

# SOLUÇÕES



**OZBOENO**  
ENOLOGÍA VIVA



# ÍNDICE

<b>AS ENZIMAS ENOLÓGICAS</b>	<b>4</b>
<b>OS AUXILIARES DE VINIFICAÇÃO</b>	<b>7</b>
<b>A NUTRIÇÃO DAS LEVEDURAS</b>	<b>9</b>
<b>AS LEVEDURAS</b>	<b>11</b>
<b>OS TANINOS EM VINIFICAÇÃO</b>	<b>13</b>
<b>O PAPEL DA MADEIRA</b>	<b>14</b>
<b>GESTÃO DO FINAL DA FERMENTAÇÃO</b>	<b>16</b>
<b>GESTÃO DA FERMENTAÇÃO MALOLÁCTICA</b>	<b>17</b>
<b>DERIVADOS DE LEVEDURA</b>	<b>18</b>
<b>CLARIFICAÇÃO</b>	<b>19</b>
<b>ESTABILIZAÇÃO</b>	<b>20</b>
<b>TRATAMENTOS ESPECIAIS</b>	<b>22</b>
<b>VINHOS ESPUMANTES</b>	<b>23</b>

# AS ENZIMAS ENOLÓGICAS

## ENZIMAS DE DECANTAÇÃO E CLARIFICAÇÃO

### ENZYM GLO/UC



#### DECANTAÇÃO E CLARIFICAÇÃO DOS MOSTOS

**Enzym'poudre GLO/uc** é uma preparação **ultra concentrada em atividades pectinases**. Reage rapidamente no mosto e melhora a decantação e compactação da turbidez. Pela sua elevada concentração pode ser também utilizada na flotação adaptando as doses aos tempos de contato. Doses: 1 g/hL.

### LYSIS ULTRA



#### DECANTAÇÃO E CLARIFICAÇÃO DOS MOSTOS

**Lysis ultra** apresenta-se em forma líquida muito concentrada em pectinases com atividades secundárias celulases e hemicelulases que **aceleram** a decantação da viscosidade do mosto em condições difíceis. Lysis Ultra atua de forma eficaz nos mostos com condições difíceis: ( $T^a < 10^{\circ}\text{C}$  e  $\text{pH} > 2,8$ ), de películas duras ou pouco maduras. Doses: 0,3 a 1 mL/hL.

### LYSIS ACTIV 60



#### DECANTAÇÃO E CLARIFICAÇÃO DOS MOSTOS

Concentrado líquido da enzima pectolítica para clarificação de mostos de uva e maçã. Formulação líquida desenvolvida pelos laboratórios Oenofrance para uso exclusivo enológico. **Lysis Activ 60** é uma nova formulação à base de pectinases com atividades secundárias (Hemicelulases, Celulases, Glucanases) que facilitam a clarificação qualquer que seja o processo (flotação, decantação estática ou centrifugação). Doses: 1-4 mL/hL.

### LYSIS MPC



#### MACERAÇÃO PREFERMENTATIVA A QUENTE, TERMOMACERAÇÃO

O aquecimento da vindima elimina as pectinases próprias da uva. **Lysis MPC** é uma formulação enzimática especialmente elaborada para suprir esta carência: pela sua forte atividade sobre as pectinas debilmente esterificadas e o seu ótimo rendimento a elevadas temperaturas. Doses 2 a 3 g/hL quando a temperatura desce de  $55^{\circ}\text{C}$ .

## ENZIMAS DE MACERAÇÃO E EXTRAÇÃO

### LYSIS INTENSE



#### EXTRAÇÃO DE PRECURSORES AROMÁTICOS EM BRANCOS

Na maceração pelicular ou estabulação com borras facilita a extração de precursores aromáticos (tióis e terpenos) e melhora a extração do mosto durante a prensagem. **Lysis Intense** é uma enzima concentrada de pectinases com atividades secundárias celulases, hemicelulases proteases. Degradação dos compostos da parede das células vegetais. As atividades proteases desestruturam as proteínas do mosto. Faz com que as proteínas sejam mais reativas com os polifenóis ou a bentonite. Doses: 2 a 4 g/100 kg de vindima.

### ENZYM'COLOUR PLUS



#### EXTRAÇÃO E ESTABILIZAÇÃO DE COR

Para **extrair cor** são necessárias, além de atividades pectinases, importantes atividades celulases e hemicelulases como as que contêm **Enzym'Colour Plus**. Estas atividades são complementadas com uma importante fração de **atividades proteolíticas que contribuem à estabilidade da cor** extraída. **Enzym'Colour Plus** usa-se em doses de 1,5 a 5 g/hL durante a maceração.

### ENZYM'PREMIUM



#### EXTRAÇÃO E ESTABILIZAÇÃO PARA VINHOS CONCENTRADOS

Como a Enzym'Colour Plus, **Enzym'Premium** melhora a **extração e estabilidade da cor**. Especialmente indicado para vinhos naturalmente ricos em taninos: graças à sua atividade secundárias (celulase, hemicelulase, protease e  $\beta$ -glucanases), **adiciona redondez diminuindo a percepção adstringente e dura dos taninos**. Doses: 2 a 5 g/hL.

