



Martin
Vialatte
œnologie

**CATALOGO
PRODUCTOS ENOLOGICOS**

CATALOGO VINOS TRANQUILOS

INDICE

ANTISEPTICOS	2
ENZIMAS	4
LEVADURAS	6
ACTIVADORES DE FERMENTACION ALCOHOLICA	10
BACTERIAS MALOLACTICAS.....	12
ACTIVADORES DE FERMENTACION MALOLACTICA.....	13
CLARIFICACION DE MOSTOS	14
CLARIFICACION	15
PROTEINAS VEGETALES (NO OGM)	18
TANINOS	19
TROZOS DE ROBLE ENOLOGICOS	21
ASOCIACION DE TANINOS Y LEVADURAS INACTIVADAS.....	24
ESTABILIZANTES.....	25
GAMA DE BENTONITAS	25
GAMA DE LAS GOMAS ARABIGAS.....	26
OTROS ESTABILIZANTES	27
CARBONES ENOLOGICOS	28
DESACIDIFICANTES – ACIDIFICANTES	29
CONSERVADORES	30
PRODUCTOS ALCOHOL.....	30
ADYUVANTES.....	30

	Aplicación	Presentación
ANTISEPTICOS		
Baktol P	Metabisulfito de potasio puro. Antiséptico - Antioxidante – Antioxidásico.	1 kg ; 25 kg

Baktol	Solución de Bisulfito de potasio. Antiséptico – Antioxidante – Antioxidásico.					
Concentración g / L	1 litro	5 litros	10 litros	20 litros	120 litros	1 000 litros
50		X	X			
80				X	X	X
100	X	X	X	X		X
150	X	X	X	X		X
180			X	X		X
200			X			X

Sulfossil	Solución de bisulfito de amonio. Sulfitado de mostos y activación de la fermentación.					
Concentración g / L	1 litro	5 litros	10 litros	20 litros	120 litros	1 000 litros
50		X	X			
100		X	X	X	X	X
150	X	X	X		X	X
200	X	X	X	X		X
400		X		X		X
600				X		X

	Aplicación	Presentación
Baktossol 225	Bisulfito de potasio y amonio. Antiséptico – Limpieza de las barricas.	1 L ; 5 L ; 10 L
Acetox Vin Rouge	Metabisulfito de potasio - tanino Conservación de los vinos tintos.	1 kg
Acetox Vin blanc	Metabisulfito de potasio - tanino Conservación de los vinos blancos.	1 Kg
Efferbaktol 2 y 5 granulés	Granulados efervescentes de metabisulfito potásico. En dosis de 2 g de SO ₂ puro. En dosis de 5 g de SO ₂ puro.	Estuche de 40 bolsitas Estuche de 25 bolsitas
Efferbaktol 50 granulés	Granulados efervescentes de metabisulfito potásico. dosis de 50 g de SO ₂ puro.	125 g
Efferbaktol 100 granulés	Granulados efervescentes de metabisulfito potásico. dosis de 100 g de SO ₂ puro.	250 g
Efferbaktol 400 granulés	Granulados efervescentes de metabisulfito potásico. dosis de 400 g de SO ₂ puro.	1 kg
Bactolyse Lysozyme	Preparación pura de lisozima.	500 g

	Aplicación	Presentación
ENZIMAS DEPECTIL		
MP+	<i>Preparación específica para la optimización y la liberación de los aromas varietales, y mejora el prensado y la clarificación.</i> <i>Formula granulada</i>	100 g
Clarification	<i>Preparación específica para la clarificación de mostos ricos en pectinas.</i> <i>Formula líquida</i>	250 mL (para 50 o 250 hL) 1L ; 5L
Clarification FCE (Con baja actividad cinamil esterasa)	<i>Preparación específica para la clarificación de mostos blancos ricos en pectinas.</i> <i>Formula granulada</i>	100 g 250 g
EasyCLAR 32 FCE (Con baja actividad cinamil esterasa)	<i>Preparación específica para el desfangado de los mostos blancos y rosados difíciles a clarificar.</i> <i>Formula granulada</i>	100 g
Extraction	<i>Preparación específica para la extracción de los polifenoles.</i> <i>Formula líquida</i>	250 ml (para 50 o 250 hL) ; 1 L ; 5L
Extraction FCE (Con baja actividad cinamil esterasa)	<i>Preparación específica para la extracción de los antocianos y los polifenoles.</i> <i>Formula granulada</i>	100 g ; 250 g
Extra-Garde FCE (Con baja actividad cinnamoyl-esterase)	<i>Preparación específica para la elaboración de vinos de guarda.</i> <i>Formula granulada</i>	100 g ; 250 g

