



 **AZBOENO**  
VISIÓN DE CONJUNTO

# HERRAMIENTAS PARA ADAPTARNOS AL CAMBIO

Un año más, en esta vendimia nos enfrentamos al reto de crear el vino que deseamos y con el que enamorar. **Buscamos la excelencia**, y como enólogos y enólogas, nos comprometemos con la transformación del mosto al vino, guiándolo en todo momento, hacia el equilibrio. Cada decisión, marcará el **carácter del vino**.

Como tu aliado estratégico nos enorgullece ser parte de esta transformación, proponiendo una **visión de conjunto, innovadora, respetuosa y sostenible**.

**Con nuestra selección de productos**, te ofrecemos soluciones que te permiten **adaptarte a la evolución constante del mercado**, con la misma destreza con la que un camaleón se adapta al entorno en el que se encuentra. Desde AZ3Oeno estamos para acompañarte en el proceso de elaboración de vinos que simplemente conquisten.

Ponemos a tu disposición nuestra selección y te invitamos a explorar un mundo de posibilidades **desde el viñedo hasta la copa**.



# DESDE EL VIÑEDO

En AZ3 somos conscientes de la importancia que tienen todos los elementos relacionados con el proceso de creación del vino y al **igual que el camaleón se adapta al entorno, nosotros nos esforzamos por ajustarnos constantemente** a diversos factores como el clima, la variedad de uva y las condiciones del suelo, para asegurar que todo trabaje en sintonía desde una perspectiva holística.

Es crucial conocer qué usamos, cuándo y cómo los aplicamos para lograr un aprovechamiento máximo y cumplir con los objetivos planteados para tu viñedo, ergo para tu vino.



Otoño



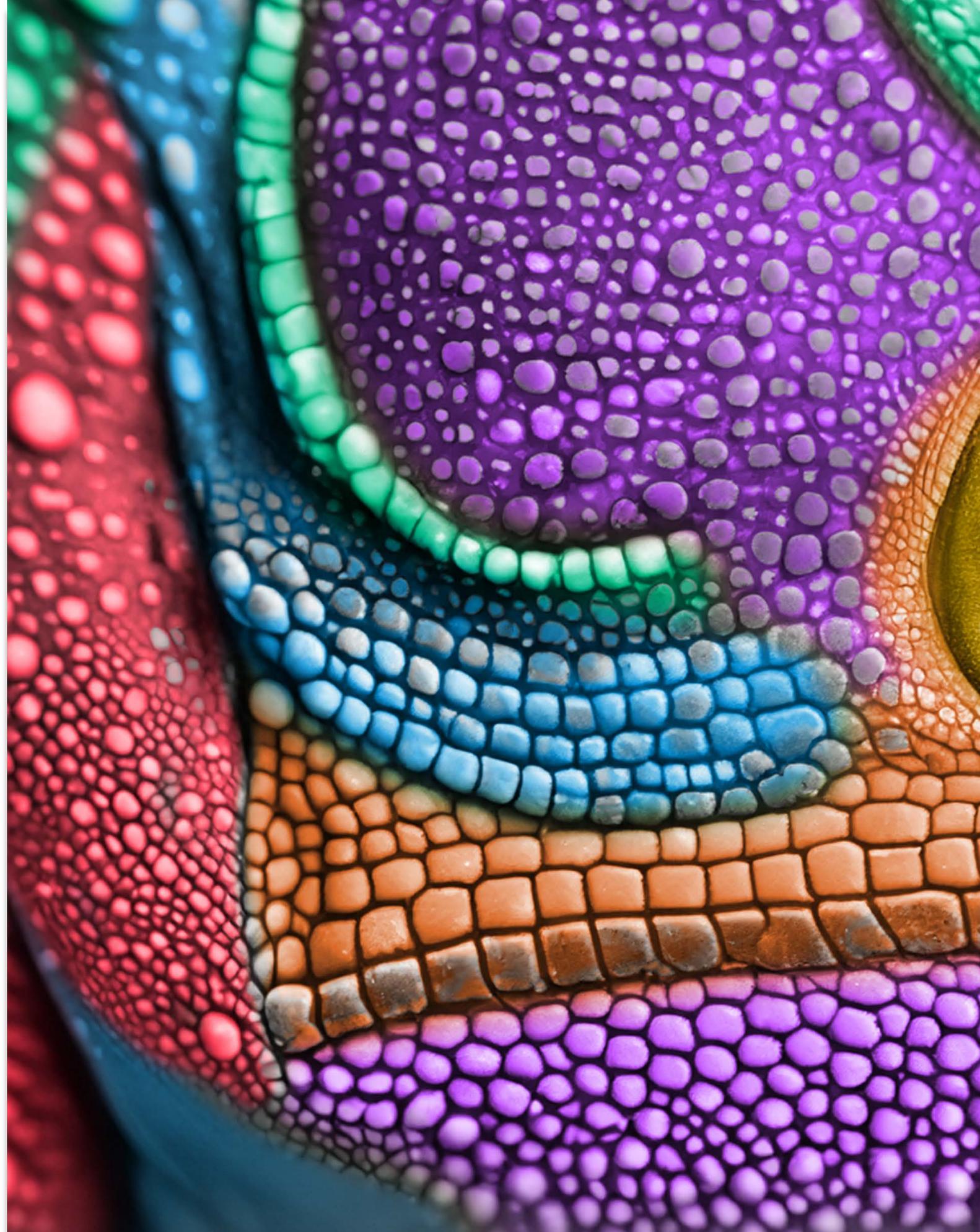
Invierno



Primavera



Plantaciones y  
complementos  
de viñas



# SOLUCIONES ADAPTADAS AL SUELO

## ENMIENDAS ORGÁNICAS



Otoño



Invierno



Primavera



Plantaciones y  
complementos  
de viñas



### RICHUMUS



N/P/K 1,8/0,5/0,7

Rendimiento elevado en Humus eficaz, 550 kg/Tn , reactivación de la CIC.

- Mejora la mineralización
- Un aumento en la tasa de materia orgánica del suelo
- Protección contra la lixiviación y la erosión

**Acción y dosis:** Aumentar el contenido de humus

Arcilla 15 - 25 % tasa MO baja < 1,4 - 2 % : 3 - 8 T/Ha

Arcilla 25 - > 25 % tasa MO media < 2,2 - 4,2 % : 2 - 6 T/Ha



### VEGETHUMUS SDR



N/P/K+ 2,2/1,5/1+2Mg

Humus eficaz y estimulación radicular.

Activar la diversidad funcional del suelo para mejorar la nutrición de las plantas y su resistencia al estrés.

**Acción y dosis:** Mantener la fertilidad del suelo

Siembra: 3 - 10 T/Ha

Mantenimiento: 0,8 - 2 T/Ha



### BYODITER GR S 25

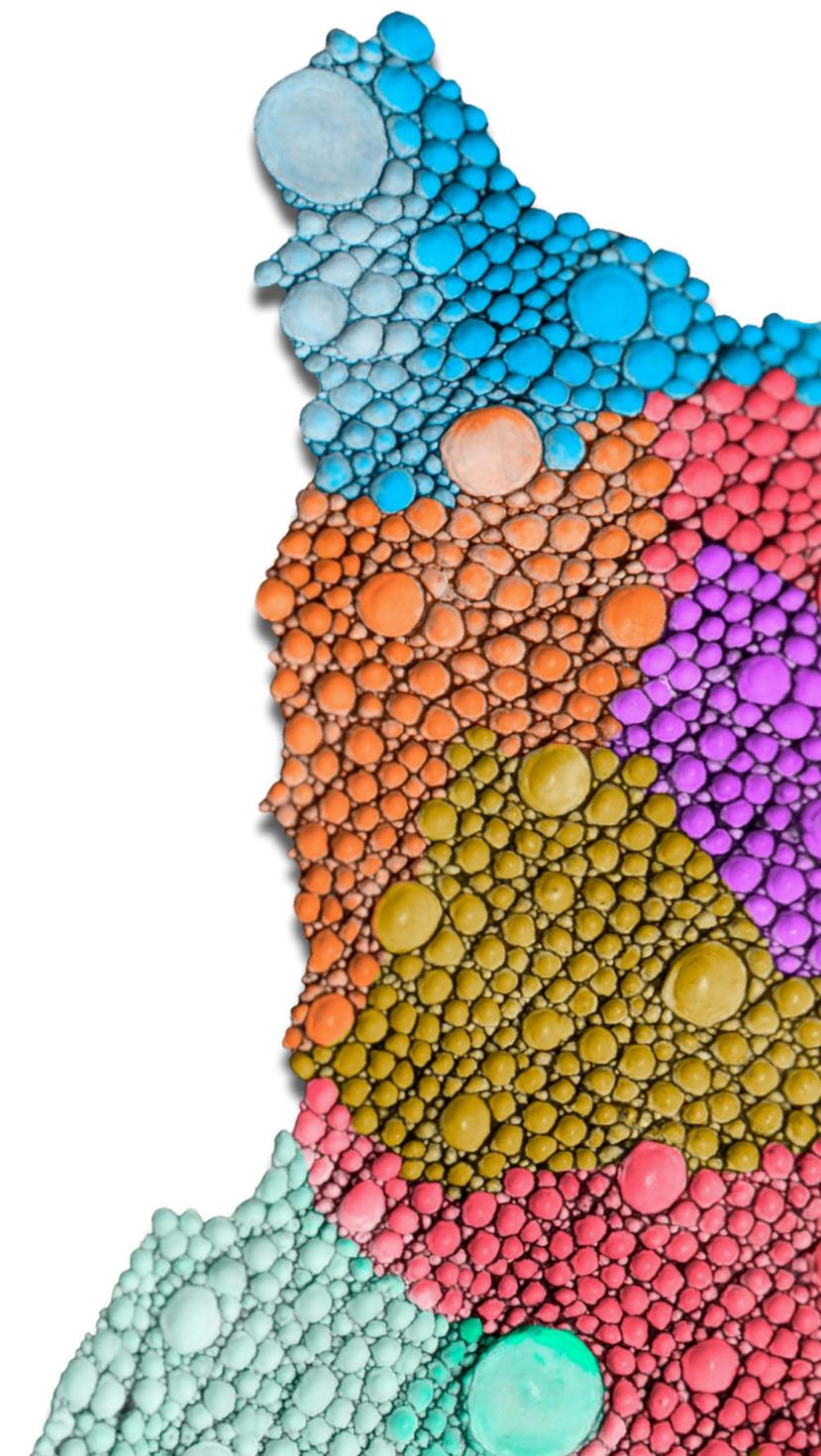


Humus eficaz y estimulación radicular. Certificada para agricultura biodinámica.

**Acción y dosis:** Mantener el potencial húmico del suelo

Plantación: 2 - 6 T/Ha

Mantenimiento: 1 - 2,5 T/Ha



# SOLUCIONES ADAPTADAS AL SUELO

## ABONOS ORGÁNICOS



Otoño



Invierno



Primavera



Plantaciones y complementos de viñas



### ORGA 2



**N/P/K 2/2/5+3Mg**

Equilibrio completo para el mantenimiento de la actividad biológica del suelo.

Carencias de potasio y reactivación del viñedo.

