AEB ŒNO
CATÁLOGO
2025

AEB®

CONTACTO

AEB IBÉRICA S.A.U.
Av. Can Campanyà, 13
Pol. Ind. Comte de Sert.
08755 – Castellbisbal
Barcelona (Spain)
Tel: +34 93 772 02 51
aebiberica@aebiberica.es
aeb-group.com

ÍNDICE

SECCIÓN 1 Cambio de paradigma ..... p. 02

SECCIÓN 2 Compromiso de AEB ..... p. 04

SECCIÓN 3 Soluciones específicas para cada etapa ..... p. 06

SECCIÓN 4 Nutrientes varietales FERMOPLUS ..... p. 16

SECCIÓN 5 Perfiles de los vinos ..... p. 24

- Blanco fresco y frutal ..... p. 25
- Blanco tiólico intenso ..... p. 29
- Blanco untuoso y voluminoso ..... p. 33
- Base espumoso ..... p. 37
- Rosado pálido y equilibrado ..... p. 41
- Tinto joven y expresivo ..... p. 45
- Tinto con cuerpo y carácter ..... p. 49
- Tinto para crianza ..... p. 53

SECCIÓN 6 Gama Mix Acid: corrección de acidez durante la vendimia ..... p. 58

SECCIÓN 1

CAMBIO DE PARADIGMA

Un sector en evolución

En las últimas décadas, el sector vitivinícola ha experimentado una importante transformación, evolucionando desde un enfoque tradicional basado únicamente en la calidad de la uva hacia una producción orientada al mercado y adaptada al perfil del consumidor. Este cambio ha impulsado a los enólogos a buscar soluciones técnicas que les permitan elaborar vinos con características sensoriales claramente definidas, capaces de satisfacer las preferencias de un público cada vez más diverso.

Por qué un catálogo de perfiles

Para destacar en un mercado competitivo, los enólogos necesitan herramientas técnicas que les permitan optimizar la toma de decisiones. Este catálogo facilita la selección de productos enológicos según el perfil sensorial deseado, simplificando procesos y asegurando resultados consistentes. Los perfiles presentados abarcan desde vinos blancos frescos y afrutados hasta tintos complejos y estructurados, con soluciones comprobadas para cada etapa de la vinificación.

Beneficios del enfoque por perfiles

- **Selección eficiente:** soluciones específicas adaptadas a cada estilo de vino.
- **Optimización técnica:** fermentaciones estables, limpias y controladas.
- **Coherencia sensorial:** perfiles aromáticos y estructurales claramente definidos.
- **Asesoramiento personalizado:** acompañamiento técnico para alcanzar objetivos concretos de calidad.

Cómo utilizar este catálogo

La elaboración de vinos con perfiles sensoriales definidos exige un enfoque integral durante la fermentación, mediante la elección precisa y combinada de enzimas, levaduras, nutrientes y clarificantes. La filosofía de AEB se basa en proporcionar soluciones específicas que optimicen cada fase del proceso, asegurando así la estabilidad del vino y la máxima expresión aromática.

Cada perfil incluido en este catálogo está organizado en secciones claras y concisas, permitiendo seleccionar fácilmente los productos más adecuados según los objetivos técnicos y sensoriales buscados.

SECCIÓN 2

COMPROMISO DE AEB

Con más de medio siglo de experiencia en biotecnología enológica, AEB Group es un referente internacional en el desarrollo de soluciones avanzadas para la vinificación. Nuestro compromiso se sostiene sobre cuatro pilares fundamentales: tradición, innovación, calidad certificada y sostenibilidad.

Tradición e innovación

AEB Ibérica combina el conocimiento consolidado durante décadas de experiencia con una continua apuesta por la innovación, desarrollando productos específicos que optimizan cada fase del proceso enológico. Nuestra investigación aplicada se enfoca en soluciones prácticas, eficaces y adaptadas a las necesidades actuales del sector.

Calidad certificada

Nuestros procesos productivos cumplen con los más altos estándares internacionales, garantizando una trazabilidad absoluta y la máxima seguridad alimentaria. Gracias a nuestras certificaciones ISO y estrictos controles de calidad internos, aseguramos la consistencia, eficacia y excelencia técnica en cada producto que ofrecemos.

Investigación y desarrollo

Nuestra continua inversión en I+D nos permite anticiparnos a las tendencias y exigencias del mercado con productos respaldados por la ciencia más avanzada. El equipo técnico de AEB colabora estrechamente con universidades y centros tecnológicos en el desarrollo de levaduras, nutrientes, clarificantes y enzimas innovadoras, orientadas a maximizar la expresión aromática y la estabilidad sensorial del vino.

Compromiso sostenible

La sostenibilidad constituye uno de los ejes estratégicos fundamentales en AEB Ibérica. Implementamos procesos de producción responsables que minimizan el impacto ambiental, impulsando prácticas enológicas respetuosas con el entorno.

Nuestro compromiso es ofrecer soluciones técnicas personalizadas que no solo faciliten el proceso de elaboración, sino que además permitan obtener vinos con perfiles sensoriales bien definidos, coherentes y en sintonía con las expectativas actuales del consumidor.

SECCIÓN 3

SOLUCIONES ESPECÍFICAS PARA CADA ETAPA

La elaboración de vinos con perfiles sensoriales claramente definidos requiere un enfoque técnico preciso y especializado en cada fase del proceso. Este catálogo presenta gamas específicas diseñadas para optimizar la extracción aromática, mejorar la estabilidad y potenciar la expresión sensorial del vino.

A continuación, se describen las funciones y beneficios técnicos de nuestras gamas de enzimas, levaduras, nutrientes y clarificantes, destacando cómo contribuyen al cumplimiento de los objetivos definidos por el enólogo.

Esta estructura facilita la rápida identificación de los productos más adecuados para cada necesidad específica durante la vinificación, garantizando resultados consistentes y de calidad.

La elaboración de vinos con perfiles sensoriales claramente definidos requiere un enfoque técnico preciso y especializado en cada fase del proceso

Producto	Actividades	Dosis aconsejada	Maceración	Extracción de color	Clarificación estática/Decantación	Flotación	Mejora filtrabilidad	Afinado	Caract. aromática varietal	Uvas maduras	Anti-Botrytis	Reducción polifenoles oxidables
ENDOZYM Antibotrytis	PL, PE, PG, BGX , ARA	2-4 g/hl									•	
ENDOZYM Cat-0	ARA, PG	1-4 ml/hl	•						•			•
ENDOZYM E-Flot XL	PL, PE, PG	1-5 ml/hl				•						
ENDOZYM Éclair	PL, PE, PG, CMC	0,5-2 g/hl			•		•					
ENDOZYM Élevage	PG, PRO	8-10 g/hl			•		•	•				
ENDOZYM Glucapec	PL, PE, PG, BGX, CEL	2-4 g/hl					•	•			•	
ENDOZYM Ice	PL, PE, PG, CMC	2-5 ml/hl			•		•		•			
ENDOZYM ICS 10 Arôme	PL, PE, PG, CMC	0,2-0,8 ml/hl	•		•		•		•			
ENDOZYM ICS 10 Éclair	PL, PE, PG, CMC	0,2-0,8 ml/hl			•		•					
ENDOZYM ICS 10 Rouge	PL, PE, PG, CMC	0,2-0,8 ml/hl	•	•								
ENDOZYM Muscat	PL, PE, PG, CMC	1-3 g/hl			•				•			
ENDOZYM Rouge	PL, PE, PG, CMC	1 a 5 g/hL	•	•								
ENDOZYM Rouge Deep Skin	PL, PE, PG, CMC	1 a 4 ml/hL	•	•			•		•			
ENDOZYM Rouge HR	PL, PE, PG	1 a 5 ml/hL	•	•						•		
ENDOZYM Rouge Liquid XL	PL, PE, PG, CMC	1 a 5 ml/hL	•	•								
ENDOZYM ß-Split	PL, PE, PG, CMC, BGLU	2-5 g/hl							•			
ENDOZYM Thiol	PL, PE, PG, Antocianasa	2-4 ml/hl							•			
ENDOZYM Velluto	PE, ARA	1-4 ml/hl	•						•			•

PL: Pectin Liasa; PE: Pectin Esterasa; PG: Poligalacturonasa; BGX: Beta-Glucanasa; ARA: Arabanasa; CMC: Celulasa; PRO: Proteasa; BGLU: Beta-Glucosidasa; CEL: Celulasa.

ENZIMAS

Las enzimas desempeñan un papel fundamental durante la elaboración, facilitando la extracción de compuestos aromáticos, la clarificación del mosto y la estabilidad del vino. La gama **ENDOZYM**® de AEB está desarrollada para maximizar la eficiencia de cada fase del proceso enológico, asegurando una expresión aromática precisa y una mayor estabilidad del vino.

Función y aplicaciones

Las enzimas actúan como catalizadores biológicos que aceleran reacciones específicas sin ser consumidas en el proceso. Esto permite una extracción más eficiente de los precursores aromáticos, una clarificación rápida y una reducción significativa de los tiempos de maceración y prensado.

Durante la vendimia, la aplicación estratégica de enzimas permite:

- **Optimizar la extracción de aromas y compuestos fenólicos:** favoreciendo la liberación de precursores aromáticos y mejorando la intensidad y complejidad del perfil aromático.
- **Mejorar la clarificación del mosto:** facilitando la eliminación de partículas y reduciendo la viscosidad, lo que agiliza el proceso de decantación y aumenta la estabilidad proteica y tartárica.
- **Aumentar la eficiencia del prensado y la filtración:** reduciendo la formación de borras y mejorando la filtrabilidad, lo que permite obtener mostos más limpios y con mayor rendimiento.

Beneficios

- **Extracción controlada:** asegura una liberación gradual y efectiva de los compuestos aromáticos sin comprometer la frescura del vino.
- **Clarificación eficiente:** acelera la decantación y evita la aparición de turbideces excesivas tras la fermentación.
- **Estabilidad y limpidez:** facilita la eliminación de compuestos inestables y mejora la estabilidad microbiológica del vino.

El uso adecuado de las enzimas **ENDOZYM**® permite ajustar con precisión el perfil sensorial del vino, garantizando una fermentación controlada y resultados consistentes.

Las ENZIMAS desempeñan un papel fundamental durante la elaboración, facilitando la extracción de compuestos aromáticos, la clarificación del mosto y la estabilidad del vino

Nombre del Producto	Especie	Descripción
FERMOL Arôme Plus	*Saccharomyces cerevisiae*	Desarrolla aromas a flores blancas y frutas de pulpa blanca. Ideal para fermentaciones a baja temperatura y vinos base espumoso.
FERMOL Varietal Ester	*Saccharomyces cerevisiae*	Libera ésteres con notas a frutas blancas y tropicales. Ideal para vinos blancos y rosados aromáticos.
FERMOL Cryoaromae	*Saccharomyces uvarum*	Potencia aromas frescos y a rosa. Incrementa glicerina y acidez. Criotolerante.
FERMOL Sauvignon	*Saccharomyces cerevisiae*	Resalta aromas a hierbas, flores blancas y boj. Potencia la formación de tioles varietales.
SNS FERM Thiol	*Torulaspora delbrueckii* + *Saccharomyces cerevisiae*	Libera tioles en fermentación inicial. Aporta complejidad aromática y volumen.
FERMOL Iper R	*Saccharomyces cerevisiae*	Potencia aromas tropicales como fruta de la pasión. Ideal para bajas temperaturas.
FERMOL PB2033	*Saccharomyces cerevisiae*	Aporta aromas frescos y delicados. Buena estabilidad fermentativa a baja temperatura.
FERMOL Red Fruit	*Híbrido Saccharomyces cerevisiae*	Resalta frutas rojas como arándano y frambuesa. Alta eficacia en condiciones difíciles.
FERMOL Mediterranée	*Saccharomyces cerevisiae*	Aromas a frutas rojas y negras. Fermentación a temperatura moderada para vinos de guarda.
LEVULIA T.P.CO	*Saccharomyces cerevisiae*	Favorece extracción de polifenoles. Fermentación segura y resistente a alcohol alto.
FERMOL Premier Cru	*Saccharomyces cerevisiae*	Genera complejidad aromática con frutas del bosque. Alta producción de glicerina y polisacáridos.
FERMOL C6+	*Saccharomyces cerevisiae*	Resalta aromas de frutas negras y especias. Buena estabilidad fermentativa.
FERMOL Grand Rouge	*Saccharomyces cerevisiae*	Aporta estructura tánica firme y aromas de frutas negras. Recomendada para uvas con alto contenido fenólico.
FERMOL Chardonnay	*Saccharomyces cerevisiae*	Exalta aromas típicos varietales del Chardonnay. Ideal para vinos blancos estructurados y de crianza.
FERMOL Fleur	*Híbrido Saccharomyces cerevisiae*	Destaca aromas florales y cítricos, ofreciendo delicadeza y elegancia en boca.
FERMOL Blanc	*Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus*	Potencia aromas frutales frescos y cítricos, excelente para vinos blancos jóvenes.
NS FERM Tiotoru	*Saccharomyces cerevisiae* + *Torulaspora delbrueckii*	Incrementa la liberación de tioles, aportando volumen aromático y complejidad.
FERMOL Rouge	*Saccharomyces cerevisiae*	Destaca aromas frutales intensos, indicado para vinos tintos jóvenes y estructurados.
FERMOL Lime	*Híbrido Saccharomyces cerevisiae*	Aporta notas cítricas frescas y vibrantes, especialmente recomendado para fermentaciones reductivas.