	Aplicación	Presentación
ENZIMAS DEPECTIL (sigue)		
Thermo 1-2	<i>Preparación específica para la termovinificación para añadir en dos tiempos : sobre vendimia y en fase líquida. Mejora de la extracción y del rendimiento del prensado</i>	2 x 1 L
Ar	<i>Preparación específica para mejorar la liberación de los constituyentes aromáticos. Formula granulada</i>	100 g
Elevage (Preparación concentrada en β glucanase) (Con baja actividad cinamil esterasa)	<i>Preparación específica para la crianza sobre lías y mejorar la filtrabilidad. Formula granulada</i>	100 g
Pectilyse White	<i>Clarificación de mostos blancos y rosados. Formula granulada</i>	500 g
Pectilyse Red	<i>Extracción de compuestos fenólicos de uvas. Formulada granulada</i>	500 g

	Aplicación	Presentación
LEVADURAS VITILEVURE		
B Cepa Pasteur 977-C1108	La <i>levadura finalizadora</i> .	0,5 kg
C Cepa M1157	La <i>levadura starter</i> .	0,5 kg
BC	Arranque <i>rápido</i> y fin de <i>fermentación asegurado</i> .	0,5 kg ; 10 kg
MO5 Cepa L14090	La levadura para los <i>vinos blancos</i> (crianza sobre lías) y <i>moscateles</i> Aporta <i>untuosidad y redondez</i> .	0,5 kg
Sauvignon Cepa MV94017	La levadura <i>específica de la variedad sauvignon</i> (revelación de los aromas de cassis, frutos exóticos).	0,5 kg

	Aplicación	Presentación
LEVADURAS VITILEVURE (sigue)		
EC 1118	Implantación garantizada por una fermentación rápida sobre vinos blancos y rosados.	0,5 kg
Multiflor	Asociación de levaduras. Revela la fineza aromática y asegura la fermentación sobre mostos con alto potencial alcohólico.	0,5 kg
KD Cepa R2	La levadura que intensifica la tipicidad de los vinos blancos y rosados.	0,5 kg
DV 10 Cepa DV10	Exito y fineza de los vinos de base y de las tomas de espuma . Vinos blancos o rosados carentes en elementos nutritivos – Variedades aromáticas.	0,5 kg
Quartz	Seleccionada en una propiedad en Champagne donde se practica la agricultura biodinámica para la elaboración de vinos espumosos o la refermentación después de una parada. Seguridad fermentativa. Calidad organoléptica.	0.5 kg
LB Blanc Cepa MV95020	Para la elaboración de vinos blancos aromáticos en toda seguridad.	0,5 kg
LB Rosé Cepa MV95017	Para vinos rosados afrutados y equilibrados.	0,5 kg
LB Rouge Cepa MV95034	Para vinos tintos afrutados y con cuerpo.	0,5 kg ; 10 kg
Primeur Cepa MV93011	La levadura de los vinos tintos jóvenes.	0,5 kg

	Aplicación	Presentación
LEVADURAS VITILEVURE (sigue)		
Grenache Cepa L3574	Buena resistencia al alcohol. Revela las características de la variedad de uva.	0,5 kg
MT	La levadura de los vinos tintos destinados al envejecimiento para extracción y conservación del color.	0,5 kg ; 10 kg
M83 Cepa M11C	Buena resistencia al alcohol Expresión aromática con sabor a fruta (frutas rojas) y varietal Adaptada a las cepas meridionales.	0,5 kg
MVO 3.001	Para la elaboración de vinos tintos de alta calidad, complejos, intensos y armonicos. Particularmente adaptada al proceso de maceración prefermentativa en frio.	0,5 kg ; 10 kg
VITILEVURE ELIXIR	Levadura híbrida para vinos blancos y rosados aromáticos. Revelación de los tioles y producción de compuestos con notas afrutadas y florales	0,5 kg