**Acción y dosis:** Mantener el potencial húmico del suelo

Plantación : 2 - 6 T/Ha

Mantenimiento: 0,8 - 1,5 T/Ha

### ORGA 3



**N/P/K 3/2/3+3Mg**

Reactivación biológica con una nutrición completa y progresiva.

Recuperar la producción, concentración, GAP, maduración alta.

**Acción y dosis:** Mantener el potencial húmico del suelo

Plantación : 2 - 6 T/Ha

Mantenimiento: 0,8 - 1,5 T/Ha

### ORGA 6



**N/P/K 6/3/3**

Reactivación biológica con enriquecimiento en N de disponibilidad progresiva.

Perfiles fruta fresca con N elevado.

**Acción y dosis:** Mantener el potencial húmico del suelo

Mantenimiento: 0,8 - 1,5 T/Ha

### CALCIORGA



**N/P/K 3/2/2 +2+10Cao**

Reactivación biológica para suelos ácidos.

Mejora cualitativa general con Ca para maduraciones altas.

**Acción y dosis:** Mantener el potencial húmico del suelo

Suelo ácido

Plantación : 2 - 5 T/Ha

Mantenimiento : 0,8 - 1,5 T/Ha

### GUANORICH



**N/P/K 3/3/3 +3Mg**

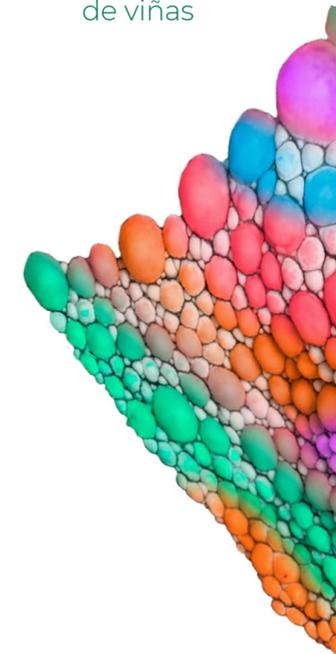
Nutrición equilibrada de fácil asimilación.

Recuperación de la producción y mejora cualitativa general.

**Acción y dosis:** Mantener el potencial húmico del suelo

Mantenimiento: 0,7 - 1,2 T/Ha

Se modulará en función de los suelos.



# SOLUCIONES ADAPTADAS AL SUELO

## ABONOS ORGANO MINERALES



Otoño



Invierno



Primavera



Plantaciones y  
complementos  
de viñas

### GUANOR



N/P/K 3/6/12

Activación biológica enriquecida en K, grado y concentración.

#### Acción y dosis

Plantación: 1 - 2,5 T/Ha

Mantenimiento: 0,5 - 1,2 T/Ha

Se modulará en función de los suelos

### OZIX VITI SDR



N/P/K 11/4/12 SK +3MB

Reactivación tardía de viñedos muy decaídos.

**Acción y dosis:** Concentrado para reactivación de primavera

Viñedos sobre suelo desnudo: 200 Kg - 400 Kg/Ha

Viñedos enyerbados: 250 Kg - 600 Kg/Ha

### ACTIMUS



N/P/K 4/3/5 +3

Reactivación biológica, estimulación radicular y recuperación del vigor y la superficie foliar.

Recuperar viñedos decaídos: recuperar el vigor y disminuir el corrimiento.

**Acción y dosis:** Mantener el potencial húmico del suelo

Mantenimiento : 0,7 - 1,2 T/Ha

Se modulará en función de los suelos

### TENOR SDR Sulfato



N/P/K 5/5/10 SK +3

Activación biológica complementada en oligoelementos.

**Acción y dosis:** Sistema humológico y nutricional.

Mantenimiento : 0,8 - 1,2 T/Ha

Se modulará en función de los suelos

### WINEFRESH



N/P/K 5/3/1 +5Mg

Frescor y estabilidad para los vinos.

Nass Elevado y contención del pH.

**Acción y dosis:** Frescor y estabilidad de los vinos

Mantenimiento: 0,8 - 2 T/Ha

Se modulará en función de los suelos

### TENOR SDR Cloruro



N/P/K 5/5/10 +3

Activación biológica complementada en oligoelementos.

**Acción y dosis:** Sistema humológico y nutricional

Mantenimiento : 0,8 - 1,2 T/Ha

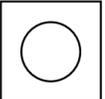
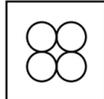
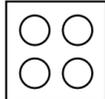
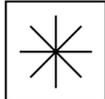
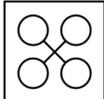
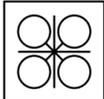
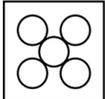
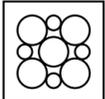
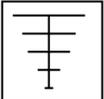
Se modulará en función de los suelos

# SOLUCIONES ADAPTADAS A LA PLANTA



La aplicación de estos bioestimulantes son **compatibles con la aplicación de fitosanitarios**, con una excepción: el hierro, que no debe mezclarse con el cobre.



|  |   |  |   |   |   |  |  |  |
|--|---|--|---|---|---|--|--|--|
| <p>ESTADO F<br/>RACIMOS<br/>VISIBLES</p>  | <p>ESTADO G<br/>RACIMOS<br/>SEPARADOS</p>  | <p>ESTADO H<br/>BOTONES<br/>FLORALES<br/>SEPARADOS</p>  | <p>ESTADO I<br/>FLORACIÓN</p>  | <p>ESTADO J<br/>CUAJADO</p>  | <p>ESTADO K<br/>GRANO TAMAÑO<br/>GUISANTE</p>  | <p>ESTADO L<br/>CIERRE DE<br/>RACIMO</p>  | <p>ESTADO M<br/>ENVERO</p>  | <p>ESTADO O<br/>AGOSTADO</p>  |
|--|---|--|---|---|---|--|--|--|

# SOLUCIONES ADAPTADAS A LA PLANTA



ESTADO F  
RACIMOS  
VISIBLES



ESTADO G  
RACIMOS  
SEPARADOS



ESTADO H  
BOTONES  
FLORALES  
SEPARADOS



ESTADO I  
FLORACIÓN



ESTADO J  
CUAJADO



ESTADO K  
GRANO  
TAMAÑO  
GUISANTE



ESTADO L  
CIERRE DE  
RACIMO



ESTADO M  
ENVERO



ESTADO O  
AGOSTADO



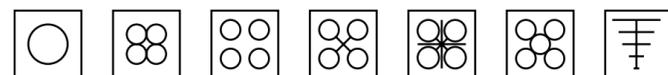
## NUTRIBIO 4/3/6

NPK con base de aminoácido  
N : 40 g/l - P : 30 g/l - K : 60 g/l

Nutrición equilibrada y estimulación radicular para optimizar la fotosíntesis y la alimentación hídrica. Resistencia al estrés hídrico.

3 - 5 L/Ha

10 - 20 L/Ha - en 2 a 3 aplicaciones



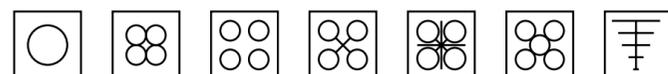
## NUTRIBIO 5/4/2 + Si

NPK con base de aminoácidos + Silicio  
N : 50 g/l - P : 40 g/l - K : 20 g/l

Nutrición equilibrada y estimulación radicular para optimizar la fotosíntesis y la alimentación hídrica. Resistencia al estrés hídrico.

3 - 5 L/Ha

10 - 20 L/Ha - en 2 a 3 aplicaciones



## NUTRIBIO N 9/0/0

N con base de aminoácidos  
N : 90 g/l

N y estimulación radicular para potenciar vigor, superficie foliar y síntesis de precursores aromáticos.

3 - 10 L/Ha

10 - 20 L/Ha - en 2 a 3 aplicaciones



## NUTRIBIO Fe

Fe EDTA  
Fe : 35 g/l

Reactiva la actividad clorofílica y asegura la fotosíntesis. Corrección de clorosis férricas.

2 - 5 L/Ha



# SOLUCIONES ADAPTADAS A LA PLANTA



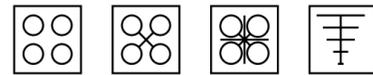
## NUTRIBIO K

**K**  
K : 76 g/l - N : 38 g/l

Estimulación radicular y corrector de deficiencia de K.  
Dinamiza y homogeneiza la maduración.

3 - 5 L/Ha

10 - 20 L/Ha - en 2 a 3 aplicaciones

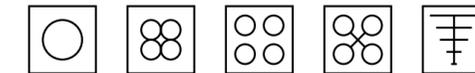


## NUTRIBIO P

**P**  
P : 60 g/l - N : 20 g/l - K : 30 g/l

Activación de la fotosíntesis.  
Mejora la floración y el cuajado.  
Corrige deficiencia de P.

3 - 5 L/Ha

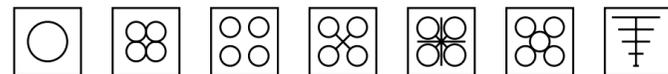


## NUTRIBIO Mg

**Mg + S**  
Mg : 90 g/l - S : 180 g/l

Activa la síntesis glucídica.  
Corrige carencias de Mg y regula la absorción de K.

3 - 5 L/Ha



## NUTRIBIO OLIGO ELEMENTOS

**OLIGO ELEMENTOS**  
B : 0,7 g/l - Cu : 5,5 g/l - Fe : 11,5 g/l - Mn : 5,5 g/l  
Mo : 0,25 g/l - Zn : 5,5 g/l

Mejora la fotosíntesis y el crecimiento celular.  
Corrige carencias en oligoelementos.

3 - 5 L/Ha



# SOLUCIONES ADAPTADAS A LA PLANTA



ESTADO F  
RACIMOS  
VISIBLES



ESTADO G  
RACIMOS  
SEPARADOS



ESTADO H  
BOTONES  
FLORALES  
SEPARADOS



ESTADO I  
FLORACIÓN



ESTADO J  
CUAJADO



ESTADO K  
GRANOS  
TAMAÑO  
GUISANTE



ESTADO L  
CIERRE DE  
RACIMO



ESTADO M  
ENVERO



ESTADO O  
AGOSTADO



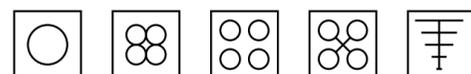
## NUTRIBIO ZnMn

ZnMn

Zn : 27,5 g/l - Mn : 25 g/l

Corrige carencias de Zn y Mg para asegurar la síntesis de clorofila y la asimilación de N.

3 - 5 L/Ha



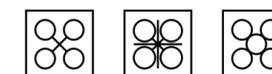
## NUTRIBIO Ca

Ca

CaO : 74 g/l

Mejora la resistencia de la piel.  
Muy útil para maduraciones extremas.