LEVADURAS

Las levaduras son determinantes en la definición del perfil aromático y estructural del vino y su calidad, actuando directamente sobre la producción y liberación de compuestos aromáticos. La selección de cepas de la gama **FERMOL®** es el resultado de una estrecha colaboración con centros de investigación y universidades, lo que garantiza cepas específicas para fermentaciones limpias, completas y adaptadas a diferentes estilos de vino, maximizando la expresión varietal y la estabilidad microbiológica.

Función y aplicaciones

Las cepas de **FERMOL®** han sido seleccionadas no solo por su rendimiento fermentativo, sino también por su capacidad para potenciar aromas frutales, florales y especiados, aportando además volumen y persistencia en boca.

Durante la vendimia, el uso estratégico de levaduras permite:

- **Optimizar la expresión aromática:** incrementando la producción de ésteres, alcoholes superiores y liberación de aromas varietales que realzan los aromas frutales y florales.
- **Asegurar fermentaciones limpias y completas:** minimizando el riesgo de paradas fermentativas y reduciendo la aparición de compuestos indeseados como el H_2S.
- **Aportar estructura y volumen:** favoreciendo la producción de polisacáridos y manoproteínas que contribuyen a una mayor untuosidad y equilibrio en boca.

Beneficios técnicos

- **Aromas definidos y estables:** potencia los aromas varietales y fermentativos, garantizando perfiles aromáticos complejos y persistentes.
- **Cinética fermentativa estable:** asegura una velocidad constante y predecible, minimizando los riesgos durante la fermentación.
- **Estabilidad microbiológica:** contribuye a evitar desviaciones organolépticas y facilita la conservación del vino.

El uso adecuado de las levaduras **FERMOL®** permite a los enólogos definir con precisión el perfil sensorial del vino, garantizando fermentaciones controladas y resultados consistentes.

Las LEVADURAS son determinantes en la definición del perfil aromático y estructural del vino y su calidad

Producto	Composición	Apto
MICROCEL	Bentonita activada, caseinato potásico y celulosa	ECO
MICROCEL AF	PVPP, bentonita activada y celulosa	vegan
MICROCEL Green	Bentonita, celulosa y proteína de guisante	vegan
VEGANE Colle	Proteínas de guisante, PVPP, bentonita y paredes celulares	vegan
VG-Pur	Proteína vegetal de guisante	vegan ECO
VE-GEL	Proteína vegetal de guisante	vegan ECO
GELSOL	Gelatina de alto rendimiento (animal)	ECO
E-GEL	Gelatina líquida de origen porcino	ECO
BENTOGRAN	Bentonita granulada de rápida dispersión	vegan ECO
DECORAN XL	Carbón activo decolorante	vegan ECO
CARBOSIL	Sol de sílice, carbón activo decolorante y bentonita	vegan ECO
POLYGEL W	PVPP y gel de sílice	vegan

ECO: Apto para vinos ecológicos; vegan: Origen no animal.

CLARIFICANTES

Los clarificantes desempeñan un papel fundamental en el tratamiento del mosto y del mosto en fermentación, asegurando una eliminación eficiente de partículas en suspensión y compuestos indeseados que pueden comprometer la transparencia, la estabilidad y la pureza aromática del vino. La gama de clarificantes de AEB está diseñada para actuar de forma específica en cada etapa del proceso, facilitando una clarificación rápida y una fermentación limpia y estable.

Función y aplicaciones

Los clarificantes actúan mediante mecanismos de adsorción y precipitación, aglutinando las partículas en suspensión y facilitando su eliminación durante el trasiego. Su uso es especialmente relevante en el tratamiento del mosto, ya que permite reducir la carga microbiana y optimizar las condiciones para una fermentación homogénea y sin desviaciones.

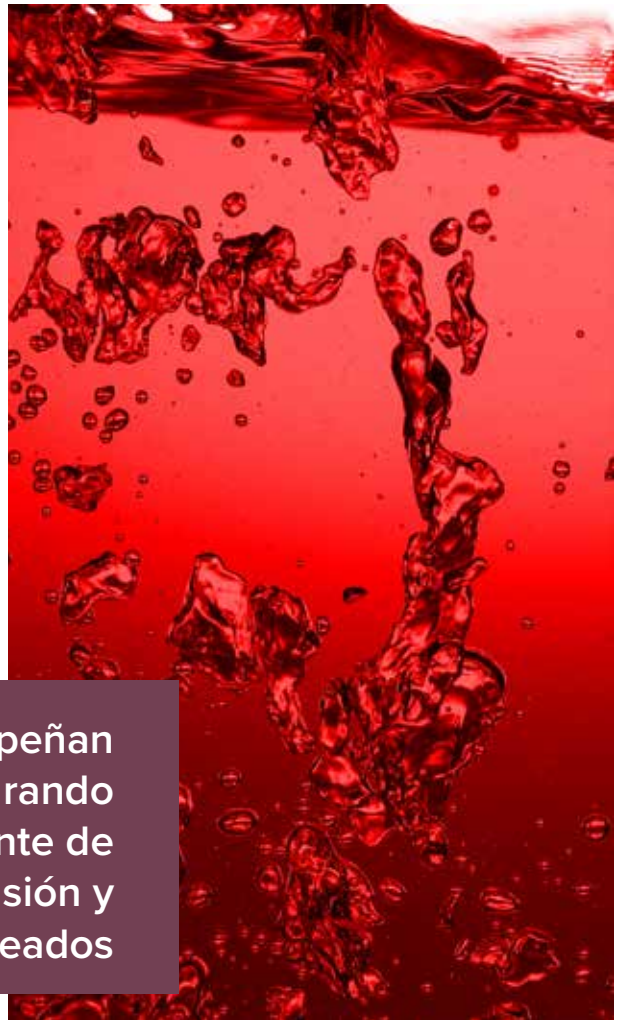
Durante la vendimia, el uso estratégico de clarificantes permite:

- **Optimizar la clarificación del mosto:** facilitando la eliminación de lías gruesas y evitando la aparición de turbideces excesivas tras la fermentación.
- **Mejorar la estabilidad proteica y microbiológica:** previniendo la aparición de proteínas desestabilizadoras y la proliferación de microorganismos indeseados.
- **Preservar los aromas varietales:** eliminando compuestos que pueden enmascarar los precursores aromáticos presentes en el mosto.

Beneficios técnicos

- **Clarificación rápida y eficiente:** Reduce significativamente los tiempos de decantación y mejora la limpidez del mosto.
- **Estabilidad y limpidez:** contribuye a la estabilidad microbiológica y facilita el afinado del vino.
- **Preservación del perfil aromático:** mantiene la frescura y la expresión varietal del vino durante la fermentación.

El uso adecuado de los clarificantes de AEB permite a los enólogos asegurar la transparencia y estabilidad del vino desde las primeras etapas de la vinificación, facilitando la obtención de vinos más limpios y expresivos.



Los **CLARIFICANTES** desempeñan un papel fundamental, asegurando una eliminación eficiente de partículas en suspensión y compuestos indeseados

Nutriente	Activa FA	Adsorbe inhibidores	Produce aromas	Da volumen	Ayuda fin FA	Antioxidante	Reduce H_2S	Composición
ENOVIT	●●●	●	●		●		●	Inorgánico
FERMOCEL	●●●	●●●●	●		●		●	Complejo
FERMOPLUS Beta	●●●●	●●	●●	●●●	●●		●●	Orgánico
FERMOPLUS Blanc	●●	●●	●●	●●	●	●	●	Complejo
FERMOPLUS Bravo PS-Free	●●		●●	●●	●●		●	Orgánico
FERMOPLUS Dap Free	●●●	●●	●●	●●	●●●		●●	Orgánico
FERMOPLUS Ecorcell 2.0		●●●●			●●			Orgánico
FERMOPLUS H_2S Free 2.0	●●	●●●	●	●●	●●●	●	●●●●	Orgánico
FERMOPLUS Integrateur 20KD	●●	●●●	●●	●●	●●	●	●●	Complejo
FERMOPLUS Liquid	●●●●	●●	●●	●●●	●●		●●	Orgánico
FERMOPLUS Non-Sacch	●●●●	●●●	●●	●	●●	●	●●	Orgánico
FERMOPLUS MILLENNIUM	●●●	●●●	●●	●	●●		●●	Complejo
FERMOPLUS Energy Glu 4.0	●●●●					●		Complejo
FERMOPLUS Energy Glu 3.0	●●●●							Orgánico

NUTRIENTES

La nutrición adecuada durante la fermentación es esencial para asegurar una cinética fermentativa estable y el desarrollo óptimo de los aromas y la estructura del vino. La gama **FERMOPLUS®** de AEB ofrece soluciones específicas para cada fase de la fermentación, aportando nitrógeno asimilable, vitaminas, minerales que facilitan una fermentación eficiente y un perfil sensorial complejo y equilibrado.

Función y aplicaciones

Los nutrientes cumplen un papel fundamental en la multiplicación de las levaduras, la prevención de paradas fermentativas y la reducción de compuestos indeseados como el H_2S. La elección de un plan nutricional adecuado permite controlar la velocidad de fermentación y maximizar y definir la expresión aromática del vino.

Durante la vendimia, el uso estratégico de nutrientes permite:

- **Garantizar una fermentación completa y sin interrupciones:** proporcionando nitrógeno fácilmente asimilable (NFA) y cofactores esenciales.
- **Potenciar el perfil aromático:** favoreciendo la producción de ésteres y alcoholes superiores responsables de los aromas frutales y florales.
- **Reducir la formación de compuestos azufrados negativos:** utilizando derivados de levadura con alto poder adsorbente y nutrientes detoxificantes. Así como, aportando los aminoácidos, vitaminas y co-factores que permiten a la levadura mantener rutas metabólicas optimas sin estrés fermentativo.

Beneficios técnicos

- **Estabilidad y limpidez:** contribuye a la estabilidad microbiológica y facilita la clarificación del vino.
- **Optimización aromática:** mejora la producción de ésteres y la liberación de aromas varietales como terpenos y tioles, potenciando los aromas frutales y florales.
- **Cinética fermentativa controlada:** permite una fermentación estable y predecible, reduciendo el riesgo de paradas inesperadas.

El uso adecuado de los nutrientes **FERMOPLUS®** garantiza fermentaciones limpias y controladas, permitiendo a los enólogos desarrollar perfiles aromáticos complejos y vinos equilibrados.

La nutrición en AEB

En AEB Ibérica entendemos la nutrición como un proceso integral y estratégico que garantiza fermentaciones completas, limpias y con perfiles aromáticos definidos. Nuestra filosofía se fundamenta en un protocolo nutricional basado en cuatro etapas diferenciadas que aseguran la vitalidad de las levaduras y optimizan el potencial sensorial del vino:

Etapa de rehidratación (pre-fermentativa)

En esta etapa inicial, utilizamos nutrientes específicos como **FERMOPLUS Energy Glu 3.0**, que fortalecen la membrana celular de las levaduras, incrementando su vitalidad y resistencia ante condiciones fermentativas adversas.