	Aplicación	Presentación
LEVADURAS VITILEVURE (sigue)		
SYRAH Cepa MV92081	Fermentación rápida, gran resistencia al alcohol, revelación de los aromas de frutas rojas y especias.	0,5 kg
CSM Cepa L6885	La levadura de los vinos tintos de guarda , especialmente Cabernet, Tempanillo.	0,5 kg
GY Cepa L2425	Afrutado y suavidad de los vinos tintos, extracción de color , recomendada sobre Gamay, Pinot noir.	0,5 kg
Albaflor Cepa 70S1	La levadura de los vinos blancos jóvenes , produce aromas de frutas y flores blancas.	0,5 kg
Chardonnay Cepa MV95203	Para los vinos de variedad chardonnay, fineza y complejidad aromática.	0,5 kg
58W3 Cepa 58W3	Para insistir sobre las notas florales y especiadas de los vinos blancos aromáticos.	0,5 kg

	Aplicación	Presentación
ACTIVADORES DE FERMENTACION ALCOHOLICA		
Vitiamine	Vitamina B1 – Fosfato diamónico.	1 kg ; 25 kg
Vitiamine 2	Vitamina B1 – Sulfato de amonio.	1 kg ; 25 kg
Actiferm Organic	Activador sin sales de amonio, únicamente a base de levaduras inactivadas, ricas en nutrientes.	1 kg
Actiferm	Vitamina B1 - Sales de amonio – Levaduras nutritivas inactivadas – Elementos de soporte y detoxificantes.	1 kg ; 5 kg ; 20 kg
Actiferm 1-2	Activador completo. <i>Favorece la multiplicación de las levaduras y un arranque rápido de la fermentación. Aumenta la resistencia al alcohol de las levaduras y acelera el final de fermentación.</i>	1 kg ; 5 kg ; 40 kg
Actiferm MFC	<i>Regulador de la fermentación alcohólica para mostos clarificados que no presentan carencias de nitrógeno.</i>	1 kg
Actiferm MVR	<i>Activador específico para vinos tintos.</i>	1 kg ; 5 kg



	Aplicación	Presentación
ACTIVADORES DE FERMENTACION ALCOHOLICA (SIGUE)		
PREFERM	Bio-reactivador de levaduras enológicas. <i>Utilizar en rehidratación. Mejora la implantación y la viabilidad de las levaduras.</i>	1 kg
Corteza de levadura	Prevención y tratamiento de las paradas de fermentación.	500 g
Tiamina	Prevención de las paradas de fermentación.	Bolsa : 20 g
Sulfato de amonio	Prevención de las paradas de fermentación.	1 kg ; 25 kg
Fosfato diamonico	Prevención de las paradas de fermentación.	1 kg ; 25kg



	Aplicación	Presentación
BACTERIAS MALOLACTICAS VITILACTIC		
Starter BLO1 <i>Oenococcus oeni</i>	Bacterias malolácticas BLO1 para vinos blancos ácidos.	25 g ; 100 g ; 500 g
F <i>Oenococcus oeni</i>	Bacterias malolácticas listas para su empleo. FML rápida para vinos tintos (incluso muy difíciles) y vinos blancos poco ácidos.	Dosis para : 2,5 hL ; 25 hL ; 100 hL ; 250 hL
XL <i>Oenococcus oeni</i> + activador	Kit de inoculación maloláctica necesitando una etapa previa de aclimatación (tecnología 1-Step) para una fermentación maloláctica rápida y segura de los vinos blancos, tintos o rosados sin parámetros analíticos limitantes.	Dosis para : 50 hL ; 250 hL
H+ <i>Oenococcus oeni</i> + activador	Kit de inoculación maloláctica necesitando una etapa previa de aclimatación (tecnología 1-Step) para una fermentación maloláctica rápida y segura de los vinos blancos o rosados con pH bajo, vinos tintos de graduación elevada, fermentación en baja temperatura.	Dosis para : 50 hL ; 250 hL
Vitilactic Primeur	Elaboración de vinos jóvenes.	Dosis para 250 hL