3 - 5 L/Ha



## OSIRYL

Estimulador del desarrollo de raíces OSYR

**Acción:** Protección de las auxinas

**Plantación:** En pulverización o al momento del riego.

20 Litros / Ha en la plantación.

1 aplicación (fraccionamiento posible según necesidades hídricas)

**Reposición de faltas:** En el riego de plantas .

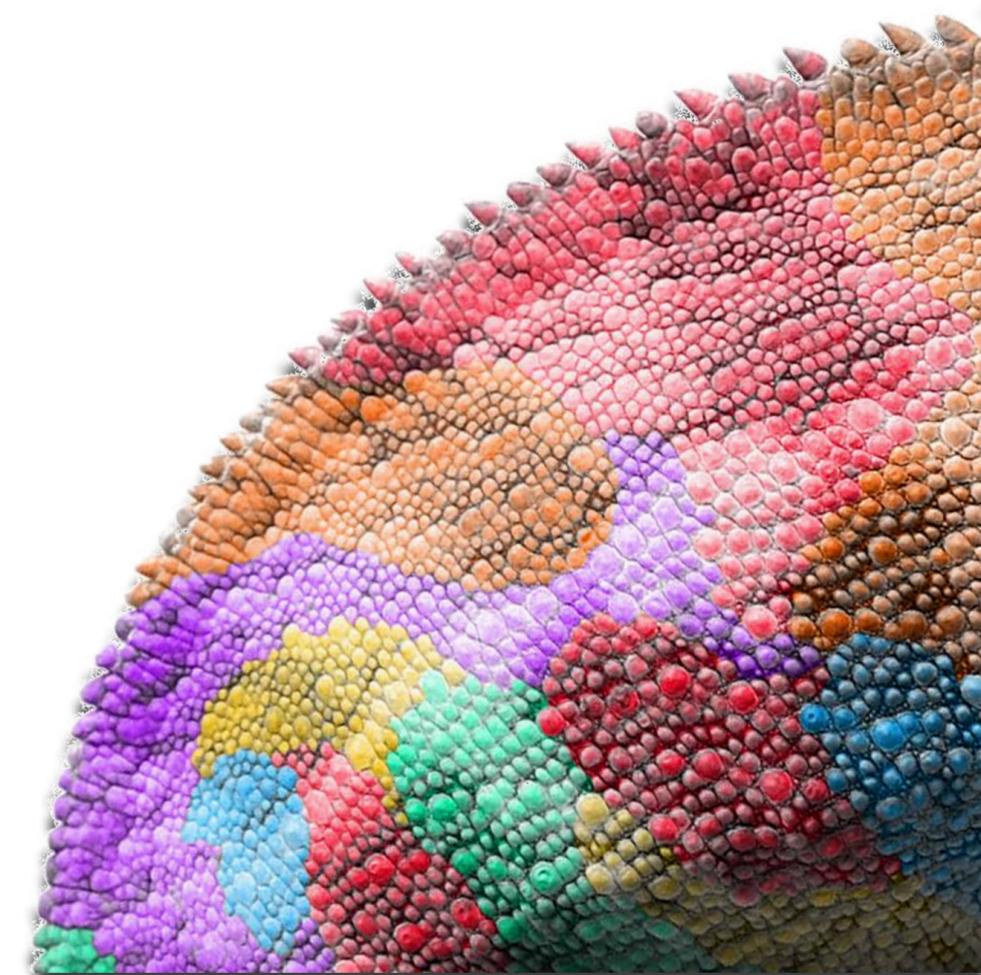
5 ml/planta en la plantación.

1 aplicación (fraccionamiento posible según necesidades hídricas)

**Reactivación de viñedos:** Pulverización bajo la hilera.

10 - 20 L/ha - En primavera.

1 aplicación (fraccionamiento posible según necesidades hídricas)



# HASTA LA COPA

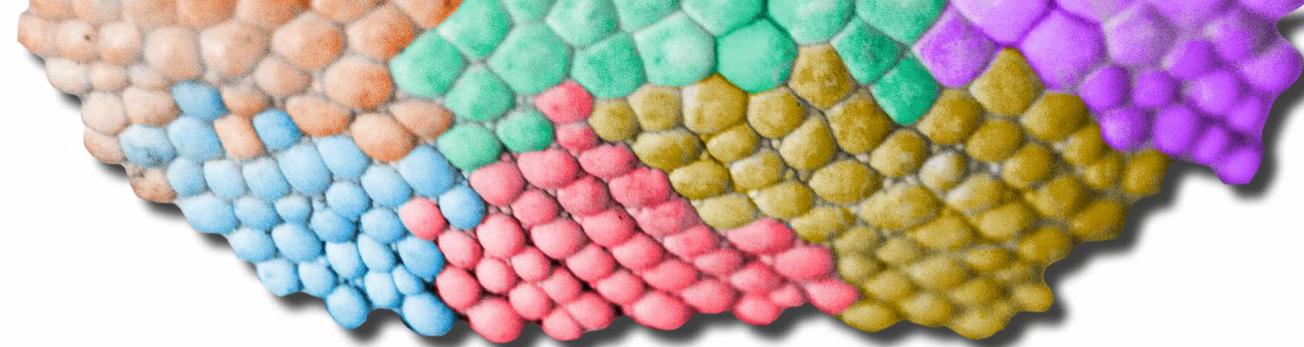
Desde AZ3 proponemos una enología con una mirada transversal, una enología innovadora y segura para así obtener vinos más expresivos. Una enología que se asemeja al comportamiento del camaleón, **adaptándose con agilidad, seguridad y gracia a los desafíos** que se presentan en bodega.

Nuestra propuesta es una combinación de conocimiento e intuición para crear vinos excepcionales, dejando atrás recetas estáticas.



# LAS ENZIMAS ENOLÓGICAS

## ENZIMAS DE DESFANGADO



### LYSIS® UC

Desfangado y clarificación de mostos

Es una preparación concentrada en actividades pectinasas. Reacciona rápidamente en el mosto y mejora la decantación y compactación de los turbios.

Dosis: 1-2 g/hl



### LYSIS® ACTIV 60

Desfangado y clarificación de mostos

Lysis® Activ 60 es una enzima con actividad pectinasa para clarificación de mostos de uva y manzana. Formulación líquida desarrollada por los laboratorios Oenofrance para uso exclusivo enológico. Lysis® Activ 60 es una nueva formulación a base de pectinasas que facilitan la clarificación sea cual sea el proceso: flotación, decantación estática o centrifugación.

Dosis: 1-4 ml/hl



### LYSIS® ULTRA

Desfangado y clarificación de mostos

Lysis® Ultra se presenta en forma líquida muy concentrada en pectinasas con actividades secundarias celulasas y hemicelulasas que aceleran la bajada de la viscosidad del mosto en condiciones difíciles. Lysis® Ultra actúa de forma eficaz en mostos con condiciones difíciles: ( $T^a < 10^{\circ}\text{C}$  y  $\text{pH} > 2,8$ ), de piel dura o poco madura.

Dosis: 0,3-1 ml/hl



### LYSIS® MPC

Maceración prefermentativa en caliente, termomaceración

El calentamiento de la vendimia elimina las pectinasas propias de la uva. Lysis® MPC es una formulación enzimática especialmente elaborada para suplir esta carencia: por su fuerte actividad sobre las pectinas débilmente esterificadas y su óptimo rendimiento a elevadas temperaturas.

Dosis: 2-3 g/hl cuando la temperatura desciende de  $55^{\circ}\text{C}$



# LAS ENZIMAS ENOLÓGICAS

## ENZIMAS DE MACERACIÓN Y EXTRACCIÓN



### LYSIS® INTENSE

Extracción de precursores aromáticos en blancos

En maceración pelicular o estabulación con borras facilita la extracción de precursores aromáticos y mejora la extracción del mosto durante el prensado. Lysis Intense es una enzima con pectinasas complementada en actividades secundarias celulasas y hemicelulasas. Degrada los compuestos de la pared de las células vegetales.

Dosis: 2-4 g/100 kg de vendimia



### LYSIS® COLOUR

Extracción y estabilización de color

Para aumentar la extracción del color son necesarias, además de actividades pectinasas, importantes actividades celulasas y hemicelulasas. Actividades que se complementan para despectinizar y mejorar la clarificación de los vinos.

Dosis: 1,5-5 g/hl



### LYSIS® FIRST

Extracción y estabilización para vinos concentrados

En los vinos tintos de alta gama para obtener una buena boca con el equilibrio adecuado precisamos además de la extracción del color (antocianos), la extracción de taninos y polisacáridos que participarán en la sensación grasa y el volumen global definido.

Dosis: 2-5 g/hl



# LAS ENZIMAS ENOLÓGICAS

## ENZIMAS REVELADORAS DE AROMAS



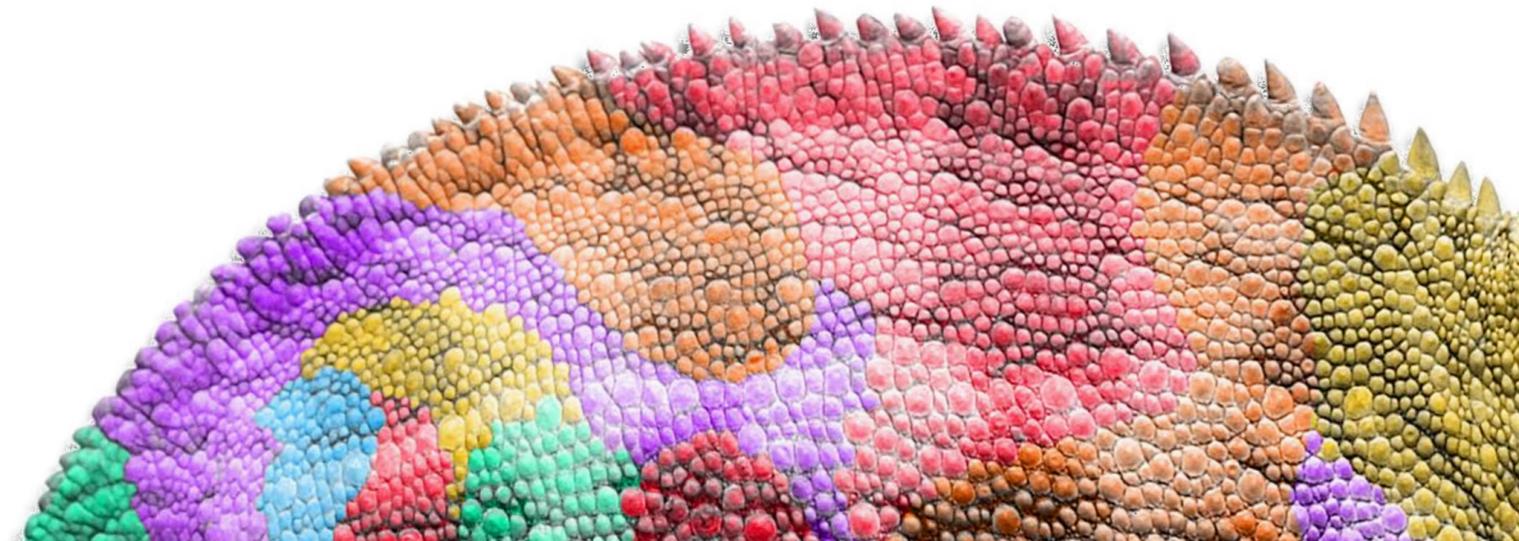
### LYSIS® ESSENTIA

Expresión aromática

Revela fracciones aromáticas presentes de forma natural en el mosto. Sobre todo los compuestos terpénicos que están ligados a polisacáridos de tipo péctido que los inactivan sensorialmente. Las actividades enzimáticas secundarias asociadas a sus actividades pectolíticas favorecen la separación de estos compuestos y por tanto la liberación de aromas. A utilizar siempre con G+F < 2 g/l.