## ENZIMAS REVELADORAS DE AROMAS

### LYSIS ESSENTIA



#### EXPRESSÃO AROMÁTICA

**Revela frações aromáticas** presentes de forma natural no mosto. Sobre todo os compostos terpénicos ligados a polissacáridos do tipo péctico que os inativam sensorialmente. As atividades enzimáticas secundárias associadas a suas atividades pectolíticas **favorecem** a separação de estes compostos e por tanto, a **libertação de aromas**. Doses de 2 a 4 g/hL segundo um tempo de contacto. Se recomenda inativar a enzima com 10 g/hL de bentonite uma vez conseguido o efeito desejado. A utilizar sempre com  $G+F < 2 \text{ g/L}$ .

## ENZIMAS DE CLARIFICAÇÃO E ESTÁGIO



### LYSIS IMPACT

#### TRATAMENTO DE VINHOS PRENSA

**Lysis impact** é uma enzima líquida para ajudar na limpeza e sedimentação das partículas em vinhos prensa. A sua forte atividade pectolítica e celulásica ajuda a hidrólise das pectinas para acelerar a limpeza dos vinhos tintos de prensa.

Permite preparar os vinhos prensa para o seu trabalho com oxigénio e aumentar a sua qualidade. Doses de 2 a 4 mL/hL.



### LYSIS ELEVAGE

#### TRATAMENTO DE MOSTOS E VINHOS RICOS EM GLUCANOS. AUXILIAR DO ESTÁGIO "SUR LIES"

**Lysis Elevage** é uma preparação ativa sobre os polissacáridos, sobre todos os **β-glucanos** que provêm de **vindimas botrytizadas** melhorando a filtrabilidade dos vinhos. Facilita também a **hidrólise dos glucanos das paredes das leveduras** durante o **estágio sobre borras finas**. Doses de 2 a 4 g/hL.



# OS AUXILIARES DE VINIFICAÇÃO



### VINIFICATEUR SR

#### ADJUVANTE PARA A ESTABILIZAÇÃO DA COR DE VINHOS BRANCOS E ROSADOS

**Este coadjuvante específico** atua sobre a **estabilização da cor dos rosados** também em **eliminar amargor em final de boca**. Está composto por um complexo de montmorilonitas com um efeito de absorção amplo e seletivo, associado a PVPP. As bentonites absorvem seletivamente proteínas instáveis, enzimas oxidásicas e polifenóis; o PVPP atua sobre os compostos fenólicos mais suscetíveis de oxidação e polimerização, assim como os responsáveis do amargor. É também um eficaz **agente de prevenção do "pinking" em vinhos brancos e rosados**.

Doses: 40 a 100 g/hL.



### VINIFICATEUR SR3D

#### DESINTOXICAÇÃO, DESPIGMENTAÇÃO, DESPROTEINIZAÇÃO

Além dos componentes do **Vinificateur SR** a formulação **3D** inclui uma fração de carvão ativo que eliminará toxinas procedentes de Botrytis e diminuirá a cor dos vinhos. Ideal para ajudar a conseguir a cor desejada nos vinhos rosados.

Doses: 50 a 70 g/hL.



### FORMULA 1 CF

#### PREVENÇÃO EM VINDIMAS BOTRYTIZADAS OU RICAS EM POLIFENÓIS

**Formule 1** reúne PVPP, celulose microcristalina e Goma arábica, três matérias ativas das que se **umentam as propriedades mediante uma técnica particular de aglomeração e granulada**. Em forma de micro-grânulos, **Formule 1 CF doseia-se diretamente** sobre o mosto ou vinho **sem preparação prévia**. Previne e detém a **oxidação** tanto em mostos como em vinhos, e inclusive sobre a uva fresca e determinados casos. Doses de 10 a 60 g/hL segundo o grau de oxidação.



### BENTONITA PERFORMA

#### DESPROTEINIZAÇÃO DE VINHOS BRANCOS DIFÍCEIS

Selecionada entre as bentonites naturais mais puras utilizadas na indústria farmacêutica e cosmética, **Performa** desenvolve uma superfície de absorção muito elevada. Esta propriedade reduz consideravelmente as doses de bentonite necessárias, minimizando as incidências organoléticas.

Doses: de 10 a 30 g/hL.

## GAMA DIWINE



### COMPLEXO PARA A ELIMINAÇÃO DE METAIS PESADOS EM MOSTOS

É um auxiliar de vinificação original e inovador. Um produto a base de PVP e PVI (Polivinilpirrolidona e Polivinilimidazol) recomendado para a vinificação de vinhos especialmente sensíveis à oxidação. Graças à sua estrutura, elimina os metais pesados, os polifenóis e quinonas.

Uma gama de varias referências, criadas a partir da base de PVP/PVI, combinadas em diferentes formulações que proporcionam soluções específicas a cada problemática.

- / **DIWINE 2+/3+**: Responde à problemática de metais pesados em mostos e vinhos.
- / **DIWINE THIOL**: Preserva os tióis em mostos e ajuda a manter todo o potencial aromático. PVP/PVI/ compostos redutores.



## CARBON GOTA

### DESCONTAMINANTE DE MOSTOS EM FERMENTAÇÃO

**Carbón Gota** é um carvão ativado enológico de origem vegetal (madeira) apto para uso alimentário. Suas qualidades e sua porosidade permitem utiliza-lo sobre mostos. Os seus poros são mais grandes que os carvões desodorizantes, porém mais pequenos que os carvões descorantes: é um carvão mesoporoso. Nos ensaios realizados no ITV (França), se há mostrado mais efetivo que outros carvões na eliminação de **Ocratoxina A** e da **Geosmina**, limitando a perda de cor dos vinhos.

