



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.



ÍNDICE

<i>Focus</i>	p.4
1. Higiene en la bodega	p.6
2. Clarificantes	p.8
3. Bentonitas	p.17
4. Enzimas	p.18
5. Derivados de levadura	p.20
6. Taninos	p.23
7. Estabilizantes	p.28
8. La toma de espuma	p.36
9. Línea “Green”	p.42
10. Filtración	p.44





LONGEVIDAD

Los mejores resultados para vinos blancos y rosados

PREVENCIÓN DE LA OXIDACIÓN DEL COLOR

PHYTOKOLL VIP. 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 el 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 Y RED. 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

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.

TANNIBLANC. Preserva los vinos de la oxidación y enriquece la estructura. No confiere astringencia, sino que mejora las propiedades organolépticas de los vinos tratados.

PROTECCIÓN MICROBIOLÓGICA

BATTKILL. A base de derivados de quitina, inhibe el desarrollo de bacterias lácticas reduciendo o eliminando 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.

BRETTKILL. A base de derivados de quitina. 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.

HIGIENE EN LA BODEGA

SI LA BODEGA ESTÁ “LIMPIA”:

Reducimos el uso de SO₂ y limitamos el riesgo de una nueva contaminación, respetamos los aromas del vino, limitamos los tratamientos agresivos 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, lías, 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 Liquido	<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 Liquido	DICISAN SPECIAL SPUMASAN	<i>Cuando sea necesario:</i> VKS
	BARRICAS Y TINAS Tartratos, color, levaduras, bacterias	SGROMMATORE SGROMMATORE Liquido		DC/QUATTRO VKS

		ELIMINACIÓN DE LA SUCIEDAD GRUESA	ELIMINACIÓN DE LA SUCIEDAD, DEL COLOR Y DE LA MICROFLORA	ELIMINACIÓN DE LA MICROFLORA
	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 Liquido	FOSFACID	VKS
	KEGS - BARRILES Suciedad orgánica, color	<i>En cada uso:</i> DETERKEG	DICISAN SPECIAL	
	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 Liquido	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>

CLARIFICANTES

TRATAMIENTOS ESPECÍFICOS

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 antes del embotellado: 5-10 g/hl.

Envases

Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.

Metaless



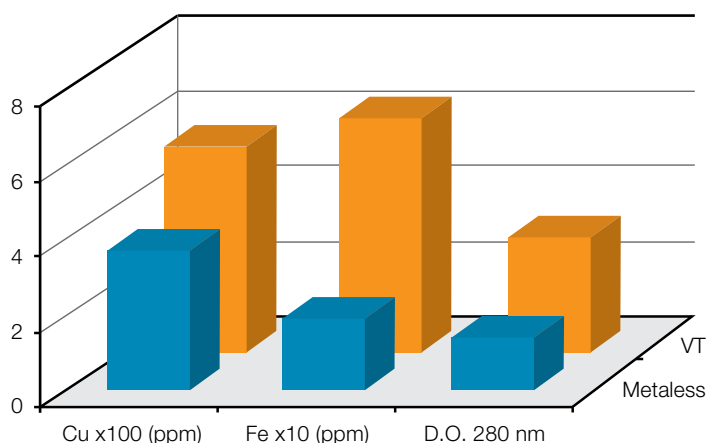
Para aumentar la longevidad de los vinos. Elimina los metales y catequinas protegiendo los aromas varietales y fermentativos, y preserva el color del pardeamiento y del pinking. Tecnología miniTubes™

Dosis

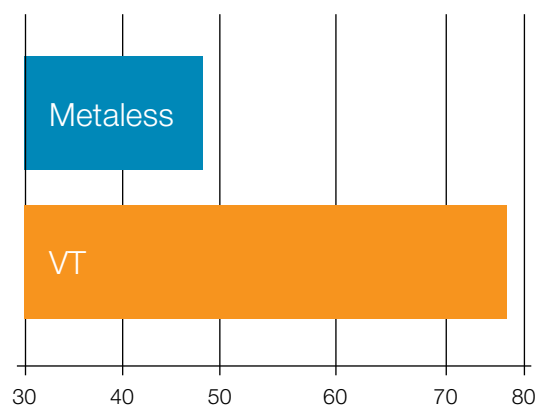
30-80 g/hl (dosis máxima).

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).



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.

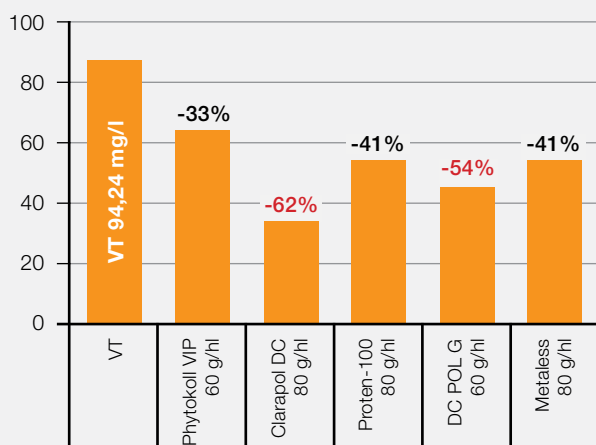
REDUCCIÓN DE LOS METALES.

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

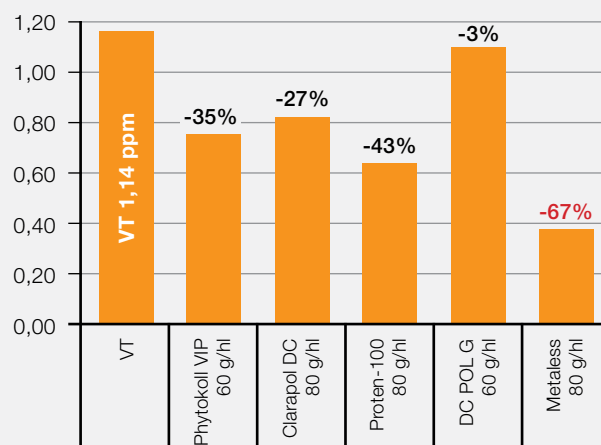
RESISTENCIA A LA OXIDACIÓN.

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.