Primera etapa (inicio de fermentación)

Recomendamos una nutrición rica en nitrógeno para alcanzar niveles óptimos de nitrógeno fácilmente asimilable (NFA >180 ppm). Esto garantiza una multiplicación rápida y eficiente de las levaduras, previniendo posibles dificultades fermentativas desde el inicio.

Segunda etapa (nutrición aromática)

En esta fase, aplicamos nutrientes aromáticos específicos para potenciar la síntesis de compuestos aromáticos varietales y fermentativos, asegurando una máxima expresión sensorial y una mayor complejidad aromática en el vino.

Tercera etapa (final de fermentación)

En el último tercio del proceso fermentativo, recomendamos nutrientes complejos (sales de amonio y derivados de levadura) para asegurar una fermentación completa, evitar paradas fermentativas y prevenir la aparición de aromas no deseados relacionados con la reducción y el H_2S. Esta estrategia integral garantiza una fermentación exitosa y un perfil aromático definido, acorde con los objetivos enológicos deseados.

SECCIÓN 4

NUTRIENTES VARIETALES FERMOPLUS

1. Enfoque innovador en nutrientes varietales

Años de investigación enológica especializada han permitido a AEB identificar combinaciones específicas de aminoácidos que influyen directamente en el desarrollo de perfiles aromáticos concretos en el vino. Basándose en estos estudios científicos, nace la línea Fermoplus® Varietal, una gama innovadora de nutrientes formulada para maximizar la expresión sensorial de perfiles aromáticos claramente definidos y altamente apreciados por los consumidores actuales.

La línea **FERMOPLUS® Varietal** aprovecha la ruta metabólica de Ehrlich, mediante la cual ciertos aminoácidos específicos, presentes en preparados orgánicos de paredes celulares y autolisados de levadura, se convierten en compuestos aromáticos clave. La utilización estratégica de estos nutrientes permite incrementar significativamente las notas aromáticas varietales deseadas, optimizando la expresión sensorial de los vinos.

2. Investigación técnica especializada

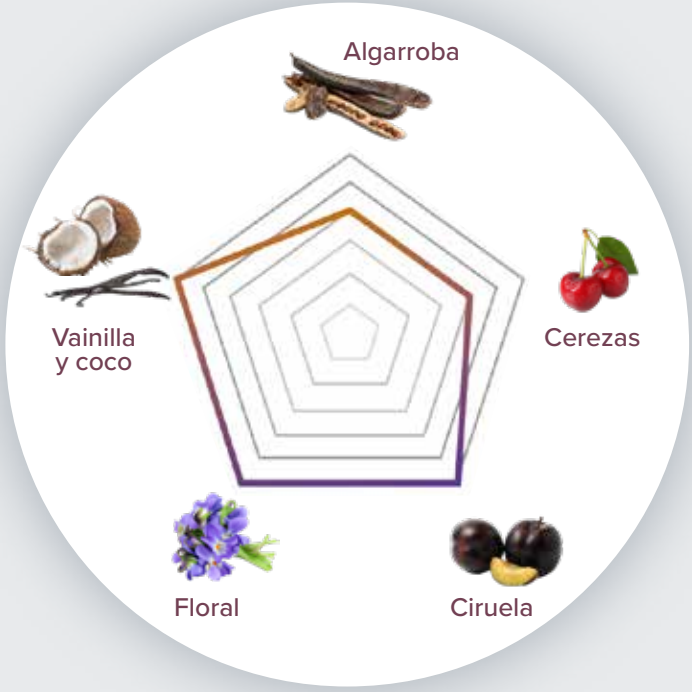
En estrecha colaboración con universidades y centros tecnológicos de prestigio, AEB desarrolla una intensa actividad de investigación técnica empleando avanzadas herramientas analíticas, como UHPLC, cromatografía gaseosa acoplada a espectrometría de masas (GC-MS) y métodos espectrofotométricos-enzimáticos. Este riguroso enfoque permite identificar con exactitud los aminoácidos esenciales implicados en la formación de perfiles aromáticos definidos, asegurando resultados enológicos precisos y replicables.

Además, varios nutrientes **FERMOPLUS® Varietal** incorporan en su formulación taninos de hollejo y ácido ascórbico. Diversos estudios científicos han evidenciado que determinados taninos del hollejo contribuyen activamente tanto a la liberación como a la estabilización de aromas tiólicos, particularmente en variedades con elevado potencial aromático. Estos taninos no solo favorecen la liberación de precursores ligados a cisteína y glutatión, sino que además estabilizan estos tioles frente a procesos oxidativos, aumentando así la persistencia y claridad del perfil aromático varietal.

Por otra parte, el ácido ascórbico en determinados nutrientes asegura que los aminoácidos específicos lleguen al mosto en su forma reducida, que es la más efectiva para favorecer el desarrollo óptimo de los aromas característicos del perfil. Este enfoque innovador no solo maximiza la intensidad aromática, sino que también prolonga la vida útil y la estabilidad del perfil aromático varietal deseado.

Cada nutriente **FERMOPLUS® Varietal** se ha formulado siguiendo estrictamente estos principios científicos, aportando soluciones técnicas precisas para alcanzar objetivos aromáticos claramente definidos, adaptados a las especificidades varietales y alineados con las expectativas sensoriales del mercado.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DETALLADA DE LOS NUTRIENTES FERMOPLUS® VARIETALES



FERMOPLUS Cocoa

Perfil aromático: notas afrutadas dulces y especiadas como cereza, ciruela, vainilla, algarroba y tabaco.

Composición: paredes celulares, autolisados de levadura, taninos de hollejo, ácido L-ascórbico.

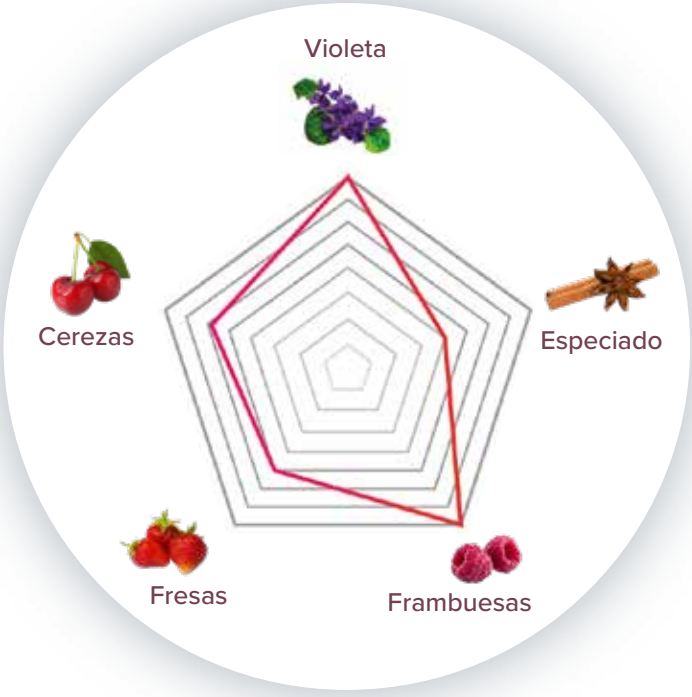
Aplicación: 20-60 g/hL, preferentemente tras inicio de fermentación, antes de las 72 horas.

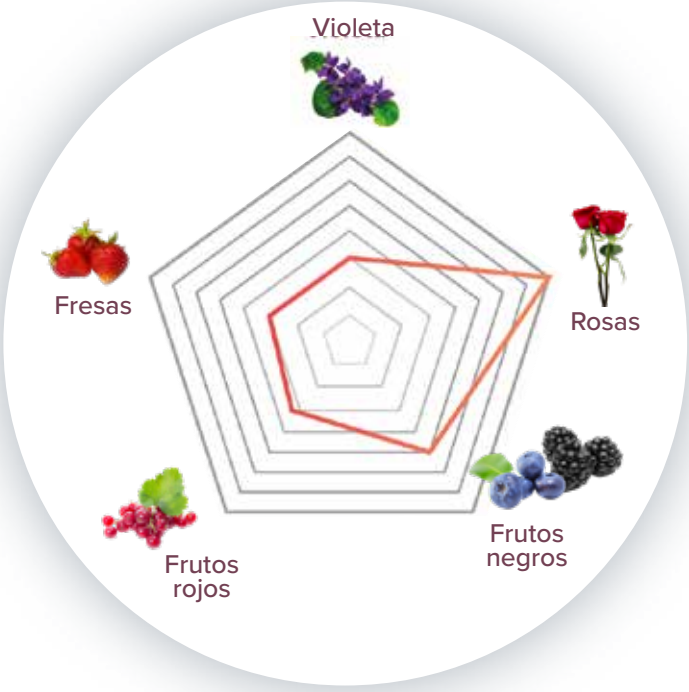
FERMOPLUS Red Berry

Perfil aromático: potencia aromas intensos de cereza, frambuesa y florales como la violeta.

Composición: paredes celulares, autolisados de levadura, ácido L-ascórbico.

Aplicación: 20-60 g/hL tras 48 horas del inicio de fermentación.





FERMOPLUS Rosé

Perfil aromático: aromas florales como rosa y violeta y de frutos rojos maduros.

Composición: autolisados de levaduras, paredes celulares de levadura, ácido L-ascórbico.

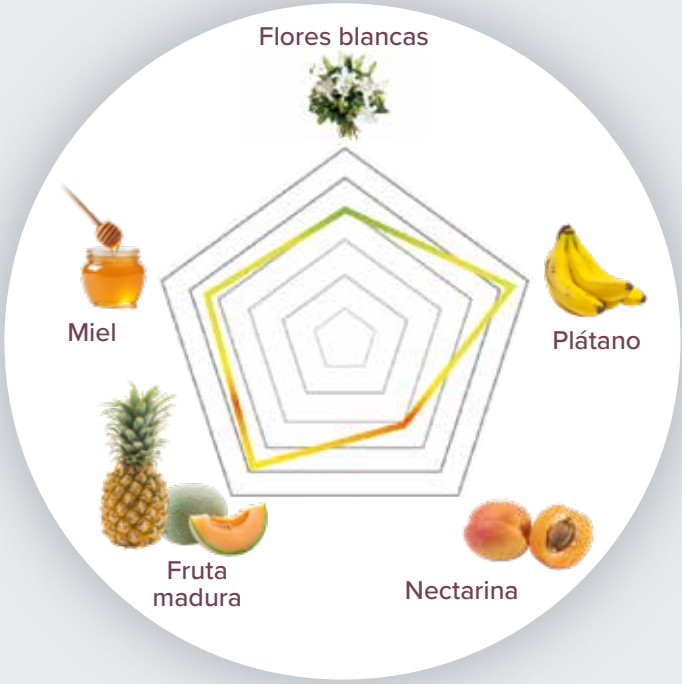
Aplicación: 20-50 g/hL tras inicio fermentativo (48-72 horas).

FERMOPLUS Spicy Fruit

Perfil aromático: aromas especiados y frutales intensos, especialmente indicados para variedades tintas como Syrah.

Composición: paredes celulares, autolisados de levadura, ácido L-ascórbico.

Aplicación: 20-60 g/hL entre el segundo y quinto día de fermentación.



FERMOPLUS CH Fruit

Perfil aromático: destaca notas florales y frutales típicas del Chardonnay, incluyendo canela, plátano, fruta madura y flores.

Composición: paredes celulares, autolisados de levadura, ácido L-ascórbico.

