrutada o **wynTube Alert** para
evitar el desarrollo de bacterias lácticas.

Detoxificar la masa antes de la inoculación:
Polimersei (100 g/hl) en la fase de remontado
durante 24 horas al abrigo del aire.

Lisem Glu
preserva la frescura de los aromas
y del color en el tiempo



Respeten las indicaciones de tiempo para cada fase

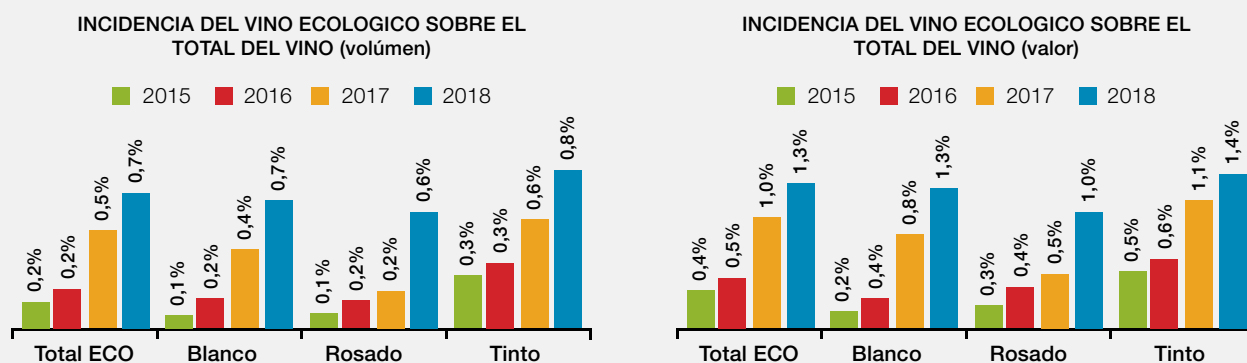


LA ESTADÍSTICA DEL VINO ECOLÓGICO

El vino biológico (ecológico) es un **mercado en constante crecimiento** y puede representar una alternativa comercial válida al producto convencional.

Casi el 16% de los viñedos italianos son orgánicos e Italia, junto con España, tiene la mayor superficie ecológica plantada (mesa y vino) del mundo.

La venta de vino orgánico en el mundo está en crecimiento en los últimos años y la tendencia esperada es un mayor aumento. También el vino "Bio" italiano registra **aumentos tanto en volumen como en valor**.



Fuente: elaborado por Corriere Vinicolo basado en datos Ismea-Nielsen

LA LÍNEA "FRIENDLY"

Diversos coadyuvantes enológicos, aunque no estén certificados, encajan perfectamente en la vinificación ecológica tanto porque derivan de procesos productivos "respetuosos" como porque permiten trabajar con niveles reducidos de SO_2 .

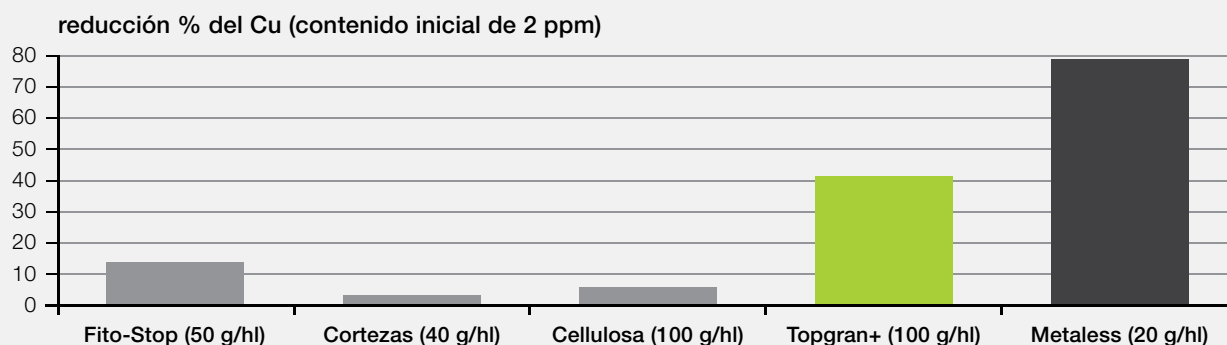
Topgran+: además de la acción desproteínizante, destaca por su excelente poder quelante sobre el cobre, microelemento implicado en los procesos de oxidación de los vinos blancos y rosados.