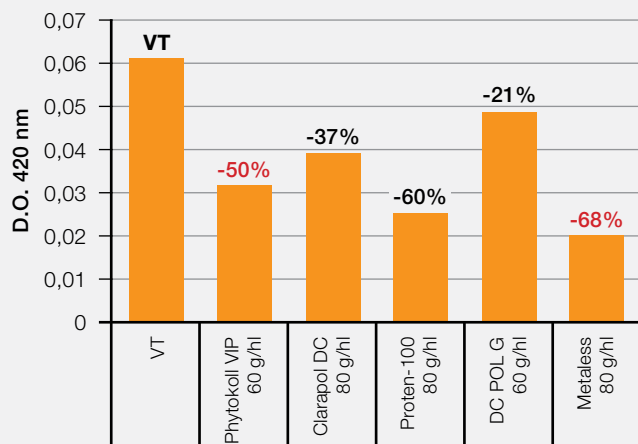
REDUCCIÓN % DE LAS CATEQUINAS



REDUCCIÓN % DEL HIERRO



REDUCCIÓN % DE LA OXIDABILIDAD DEL VINO
(prueba con H₂O₂)



Pardeamiento del color en el vino de prueba y en el vino clarificado.

Prueba de oxidabilidad H₂O₂

TECNOLOGÍA MINITUBES™

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.

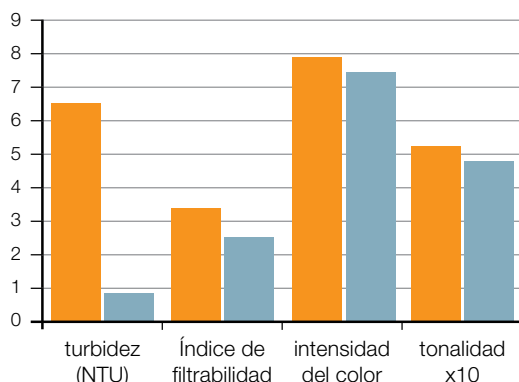
Mosaico Round



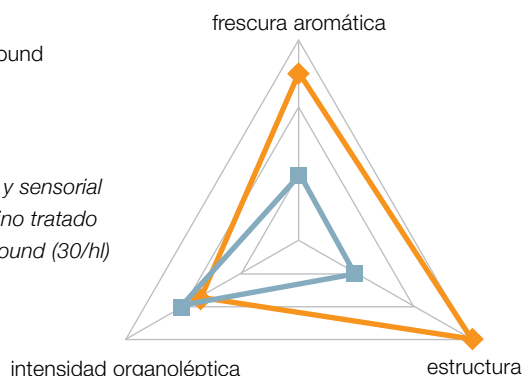
Para dar brillantez al vino tinto, aumentar su filtrabilidad, corregir los defectos oxidativos del color, atenuar la aspereza tánica y dar volumen en boca. Los derivados de levadura vuelven el vino más suave y equilibrado. Los derivados de la quitina aseguran la eliminación de fracciones oxidables, por 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 Mosaic Round (30/hl)*



DC-POL G



PVPP con tecnología miniTubes™, 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. La tecnología miniTubes™ ha permitido obtener un carbón que 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.

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.

Dosis

Hasta 80 g/hl (dosis máxima).

Envases

Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.

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 granvas. Para lograr una mayor frescura y limpieza aromática y ajustar la cinética fermentativa, optimizando el rendimiento de la levadura seleccionada.

Dosis

20-50 g/hl.

Envases

Sacos de 10 kg.



CLARIFICANTES ORGÁNICOS

Vegetales

Phytokoll™ APP



Proteína de patata y proteína de guisante, para la clarificación de vinos blancos y rosados. En combinación con Topgran+ 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.

Dosis
10-30 g/hl.

Envases
Bolsas de 500 g y sacos de 15 kg.

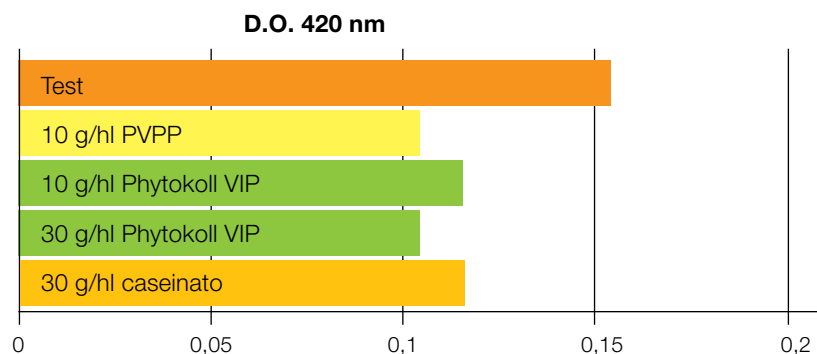
Phytokoll™ VIP



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

Dosis
5-30 g/hl.

Envases
Bolsas de 500 g y sacos de 20 kg.



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

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 1 kg 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.

Dosis

5-40 ml/hl, 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.

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. Disponible en láminas o en polvo.

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 COMPLEJOS

Clarapol DC

Basado en PVPP y caseinato, adsorbe 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.

Dosis

10-50 g/hl.

Envases

Bolsas de 500 g y sacos de 10 kg.

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 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, en particular el fosfato férrico.

Dosis
20-100 g/hl.

Envases
Bolsas de 1 kg y sacos de 25 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. Restaura los vinos afectados por el envejecimiento precoz, gracias a la eliminación de las sustancias oxidadas.

Dosis
20-100 g/hl.

Envases
Bolsas de 500 g y sacos de 15 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.

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.

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.

Dosis
50-150 g/hl.

Envases
Bolsas de 1 kg y sacos de 25 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, 30, 40 kg y IBC de 1000 kg.

CLARIFICANTES

	LO QUE QUEREMOS LOGRAR	QUÉ PRODUCTO USAR	CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
DESPROTEINIZACIÓN Y CLARIFICACIÓN	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
	Eliminación de fracciones oxidadas y oxidables	CLARASI VIP	Sin alérgenos
	Eliminar fracciones oxidadas y oxidables, desproteinización	PHYTOKOLL APP	La mezcla perfecta de proteína de patata y proteína de guisante
		CLARAPOL VIP	Sin alérgenos
		MOSAICO PROTECT	Tecnología miniTubes™
LIMPIDEZ	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	ITTIIOGREEN	Cola de pescado ecológica
		ITTIOCOLLA S	Cola de pescado
ESTABILIDAD FENÓLICA	Eliminación de fenoles oxidados y oxidables	DC-POL G	PVPP miniTubes™
	Para el afinado de los vinos blancos y tintos con dosis bajas	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, en 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

BENTONITAS

Bentowhite Gel



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

Dosis y uso

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

Envases

Sacos de 10 kg.

