



DESPUÉS DE LA
VENDIMIA

CLARIFICACIÓN



MOSAICO

Los instrumentos que perfeccionan su vino

Clarifican y aumentan la estabilidad de los vinos, preservando los aromas y mejorando la estructura. Todo esto es posible con la línea **MOSAICO**.



LIGHT-NO-STRUCK

La justa protección contra el “gusto a luz”

KOLIREX® GO FRESH clarificante específico para reducir drásticamente el contenido de riboflavina y el riesgo de que desarrolle el defecto llamado gusto a luz.

ESTABILIZACIÓN

BATTKILL

La estabilización microbiológica contra bacterias lácticas y brettanomyces

En vinos blancos y rosados y en los vino base para cavas o espumosos evita el desarrollo de bacterias lácticas. En tintos evita el desarrollo de Brettanomyces y estabiliza tras la fermentación maloláctica.

Mr. SILVER

Eliminación del sulfhídrico, sulfuros y mercaptanos.

Cloruro de plata sobre soporte inerte. Para eliminar los defectos de reducción causados.

MER-CAPTA

Eliminación de sulfhídrico, sulfuros y mercaptanos de bajo peso molecular.

Citrato de cobre sobre soporte inerte. Para eliminar los defectos de reducción causados.

AFINADO

HARMONY

Recursos de la levadura al servicio del vino

Todas las ventajas del afinado sobre lías: aporta una mayor suavidad y cuerpo al vino, atenúa las notas herbáceas y mejora las notas afrutadas; mejorando la complejidad y la estructura.

INFINITY y TOP TAN

Taninos de excelencia para el afinado

Infinity Class y Creamy dan cuerpo, plenitud e incrementan la complejidad aromática, el tostado de la madera aporta notas dulces de vainilla, especies, chocolate y café.

Top Tan CR, Top Tan SR y Top Tan SB aportan estructura, limpieza aromática y estabilidad del color.

ACABADO



INFINITY Fruity Red y Fruity White

La solución para el acabado pre-embotellado

Revitaliza los vinos antes de ser embotellados, elimina las sustancias responsables de los olores de reducción, mejora la expresión de los aromas y el equilibrio en la boca.



REDOX LONGEVITY

Protección del vino en la botella

Previene las alteraciones del color y de los aromas del vino embotellado. Específico contra el “gusto a luz”.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

Dosis y uso:

Activar la fermentación maloláctica

ENODOC ML-Fast



Cepa seleccionada de *Oenococcus oeni* para garantizar una fermentación maloláctica segura, mejorar el aroma y el sabor. ML-Fast desarrolla de manera ideal la FML, ya que presenta una óptima adaptabilidad también en condiciones muy críticas, con una rápida multiplicación celular. La FML es muy "limpia" y Enodoc ML-Fast confiere una particular complejidad de aroma y sabor.

1 g/hl

Disponibilidad de protocolos específicos en caso de necesidad bajo solicitud previa.

LATTivante



Al término de la fermentación alcohólica se pueden verificar deficiencias nutricionales desfavorables al desarrollo de las bacterias. LATTivante permite acelerar la multiplicación de bacterias y la absorción de las toxinas producidas por las levaduras. Acelera la cinética de fermentación, evita la proliferación excesiva de diacetilos y acidez volátil, preservando las notas afrutadas y mejorando la estructura global del vino.

20-40 g/hl

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

Dosis y uso:

Evitar la fermentación maloláctica



BATTKILL



Estabilizante a base de quitosano. En vinos blancos y rosados y en los vino base para cavas o espumosos evita el desarrollo de bacterias lácticas.

10-25 g/hl

Dispersar en un poco de agua y añadir a la masa a tratar, homogeneizando con atención.

LISOZINA DC

Controla las bacterias lácticas y contiene la acidez volátil. Esta enzima representa una vía "biológica" para retrasar o contener las bacterias lácticas y para solucionar los problemas de las paradas de fermentación y los incrementos de acidez volátil. Retarda o reduce el empleo de SO₂. Lisozina tiene tanto una aplicación preventiva como una aplicación curativa.

max. 500 ppm

Preparar una solución (1:10) en agua y aplicar a la masa.