Harmony Vitality: representa la máxima expresión del poder reductor de los derivados de levadura. Permite afinar los vinos reduciendo el recurso al SO_2 .

Enodoc ML Fast: bacterias lácticas seleccionadas realizan la fermentación maloláctica sin la formación de aminas biógenas (por ejemplo, histamina, putrescina y cadaverina). Retrasan el desarrollo de *Brettanomyces* y el consiguiente uso del sulfitado.

BattKill XXL y BrettKill: la acción del quitosano para contrarrestar el desarrollo de bacterias lácticas indígenas y *Brettanomyces*.

Infinity Fruity White y Red: restablece el potencial red-ox del vino y complejan los compuestos azufrados permitiendo reducir o eliminar las dosis de SO_2 y cobre en la fase de acabado y pre-embotellado.



LÍNEA “GREEN”

LA VINIFICACIÓN ECOLÓGICA

Trabajar en la modalidad ecológica es una opción cada vez más actual tanto en Italia como en el mundo. Es un paso hacia un mayor respeto por el medio ambiente y responde a las demandas cada vez más apremiantes de los consumidores en términos de salud y sostenibilidad.

FERMENTACIÓN Y TOMA DE ESPUMA

**Fervens Green****AF**

Saccharomyces cerevisiae ecológico, extremadamente versátil que se adapta a diferentes condiciones de fermentación. Muy recomendable en la toma de espuma y en caso de paradas de fermentación.

Dosis

20-30 g/hl.

Envases

Bolsas de 500 g.

**Lisem Green****AF**

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

Dosis

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

Envases

Bolsas de 500 g.

**Nutrigreen****AF**

Integrador completo, con cortezas de levadura ecológica. Se utiliza al principio, a 1/3 de la fermentación y en refermentación, especialmente cuando es necesario utilizar un solo producto para satisfacer todas las necesidades de la levadura.

Dosis

20-60 g/hl.

Envases

Bolsas de 1 kg.

CLARIFICANTES

**Ittiogreen****AF**

Cola de pescado ecológica para la clarificación y la brillantez de vinos blancos y rosados, así como para el acabado de vinos tintos de alta gama.

Dosis

1-5 g/hl.
Preparar una solución al 1-2% en agua caliente.

Envases

Bolsas de 500 g.

**Gelagreen****AF**

Gelatina animal ecológica. En los vinos tintos para eliminar el exceso de tanicidad y para el acabado de vinos afinados.

Dosis

1-20 g/hl.

Envases

Bolsas de 500 g.

GOMA ARÁBICA

**Délite Green**

Goma arábica ecológica obtenida de *Acacia senegal*. Atenúa las sensaciones de astringencia y acidez en boca y las notas vegetales en nariz. En los vinos tintos, disminuye la reactividad de los taninos con las proteínas de la saliva. En los vinos blancos da plenitud y dulzura. Cuando se emplea en los vinos espumosos y de aguja reduce las posibles asperezas gustativas y mejora la apariencia del "perlage".

Dosis

30-200 ml/hl.