Topgran+



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

Dosis y uso

30-150 g/hl. Verter lentamente y bajo de la agitación, en agua en una proporción de 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.

Bento.Zero



Se utiliza en el acabado de los vinos, cuando se necesita una intervención rápida para mejorar la estabilidad proteica. Genera fondos de clarificación mínimos y evita la pérdida de vino en las heces.

Dosis y uso

En el acabado de vinos blancos y tintos: de 5 a 30 g/hl.
Vinos que deben ser desproteinizados: hasta 150 g/hl.
Mantener el 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 y uso

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 desproteinizante.

Dosis y uso

40-100 g/hl.

Envases

Bolsas de 1 kg y sacos de 25 kg.

ENZIMAS

Aromazina



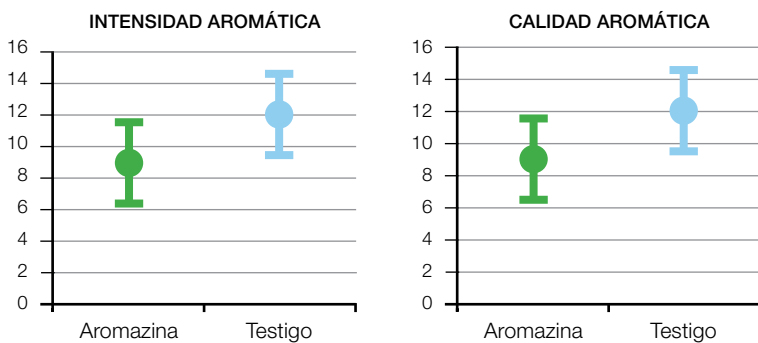
Complejo enzimático con acción aromática-varietal para intensificar y potenciar las notas aromáticas en vinos provenientes de uvas ricas en compuestos terpénicos, como Moscatel, Malvasia, Traminer, Riesling. Se puede aplicar también en vinos de variedades tintas ricas en norisoprenoides.

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.

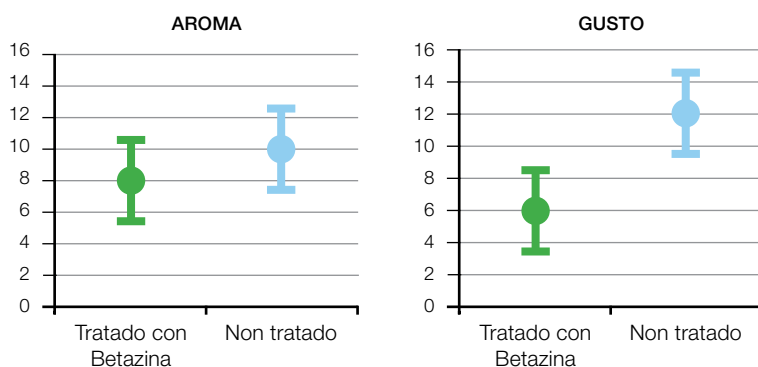
Favorece la lisis de las levaduras aumentando la untuosidad, el volumen y el cuerpo del vino; las sensaciones olfativas son más persistentes y complejas. La degradación de los glucanos facilita la clarificación y la filtración de los vinos de uvas botritizadas.

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.

Lisozina DC

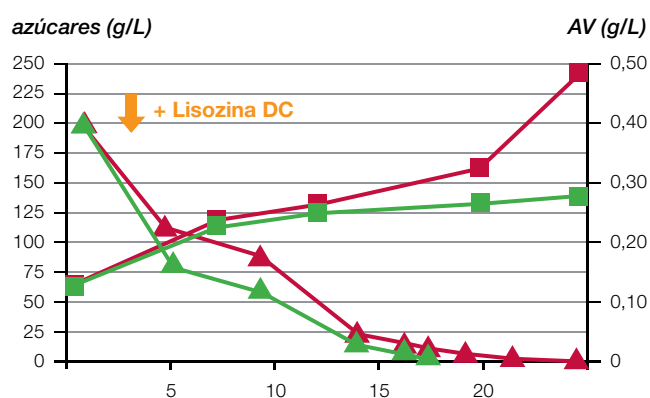
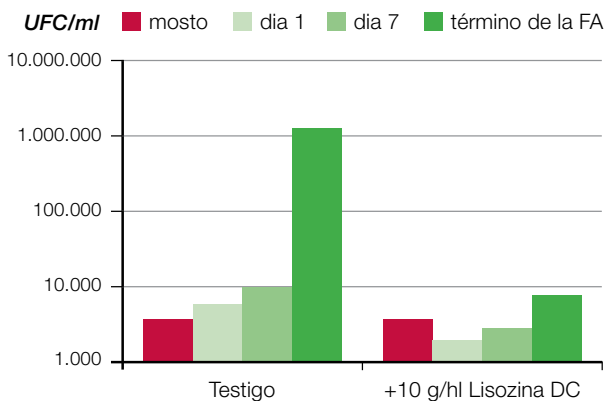
La vía natural de controlar las bacterias lácticas, resolver los problemas de la parada de fermentación y limitar los aumentos de acidez volátil. Reduce o retrasa el uso de SO_2 .

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.

▲ azúcares (testigo) ▲ azúcares (+ 10 g/hl Lisozina DC)
■ AV (testigo) ■ AV (+ 10 g/hl Lisozina DC)

DERIVADOS DE LEVADURAS

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 y uso

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 y uso

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 y uso

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 y uso

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

Envases

Bolsas de 500 g.