ENZIMAS PARA AFINADO

Dosis y uso:

BETAZINA DC



Acelera la lisis celular, liberando a su vez los polisacáridos celulares, en particular las manoproteínas. Los efectos de un afinado sobre lías finas se manifiestan a nivel organoléptico con el aumento de la untuosidad, del volumen y del cuerpo del vino.

3-5 g/hl

Disolver en agua o vino y añadir a la masa con un remontado.

AROMAZINA DC



Intensifica y libera las notas aromáticas varietales en vinos provenientes de uvas ricas en terpenos.

4-6 g/hl

Disolver en agua o vino y añadir a la masa en remontaje. Mantener el contacto con el vino, a una temperatura de al menos 15 °C, hasta obtener el resultado deseado.



conformidad con la norma Reg. UE 203/2012



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



no contiene productos de origen animal



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

1 hl = 100 litros

AFINADO DE LOS VINOS BLANCOS Y TINTOS

Dosis y uso:

Equilibrio entre estructura, aromas, color y longevidad

HARMONY FULL



Para afinado sobre lías que se puede realizar en contenedores de acero, cemento, o madera; fundamentales en los vinos aún astringentes para obtener una mayor redondez, franqueza y amplitud gustativa permitiendo la evolución hacia una complejidad e intensidad de los matices aromáticos.

20-40 g/hl

Para obtener mejores resultados, mantener el producto en contacto con el vino mínimo tres semanas, agitar (o bâtonnage) al menos una vez por semana.

TOP-TAN AR



Producto a base de tanino de uva que confiere estructura, intensifica el aroma, valoriza la complejidad en la boca obteniendo un vino equilibrado y abierto. Al vino blanco le confiere aquellas notas sobresalientes que se buscan en los vinos originales y bien estructurados. En el vino tinto exalta las notas frutales, "abriendo" el aroma y enriqueciéndolo de componentes que van del especiado al tostado.

vino blanco de 2 a 8 g/l

vino tinto de 2 a 10 g/hl

INFINITY CLASS



Tanino extraído del roble que se caracteriza por una gran armonía y elegancia. Acentúa la complejidad aromática y evoca aromas de vainilla, caramelo y café. En la boca mejora el equilibrio general. Se emplea tanto en vinos blancos como en vinos tintos en fase de afinado o acabado. Es muy adecuado para vinos que ya han pasado por madera.

2-8 g/hl

En afinado y acabado

INFINITY CREAMY



Caracteriza a los vinos con un marcado efecto organoléptico. En la nariz acentúa la complejidad aromática que revelan notas o matices de la pastelería, así como de coco y vainilla, típicos de la madera tostada. La impresión que se recibe en la nariz persiste también en la boca y mejora la estructura. En olfacción el aroma es más abierto y, en los vinos tintos, revela toques de frutos rojos.

