



campana **enolviz** fermentación  
vendimia



# ¿conoces enolviz?

Desde su fundación en 1976, Enolviz se ha distinguido por su dedicación y excelencia en el sector enológico. La historia comienza en Bilbao, donde se localiza su sede. Y desde sus primeros años, su trabajo abarca importantes zonas de producción vinícola, distribuidas por todo el norte de España. actualmente Enolviz atiende Bodegas a lo largo de toda la Península. Desde nuestros comienzos, nos hemos centrado en suministrar productos de la más alta calidad para la industria vinícola, reflejando así nuestra pasión y respeto por la tradición y la innovación en el mundo del vino.

La expansión de Enolviz a lo largo de los años ha sido un testimonio de nuestra visión y adaptabilidad. Esta decisión estratégica no solo ha ampliado nuestro alcance en el mercado, sino que también nos ha hecho entender, aprender de nuestros clientes y ha fortalecido nuestra capacidad para innovar y adaptarnos a las necesidades cambiantes del sector.

Nuestra infraestructura es un reflejo del compromiso que mantenemos con la excelencia y la innovación. Contamos con instalaciones de vanguardia, que incluyen oficinas para recibir consultas presenciales y amplios almacenes, así como con plantas de producción de productos enológicos y material de instalación y utillaje de bodega. Además, disponemos de una red logística integral, lo que nos permite asegurar una distribución eficaz y eficiente de nuestros productos, garantizando así la satisfacción y las expectativas de nuestros clientes.

Nuestro compromiso con la enología nos mueve a participar en proyectos de investigación y desarrollo (I+D+i), apoyándonos en laboratorios externos acreditado por la ENAC.

Enolviz se posiciona como líder en la innovación enológica, contribuyendo de manera significativa al enriquecimiento y desarrollo del sector vinícola. En Enolviz, seguimos edificando nuestro legado sobre los cimientos de nuestra historia, proyectándonos hacia el futuro con un compromiso firme hacia la calidad, la innovación y la sostenibilidad. Estamos dedicados a continuar nuestra tradición de excelencia, asegurando que cada paso que damos contribuye al enriquecimiento del Mundo Enológico y al bienestar de nuestra comunidad y medio ambiente.

**Ponemos a tu disponibilidad todas las certificaciones de calidad de nuestras marcas representadas; ISO, IFS, No GMO, Alergenos, Producto Orgánico, Producto Ecológico,... Ya que valoramos por encima de todo tu confianza en nosotros.**



Montajes e instalaciones de Inoxidable

**BUCHER**  
vaslin

Prensas, despalilladoras,  
cintas, bombas, filtros



Bombas



Lanzas limpiadoras de  
depósitos, fudres y barricas

**Onafis**  
By My Bechus

Densímetros conectados a App

**SOPURA**

Productos de limpieza  
y desinfección



Barricas, tinas y fudres

**OAK**  
ADD INS

Tu alternativa de roble  
de alta gama



Análisis enológicos





campana  
fermentación  
vendimia

## objetivo, cero defectos, máximas virtudes

### CHR. HANSEN -Novonesis



Chr. Hansen lleva más de 140 años investigando y produciendo microorganismos con el objetivo de utilizarlos para mejorar la calidad de los alimentos y la salud de las personas de todo el mundo. Una visión que no ha cambiado desde su fundación en 1874. Las innovaciones de la empresa se basan en una colección de más de 30.000 cepas de bacterias "buenas" de características ampliamente contrastadas y documentadas. Todos los productos son el resultado de exhaustivas actividades de investigación y desarrollo, del conocimiento profundo de las necesidades de los clientes y de inversiones continuas en estándares de producción de última tecnología.

### FERMENTIS



Como actor clave global en levaduras y fermentación, Lesaffre diseña, fabrica y comercializa soluciones innovadoras para el sabor y placer de los alimentos, cuidado de la salud y biotecnología. Grupo familiar nacido en el norte de Francia en 1853, ahora una empresa multinacional y multicultural, Lesaffre se compromete a trabajar con confianza para nutrir y proteger mejor el planeta. En estrecha colaboración con sus clientes y socios, Lesaffre emplea a 9 300 personas en más de 70 filiales con sede en unos cuarenta países. Lesaffre alcanza una facturación de más de 1,8 mil millones de euros, incluyendo más del 40% en mercados emergentes. Durante más de 160 años, Lesaffre se ha centrado en la levadura y todas las aplicaciones que puede ofrecer, desde salvaguardar la producción hasta expresar las características sensoriales.

### TAKABIO- Shin Nihon Chemical



En Japón, Shin Nihon ha seguido el ritmo de los avances tecnológicos en los métodos de fermentación, y hoy en día la compañía, es reconocida mundialmente por su experiencia.

Shin Nihon es un experto en los dos métodos de fermentación: Fermentación de estado sólido (SSF) y Fermentación profunda en tanque (DTF para fermentación profunda en tanque). La fermentación de estado sólido (SSF) es el método tradicional para producir enzimas y fue desarrollado por Jokichi Takamine. Home (jokichi-takamine.-com) Shin Nihon produce principalmente enzimas a través de la fermentación en estado sólido a partir de cepas no modificadas genéticamente. SSF(proceso Koji) produce una gama más completa de actividades enzimáticas que la producida por DTF. Finalmente, la fermentación de estado sólido, aplicada por Shin Nihon en Japón, permite producir enzimas exclusivas muy específicas, no transgénicas, incluso en lotes pequeños. Shin Nihon Chemical ha logrado una producción industrial de enzimas que antes se creía imposible.

### 2BFerm Control



Compañía fundada en 2003 por Dipl.-Ing. (FH) Carsten Heinemeyer con más de 20 años de experiencia en la elaboración práctica del vino, así como en la investigación y el desarrollo de productos enológicos. 2BFerm Control está dedicada exclusivamente a productos de alta calidad y soluciones holísticas para la elaboración de vinos con alto valor añadido. Su campo es la biotecnología y garantiza que todos los productos tengan calidad orgánica certificada sin comprometer la funcionalidad y la seguridad, aportando un resultado sensorial óptimo y una larga vida de los vinos. Como resultado, los productos 2B se destacan claramente de los productos convencionales para la vinificación, de acuerdo con el lema: ¡Menos es más!

#### Seguridad

La importancia del nº de células viables en un envase y su específico método de producción hacen toda la diferencia.

#### Practicidad

Y a esto súmalo la comodidad de la Siembra directa. Sí, directamente al mosto o sobre la uva.

*"Más claro, vino."*

# levaduras género *saccharomyces*

 BLANCOS  ROSADOS  TINTOS  CRIOFILA



## THIOL ESSENCE-LV18

Seleccionada especialmente para conseguir vinos blancos y rosados con predominio de la fruta de la pasión, pomelo, cassis. Muy adecuada para las fermentaciones de variedades de alto contenido en compuestos con potencial aromático de tipo tiólico.



RESIST. ALCOHOL 16°



## BLUE&VIOLET-LV17

Esta levadura de la especie *Saccharomyces cerevisiae* ha sido seleccionada especialmente para conseguir vinos tintos de gran expresión, cuerpo y volumen, expresando aromáticamente complejidad y mucha fruta negra.



RESIST. ALCOHOL 16°



Disponibles en packs de 500 gr

**CHR HANSEN**

## MERIT FERM

Es una levadura fermentativa *Saccharomyces cerevisiae* rápida y estable con necesidades bajas de nitrógeno y una producción baja de SO<sub>2</sub>, que resulta ideal para la fermentación de vinos tintos en climas templados. MERIT™ aporta frescura a los vinos y es perfecto para su uso con nuestras levaduras no *Saccharomyces*. Su baja producción de SO<sub>2</sub> garantiza un medio favorable para la fermentación maloláctica. Ha sido seleccionada en un clima templado con una gran tolerancia al contenido alcohólico elevado (hasta el 16% en volumen).

*El calentamiento global ha aumentado la concentración de azúcares en la uva en múltiples zonas del mundo, y MERIT™ es perfecta por su capacidad para: terminar la fermentación alcohólica incluso en condiciones adversas, al tiempo que evita muchos problemas; dar la complejidad buscada tanto en el cuerpo como en el bouquet de los vinos tintos.*



RESIST. ALCOHOL 17°



## VINIFLORA JAZZ *Saccharomyces* para inoculación directa

La levadura fue escogida de entre la colección existente en el Agricultural Research Council de Sudáfrica. Además de ofrecer la posibilidad de que la inoculación directa aligere la carga de trabajo en la elaboración del vino, JAZZ™ potencia la expresión de la tierra al tiempo que optimiza el rendimiento de la fermentación.



RESIST. ALCOHOL 15°



- Proporciona una fermentación fiable incluso a temperatura baja (12 °C).
- Garantiza una compatibilidad excelente con las bacterias malolácticas.



Disponibles en packs de 500 gr, 1kg, 5 y 10 kg



"Menos es más"

Levaduras VitiFerm Bio se producen de forma 100 % ecológica desde el proceso de selección hasta la planta de producción. Cumplen plenamente con la normativa vigente de la CE n.º 848/2018 y 889/2008 siguiendo los estándares actuales del USDA. Completamente libres de emulsionantes y estabilizantes. Las 5 cepas cumplen idealmente con los requisitos de producción de vinos de calidad de producción convencional y vinos ecológicos

### VITIFERM ALBA FRIA BIO

Seleccionada por sus buenas propiedades para fermentar vinos blancos y rosados. Debido a una producción de SO2 extremadamente baja de esta cepa durante la fermentación, Viti Ferm™ BIO Alba Fria es una excelente herramienta natural para asegurar una buena fermentación maloláctica.



RESIST. ALCOHOL 15°

### VITIFERM SPRIT BIO

Seleccionada para la fermentación secundaria de la producción de vino espumoso. Debido a sus propiedades sensoriales, la levadura también es ideal para vinos blancos de verano.



RESIST. ALCOHOL 15°

### VITIFERM PINOT ALBA BIO

Propiedades especiales para fermentar vinos blancos con un marcado carácter para battonnage debido a una rápida liberación de los polisacáridos dentro de las levaduras.



RESIST. ALCOHOL 15°

### VITIFERM RUBINO EXTRA BIO

Características fisiológicas naturales probadas de una capacidad de extracción enzimática natural. Realza, por lo tanto, de manera natural la intensidad del color y la tipicidad del sabor en elaboraciones de vinos tintos.



RESIST. ALCOHOL 17°

### VITIFERM SAUVAGE BIO

Vinos blancos y tintos dominados por la fuerte influencia del terroir y las uvas seleccionadas. El espectro de sabor es significativamente diferente a cualquier levadura estándar y recuerda a un "limpio" perfil de fermentación espontánea.



RESIST. ALCOHOL 15°

### VITIFERM BIO PARADISI

Levadura de fermentación silvestre y pura, que fue seleccionado de uno de los mejores viñedos de Alemania. Con propiedades fisiológicas naturales probadas. Esta levadura es adecuada para la vinificación de vinos expresivos, frescos y rosados y de verano.



RESIST. ALCOHOL 14°



Disponibles en  
packs de 500 gr



## protocolos de siembra



### DIRECTA

**Sobre MOSTOS:** Espolvorear o incorporar la levadura directamente del envase, en el trasiego realizado del depósito del desfangado al depósito de fermentación.

**Sobre UVAS:** Espolvorear sobre la uva en el depósito durante el llenado del mismo y homogeneizar bien una vez completado.



### ACTIVACION RÁPIDA

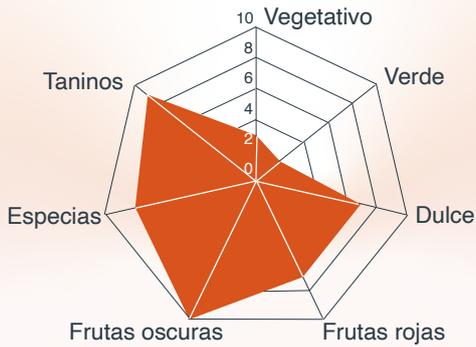
Rehidratar la levadura en 10 veces su peso de una mezcla de 1/2 de mosto y 1/2 de agua, durante 15 min a Temperatura Ambiente (TA). Se debe homogeneizar durante 15 minutos. Pasado este tiempo añadir al depósito.



### HIDRATACIÓN CLÁSICA

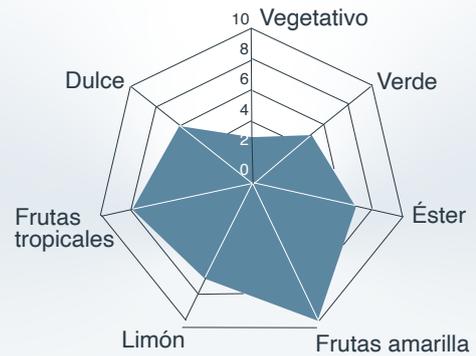
Rehidratar la levadura en 10 veces su peso de una mezcla de 1/3 de mosto y 2/3 de agua, durante 20-25min. a una temperatura de 35-38°C.

Se debe homogeneizar durante 20 minutos. Pasado este tiempo, añadir la levadura rehidratada lentamente a un volumen de mosto equivalente a 3 veces el volumen inicial y esperar 10 minutos.



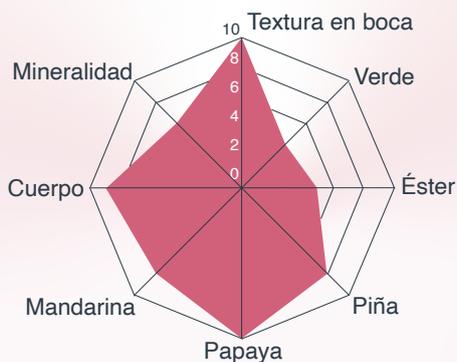
**VitiFerm™ BIO RUBINO EXTRA**

Para todos los vinos tintos afrutados y de color intenso  
 Actividad nativa de "Xilase" / Alta tolerancia al alcohol de hasta un 18 % vol / Conveniente para bajo (YAN) nitrógeno disponible para la levadura / Actividad pectolítica nativa



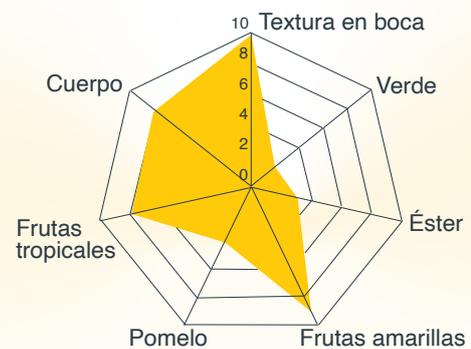
**ALBA FRIA VitiFerm™ BIO**

Para todos los vinos blancos aromáticos y caracterizados por el tiol, como Sauvignon Blanc, Vermentino, Grüner Veltliner  
 Actividad de liasa B / Conveniente para bajo (YAN) nitrógeno disponible para la levadura / Actividad pectolítica nativa



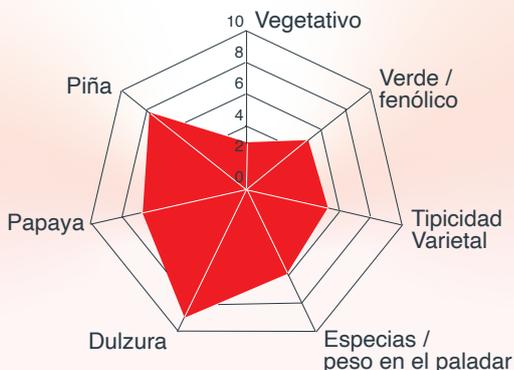
**VitiFerm™ BIO SAUVAGE**

Para todos los vinos tintos y blancos con potencial de maduración  
 Tipicidad muy sabrosa y especiada (PCA) / Actividad de glucosidasa / Actividad pectolítica nativa



**PINOT ALBA VitiFerm™ BIO**

Para vinos blancos complejos y cremosos como, p. ej., el Chardonnay y todos los vinos fermentados en barrica  
 Alta producción de glicerol / Autólisis rápida, liberación de manoproteínas / Rendimiento alcohólico reducido



**VitiFerm™ BIO VULCANO**

Solución para la fermentación "espontánea"  
 Todos los tipos de uva, tintas y blancas  
 Tiolos expresivos y ésteres de cadena larga / Alta tolerancia al alcohol de hasta un 16 % vol / Actividad pectolítica nativa

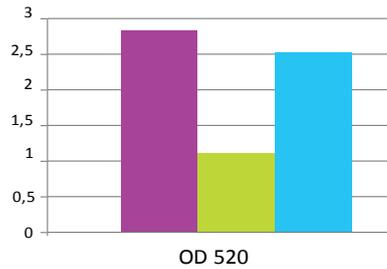
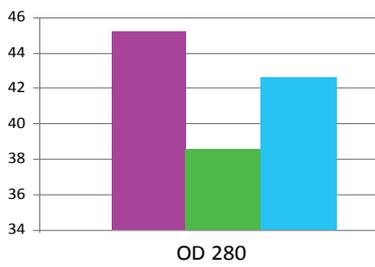


**ESPRIT VitiFerm™ BIO**

Para vinos blancos aromáticos de carácter terpenico como Riesling, Muscat, Gewürztraminer. Actividad de glucosidasa muy alta / Gracias a la formación de SO<sub>2</sub> se evita la FML / Conveniente para bajo (YAN) nitrógeno disponible para levadura / Actividad pectolítica nativa

# RUBINO vs PARADISI

## RUBINO



- RUBINO EXTRA Must
- LEVADURA A / ENZIMA A
- LEVADURA A / CONTROL A
- LEVADURA CONTROL B ENZIMA CONTROL B

## PARADISI

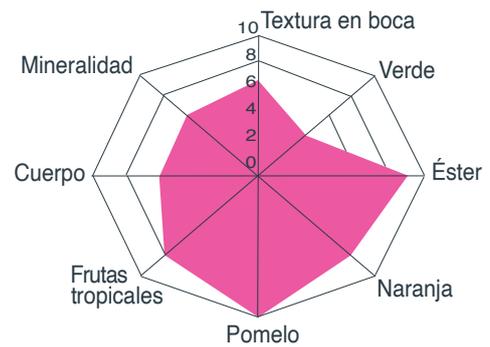
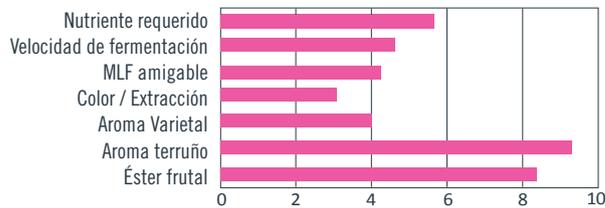
Específicamente para vinos rosados y frescos de verano