AFINADO CON LÍAS FINAS

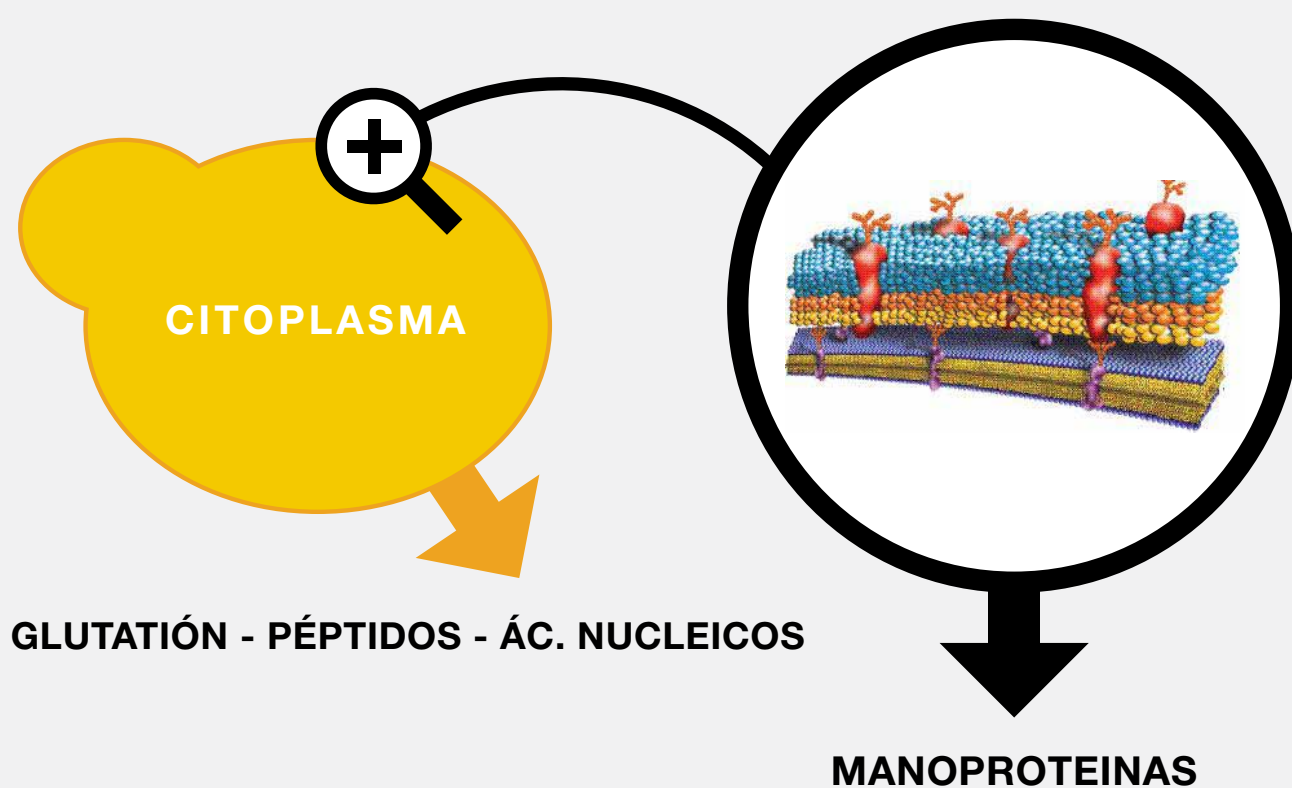
VENTAJAS

- Complejidad
- Suavidad
- Estructura
- Estabilidad

RIESGOS

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

¡LA SOLUCIÓN:
**LA LEVADURA
INACTIVA Y SUS
DERIVADOS!**



LONGEVIDAD

Lisem Glu



Asegura la longevidad de los vinos gracias al alto contenido de glutatión reducido y péptidos con actividad antioxidante; usado durante el afinado tiene una acción protectora frente a los fenómenos oxidativos. Prolonga la frescura de los aromas, la estabilidad del color y retrasa el envejecimiento oxidativo.

Dosis y uso

10-30 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.

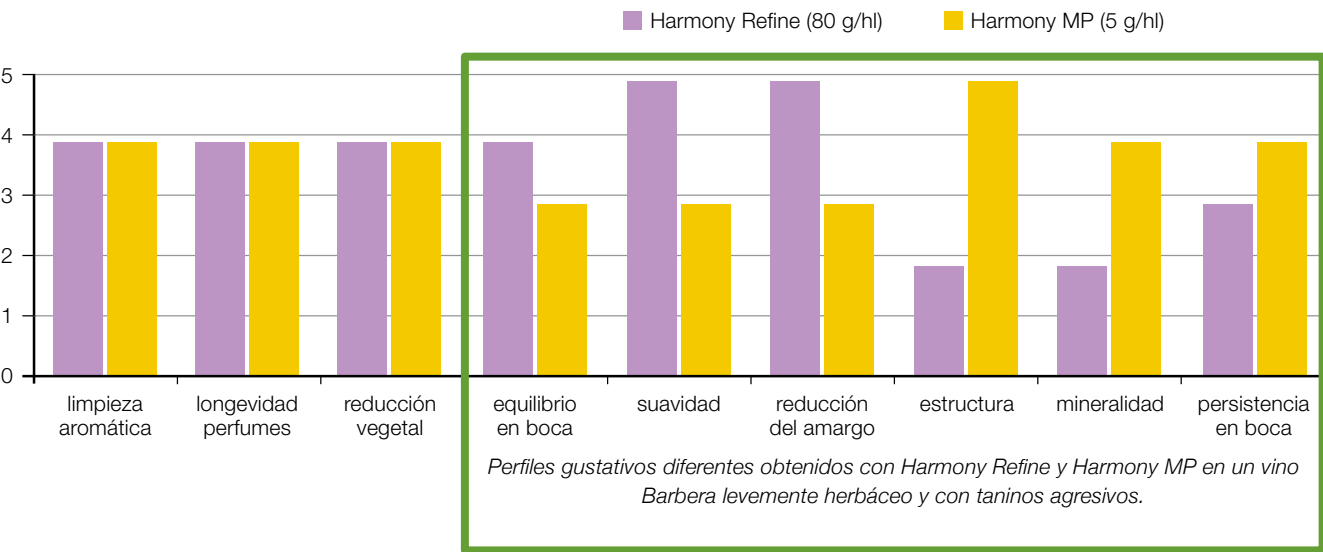
Dosis y uso 1-8 g/hl.	Envases Botes de 500 g.
---------------------------------	-----------------------------------

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 y uso 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
LISEM GLU	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

TANINOS

DESDE EL DESCUBE HASTA EL EMBOTELLADO PARA PROTEGER, ESTABILIZAR, ENRIQUECER, REVITALIZAR

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 y uso

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 Tanniblanco o Infinity Fruity White en el pre-embotellado.

Dosis y uso

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 y uso

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



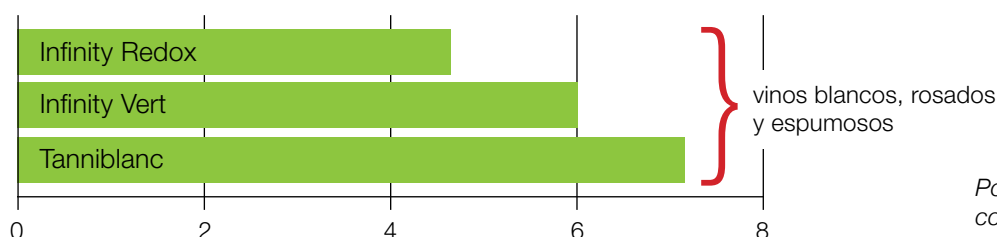
Tanino gálico extraído exclusivamente de la agalla de roble. Protege los vinos blancos y rosados de los fenómenos oxidativos indeseados. No confiere astringencia, incluso en dosis elevadas, sino que aumenta el valor de los vinos blancos gracias al aporte de una mayor estructura.