	Aplicación	Presentación
ACTIVADORES DE FERMENTACION MALOLACTICA		
Malovit	<p>Levaduras inactivadas – Elementos de soporte. Para acelerar y asegurar la fermentación maloláctica.</p>	<p>500 g (dosis para 25 hL) 5 kg (dosis para 250 hL)</p>
Malovit B	<p>Activador específico para realizar fermentaciones malolácticas en vinos blancos o durante condiciones difíciles.</p>	<p>500 g (dosis para 25 hL) 2,5 kg (dosis para 125 hL)</p>
PRELACTIC	<p>Bio-reactivador de bacterias lácticas enológicas. Utilizar en rehidratación. Mejora la implantación y la supervivencia de las bacterias lácticas seleccionadas.</p>	<p>0,5 kg</p>

	Aplicación	Presentación
CLARIFICACION DE MOSTOS		
Polycase	Complejo a base de caseína soluble y de PVPP Eliminación de los polifenoles oxidados y oxidables.	5 kg
Polygreen 	Complejo sin caseína sustituto de Polycase, Polypresse y Deltaclar. Eliminación de los polifenoles oxidados y oxidables.	1 kg ; 5 kg ; 10 kg
Deltaspeed AF 	Complejo sin caseína. Tratamiento de los mostos contra la oxidación Eliminación de los polifenoles oxidados et oxidables. Facilidad de aplicación. Caida rápido.	1 kg ; 10 kg
Casesol	Caseína soluble. Eliminación de los compuestos polifenólicos oxidados y oxidables.	1 kg ; 5 kg ; 25 kg
Clarisol 	Complejo sustituto a la caseína. Gran eficacia por lo que respecta a la eliminación de los compuestos polifenólicos oxidados y oxidables.	1 kg ; 5 kg ; 15 kg
Polypresse	Asociación a base de caseína soluble, PVPP, bentonita y gelatina. Elimina los polifenoles oxidados y los aspectos astringentes sobre mostos blancos y rosados.	5 kg ; 15 kg
Polypresse AF 	Complejo sin caseína, sustituto del Polypresse. Eliminación de los polifenoles oxidados y los aspectos astringentes sobre mostos blancos y rosados.	5 kg

	Aplicación	Presentación
CLARIFICACION		
Gélatine extra	Gelatina soluble en caliente. Clarificación y afinado de los grandes vinos.	1 kg
Gélisol	Gelatina líquida o polvo. Gelatina débilmente hidrolizada Cola para vinos finos.	1 L ; 5 L ; 10 L 20 L ; 1000 L Polvo : 1 kg
Albuminocol	Gelatina líquida Clarifica y suaviza los vinos tintos con estructura agresiva.	1 L ; 10 L ; 20 L ; 1000 L
Affinocol	Gelatina líquida específica para la clarificación y el suavizado de los vinos tintos afrutados de estructura media.	20 L
Colle BDX	Gelatina líquida. Clarifica y suaviza los vinos tintos.	1 L ; 5 L ; 20 L
Solugel	Gelatina soluble en frío. Elimina los taninos más duros.	25 kg
Gelatine líquida	Clarificación de los vinos blancos. Eliminación de los taninos indeseables de los vinos tintos.	20 L ; 1000 L
Cristaline	Cola de pescado en polvo. Afina los caracteres organolépticos y mejora la limpidez y la filtrabilidad.	200 g ; 1 kg