Aromas de pomelo rosa y naranja sanguina

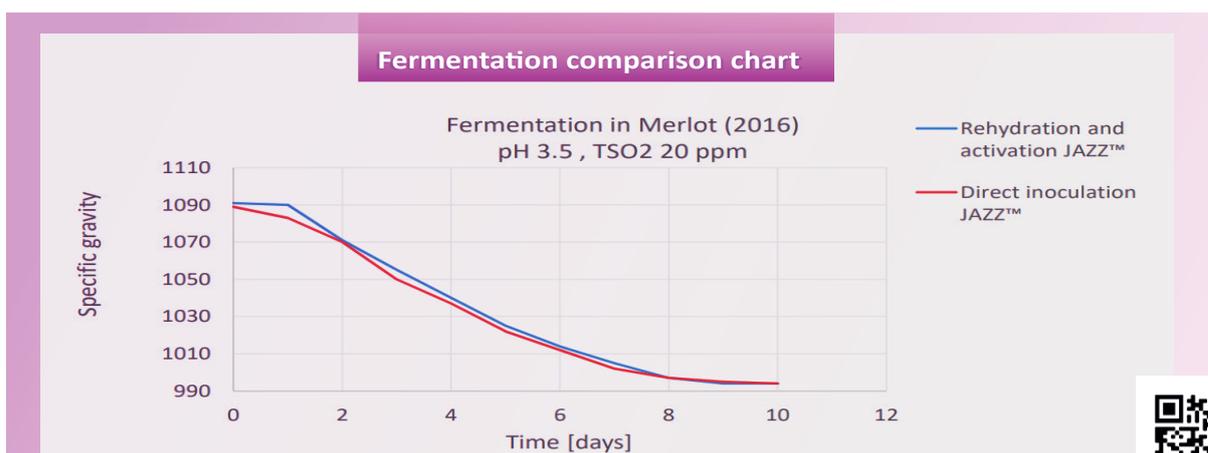
Max-tolerancia al alcohol 15 vol%

Temperatura de fermentación recomendada 16-18° C

¡No requiere enfriamiento excesivo! Solo 16°-18°C para sabores óptimos



Variedad de levadura	Pectinasas	Glucosidasas β-1-4	Sulfito reductasa (H2S producción)
1. Zygosaccharomyces rouxii RM HYG1353	+	-	medium
2. Metschnikowia pulcherrima	-	+++	high
3. VitiFerm™Rubino Extra	(+)	+++	low
4. Hanseniaporosia osmophila	-	++	high
5. Saccharomyces cerevisiae V1	-	-	low
6. Candida zemplinina RM HYG 1331	-	-	high
7. Pichia kluyveri RM HYG 1332 (Vulcano)	+	+	medium
8. VitiFerm™ Sauvage	++	+++	low
9. VitiFerm™ Esprit	++	++++	low
10. Pichia membranifaciens	+	+	medium



Diferencia Cinética entre siembra directa y siembra clásica con jazz. CHR. HANSEN



# levaduras género *saccharomyces*

PROTOSCOLOS  
DE SIEMBRA



HIDRATACIÓN CLÁSICA  
30 minutos de preparación a 35°C



DIRECTA  
Al depósito sobre la uva/mosto



BLANCOS ROSADOS TINTOS CRIOFILA

## SAFOENO SH 12

Safœno™ **SH 12** ha sido aislada en el sureste de Francia (viñedo de Gard) en colaboración con IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) orientado a revelar compuestos aromáticos tiólicos. Ayuda a mantener la acidez del mosto, de requerimiento nutricional medio e ideal para vinos blancos de rotación rápida que buscan aromas y frescor.

RESIST. ALCOHOL 14,5°

## SAFOENO HD T18

Safœno™ **HD T18** ha sido creado a través de un programa de hibridación de levadura por Lesaffre. Levadura especialmente adecuada para la expresión de aromas terpénicos varietales con un buen equilibrio en boca y un perfil de fermentación limpio.

RESIST. ALCOHOL 15°

## SAFOENO HD A54

Safœno™ **HD A54** ha sido creada a través de un programa de hibridación de levadura por Lesaffre, para sobreexpresar los alcoholes superiores florales y afrutados fermentativos y sus correspondientes ésteres de acetato y amílicos

RESIST. ALCOHOL 15°

## SAFOENO BC S103 ¡Rockstar de la fermentación del vino!

Safœno™ **BC S103** ha sido aislada por sus excelentes propiedades fermentativas y gran resistencia a condiciones de vinificación extremas.

RESIST. ALCOHOL 18°

## SAFOENO CK S102

Safœno™ **CK S102** ha sido seleccionada en la región del Valle del Loira a partir del cepaje Sauvignon Blanc, por su capacidad de resaltar el perfil aromático tiólico de vinos blancos en condiciones difíciles de vinificación. Alto requerimiento nutricional.

RESIST. ALCOHOL 15°

## SAFOENO GV S107

Safœno™ **GV S107** ha sido aislada entre 1500 cepas provenientes de seis regiones vitícolas de Portugal, tras un doctorado de 3 años debido a sus notables aptitudes para expresar el potencial de cepas nobles destinadas a la producción de vinos blancos premium.

RESIST. ALCOHOL 15°

## SAFOENO HD S135

Safœno™ **HD S135**. Cepa híbrida de Lesaffre. Indicada para extraer mucha fruta roja. Tiene un efecto “envoltorio” sobre polifenoles y la resistencia a condiciones difíciles de fermentación. Idónea para vinos roble, crianza, ... que deseen mantener un equilibrio de fruta roja, acidez y evolución a corto plazo en barrica.

RESIST. ALCOHOL 15°

## SAFOENO HD S62

Safœno™ **HD S62** es un híbrido de dos cepas de Lesaffre. Favorece la extracción y estabilización de polifenoles, así como la muy buena resistencia a condiciones difíciles de fermentación, todas ellas para ser aplicadas a la producción de vinos tintos Premium de guarda prolongada. Expresión de fruta negra.

RESIST. ALCOHOL 15°



CENTRAL  
Alhóndiga de Gaztelondo, 5  
2ª planta Nº 38. 48002 BILBAO  
944 445 249  
enolviz@enolviz.es

PEÑAFIEL  
Ctra. Nacional 122 km. 309  
47300 PEÑAFIEL / VALLADOLID  
983 880 029  
penafiel@enolviz.es

FUENMAYOR  
Polígono Buicio, parcela 3  
26360 FUENMAYOR / LA RIOJA  
941 450 839  
fuenmayor@enolviz.es



# levaduras género *saccharomyces*

PROTOSCOLOS  
DE SIEMBRA



HIDRATACIÓN CLÁSICA  
30 minutos de preparación a 35°C



DIRECTA  
Al depósito sobre la uva/mosto



BLANCOS ROSADOS TINTOS CRIOFILA

## SAFOENO NDA 21

Safeno™ **SC 22** es la primera cepa seleccionada para respetar la tipicidad del varietal de los distintos cepajes y por su cinética fermentativa regular y completa. Es una excelente fermentadora.

## SAFOENO SC 22

Safeno™ **SC 22** ha sido la primera cepa de levadura seleccionada para uso enológico, en base a su capacidad de respetar la tipicidad del varietal de los distintos cepajes y por su cinética fermentativa regular y completa. Es una excelente fermentadora.

## SAFOENO STG S101

Safeno™ **STG S101** ha sido seleccionada en la región de Beaujolais, Francia, debido a la baja producción de ésteres a bajas temperaturas.

## SAFOENO UCLM S325

Safeno™ **UCLM S325** ha sido seleccionada por la Universidad de Castilla La Mancha, por su capacidad de reforzar la estructura de los vinos blancos, optimizando a la vez la expresión de su tipicidad.

## SAFOENO UCLM S377

Safeno™ **UCLM S377** ha sido seleccionada por la Universidad de Castilla La Mancha, por su capacidad de producir vinostintos de mucha estructura, con amplia capacidad de guarda.

## SAFOENO VR 44 / SAFOENO VR 44 BIO

¡Rockstars de la fermentación del vino!

Safeno™ **VR 44** ha sido seleccionada por sus excelentes características fermentativas y resistencia en condiciones extremas de vinificación (selección Fermentis®)

## SAFOENO EF 85

Originaria del Valle de Loira (Francia). Programa de selección en colaboración con l'Institut Français de la Vigne et du Vin. Gran productora de ésteres etílicos y producción media de ésteres de acetato, lo cual consigue vinos de notas afrutadas complejas y equilibradas.

## SAFOENO PR 106

Perfil intensamente afrutado y floral al producir una gran cantidad de ésteres y terpenos. Sensación en boca fresca, agradable acidez y persistencia en la boca positiva en los vinos base Prosecco de uvas Glera.

RESIST. ALCOHOL 15°

RESIST. ALCOHOL 15°

RESIST. ALCOHOL 13,5°

RESIST. ALCOHOL 13°

RESIST. ALCOHOL 13,5°

RESIST. ALCOHOL 16°

RESIST. ALCOHOL 15,5°

RESIST. ALCOHOL 15,5°



Fermentis  
by Lesaffre

**enolviz**  
productor enológico

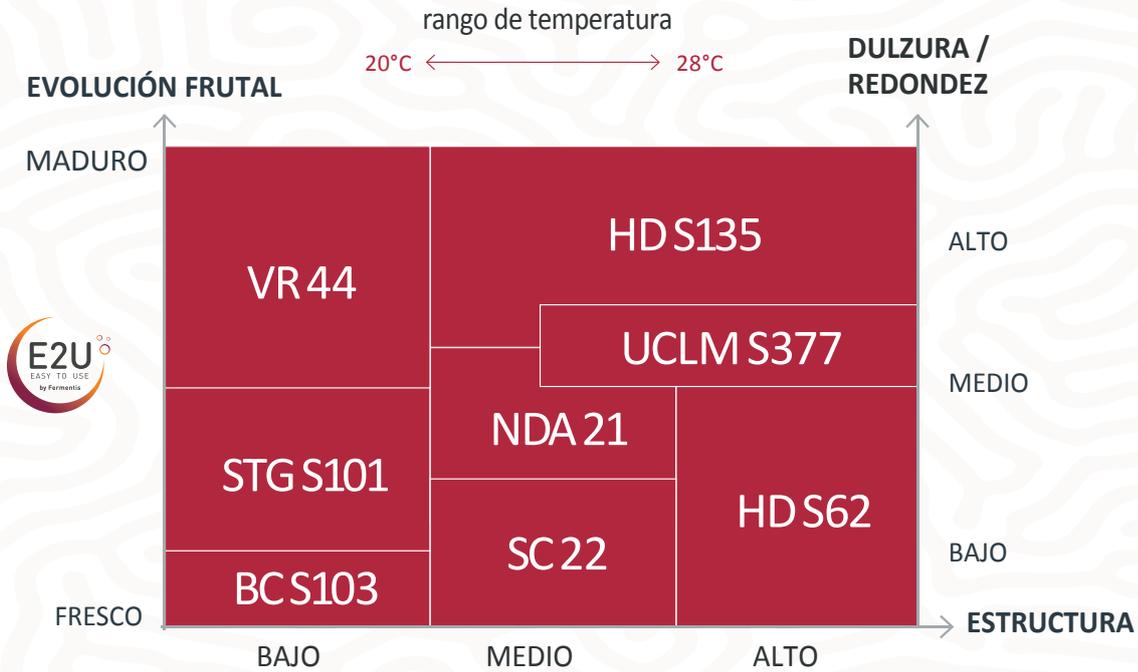
CENTRAL  
Alhóndiga de Gaztelondo, 5  
2ª planta Nº 38. 48002 BILBAO  
944 445 249  
enolviz@enolviz.es

PEÑAFIEL  
Ctra. Nacional 122 km. 309  
47300 PEÑAFIEL / VALLADOLID  
983 880 029  
penafiel@enolviz.es

FUENMAYOR  
Polígono Buicio, parcela 3  
26360 FUENMAYOR / LA RIOJA  
941 450 839  
fuenmayor@enolviz.es



NUESTRAS LEVADURAS PARA  
**TINTOS** 8 CEPAS FERMENTIS



NUESTRAS LEVADURAS PARA  
**BLANCOS & ROSADOS** 9 CEPAS FERMENTIS

**PROMOCIÓN DE AROMAS VARIETALES DE LA UVA**

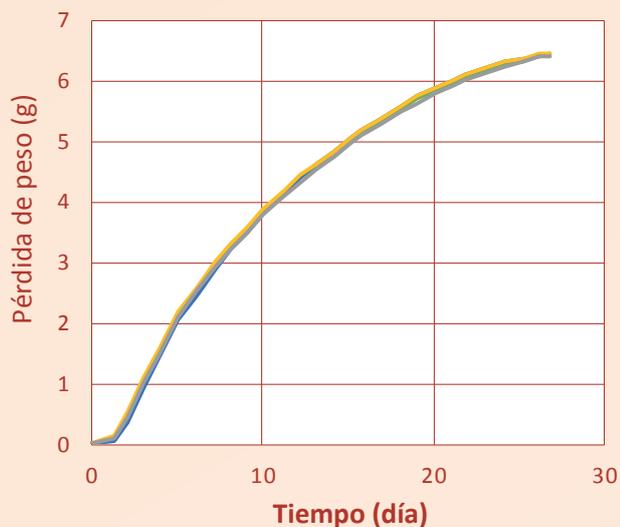
rango de temperatura  
14°C ← → 20°C

Ésteres                      Aroma de uva

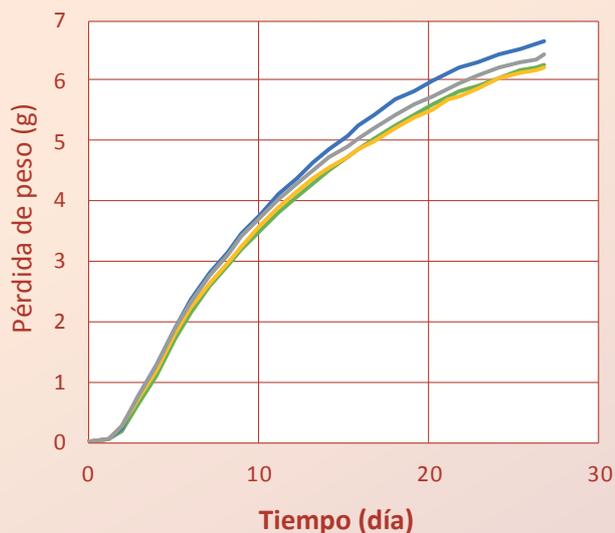


## SIEMBRA DIRECTA

### Levadura Fresca



### Levadura de 4 años



### Levadura de 2 años



● SH12 DP

● SH12 R37

● SH12 R17

● SH12 R37-17

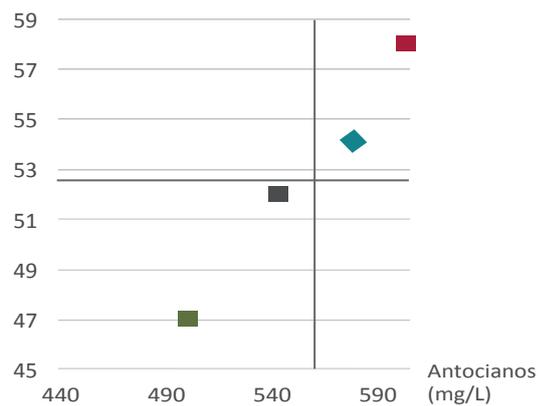
**Modo de rehidratación DP:** Siembra directa, R17: Rehidratación en agua a 17°C, R37: 37°C, R37-17: Aclimatación progresiva 37°C a 17°C

**Medio** medio sintético OIV a 230g/L de azúcares ajustados a una relación YAN/S de 0,8 y 50ppm de SO<sub>2</sub>  
**Temperatura de fermentación** 15°C

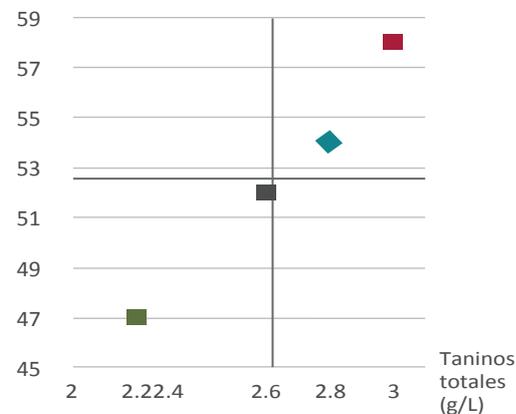
El know-how de Lesaffre y la mejora continua de los procesos de producción genera una calidad excepcional de levaduras secas, capaces de resistir una amplia gama de usos, incluidas la rehidratación en frío o inoculación sin rehidratación previa, sin afectar la viabilidad, perfil analítico y la cinética

