



## PREPARACION *del vino base*

FASE	PRODUCTO	DESCRIPCIÓN
PRENSADO, CLARIFICACIÓN DEL MOSTO Y DEL VINO	GAMA AROMAX	Antioxidantes para mosto.
	GALLOVIN	Tanino de acción antioxidante directa.
	CATALASI VEGA	Coadyuvante de clarificación para la limpieza y estabilización de mostos y vinos. Es activo frente a las sustancias fenólicas oxidadas que confieren al vino colores pardos y notas amargas.
	GELSOL	Coadyuvante de clarificación de los vinos que elimina los polifenoles oxidados y la sensación de amargor debida a los taninos.
	VEGANE COLLE	Clarificante proteico líquido complejo para la clarificación mediante flotación o sedimentación. Con elevada reactividad frente a los compuestos polifenólicos oxidados y oxidables.
	WINEGLASS	Coadyuvante a base de cola de pescado. Es ideal para la clarificación de vinos blancos, conjuntamente con bentonita o sol de sílice, para obtener sedimentaciones rápidas que eliminan del vino ligeras turbideces y sobredosificaciones de tanino (sensaciones de barrica muy marcadas, prensas, etc.).
	VE-GEL	Clarificante vegetal de los mostos y vinos. La acción sinérgica de estos dos compuestos hace que este producto sea ideal para la clarificación de mostos y vinos difíciles de clarificar, sobre todo en combinación con clarificantes inorgánicos.
	E-GEL	Gelatina límpida hidrosoluble lista para usar en flotación. Elimina las catequinas que aceleran los fenómenos oxidantes. Los vinos elaborados con este coadyuvante son más frescos y estables.
	ENDOZYM E-FLOT	Preparado enzimático líquido para el tratamiento de mostos destinados a la flotación: degrada las pectinas, reduce la viscosidad, favorece una mejor ascensión del flóculo.
	ENDOZYM ICS 10 AROME	Formulado ideal para la extracción aromática y la clarificación de los mostos.
ENDOZYM ÉCLAIR, ENDOZYM ÉCLAIR LIQUID, ENDOZYM ICS 10 ÉCLAIR	Formulados pectolíticos concentrados para la clarificación de los mostos difíciles.	
FERMENTACIÓN PRIMARIA	GAMA FERMOL	Amplia gama de levaduras (LSA) seleccionadas para la producción de vinos base de perfiles limpios y definidos; desde el aroma más neutro al más intenso según la cepa escogida.
	GAMA FERMOPLUS	Gama de nutrientes orgánicos o complejos estudiados para la rehidratación de la levadura, un correcto desarrollo de la fermentación y la mejora del perfil aromático del vino.
GESTION DE LA ACIDEZ Y DEL pH, FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	GAMA MIX ACID	Acidificantes líquidos a base de ácidos orgánicos para la mejora del equilibrio ácido de mostos y vinos.
	GAMA MALOLACT & ARMONIA	Gama de bacterias específicas para la fermentación maloláctica.
PREPARACIÓN DEL VINO PARA LA TOMA DE ESPUMA	FORTIFIA CRISTAL	Coadyuvante completo para vinos espumosos: mejora la clarificación en el removido, previene las notas de reducción, mejora el equilibrio oxidoreductor.
	ENOVIT PERLAGE	Nutriente rico en NFA, vitaminas y microelementos, ideales para la toma de espuma.
	ENERGY GLU 3.0	Nutriente para la rehidratación de la levadura rico en oligoelementos altamente asimilables y glutatión.
FERMENTACIÓN SECUNDARIA (INOCULO LEVADURA PARA FERMENTACION SECUNDARIA)	LEVULIA CRISTAL	LSA específica para la elaboración de espumosos finos y elegantes.
	LEVULIA AGGLO	Levadura aglomerante específica para la elaboración de vinos espumosos.
	LEVULIA PROBIOS	LSA ecológica específica para la elaboración de vinos espumosos elegantes. Fermentación primaria y secundaria.
REMOVIDO	ADJUVANT CRISTAL A	Coadyuvante de removido para sistemas manuales o automáticos; puede usarse con levaduras tradicionales o aglomerantes.
	ADJUVANT CRISTAL T	Coadyuvante de removido para sistemas manuales o automáticos para usar con levaduras tradicionales.
DEGÜELLE Y PREPARACION DEL LICOR DE EXPEDICIÓN	SOUPPLANE	Estabilizante, capaz de disminuir la precepción del amargor y conferir redondez al vino.
	GAMA TANETHYL, GAMA PROTAN	Selección de taninos que mejoran la capacidad redox de los vinos, estabilizan el color y mejoran la estructura polifenólica.

## *fase de* ESPUMATIZACIÓN