Se recomienda inactivar la enzima con 10 g/hL de bentonita una vez conseguido el efecto deseado.

Dosis: 2-4 g/hl



# LAS ENZIMAS ENOLÓGICAS

## ENZIMAS DE CLARIFICACIÓN Y CRIANZA



### LYSIS® IMPACT



Tratamiento de vinos prensa

Lysis® Impact es una enzima líquida para ayudar a la limpieza y sedimentación de las partículas en vinos prensa. Su fuerte actividad pectolítica y celulásica ayuda a la hidrólisis de pectinas para acelerar la limpieza de los vinos tintos prensa. Permite preparar los vinos prensa para su trabajo con oxígeno y aumentar su calidad.

Dosis de 2-4 ml/hl



### LYSIS® FILTRAB



Tratamiento de mostos y vinos ricos en glucanos

Es una preparación enzimática líquida, obtenida a partir de *Aspergillus niger* y *Trichoderma reesei*, muy concentrada en pectinasas, celulasas y en actividades  $\beta$ -glucanasas. Desarrollada específicamente para la clarificación y la filtración de mostos y vinos procedentes de vendimias con presencia de botrytis.

Dosis: 3-5 g/hl

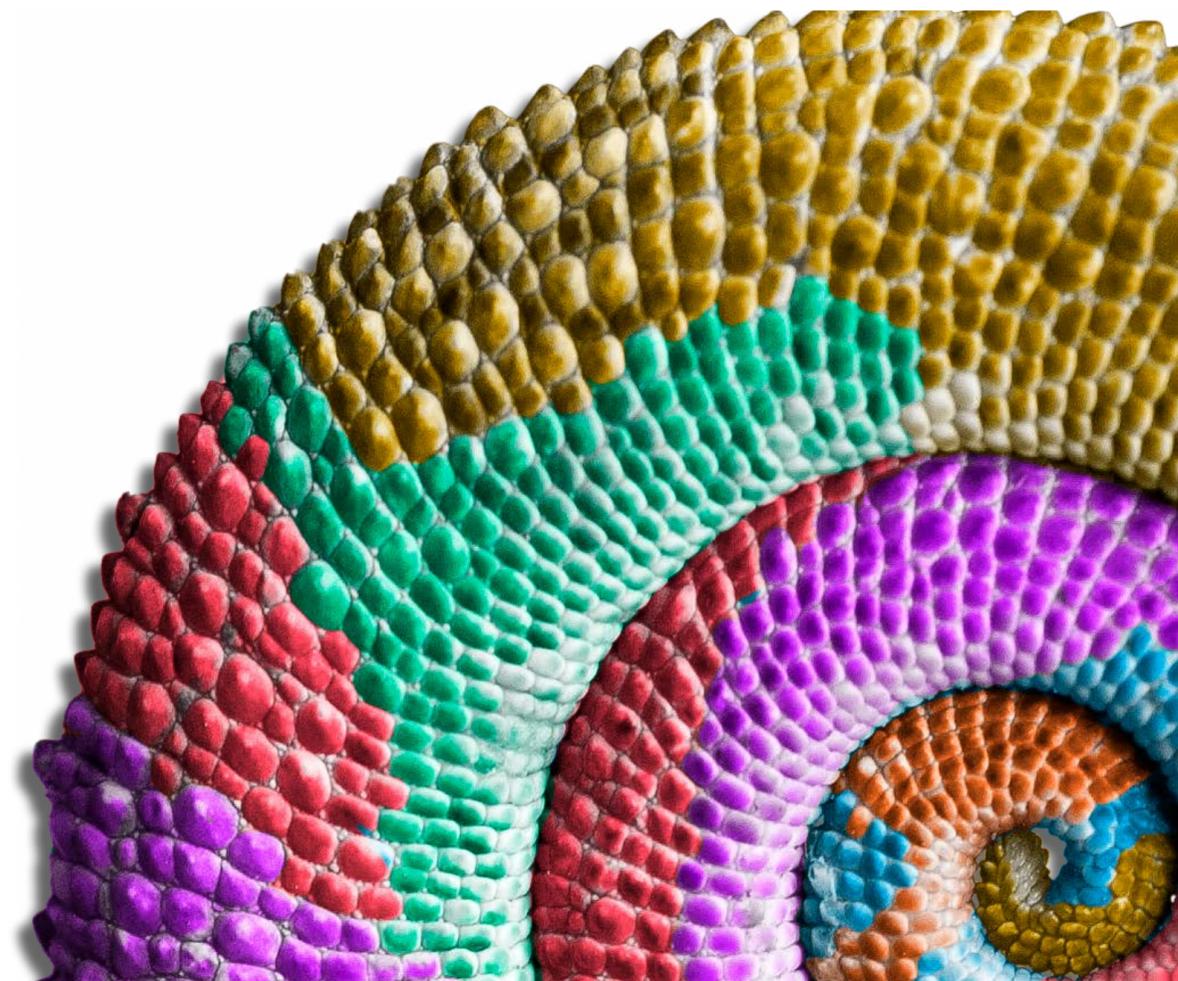
### LYSIS® ELEVAGE



Auxiliar de crianza sobre lías

Lysis® Elevage es una preparación enzimática que facilita la hidrólisis de los glucanos de las paredes de las levaduras durante la crianza sobre lías.

Dosis de 2-4 g/hl



# ESTABILIZACIÓN FENÓLICA



## VINIFICATEUR SR

Adyuvante para la estabilización del color de vinos blancos y rosados

Este coadyuvante específico actúa sobre la estabilización del color de los vinos rosados además de eliminar amargor en final de boca. Está compuesto por un complejo de Bentonita con un efecto de absorción amplio y selectivo, asociado a PVPP. Las bentonitas absorben selectivamente proteínas inestables, enzimas oxidásicas y polifenoles; la PVPP actúa sobre los compuestos fenólicos más susceptibles de oxidación y polimerización, así como los responsables del amargor. Es además un eficaz agente de prevención del “pinking” en vinos blancos y rosados.

Dosis: 40-100 g/hl



## FORMULA 1 CF

Prevención en vendimias botrytizadas o ricas en polifenoles

Formula 1 reúne PVPP, celulosa microcristalina y Goma arábiga, tres materias activas de las que se aumentan las propiedades mediante una técnica particular de aglomeración y granulado. En forma de micro-gránulos, Formula 1 CF se espolvorea directamente sobre el mosto o vino sin preparación previa. Previene y detiene la oxidación tanto en mostos como en vinos, e incluso sobre la uva fresca en determinados casos.

Dosis: 10-60 g/hl



## VINIFICATEUR SR3D

Detoxificación, despigmentación, desproteinización

Además de los componentes de Vinificateur SR la formulación 3D incluye una fracción de carbón activo que eliminará toxinas procedentes de Botrytis y disminuirá el color de los vinos. Ideal para ayudar a conseguir el color deseado en los vinos rosados.

Dosis: 50-70 g/hl



## DIWINE 2+ / 3+

Complejo para la eliminación de metales pesados en mostos

Un producto a base de PVP y PVI recomendado para la vinificación de vinos con elevada intensidad y especialmente sensibles a la oxidación. Gracias a su estructura, elimina los metales pesados, los polifenoles y quinonas.

Dosis: 5-50 g/hl



# ESTABILIZACIÓN FENÓLICA



## OENOVEGAN® F

Solución para la limpieza de los vinos

El clarificante para reducir al máximo la carga de polifenoles. Para vendimias mecánicas y/o mostos con maceraciones elevadas. Su aplicación directa hace que se pueda usar en flotación o decantaciones estáticas.

Dosis: 20-50 ml/hl



## PHYLIA® EPL

El afinado de los vinos en su forma más original

El primer clarificante de origen vínico, constituido por proteínas originales de levaduras vínicas. Suaviza la astringencia y el amargor en tintos, y disminuye el amargor de los vinos blancos y rosados. Gracias a su origen, es libre de alérgenos y apto para veganos.

Dosis: 3-30 g/hl



## OENOVEGAN® EPL

Formulación específica para la clarificación de mostos y vinos

El clarificante de mostos y vinos aromáticos. Ideal para mostos procedentes de primeras prensadas para mantener el frescor aromático de los vinos.

Dosis: 5-30 g/hl



# DERIVADOS DE LEVADURA



## VIVACTIV® ARÔME



Suplemento orgánico para la producción de aromas en vinos

Producto 100% orgánico rico en aminoácidos que, añadido junto con las levaduras, proporciona una elevada cantidad de aminoácidos aromáticos, fuente necesaria para la producción de aromas fermentales durante la FA.

Dosis: 20 g/hl



## PHYLIA® CYS



La protección antioxidante de vinos blancos y rosados

Phylia® cys es un producto de la levadura específico, rico en glutation, aminoácidos y pequeños péptidos reductores. Gracias a su gran poder antioxidante, utilizado precozmente en la vinificación, asegura una protección eficaz de los aromas frente a la oxidación. Phylia® cys también previene el envejecimiento prematuro de vinos blancos y rosados, de manera que su evolución aromática es más lenta y su frescura se mantiene.

Dosis: 20-35 g/hl



## PHYLIA® LF



Gestión del poder reductor en vinos blancos y tintos

Derivado de levaduras ricas en polisacáridos y manoproteínas; que los libera con el tiempo al vino. Capacidad de absorber oxígeno, protegiendo los aromas del vino. Por eso, potencia la fruta y aporta grasa en boca.

Sustituto de de la crianza sobre lías naturales.

Dosis: 20 g/hl



## PHYLIA® EXEL



Aporte directo de polisacáridos y manoproteínas

Constituyente soluble de polisacáridos y proteínas de levadura para reducir la astringencia de los vinos. Interacciona con los taninos del vino disminuyendo su dureza en tintos; en blancos, disminuye la sensación de acidez.

Dosis: 20 g/hl



## PHYLIA® EPL



El afinado de los vinos en su forma más original

El primer clarificante de origen vánico, constituido por proteínas originales de levaduras vnicas. Suaviza la astringencia y el amargor en tintos, y disminuye el amargor de los vinos blancos y rosados. Gracias a su origen, es libre de alérgenos y apto para veganos.

Dosis: 5-30 g/hl

# GESTIÓN DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

## LA NUTRICIÓN DE LAS LEVADURAS

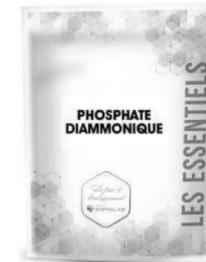


### HELPER 100% ORIGIN

La nutrición más equilibrada para la levadura

Nutriente 100% orgánico, rico en aminoácidos, vitaminas y minerales. La calidad organoléptica del vino es directamente proporcional a la calidad de la nutrición de la levadura. Helper 100% Origin proporciona los elementos necesarios para paliar las carencias de los mostos, permitiendo a la levadura realizar una fermentación regular y completa, sin picos de temperatura y hasta agotar los azúcares.