## Indice de Ponifenoles

### Indice de polifenoles totales



### Indice de polifenoles totales

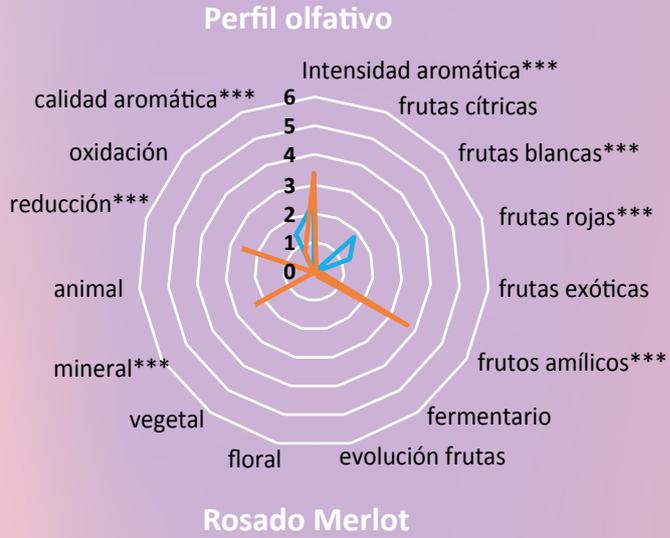


◆ SafCEno™ UCLM S377    ■ SafCEno™ BC S103

■ SafCEno™ HD S62    ■ SafCEno™ HD S135

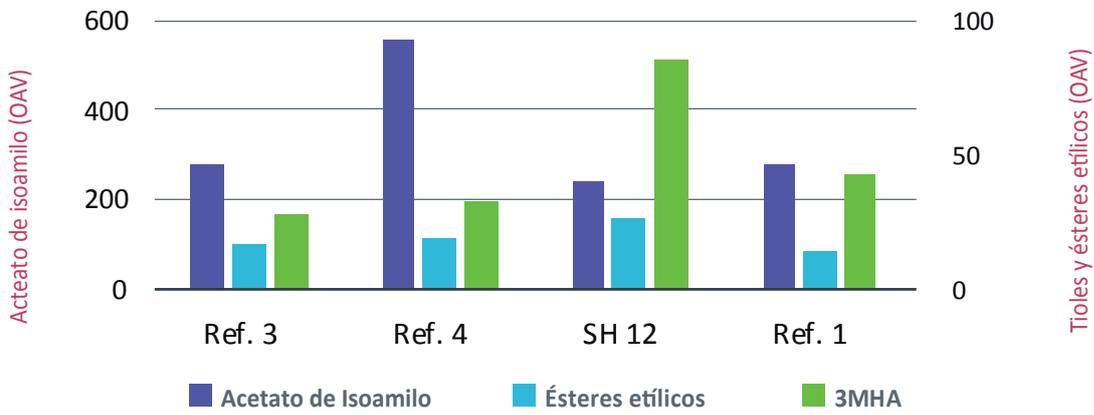
# Safoeno™ HS A54

— HD A54  
— CONTROL



# Safoeno™ SH 12

## Principales compuestos aromáticos

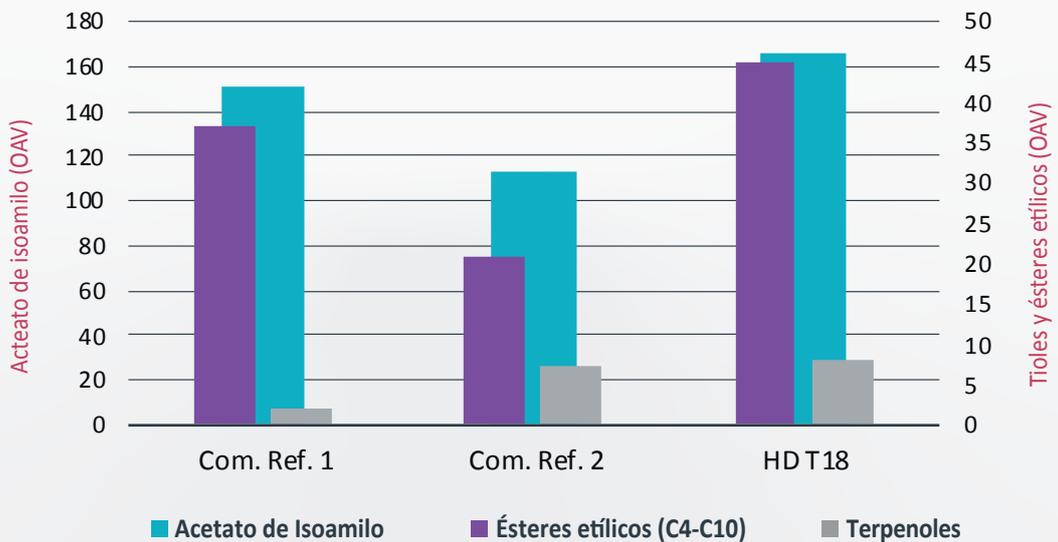


¡Mayor liberación y conversión de tioles! ¡Clara orientación hacia ésteres etílicos en comparación con las referencias!

# Safoeno™ SH T18

## Blanco Colombard

## Sabores



# levaduras gén. no saccharomyces

 BLANCOS 
  ROSADOS 
  TINTOS 
  CRIOFILA

**CHR HANSEN**

## FROOTZEN

Escogida por su capacidad para potenciar los sabores frutales mediante un uso más eficiente de los precursores aromáticos que están presentes de manera natural en la piel de la uva y que las levaduras convierten durante la fermentación alcohólica en tioles volátiles, potentes componentes frutales que producen aromas tropicales y a maracuyá en los vinos blancos y a grosella negra en los tintos.



RESIST. ALCOHOL 15°  
DOSIS / 100HI



## CONCERTO

CONCERTO™, puede ayudar a aumentar la acidez total del vino mediante una solución microbiana natural. También puede producir isobutirato de etilo. Se sabe que esta molécula, que combina etanol y ácido isobutírico, es uno de los principales componentes del aroma de las fresas frescas.



RESIST. ALCOHOL 15°



## PRELUDE

Levadura osmotolerante que da como resultado concentraciones más bajas de acidez volátil, especialmente en mostos con alto contenido de azúcar. Genera más complejidad de sabor, debido a la producción de altas concentraciones de ésteres de ácidos grasos de cadena media (ésteres más estables) y promueve la fermentación maloláctica, debido a una menor producción de ácidos grasos tóxicos de cadena media. Una de las principales características de *Torulasporea delbrueckii* es la producción de altas concentraciones de manoproteínas, lo que da como resultado una sensación en la boca más completa y suave y un aumento del peso del paladar.



RESIST. ALCOHOL 15°



## OCTAVE

En vinos rosados, aumenta la intensidad del color por una mayor coloración de las moléculas de antocianina por obtener un pH más bajo, y por la disminución de su adsorción en la pared celular. Así ayuda a expresar más pigmentos rojos mientras enmascara los pigmentos amarillos. Con un pH más bajo, protege de la fermentación maloláctica (FML) y se evita la degradación del citrato a diacetilo, evitando el típico sabor graso y mantecoso antagónico del fresco y el carácter frutal en vinos blancos y rosados.



RESIST. ALCOHOL 15°



Disponibles en packs de 500 mg, 1kg, 5 y 10 kg



## levaduras mixtas (sacch / no sacch)

**CHR HANSEN**

### MELODY

En vinos blancos, MELODY™ aporta sabor a frutas tropicales y una intensidad aromática general, que se combinan con una sensación en boca redonda y equilibrada. MELODY™ también puede utilizarse con vinos tintos, donde las notas frutales y a especias serán más pronunciadas.



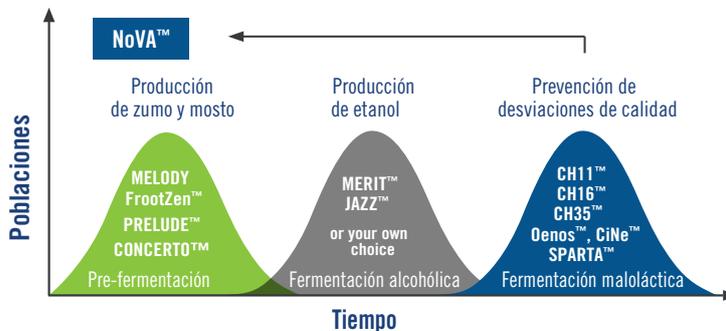
RESIST. ALCOHOL 15°  
30m 35°



Disponibles en packs de 500 mg, 1kg, 5 y 10 kg

### BIOPROTECCIÓN

Utilice los cultivos que se adaptan a su estilo en las diferentes etapas del proceso de elaboración del vino



- 1 Proliferación y ocupación de espacio
- 2 Competencia por nutrientes como el oxígeno, azúcares y ácido málico.
- 3 Producción de metabolitos inhibidores.
- 4 Comunicación célula-célula.



### VITIFERM VULCANO

VULCANO se caracteriza por un amplio espectro de sabores de frutas exóticas y caracteres dulces duraderos en el vino. VitiFerm™ BIO Vulcano no muestra carácter reductor y, debido a la actividad nativa de pectinasa de la cepa de Saccharomyces cerevisiae, los vinos jóvenes se aclaran rápidamente.



RESIST. ALCOHOL 16°  
15m TA°



Disponibles en packs de 500 gr

**Levaduras activas ecológicas**  
**Gama VitiFerm™ BIO**  
Aromas naturales para vinos naturales



Cepas reales de Saccharomyces cerevisiae  
Mezcla de levaduras silvestres  
Estructura aromática compleja  
Potencia y seguridad de fermentación extrema  
Baja producción de SO<sub>2</sub>  
Certificado ecológico



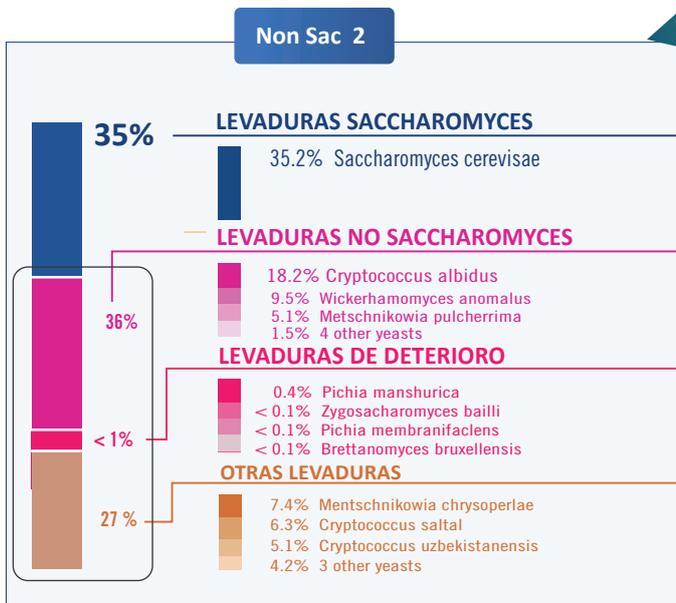
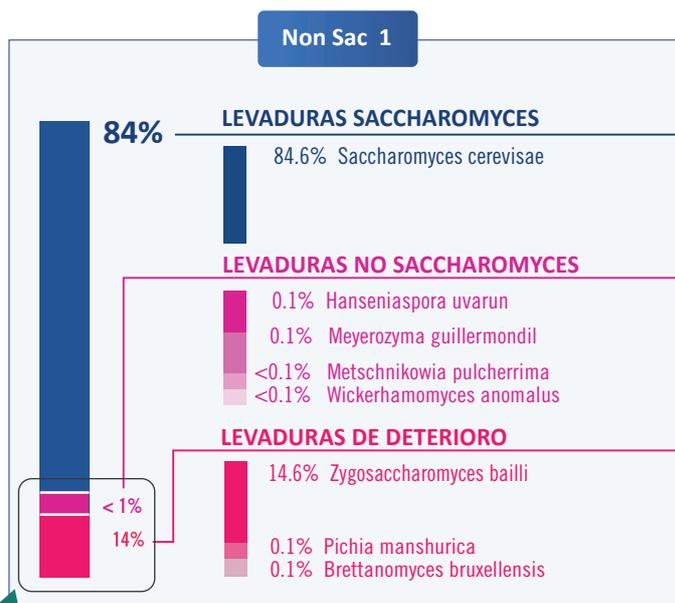
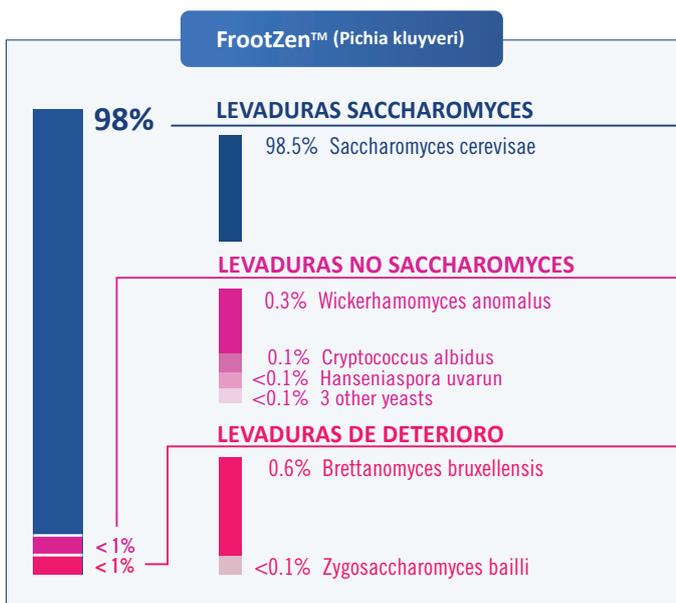
**CENTRAL**  
Alhóndiga de Gaztelondo, 5  
2ª planta Nº 38. 48002 BILBAO  
944 445 249  
enolviz@enolviz.es

**PEÑAFIEL**  
Ctra. Nacional 122 km. 309  
47300 PEÑAFIEL / VALLADOLID  
983 880 029  
penafiel@enolviz.es

**FUENMAYOR**  
Polígono Buicio, parcela 3  
26360 FUENMAYOR / LA RIOJA  
941 450 839  
fuenmayor@enolviz.es

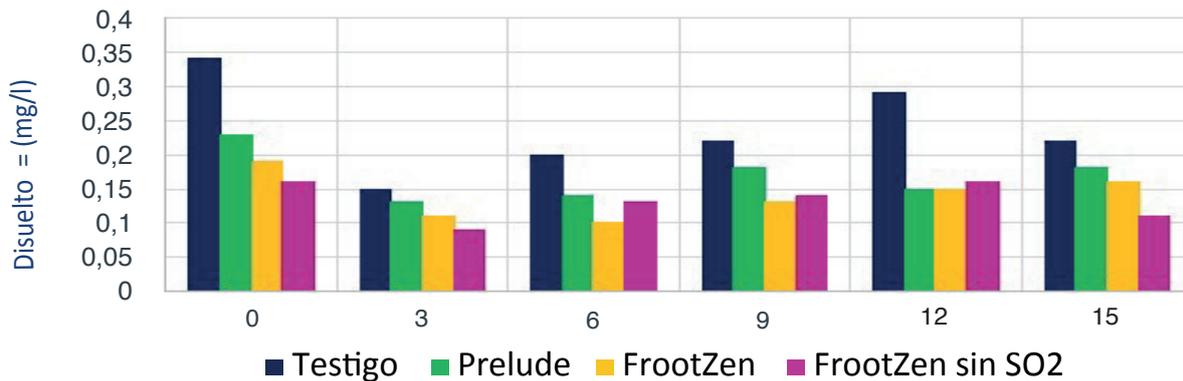


**FrootZen™** Inoculación de Garnacha gris sin SO2 entre la maquina de vendimia y la prensa



**FrootZen™** evita la oxidación de los mostos

0 Disuelto = Temp (Tiempos)

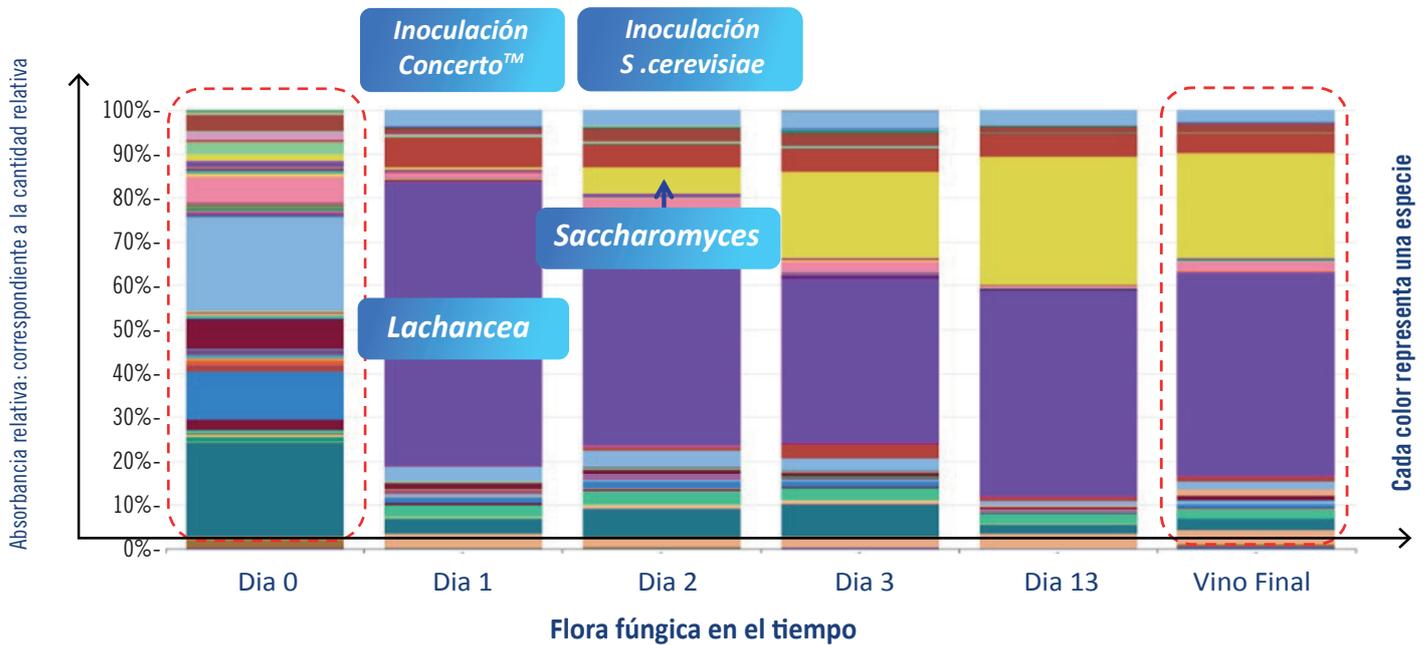


**FrootZen** Sobre Sauvignon Blanc en el desfangado

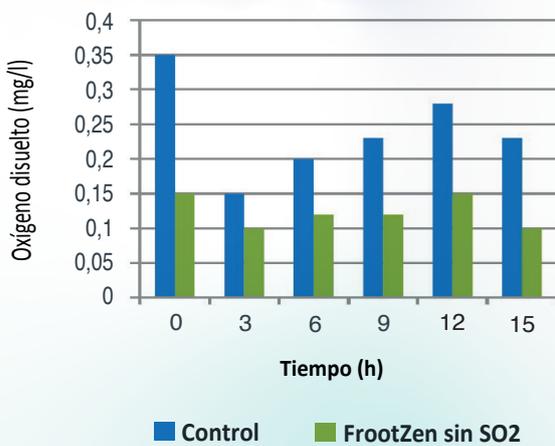
# Viniflora® Concerto™

toma el control del ecosistema Fúngico

Ejemplo de composición de la flora antes y después de la inoculación, hasta el paso final del vino: dominación de Lachancea y Saccharomyces