	Aplicación	Presentación
CLARIFICACION (sigue)		
Ovocol	Albúmina de huevo atomizada. Afina y respeta los grandes vinos tintos.	1 kg
Ovocol L	Albúmina de huevo líquida. Afina y respeta los grandes vinos tintos.	1 L
Qalisol 	Mezcla de diferentes gelatinas de pescado. Clarifica, afina y respeta los grandes vinos tintos.	1L, 5L, 20L
Gel de sílice	Sol de sílice coloidal. Clarificación de los vinos en asociación con Gelisol.	1 L ; 5 L ; 10 L ; 20 L ; 1000 L
Polycase	Complejo a base de caseína y de PVPP. Eliminación de los compuestos polifenólicos oxidados y oxidables.	5 kg
Polygreen 	Complejo sin caseína. Sustituto de Polycase, Polypresse y Deltaclar. Eliminación de los polifenoles oxidados y oxidables.	1 kg ; 5 kg ; 10 kg
Aquacol	Clarificación y suavidad de los vinos.	1 L ; 5 L ; 20 L ; 1000 L
PRZ	Asociación de clarificantes protéicos y minerales. Clarificación y suavizado de los vinos tintos (vinos de gota y vinos de prensa).	1kg ; 5 kg

	Aplicación	Presentación
CLARIFICACION (sigue)		
<p>PRZ Ultra</p>	<p>Asociación de clarificantes protéicos y minerales. Clarificación y suavizado de los vinos tintos. Respeto los aromas de los vinos y revela su redondez.</p>	<p>5 kg</p>
<p>PRZ AF</p> 	<p>Asociación de clarificantes protéicos y minerales. Clarificación y suavizado de los vinos tintos. Respeto los aromas de los vinos y revela su redondez.</p>	<p>1 kg ; 5 kg</p>
<p>Polypresse</p>	<p>Asociación a base de caseína soluble, PVPP, bentonita y gelatina. Elimina los polifenoles oxidados y los aspectos astringentes sobre mostos y vinos blancos y rosados.</p>	<p>5 kg ; 15 kg</p>
<p>Polypresse AF</p> 	<p>Complejo sin caseína, sustituto del Polypresse. Eliminación de los polifenoles oxidados y los aspectos astringentes sobre mostos y vinos blancos y rosados.</p>	<p>5 kg</p>

	Aplicación	Presentación
PROTEINAS VEGETALES		
ProVgreen MUST 	<p>Sin Gluten. Clarificación rápida y eficaz de mostos.</p>	2,5 kg
ProVgreen RED 	<p>Sin Gluten. Clarificación y suavizado de los vinos tintos de estructura débil a media.</p>	2,5 kg ;

	Aplicación	Presentación
TANINOS		
Tanigal	Tanino de agallas. Recomendado para el encolado de los mostos y vinos blancos y rosados.	1 kg ; 25 kg
Tanixel	<i>Formula granulada.</i> Tanino de castaño para el encolado de los vinos tintos y rosados.	1 kg ; 12,5 kg
Vitanil VR	<i>Formula granulada.</i> Estabiliza la materia colorante de los vinos tintos. Límita los fenómenos de oxidación.	1 kg ; 10 kg
Vitanil AS	Mezcla de taninos seleccionados para los vinos tintos.	5 kg
Vitanil AJ11	<i>Formula granulada.</i> Estabiliza la materia colorante de los vinos tintos.	1 kg, 5 kg
Vitanil B	<i>Formula granulada.</i> El tanino de los vinos blancos.	1 kg
Vitanil OAK	Tanino de roble. Equilibrio y armonía del vino a lo largo de su envejecimiento.	500 g, 25 kg

	Aplicación	Presentación
TANINOS (sigue)		
Sublitan Vinif	Asociación a base de tanino de uva. Estabilización de la materia colorante y estructura de los vinos tintos.	1 kg ; 5 kg
Subliwhite	Mezcla a base de taninos proantocianídicos. Vinificación de los vinos blancos. Protege el color, disimula el verdor, destaca los aromas, aporta redondez.	1 kg ; 5 kg
Subli'Oak	Taninos de roble de alta gama. Taninos EXPRESIÓN y REDONDEZ para la crianza de los vinos. Desarrolla la complejidad aromática de los vinos.	500 g
Taniraisin	Tanino de hollejo de uva. <i>Formula granulada.</i> Para la clarificación y la estabilización del vino.	500 g
Tanipepin	Puro tanino de semilla de uva. <i>Forma granulada.</i> Equilibrio y armonía del vino a lo largo de su envejecimiento.	500 g