2-8 g/hl

En afinado y acabado

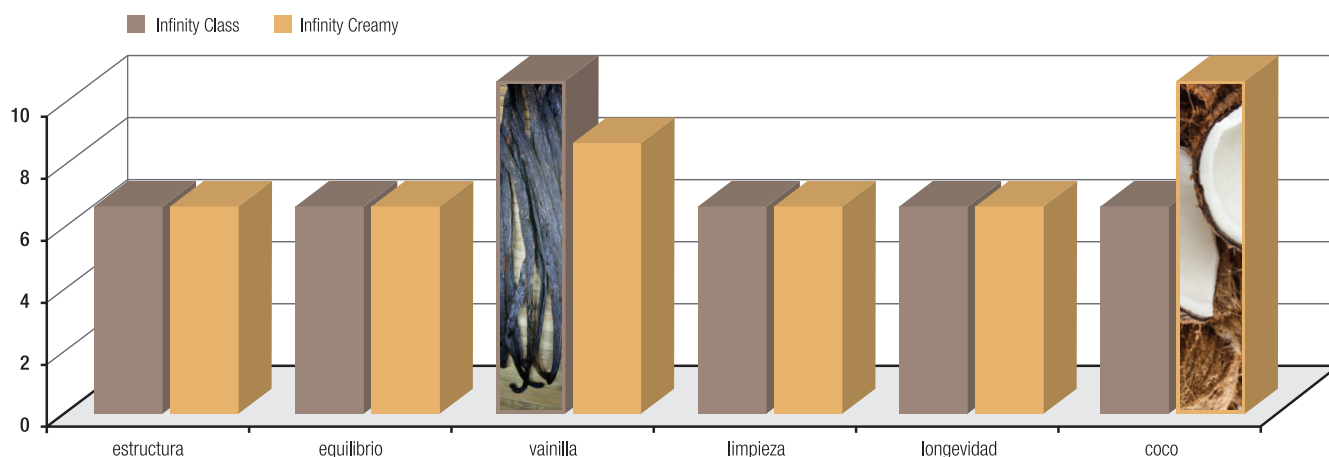
LISEM ENNE



Enriquece el vino desde el punto de vista del sabor y de la estructura durante el afinado. Los resultados obtenidos se pueden apreciar sobre todo en vinos con perfil organoléptico sencillo, por ejemplo, los obtenidos con uvas poco maduras o de producciones con elevados rendimientos.

2-15 g/hl

Para obtener los mejores resultados, mantener el producto en contacto con el vino mínimo dos semanas, agitar (o bâtonnage) al menos una vez por semana.



AFINADO: DEDICADO A LOS VINOS BLANCOS

Dosis y uso:

HARMONY W



Enriquece la estructura y la complejidad en los vinos blancos, poniendo particular atención a la propia armonía y equilibrio gustativo. La fracción fenólica presente protege además de los fenómenos oxidativos y contribuye a la limpieza y frescura de los perfumes.

10-40 g/hl
Mantener el producto en contacto con el vino mínimo tres semanas, agitar (o bâtonnage) al menos una vez por semana.

INFINITY YELLOW



Tanino rico en terpenos y norisoprenoides combinados. Durante el afinado de los vinos blancos y rosados, mejora el perfil sensorial, la frescura y la longevidad.

2-8 g/hl
Mantener el producto en contacto con el vino durante 1-2 semanas. Cuando se utiliza con Aromazina, el contacto debe ser de al menos 3 semanas.

TOP-TAN SB



Tanino de uva con propiedad estructurante y estabilizante. Para el vino blanco que necesite mayor plenitud, cuerpo y armonía gustativa. Protege el patrimonio polifenólico existente durante largo tiempo.

2-10 g/hl
En vino blanco ya trasegado o también en fase avanzada de conservación o en la fase de preembotellado.

TANNIBLANC FLASH



Tanino gálico ideal para proporcionar a los vinos blancos una mayor estructura y preservarlos de fenómenos oxidativos indeseados. No confiere astringencia, mejorando el patrimonio organoléptico del vino tratado.

1-5 g/hl

AFINADO: DEDICADO A LOS VINOS TINTOS

Dosis y uso:

HARMONY R



Específico para vinos tintos y rosados. Aporta estructura y complejidad a los vinos que carecen de cuerpo y carácter. En el tiempo preserva el color de eventuales fenómenos degradantes, sobre todo en caso de vinos procedentes de uvas no perfectamente sanas.

10-40 g/hl
Para obtener mejores resultados, mantener el producto en contacto con el vino mínimo tres semanas, agitar (o bâtonnage) al menos una vez por semana.

TOP-TAN SR



Todas las características de este tanino de uva aumentan el cuerpo y la limpieza de los vinos, mejorando la estructura y la complejidad. Estabiliza el color acelerando la reacción de combinación tanino-antociano.