Dosis: 20-40 g/hl



### FOSFATO DIAMÓNICO (DAP)

Factores de crecimiento

Activador de la fermentación que aporta ión amonio de rápida asimilación para las levaduras. La necesidad de las levaduras está directamente relacionada con la cantidad de azúcar a fermentar. Para iniciar cualquier FA necesitamos tener más de 150 mg/L de NFA (Nitrógeno Fácilmente Asimilable). Producto inorgánico que complementa los mostos en nitrógeno asimilable para favorecer la multiplicación celular provocando un incremento de la concentración de levaduras por mililitro.

Dosis: 10-50 g/hl



### GENESIS NATIVE

Microprotector de las levaduras en rehidratación

Complemento nutritivo a base de Levaduras inactivadas por el proceso NATSTEP (Natural Sterol Protection) aporta una dosis importante de esteroides y ácidos grasos poliinsaturados que actúan sobre la permeabilidad e integridad de la membrana y mejoran su resistencia al choque osmótico en la siembra.

Dosis: 20 g/hl



### VIVACTIV® ECORCE

Detoxificante y estimulante de la FA

Cortezas de levadura que estimulan la fermentación alcohólica. Ayudan a detoxificar el medio cuando las condiciones de FA son desfavorables y ayuda al buen desarrollo de las levaduras.

Aportadas en un depósito en parada de fermentación, las cortezas detoxifican el medio.

Dosis: 15 -40 g/hl



# GESTIÓN DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

## LA NUTRICIÓN DE LAS LEVADURAS



### TIAMINA

#### Factores de crecimiento para la levadura

Las vitaminas y concretamente la Vitamina B son factores de crecimiento indispensables para activar la fermentación alcohólica. La tiamina aumenta la población de levaduras viables y prolonga su actividad. Mejora la cinética de fermentación. Limita la acumulación de compuestos cetónicos en el mosto que se combinan con el sulfuroso.

Dosis: 0.3 mg/l



### ACTIVATEUR BOLAND

#### Nutriente para la 2° fermentación

Nutriente para la segunda fermentación para los vinos espumosos. Es un nutriente a base de tiamina y fosfato diamónico para el crecimiento de las levaduras en un medio desfavorable.

Dosis: 2-8 g/hl



### NUTRIMENT P

#### Factores de crecimiento para la levadura

Activador de fermentación a base de Vitamina B1 y Fosfato diamónico. Contribuye a un mejor desarrollo de las fermentaciones y a la calidad final del vino. Para una eficacia máxima, Nutriment P debe añadirse al inicio del desarrollo de las levaduras (en el arranque de la fermentación, en la siembra de levaduras, o en el pie de cuba para retomar una parada de fermentación).

Dosis: 20-50 mg/l



# GESTIÓN DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

## LAS LEVADURAS ESPECÍFICAS



### LEVULINE C19

Vinos blancos y rosados terpénicos

Reúne excelentes aptitudes fermentativas y calidades aromáticas, Levuline C19 revela aromas florales y cítricos. A través de su actividad  $\beta$ -glucosidasa, presenta una excelente capacidad para liberar aromas de tipo terpénico.

Dosis: 20 g/hl



### LEVULINE CHP

Vinos tranquilos y para toma de espuma

Seleccionada en Champagne, esta levadura killer es reconocida por su excelente capacidad fermentativa y su aptitud para producir vinos de gran fineza y elegancia con el máximo respeto a las características varietales de la uva. Su factor killer la convierte en una levadura bioresistente capaz de implantarse rápidamente sobre las poblaciones indígenas.

Dosis: 20 g/hl



### LEVULINE SYNERGIE

Vinos blancos y rosados

Levuline Synergie asocia dos levaduras, Levuline ALS y Levuline C19, ambas reputadas por sus capacidades fermentativas y su contribución aromática en vinos blancos y rosados. Fermentando de forma sucesiva, conducen a la elaboración de vinos muy aromáticos.

A utilizar en condiciones de elevado control de las poblaciones indígenas (higiene, sulfitado).

Dosis: 20 g/hl



### SELECTYS® LA MARQUISE

Vinos base para espumosos y vinos tintos de guarda

La Marquise es una levadura *Saccharomyces cerevisiae* galactosa, seleccionada por sus excelentes aptitudes fermentativas y por su capacidad para producir vinos espumosos elegantes y equilibrados.

Garantiza que al final de fermentación alcohólica, el 80% de su población esté viva, asegurando un buen final de fermentación.

Dosis: 20 g/hl



# GESTIÓN DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

## LAS LEVADURAS ESPECÍFICAS



### LEVULINE GALA

Vinos rosados y tintos muy afrutados

Seleccionada en una finca de Vaucluse (Valle del Ródne) en una finca con 40 años de historia en cultivo biodinámico, sobre parcelas de Garnacha y Syrah. Levuline Gala presenta una gran capacidad para potenciar la gama aromática de fruta fresca, y una elevada producción de glicerol. Esto la hace adecuada para la elaboración de vinos rosados y tintos golosos y afrutados. Levuline Gala se implanta rápidamente en el medio y tiene una excelente cinética fermentativa con una buena resistencia al alcohol, hasta 15%.

Dosis: 20 g/hl



### LEVULINE PRIMEUR

Vinos tintos jóvenes de maceración carbónica

Levuline Primeur es excelente para vinos donde la vendimia se realiza a mano y los granos entran en el depósito enteros. Potencia la fruta en las elaboraciones de maceración carbónica.

Dosis: 20 g/hl



### LEVULINE FB

Levadura Killer para fermentaciones rápidas

Levadura Killer para adecuada para la elaboración de vinos blancos, rosados y tintos. Tiene una elevada resistencia al alcohol.

Dosis: 20 g/hl

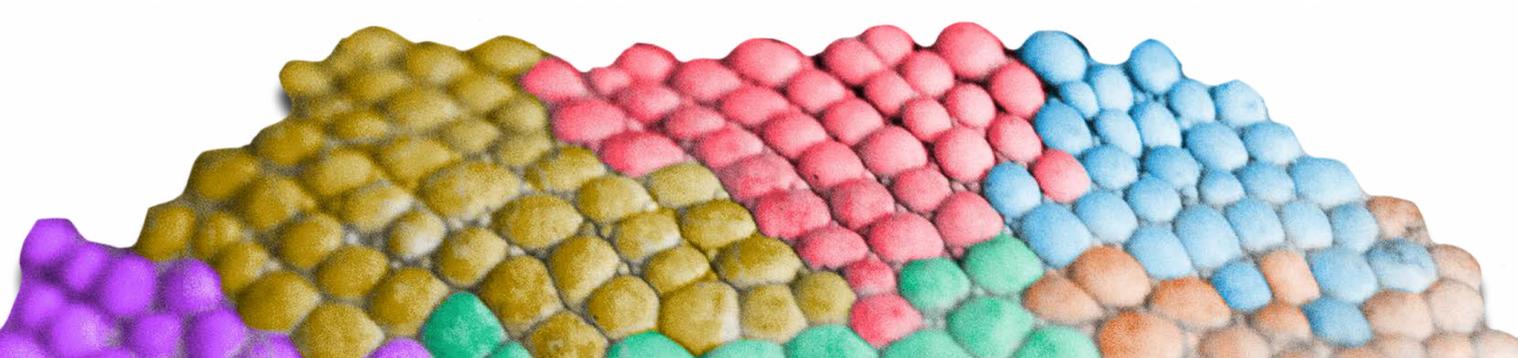


### SELECTYS® LA FRUITÉE

Vino blancos, tintos y rosados muy aromáticos tipo fermental

La fruitée es una levadura reconocida por su capacidad de producir ésteres con aromas que recuerdan a frutas de pulpa blanca y amarilla y a flores. Levadura con elevada actividad enzimática acetil transferasa para la producción de ésteres en la fermentación.

Dosis: 20 g/hl



# GESTIÓN DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

## LAS LEVADURAS ESPECÍFICAS



### LEVULINE BRG

Vinos tintos de guarda

Seleccionada por su capacidad fermentativa y la expresión aromática y gustativa que desarrolla en los grandes vinos de guarda, Levuline BRG libera cantidades muy importantes de manoproteínas durante la fermentación alcohólica, que envuelven los taninos aportando una sensación sedosa en boca.

Dosis: 20 g/hl



### SELECTYS® LA RAFFINÉE

Levadura para vinos tintos afrutados y complejos

La Raffinée produce ésteres fermentativos que enmascaran el carácter vegetal de las pirazinas. La Raffinée está especialmente recomendada para variedades de uva de tipo Merlot, Cabernet Sauvignon, etc... y para uvas con una maduración baja.

Dosis: 20 g/hl



### SELECTYS® L'ECLATANT

Levadura para vinos blancos complejos

Levadura seleccionada para vinos frescos actuales, adaptándose a un gran abanico de variedades blancas. Ideal para vinos blancos complejos y con peso en boca.

Dosis: 20 g/hl



### SELECTYS® THIOL

Levadura para vinos blancos de perfil tiólico

Es la última selección genética de las levaduras para un perfil tiólico. Gracias a sus actividades enzimáticas, es ideal para la elaboración de vinos blancos y rosados intensos y elegantes.

Dosis: 20 g/hl



### SELECCIÓN TERROIR TT03

Finura y elegancia de los grandes vinos

Seleccionada por AZ3 Oeno en viñedos de la Ribera del Duero, Terroir TT03 se caracteriza por unas excelentes propiedades fermentativas y débil exigencia en nutrientes. Esto le permite una rápida implantación sobre la flora indígena y un agote total de azúcares, dificultando el desarrollo de levaduras de contaminación como Brettanomyces sp. Contribuye a la expresión aromática varietal.

Dosis: 20 g/hl



# LOS TANINOS EN VINIFICACIÓN



## OENOTANNIN MIXTE MG

Tintos: limpieza y protección del color

Las propiedades antioxidantes de los taninos elágicos contribuyen a la protección de los antocianos y por tanto a la preservación del color. A diferencia de otros taninos exógenos, aportan estructura al vino sin incrementar su verdor. Los resultados óptimos se obtienen con aportes fraccionados, al inicio de fermentación y en el descube. Ideal para bajar el contenido de sulfuroso en el encubado.

Dosis: 10-40 g/100kg



## OENOTANNIN OENOGAL

Blancos, rosados y tintos: efecto antioxidante, antibotrytis

El empleo de OENOGAL en vinificación se basa en el elevado poder antioxidante de los taninos gálicos, y en su poder inhibidor de las enzimas oxidativas. Por ello se recomienda aplicarlo en vendimias botrytizadas. En mostos blancos durante el desfangado donde ejerce una excelente labor de limpieza; en el caso de los tintos al inicio del encubado.

Dosis: 5 g/hl en blancos y 10 g/hl en tintos



## OENOTANNIN VELVET

Tintos: volumen, estructura, y estabilización de color

Oenotannin Velvet es un tanino de pepita de uva, con grado de polimerización medio. Reacciona con los taninos y antocianos del vino estabilizando la fracción fenólica. Absorbe lentamente el oxígeno y confiere al vino potencial de guarda. Utilizado durante y/o al final de la crianza aporta estructura y volumen con un impacto inmediato.

Dosis: 0,5-20 g/hl



## BOLTANE P

Vinos espumosos

Tanino para la clarificación en botella de vinos espumosos. Compacta y cohesiona las lías durante la clarificación en botella. Ideal para coadyuvantes de tiraje de nueva tecnología como la Colle 2.