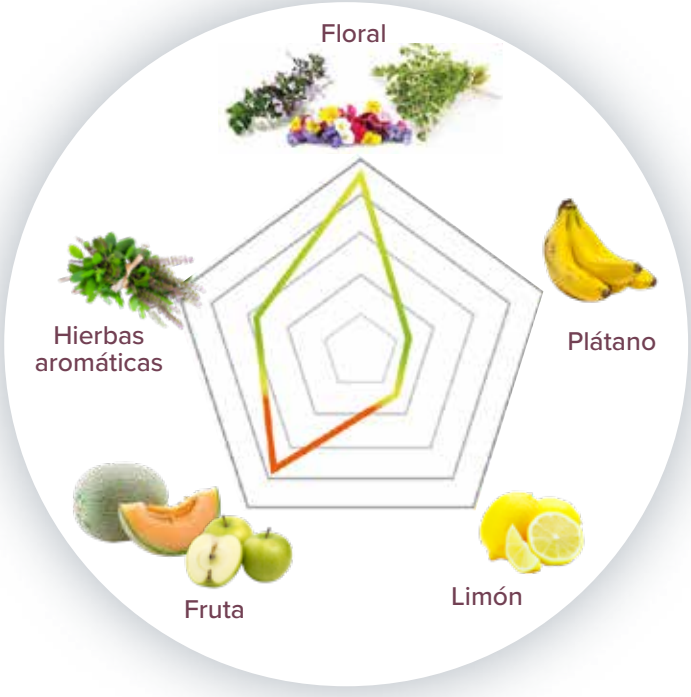
Aplicación: 20-40 g/hL después del inicio fermentativo, antes de las 72 horas.

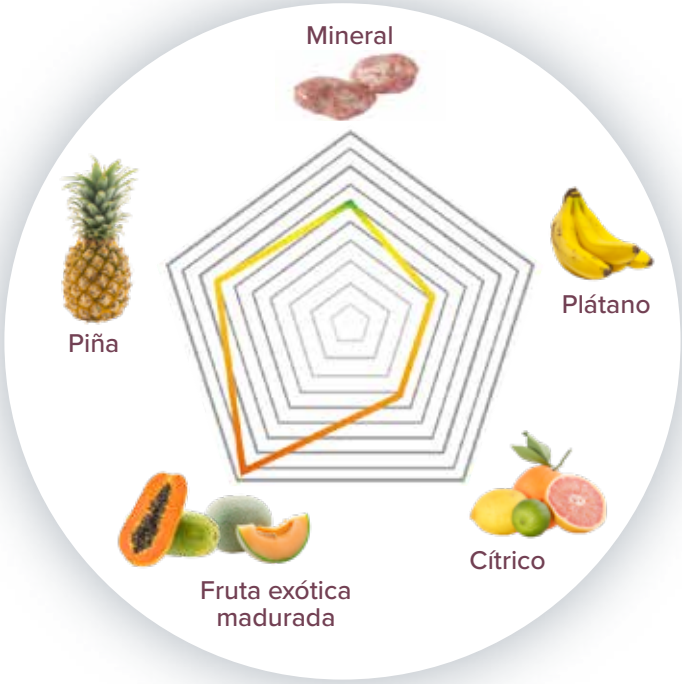
FERMOPLUS Floral

Perfil aromático: notas florales, cítricas y herbales destacadas en vinos blancos y rosados frescos.

Composición: paredes celulares, autolisados de levadura, ácido L-ascórbico.

Aplicación: 20-40 g/hL tras 48-72 horas del inicio de fermentación.





FERMOPLUS Tropical

Perfil aromático: potencia aromas tropicales, especialmente piña, plátano maduro y fruta exótica.

Composición: paredes celulares, autolisados de levadura, ácido L-ascórbico.

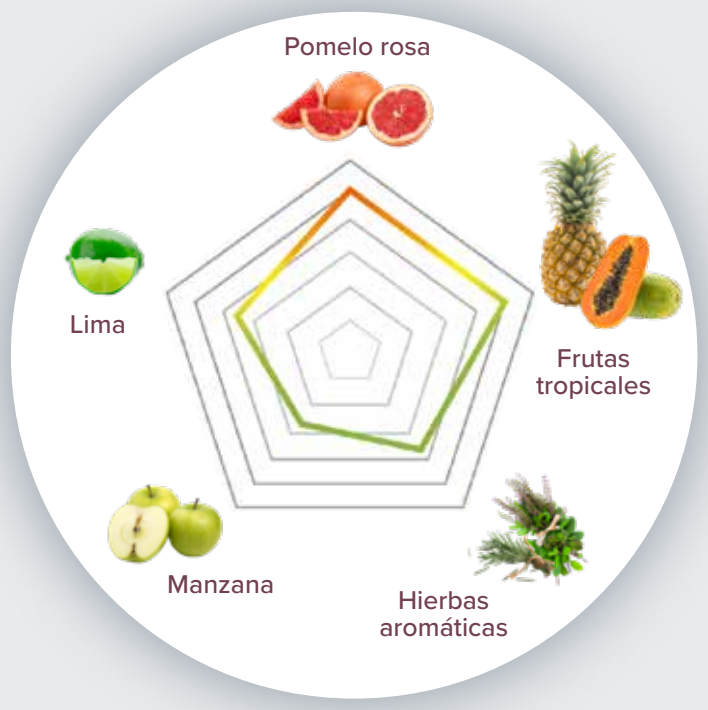
Aplicación: 20-50 g/hL después del inicio fermentativo (antes de 72 horas).

FERMOPLUS Sauvignon

Perfil aromático: exalta notas cítricas, tropicales y tiólicas típicas de Sauvignon Blanc, Verdejo, Chenin.

Composición: paredes celulares, autolisados de levadura, tanino de hollejo, ácido L-ascórbico.

Aplicación: 15-50 g/hL al inicio de la fermentación tumultuosa, máximo 24 horas desde su inicio.



FERMOPLUS Aromatic herbs

Perfil aromático: realza notas cítricas, florales y de hierbas aromáticas como té verde y flor de naranjo.

Composición: paredes celulares, autolisados de levadura, taninos proantocianídicos de hollejo, ácido L-ascórbico.

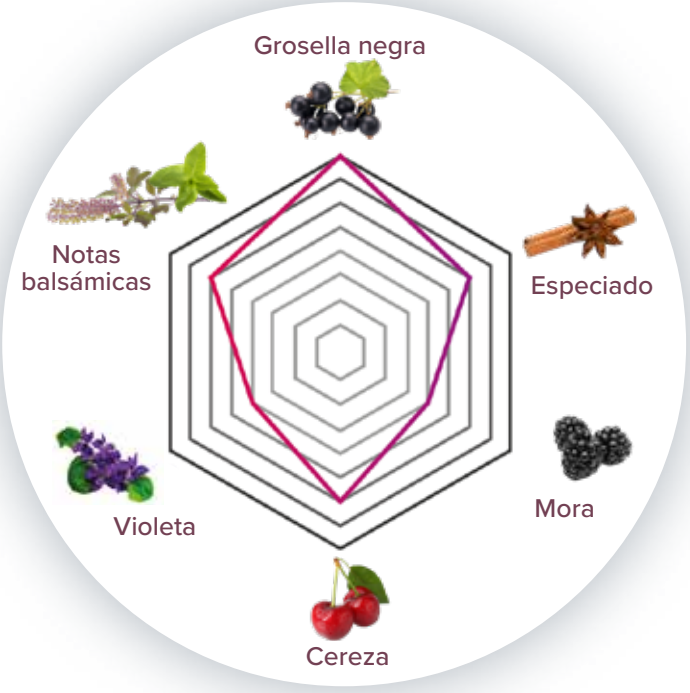
Aplicación: 20-60 g/hL preferentemente entre segundo y quinto día de fermentación.

FERMOPLUS Mentol

Perfil aromático: aromas balsámicos y especiados, destacando notas mentoladas, grosella negra y especias.

Composición: paredes celulares, autolisados de levadura, taninos proantocianídicos de hollejo, ácido L-ascórbico.

Aplicación: 20-60 g/hL, tras el inicio fermentativo (antes de 72 horas).



DESCUBRA LA GAMA COMPLETA
DE NUTRIENTES VARIETALES AEB

SECCIÓN 5

PERFIL VINO BLANCO FRESCO Y FRUTAL

INTRODUCCIÓN AL PERFIL

El perfil de vino blanco frutal se caracteriza por su frescura y aromas intensos a frutas frescas y cítricas. Este perfil es muy apreciado por su ligereza y viveza, resultando atractivo tanto para consumidores jóvenes como para aquellos que buscan vinos refrescantes y fáciles de beber.

Objetivos Técnicos:

- Maximizar la extracción y preservación de aromas frutales.
- Garantizar una fermentación limpia y completa.
- Mantener la frescura y pureza aromática durante todo el proceso.

ENZIMAS

Las enzimas facilitan la liberación de precursores aromáticos y optimizan la fermentación, intensificando la frescura y la expresión frutal del vino.

Producto	Composición	Características
ENDOZYM Éclair	Enzima pectolítica concentrada.	Acelera la clarificación y mejora la decantación del mosto, potenciando los aromas fermentativos.
ENDOZYM ICS 10 Arôme	Enzima pectolítica líquida súper-concentrada.	Libera precursores aromáticos y mejora la clarificación, maximizando la expresión varietal.
ENDOZYM Ice	Preparado enzimático líquido.	Favorece la extracción de aromas en fermentación en frío. Incrementa la eficacia de los desfangados a bajas temperaturas.

LEVADURAS

Las levaduras son esenciales para desarrollar aromas fermentativos frescos y potenciar las notas frutales del perfil.

Producto	Cepa de levadura	Características
FERMOL Arôme Plus	*Saccharomyces cerevisiae.*	Desarrolla notas intensas a flores blancas y frutas de pulpa blanca; adaptada a fermentaciones a baja temperatura.
FERMOL Varietal Ester	*Saccharomyces cerevisiae* con actividad β-glucosidasa.	Libera ésteres con notas a frutas blancas, flores de azahar y toques tropicales; baja producción de H_2S.
FERMOL Cryoaromae	*Saccharomyces cerevisiae r.f. uvarum.*	Potencia aromas frescos y florales; incrementa la glicerina y refuerza la acidez total, ideal para vinos con cuerpo.

NUTRIENTES

Los nutrientes aseguran una fermentación completa, equilibrada y estable, favoreciendo el desarrollo y la conservación de los aromas frutales.

Producto	Composición	Características
FERMOPLUS CH Fruit	Nutriente a base de paredes celulares y autolisados de levadura.	Aporta aminoácidos específicos que realzan aromas a frutas blancas y flores; estimula la producción de ésteres y acetatos.
FERMOPLUS Floral	Nutriente rico en nitrógeno orgánico.	Potencia los aromas florales, afrutados y de hierbas aromáticas, destacando las notas frescas.
FERMOPLUS Beta	Nutriente orgánico a base de paredes celulares y autolisados de levadura.	Optimiza la producción aromática por síntesis de ésteres y acetatos; rápida absorción gracias a su descomposición enzimática controlada.

CLARIFICANTES DE FERMENTACIÓN

Los clarificantes mejoran la pureza aromática y facilitan la expresión de los aromas frutales en el vino.

Producto	Composición	Características
MICROCEL AF	Bentonita activada, PVPP y celulosa.	Adsorbe catequinas y proantocianidinas, protegiendo el vino de la oxidación; facilita la fermentación al adsorber ácidos grasos inhibidores.
BENTOGRAN	Bentonita granulada de calidad farmacéutica de rápida dispersión.	Elimina gran cantidad de proteínas garantizando una estabilidad eficaz; permite reducir dosis finales para mantener los aromas del vino.
MICROCEL Green	Bentonita, celulosa y proteína de guisante, apto veganos.	Optimiza la limpieza del mosto preservando aromas delicados; clarificación rápida y suave sin afectar el perfil sensorial del vino.

FLOTACIÓN VEGANA

La flotación se ha consolidado como una de las estrategias más eficaces para la clarificación prefermentativa, que permite obtener mostos limpios en menos tiempo, conservando la frescura y la intensidad aromática del vino. Tradicionalmente, clarificantes proteicos animales como E-Gel han mostrado una gran eficacia en este proceso, destacando por su capacidad para formar flóculos compactos y asegurar una limpieza rápida y eficaz. En contextos donde se busca evitar el uso de productos de origen animal, como en la elaboración de vinos veganos, se dispone hoy de alternativas altamente eficaces que garantizan un rendimiento comparable a los clarificantes tradicionales.