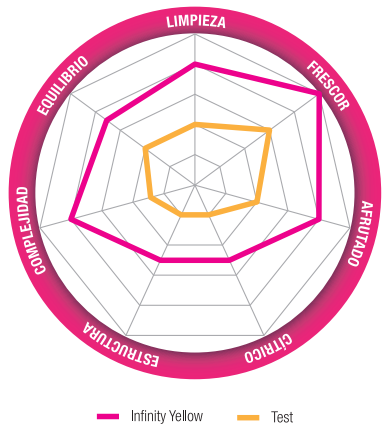
2-15 g/hl
En vino tinto ya trasegado o en avanzada fase de envejecimiento. Las dosis deberán ser más altas cuando se quieran compensar los desequilibrios originados durante la maceración.

TOP-TAN CR



Taninos de pepitas para estabilizar el color, aumentar la estructura y obtener una mejoría durante la evolución del vino. Contribuye, a medio plazo, a las reacciones de polimerización responsables de la suavidad y de la estructura del vino afinado.

2-10 g/hl
En vinos tintos ya trasegados o incluso en fase avanzada de conservación, pero sólo para los que se prevén por lo menos otros 3-4 meses de maduración.



	POR QUÉ	DONDE	CUANDO
HARMONY FULL	Suavidad Equilibrio Complejidad	Blancos Rosados Tintos	Afinado Toma de espuma
HARMONY W	Estructura Suavidad Color	Blancos	Afinado
HARMONY R	Estructura Suavidad Color	Rosados Tintos	Afinado
HARMONY MP	Estructura Estabilidad	Blancos Rosados Tintos	Pre-embotellamiento

OBJETIVOS MODERNOS PARA LA CLARIFICACIÓN DE LOS VINOS

Dosis y uso:

PHYTOKOLL APP



Clarificante exclusivamente de origen vegetal para vinos blancos. Permite alcanzar el incremento de la limpidez, facilita las operaciones de filtración, mejora la limpieza aromática y la estabilización del color, gracias a la eliminación de las fracciones oxidadas y oxidables.

10-30 g/hl

Dispersar en agua al 5-10% y añadir lentamente mientras se agita la masa a tratar.

MOSAICO PROTECT



Para los vinos blancos y rosados donde la fase de clarificación tiene que coincidir con la estabilización y el afinado organoléptico. Los derivados de la levadura son responsables de la atenuación de las notas ácidas y del mayor equilibrio en la boca. La gran reactividad de los derivados de la quitina con los compuestos oxidados, así como con Fe y Cu, permite luchar eficazmente contra los fenómenos oxidativos, restituyendo frescor gustativo, reduciendo las notas amargas y restaurando la adecuada tonalidad del vino.

10-30 g/hl

Verter el producto en agua (1:10) y esperar 30 minutos: el producto se disgrega hinchándose. Agitar y añadir a la masa a tratar. La sedimentación en general ocurre antes de 48 horas.

MOSAICO ROUND



Da brillantez al vino tinto, aumenta su filtrabilidad, corrige los defectos oxidativos del color, atenúa la aspereza tánica y da volumen en la boca. Los derivados de la levadura son activos sobre el perfil tánico y proporcionan un vino más suave y equilibrado. Los derivados de la quitina aseguran la eliminación de las fracciones sujetas al degrado oxidativo, por último, la acción del quitosano reduce los riesgos de contaminación por Brettanomyces con la posterior aparición de aromas fenólicos no deseados.

TOPGRAN+



+fácil +eficaz +potente

Topgran+ es la bentonita que responde a la exigencia de la enología de calidad, para alcanzar la estabilidad proteica y limpidez sin residuos y sin sacrificar los objetivos organolépticos.

30-150 g/hl

Según las necesidades

BENTO.ZERO



Un moderno concepto de clarificación: actúa rápidamente valorizando las características organolépticas del producto a tratar. La preparación es instantánea y requiere una cantidad mínima de agua y pocos minutos para que se hinche.

5-30 g/hl

En el acabado de los vinos tanto blancos como tintos: 5-30 g/hl. Desproteínización: hasta 150 g/hl.