Dosis: 0,5-20 g/hl



# EL ROBLE CHIPS



## BF / BFP

### Fruta y volumen en boca

La madera de roble sin tostar conserva todas las características de su origen botánico. Aplicada en fermentación alcohólica, tanto en vinos blancos (1 g/l) como en tintos (2 g/l), su riqueza en lactonas constituye un aporte directo de frutuosidad al vino sin marcar aromas de madera. Los polisacáridos naturales del roble dan sensación de dulzor y volumen en boca, y los taninos elágicos contribuyen a la protección y estabilización del color además de aportar estructura al vino.

Dosis: 1 a 5 g/l



## SC 100

### Aumenta el volumen y el centro de boca

Una selección de maderas tratadas a bajas temperaturas que contribuyen a un aporte directo de grasa al vino, sin aporte aromático. Utilizado solo o combinado con otros productos Boisé, el SC100 reequilibra la boca al inicio de la crianza, corrige la falta de grasa en el centro de boca al final.

Dosis: 1 a 5 g/l



## SCA

### Estructura y complejidad aromática

La mezcla de maderas tratadas a diferentes temperaturas contribuye a la expresión frutal del vino y enriquece su complejidad aromática con notas tostadas. Su contenido en taninos elágicos juega además un papel importante en la protección y estabilización del color y en el aporte de estructura y volumen en boca. Se recomienda su uso en vinos blancos durante la fermentación alcohólica y en vinos tintos tras el descubado.

Dosis: 1 a 5 g/l



## DC (assortie / 180 / SC 180XL / 190 / 210 / 310)

### Complejidad aromática y matices en boca

El procedimiento de “doble tostado” elimina una parte de los taninos de la madera preservando y potenciando las características aromáticas y gustativas desarrolladas en cada nivel de tueste. Esto permite potenciar y dirigir de forma precisa caracteres organolépticos determinados en función de la materia prima disponible y el estilo de vino definido.

Dosis: 1 a 5 g/l



# EL ROBLE CHIPS



## AFR

### Complejidad, volumen y frescor

Selección especial de orígenes para encontrar las maderas que aportan menos tanino y más frescor. Especialmente indicada para potenciar el volumen y el frescor en vinos blancos y rosados, y en tintos muy maduros. Su bajo contenido en taninos permite dar complejidad y volumen protegiendo los tioles en vinos de estilo reductor.

Dosis: 1 a 5 g/l



## PURE BC

### Redondez y dulzor

La selección exclusiva de maderas que aumenta la sensación de dulzor y volumen en boca.

Dosis: 1 a 5 g/l



## SIGNATURE Y / SIGNATURE T / SIGNATURE FR



### Calidad y precisión

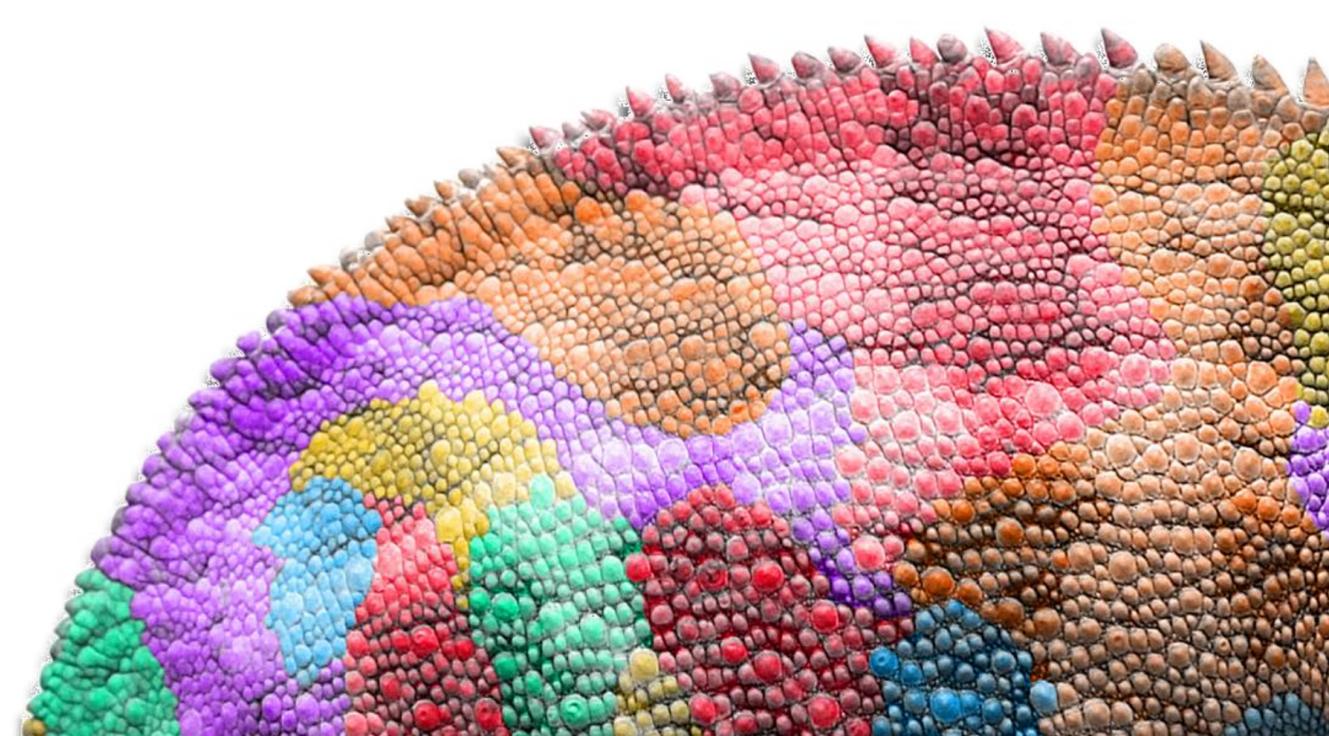
Formulaciones exclusivas desarrolladas por Boise, para ofrecer una solución universal a los enólogos para la guarda de los vinos.

**Signature Y** permite potenciar el gusto y la suavidad del vino, manteniendo el aroma afrutado. Ideal para aumentar la grasa y el volumen de los vinos.

**Signature T** intensifica la complejidad del vino, aportando frescor y un amplio espectro aromático. Además, aumenta el volumen y la estructura de los vinos.

**Signature FR** combinación para potenciar el frescor y dulzor en vinos blancos y rosados.

Dosis: 1 a 5 g/l según objetivo



# EL ROBLE DUELAS



## INSPIRATION 07.VO / 20.VO

Duelas para aumentar el volumen en boca

Duelas de 7 mm o de 20 mm para aumentar el volumen, estructura y grasa en boca.

Dosis: 1 a 4 g/l



## INSPIRATION 07.1 / 20.1

Duelas para aumentar la intensidad aromática

Duelas de 7 mm o de 20 mm para el aporte de notas de vainilla y aumento de la estructura de los vinos.

Dosis: 1 a 4 g/l



## INSPIRATION 07.FR / 20.FR

Duelas para potenciar el frescor

Duelas de 7 mm o de 20 mm para mantener el frescor y la tensión de los vinos blancos y rosados.

Dosis: 1 a 4 g/l



## INSPIRATION 07.3 / 20.3

Duelas para la complejidad de los vinos

Duelas de 7 mm o de 20 mm para potenciar la complejidad y la concentración en la boca de los vinos.

Dosis: 1 a 4 g/l



# EL ROBLE DUELAS



## INSPIRATION 07.5 / 20.5

Duelas para aumentar el volumen en boca

Duelas de 7 mm o de 20 mm para aumentar la complejidad, el frescor y el volumen en boca.

Dosis: 1 a 4 g/l



## OENOSTAVE AMERICANO 7mm / 18mm

Duelas de roble americano para madurar la fruta y aumentar el volumen en boca

Dosis: 1 a 5 g/l



## INSPIRATION 20.HD

Duelas para la complejidad y la elegancia de los vinos

Duelas de 20 mm de alto impacto aromático, y vinos con mayor redondez y longitud en boca.

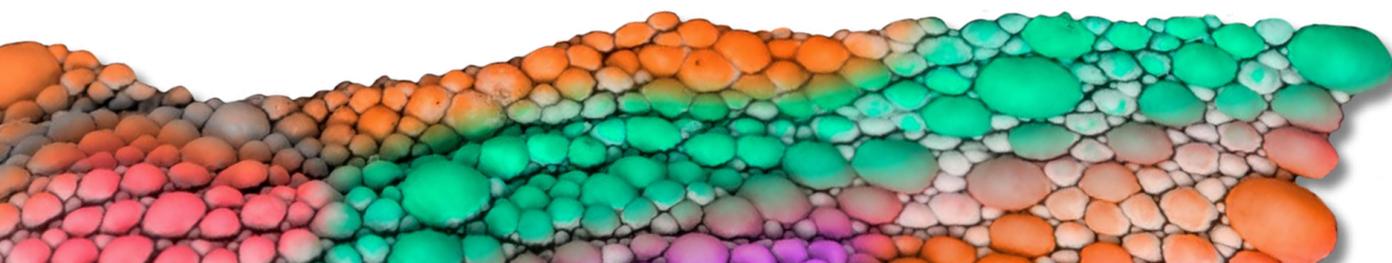
Dosis: 1 a 4 g/l



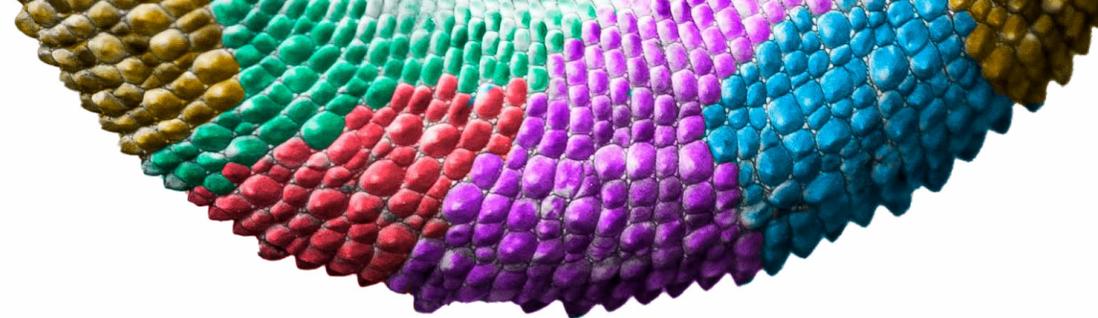
## OENOSTAVE FRANCÉS 7mm / 18mm

Duelas de roble francés para aumentar la complejidad de los vinos

Dosis: 1 a 5 g/l



# EL ROBLE DUELAS



## COLLECTION MINERAL

Duelas de Seguin Moreau para blancos complejo

Combinación de duelas de 7 mm para el frescor, la complejidad aromática y persistencia en boca.

Dosis: 2-4 g/l



## COLLECTION FRUITS

Duelas de Seguin Moreau para tintos jóvenes

Combinación de duelas de 7 mm para una expresión afrutada de los vinos y una madera integrada.