Descontaminação: 20 a 40 g/hL (máximo legal 100 g/hL).

Adicionar **Carbon Gota** se for possível na fase líquida, para o final da fermentação. A cessação ao mosto da Ocratoxina A e a Geosmina não são imediatas.

## PHYLIA CYS



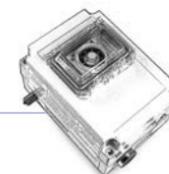
### A PROTEÇÃO ANTIOXIDANTE DOS VINHOS BRANCOS E ROSADOS

**PHYLIA CYS** é uma associação sinérgica de um produto de levedura específico e de uma celulose microcristalina selecionada. A fração do produto das leveduras corresponde a leveduras específicas inativas, ricas em Glutatião, aminoácidos pequenos péptidos redutores. Graças ao seu grande poder antioxidante, **PHYLIA CYS**, utilizado precocemente na vinificação, assegura uma proteção eficaz dos aromas frente à oxidação. **PHYLIA CYS** também previne o envelhecimento prematuro dos vinhos brancos e rosados, de maneira que a sua evolução aromática seja mais lenta e sua frescura se mantenha. Doses: 25 a 35 g/hL.



# A NUTRIÇÃO DAS LEVEDURAS

## CLIQUEUR® OENODEV



### OXIGÉNIO ACTIVO PARA AS LEVEDURAS EM DOSES CONTROLADAS

A adição de **5-10 mg/L de Oxigénio** durante a fase exponencial de crescimento **facilita a assimilação dos nutrientes** por parte das leveduras e **melhora a biossíntese de esteróis e ácidos gordos**, obtendo uma **população de leveduras** que chegará com **maior viabilidade** ao final da fermentação alcoólica. Assim, se diminui o risco de nefastas paragens e abrandamentos da fermentação. O **Cliqueur®** permite uma **adição fácil e controlada do oxigénio necessário** em todo tipo de depósitos e barricas, economizando os complicados e nem sempre eficazes remontados abertos.

Fora do período de vindima, o **Cliqueur®** permite substituir trasfegas de abertura aromática tanto em depósitos como em barricas, poupando movimentos e bombeamentos do vinho.

## VIVACTIV ARÔME



### SUPLEMENTO ORGÂNICO PARA A PRODUÇÃO DE AROMAS NOS VINHOS

Produto 100% orgânico que proporciona uma elevada quantidade de aminoácidos, fonte necessária para a produção de aromas fermentais na FA. Doses: 20 g/hL.

## HELPER 100% ORIGIN



### A NUTRIÇÃO MAIS EQUILIBRADA PARA A LEVEDURA

Nutriente 100% orgânico, rico em aminoácidos, vitaminas e minerais. A qualidade organolética do vinho é diretamente proporcional a qualidade da nutrição da levedura. **Helper 100% Origin** proporciona os elementos necessários para paliar as carências dos mostos, permitindo à levedura realizar uma fermentação regular e completa, sem picos de temperatura e até acabarem os açúcares. Apto para vinhos de uvas biológicas.

## GENESIS NATIVE



### MICROPROTETOR DAS LEVEDURAS NA REHIDRATAÇÃO

Complemento nutritivo a base de leveduras inativadas pelo processo NATSTEP (**Natural Sterol Protection**) aporta uma dose importante de esteróis e ácidos gordos polinsaturados que atuam sobre a permeabilidade e integridade da membrana e melhoram a sua resistência ao choque osmótico na inoculação. Além disso adiciona glutatião, um antioxidante necessário para a levedura nos mecanismos de resposta a situações de stresse. Doses: 20 g/hL.

## FOSFATO DIAMÓNICO (DAP)



### FATORES DE CRESCIMENTO

Ativador da fermentação que adiciona ião amónio de rápida assimilação para as leveduras. A necessidade das leveduras está diretamente relacionada com a quantidade de açúcar a fermentar. Para iniciar qualquer FA necessitamos ter mais de 150 mg/L de NFA (Azoto facilmente Assimilável). Produto inorgânico que complementa os mostos em azoto assimilável para favorecer a multiplicação celular provocando um incremento da concentração de leveduras por mL.



## VIVACTIV ECORCE

### DESINTOXICANTE E ESTIMULANTE DA FA

Paredes celulares das leveduras que estimulam a fermentação alcoólica. Adicionadas em um depósito em **paragem de fermentação**, as paredes celulares **desintoxicam** o meio. Aportam também um **efeito suporte** para as leveduras. Doses de 15 a 40 g/hL.



## TIAMINA

### FATORES DE CRESCIMENTO PARA A LEVEDURA

As vitaminas e concretamente a **Vitamina B** são fatores de crescimento indispensáveis para ativar a fermentação alcoólica. A tiamina aumenta a população de leveduras viáveis e prolonga sua atividade. Melhora a cinética de fermentação. Limita a acumulação de compostos cetónicos no mosto que se combinam com o sulfuroso. Doses: 0,3 mg/L.



# AS LEVEDURAS

## LEVULINE C19



### VINHOS BRANCOS E ROSADOS TERPÉNICOS

Reúne excelentes capacidades fermentativas e qualidades aromáticas, **Levuline C19** revela aromas florais e cítricos. Através da sua atividade  **$\beta$ -glucosidase**, apresenta uma excelente capacidade para libertar aromas do tipo terpénico.