“GREEN” LÍNEA DE CLARIFICANTES PARA LA PRODUCCIÓN DE VINO ECOLÓGICO



Dosis y uso:

GELAGREEN



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

1-20 g/hl

Según la necesidad.

ALBUGREEN



Albúmina de huevo ecológica para la eliminación del exceso de taninos en vinos tintos envejecidos.

1-10 g/hl

Según la necesidad.

ITTIIOGREEN




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

1-5 g/hl

Preparar una solución al 1-2% en agua. Añadir lentamente la solución obtenida al vino manteniendo la masa en agitación.

CLARIFICACIÓN DOS VINOS

	OBJETIVO	PRODUCTO A UTILIZAR	CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO
ESTABILIDAD PROTEICA Y CLARIFICACIÓN	Fácil de usar, sedimentos muy compactos, poder desproteinizante	BENTO.ZERO	Bentonita granular, preparación instantánea, sin sedimentos
	Estabilidad proteica y limpidez	TOPGRAN+	+fácil +eficaz +potente
	Eliminación de las fracciones oxidadas y oxidables	CLARASI VIP	Sin alérgenos
	Eliminación de las fracciones oxidadas y oxidables Estabilidad proteica	PHYTOKOLL APP	La mezcla perfecta de proteína de patata y proteína de guisante
		CLARAPOL VIP	Sin alérgenos
		MOSAICO PROTECT	Tecnología miniTubes
			
LIMPIDEZ	Limpidez de los vinos con dosis mínimas, desproteinización final, estabilidad coloidal	GELBENTONITE BENTOWHITE GEL	Las bentonitas más activas
	Brillantez y reducción de las notas amargas y herbáceas	ITTIIOGREEN	Cola de pescado ecológica
		ITTIOCOLLA S	Cola de pescado
ESTABILIDAD FENÓLICA	Eliminación de polifenoles oxidados y oxidables	DC-POL G	PVPP en miniTubes
	Para el acabado de vinos blancos y tintos con dosis mínimas	KOLIREX P	Bentonita + PVPP, en miniTubes
	Corrección del contenido polifenólico y eliminación de la riboflavina	KOLIREX GO FRESH	Tecnología miniTubes
CLARIFIC. VINOS BLANCOS	Previene y elimina defectos oxidativos en mostos y vinos blancos. Mantiene la frescura del aroma y del gusto.	PHYTOKOLL VIP	De origen vegetal, sin alérgenos
CLARIFICACIÓN DE LOS VINOS TINTOS	Clarificación de vinos jóvenes	ALBAKOLL R	Sin alérgenos
	Corrige los defectos oxidativos del color y mitiga la astringencia tánica. Inhibe el <i>Brettanomyces</i> .	MOSAICO ROUND	Tecnología miniTubes
	Para la eliminación del exceso de astringencia en vinos de crianza	ALBUGREEN	Albúmina de huevo ecológica
ACABADO DE LOS TANNINOS	Para el acabado de vinos jóvenes y de prensa	SOLOGEL	Gelatina líquida
	Eliminación del exceso de tanicidad en los vinos tintos de crianza	GELAGREEN	Gelatina ecológica soluble en agua caliente
		GELATINA ORO	Gelatina en polvo soluble en agua caliente
ELIMINACIÓN DEL COLOR	Para el acabado de vinos blancos y tintos con dosis mínimas	KOLIREX C	Bentonita + carbón en miniTubes
	Corregir los defectos oxidativos del color en vinos blancos	GRANDECO'	Carbón en miniTubes

ESTABILIZACIÓN EN BODEGA

Dosis y uso:



BATTKILL



En vinos blancos y rosados y en los vino base para cavas o espumosos evita el desarrollo de bacterias lácticas. En tintos evita el desarrollo de Brettanomyces y estabiliza tras la fermentación maloláctica. Reduce drásticamente el empleo del SO₂.