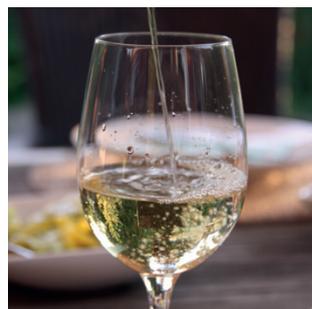
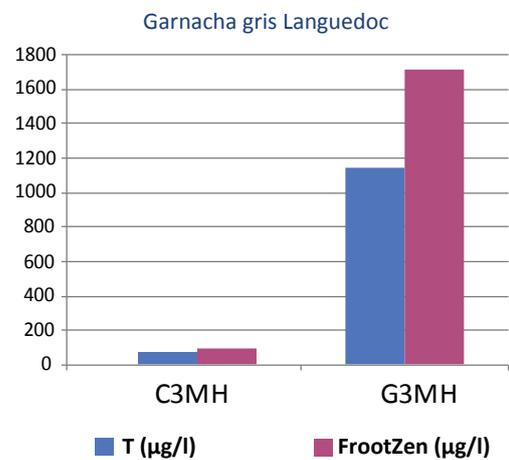


## O2 disuelto (Sauvignon Blanc, maceración en frío)



## FrootZen

maceración pelicular/ Inoculación sobre la uva



## Viniflora® CONCERTO / OCTAVE

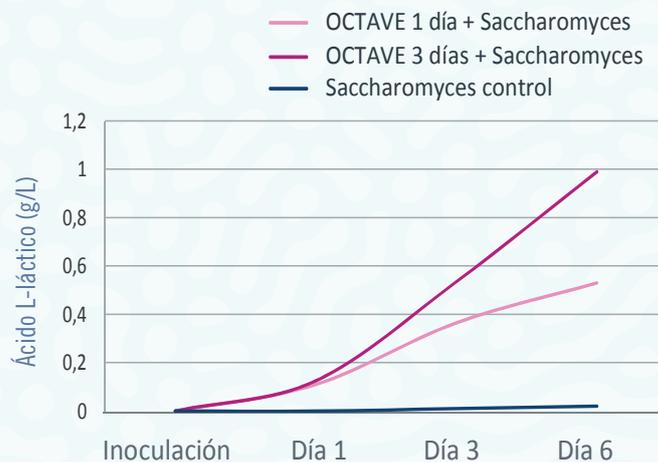
### Incremento de la acidez con ácido láctico natural

#### ACIDO LÁCTICO EN VINO ROSADO NO SULFITADO



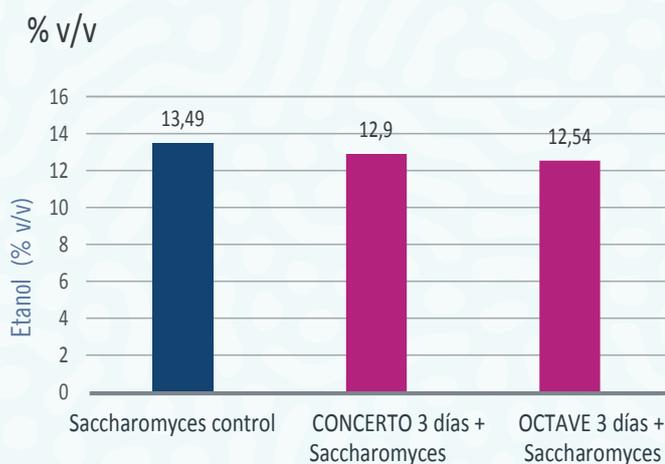
- ▶ Comparada con Viniflora® CONCERTO, OCTAVE es más eficiente en liberación de ác. láctico.

#### ACIDO LÁCTICO EN BLANCO BASE ESPUMOSO



- ▶ El ácido láctico aumenta más fuerte durante la primera semana de fermentación, mientras que se desacelera en la segunda fase.

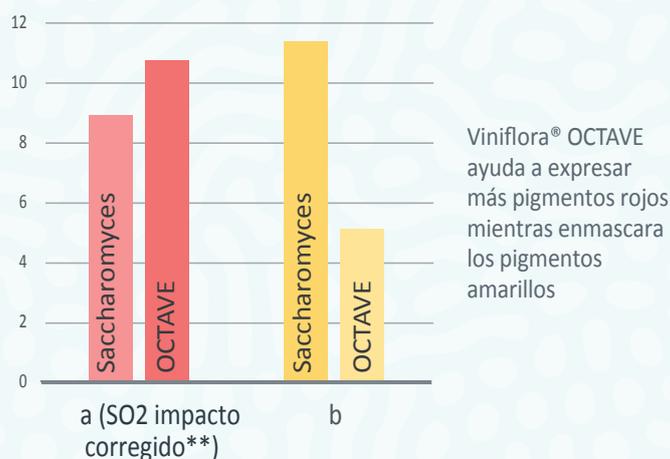
#### ETANOL EN VINO FINAL



- ▶ La reducción del etanol puede variar entre 0.1 a el 0.9%. (v/v) unidades en comparación con un control Sac, con un promedio de 0,4 % (v/v)

#### INTENSIDAD DE PIGMENTOS ROJOS Y AMARILLOS EN UN VINO ROSADO <sup>1</sup>

Intensidad espectral de color para el canal rojo (a) y el amarillo (b)



<sup>1</sup> Estudio realizado en el Centre du Rosé (Provenza -Francia)

\*\*SO2 tiene un impacto directo en el valor. El efecto en el valor debido a la diferencia de SO2 ha sido corregida para acceder al color real impacto vinculado a las cepas.

enzimas


 BLANCOS ROSADOS TINTOS


## ENZIMAS EXTRACCIÓN

	APLICACIÓN	ENVASES	
ENZYVIN COLOR	Maceración Peculiar Tinto	250 Grs	●
ENZYVIN EXTRACT		1 Kg	
ENZYVIN L COLOR (líquida)		5 Kg / 20Kg	
ENZYVIN L PREAROM (líquida)	Maceración Peculiar Blanco	6 Kg / 20Kg	●
ENZYVIN PREAROM		250 Grs	

## ENZIMAS DESFANGADO BLANCO

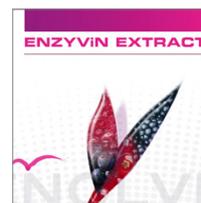
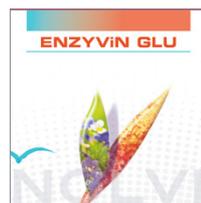
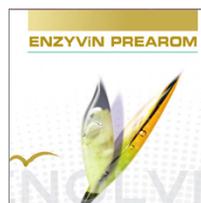
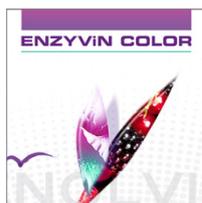
	APLICACIÓN	ENVASES	
ENZYVIN CLAR	Presado	100 Grs / 250 Grs	● ●

## ENZIMAS PRENSADO

	APLICACIÓN	ENVASES	
ENZYVIN L PRESS (líquida)	Presado	5 Kg / 20Kg	● ● ●

## ENZIMAS CRIANZA

	APLICACIÓN	ENVASES	
ENZYVIN GLU	Botritis-Glucanos	100 Grs	● ● ●
ENZYVIN PERCEPTION	Vino precursor de terpenos		



**CENTRAL**  
 Alhóndiga de Gaztelondo, 5  
 2ª planta Nº 38. 48002 BILBAO  
 944 445 249  
 enolviz@enolviz.es

**PEÑAFIEL**  
 Ctra. Nacional 122 km. 309  
 47300 PEÑAFIEL / VALLADOLID  
 983 880 029  
 penafiel@enolviz.es

**FUENMAYOR**  
 Polígono Buicio, parcela 3  
 26360 FUENMAYOR / LA RIOJA  
 941 450 839  
 fuenmayor@enolviz.es





## ENZIMAS FLOTACIÓN

**TAKAZYM 1**  
**TAKAZYM P8**  
**ENZYVIN L PRESS**  
(líquida)

### APLICACIÓN

Maceración / Prensa / Desfangado / Filtración / Flotación

Prensa / Desfangado / Flotación

### ENVASES

5 X 10 ML

20 Kg

5kg / 20kg



## ENZIMAS VARIOS

**ENZYVIN L PROTAC**  
(líquida)

### APLICACIÓN

Desproteínización en Mostos y Vinos

### ENVASES

1 Kg



## ENZIMAS FILTRACIÓN

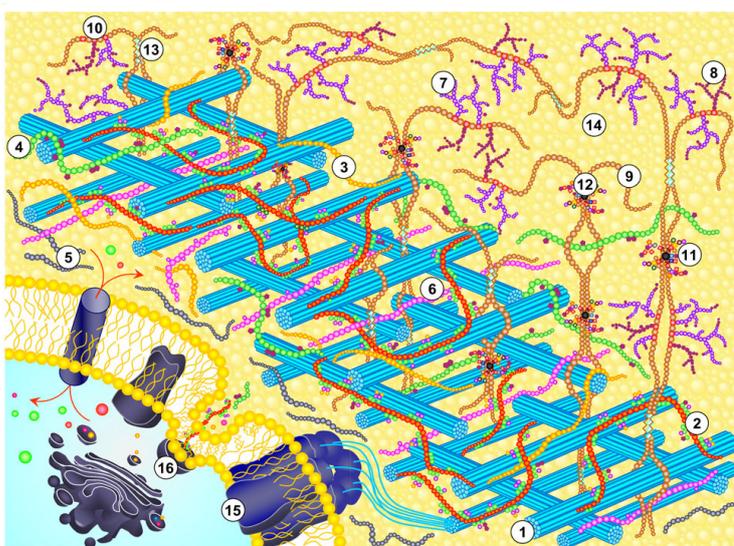
**ENZYVIN L 40**  
(líquida)

### APLICACIÓN

Prensado / Desfangado / Filtración

### ENVASES

1 Kg / 5 Kg / 20Kg



### Modelo de polisacáridos en una pared celular vegetal

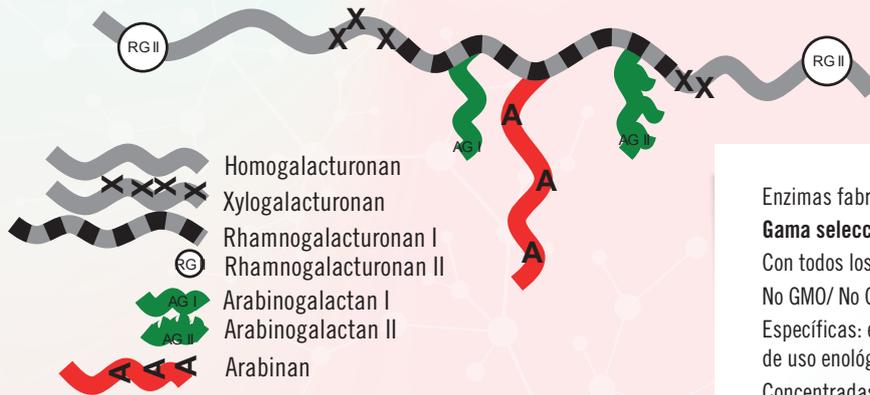
1, Celulosa: microfibrillas de celulosa; 2-6, hemicelulosas: 2, xiloglucan; 3, glucano de acoplamiento mixto; 4, xilano y heteroxilos relacionados; 5, calosa; 6, manano y heteromananos relacionados; 7-11, Pectinas: 7, galactano; 8, arabinano; 9, homogalacturonano; 10, rhamnogalacturonano I; 11, rhamnogalacturonano II; 12, puente de boro; 13, 'caja de huevos' con puentes de calcio; 14-16, Componentes no polisacáridos: 14, enzimas y proteínas estructurales; 15, complejo de celulosa sintasa; 16, vesículas de transporte.

(from Franková and Fry, *Journal of Experimental Botany* 64: 3519-3550, 2013)



HG & RG1

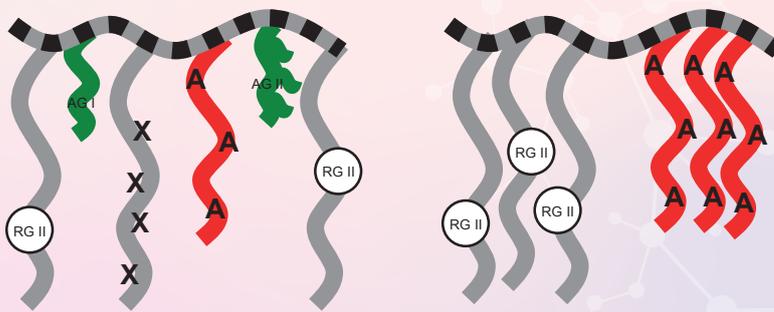
Estructura linear



Producción altamente específica mediante fermentación en superficie

Enzimas fabricadas por **Shin Nihon Chemicals**, Japón.  
**Gama seleccionada por Enolviz.**  
 Con todos los certificados necesarios para cumplir con la OIV.  
 No GMO/ No Cinamil esterasa(FCE).  
 Específicas: estandarizadas al pH y temperaturas de uso enológico.  
 Concentradas: Dosis bajas con buenos resultados.  
 Granuladas y líquidas para las aplicaciones más demandadas.

Estructura de peine



Koji en fermentador de superficie



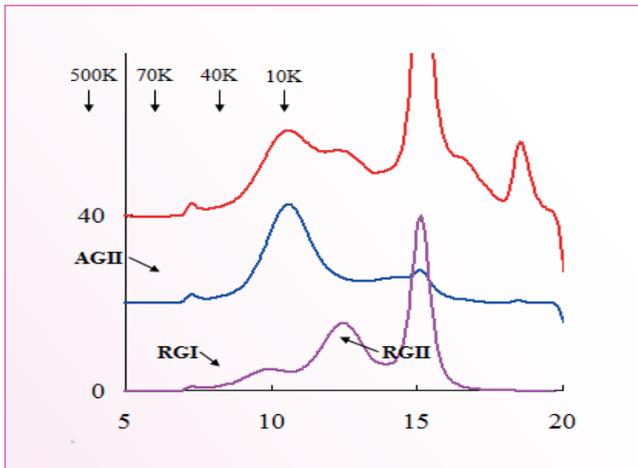
Koji en fermentador de lecho profundo

**Resultado tecnológico:**  
 Filtración de mosto tratado enzimas sin y con AG2

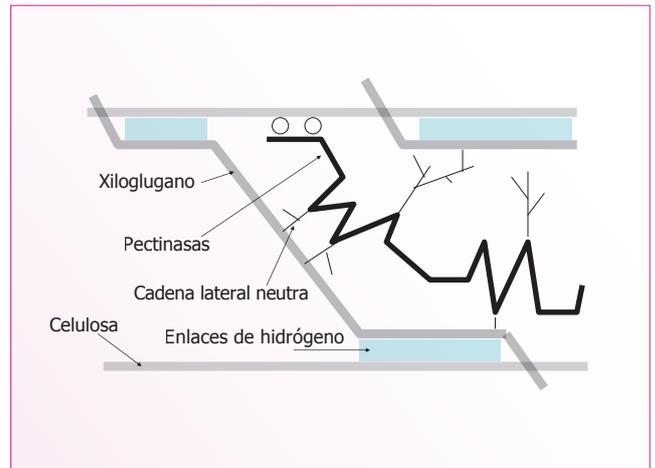
Criterio esencial de selección: Factor de eficiencia de la pectinasa

ENZIMA Poligalacturonasa	ENZYVIN	COMPETENCIA D	COMPETENCIA A
PG a pH 4,0	100	100	100
PG a pH 3,5	77	57	64
PG a pH 3,0	48	24	37