## LEVULINE SYNERGIE



### VINHOS BRANCOS E ROSADOS

**Levuline Synergie** associa duas leveduras, **Levuline ALS** e **Levuline C19**, ambas reputadas pelas suas capacidades fermentativas e suas contribuições aromáticas em vinhos brancos e rosados. **Fermentando de forma sucessiva, conduzem à elaboração de vinhos muito aromáticos.**

A utilizar em condições de elevado controlo das populações indígenas (higiene, sulfitado).

## L'ELEGANTE



### VINHOS BRANCOS ELEGANTES FERMENTADOS EM BARRICA

Uma nova seleção da região de Borgonha, **L'ELEGANTE** é uma *Saccharomyces cerevisiae* procedente da Cote de Beaune, cujos vinhedos estão reconhecidos pelos seus excelentes vinhos brancos. **L'ELEGANTE** expressa-se com intensidade e complexidade, aportando notas frutadas (frutas de polpa amarela, cítricos) e florais. Em boca, os vinhos apresentam um excelente equilíbrio, juntando elegantemente frescura, volume e persistência. **L'ELEGANTE** está recomendada para a elaboração de vinhos brancos de qualidade, proporcionando finura aromática e gustativa, e que apresentam um grande potencial de longevidade.

## LA MARQUISE



### SEGURANÇA FERMENTATIVA EM TODO O TIPO DE VINHO

**LA MARQUISE** é uma levedura *Saccharomyces cerevisiae* galactosa, selecionada pelas suas excelentes aptidões fermentativas e por sua capacidade para produzir vinhos espumantes elegantes e equilibrados.

Garante que no final da fermentação alcoólica, 80% de sua população está viva, assegurando um bom final de fermentação.

## LEVULINE GALA



### VINHOS ROSADOS E TINTOS MUITO FRUTADOS

Selecionada em Vacluse (Vallée du Rhône) em uma quinta com 40 anos de história em cultivo biodinâmico, sobre parcelas de Garnacha e Syrah. **Levuline Gala** apresenta uma grande capacidade para potenciar a gama **aromática de fruta fresca**, e uma elevada **produção de glicerol**. Isto a faz adequada para a elaboração de vinhos rosados e tintos gulosos e frutados. **Levuline Gala** implanta-se rapidamente no meio e tem uma excelente cinética fermentativa com uma boa resistência ao álcool, até 15%.



## LA FRUITÉE

### VINHOS TINTOS E ROSADOS MUITO AROMÁTICOS TIPO FERMENTAL

**La fruitée** é uma levedura reconhecida por ter a capacidade de produzira ésteres com aromas que recordam a frutas de polpa branca e amarela e a flores. Levedura com elevada atividade enzimática **acetil transferase** para a produção de ésteres na fermentação.



## LEVULINE BRG

### VINHOS TINTOS DE GUARDA

Selecionada pela sua **capacidade fermentativa** e a **expressão aromática e gustativa** que desenvolve nos grandes vinhos de guarda. **Levuline BRG** liberta **quantidades muito importantes de manoproteínas** durante a fermentação alcoólica, que envolvem os taninos adicionando uma sensação sedosa em boca.

## SELECCIÓN TERROIR TT03



### FINURA E ELEGÂNCIA DOS GRANDES VINHOS

Selecionada pela **AZ3 Oeno** em vinhedos da Ribera del Duero, **Terroir TT03** caracteriza-se por umas excelentes propriedades fermentativas e débil exigência em nutrientes. Isto permite-lhe uma **rápida implantação** sobre a flora indígena e um consumo total de açúcares, dificultando o desenvolvimento de leveduras de contaminação como *Brettanomyces sp.* Contribui à expressão aromática varietal.



## LA RAFFINÉE

### LEVEDURA PARA VINHO TINTO FRUTADO E COMPLEXO

**LA RAFFINÉE** produz ésteres fermentativos que emascaram o carácter vegetal das pirazinas. **LA RAFFINÉE** está especialmente recomendada para variedades de uva de tipo Merlot, Cabernet, etc... e para uvas com uma maturação baixa.

# OS TANINOS NA VINIFICAÇÃO

## OENOTANNIN MIXTE MG



### TINTOS: ESTRUTURA, LIMPEZA E PROTEÇÃO DA COR

As **propriedades antioxidantes** dos **taninos elágicos** contribuem à **proteção dos antocianos** e portanto à preservação da cor. A diferença a outros taninos exógenos, aporta estrutura ao vinho sem incrementar verdor. Os resultados ótimos obtêm-se com adições fracionadas, ao início da fermentação e na descubca. Seu processo especial de **microgranulado** o faz **instantaneamente solúvel**.

Esta adição tardia contribui à limpeza dos vinhos, necessária para estabilizar a cor, no período pré-maloláctica. Doses: para a vinificação em tintos, 10 a 40 g/100kg, e para a clarificação de 2 a 5 g/hL.

## OENOTANNIN OENOGAL



### BRANCOS, ROSADOS E TINTOS: EFEITO ANTIOXIDANTE, ANTIBOTRYTIS

O emprego de **OENOGAL** em vinificação se baseia no **elevado poder antioxidante** dos taninos gálicos, e no seu poder **inibidor das enzimas oxidativas**. Por isso recomenda-se aplica-lo em **vindimas botrytizadas**. Em mostos brancos durante a defecação à razão de 5 g/hL donde exerce uma excelente trabalho de limpeza; no caso dos tintos ao início do encubado da ordem de 10 g/hL, combinando com outros tipos de taninos usados na descubca.