Gracias a la evolución de las biotecnologías, hoy disponemos de alternativas veganas que permiten obtener resultados comparables, eliminando el uso de proteínas animales sin renunciar a la eficacia clarificante. Estas formulaciones actúan de forma selectiva sobre los polifenoles más astringentes, mejorando la limpieza del mosto sin comprometer el perfil sensorial.

Producto	Composición y Naturaleza	Función en el Proceso de Flotación
ENDOZYM E-Flot	Enzima pectolítica líquida con acción sobre pectinas.	Reduce la viscosidad del mosto y mejora la separación de sólidos mediante formación de flóculos compactos.
KITOFLOTT NEW	Quitosano, proteínas vegetales (guisante, patata) y levaduras.	Alta capacidad de agregación; garantiza flóculos compactos y eficientes incluso en mostos con alta carga coloidal.
VE-GEL	Proteína de guisante y derivados de levadura.	Actúa sobre polifenoles astringentes y oxidables, facilitando una flotación limpia y estable.
VE-GEL Liquid	Formulación líquida con proteína de guisante, bentonita y ácido cítrico.	Acción inmediata en flotación; ideal para uso directo y eficaz en clarificación vegetal.

Sugerencia técnica

Para optimizar la eficacia de la flotación vegana, es recomendable ajustar el pH del mosto antes del tratamiento y mantener una temperatura entre 10 y 14 °C. La combinación de enzimas específicas con clarificantes vegetales mejora la velocidad de separación y la compactación de los flóculos.
En mostos procedentes de uvas con alta carga coloidal, es aconsejable aplicar **KITOFLOTT** en dos fases diferenciadas: la primera durante el llenado del depósito y la segunda durante la flotación, lo que permite mejorar la formación de flóculos y optimizar el rendimiento del proceso.

PERFIL VINO BLANCO TIÓLICO INTENSO

INTRODUCCIÓN AL PERFIL

El perfil de vino blanco tiólico se distingue por intensos aromas vegetales, cítricos y tropicales, característicos de variedades como Verdejo y Sauvignon Blanc. Su frescura y vivacidad aromática responden perfectamente a las tendencias actuales del mercado.

Objetivos Técnicos:

- Liberar y potenciar los compuestos tiólicos responsables de los aromas vegetales, tropicales y cítricos.
- Maximizar la preservación de los aromas tiólicos durante la fermentación.
- Minimizar la producción de compuestos azufrados que afectan negativamente a los aromas tiólicos.

ENZIMAS

Las enzimas facilitan la extracción eficiente durante la maceración y fermentación, asegurando una mayor expresión de notas cítricas y tropicales en el vino.

Producto	Composición	Características
ENDOZYM Cat-0	Enzima líquida con actividad arabinasa y poligalacturonasa.	Incrementa la extracción de precursores aromáticos y reduce polifenoles oxidables durante el prensado.
ENDOZYM Thiol	Enzima pectolítica líquida específica para mostos de variedades tiólicas.	Libera precursores tiólicos, intensificando aromas cítricos y tropicales en fermentación.
ENDOZYM ICE	Enzima pectolítica líquida con actividad hemicelulasa.	Facilita la extracción de precursores tiólicos en frío, optimizando la clarificación y expresión aromática.

LEVADURAS

Las levaduras son esenciales para maximizar la producción de compuestos tiólicos y la complejidad aromática. Favorecen la fermentación controlada, evitando desviaciones.

Producto	Composición	Características
FERMOL Sauvignon	Levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada.	Resalta aromas a hierbas aromáticas, flores blancas y boj, favoreciendo la formación de compuestos tiólicos aromáticos.
SNS FERM Thiol	Blend de *Torulaspora delbrueckii* y *Saccharomyces cerevisiae*.	Libera tioles y aporta volumen desde los primeros días de fermentación, aumentando la complejidad y volumen.
FERMOL Iper R	Levadura *Saccharomyces cerevisiae* diseñada para vinos tiólicos.	Transforma precursores tiólicos en aromas como fruta de la pasión, piña y pomelo.

NUTRIENTES

Los nutrientes específicos son clave para optimizar la liberación de aromas tiólicos durante la fermentación, asegurando una fermentación estable y potenciando las notas aromáticas cítricas y tropicales.

Producto	Composición	Características
FERMOPLUS Aromatic Herbs	Mezcla de paredes celulares, autolisados de levadura y taninos proantocianídicos.	Incrementa las notas cítricas, y florales, facilitando la liberación de aromas tiólicos y mejorando la asimilación de nitrógeno.
FERMOPLUS Tropical	Paredes celulares y autolisados de levadura.	Favorece la síntesis de compuestos aromáticos tropicales, integrando estas notas en el perfil tiólico del vino.
FERMOPLUS Sauvignon	Aminoácidos específicos y compuestos del hollejo.	Potencia la liberación de aromas tiólicos y mejora la persistencia aromática y frescura sensorial del vino.

CLARIFICANTES DE FERMENTACIÓN (REDUCCIÓN DE IPT)

Los clarificantes juegan un papel esencial en la protección y definición del perfil aromático tiólico, ya que reducen eficazmente la concentración de polifenoles totales (IPT) y evitan la oxidación prematura. Aplicados durante la fermentación, facilitan la expresión aromática limpia y ayudan a preservar la frescura de los aromas varietales.

Producto	Composición	Características
MICROCEL AF	Mezcla de bentonita activada (no necesita rehidratación), PVPP y celulosa.	Adsorbe proantocianidinas y catequinas, protegiendo el vino de la oxidación y favoreciendo una clarificación eficiente.
MICROCEL Green	Clarificante a base de bentonita, celulosa y proteína de guisante.	Optimiza la limpieza del mosto preservando los aromas delicados, con una clarificación rápida y suave para vinos ecológicos.
POLYGEL W	Clarificante a base de PVPP y gel de sílice, selectivo frente a los polifenoles.	Elimina polifenoles oxidados y oxidables, reduciendo el pardeamiento y mejorando la estabilidad cromática y aromática.

PROTECCIÓN Y CONSERVACIÓN

La protección y conservación del perfil tiólico requiere un enfoque técnico riguroso, ya que los compuestos aromáticos responsables de las notas cítricas, tropicales y vegetales son extremadamente sensibles a la oxidación. Preservar estos aromas implica actuar de forma simultánea en distintos frentes clave del proceso enológico.

Por un lado, la acción del glutatión —presente en productos como ELEVAGE Glu— permite neutralizar las quinonas y proteger tanto el color como la fracción aromática del vino. A este mecanismo se suma la eficacia del tanino gálico, como el de GALOVIN, que ejerce una doble acción: una protección antioxidante directa y una protección antioxidásica mediante la inhibición de las enzimas polifenoloxidasas (lacasas y tirosinasas) responsables del pardeamiento y de la degradación de los aromas tiólicos.

Igualmente relevante es asegurar la implantación de la cepa seleccionada de levadura, que será la encargada de transformar los precursores en aromas tiólicos activos. Para ello, es fundamental limitar el desarrollo de flora no deseada en el mosto, lo que se logra mediante la aplicación de quitosano (como en CHITOCEL Must) o de levaduras no-Saccharomyces como Metschnikowia y Torulaspora (incluidas en PRIMAFLORA VB). Esta bioprotección garantiza que la levadura seleccionada prevalezca y se exprese en condiciones óptimas.

Producto	Composición	Características
ELEVAGE Glu	Coadyuvante a base de paredes celulares de levadura rico en glutatión.	Neutraliza las quinonas mediante glutatión y protege los precursores tiólicos durante la fermentación.
CHITOCEL Must	Quitosano, taninos gálicos y paredes celulares de levadura.	Actúa como antimicrobiano natural, antioxidante y antioxidásico, preservando la estabilidad aromática del vino.
PRIMAFLORA VB	Blend de Metschnikowia pulcherrima y Torulaspora delbrueckii.	Controla la flora no deseada mediante bioprotección, preservando la pureza aromática en fermentaciones sin SO_2.
GALOVIN	Tanino hidrolizado extraído de agalla de Robinia pseudoacacia.	Tanino gálico de alta calidad, antioxidante eficaz en blancos que preserva aromas y color sin aportar amargor.

Sugerencia técnica

En variedades especialmente sensibles a la oxidación, como Sauvignon Blanc o Verdejo, se recomienda añadir **ELEVAGE Glu** entre 24 y 36 horas tras el inicio de la fermentación, cuando la actividad de la levadura favorece la incorporación del glutatión. Esta estrategia mejora la protección frente a la formación de quinonas y evita la pérdida de aromas tiólicos. Su eficacia se ve notablemente incrementada en mostos desfangados con claridad adecuada y temperaturas de fermentación por debajo de 16 ºC, donde la menor velocidad de oxidación favorece una acción antioxidante más prolongada y efectiva.

PERFIL VINO BLANCO UNTUOSO Y VOLUMINOSO

INTRODUCCIÓN AL PERFIL

El perfil de vino blanco con volumen en boca destaca por su textura cremosa, untuosa y equilibrada. Su atractivo radica en ofrecer mayor cuerpo y persistencia gustativa sin comprometer la frescura y elegancia aromática.

Objetivos Técnicos:

- Incrementar la sensación de volumen y untuosidad en boca mediante polisacáridos y derivados de levadura.
- Favorecer la extracción de compuestos estructurales que aporten cuerpo y suavidad.
- Mantener el equilibrio entre frescura, acidez y volumen para lograr vinos armoniosos.

ENZIMAS

Los polisacáridos juegan un papel esencial para aumentar el volumen en boca de los vinos blancos. Según su origen, aportan diferentes características: los derivados de la uva contribuyen con cuerpo y estructura, mientras que los provenientes de la levadura ofrecen suavidad y redondez. Su combinación óptima permite lograr vinos equilibrados con volumen y frescura.

Producto	Composición	Características
ENDOZYM Elevage	Enzima pectolítica.	Libera polisacáridos de la uva, aportando estructura y cuerpo, incrementando la untuosidad del vino.
ENDOZYM Glucalyse 2.0	Enzima β-glucanasa.	Favorece la liberación de polisacáridos de la levadura, mejorando la suavidad y estabilidad durante fermentación.
ENDOZYM Ice	Enzima pectolítica para uso en frío.	Facilita la extracción de compuestos estructurales a baja temperatura, preservando frescura y volumen en el vino.

LEVADURAS

Las levaduras contribuyen al volumen en boca liberando polisacáridos y manoproteínas durante la fermentación. Estos compuestos incrementan la untuosidad y suavidad, mejorando la estructura y la persistencia.

Producto	Composición	Características
FERMOL Chardonnay	*Saccharomyces cerevisiae.*	Libera polisacáridos y glicerol, aportando cuerpo y untuosidad, con aromas florales y frutales equilibrados.
FERMOL Fleur	Levadura híbrida *Saccharomyces cerevisiae.*	Desarrolla notas florales, balsámicas y mentoladas, ideal para vinos frescos y expresivos.
FERMOL Blanc	*Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus.*	Aporta complejidad aromática y cuerpo equilibrado en fermentaciones a bajas temperaturas.

NUTRIENTES

Los nutrientes contribuyen al volumen en boca proporcionando compuestos nitrogenados y aminoácidos que favorecen la síntesis de polisacáridos y manoproteínas durante la fermentación.

Producto	Composición	Características
FERMOPLUS CH Fruit	Paredes celulares y autolisado de levadura.	Favorece la fermentación y potencia notas frutales y florales mediante la síntesis de alcoholes y acetatos.
FERMOPLUS Floral	Paredes celulares y autolisado de levadura, Ácido L-Ascórbico.	Incrementa aromas florales y herbales, aportando frescura y expresividad al perfil aromático del vino.
FERMOPLUS Bravo PS-Free	Autolisado y paredes celulares de levadura, sin fosfatos.	Aporta volumen y suavidad, mejorando la estructura y el equilibrio ácido durante la fermentación.

TANINOS Y DERIVADOS DE ROBLE

Los taninos contribuyen al volumen en boca aportando estructura y firmeza, además de interactuar con los polisacáridos para mejorar la untuosidad y la persistencia gustativa.