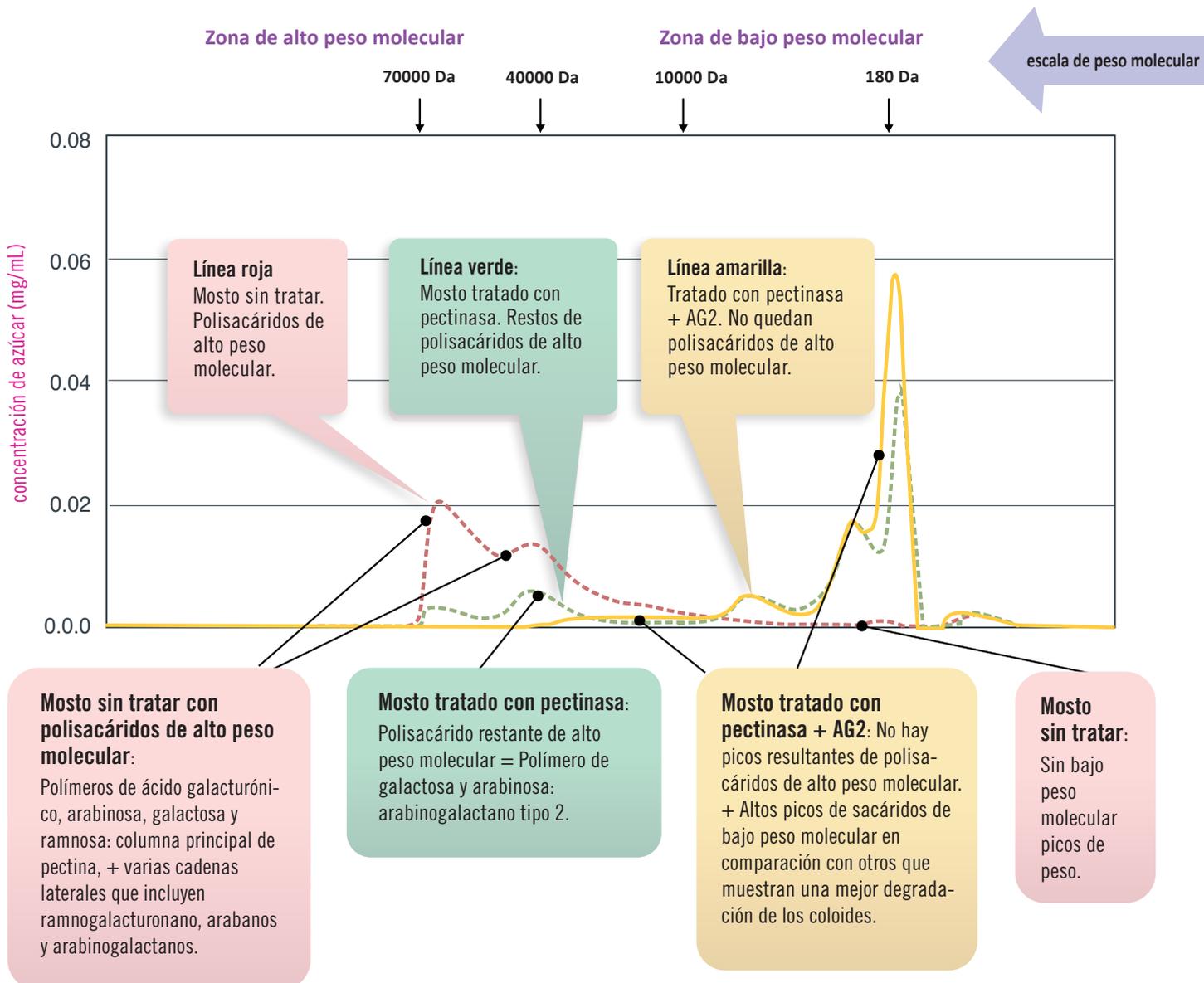
Polisacáridos del Mosto



Esquema de la pared celular primaria



Arabinogalactanasa tipo 2 *Exclusividad*



# activadores de fermentación

## ACTIVADORES NITROGENO INORGÁNICO

	COMPOSICIÓN	APLICACIÓN	ENVASES
<b>ENOFOSFATO</b> <b>FOSFATO DIAMONICO</b> <b>NEOVIT</b> <b>SULFATO AMONICO</b>	Fosfato diamónico y Vit B1.	Nutrición	1Kg / 15Kg
	FOSFATO DIAMONICO E-442		1Kg / 25Kg
	Sulfato amónico y Vit B1.		1Kg / 10Kg
	Sulfato amónico		1Kg / 25Kg

## ACTIVADORES NITROGENO ORGÁNICO



**FERM CONTROL BIO**  
**NORGANIC**  
**READYFERM**  
**SPRINGFERM**



**SPRINGFERM XTREM**



**VINILQUID**

	COMPOSICIÓN	APLICACIÓN	ENVASES
<b>ENOPLUS</b>  <b>SPRINGFERM XTREM</b>  <b>VINILQUID</b>	Levadura autolisada parcialmente, fosfato diamónico y Vit. B1	Nutrición	1Kg / 10Kg
	Levadura parcialmente autolisada	Nutrición, Aporte de turbidez	1Kg
	Levadura 100% autolisada	Nutrición	12Kg / 210Kg / 900Kg
	Levadura 100% autoisada-LÍQUIDO		



**CENTRAL**  
 Alhóndiga de Gaztelondo, 5  
 2ª planta Nº 38. 48002 BILBAO  
 944 445 249  
[enolviz@enolviz.es](mailto:enolviz@enolviz.es)

**PEÑAFIEL**  
 Ctra. Nacional 122 km. 309  
 47300 PEÑAFIEL / VALLADOLID  
 983 880 029  
[penafiel@enolviz.es](mailto:penafiel@enolviz.es)

**FUENMAYOR**  
 Polígono Buicio, parcela 3  
 26360 FUENMAYOR / LA RIOJA  
 941 450 839  
[fuenmayor@enolviz.es](mailto:fuenmayor@enolviz.es)



# activadores de fermentación

## ACTIVADORES CELULOSA

	COMPOSICIÓN	APLICACIÓN	ENVASES
<b>ENOCCELL</b>	Celulosa polvo	Aporte de turbidez	1Kg / 5Kg / 8Kg

## ACTIVADORES VITAMINAS

	COMPOSICIÓN	APLICACIÓN	ENVASES
<b>TIAMINA</b>	Vitamina B1	Nutrición	1Kg / 5Kg / 8Kg

## ACTIVADORES CORTEZA DE LEVADURA



	COMPOSICIÓN	APLICACIÓN	ENVASES
 <b>SPRINGCELL</b> <b>SPRINGCELL 8001</b>	Pared de levadura	Aporte de turbidez Detoxificante	0,5Kg 25Kg
  <b>SPRINGCELL BIO</b>	Pared de levadura BIO		0,5Kg

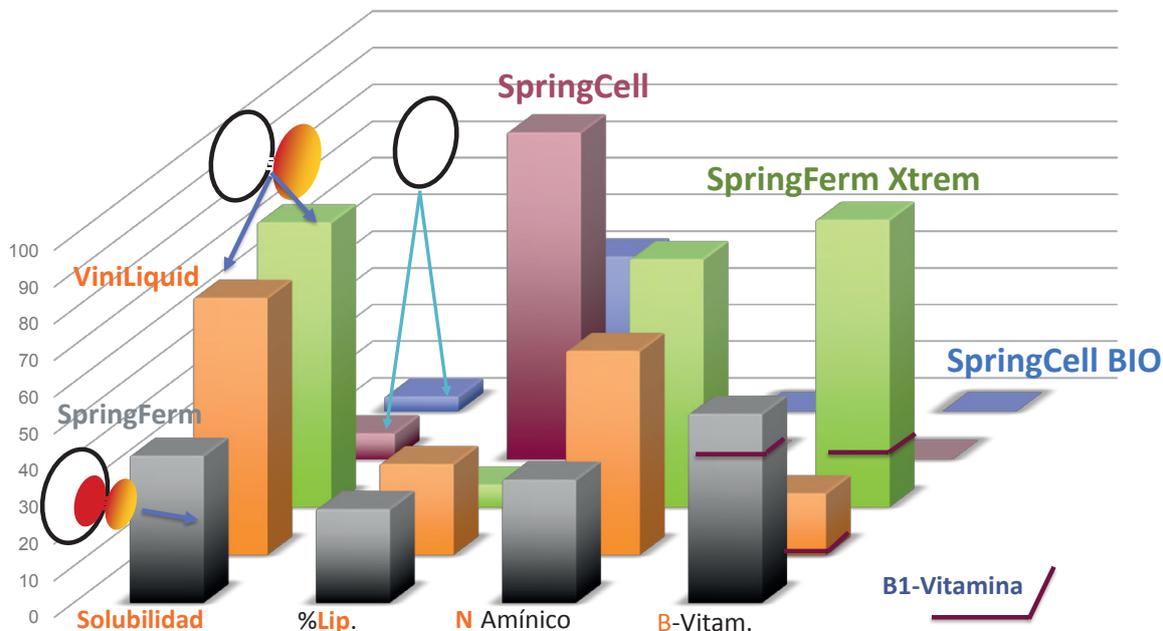


**CENTRAL**  
 Alhóndiga de Gaztelondo, 5  
 2ª planta Nº 38. 48002 BILBAO  
 944 445 249  
[enolviz@enolviz.es](mailto:enolviz@enolviz.es)

**PEÑAFIEL**  
 Ctra. Nacional 122 km. 309  
 47300 PEÑAFIEL / VALLADOLID  
 983 880 029  
[penafiel@enolviz.es](mailto:penafiel@enolviz.es)

**FUENMAYOR**  
 Polígono Buicio, parcela 3  
 26360 FUENMAYOR / LA RIOJA  
 941 450 839  
[fuenmayor@enolviz.es](mailto:fuenmayor@enolviz.es)





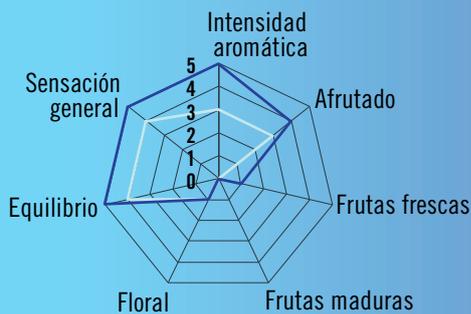
### Efectos Organolépticos

Ensayo Castilla La Mancha Spain, 2014

-Testigo, 10 g/hl DAP a 1,080 y 10g/hl DAP at 1,032 -Test: 20 ml/hl ViniLiquid a 1,080 y 30ml/hl ViniLiquid at 1,036 añadido manualmente.

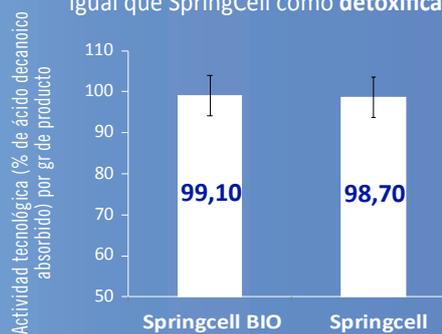
Variedad: Macabeo

DAP —  
ViniLiquid —



### Efecto SpringCell™ BIO

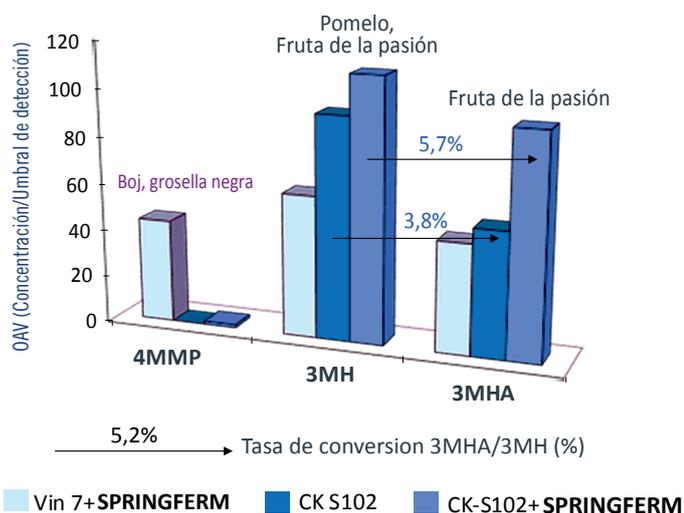
Igual que SpringCell como detoxificante



### Autolisado de levaduras

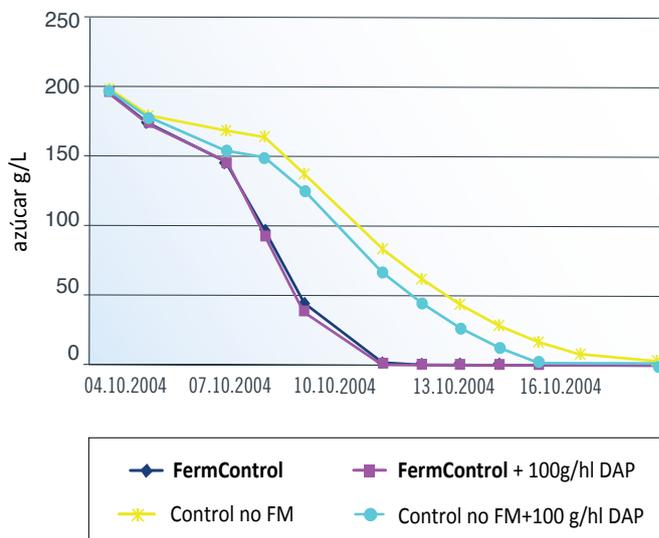
durante la primera fase de fermentación

Principales tioles Sauvignon Chile 2009

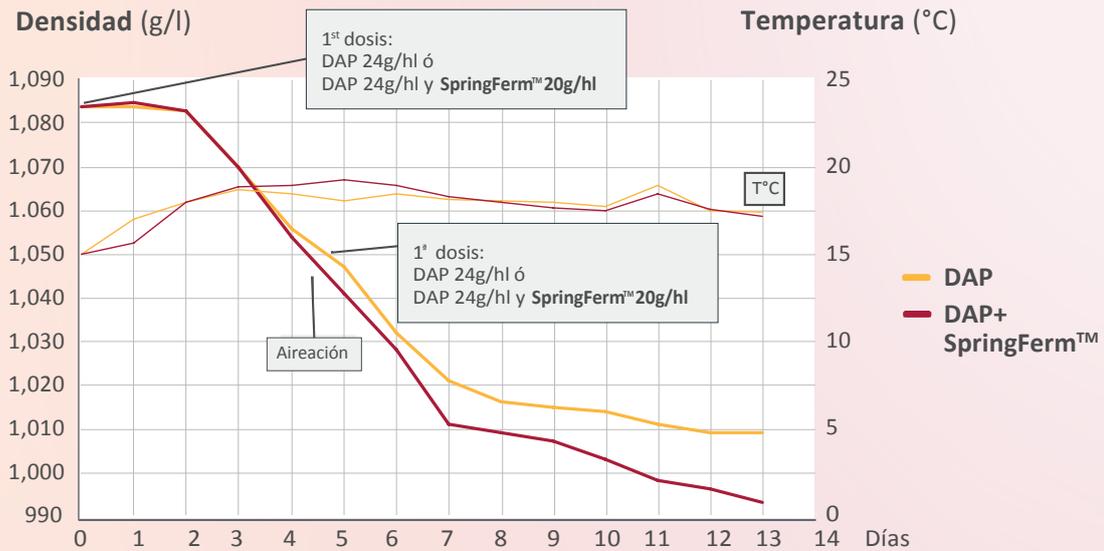


### Ejemplo de fermentación en la práctica

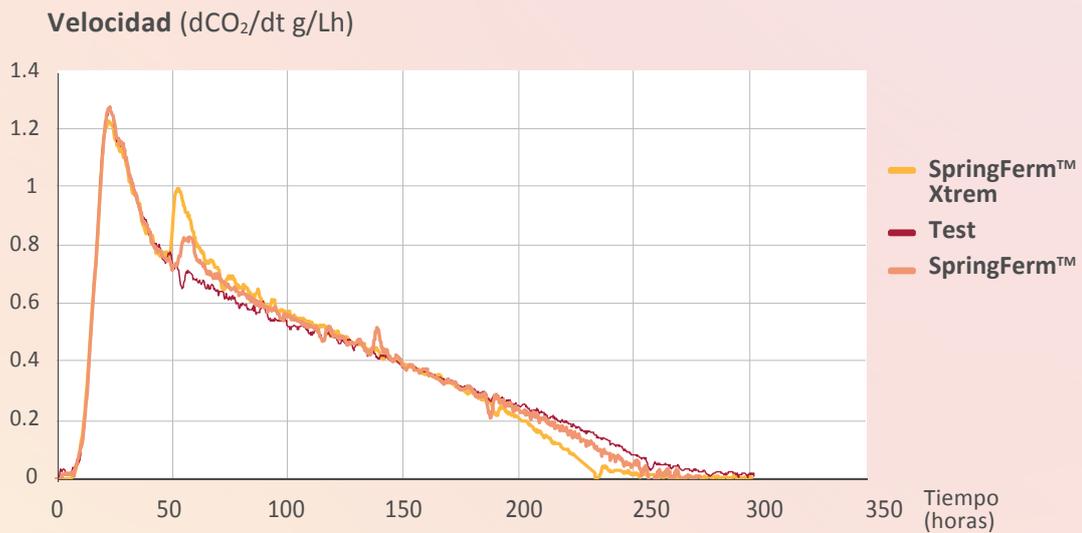
Chardonnay, 2004, BWK, CY 3079



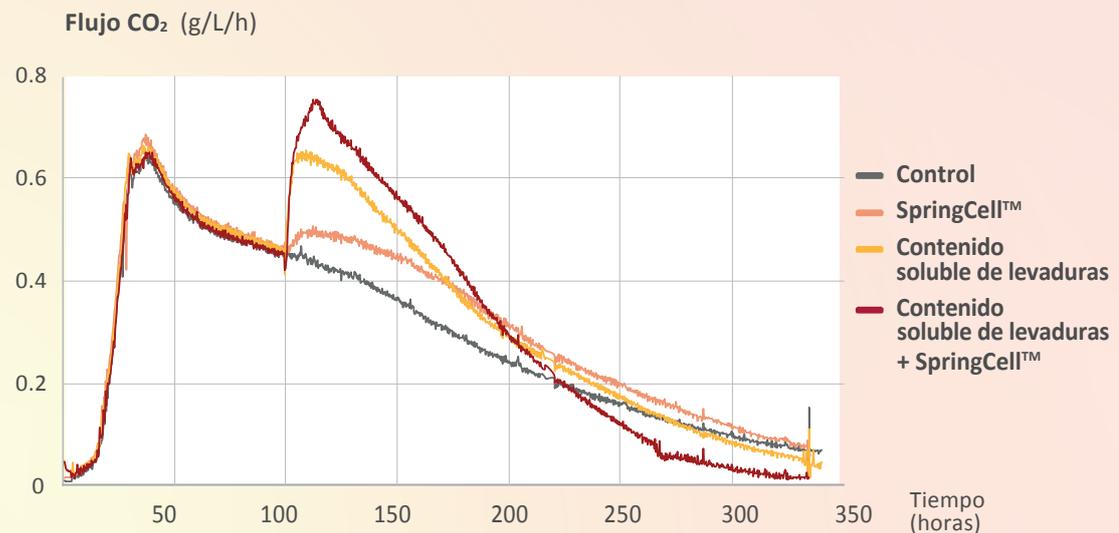
## CINETICA DE FERMENTACIÓN CON Y SIN ADICIÓN DE SPRING FERM™



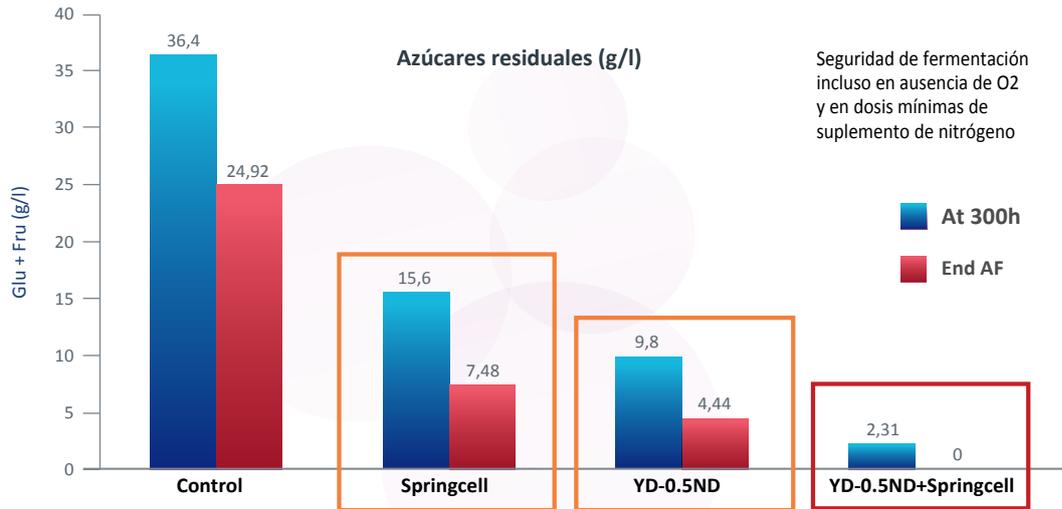
## CINETICA DE FERMENTACIÓN CON SPRINGFERM™ VS SPRINGFERM™ XTREM ADICIONADO 1/3 DE FA.