## OENOTANNIN VELVET



### TINTOS: VOLUME, ESTRUTURA, E ESTABILIZAÇÃO DA COR

**Oenotannin Velvet** é um tanino de grainha de uva, com grau de polimerização médio. Reação com os taninos e antocianos do vinho estabilizando a fração fenólica. Absorve lentamente o oxigénio e confere ao vinho potencial de guarda. Utilizado **durante o estágio ou no final do mesmo**, dá **estrutura e volume** com um **impacto imediato**. Doses: 0.5 a 20 g/hL.

# O PAPEL DA MADEIRA



## BF

### FRUTA E VOLUME EM BOCA

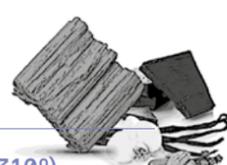
A **madeira** de carvalho **sem tostar** conserva todas as características da sua origem botânica. Aplicada em fermentação alcoólica, tanto em vinhos brancos (1 g/L) como em tintos (2 g/L), sua **riqueza em lactonas** constitui **um aporte direto de frutuosidade** ao vinho sem marcar aromas de madeira. Os **polissacáridos** naturais do carvalho dão sensação de **doçura e volume em boca**, e os **taninos elágicos** contribuem à **proteção e estabilização da cor** além de dar estrutura ao vinho.



## SCA

### ESTREURA E COMPLEXIDADE AROMÁTICA

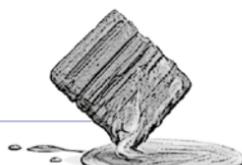
A mistura de madeiras tratadas a diferentes temperaturas contribui à expressão frutal do vinho e enriquece a sua **complexidade aromática com notas tostadas**. O seu conteúdo em taninos elágicos joga também um papel importante na **proteção e estabilização da cor e na adição de estrutura e volume em boca**. Se recomenda o seu uso em vinhos brancos durante a fermentação alcoólica e em vinhos tintos após o desencuba, em doses de 1 a 10 g/L segundo objetivo.



## DC (ASSORTIE, 180°, 190°, 210°, 310°)

### AUMENTAR O VOLUME E O CENTRO DE BOCA

O procedimento de “doble tostado” elimina uma parte dos taninos da madeira preservando e potenciando as **características aromáticas e gustativas desenvolvidas em cada nível de tosta**. Isto permite potenciar e dirigir de forma precisa características organolépticas determinadas em função da matéria-prima disponível e o estilo de vinho definido. Doses: 1 a 5 g/L segundo o objetivo.



## SC 100

### AUMENTA O VOLUME E O CENTRO DE BOCA

Uma seleção de madeiras tratadas a diferentes temperaturas que contribuem a um aporte direto de gordura ao vinho, sem adicionar notas de tostado em nariz. Utilizado só ou combinado com outros produtos Boisé, a SC100 reequilibra a boca ao início do estágio, corrige a falta de gordura no centro de boca até ao final. Doses: 1 a 5 g/L segundo o objetivo.



## SC 180° XL

### NOTAS DE BAUNILHA E PASTELARIA E ESTRUTURAR A BOCA

Acrescenta um nível alto de intensidade aromática dando notas doces de baunilha. Indicada para variedades pirázicas para a integrar a parte vegetal. Estruturar a boca, conseguindo vinhos com mais persistência e longitude.



## AFR

### COMPLEXIDADE, VOLUME E FRESCURA

Seleção especial de origens para encontrar as madeiras que adicionam menos tanino e mais frescura. Especialmente indicada para potenciar o volume e a frescura em vinhos brancos e rosados, e em tintos muito maduros. O seu baixo conteúdo em taninos permite dar complexidade e volume protegendo os tióis em vinhos do estilo redutor.



## SIGNATURE Y SIGNATURE T

### QUALIDADE E PRECISÃO

Formulações exclusivas desenvolvidas pela Vivelys, para oferecer uma solução universal aos enólogos para o estágio dos vinhos com madeira.

- / **Signature Y** permite potenciar o gosto e a suavidade do vinho, mantendo o aroma frutado. Ideal para aumentar a gordura e o volume dos vinhos.
- / **Signature T** intensifica a complexidade do vinho, dá aromas tostados de amplo espectro aromático. Além disso, aumenta o volume e a estrutura dos vinhos.

Doses: 1 a 5g/L segundo o objetivo.



# GESTÃO DO FINAL DA FERMENTAÇÃO

## OS RISCOS DE CONTAMINAÇÕES

### KIT DE CONTAGEM DE *BRETTANOMYCES VIVELYS*



#### SEGUIMENTO E CONTROLO DAS POPULAÇÕES

Durante o período compreendido entre a final da fermentação alcoólica e o início da malolática, existe um risco de contaminação de **vinhos sensíveis** por *Brettanomyces sp.* Um **método quantitativo** preventivo que permita um seguimento e controlo da sua dinâmica de desenvolvimento, permitirá tomar as decisões adequadas na gestão do dito período.

## PREPARAÇÃO PARA O ESTÁGIO

### MICROOXIGENAÇÃO E ACESSORIA



#### GESTÃO DO OXIGÉNIO SEGUNDO O ESTILO DO VINHO

Em vinhos tintos, como em brancos e rosados, o domínio das adições de oxigénio em este período é de vital importância para conduzir o vinho ao objetivo definido, dirigindo processos como: controlo da turbidez, estruturação, estabilização de cor, abertura aromática, curar reduções etc.