Producto	Composición	Características
BOISÉLEVAGE Full Body/V	Chips de roble francés y americano, tostado medio/ligero.	Aporta notas boisées intensas y matices tostados, potenciando el cuerpo y la complejidad del vino.
PROTAN Fresh / PROTAN LXP	Taninos hidrolizables y proantocianidinas.	Aportan estructura y frescura, con perfil cítrico (LXP) o balsámico y mentolado (Fresh), mejorando la estabilidad oxidativa.
GALOVIN	Tanino gálico de alta pureza, extraído de agalla.	Aporta cuerpo y estructura, preservando la frescura aromática y protegiendo contra la oxidación.

DERIVADOS DE LEVADURA

Los derivados de levadura y las enzimas contribuyen al volumen en boca mediante la liberación de polisacáridos y manoproteínas. Estos compuestos incrementan la untuosidad y la suavidad, mejorando la estructura y la persistencia gustativa.

Producto	Composición	Características
ELEVAGE Glu	Derivado de levadura con glutatión, nucleótidos y manoproteínas.	Neutraliza las moléculas oxidadas y preserva los aromas durante la fermentación o trasiego.
LyseE	Levadura inactiva rica en GSH.	Incrementa la suavidad, salinidad y cuerpo del vino durante la crianza sobre lías.
BAT-MANN	Derivado de levadura con manoproteínas.	Incrementa dulzor, redondez y volumen, mejorando la amplitud gustativa y la persistencia.

Sugerencia técnica

Para lograr un efecto óptimo en el volumen en boca, es fundamental adaptar el uso de los derivados de levadura al estilo de vino deseado. Su combinación con enzimas o taninos suaves puede potenciar resultados más complejos y equilibrados, especialmente en vinos blancos donde se busca una textura envolvente sin perder frescura.

PERFIL VINO BASE ESPUMOSO

INTRODUCCIÓN AL PERFIL

Vino base para espumoso caracterizado por su frescura, acidez equilibrada y claridad, ideal para la segunda fermentación. Destaca por su limpieza aromática y la formación de burbujas finas y persistentes.

Objetivos Técnicos:

- Obtener un mosto limpio y bien clarificado.
- Asegurar una fermentación eficiente y controlada.
- Favorecer la formación de burbujas finas y estables.
- Prevenir oxidaciones no deseadas y garantizar la frescura del vino.

ENZIMAS

Las enzimas optimizan la fermentación y garantizan un mosto limpio y bien clarificado.

Producto	Composición	Características
ENDOZYM Cat-0	Enzima líquida actividad arabinasa y poligalacturonasa.	Incrementa la extracción aromática y reduce polifenoles oxidables durante la maceración.
ENDOZYM ICS 10 Éclair	Enzima pectolítica líquida con actividad celulasa.	Acelera la clarificación y mejora el rendimiento en mosto flor mediante la degradacion rápida de pectinas.
ENDOZYM Ice	Preparado enzimático líquido para fermentación en frío.	Favorece la extracción de precursores aromáticos y clarifica a baja temperatura sin generar desviaciones aromáticas.

LEVADURAS

Las levaduras garantizan la formación de burbujas finas y estables, aportando aromas limpios y frescos.

Producto	Composición	Características
FERMOL Arôme Plus	*Saccharomyces cerevisiae.*	Potencia las notas florales y fruta fresca, con fermentación rápida y regular incluso a bajas temperaturas.
FERMOL Lime	Levadura híbrida *Saccharomyces cerevisiae.*	Refuerza aromas cítricos y a hierbas aromáticas, optimizando la producción de ésteres y acetatos en fermentación.
FERMOL Fleur	Levadura híbrida *Saccharomyces cerevisiae.*	Aporta frescura con notas florales y balsámicas, manteniendo la acidez y un perfil aromático intenso.

NUTRIENTES

Los nutrientes aseguran una fermentación controlada y promueven la frescura del vino base.

Producto	Composición	Características
FERMOPLUS CH Fruit	Paredes celulares y autolisado de levadura.	Aumenta aromas frutales y florales, favoreciendo la producción de ésteres y alcoholes aromáticos.
FERMOPLUS Floral	Paredes celulares y autolisado de levadura, Ácido L-Ascórbico.	Potencia las notas florales y la frescura, facilitando la expresión de aromas varietales durante la fermentación.
FERMOPLUS Rosé	Corteza de levadura, autolisado de levadura y ácido ascórbico.	Refuerza la estructura aromática y frescura, asegurando una fermentación constante en condiciones exigentes.

CLARIFICANTES DE FERMENTACIÓN

Garantizan la claridad y limpieza del vino base, esenciales para una segunda fermentación exitosa.

Producto	Composición	Características
MICROCEL AF	PVPP, bentonita y celulosa activada.	Elimina catequinas y previene la oxidación, eliminando impurezas que afectan la calidad visual del vino.
MICROCEL Green	Bentonita, celulosa y proteína de guisante (apto para veganos).	Facilita la decantación y mejora la limpidez, eliminando catequinas y preservando la frescura del vino.
BENTOGRAN	Bentonita granular de rápida dispersión.	Clarifica rápidamente y estabiliza proteínas, mejorando la limpidez y compactando las lías.

REDUCCIÓN DE SULFUROSO Y CATEQUINAS

Durante la elaboración de un vino base para espumoso, es fundamental garantizar la frescura, la estabilidad aromática y la ausencia de defectos oxidativos. Un exceso de sulfuroso puede comprometer la segunda fermentación, provocando agotamientos de azúcar y fermentaciones incompletas, por lo que es clave disponer de alternativas eficaces que permitan reducir su uso sin comprometer la calidad del vino.

Existen soluciones técnicas que permiten sustituir parcial o totalmente al sulfuroso. Son productos que protegen los precursores aromáticos, evitan la oxidación de compuestos sensibles y estabilizan microbiológicamente el mosto desde las primeras fases del proceso, asegurando así una refermentación regular y sin desviaciones.

Producto	Composición	Características
PRIMAFLORA VB	*Metschnikowia pulcherrima y Torulaspora delbrueckii.*	Reduce la necesidad de SO_2 y estabiliza microbiológicamente el mosto, preservando los aromas frescos y limpios.
CHITOCEL Must	Quitosano, taninos gálicos y proantocianídicos, paredes celulares de levadura.	Sustituye parcialmente al SO_2, reduce bacterias indeseadas y previene oxidaciones microbianas.
AROMAX Gal	Metabisulfito de potasio, ácido ascórbico, tanino gálico.	Protege los precursores aromáticos, reacciona rápidamente con el oxígeno y evita fermentaciones espontáneas.

Sugerencia técnica

Aplicar **PRIMAFLORA VB** en vendimiadora o durante el llenado de prensa (5–8 g/100 kg) permite reducir significativamente el uso de SO_2 en mostos destinados a espumosos. Un menor contenido en sulfuroso reduce la extracción de catequinas durante la maceración el el prensado. Su implantación rápida limita microorganismos indeseados y estabiliza el medio, reduciendo el riesgo de desviaciones fermentativas. Esta práctica mejora las condiciones para una segunda fermentación más homogénea, evitando bloqueos fermentativos causados por un exceso de sulfuroso en el vino base.

PERFIL VINO ROSADO PÁLIDO Y EQUILIBRADO

INTRODUCCIÓN AL PERFIL

El perfil rosado pálido estilo provenzal destaca por su color delicado, frescura aromática y textura ligera, pero equilibrada. Su atractivo reside en ofrecer vinos elegantes, refrescantes y especialmente indicados para consumir jóvenes.

Objetivos Técnicos:

- Controlar la extracción de color para lograr tonalidades pálidas y brillantes.
- Potenciar los aromas frutales y florales característicos de este estilo.
- Mantener una textura suave y ligera sin comprometer la frescura.

ENZIMAS

La aplicación de enzimas permite optimizar el rendimiento del prensado y obtener mostos más limpios, evitando la extracción excesiva de compuestos que aporten color.

Producto	Composición	Características
ENDOZYM Cat-0	Enzima líquida con actividad arabinasa y poligalacturonasa.	Controla la extracción de color en maceración prefermentativa, manteniendo la frescura aromática del mosto.
ENDOZYM ICE	Enzima pectolítica líquida con actividad hemicelulasa.	Facilita la extracción de aromas en frío, minimizando taninos y preservando la frescura del vino.
ENDOZYM ICS 10 Arôme	Formulación líquida con actividades pectolítica, celulasa y β-glucosidasa.	Intensifica la expresión aromática mediante la liberación optimizada de aromas varietales en maceración.

LEVADURAS

Las levaduras influyen directamente en el perfil aromático del vino, aportando complejidad y frescura a los aromas frutales y florales. La selección adecuada garantiza rosados con mayor expresividad y equilibrio.

Producto	Composición	Características
FERMOL PB2033	*Saccharomyces cerevisiae.*	Desarrolla aromas frescos intensos,, manteniendo una fermentación regular y estable a temperatura controlada.
FERMOL Cryoaromae	*Saccharomyces uvarum criotolerante.*	Potencia aromas florales, y aumenta el volumen en boca mediante producción de glicerol.
FERMOL Red Fruit	Levadura híbrida *Saccharomyces cerevisiae.*	Resalta frutos rojos frescos y mantiene una fermentación rápida y efectiva en condiciones de bajo nitrógeno.

NUTRIENTES

Una nutrición adecuada permite ajustar el perfil aromático deseado, incrementando la expresión de los aromas frutales y florales característicos de los rosados pálidos.

Producto	Composición	Características
FERMOPLUS Rosé	Paredes celulares, autolisado de levaduras y ácido L-ascórbico.	Favorece una fermentación estable y potencia aromas a rosa y fruta ácida, prolongando la persistencia aromática.
FERMOPLUS Tropical	Paredes celulares, autolisado de levaduras y ácido L-ascórbico.	Libera compuestos que intensifican notas tropicales, como piña y mango, exaltando la tipicidad varietal del rosado.
FERMOPLUS Red Berry	Paredes celulares de levadura, autolisado y ácido L-ascórbico.	Realza los frutos rojos frescos, aportando nutrientes que refuerzan su expresión aromática a lo largo de la fermentación.

CLARIFICANTES PARA MOSTO (PREFERMENTATIVOS)

El uso de clarificantes en fase prefermentativa permite ajustar el color, eliminar impurezas y reducir la pérdida aromática, evitando así clarificaciones posteriores más agresivas.

Producto	Composición	Características
DECORAN XL	Carbón activo decolorante.	Elimina impurezas y ajusta el color del mosto, mejorando la decantación cuando se combina con otros clarificantes.
VG-Pur	Proteína vegetal de guisante.	Elimina polifenoles oxidados y oxidables responsables del pardeamiento, reduciendo la intensidad colorante del mosto.
GELSOL	Gelatina de origen animal de alto rendimiento.	Clarificante rápido y eficaz para mostos rosados, generando fangos más compactos.

CLARIFICANTES DE FERMENTACIÓN

Durante la fermentación, la presencia de compuestos fenólicos oxidados o fácilmente oxidables puede comprometer la calidad visual y aromática del vino rosado. Estos compuestos son responsables de fenómenos como el pardeamiento, la pérdida de frescura aromática y la opacidad del color. Los clarificantes seleccionados para este perfil actúan de manera específica sobre estas sustancias, favoreciendo una limpieza eficaz del medio y garantizando una mayor estabilidad cromática a lo largo del tiempo.

Además de evitar la aparición de tonos anaranjados o marrones indeseados, estos productos permiten ajustar la intensidad colorante sin eliminar por completo los compuestos responsables del color. De esta forma, se logra mantener la expresión visual típica del rosado pálido, resaltando matices azulados y violáceos, que aportan viveza, elegancia y atractivo comercial al vino final. Su aplicación estratégica durante la fermentación ayuda a preservar la luminosidad y pureza visual del rosado, sin comprometer su perfil sensorial.

Producto	Composición	Características
VEGANE Colle	Proteínas de guisante, bentonita, PVPP y paredes celulares.	Elimina polifenoles fácilmente oxidables responsables del pardeamiento, evitando notas amargas y astringentes. Asegura una clarificación eficaz con formación de sedimentos compactos.
CARBOSIL	Sol de sílice, carbón activo decolorante y bentonita.	Reduce la intensidad colorante en fermentación, adsorbiendo compuestos indeseables. Mejora la limpidez, evitando reflejos anaranjados sin alterar el perfil sensorial.
MICROCEL	Bentonita activada, caseinato potásico y celulosa.	Clarifica sin eliminar los compuestos estructurales del vino. Refuerza la franqueza aromática y prolonga la persistencia de los tonos azulados característicos del rosado pálido.