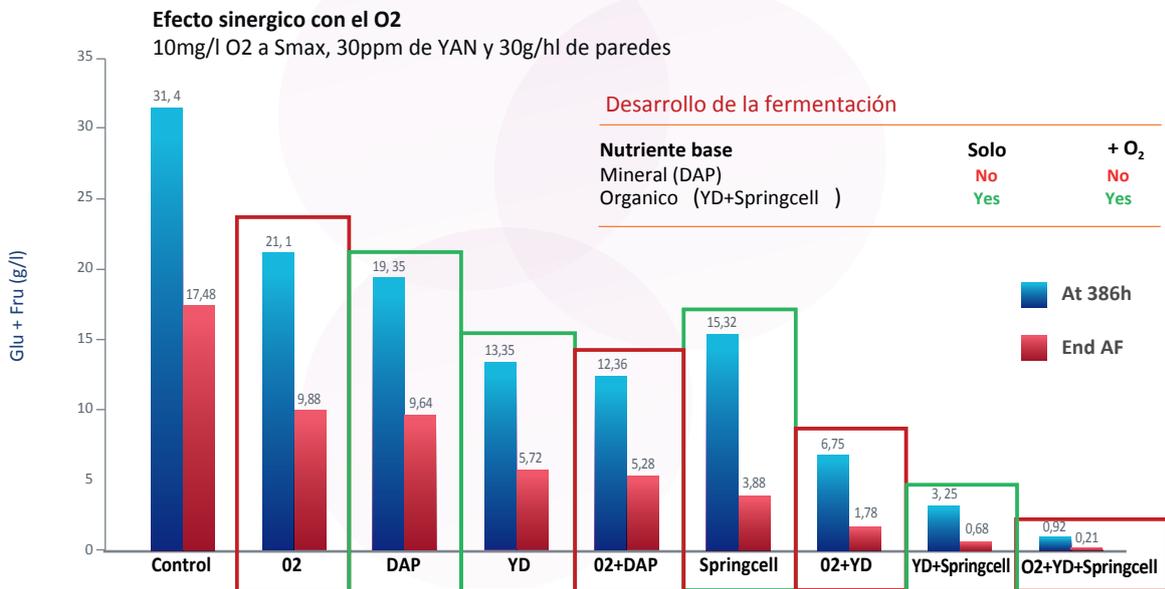
## CINETICA DE FERMENTACIÓN CON SPRINGCELL™ ADICIONADO A 1/3 DE FA.



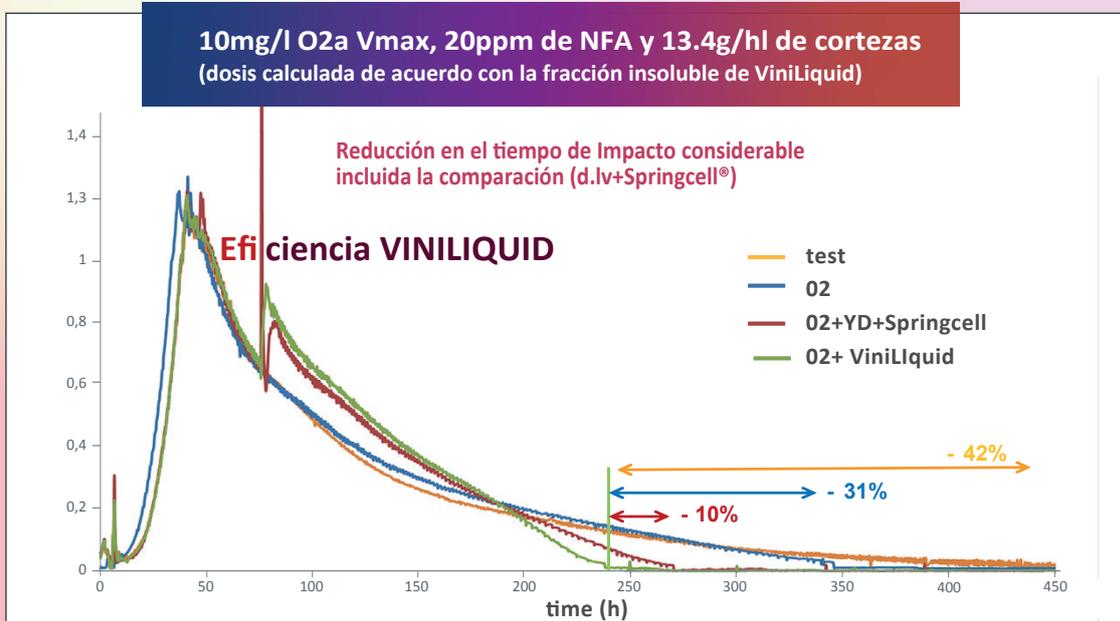
## Poder de Fermentación Pared de Levadura



## Efectos Sinergicos



## Eficiencia ViniLiquid™





## BACTERIAS INOCULACIÓN DIRECTA

	CEPAS A ELEGIR	FORMATOS	DOSIS
VINIFLORA EXPERT	CH 16 / CH 11	FRIO (-18°C) LIOFILIZADO	250HL
VINIFLORA	OENOS / CH 16 / CH 11 / CH 35 / CINE / NoVa Plus* / NoVa Protect*	FRIO (-18°C) LIOFILIZADO-ALTA POBLACIÓN	250HL, 25HL y 2,5HL. (*) 25HL
VINIFLORA FROZEN LS	OENOS / CH 16 / CH 11 / CH 35 CINE / NOVA / SPARTA	CULTIVO CONGELADO (-50°C)-ALTA POBLACIÓN	250HL (x6unid.) 50HL
VINIFLORA FREASY	CH 16 / CH 11 / CINE	CULTIVO CONGELADO (-18°C)	50HL

## BACTERIAS BIOPROTECCIÓN

ELIGE TU CEPA	CARACTERÍSTICAS	RESIST. SO2	PH MIN.	R. TEMP.	RESIST ALC.	
OENOS	Clasica y afrutada.	40ppm	3,2	17-25°C	14%	
CH 16	Alta resistencia al alcohol y a la madurez.	40ppm	3,4	17-25°C	16%	
CH 11	Tolerante a bajas temperaturas y pH bajo. La más rápida.	35ppm	3,0	14-25°C	15%	
CH 35	Alta resistencia al SO2. El más amplio espectro.	45ppm	3,1	15-25°C	14%	
CINE	Más ácido cítrico y no producción de diacetilo. Fruta y frescor.	30ppm	3,2	17-25°C	14%	
SPARTA	Para las condiciones más difíciles.	50ppm	2,9	17-25°C	14%	
NoVa	Homofermentativa para bioprotección frente bact. acéticas y Botritis	5ppm	3,4	20-25°C	5%	

La **BIOPROTECCIÓN** es inhibir de una manera natural el deterioro del vino, protegiendo contra una contaminación nociva desde el mosto, creando así mejores vinos para los consumidores. Mediante microorganismos previamente elegidos para el proceso evitamos el crecimiento de cepas no deseadas, perjudiciales para la salud y la calidad del alimento.



taninos



BLANCOS



ROSADOS



TINTOS



Efecto Antioxidante

## TANINOS ANTIOXIDANTE

	NATURALEZA	ORIGEN	PROPIEDAD	ENVASES	
FRESHTAN B	Gálico	Tara	Antioxidante <del>O<sub>2</sub></del>	1Kg	●
FRESHTAN T	Elágico	Castaño		1Kg / 10Kg / 25Kg	●

## TANINOS ESTABILIZACIÓN

	NATURALEZA	ORIGEN	PROPIEDAD	ENVASES	
COLORTAN MUST	Proantocianídico + Elágico	Castaño y Maderas tropic.	Antioxidante <del>O<sub>2</sub></del> Estructural y Color	1Kg / 10Kg	●
COLORTAN WINE	Proantocianídico + Polisac.	Maderas tropicales	Volumen, Estructural y Color	1Kg / 10Kg	
COLORTAN Q	Proantocianídico	Quebracho	Estructural y Color	1Kg / 10Kg / 25Kg	

## TANINOS ESTRUCTURA

	NATURALEZA	ORIGEN	PROPIEDAD	ENVASES	
SEEDTAN	Proantocianídico	Semillas de uva	Antioxidante <del>O<sub>2</sub></del> Estructural y Color	1Kg / 25Kg	● ● ●

**taninos enológicos**  
TANINOS DE FÁCIL DISOLUCIÓN PARA USO ENOLÓGICO



**taninos enológicos**  
TANINOS DE FÁCIL DISOLUCIÓN PARA USO ENOLÓGICO



**taninos enológicos**  
TANINOS DE FÁCIL DISOLUCIÓN PARA USO ENOLÓGICO



**CENTRAL**  
Alhóndiga de Gaztelondo, 5  
2ª planta Nº 38. 48002 BILBAO  
944 445 249  
enolviz@enolviz.es

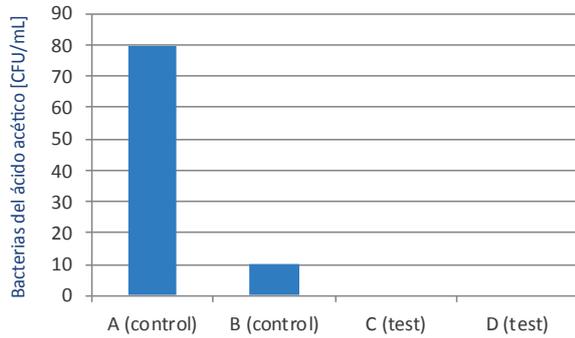
**PEÑAFIEL**  
Ctra. Nacional 122 km. 309  
47300 PEÑAFIEL / VALLADOLID  
983 880 029  
penafiel@enolviz.es

**FUENMAYOR**  
Polígono Buicio, parcela 3  
26360 FUENMAYOR / LA RIOJA  
941 450 839  
fuenmayor@enolviz.es

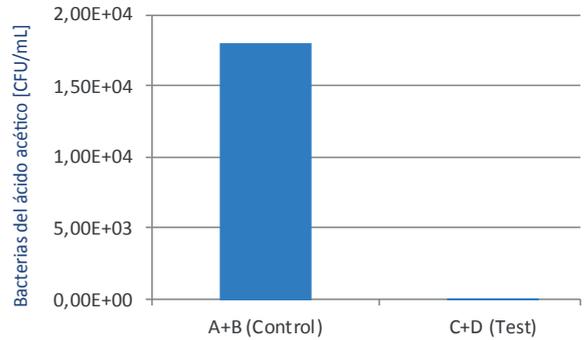


## NoVa™ y la inhibición de las acetobacterias

Bacterias ácidas el día 7 (9%alc.) CFU/mL

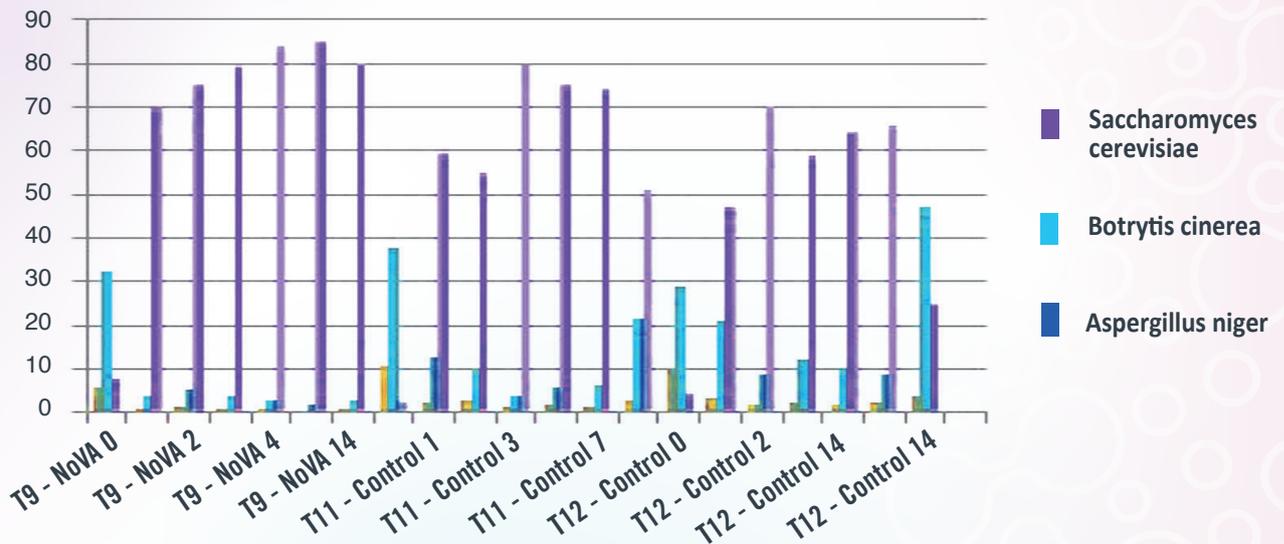


Bacterias ácidas el día 117 CFU/mL

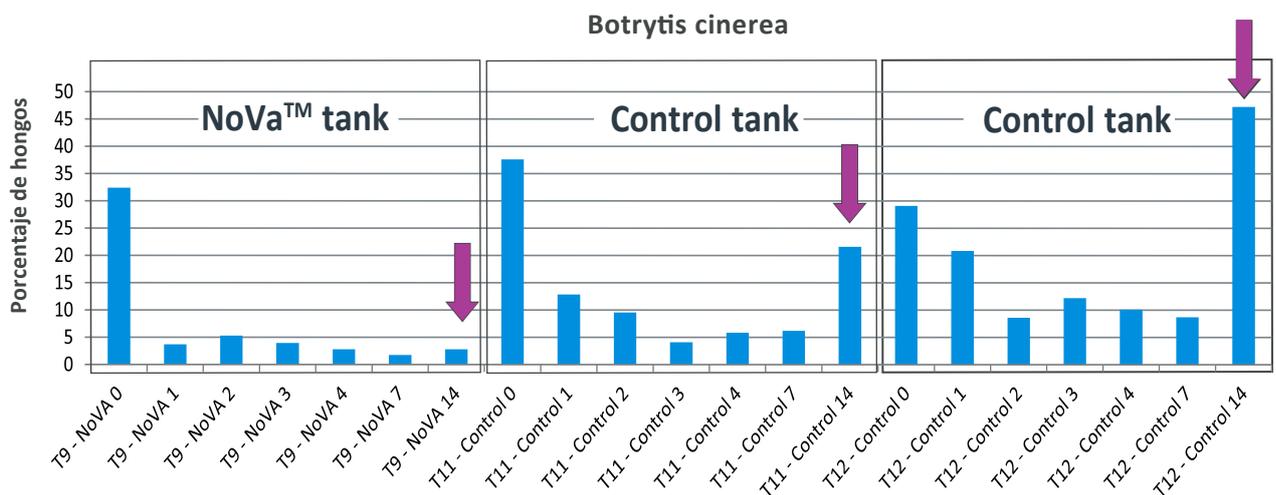


La inhibición Con NoVa de las Acetobacterias también se ha visto en varios ensayos de campo. Este ejemplo es de Burdeos 2013, en un vino con una contaminación inicial muy baja. Medio: Merlot (Alta Calidad) -> Dividido en Tanques 4 x 3hL. Test: Inoculado con Nova