## ESTÁGIO DE VINHOS BRANCOS

### O BATONEADOR VIVELYS XS E XL



#### ESTÁGIO EFETIVO SOBRE BORRAS TOTAIS DE 500-1000 HL

O mantimento em suspensão de borras finas sãs em vinhos brancos, aporta estabilidade e complexidade aromática. O **Batoneador** é a ferramenta ideal para realizar este trabalho sem indesejáveis efeitos secundários como a desgaseificação e perda aromática do vinho ou a compactação das borras finas.

# GESTÃO DA FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA

## AS BACTÉRIAS

### FML EXPERTISE C



#### VINHOS COM PH BAIXO

**FML Expertise C** está indicada para a **inoculação de vinhos brancos e tintos de pH baixo** e grau alcoólico médio. Se reativa antes da inoculação, assegurando a implementação de um cultivo ativo.

### FML EXPERTISE S



#### BACTÉRIAS LÁTICAS DE INOCULAÇÃO DIRETA A BAIXAS TEMPERATURAS

Produzindo poucas aminas biogénias, **FML Expertise S** foi selecionada pela sua capacidade de **respeitar os aromas** frutados dos vinhos tintos. Utiliza-se e, vinhos com pH igual ou superior a 3,2 e assegura a **fermentação a partir de 14°C**. Em vinhos brancos que respeitam as mesmas condições é indispensável a adição de um ativador da FML.

## NUTRIENTE DA FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA

### VIVACTIV MALO



#### ATIVADOR DA FML

Contem **paredes celulares de levedura parcialmente degradadas** que **desintoxicam o meio**, aportam azoto orgânico indispensável para as bactérias, e libertam manoproteínas que melhoram a fermentação malolática dos vinhos. Contem também fontes de fósforo e vitaminas. Utilizam-se em doses de 10 a 20 g/hL, e é particularmente recomendável no caso de utilizar bactérias de reativação e com vinhos difíceis.

# DERIVADOS DE LEVEDURA

## GENESIS PRIME



### GESTÃO DO PODER REDUCTOR EM VINHOS BRANCOS E TINTOS

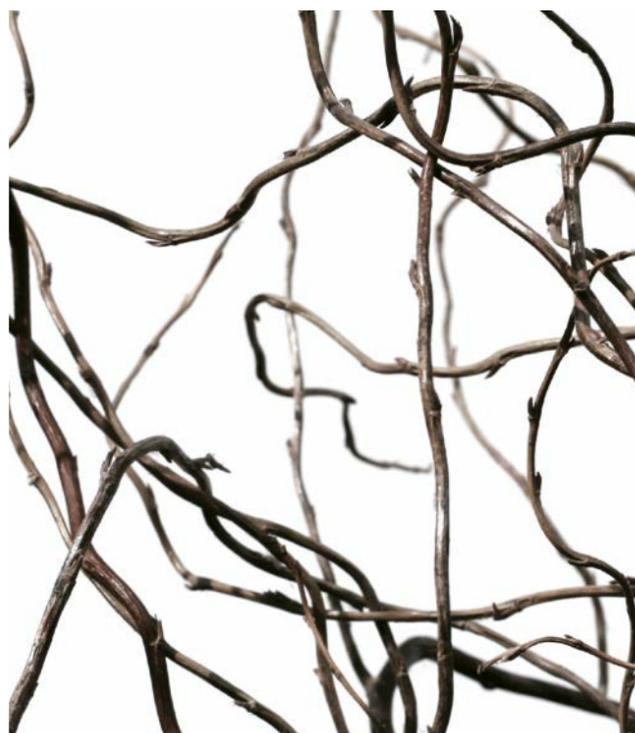
Derivados de levedura ricos em polissacáridos e manoproteínas, que as liberta com o tempo ao vinho. Capacidade de absorver oxigénio, protegendo os aromas do vinho. Por isso, potencia a fruta e dá gordura em boca. Substituto do estágio sobre as borras naturais. Doses: 20 g/hL.

## PHYLIA EXEL



### ADIÇÃO DIRECTA DE POLISSACÁRIDOS E MANOPROTEÍNAS

Constituinte solúvel de polissacáridos e proteínas de leveduras para reduzir a adstringência dos vinhos e reage com os taninos do vinho diminuindo a sua dureza em taninos; em brancos diminui a sua sensação de acidez. Doses: 20g/hL



## PHYLIA EPL

### O AFINAMENTO DOS VINHOS NA SUA FORMA MAIS ORIGINAL

O primeiro clarificante de origem vínico, constituído por proteínas originais de leveduras vínicas. Suaviza a adstringência e o amargor em tintos, e diminui o amargo dos vinhos brancos e rosados. Graças a sua origem, é livre de alérgenos e apto para veganos. Doses: 5-30 g/hL.



# CLARIFICAÇÃO

## COLLE H



### VINHOS JOVENS OU COM PRESENÇA DE TANINOS VERDES/REATIVOS.

**Clarificante muito hidrolisado** para atuar e eliminar os taninos reativos, que dão sensação pegajosa e adstringente nos vinhos tintos. Permite obter vinhos limpos, eliminando o verdor em boca. Doses: 20-50 mL/hL.

## AFFIMENTO



### VINHOS CRIADOS OU DE GUARDA COM TANINOS DUROS

Clarificante pouco hidrolisado para uma clarificação controlada dos vinhos estagiados. É a solução à clarificação sem alérgenos, obtendo resultados equivalentes à clara de ovo. Doses: 30-80 mL/hL.