Envases

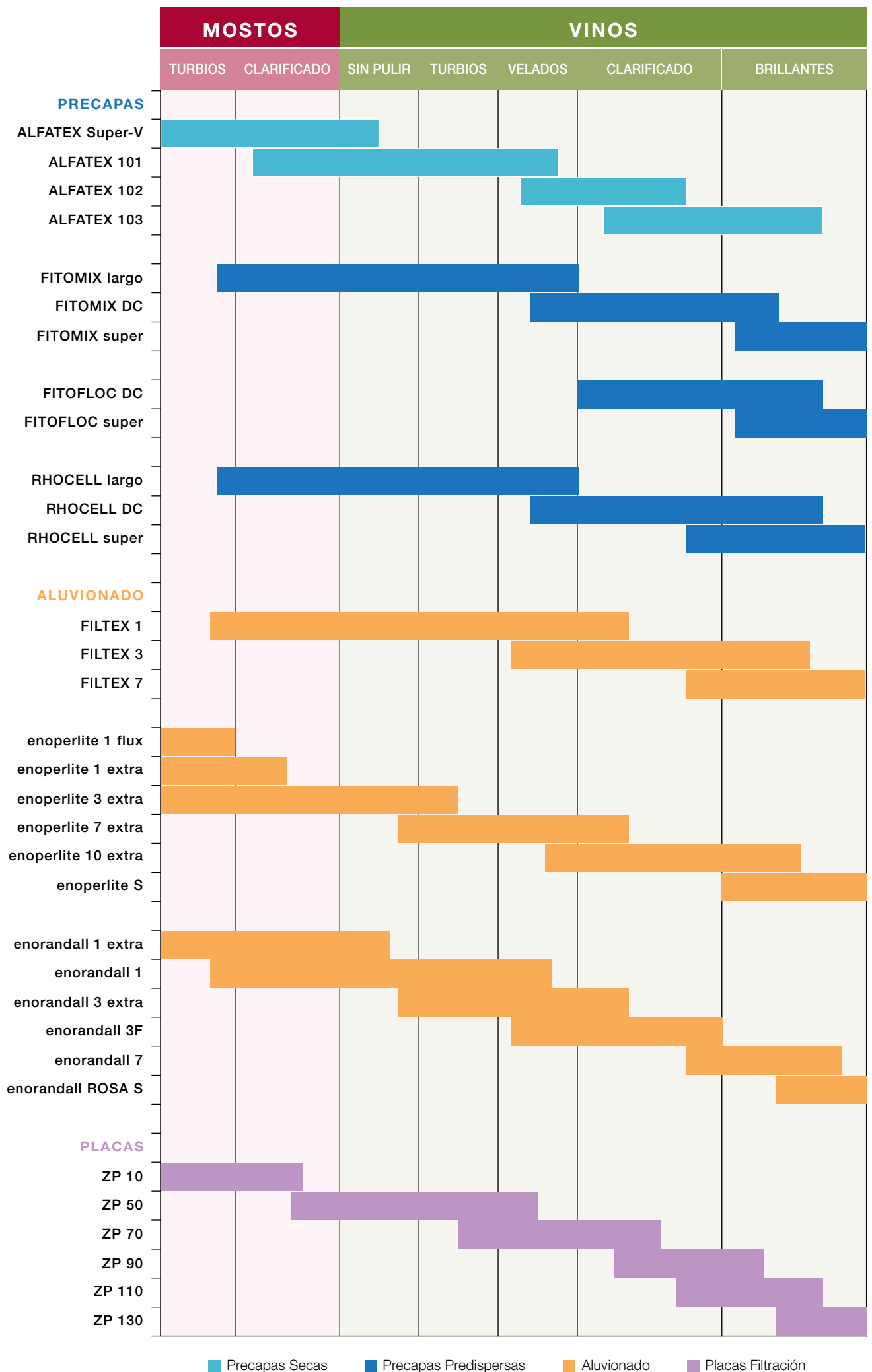
Garrafas de 5 kg.

PRODUCTOS PERMITIDOS Y NO PERMITIDOS EN VINIFICACIÓN ECOLÓGICA
(anexo VIII bis reg. 889/2008 y posterior actualización)