Dosis y uso

1-5 g/hl tras los primeros trasiegos.

Envases

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



Poder antioxidante evaluada 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 y uso

Hasta 15 g/hl.

Envases

Garrafas de 5 kg y 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 y uso

Hasta 15 g/hl.

Envases

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

Top Tan CR



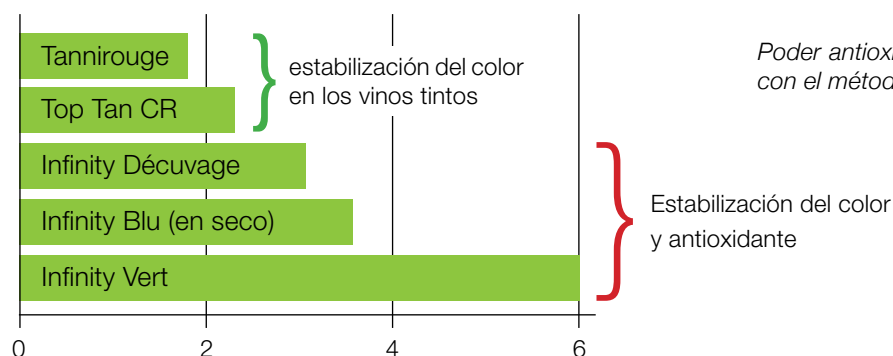
A base de taninos de pepitas de uva para estabilizar el color, aumentar la estructura y mejorar la evolución del vino. A medio plazo contribuye a las reacciones de polimerización responsables de la suavidad y la estructura del vino afinado.

Dosis y uso

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

Envases

Botes de 500 g.



Poder antioxidante evaluada con el método TEAC.

Mejora aromática y limpieza

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 y uso

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

Envases

Botellas de 1 kg.

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 y en su afinado.

Dosis y uso

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 y uso

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 y uso

5-15 g/hl.

Envases

Botellas de 1 kg.

Tannino Q



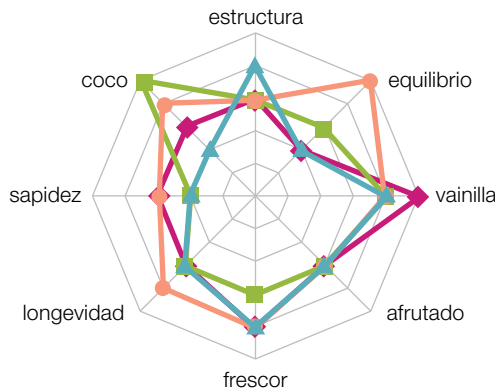
Tanino extraído del roble. Confiere complejidad aromática y estructura gustativa respetando las características originales de los vinos a tratar. Se utiliza en vinos tintos, blancos y rosados.

Dosis y uso

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

Envases

Botes de 500 g.



Perfil organoléptico obtenido con Infinity Class, Infinity Creamy, Infinity Roble y Tannino Q.

- Class
- Creamy
- Roble
- Tannino Q

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 y uso

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 y uso

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 y uso

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 y uso

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 y uso

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	

ESTABILIZANTES

LA 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.

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.

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.

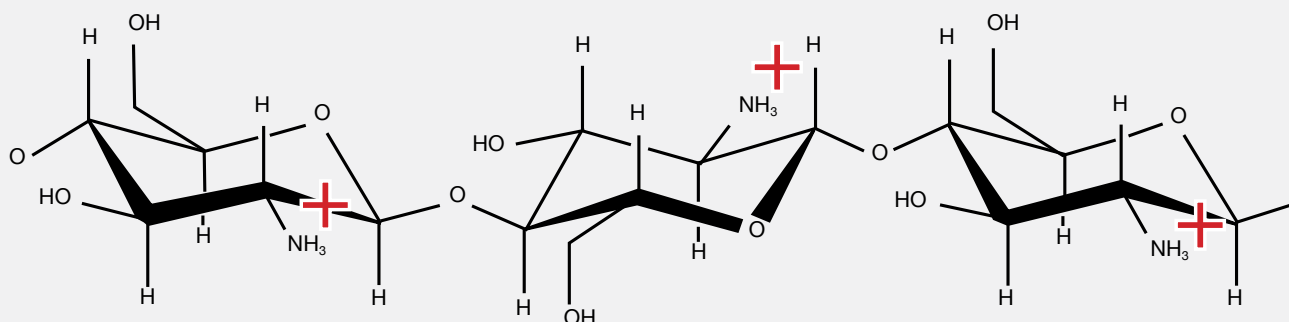
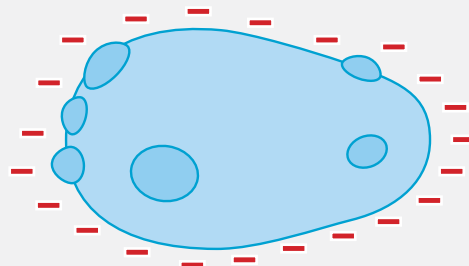


¿CÓMO FUNCIONA EL QUITOSANO?

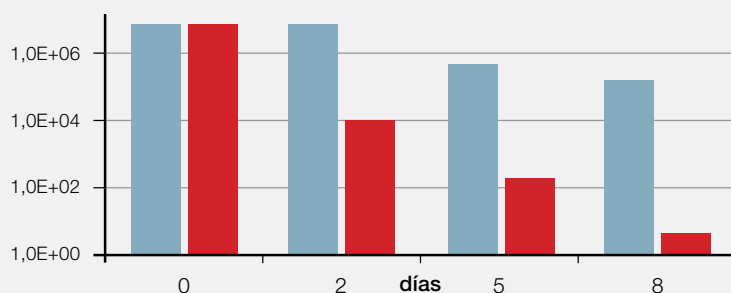
Un pH de vino (ácido): el quitosano tiene carga **positiva** y los microorganismos tienen carga **negativa**.