## COLA DE PEIXE



### CLARIFICAÇÃO DE VINHOS BRANCOS

Proteína original extraída do esturjão, sem modificar a estrutura original. Elevado poder de arraste da turbidez, com uma elevada absorção de ácidos gordos, considerando vinhos muito brilhantes e limpos. Doses: 1 a 2 g/hL.

## PHYLIA EPL



### AFINAR OS VINHOS NE SUA FORMA MAIS ORIGINAL

O primeiro clarificante de origem vínico, constituído por proteínas originais de leveduras vínicas. Suaviza a adstringência e o amargor em tintos, e diminui o amargor dos vinhos brancos e rosados. Graças à sua origem, é livre de alérgenos e apto para veganos. Doses: 5-30 g/hL.

## BENTONITA PERFORMA



### DESPROTEINIZAÇÃO DE VINHOS BRANCOS DIFÍCEIS

Selecionada entre as bentonites naturais mais puras utilizadas na indústria farmacêutica e cosmética, **Performa** desenvolve uma superfície de absorção muito elevada. Esta propriedade reduz consideravelmente as doses de bentonite necessárias, minimizando as incidências organoléticas. Doses: de 10 a 30 g/hL.

# ESTABILIZAÇÃO

## GOMA KORDOFAN



### ESTABILIZAÇÃO DA MATÉRIA CORANTE

Goma arábica proveniente de uma seleção de **Acácia Verek**, com um poder rotatório Levógiro. Graças à sua pureza, proporciona a estabilidade corante dos vinhos tintos e doses muito baixas. Doses: 25-50 ml/hL.

## GOMA KORDOFAN BIO



### ESTABILIZAÇÃO DA MATÉRIA CORANTE

Goma arábica proveniente da **Acácia Verek de origem biológica**. Graças à sua elevada pureza, além de estabilizar a matéria corante, ajuda a reduzir o consumo energético. É instantaneamente solúvel. Doses: 10-50 g/hL.

## BISSULFITO DE AMÓNIO A 60%



### ESTABILIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA

Solução concentrada de bissulfito amónico a 60% para proteger o mosto ou vinho de microrganismos e da oxidação.

## METABISSULFITO DE POTÁSSIO



### ESTABILIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA

Apresentação em pó de metabissulfito de potássio com efeito antioxidante e antisséptico. Protege o mosto ou o vinho de microrganismos e da oxidação, sendo muito estável no tempo.

## ÁCIDO METATARTÁRICO



### ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA

Inibidor das precipitações tartáricas, garantindo uma ação duradora durante 1 ano. A sua débil taxa de reversibilidade, tem uma ação muito prolongada para a precipitação tartárica. Doses: 10 g/hL.

## BITARTARATO DE POTÁSSIO



### ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA

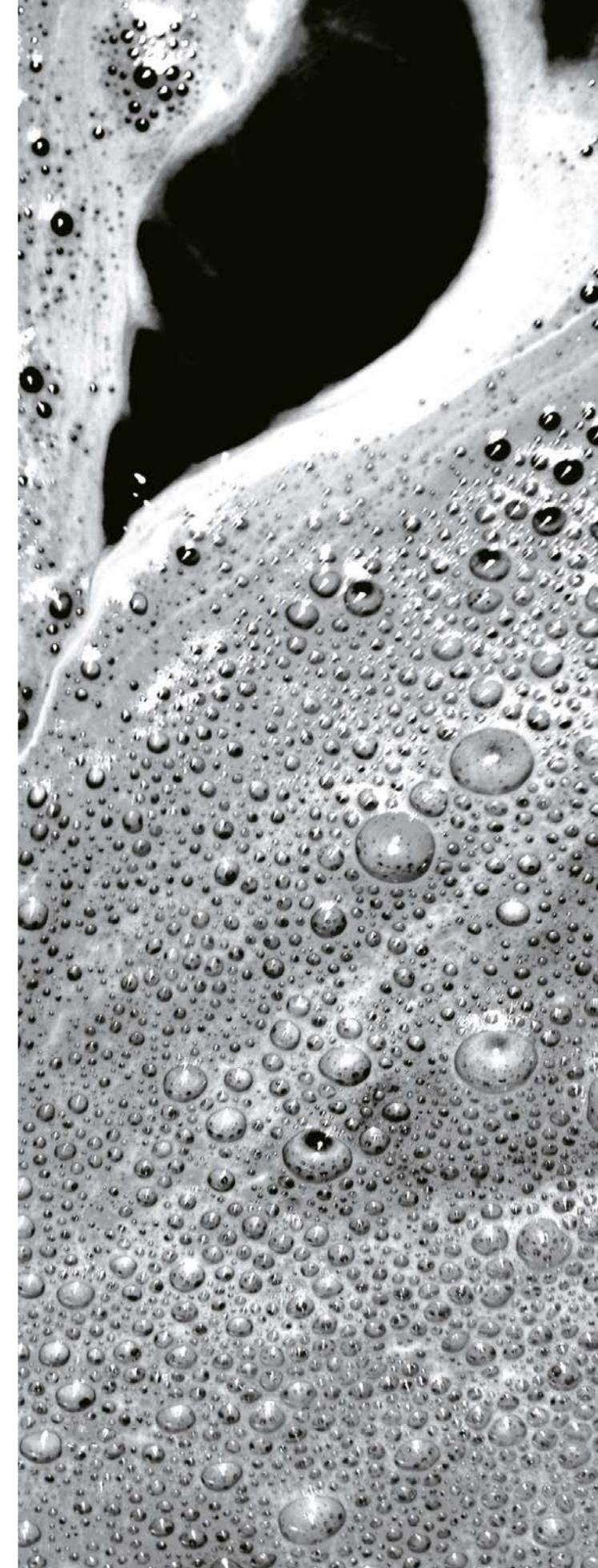
100% micro cristais de bitartarato de potássio para precipitar sais tartáricos durante o tratamento com frio. Inicia e acelera a precipitação dos sais instáveis de tartarato de potássio no vinho, sendo uma cristalização mais rápida e completa. Doses: 400 g/hL.