Dosis: 2-4 g/l



## COLLECTION EQUILIBRE

Duelas de Seguin Moreau para blancos con peso en boca

Combinación de duelas de 18 mm para potenciar la madurez, complejidad y estructura de los vinos blancos.

Dosis: 2-4 g/l



## COLLECTION ALTITUDE

Duelas de Seguin Moreau para tintos concentrados

Combinación de duelas de 18 mm para una expresión de fruta madura y aumento de estructura.

Dosis: 2-4 g/l



Dosis: 2-4 g/l



## COLLECTION ELEGANCE

Duelas de Seguin Moreau para tintos concentrados

Combinación de duelas de 18 mm para una expresión de fruta madura, perfil especiados y volumen en boca.

Dosis: 2-4 g/l



# EL ROBLE STICKS



## STICK 20.VO ligado

Insertos para barricas pra el volumn en boca

Stick para intensificar la fruta madura de los vinos y el dulzor de los vinos.

Dosis: 1 cadena de 16 stick/barrica



## STICK 20.3 ligado

Insertos para barricas para la complejidad y frescor

Stick para conseguir notas especiadas, volumen y estructura en boca.

Dosis: 1 cadena de 16 stick/barrica



## STICK 20.FR ligado

Insertos para barricas para el frescor y tensión en boca

Stick para un perfil fresco sin aporte de notas tostadas.

Dosis: 1 cadena de 16 stick/barrica



## STICK 20.5 ligado

Insertos para barricas

Stick para intensificar la fruta fresca de los vinos y aumentar el volumen en boca.

Dosis: 1 cadena de 16 stick/barrica



## STICK 20.1 ligado

Insertos para barricas para aumentar la intensidad aromática

Stick para intensificar la fruta madura y la vainillina de los vinos.

Dosis: 1 cadena de 16 stick/barrica



## STICK 20.HD

Insertos para barricas con alto impacto aromático

Stick para complejidad y elegancia para las barricas.

Dosis: 1 cadena de 16 stick/barrica



# EL ROBLE EXTRACTO TÁNICO



## **BOISE ABSOLU #2 / #6 / #8 / #10**



### Extractos tánicos de roble francés

Formulaciones exclusivas desarrolladas por Boise, para ofrecer una solución universal y rápida a los enólogos para los vinos desalcoholizados. Se caracteriza por una buena concentración y una elevada intensidad aromática de diferentes perfiles. Acción e integración instantánea.

Dosis: 0,5-1 ml/l



# GESTIÓN DE LA FERMENTACIÓN MALOLÓCTICA LAS BACTERIAS



## EXPERTISE C

### Vinos blancos de pH bajos

FML Expertise C está indicada para la siembra de vinos blancos y tintos de pH bajo y grado alcohólico medio. Se reactiva antes de la inoculación, asegurando la siembra de un cultivo activo.

Dosis para 100 hl



# GESTIÓN DE LA FERMENTACIÓN MALOLÓCTICA NUTRIENTE DE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA



## VIVACTIV® MALO

### Activador de la FML

Contiene cortezas de levadura parcialmente degradadas que detoxifican el medio, aportan nitrógeno orgánico indispensable para las bacterias, y liberan manoproteínas que mejoran la fermentabilidad maloláctica de los vinos. Contiene además fuentes de fósforo y vitaminas. Particularmente recomendable en el caso de utilizar bacterias de reactivación y con vinos difíciles.

Dosis: 20 g/hl

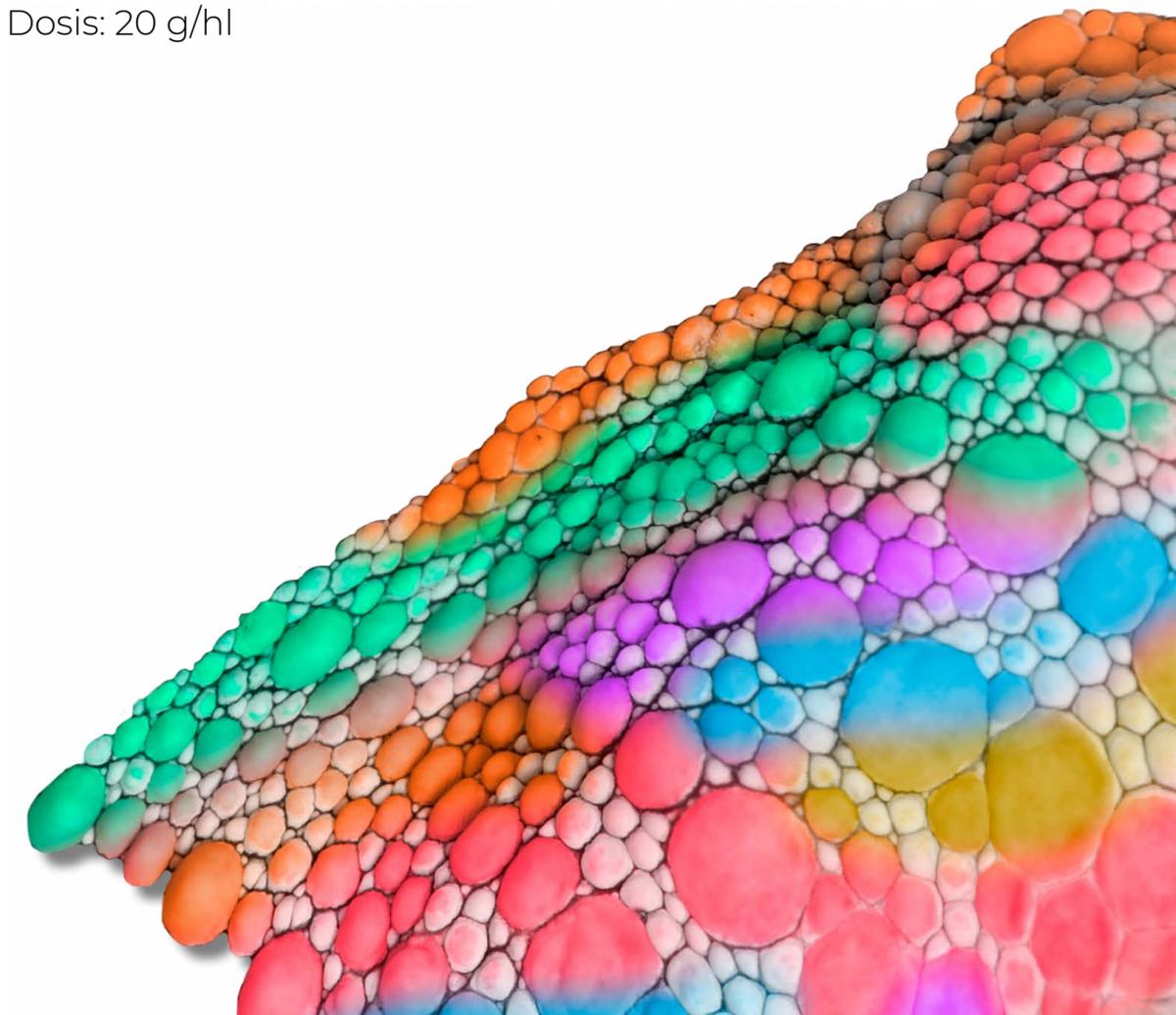


## BACTELIA® ALTA

### Bacteria láctica de siembra directa

Ha sido seleccionada por su capacidad de respetar los aromas afrutados de los vinos tintos y garantizar una rápida y completa gestión del ácido málico. Posibilidad de utilizar en coinoculación o en inoculación secuencial.

Dosis para 25 hl o 250 hl



# LIMPIEZA DE LOS VINOS

## CLARIFICACIÓN



### COLLE H



Vinos jóvenes o con presencia de taninos verdes

Clarificante muy hidrolizado para actuar y eliminar los taninos reactivos, que aportan sensación pegajosa y astringente en vinos tintos. Permite obtener vinos limpios, eliminando el verdor en boca.

Dosis: 20-50 ml/hl



### COLA DE PESCADO



Clarificación de vinos blancos

Proteína original extraída del esturión, sin modificar la estructura original. Elevado poder de arrastre de turbios, con una elevada absorción de ácidos grasos, consiguiendo vinos muy brillantes y limpios.

Dosis: 1-2 g/hl

### AFFIMENTO



Vinos criados o de guarda, con taninos duros

Clarificante poco hidrolizado para una clarificación controlada de los vinos criados. Es la solución a la clarificación sin alérgenos, obteniendo resultados equivalentes a la clara de huevo.

Dosis: 30-80 ml/hl



### BENTONITA PERFORMA



Desproteinización de vinos blancos difíciles

Seleccionada entre las bentonitas naturales más puras empleadas en la industria farmacéutica y cosmética, Performa desarrolla una superficie de absorción muy elevada. Esta propiedad reduce considerablemente las dosis de bentonita necesarias, minimizando las incidencias organolépticas.

Dosis: 10-50 g/hl



# LIMPIEZA DE LOS VINOS

## CLARIFICACIÓN



### BENTONITA S

Desproteinización de vinos blancos

Limpia los vinos blancos y rosados y estabilizan el color de los vinos tintos.  
En vendimias botrytizadas previenen las quiebras oxidásicas.

Dosis: 10 -100 g/hl



### PHYLIA® EPL

El afinado de los vinos en su forma más original

El primer clarificante de origen vánico, constituido por proteínas originales de levaduras vnicas. Suaviza la astringencia y el amargor en tintos, y disminuye el amargor de los vinos blancos y rosados. Gracias a su origen, es libre de alérgenos y apto para veganos.

Dosis: 3-30 g/hl



### OENOVEGAN® F

Solución para la limpieza de los vinos

El clarificante para reducir al máximo la carga de polifenoles. Para vendimias mecánicas y/o mostos con maceraciones elevadas.

Dosis: 20-50 ml/hl



### ARGITIRAGE

Coadyuvante para vinos espumosos

Coadyuvante de clarificación en botella para método tradicional. El producto recoge, fija y engloba la levadura de tal modo que evita su adhesión a la botella.

Dosis: 3-5 g/hl



### OENOVEGAN® EPL

Formulación específica para la clarificación de mostos y vinos

El clarificante de mostos y vinos aromáticos. Disminuye la astringencia de los vinos.

Dosis: 5-30 g/hl



### OENOGEL

Gel de sílice

Solución de gel de sílice para la clarificación de blancos y rosados. Empleado junto con gelatina provoca una floculación rápida y completa.

Dosis: 30-100 ml/hl



# LIMPIEZA DE LOS VINOS

## ESTABILIZACIÓN



### **GOMA KORDOFAN**

#### Estabilización de la materia colorante

Goma arábiga procedente de una selección de Acacia Verek, con un poder rotatorio Levógiro. Gracias a su pureza, proporciona la estabilidad colorante de los vinos tintos a dosis muy bajas.

Dosis: 25-50 ml/hl



E



### **OENOVANCE® MICRO**

#### Estabilización microbiológica

Producto de origen vegetal formulado específicamente para controlar el desarrollo de Brettanomyces y otros microorganismos que pueden afectar a la calidad organoléptica de los vinos.

Dosis: 5-18 g/hl



### **GOMA VEREK BIO**

#### Estabilización de la materia colorante

Goma arábiga procedente de Acacia Verek de origen ecológico. Gracias a su elevada pureza, además de estabilizar la materia colorante, ayuda a reducir el consumo energético. Es instantáneamente soluble.