El quitosano se une a la pared celular de los microorganismos provocando:

- El mal funcionamiento de la célula
- La precipitación del complejo célula-quitosano



Brettanomyces (UFC/ml)



■ VT + BrettKill (50 g/hl)

■ vino testigo

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

TRATAMIENTOS ESPECÍFICOS

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™.

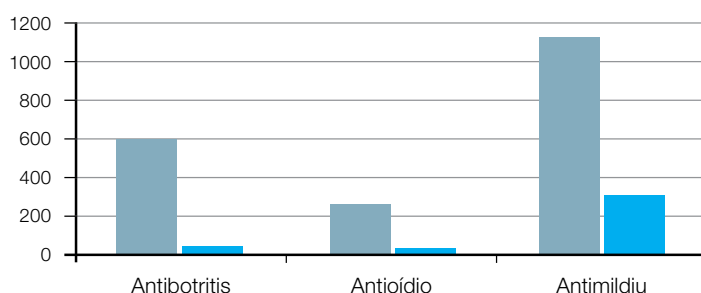
Dosis

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 antibotritis, 5 antioído, 12 antimildiu.

ESTABILIZANTES

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.
---	-----------------------------------

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.
------------------------------	-----------------------------------

ESTABILIDAD TARTÁRICA

Super-40™

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



Dosis 10 g/hl (dosis máxima).	Envases Bolsas de 1 kg.
---	-----------------------------------

Super-40™ Special

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



Dosis 10 g/hl (dosis máxima).	Envases Bolsas de 1 kg.
---	-----------------------------------

	GRADO DE INESTABILIDAD (Δ μs)	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 y 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 e 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. Dosis mayores en vinos muy inestables o para conseguir un marcado efecto organoléptico.

Envases

Garrafas de 5 kg.

Karmelosa L



Carboximetilcelulosa en solución acuosa para la estabilización tartárica de los vinos. 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 y 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, cuándo 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

Délite



Goma arábiga 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 el aspecto del "perlage".

Dosis

50-200 ml/hl.

Envases

Garrafas de 10 kg y de 25 kg, bidones de 220 kg y IBC de 1100 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

50-200 ml/hl o más.

Envases

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

Liquirab 100



Goma arábica, 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 suavizadora y afinadora, otorga una estructura más completa y envolvente al vino, suavizando la aspereza tánicas. Coadyuva la acción del ácido metatartárico.

Dosis

50-200 ml/hl o más.

Envases

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

10-100 g/hl o más.

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 suavizador y reductor de las notas herbáceas.

Dosis

10-100 g/hl o más.

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	XX	XXX	XXX	XXX	X
LIQUIRAB 100 La más filtrable de las gomas arábicas	XXX	XX	XX	XX	X
DÉLITE Kordofan para obtener el máximo potencial sensorial	X	XXXX	XX	XXX	XXX
DÉLITE GREEN Goma arábica ecológica para obtener el máximo potencial organoléptico	X	XXXX	XX	XXX	XXX
POLVARABICA Disolución inmediata y excelente filtrabilidad	XX	XXX	XXX	XX	XX
EASYDRY Económico y práctico	X	X	XX	X	XX

ROAD TO GOAL

CONTROLAR LA
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

BATTKILL



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**



EL 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.

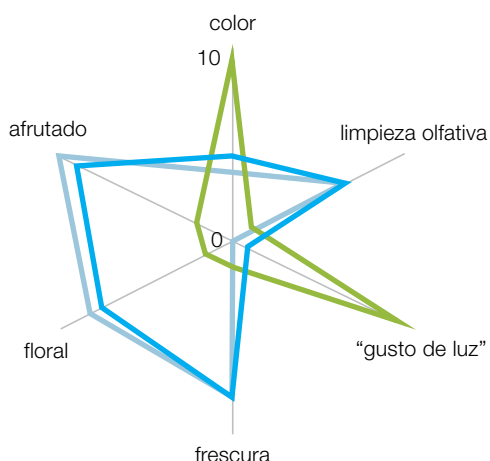
Redox Longevity



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.



— Vino control no iluminado
— Vino después de la iluminación
— Vino + Redox Longevity (10 g/hl) después de la iluminación

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.

TOMA DE ESPUMA

NUTRIENTES

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.

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.

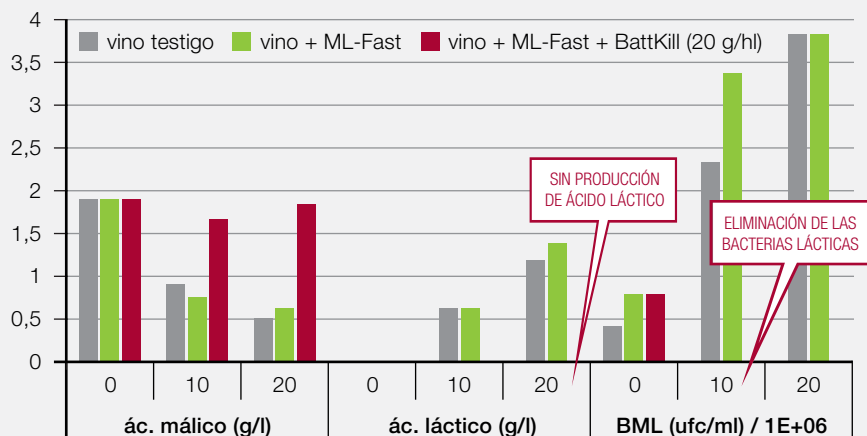


EVITAR LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA



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.

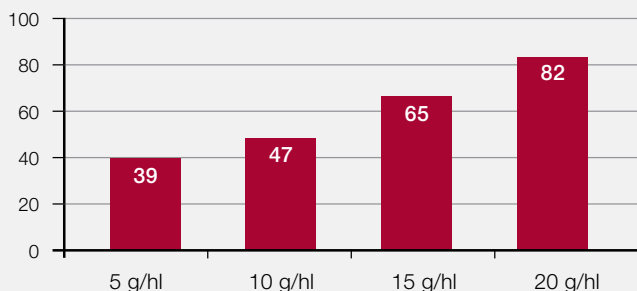


PREVENIR EL GUSTO DE LUZ

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.