## KYOCELL



### ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA

Goma de celulose que atua como colóide protetor, dificultando a formação e o crescimento dos cristais de tartarato. Conseguem-se vinhos estáveis de precipitações tartáricas, sem nenhum impacto organoléptico no vinho. Doses na formulação líquida: 80-200 mL/hL. Doses na formulação em pó: 4-10 g/hL.



# TRATAMENTOS ESPECÍFICOS

## CARBÓN GOTA



### ANTIOXIDANTE PARA LIMITAR AS OXIDAÇÕES

**Carbón Gota** é um carvão ativado de origem vegetal (madeira) apto para uso alimentário. As suas qualidades e a sua porosidade permitem utilizá-lo sobre mostos.

O seus poros são maiores que os dos carvões desodorizantes, mas mais pequenos que os carvões descorantes: é um carvão mesoporoso. Nos ensaios realizados no IVT (França), se há mostrado mais eficaz que outros carvões na eliminação de **Ocratoxina A** e da **Geosmina**, limitando a perda de cor dos vinhos.

Descontaminação: 20 a 40 g/hL (máximo legal 100 g/hL).

20 g/hL são suficientes para baixar a 2 µg/L de Ocratoxina A se contaminação é limitada. Para contaminações importantes pode-se usar até 40 g/hL.

A eliminação da Geosmina é significativa desde 20 g/hL, mas com uma eficácia ótima a 40 g/hL.

Adicionar **Carbon Gota** se é possível na fase líquida, até ao final da fermentação. A transferência ao mosto da Ocratoxina A e da Geosmina não são imediatas.

## CARVÃO DESCORANTE DELICARBONE



### CORREGIR A COR DOS MOSTOS E DOS VINHOS

Corrigir problemas de cor dos mostos ou vinhos, respeitando a parte aromática. Para vinhos brancos com defeitos na tonalidade, como pode ser o acastanhamento. Dose máxima: 100g/hL.

## GOMA SR



### MELHORA O EQUILÍBRIO GUSTATIVO DO VINHO

Goma arábica composta por macromoléculas estáveis que dão doçura e gordura em vinhos acabados e estabilizados. Está ultrafiltrada, proveniente de uma seleção das melhores gomas arábicas de origem Seyal. Doses: 1-4 mL/hL.

## POLYEX



### PREVENÇÃO E CORREÇÃO DA OXIDAÇÃO

Absorve seletivamente os compostos fenólicos, melhorando a estabilidade dos vinhos eliminando os compostos que comprometem no tempo a cor, a limpidez e as qualidades organolépticas dos vinhos. Doses: 20-80 g/hL.

# VINHOS ESPUMANTES

## LA MARQUISE



### SEGURANÇA FERMENTATIVA EM TODO O TIPO DE VINHOS

Levedura *Saccharomyces cerevisiae* galactosa, selecionada pela sua excelentes aptidões fermentativas e pela sua capacidade para produzir vinhos espumosos elegantes e equilibrados. Garante que na fase final da fermentação alcoólica (densidade 1010), 80% da sua população está viva.

## ARGITIRAGE



### COADJUVANTE DE CLARIFICAÇÃO EM GARRAFA PARA O “MÉTODO TRADICIONAL”

Coadjuvante de clarificação em garrafa para o “Método clássico”. Forma um depósito homogêneo e compacto, não aderente ao vidro e muito pouco repartido sobre os lados da garrafa. O produto recolhe, fixa e engloba a levedura de tal modo que evita a sua adesão à garrafa quando precipita.

A capacidade que adquirem as borras mãos facilita posteriormente o seu deslizamento até ao gargalo para a sua extração no “dégorgement”. A sua utilização traduz-se em uma redução radical do tempo de remoção ou clarificação em garrafa (“remuage”).

## COLLE 2 P



### COADJUVANTE DE CLARIFICAÇÃO PARA A SEGUNDA FERMENTAÇÃO

Coadjuvante de clarificação para a segunda fermentação. Este coadjuvante de clarificação desenvolvido em Champagne à base de bentonitas e alginatos selecionados garantem um perfeito separação das borras na remoção automática. Separa, fixa e engloba as leveduras de tal modo que evita a sua adesão à garrafa.

## BOLTANE P



### TANINO PARA A CLARIFICAÇÃO EM GARRAFA PARA A SEGUNDA FERMENTAÇÃO

Está especialmente formulada para a elaboração de vinhos espumosos pelo método tradicional “Champenoise” ou de fermentação em garrafa.

A preparação aporta taninos polimerizados que precipitam de forma essencial na fase de clarificação em garrafa formando umas borras mais compactas e com maior elasticidade. Diminuem o risco de turbidez fina residual.