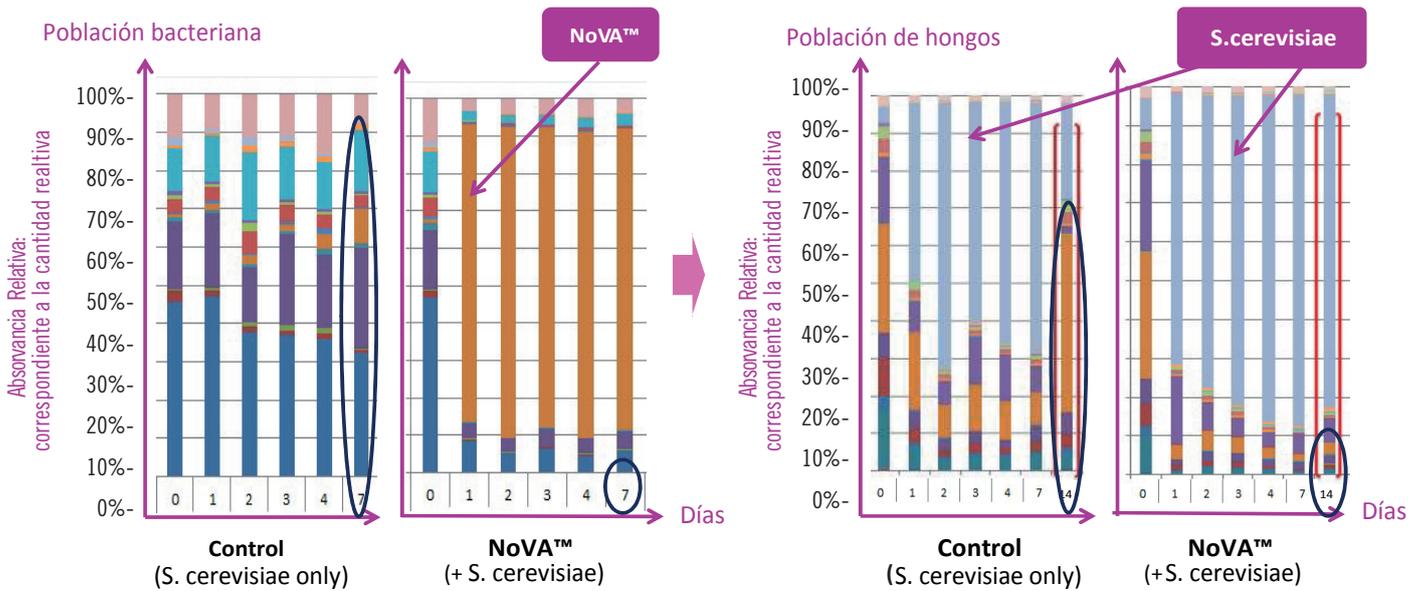
## NoVa™ "Biolimpia" el mosto



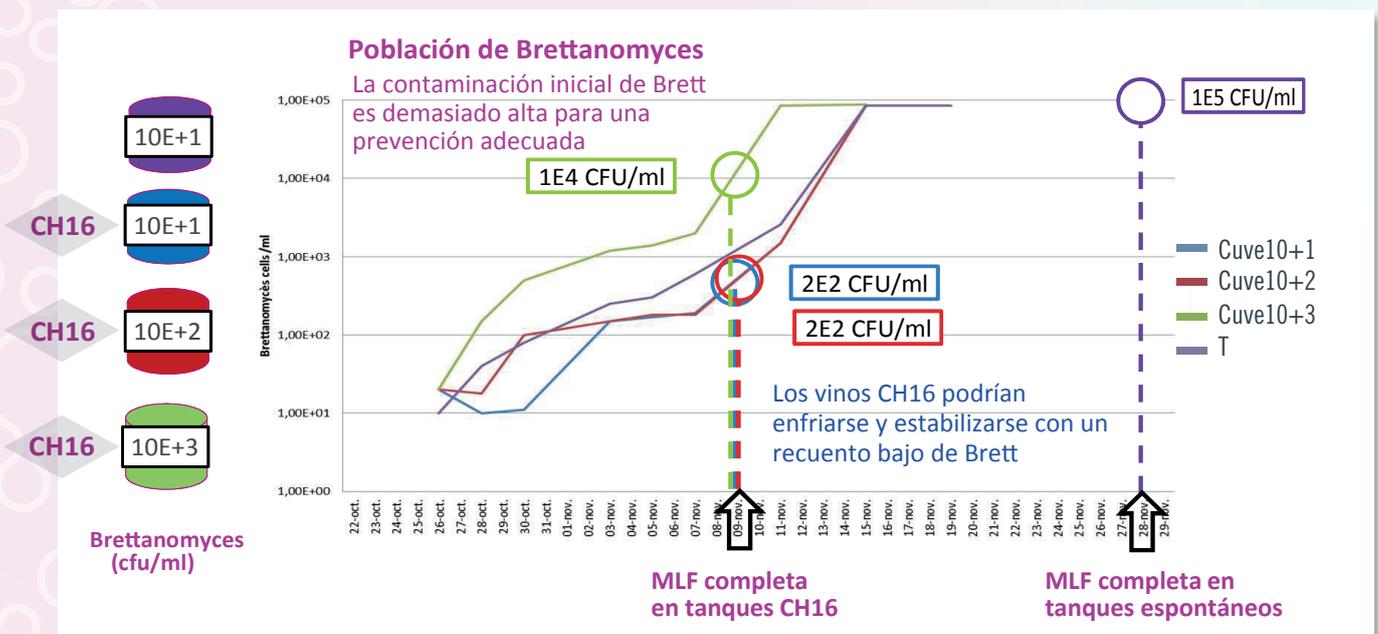
## Botrytis son inhibidos por NoVa™



## Como inhibir contaminantes y aumentar las saccharomyces inoculadas

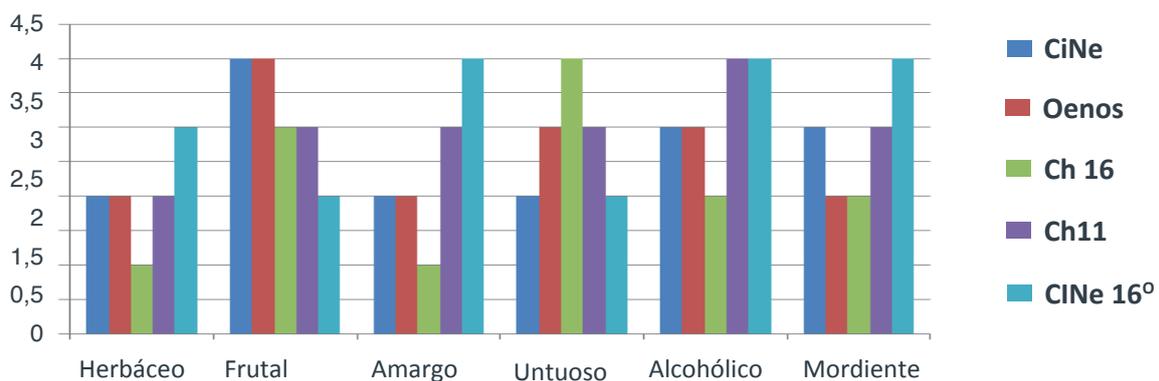


## Viniflora® CH 16™

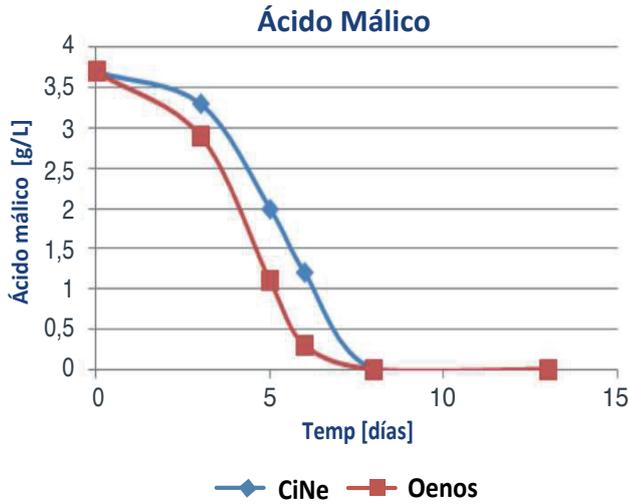


Alto recuento de Brettanomyces y tiempo de estabilización.  
Cabernet Sauvignon, Burdeos CH16 añadido a 2E6 CFU/ml

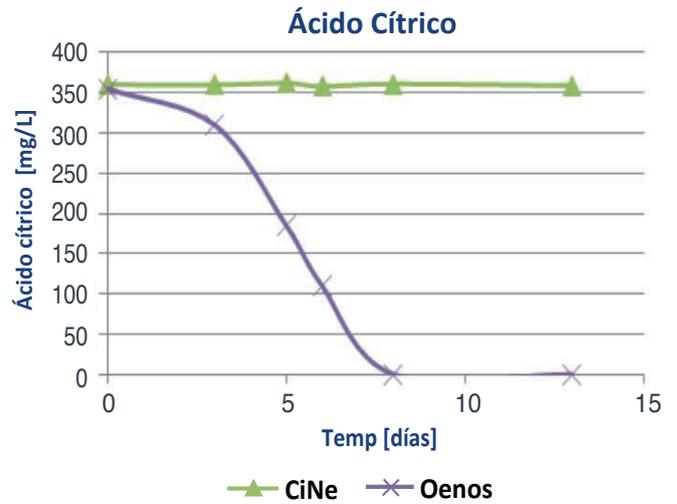
## Análisis organoléptico



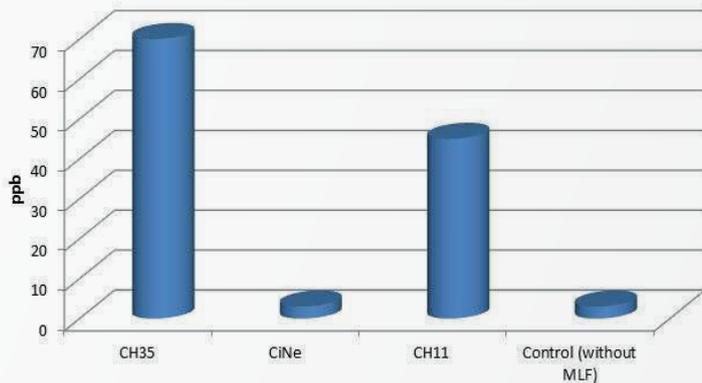
### Viniflora® CiNe™



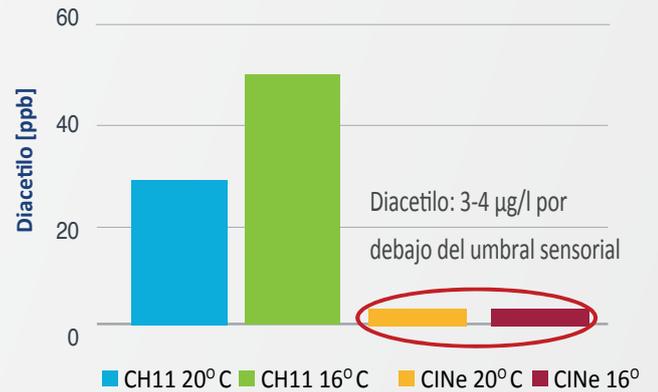
### Bacteria láctica citrato negativa



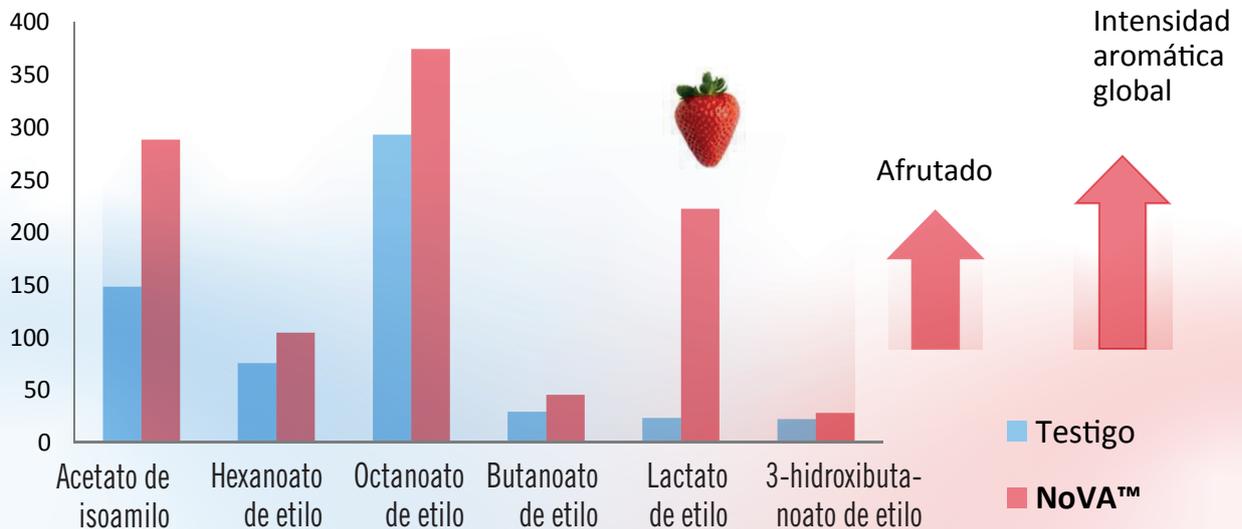
### Producción de Diacetilo



### Diacetilo



### Valor olfativo (concentración/umbral de percepción)





BLANCOS



ROSADOS



Efecto Antioxidante

## CLARIFICANTES MINERALES

### MINECLAR FINE

#### PROPIEDADES

Bentonita polvo altamente desproteínizante de fácil compactación

### MINECLAR GR

Bentonita granulada desproteínizante de fácil compactación

### MINECLAR P

Bentonita polvo desproteínizante de fácil compactación

### PVPP PILLS / PVPP PELLETS

Polivinil Polipirrolidona refrescante Corrige el color en vinos blancos, Blanc de Noirs y rosados. Formato en pastillas y pellets respectivamente.

#### ENVASES

1Kg / 25Kg



1Kg / 10Kg

## CLARIFICANTES DE LEVADURA



### CLEAR UP BIO



#### PROPIEDADES

Derivado de levadura detoxificante. Elimina los ácidos grasos inhibidores de cadena media, residuos de plaguicidas y micotoxinas, los malos sabores a azufre en vinos jóvenes. Reduce notablemente el contenido de fenoles volátiles (por ejemplo, por Brettanomyces). Corrige el color en vinos blancos, Blanc de Noirs y rosados. Aporta turbidez en mostos. Libre de microplásticos.

#### ENVASES

1Kg

### SPRING'FINER



Proteínas nativas de una levadura Saccharomyces cerevisiae, especialmente seleccionada, con propiedades de encolado extraordinarias. Además Spring'Finer contiene proteínas de alto peso molecular (>15 kDa). Como clarificante confiere brillo, menor astringencia y estabiliza contra el pardeamiento y consigue una buena compactación de lías.

125 grs /1Kg



**CENTRAL**  
Alhóndiga de Gaztelondo, 5  
2ª planta Nº 38. 48002 BILBAO  
944 445 249  
enolviz@enolviz.es

**PEÑAFIEL**  
Ctra. Nacional 122 km. 309  
47300 PEÑAFIEL / VALLADOLID  
983 880 029  
penafiel@enolviz.es

**FUENMAYOR**  
Polígono Buicio, parcela 3  
26360 FUENMAYOR / LA RIOJA  
941 450 839  
fuenmayor@enolviz.es



## MEJORANTES PROTECCIÓN ANTI-OXIDANTE

### SPRINGAROM

#### PROPIEDADES

Derivado de levadura de fuerte poder reductor, gracias a su alto contenido equivalente de glutatión, un tripéptido antioxidante naturalmente presente en la levadura, que previene reacciones de oxidación y evita el envejecimiento organoléptico. 

#### ENVASES

1Kg



## MEJORANTES PROTECCIÓN DEL COLOR

### SPRINGCELL COLOR

#### PROPIEDADES

Derivado de levadura que aporta calidad a la estructura del vino (especialmente en percepción tánica). Mejora el perfil organoléptico de los vinos tintos Premium con cuerpo, de guarda media a prolongada.

#### ENVASES

1Kg



### SPRINGCELL COLOR G2

Levadura inactiva particularmente rica en polisacáridos. Supera la acción del SpringCell™ Color sobre la intensidad y la estabilidad del perfil polifenólico en vinos tintos.