Dosis: 10-50 g/hl



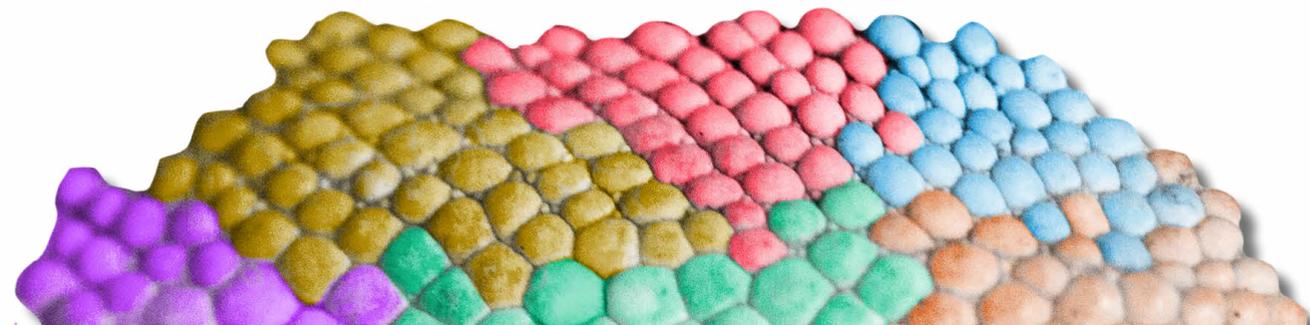
E



### **BAKTOL P**

#### Estabilización microbiológica

Presentación en polvo de metabisulfito potásico con efecto antioxidante y antiséptico. Protege el mosto o vino de microorganismos y de la oxidación, siendo muy estable en el tiempo.



# LIMPIEZA DE LOS VINOS

## ESTABILIZACIÓN



### BAKTOL 150



#### Estabilización microbiológica

Presentación líquida al 15 % bisulfito potásico con efecto antioxidante y antiséptico. Protege el mosto o vino de microorganismos y de la oxidación, siendo muy estable en el tiempo.



E

### KYOCELL



#### Estabilización tartárica

Gomas de celulosa que actúan como coloides protectores, dificultando la formación y el crecimiento de los cristales de tartratos. Se consiguen vinos estables de precipitaciones tartáricas, sin ningún impacto organoléptico en el vino.



Dosis en formulación líquida: 80-200 ml/hl

### ÁCIDO METATÁRTRICO



#### Estabilización tartárica

Inhibidor de las precipitaciones tartáricas, garantizando una acción duradera durante 1 año. Gracias a su débil tasa de reversibilidad, tiene una acción muy prolongada para la precipitación tartárica.



E

Dosis: 10 g/hl

### KYLMA® PURE



#### Estabilización tartárica

Último desarrollo para la estabilidad tartárica de los vinos con efecto duradero. Su formulación hace que haya un efecto instantáneo.



E

Dosis: 25-50 ml/hl

### BITARTRATO POTÁSICO

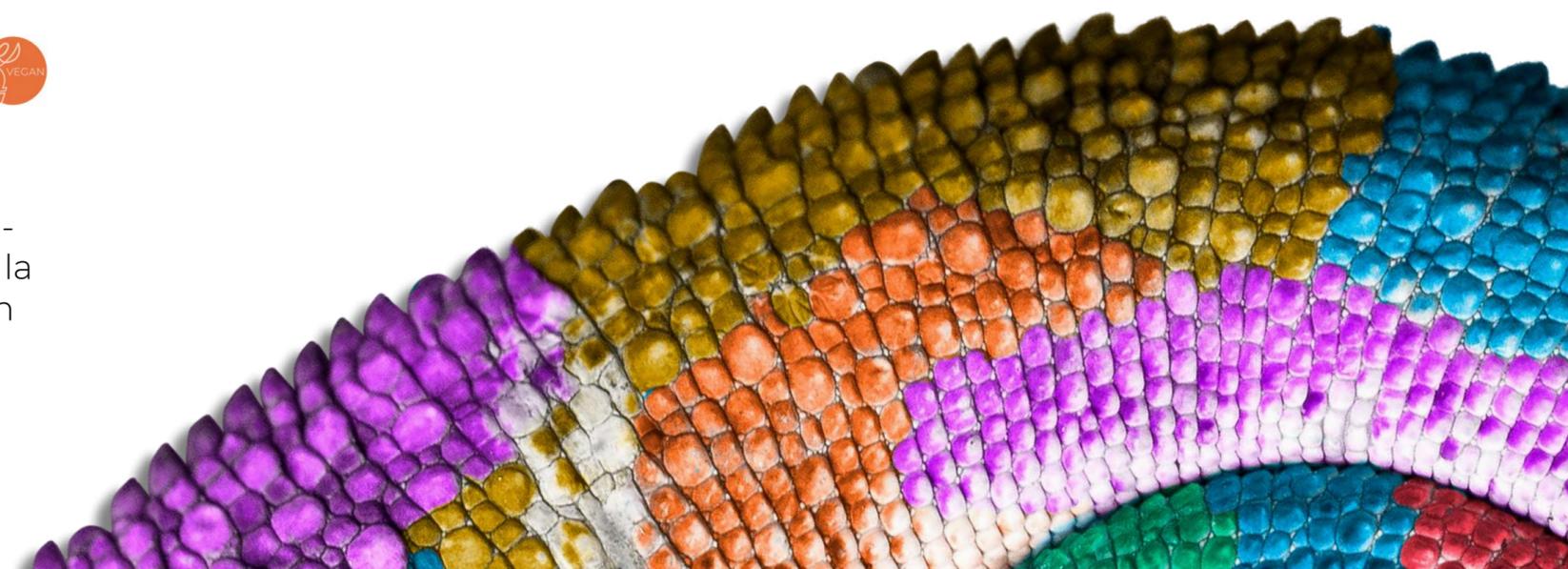


#### Estabilización tartárica

100% micro cristales de bitartrato potásico para precipitar sales tartáricas durante el tratamiento con frío. Inicia y acelera la precipitación de las sales inestables de tartrato de potasio en el vino, siendo una cristalización más rápida y completa.



Dosis: 400 g/hl



# TRATAMIENTOS ESPECIALES



## OENOVEGAN® SBS



### Integración del roble

Primer polisacárido para disminuir la sequedad de los vinos. Ha sido desarrollado por su capacidad de integrar los alternativos de roble durante la vinificación o la crianza. Limita la astringencia y sequedad procedente de las barricas usadas.

Dosis: 20 g/hl



## CARBÓN ULTRA D



### Corregir el color de mostos y vinos

Ajusta el color de mostos y vinos blancos, respetando la parte aromática. Para vinos blancos con defectos en la tonalidad, como puede ser el pardeamiento.

Dosis: 5-100 g/hl



## CARBÓN GOTA



### Descontaminante de mostos y vinos

Carbón Gota es un carbón activado enológico que permite utilizarlo sobre mostos y vinos para la eliminación de Ocratoxina A y de la Geosmina, limitando la pérdida de color de los vinos. Sus poros son más grandes que en los carbones desodorantes, pero más pequeños que en los carbones decolorantes: es un carbón mesoporoso.

Dosis: 20 a 100 g/hl



## GOMA SR



### Mejora el equilibrio gustativo de vinos

Goma arábica compuesta por macromoléculas estables que aportan dulzor y grasa en vinos acabados y estabilizados. Está ultrafiltrada, procediendo de una selección de las mejores gomas arábicas de origen Seyal.

Dosis máxima: 1-4 ml/l



## ÁCIDO ASCÓRBICO



### Antioxidante para limitar las oxidaciones

El ácido ascórbico o Vitamina C es un reductor potente de la oxidación. Fija el oxígeno disuelto, preservando el frescor de los vinos.

Dosis: 5-15 g/hl



## GOMA FRAICHEUR



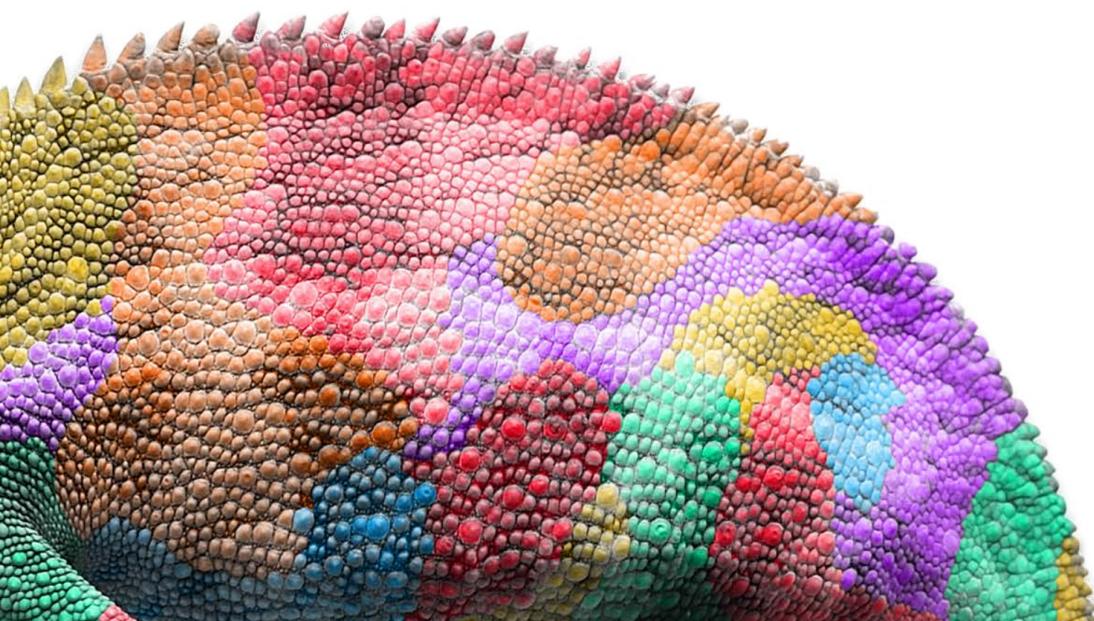
### Compensar los vinos blancos y rosados antes de embotellar

Preparación a base de gomas arábicas para la estabilización coloidal con un aporte de frescura. Permite una rápida solución para mejorar la calidad organoléptica de los vinos justo antes del embotellado.

Dosis: 100 ml/hl



# CORRECTORES DE ACIDEZ



## ÁCIDO TARTÁRICO

Ácido para la acidificación de vinos y mostos



## ÁCIDO MÁLICO

Ácido para la acidificación de vinos y mostos



## ÁCIDO CÍTRICO

Ácido para la acidificación de vinos y mostos



## ÁCIDO LÁCTICO

Ácido para la acidificación de vinos y mostos



▶ Haz click en los productos



 **AZ3OENO**  
VISIÓN DE CONJUNTO

POLIGONO AKARREGI PAB. 5B 20120 HERNANI

AZ3 OENO, S.L.

[WWW.AZ3OENO.COM](http://WWW.AZ3OENO.COM)

[AZ3OENO@AZ3OENO.COM](mailto:AZ3OENO@AZ3OENO.COM)

T. + 34 943 336 032