	Aplicación	Presentación
TROZOS DE ROBLE ENOLOGICOS		
CHIPS ØNOCHÊNE FRUITY FR	Copos de roble francés, calidad ØNOCHENE FRUITY. <i>Realzan los aromas varietales, aportan volumen y persistencia en boca. Estabilizan el color del vino.</i>	Bolsa de 25 kg (5x5 kg) Bolsa de 10 kg (2x5 kg)
CHIPS ØNOCHÊNE FRUITY US	Copos de roble americano, calidad ØNOCHENE FRUITY. <i>Realzan los aromas varietales, suavizan los taninos más duros, aportan volumen en boca y redondez.</i>	Bolsa de 25 kg (5x5 kg) Bolsa de 10 kg (2x5 kg)
CHIPS ØNOCHENE SWEETY FR	Copos de roble francés, calidad ØNOCHENE SWEETY. <i>Aportan sucrosidad, estructura y volumen en boca. Notas a vainilla y a especias.</i>	Bolsa de 25 kg (5x5 kg) Bolsa de 10 kg (2x5 kg)
CHIPS ØNOCHENE SWEETY US	Copos de roble americano, calidad ØNOCHENE SWEETY. <i>Aportan sucrosidad y volumen en boca, notas a coco, moka, caramelo y vainilla.</i>	Bolsa de 25 kg (5x5 kg) Bolsa de 10 kg (2x5 kg)
MICROSTAVES ØNOCHENE SWEETY FR	Microduelas de roble francés, calidad ØNOCHENE SWEETY. <i>Aportan sucrosidad, estructura y finura aromática, con notas a vainilla, tostados y especias.</i>	Bolsa de 10 kg (2x5 kg)
MICROSTAVES ØNOCHENE SWEETY US	Microduelas de roble americano, calidad ØNOCHENE SWEETY. <i>Aportan sucrosidad y finura aromática, con notas a coco, moka, vainilla y caramelo.</i>	Bolsa de 10 kg (2x5 kg)

	Aplicación	Presentación
TROZOS DE ROBLE ENOLOGICOS (sigue)		
CHIPS ØNOCHENE COMPLEXITY FR	Copos de roble francés, calidad ØNOCHENE COMPLEXITY. <i>Aportan complejidad aromática y estructura. Notas a madera, chocolate y caramelo.</i>	Bolsa de 25 kg (5x5 kg) Bolsa de 10 kg (2x5 kg)
CHIPS ØNOCHENE COMPLEXITY US	Copos de roble americano, calidad ØNOCHENE COMPLEXITY. <i>Aportan complejidad aromática y volumen. Notas a madera, chocolate, moka y caramelo.</i>	Bolsa de 25 kg (5x5 kg) Bolsa de 10 kg (2x5 kg)
Ministaves ØNOCHENE SWEETY US	Miniduelas de roble francés, calidad ØNOCHENE SWEETY. <i>Producto para la crianza. Aportan finura, elegancia, estructura y complejidad aromática, con notas mentoladas, a vainilla, tostados, especias...</i>	Bolsa de 25 kg (5x5 kg)
Ministaves ØNOCHENE SWEETY FR	Miniduelas de roble americano, calidad ØNOCHENE SWEETY. <i>Producto para la crianza. Aportan finura, elegancia, sucrosidad y complejidad aromática, con notas a vainilla, caramelo, coco y moka.</i>	Bolsa de 25 kg (5x5 kg)
Kit Barrique ØNOCHENE SWEETY FR	Miniduelas de roble francés, calidad ØNOCHENE SWEETY, sarta de 24. <i>Concebidas especialmente para las barricas, aumentan el potencial aromático y refuerzan la sucrosidad y el volumen en boca.</i>	Unidad
Kit Barrique ØNOCHENE SWEETY US	Miniduelas de roble americano, calidad ØNOCHENE SWEETY, sarta de 24. <i>Concebidas especialmente para las barricas, aumentan el potencial aromático y refuerzan la sucrosidad y el volumen en boca.</i>	Unidad