Sugerencia técnica

En mostos con tendencia al pardeamiento o presencia de uvas parcialmente botritizadas, la aplicación temprana de **VEGANE Colle** durante los primeros días de fermentación permite una intervención eficaz sobre los polifenoles oxidables sin comprometer la intensidad aromática. Para un resultado óptimo, se recomienda ajustar la dosis según el grado de oxidación observado, trabajando entre 80 y 120 mL/hL, con agitación homogénea. En aplicaciones fermentativas, es clave asegurar una agitación suficiente y homogénea tras la adición del clarificante, especialmente en depósitos de gran volumen, para maximizar la eficacia del tratamiento y garantizar su interacción con los compuestos diana.

PERFIL VINO TINTO JOVEN Y EXPRESIVO

INTRODUCCIÓN AL PERFIL

Caracterizados por su frescura, suavidad en boca y aromas frutales intensos, estos vinos son fáciles de beber, con taninos delicados y una acidez equilibrada. Su perfil facilita una rotación rápida en el mercado, respondiendo a la demanda de vinos ligeros y de consumo inmediato. Esta categoría refleja la tendencia actual hacia tintos menos estructurados y más versátiles.

Objetivos Técnicos:

- Extraer aromas frutales frescos evitando la extracción excesiva de taninos.
- Favorecer una fermentación ágil y controlada para preservar frescura y expresividad.
- Minimizar las notas herbáceas y controlar la astringencia desde las primeras etapas del proceso.
- Definir claramente el perfil aromático tras la fermentación maloláctica, asegurando la estabilidad cromática temprana.

ENZIMAS

Esenciales durante la maceración, las enzimas mejoran la extracción de aromas, color y taninos, optimizando el rendimiento y aportando intensidad y estabilidad al vino.

Producto	Composición	Características
ENDOZYM Rouge	Enzima pectolítica con actividad celulasica.	Mejora la extracción de color y aromas evitando taninos amargos; optimiza la maceración y el rendimiento.
ENDOZYM Rouge Liquid XL	Enzima pectolítica líquida con actividad celulasica.	Facilita la extracción de color y aromas con suavidad; acelera la maceración evitando taninos excesivos.
ENDOZYM Thiol	Enzima pectolítica líquida.	Potencia aromas tiólicos frescos como grosella y violetas; maximiza la liberación de precursores aromáticos.

LEVADURAS

Imprescindibles para desarrollar aromas y estructura, las levaduras transforman los azúcares en alcohol mientras potencian perfiles específicos y aseguran una fermentación controlada.

Producto	Composición	Características
FERMOL Red Fruit	Levadura híbrida *Saccharomyces cerevisiae.*	Resalta aromas de frutos rojos y mantiene una fermentación rápida en mostos con bajo nitrógeno.
NS FERM Tiotoru	*Torulaspora delbrueckii.*	Aporta aromas tiólicos como grosella negra y boj; controla la flora indígena evitando desviaciones.
FERMOL Rouge	*Saccharomyces cerevisiae.*	Refuerza aromas de frutos rojos y mejora la estructura; incrementa la intensidad colorante, adaptada a condiciones difíciles.

NUTRIENTES

Indispensables para una fermentación completa y equilibrada, los nutrientes aportan los elementos necesarios para el desarrollo de las levaduras y favorecen la síntesis de aromas y polisacáridos.

Producto	Composición	Características
FERMOPLUS Red Berry	Paredes celulares y autolisado de levadura.	Aumenta notas afrutadas y florales como cereza y frambuesa; potencia la producción de aromas vía metabolismo de aminoácidos.
FERMOPLUS CH Fruit	Paredes celulares y autolisado de levadura.	Refuerza notas afrutadas complejas; mejora la nutrición evitando fermentaciones lentas y contribuye a la complejidad.
FERMOPLUS Mentol	Paredes celulares y autolisado de levadura, taninos proantocianídicos de hollejo y ácido L-ascórbico.	Refuerza notas afrutadas y balsámicas; favorece la síntesis de aromas tiólicos y especiados aportando frescura y complejidad.

CONTROL DE ASTRINGENCIA

Esencial para controlar y suavizar los taninos desde las etapas iniciales, reduciendo sensaciones secantes y herbáceas. Su uso permite obtener vinos con textura agradable y un equilibrio armónico entre frescura, volumen y estructura.

Producto	Composición	Características
FERMOPLUS PyrOff	Paredes celulares y autolisados de levadura.	Reduce notas herbáceas por metoxipirazinas por adsorción durante la fermentación, limitando su impacto en el perfil aromático.
BÂTONNAGE Texture 2.0	Levadura inactiva.	Suaviza taninos y aporta redondez y persistencia; incrementa la complejidad gustativa sin necesidad de contacto prolongado.
LyseE	Levadura inactiva rica en GSH.	Aporta volumen y suavidad; reduce la astringencia y protege aromas y color mediante su acción antioxidante.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA (FML) ENFOCADA EN EL PERFIL AROMÁTICO

Fundamental para reducir la acidez y estabilizar el vino, la fermentación maloláctica también influye decisivamente en su expresión aromática. En este perfil, se priorizan soluciones que permitan una FML controlada, manteniendo la frescura y realzando los aromas frutales sin introducir desviaciones lácticas no deseadas.

MALOLACT RSweet	MALOLACT Plantarum Uno
➝ Perfil técnico Cultivo de **Oenococcus oeni** liofilizado de alto rendimiento. Tolerancia al alcohol: hasta 15%. Eficaz en vinos con pH bajo y alto IPT.	**➝ Perfil técnico** Cepa de **Lactobacillus plantarum** con metabolismo heterofermentativo facultativo. Alta tolerancia al pH y al sulfuroso (hasta 50 mg/L). Bajo productor de aminas biogénicas, diacetilo y ácido acético.
➝ Aplicación Uso en co-inoculación (desde el segundo día de FA) o en inoculación secuencial. Preparación recomendada mediante pie maloláctico para mejor implantación.	**➝ Aplicación** Ideal para co-inoculación en vinos con pH alto o uvas pasificadas. Útil como bioprotector en fermentaciones sin sulfuroso. Rápida implantación y acción preventiva contra **Brettanomyces**.
➝ Características Aporta suavidad, equilibrio y armonía en boca. Genera notas dulces y amiláceas: caramelo inglés, frutos rojos y cítricos. Mejora la complejidad y fineza del perfil aromático.	**➝ Características** Repertorio enzimático enriquecido (β-glucosidasa, esterasa, proteasa). Inactiva ácidos fenólicos, favoreciendo la estabilidad aromática. Buena actividad bacteriocínica frente a contaminantes.

Sugerencia técnica

En condiciones difíciles —como pH bajo, IPT elevado, presencia de sulfitos o temperaturas inferiores a 18 °C— se recomienda reforzar la inoculación secuencial con el uso conjunto de **MALOLACT RSweet** y **FERMOPLUS Malolactique 2.0.** Este nutriente específico aporta aminoácidos, vitaminas y antioxidantes que mejoran la implantación y viabilidad de *Oenococcus oeni*, reduciendo la latencia y asegurando una FML completa y sin desviaciones.

PERFIL VINO TINTO CON CUERPO Y CARÁCTER

INTRODUCCIÓN AL PERFIL

Caracterizado por un cuerpo robusto, taninos firmes y complejos aromas frutales y especiados, este perfil está diseñado específicamente para vinos tintos de guarda. Se centra en optimizar la estructura, intensidad cromática y estabilidad fenólica, permitiendo una evolución armoniosa tanto en barrica como en botella. Ideal para variedades como Tempranillo, Cabernet Sauvignon o Monastrell.

Objetivos Técnicos:

- Optimizar la extracción de taninos nobles y compuestos fenólicos estructurales.
- Garantizar una fermentación segura y sin desviaciones aromáticas.
- Consolidar una estructura sólida con equilibrio tánico, manteniendo la estabilidad cromática y minimizando riesgos de oxidación temprana.

ENZIMAS

La extracción de compuestos fenólicos, color y aromas durante la maceración se ve significativamente optimizada mediante el uso de enzimas. Estos compuestos facilitan la ruptura de las paredes celulares del hollejo, mejorando la intensidad cromática y el perfil aromático.

Producto	Composición	Características
ENDOZYM Velluto	Preparación enzimática líquida con actividades pectinasa y arabanasa.	Suaviza la estructura del vino mediante la liberación de polisacáridos y taninos, potenciando volumen y redondez.
ENDOZYM Rouge Deep Skin	Enzima pectolítica líquida.	Favorece la extracción de color y taninos nobles en variedades de hollejo grueso como Cabernet Sauvignon, Monastrell o Syrah. sin generar astringencia.
ENDOZYM ICS 10 Rouge	Enzima pectolítica líquida con actividad celulásica y hemicelulásica.	Maximiza la extracción de antocianos y taninos nobles, mejorando la estructura fenólica y consolidando la estabilidad del color sin aportar amargor.

LEVADURAS

La elección de levaduras es crucial para desarrollar aromas complejos y garantizar la estabilidad de la fermentación. Cepas específicas permiten potenciar notas frutales y especiadas, asegurando fermentaciones completas y sin desviaciones.

Producto	Composición	Características
FERMOL Mediterranée	*Saccharomyces cerevisiae.*	Resalta aromas de frutos rojos y negros, incrementando el volumen en boca en fermentaciones a temperatura moderada.
LEVULIA T.P.CO	*Saccharomyces cerevisiae.*	Favorece la extracción de polifenoles, aportando taninos sedosos y potenciando aromas de frutos negros y especias, incluso con alto grado alcohólico. Baja producción de H_2S.
FERMOL Premier Cru	*Saccharomyces cerevisiae.*	Aporta complejidad aromática con notas de frutos del bosque, especias y hierbas aromáticas; alta producción de glicerina y facilita la fermentación maloláctica.

NUTRIENTES

Una nutrición adecuada previene paradas fermentativas y mejora el desarrollo aromático. Su aplicación favorece la integración de los taninos y contribuye a la estabilidad estructural del vino.

Producto	Composición	Características
FERMOPLUS Spicy Fruit	Paredes celulares, autolisado de levadura y ácido L-ascórbico.	Aporta aminoácidos que intensifican aromas afrutados y especiados, favoreciendo su síntesis durante la fermentación y protegiendo los precursores aromáticos.
FERMOPLUS Cocoa	Paredes celulares, taninos de hollejo y ácido L-ascórbico.	Potenciar aromas complejos y elegantes, especialmente notas de cacao, vainilla y especias.
FERMOPLUS Red Berry	Paredes celulares, autolisado de levadura y L-ácido ascórbico.	Aporta aminoácidos que intensifican los aromas florales y afrutados como cereza y frambuesa, facilitando su formación durante la fermentación.

ESTRUCTURA SIN ASTRINGENCIA

El uso de taninos seleccionados permite aportar cuerpo y volumen al vino sin generar astringencia excesiva. Su aplicación suaviza los taninos verdes y mejora la redondez en boca.

Producto	Composición	Características
PROTAN Bois	Tanino proantocianidínico de quebracho purificado.	Refuerza la estructura y estabilidad del vino sin astringencia, previniendo oxidación y pérdida de color en vinos con alto potencial polifenólico.
TANETHYL Effe	Mezcla de taninos elágicos y proantocianídicos monoetilados.	Intensifica y estabiliza el color mediante enlaces tanino-antociano, preservando las notas violáceas frente a variaciones de pH y SO_2.
TANETHYL UV	Taninos proantocianídicos monoetilados.	Estabiliza los antocianos y preserva las notas azul-violáceas frente a oxidaciones. Actúa eficazmente a bajas temperaturas.

ESTABILIDAD DEL COLOR

La estabilidad cromática es un pilar esencial en los vinos con vocación de guarda. Una gestión adecuada de los taninos reactivos y del oxígeno disuelto permite proteger la fracción fenólica, intensificar el color y consolidar una estructura armoniosa. A través del uso de taninos específicos y alternativas de roble, se busca no solo mantener la intensidad visual, sino también mejorar la longevidad y la evolución del vino en botella.