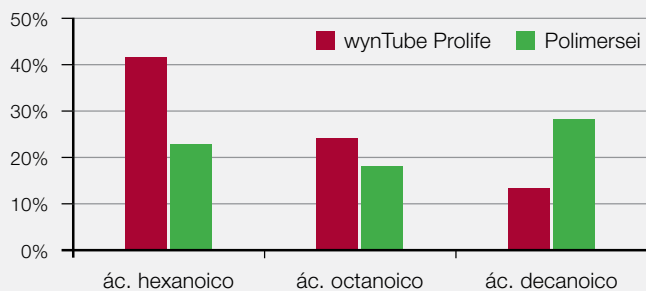
ppb Riboflavina	Dosis indicativas para rebajar riboflavina < 40-50 ppb
0 - 50	0 - 5 g/hl
50 - 100	5 - 15 g/hl
100 - 150	15 - 20 g/hl
150 - 200	20 - 25 g/hl
> 200	25 - 30 g/hl

DETOXIFICAR EL VINO BASE

wynTube ProLife, Polimersei y Fito-Stop:

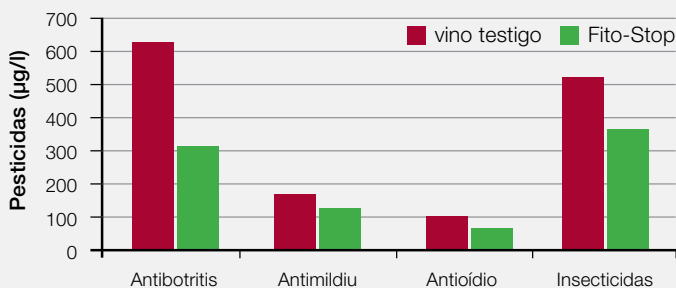
Crear el mejor ambiente para la toma de espuma eliminando los ácidos grasos provenientes de la primera fermentación y los residuos de los tratamientos fitosanitarios.

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 Alert



Nutriente complejo con actividad antimicrobiana. Indicado para prevenir el desarrollo de bacterias lácticas durante la toma espuma. Permite reducir las dosis de SO_2 favoreciendo la implantación de *S. cerevisiae*.

Dosis

20-50 g/hl.

Envases

Bolsas de 2 kg y sacos de 10 kg.

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.

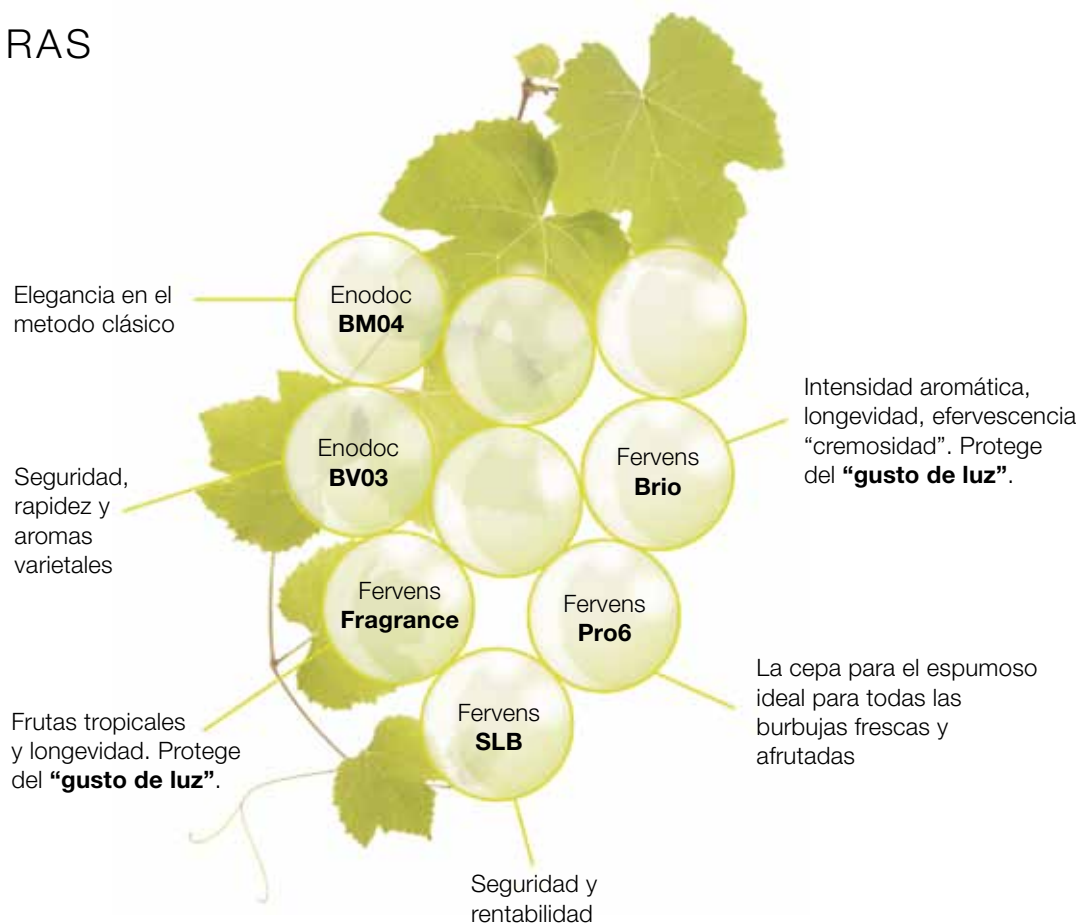
Dosis

Hasta 60 g/hl.

Envases

Bolsas de 1 kg y sacos de 25 kg.

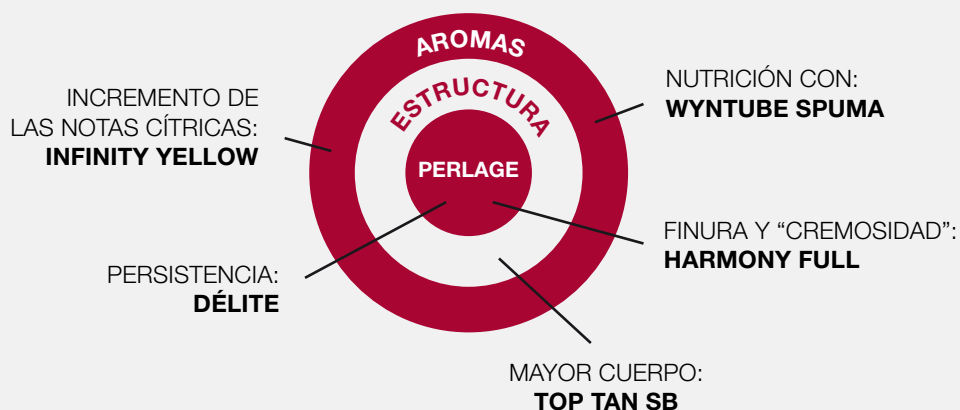
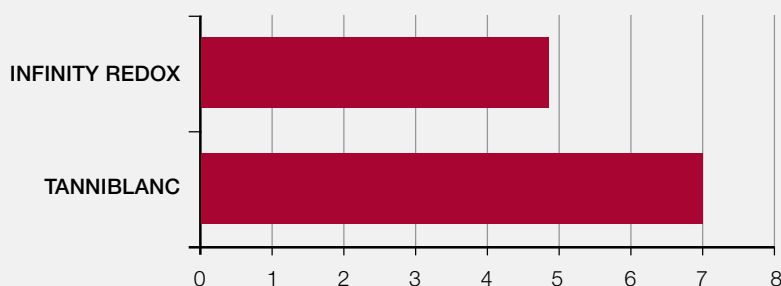
LEVADURAS