	Aplicación	Presentación
LOS BLENDS D'OENOCHENE		
BLEND N°11	Aporta complejidad aromática, volumen y sucrosidad. <i>Esta formulación hace que el perfil aromático evolucione hacia notas más maduras: frutas exóticas y fruta cocinada. Su tacto envuelve el paladar.</i>	Bolsas de 10kg (2 x5kg))
BLEND N°12	Realza el perfil varietal. <i>Esta formulación refuerza la expresión aromática varietal y aporta volumen y persistencia en boca.</i>	Bolsas de 10 kg (2x5 kg)
BLEND N°21	Realza el afrutado del vino y aporta redondez y volumen en boca.	Bolsas de 10kg (2 x5kg)
BLEND N°22	Uvas con problemas de maduración. <i>Formulación que realza el afrutado y aporta volumen en boca. Corrige el carácter herbáceo y los taninos verdes.</i>	Bolsas de 10 kg (2x5 kg)
BLEND N°30	Aporta un perfil a madera y realza el afrutado del vino, el volumen y la sucrosidad en boca.	Bolsas de 10 kg (2x5 kg)

	Aplicación	Presentación
ASOCIACION DE TANINOS Y LEVADURAS INACTIVADAS		
Amplitan VR	<i>Estructura y redondez de los vinos tintos.</i>	1 kg

	Aplicación	Presentación
ASOCIACIÓN A BASE DE LEVADURAS INACTIVADAS		
Ampli SWEET	<i>Desarrolla la sucrosidad y el voumen en boca</i>	1 kg
Ampli FRUIT	<i>Resfuerza el frescor y el afrutado del vino, aportandole redondez.</i>	1 kg

	Aplicación	Presentación
ESTABILIZANTES		
Gama de bentonitas		
Electra	Bentonita calcica activada Presentación en polvo.	1 kg ; 5 kg ; 25 kg
Granula	Bentonita sódica activada Presentación en granulado.	1 kg ; 5 kg ; 25 kg
Optibent	Bentonita especialmente formulada por su baja tasa de liás.	1 kg ; 5 kg ; 25 kg
Miracol	Bentonita fuertemente activada para una desproteínización difícil. Facilita la filtración.	1 kg ; 25 kg
Calcica	Bentonita calcica natural. Presentación en polvo. Clarificación rápida, muy bajo volúmen de liás.	25 kg
Bentogel	Bentonita – Gelatina. Desproteínización de los vinos, clarificación rápida, liás bien compactas.	1 kg
Efficol	Bentonita seleccionada. Preservación de la capacidad espumante de los vinos de base. Desproteínización eficaz de los vinos de base.	1 kg ; 25 kg
Bentotest VR	Reactivo para las proteínas. Determinación de las dosis de tratamiento con bentonita. Especial para vinos tintos.	250 mL
Bentotest VB	Reactivo para las proteínas Determinación de las dosis de tratamiento con bentonita. Especial para vinos blancos	250 mL
Immuno Test [™]	Kit de detección específica de las proteínas inestables. Determinación de dosis de bentonita.	Kit de 10 o Kit de 100 tests

	Aplicación	Presentación
Gama de las gomas arábicas		
Filtrostabil	Solución de goma arabiga. 100% acacia verek. Conforme al codex. Estabilidad coloidal de los vinos.	1L ; 5 L ; 10 L ; 20 L ; 1000 L
Filtrostabil poudre	Goma arabiga en forma de jinos granulos. Disolución instantánea. 100% acacia verek. Estabilidad coloidal de los vinos.	1 kg ; 25 kg
Superfiltrostabil	Solución de gomas arabigas seleccionadas (Acacias verek y seyal). Estabilidad coloidal de los vinos.	20 L ; 1000 L
Supernéostabil	Soluciones de goma arabiga (acacia seyal). Estabilidad coloidal de los vinos	20 L ; 1000L
Gomixel	Solución de goma arabiga (líquida o polvo). Permite la filtración antes del embotellado. Estabilidad coloidal de los vinos.	1 L ; 5 L ; 10L ; 20 L ; 909 L Polvo : 1 kg
Duogom	Asociación de diferentes cualidades de gomas arabigas. Aporta estabilidad y redondez al vino.	20 L, 1000 L