APLICACIÓN	PRODUCTO	PERMITIDO	NO PERMITIDO
CLARIFICACIÓN	Bentonitas	Todas	
	Proteína vegetal (*)	Phytokoll App, Phytokoll K, Phytokoll Vip	
	Productos complejos	Clarasi, Clarasi Vip, Kolirex C, Albakoll range, Mosaico Protect	Clarapol, Clarapol Vip, DC-POL G, Kolirex Go Fresh, Kolirex P, Metaless, Mosaico Round, Poliferm P
	Gelatina (*)	Todas, Gelagreen 	
	Albumina (*)	Albumina de huevo	
	Caseinato	Proten 100	
	Cola de pescado (*)	Ittiogreen , Ittiocolla S 	
	Productos inorgánicos	Carbones, Sil-30	DC POL P, DC POL T
TOMA DE ESPUMA	Levaduras (*)	Fervens Green , Gama Fervens, Gama Enodoc 	
	Activadores	Lisem Green , Nutrigreen , Bio S-Free, Fructal, Full, Prepara, Revelathiol, Spuma, Vitalyeast 	Sulfato de amonio, Superattivante, Bioattivante
AFINADO	Taninos (*)	Todos	
	“Sobre lías”	Gama Harmony, Lisem Enne	Harmony Full
	Enzimas		Aromazina, Betazina
FILTRACIÓN		Todos	
ESTABILIZACIÓN	Estabilidad microbiológica	BattKill, BattKill XXL, BrettKill, Liquisol 15K	Flor-Stop, Lisozina
	Estabilidad tartárica	Cristallgen DC, Fender 200R, Super-40, Super-40 Special	Fender 200B, Fender Feel, Karmelosa L, Nuovo Cristallgen
	Goma Arábica	Todas	
	Antioxidantes	Redox, Redox Longevity, Super Redox	
	Otros	Atoxil, Copper, Fito-Stop, Mer-Capta, Superdisacidante	

(*) obtenido de materias primas orgánicas si están disponibles.

Encuentre una guía para el uso de los productos en los protocolos Bio, Kosher, Veg, Nop en nuestro sitio web en la sección [DESCARGAS](#)> [HERRAMIENTAS](#)> [APLICACIONES](#).



LA FILTRACIÓN

PRESENTE EN CADA BODEGA
Y EN CADA MOMENTO
DE LA VINIFICACIÓN

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

PRECAPAS PREDISPERSAS

Fitofloc™ DC y Fitofloc™ Super



Precapas compuestas de fibra de celulosa larga para una filtración abrillantadora y de acabado respectivamente. Adecuado para la retención de coloides inestables, funcionan fácilmente hasta 6-7 bar de sobrepresión.

Dosis

0,5 kg-2 kg/m².

Envases

Paquetes de 5 kg.
Usar inmediatamente después de abrir.

Fitomix Largo, Fitomix DC y Fitomix Super



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

Dosis

0,5 kg-2 kg/m².

Envases

Paquetes de 5 kg.
Usar inmediatamente después de abrir.

Rhocell™ Largo, Rhocell™ DC y Rhocell™ Super



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

Dosis

1 kg/m² es generalmente suficiente para una buena filtración.

Envases

Paquetes de 5 kg.
Usar inmediatamente después de abrir.

PRECAPAS SECAS

Alfatex



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

Dosis

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

Envases

Sacos de 20 kg.

ALUVIONADO

Filtex 1, Filtex 3, Filtex 7



Coadyuvantes de aluvionado en base a celulosa para la formación de capas homogéneas y de porosidad constante para aprovechar todo el espesor en una óptima filtración en profundidad. Desde el desbaste hasta el acabado.

Dosis

20-100 g/hl.

Envases

Sacos de 20 kg.

Enorandall



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

Dosis

50-200 g/hl en aluvionado.

Envases

Sacos de 18, 20 o 25 kg según el tipo de harina fósil.

Enoperlite



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

Dosis

1000-1500 g/m² en la capa del filtro rotativo.

Envases

14, 16, 18 y 25 kg según el tipo de perlite.

PLACAS FILTRANTES

ZP Sheets



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

Envases

Cajas de 100 placas en formato 40x40.







EL VINO PREDISPONE LOS ÁNIMOS A INFLAMARSE ENARDECIDOS

(Ovidio)

1949...

... la pasión por la ciencia fue el motivo por el que Gildo Dal Cin fundó, en Milán, su Laboratorio.

La pasión por el vino lo acompañaba siempre en sus visitas a las bodegas y en los intercambios de opiniones con los enólogos.

En la actualidad continuamos su trabajo, escuchando y respondiendo a un mundo en continua evolución: la enología.



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

AF

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



no contiene productos de origen animal



conformidad con la norma Reg. UE 203/2012

1 hl = 100 litros



Distribuido por:



DAL CIN GILDO s.p.a.

20863 Concorezzo (MB) - Via I Maggio, 67 - Italy

Tel. +39 039 6049477 - Fax +39 039 6886150

www.dalcin.com - info@dalcin.com