Producto	Composición	Beneficio técnico y funcionalidad
PROTAN AC	Tanino purificado de acacia.	Estabiliza antocianos y polifenoles durante la maceración, mejorando estructura y longevidad sin astringencia.
PROTAN Structure	Tanino proantocianidínico y elágico (quebracho + maderas nobles).	Mejora la estabilización del color y suaviza taninos, reduciendo notas verdes tras maceraciones intensas.

BOISÉLEVAGE

La gama Boisélevage ofrece una solución técnica para estabilizar el color mediante la interacción controlada entre madera y oxígeno. Gracias a chips de roble francés y americano con tostados específicos, permite reforzar la estructura polifenólica y consolidar la materia colorante. Su uso facilita una evolución armoniosa del color, especialmente en vinos con alta intensidad y potencial de guarda.

Producto	Composición	Beneficio técnico y funcionalidad
FULL Body/V	Chips de roble francés y americano, tostado medio/ligero.	Refuerza la estructura y estabilidad cromática, aportando volumen y complejidad en vinos tintos de guarda.
F2L/V	Chips de roble francés, tostado ligero.	Favorece la preservación del color y la frescura, aportando notas elegantes sin enmascarar la fruta.

Sugerencia técnica

Para vinos con elevada carga fenólica, una estrategia eficaz es utilizar **PROTAN AC** a razón de 10–20 g/hL inmediatamente después del descube, cuando los antocianos libres aún son abundantes. Esta aplicación temprana favorece su fijación y protege frente a oxidaciones iniciales, sin aportar astringencia adicional.

PERFIL VINO TINTO PARA CRIANZA

INTRODUCCIÓN AL PERFIL

Este estilo de vino destaca por su estructura sólida, complejidad aromática y capacidad de evolución durante la crianza. Sus taninos bien integrados, notas de frutas maduras y matices aportados por la madera logran un equilibrio entre potencia y elegancia.

Objetivos Técnicos:

- Favorecer la extracción de compuestos fenólicos y aromáticos esenciales para el envejecimiento.
- Desarrollar una estructura sólida y taninos redondeados sin astringencia excesiva.
- Garantizar una fermentación completa y equilibrada para potenciar el perfil de guarda.
- Mejorar la longevidad y estabilidad del vino mediante la maceración y el uso de taninos de uva.

ENZIMAS

Las enzimas permiten optimizar la extracción de compuestos fenólicos, color y aromas durante la maceración. Facilitan la obtención de taninos nobles y polisacáridos, incrementando la estructura, estabilidad y potencial de guarda del vino.

Producto	Composición	Características
ENDOZYM ICS 10 Rouge	Enzima pectolítica líquida con actividad celulasa y hemicelulasa.	Maximiza la extracción de antocianos y taninos nobles, mejorando la estructura fenólica y consolidando la estabilidad del color sin aportar amargor.
ENDOZYM Rouge HR	Enzima pectolítica líquida con actividad celulasa y hemicelulasa.	Favorece la extracción de antocianos y taninos, optimizando la estructura en uvas sobremaduras y mejorando la intensidad cromática.
ENDOZYM Velluto	Preparación enzimática líquida con actividades pectinasa y arabanasa.	Integra taninos de madera, alargando el paso en boca y prolongando la persistencia aromática de notas boisé y especiadas.

LEVADURAS

Las levaduras son fundamentales para contribuir al desarrollo de aromas propios del envejecimiento. En este perfil, se priorizan levaduras que potencien las notas de frutas maduras y especias, así como una fermentación robusta y sin desviaciones.

Producto	Composición	Características
FERMOL C6+	*Saccharomyces cerevisiae.*	Especializada en uvas con alto potencial alcohólico, asegura fermentaciones completas con baja acidez volátil y elevado contenido en glicerina, potenciando la suavidad y volumen.
FERMOL Premier Cru	*Saccharomyces cerevisiae.*	Aporta complejidad aromática y equilibra la estructura, potenciando matices especiados y frutales profundos.
FERMOL Gran Rouge	*Saccharomyces cerevisiae.*	Refuerza los aromas de frutas rojas y negras, consolidando una estructura tánica firme en fermentaciones de uvas con alto contenido fenólico.

NUTRIENTES

Una nutrición adecuada durante la fermentación previene paradas fermentativas, favorece aromas complejos y facilita la integración de taninos, aspectos clave en la elaboración de vinos destinados al envejecimiento.

Producto	Composición	Características
FERMOPLUS Integrateur 20 KD	Fosfato amónico, paredes celulares y autolisado de levadura y tiamina.	Mejora el metabolismo fermentativo, asegurando una fermentación completa y potenciando la síntesis de aromas en condiciones nutricionales limitantes.
FERMOPLUS Cocoa	Paredes celulares, taninos de hollejo y ácido L-ascórbico.	Potencia los aromas de cacao y frutos secos, favoreciendo fermentaciones estables en mostos con alto contenido tánico y perfil complejo.
FERMOPLUS Spicy Fruit	Paredes celulares, autolisado de levadura y ácido L-ascórbico.	Refuerza los matices especiados y frutales, incrementando la complejidad y expresión aromática en variedades tintas con perfil varietal definido.

TANINOS DE UVA

El uso de taninos seleccionados mejora la estructura y longevidad del vino, aportando volumen, estabilidad cromática y suavizando la percepción tánica en boca.

Producto	Composición	Características
PROTAN Elegance	Tanino procianidínico de pepita de uva.	Refuerza la estructura tánica sin aumentar la astringencia, contribuyendo a la suavidad y volumen del vino durante el envejecimiento.
PROTAN Raisin	Tanino procianidínico de hollejo de uva.	Incrementa la intensidad aromática y la complejidad en boca, equilibrando la astringencia y prolongando la longevidad del vino.
PROTAN Pépin	Tanino procianidínico de pepita de uva.	Mejora la estabilidad del color y reduce las notas amargas, reforzando la estructura fenólica sin aumentar la astringencia.

MACERACIÓN PREFERMENTATIVA

Esta fase inicial de la elaboración del vino permite trabajar con el mosto en frío, antes del inicio de la fermentación alcohólica, favoreciendo una extracción selectiva de compuestos solubles en fase acuosa, especialmente antocianos, e incrementando la complejidad aromática. Gracias a ello, se logra una mayor intensidad cromática y una expresión aromática más limpia y frutal, evitando al mismo tiempo la extracción de taninos agresivos. Esto resulta especialmente útil para elaborar vinos con un perfil más accesible, fresco y expresivo desde el principio y un color más estable.

Además de aportar complejidad aromática y mejorar la estructura del vino, la maceración prefermentativa permite adelantar decisiones clave sobre el perfil final del producto. No obstante, también supone ciertos riesgos. La ausencia de alcohol y de dióxido de azufre libre en esta etapa crea un entorno favorable para el desarrollo de microorganismos indeseados. Por otro lado, la materia colorante extraída en estas condiciones es extremadamente sensible a la oxidación y a la precipitación, ya que aún no se han extraído suficientes taninos naturales de la uva que puedan estabilizarla.

Por este motivo, resulta fundamental proteger microbiológicamente el mosto y estabilizar desde el inicio los antocianos liberados. Esto permite alargar de forma segura esta fase, aprovechando todo su potencial sin comprometer la calidad del vino.

Producto	Composición	Función principal
PRIMAFLORA VR	*Mezcla de Metschnikowia pulcherrima y Saccharomyces cerevisiae.*	Potencia la complejidad aromática y mejora la estabilidad microbiológica, inhibiendo el desarrollo de microorganismos indeseados.
TANETHYL	Tanino activo de pepita de uva monoetilado.	Mejora la estabilización del color y la integración de los taninos, formando combinaciones tanino-antociano.
CHITOCEL Red	Producto a base de quitosano y taninos proantocianídicos.	Favorece la estabilidad microbiológica y corrige defectos sensoriales, mejorando la limpieza aromática.

Sugerencia técnica

Para prolongar con seguridad la maceración prefermentativa, se recomienda la aplicación de **CHITOCEL Red** a 10–20 g/hL en el encubado. Su acción combinada de quitosano y taninos proantocianídicos permite reducir la carga microbiana inicial sin comprometer la expresión aromática ni interferir en el arranque fermentativo. Es especialmente útil cuando se desea retrasar la inoculación de levaduras y mantener el mosto protegido durante varios días a baja temperatura.

AEB
ACADEMY
& Creative Collabs

Compartir nuestro know-how para apoyar vuestro esfuerzo creativos.

AEB ACADEMY es el lugar donde es posible aprovechar nuestros recursos para el desarrollo del conocimiento.

Obtener más información sobre el mundo de la **levadura** y de la **nutrición**, de la **fermentación** y del **desarrollo de los aromas,** de la **filtración** y de la **higiene industrial**. Descubre las últimas **eco-biotecnologías** para la **producción de cerveza**, **vino**, **bebidas de última generación** y **alimentos**.
Escucha como nuestras soluciones y nuestros equipos de producción respaldan procesos económicamente rentables y minimizan los impactos ambientales negativos, conservando la energía y los recursos naturales.

SECCIÓN 6

GAMA MIX ACID: CORRECCIÓN DE ACIDEZ DURANTE LA VENDIMIA

Optimización de la acidez

La correcta gestión de la acidez durante la vendimia es crucial para lograr vinos equilibrados, frescos y expresivos. La gama **MIX ACID**, desarrollada específicamente para ajustar la acidez del mosto, asegura fermentaciones controladas y un perfil sensorial claramente definido. Su formato líquido facilita una aplicación directa y homogénea, sin necesidad de disolución previa, optimizando el tiempo y reduciendo significativamente el uso de recursos técnicos en bodega.

Principales ventajas

- **Aplicación directa**: No necesita disolución previa, agilizando el proceso de corrección y minimizando la manipulación y el uso de equipos adicionales.
- **Integración rápida y homogénea**: Garantiza una distribución uniforme, evitando pérdidas de producto durante el trasiego.
- **Control preciso del pH**: Favorece la estabilidad microbiológica y aumenta la efectividad del anhídrido sulfuroso, reduciendo riesgos fermentativos.

La correcta gestión de la acidez durante la vendimia es crucial para lograr vinos equilibrados, frescos y expresivos

Productos MIX ACID

Producto	Composición	Características
MIX ACID LM	Ácido láctico y ácido málico.	Proporciona una acidez suave y redondeada gracias al ácido láctico, complementada con la frescura del ácido málico. Ideal para vinos blancos y rosados que requieren equilibrio sin notas agresivas.
MIX ACID TL	Ácido tartárico y ácido láctico.	Combina la firmeza del ácido tartárico con la redondez del ácido láctico, aportando frescura y equilibrio al vino sin comprometer la suavidad en boca. Recomendado para vinos tintos y blancos.
MIX ACID TM	Ácido tartárico y ácido málico.	Aporta una acidez definida y vivaz, intensificando la frescura y realzando los sabores frutales. Especialmente útil en vendimias de zonas cálidas con baja acidez natural.
MIX ACID TLM	Ácido tartárico, láctico y málico.	Ofrece una corrección integral de la acidez, combinando estructura del tartárico, vivacidad del málico y suavidad del láctico. Ideal para mejorar frescura, volumen y equilibrio del vino.

La gama **MIX ACID** proporciona una solución técnica precisa y fácil de aplicar para el ajuste de la acidez en vendimia, permitiendo al enólogo obtener perfiles sensoriales perfectamente equilibrados con eficiencia, consistencia y seguridad.

Dosis aumento 1 g/l la Acidez Total

Producto	En Ácido Tartárico	En Ácido Sulfúrico
MIX ACID LM	133 ml/hl	204 ml/hl
MIX ACID TL	150 ml/hl	230 ml/hl
MIX ACID TM	173 ml/hl	265 ml/hl
MIX ACID TLM	218 ml/hl	333 ml/hl

AEB IBÉRICA S.A.U.

aebiberica@aebiberica.es
Tel: +34 93 772 02 51
aeb-group.com