10-20 g/hl

Dispersar en un poco de agua y añadir a la masa, homogeneizando con atención. Después de FA para evitar la FML: 10-20 g/hl.
Para estabilizar tras la FML: 20-30 g/hl.
En las bases de espumosos para evitar la FML: 10-20 g/hl.
Para evitar el desarrollo de Brettanomyces: >20 g/hl.



Mr. SILVER



Cloruro de plata sobre soporte inerte. Para eliminar los defectos de reducción causados por el H₂S y los mercaptanos.

15-50 g/hl

Dispersar en agua 1:10, esperar 15 minutos, a continuación mezclar y añadir a la masa a tratar homogeneizando bien.



MER-CAPTA



Citrato de cobre sobre soporte inerte. Para eliminar los defectos de reducción causados por el H₂S y mercaptanos de bajo peso molecular.

5-20 g/hl

Dispersar en agua 1:10, esperar 15 minutos, a continuación mezclar y añadir a la masa a tratar homogeneizando bien.

GOMA ARÁBIGA



Suavidad y Estabilidad

	Suavidad para vinos jóvenes	Suavidad para vinos de crianza	Estabilidad coloidal	Aromas	Perlado
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 el mejor efecto organoléptico	X	XXXX	XX	XXX	XXX
DÉLITE GREEN Goma arábica ecológica para el mejor efecto organoléptico	X	XXXX	XX	XXX	XXX
POLVARABICA Disolución instantánea y extrema filtrabilidad	XX	XXX	XXX	XX	XX
EASYDRY Económico y práctico	X	X	XX	X	XX

ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA

Dosis y uso:

Alcanzar y mantener la estabilidad tartárica

SUPER 40 SPECIAL



Ácido metatartárico puro con un elevado índice de esterificación. Creado para evitar la opalescencia en frío que se crea durante el post-tratamiento.

máx. 10 g/hl

KARMELOSA L



Carboximetilcelulosa en disolución acuosa para la estabilización tartárica de los vinos, impide la formación y el crecimiento de los tártaros de potasio. Independientemente de las condiciones del vino y de la temperatura, no se hidroliza ni se modifica en el tiempo, por lo tanto, su eficacia se mantiene inalterada durante la vida útil del vino.

75-150 ml/hl

Según el grado de inestabilidad del vino. Se emplea en el vino clarificado, limpio y listo para la filtración final.

PRE-EMBOTELLADO

Revitalizar tus vinos. Aumentar la textura, el cuerpo y la persistencia en el tiempo

INFINITY FRUITY WHITE



Tanino para revitalizar los vinos blancos. Empleado en el acabado y preembotellado, da gran limpieza olfativa, con la eliminación de sustancias responsables de olores de reducción y el restablecimiento, al menos parcial, del equilibrio de óxido-reducción. En boca, la estructura mejora en términos de equilibrio y persistencia. En muchos vinos se percibe claramente un aumento de la sapidez, con un retrogusto largo y persistente.

2-8 g/hl

Se puede usar también justo antes del embotellado.

INFINITY FRUITY RED



Tanino para revitalizar los vinos tintos. Se emplea en el acabado y en el preembotellado. Aleja las moléculas que enmascaran los aromas del vino, restableciendo la limpieza y liberando impresiones olfativas que dan lugar a notas aromáticas de fruta y confitura. La estructura en boca resulta mejor ya que adquiere un mayor equilibrio con un retrogusto largo y persistente.

2-8 g/hl

Se puede usar también justo antes del embotellado.

HARMONY MP



Manoproteínas de inmediata disponibilidad para incrementar la estabilidad, la plenitud y la complejidad del vino. Permite de colmar en breve tiempo posibles carencias organolépticas.

1-8 g/hl

Proteger los vinos en botella

REDOX LONGEVITY



Previene las alteraciones aromáticas y cromáticas del color de los vinos en botella. Específico contra el "gusto a luz".

5-20 g/hl

Se emplea antes de la filtración final. Se recomienda comprobar el IF del vino después de la adición.