CONTROLAR LA TOMA DE ESPUMA

AROMAS, ESTRUCTURA Y PERLAGE

PROTEGER DE LAS OXIDACIONES Y REDUCIR EL SO₂

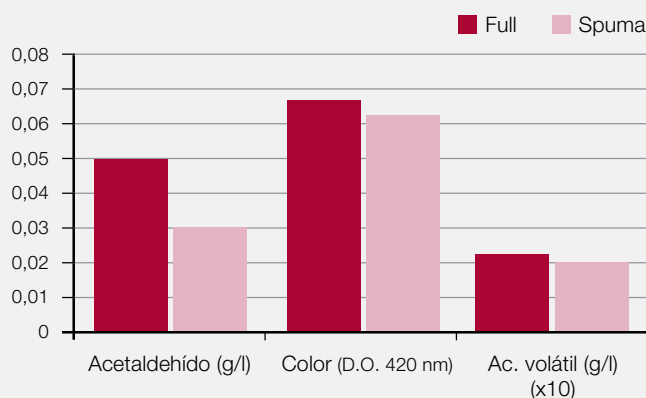
Poder antioxidante del Infinity Redox y Tanniblanco (método TEAC)

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).

ROAD TO BUBBLES

FENDER FEEL

PREPARAR A LA BOTELLA



FERVENS BRIO

PREPARAR EL PIÉ DE CUBA



WYNTUBE SPUMA

GESTIONAR LA
SEGUNDA FERMENTACIÓN



WYNTUBE PROLIFE

PREPARAR EL VINO BASE



FRESCAS BURBUJAS

¡PERLAJE ELEGANTE Y AROMAS EXCELENTES!

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 non 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 remontaje
durante 24 horas al abrigo del aire.

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



Respeten las indicaciones de tiempo para cada fase

LINEA GREEN

FERMENTACIÓN Y TOMA DE ESPUMA



Lisem Green



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 y uso

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

Envases

Bolsas de 500 g.



Fervens Green



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 y uso

20-30 g/hl.

Envases

Bolsas de 500 g.



Nutrigreen



Integrador completo, con cortezas de levadura ecológica. Puede ser utilizado 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 y uso

20-60 g/hl.

Envases

Bolsas de 1 kg.

CLARIFICANTES



Ittiogreen



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 y uso

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

Envases

Bolsas de 500 g.



Gelagreen



Gelatina animal ecológica. En los vinos tintos elimina el exceso de tanicidad, y es adecuado para el acabado de vinos ya afinados.

Dosis y uso

1-20 g/hl.

Envases

Bolsas de 500 g.

GOMA ARÁBIGA



Délite Green



Goma arábica ecológica obtenida de piedras 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. En conclusión, es posible obtener una mejora general del vino aportando una mayor suavidad y equilibrio y acentuando la frescura de los aromas. Cuando se emplea en los vinos espumosos y de aguja reduce las posibles asperezas gustativas y mejora el aspecto del "perlage".

Dosis y uso

30-200 ml/hl.

Envases

Garrafas de 5 kg.

FILTROS

PRECAPAS

Fitofloc™ DC e Fitofloc™ Super



Precapas predispersas con celulosa de fibra gruesa para filtraciones de abrillantado y de acabado respectivamente. Indicadas para la retención de coloides inestables, trabajan fácilmente hasta 6-7 bar de sobrepresión.

Dosis

0,5 kg-2 kg/m².

Envases

Sacos de 5 kg.
Usar inmediatamente después de la apertura.

Fitomix Largo, Fitomix DC e Fitomix Super



Precapas predispersas para filtraciones de desbaste, de abrillantado y acabado respectivamente, a base de celulosa y perlita.

Dosis

0,5 kg-2 kg/m².

Envases

Sacos de 5 kg.
Usar inmediatamente después de la apertura.

Rhocell™ Largo, Rhocell™ DC e Rhocell™ Super



Precapas predispersas con celulosa de fibra corta para filtraciones de desbaste, de abrillantado y acabado respectivamente. Pueden ser utilizadas solas o con perlitas y/o diatomeas.

Dosis

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

Envases

Sacos de 5 kg.
Usar inmediatamente después de la apertura.

Alfatex



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

Dosis

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

Envases

Sacos de 20 kg.

ALUVIONAJE

Filtex 1, Filtex 3, Filtex 7



Coadyuvante de aluvionaje para la formación de capas homogéneas y de porosidad constante que se utilizarán en todo su grosor para una filtración óptima de profundidad. Desde el desbaste hasta el acabado.

Dosis
20-100 g/hl.

Envases
Sacos de 20 kg.

Enorandall



Gama de tierras fósiles para la filtración de desbaste en el acabado antes de los cartuchos finales.

Dosis
50-200 g/hl en aluvionaje.

Envases
Sacos de 18, 20 o 25 kg dependiendo del tipo de tierras fósiles.

Enoperlite



Para las filtraciones en filtros rotativos a vacío y como alternativa a la diatomea en la formación de las precapas en la filtración por aluvionaje. Desde el tratamiento de desbaste de los mostos hasta la filtración de acabado de los vinos.

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

Envases
Sacos de 14, 16, 18 o 25 kg dependiendo del tipo de perlita.

PLACAS FILTRANTES

Strati ZP



Gama de productos con diferentes porosidades para tratamientos que van del desbaste de mostos muy viscosos hasta la filtración esterilizante del vino. Las placas ZP tienen una porosidad controlada, una retención perfecta durante la filtración, ningún tipo de transferencia organoléptica en el mosto o en el vino tratado y un alto rendimiento por hora.

Envases
Cajas de 100 capas 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.





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