	Aplicación	Presentación
Otros Estabilizantes		
Pronif	Goma arabiga seleccionada – Acido metatártrico. <i>Estabilización de los vinos tintos.</i>	1 kg
V40	Acido metatártrico. <i>Retarda las cristalizaciones tartáricas.</i>	500 g ; 1 kg ; 5 kg ; 25 kg
V 33		1 kg
Cristab GC	Goma de Celulosa. <i>Estabilización tartárica.</i>	5 L ; 20 L ; 1000 L 1 kg
PVPP	<i>Suavizado de los vinos tintos, tratamiento preventivo y curativo de la maderización de vinos blancos.</i>	1 kg 20 kg
Poly-V	PVPP – elementos de soporte. <i>Tratamiento de los mostos y de los vinos contra la oxydación.</i>	10 kg
Fructidor	Acido cítrico – Acido ascórbico. <i>Estabilización de los vinos contra la oxidación y la quiebra protéica.</i>	1 kg
Bitartrato de potásio	<i>Micronizado.</i>	5 kg ; 25 kg

	Aplicación	Presentación
CARBONES ENOLOGICOS		
Activa + Granulado	<i>Eliminación del pardeamiento de los mostos y vinos blancos. Eficaz contra la ocratoxina.</i>	1kg ; 5 kg
Activa + Polvo		20 kg
Carbine T Granulado	<i>Eliminación del pardeamiento de los mostos y vinos blancos. Eficaz contra la geosmina.</i>	1 kg
Carbine T Polvo		5 kg
Carbine T Líquido		20L, 1000 L
Activa + L	Carbón enológico decolorante, líquido. <i>Decoloración de mostos y vinos blancos.</i>	20 L ; 1000 L

	Aplicación	Presentación
DESACIDIFICANTES – ACIDIFICANTES		
Dicalcic	Desacidificación equilibrada de los vinos por formación de sal doble.	15 kg
Oenotartril	Acido L (+) tartárico. Acidificación reglamentada.	1 kg ; 5 kg ; 25 kg
Oenomalil	Acido DL málico. Acidificación reglamentada.	1 kg ; 5 kg ; 25 kg
Oenolactil	Acido L láctico. Acidificación reglamentada. <i>Formula líquida</i>	5 kg ; 25 kg
Oenocitril	Acido cítrico monohidratado. Acidificación de los vinos.	1 kg ; 25 kg
Bicarbonato de potasio	Desacidificación de mostos y vinos.	1 kg ; 5 kg ; 25 kg
Carbonato de calcio		500 g ; 25 kg

	Aplicación	Presentación
CONSERVADORES		
Stabiflor	Sorbato de potasio. <i>Evita las refermentaciones de los vinos que contienen azúcar, impide la formación de « flor ».</i>	1 kg ; 5 kg ; 25 kg
Oenoscorbol	Acido L (+) ascórbico Antioxidante.	500 g 1 kg ; 5 kg; 25 kg
Sulfiscorbate poudre	Metabisulfito de potasio/ Acido ascórbico	500 g

	Aplicación	Presentación
PRODUCTOS ALCOHOL		
Caramels colorants :	Refuerzan el color de los alcoholes o aperitivos (ABV)	
Caramel KN	Matiz oscuro	20 L ; 1000 L
Caramel KGS	Matiz dorado	20 L

	Aplicación	Presentación
ADYUVANTES		
Solution 64	Solución que contiene cobre. Prevención y tratamiento de los olores de « reducido »	1 L ; 5 L