SUPER REDOX



Para la estabilización del color y para el cuidado de productos oxidados. Es eficaz en el caso de la "quiebra férrica" y como enérgico anti-flora.

5-10 g/hl

Las dosis deberán aumentar para los vinos sensiblemente oxidados.

TOMA DE ESPUMA

Los aromas y la seguridad de la fermentación

FERVENS GREEN

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



BRIO

Se usa durante la segunda fermentación, en botella o en autoclave, aportando una variedad aromática y un gusto cremoso al paladar. La producción de riboflavina es muy baja esto permite la utilización de botellas de vidrio transparente.



SLB

Desarrolla apreciables notas frutales de agradable finura, los aromas además se presentan limpios ya que no hay producción de H₂S. SLB es el punto de encuentro entre la calidad del resultado final y la rentabilidad del tratamiento.



PRO 6

Ampliamente utilizado en "Prosecco" y en la toma de espuma de vinos de aguja y espumosos de calidad. Fermenta bien en un intervalo de temperaturas amplio. Los vinos acabados presentan unas notas marcadas de fruta y flores y una limpieza tanto aromática como gustativa.



ENODOC BM-04

Posee características únicas de resistencia a la presencia de alcohol y sulfuroso, presión y bajas temperaturas. Sus cualidades cinéticas lo rinden interesante en la producción de vinos de aguja y espumosos, tanto en botella como en autoclave. Aporta al vino una vez acabado aromas elegantes y agradables, con perlado fino y persistente.



ENODOC BV-03

Indicado para la fermentación primaria y la toma de espuma. Potencia los aromas primarios de los vinos también en la toma de espuma.



OBTENER EL MEJOR RESULTADO EN TOMA DE ESPUMA

Dosis y uso:

POLIMERSEI

La superficie de contacto es una herramienta eficiente para detoxificar el vino base. Teniendo Polimersei en contacto con la masa durante 24-48 horas, se obtiene la adsorción de los ácidos grasos a media cadena y se prepara el vino base para la toma de espuma.



40-80 g/hl

POLIFERM P

Coadyuvante, en forma miniTubes, para la re-fermentación en autoclave. Optimizando el rendimiento de la levadura se obtiene una mayor frescura y limpieza aromática y una cinética fermentativa constante.



20-50 g/hl



wynTUBE ALERT

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



30-50 g/hl

INFINITY YELLOW

Enriquece el bagaje sensorial donándole frescura y longevidad.



2-8 g/hl, en el inicio de la segunda fermentación

HARMONY FULL

Añadiéndolo durante la refermentación ayuda a obtener la espuma perfecta tan anhelada.



20-40 g/hl

Toma de espuma: protocolo de aclimatación de la levadura (100 l de vino, alcohol 9.5-11.5%)

1 REHIDRATACIÓN DE LEVADURA

25 g de levadura + 15 g de **wynTube Prepara** en 0,5 l de agua

wynTube Prepara
Protege la levadura del alcohol y de la presión.

2 ACLIMATACIÓN AL ALCOHOL

0,5 l (levadura rehidratada) + 0,5 l (vino) + 0,5 l (H₂O) + 105 g (azúcar) + 0,5 g **wynTube Full** (30 g/hl)

O **wynTube Alert** para evitar el desarrollo de bacterias lácticas.

Azúcar = 70 g/l; alcohol 3.2-3.8%

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

1,5 l (mezcla aclimatada) + 1,5 l (vino) + 1 l (H₂O) + 115 g (azúcar) + 1,2 g **wynTube Full** (30 g/hl)

Azúcar = 55 g/l; alcohol 4.8-5.7%

T = 20–22 °C durante 12 – 15 horas, o hasta que no haya empezado la fermentación

4 l (mezcla aclimatada) + 4 l (vino) + 2,5 g **wynTube Full** (30 g/hl)

Azúcar = 27 g/l; alcohol 7.2-8.6%

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

3 TOMA DE ESPUMA

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

T = 20 – 22 °C

Usar **wynTube 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



DESPUÉS DE LA **VENDIMIA**



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