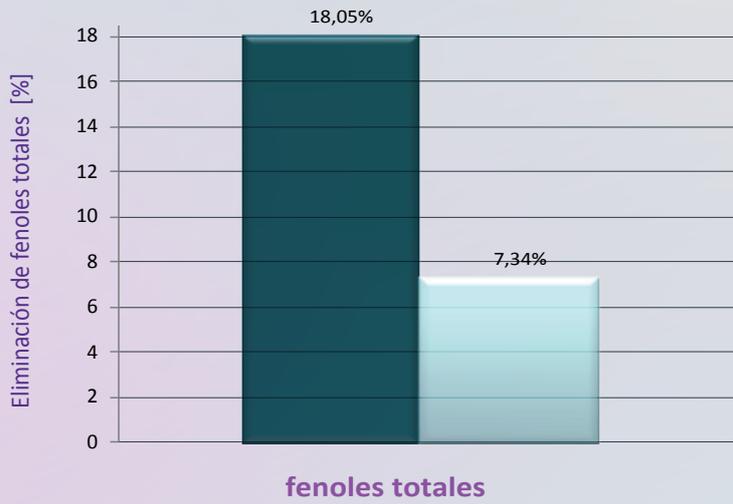




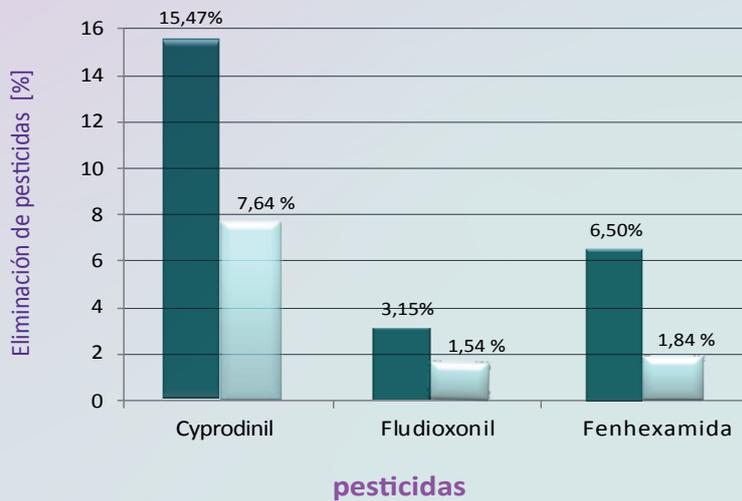
Eliminación de ácidos grasos en vino blanco



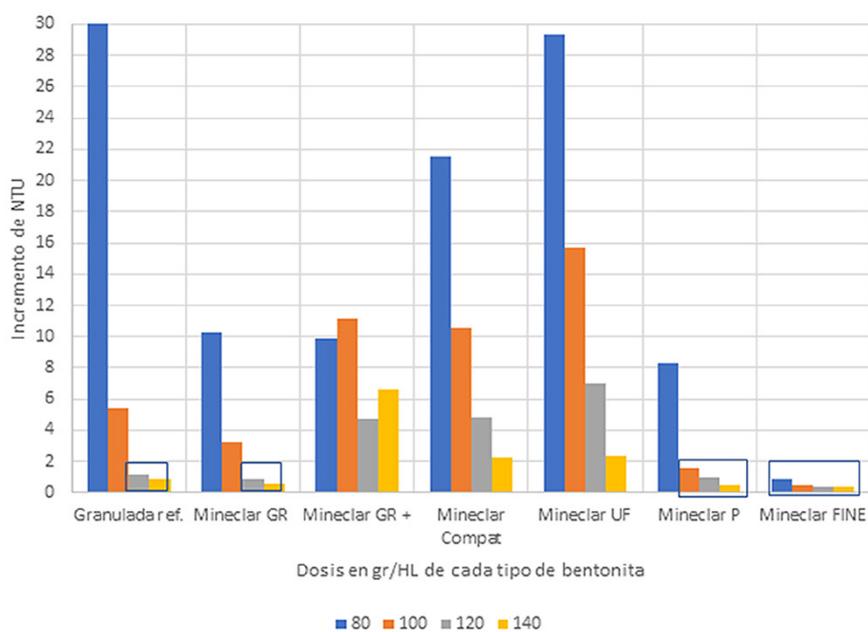
Eliminación de fenoles totales en vino blanco



Eliminación de pesticidas en vino tinto



Incremento Turbidez en NTU ensayo de bentonitas



### Mineclar

**Mineclar GR+**, Compact, ni UF son capaces de eliminar las proteínas para estabilizarlas el mínimo valor es > 2,00 NTU

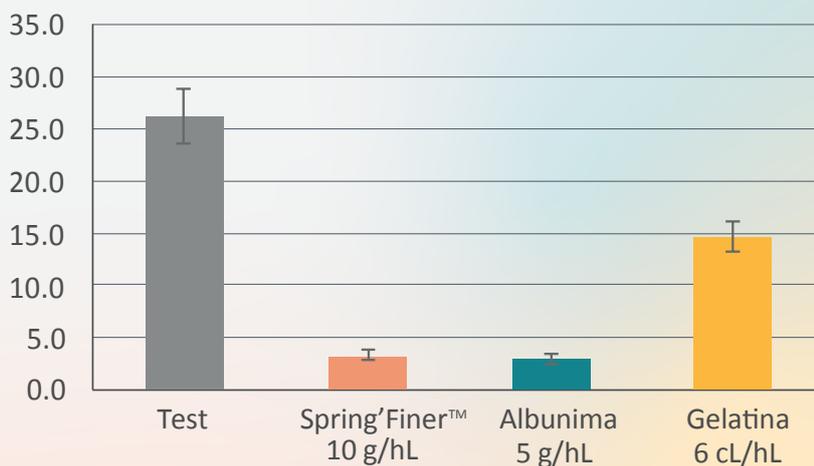
**Mineclar GR** es similar o mejor que la bentonita granulada de referencia en el mercado, y Mineclar P a partir de la dosis de 100 gr/HL ya estabiliza.

**Mineclar Fine** con 80 gr/HL estabiliza las proteínas resulta la más desproteinizante.

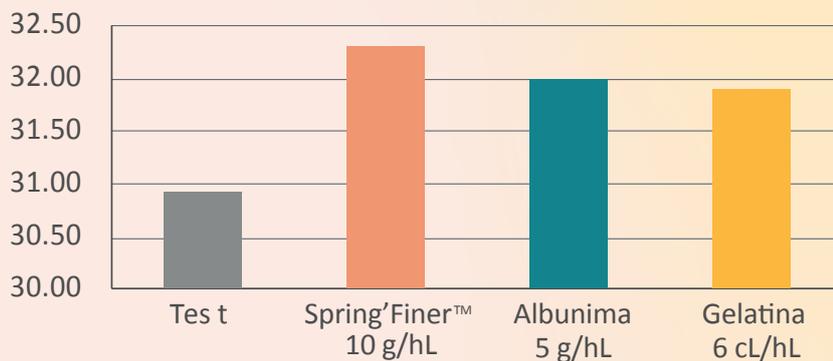
### Spring'Finer™ Proteína 100% de levadura



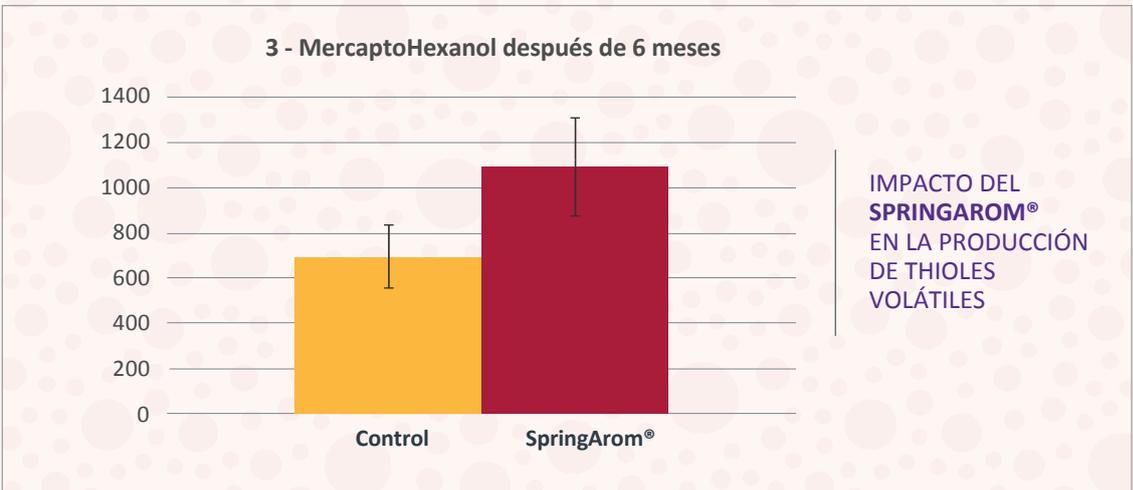
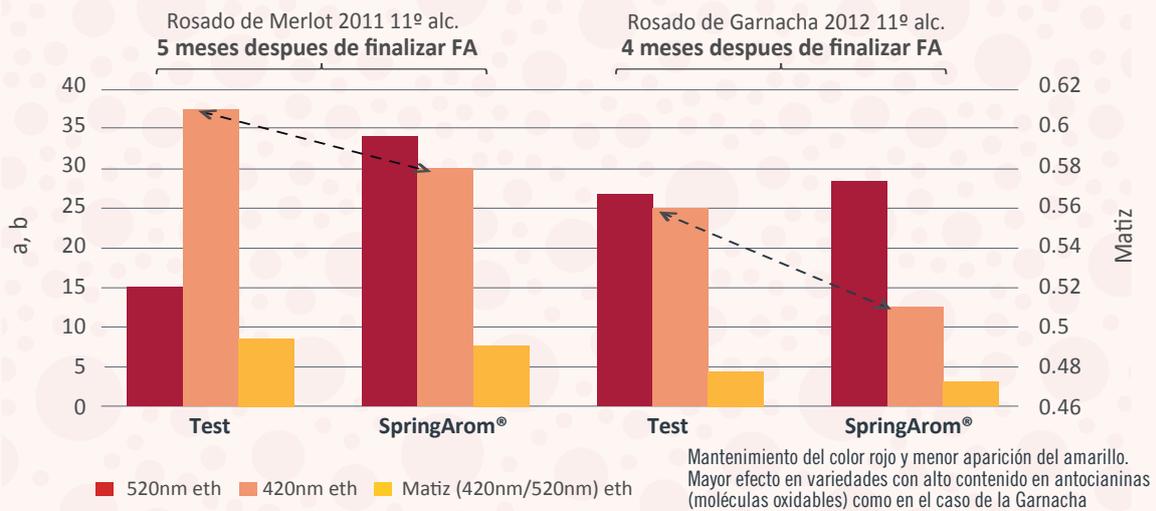
Turbidez final (NTU)



Brillo



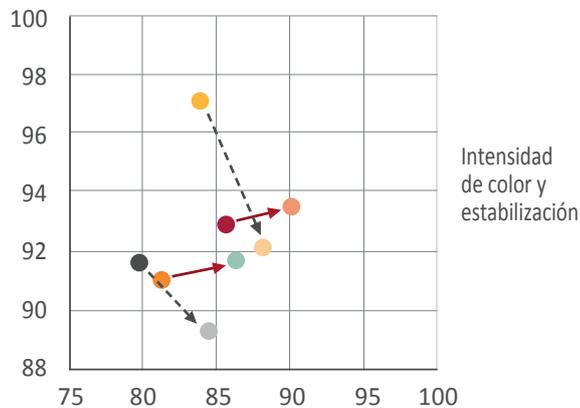
EFFECTOS EN EL COLOR POR LA ADICIÓN DE **SPRINGAROM®** EN LA INOCULACIÓN DE LEVADURAS



Springcell™ Color

PRINCIPALES COMPONENTES ANALIZADOS

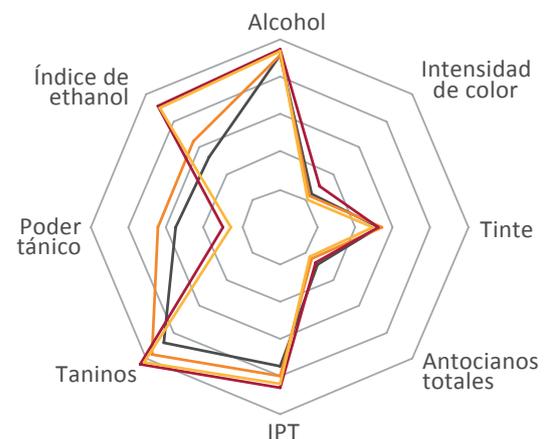
Cata sensorial



- Control
- SpringCell™ Color
- SpringCell™ Color G2
- SpringCell™ Manno
- Control 5M
- SpringCell™ Color 5M
- SpringCell™ Color G2 5M
- SpringCell™ Manno 5M

5M: 5 meses (fin de la fermentación alcohólica) en el momento del embotellado

PERFIL POLIFENÓLICO DESPUES DE 5 MESES



- Control
- SpringCell™ Color
- SpringCell™ Color G2
- SpringCell™ Manno

# productos enológicos

~~O<sub>2</sub>~~ Efecto Antioxidante

## PROD. ENOLÓGICOS ACIDOS

**ACIDO ASCORBICO**

### APLICACIÓN

Antioxidante

### ENVASES

1Kg / 25Kg

**ACIDO CITRICO**

**ACIDO LACTICO**

**ACIDO MALICO**

**ACIDO TARTARICO**

Acidulante

1Kg / 1200Kg

1Kg / 25Kg

## PROD. ENOLÓGICOS SALES

**BICARBONATO POTASICO**

**CARBONATO CALCICO**

### APLICACIÓN

Basificante

### ENVASES

1Kg / 25Kg

## azufrados (conservantes)

~~O<sub>2</sub>~~ Efecto Antioxidante

## AZUFRADOS SOLUCIONES

**SANITA 400 (Bisulfito amónico 70%)**

**BISUL K 15% (Bisulfito potásico)**

**BISUL K 18% (Bisulfito potásico)**

### APLICACIÓN

Antimicrobiano  
y Antioxidante

### ENVASES

28kg

24Kg / 1200Kg

5Kg / 25Kg / 1200Kg

## AZUFRADOS SALES

**METABISULFITO POTASICO**

**SULFOTAB 2**

**SULFOTAB 5**

### APLICACIÓN

Antimicrobiano  
y Antioxidante

### ENVASES

1Kg

42 pastillas

48 pastillas



**CENTRAL**  
Alhóndiga de Gaztelondo, 5  
2ª planta Nº 38. 48002 BILBAO  
944 445 249  
enolviz@enolviz.es

**PEÑAFIEL**  
Ctra. Nacional 122 km. 309  
47300 PEÑAFIEL / VALLADOLID  
983 880 029  
penafiel@enolviz.es

**FUENMAYOR**  
Polígono Buicio, parcela 3  
26360 FUENMAYOR / LA RIOJA  
941 450 839  
fuenmayor@enolviz.es



# densios, sensor de densidad

Densios. Densímetros inteligentes 4.0  
Control continuo de la progresión de la densidad en tu móvil.  
Conectables con otros sistemas de control.

modelos

**Fermentación sin hollejos**  
DIRECTO A FLOTAR. Sin instalación.

**Fermentación con hollejos**  
CÁPSULA protectora necesaria. Móvil o fija



## Opciones de colocación de la Cápsula en el depósito

### Colocación móvil por la chimenea

- ▶ En un depósito de doble pared existente, la perforación lateral es imposible. Esta integración permite una fijación fácil y accesible.
- ▶ Con esta integración flexible, es posible colocar o retirar un Densios incluso cuando el depósito está lleno.

El empalme se realiza preferentemente con un racor **DIN50** o **DIN40**, pero se puede adaptar a todos tipos de racores.

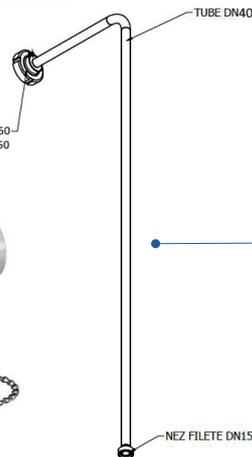


Racor a soldar en la chimenea del depósito  
(no suministrado por Onafis)

Tapón a colocar en ausencia de Densios  
(no suministrado por Onafis)



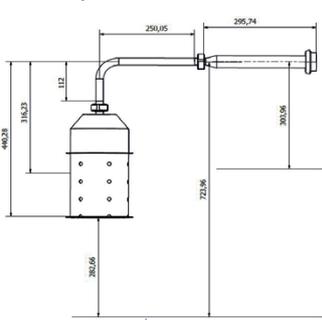
DOUILLE A SOUDER DN50  
+ECROU DN50



Varilla suministrada y fabricada por Onafis: su longitud depende del tamaño del depósito. La longitud de la varilla permite a la campana Densios estar a la misma altura que el grifo de degustación.

### Colocación fija por el grifo lateral

Montaje del codo Ø35

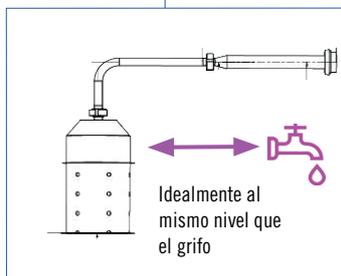


- ▶ Adaptable a todos los tipos de depósitos (acero inoxidable o de madera). Así, la campana puede colocarse al mismo nivel que el grifo de degustación.

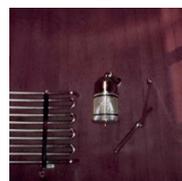
- ▶ Esta integrado totalmente y permanece en el depósito durante todo el ciclo de relleno > poca manipulación y más tranquilidad. No es necesario almacenamiento, porque toda la parte de acero inoxidable se queda en el depósito. Solo sacar el sensor cuando se vacía el depósito y almacenarlo.



Racor a soldar en la parte exterior del depósito  
(no suministrado por Onafis).  
Recomendamos racores tipo **DIN 50** o **CLAMP**.



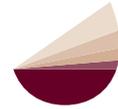
Depósito de inox



Depósito de madera

Recomendamos una altura mínima para roscar de 700 mm desde el fondo del depósito.

**Onafis**  
By My Bacchus



## EVALUAR EL CONTENIDO POLIFENÓLICO EN EL MOSTO Y EL VINO

El NomaSense **PolyScan P200** es el primer analizador que permite medir en tiempo real el contenido polifenólico del mosto o el vino en varias etapas clave de la vinificación. El análisis se realiza por voltametría de exploración lineal. El método es sencillo, directo y rápido: la muestra se deposita sin ningún tipo de preparación previa en unos electrodos de un solo uso.

Los resultados aparecen en la pantalla del analizador unos segundos después, en forma de índices (EasyOx o PhenOx) que permiten evaluar, respectivamente, el nivel de polifenoles fácilmente oxidables y el nivel polifenólico total.

Estos índices permiten al vinificador mantener un control de las etapas clave de elaboración, como pueden ser el prensado o la maceración fermentativa de acuerdo con unas medidas objetivas de la calidad del mosto y del vino.



## CARACTERÍSTICAS

- Tecnología basada en la voltametría de barrido lineal.
- Electrodo de un solo uso, específicos para los compuestos oxidables del vino.
- Selección del tipo de medida mediante la pantalla táctil, según la fase de vinificación.
- Resultados obtenidos en tiempo real gracias a los índices EasyOx y PhenOx.
- La evolución de los índices durante el procedimiento se muestra directamente en pantalla con el objetivo de facilitar la toma de decisiones.
- Se ofrecen valores de referencia por cepa, siempre que lo permita la base de datos (compuesta por miles de mediciones realizadas a partir de 2015).
  - Transferencia automática de los datos por wifi a una interfaz web para su almacenamiento.
  - Acceso seguro y personal a los datos en la interfaz.



## APLICACIONES

- Seguimiento del perfil fenólico antes de la cosecha.
- Gestión de las etapas prefermentativas en blancos y rosados:
  - Separación del jugo durante el proceso de prensado.
  - Unión de los jugos en función de su calidad.
  - Selección del tratamiento y comprobación de la eficacia (encolado, oxigenación, inertización).
  - Seguimiento de la extracción de los polifenoles durante la maderación, gestión del trasiego.
- Seguimiento de la evolución del perfil antioxidante durante la crianza en bodega o la microoxigenación.



## VENTAJAS

Fácil de usar: pantalla táctil, sin necesidad de limpiar los electrodos, no requiere calibración ni preparación de las muestras.

Toma de decisiones más sencilla e inmediata gracias a los resultados en tiempo real que permiten adaptar las selecciones de



# el método cromoenos

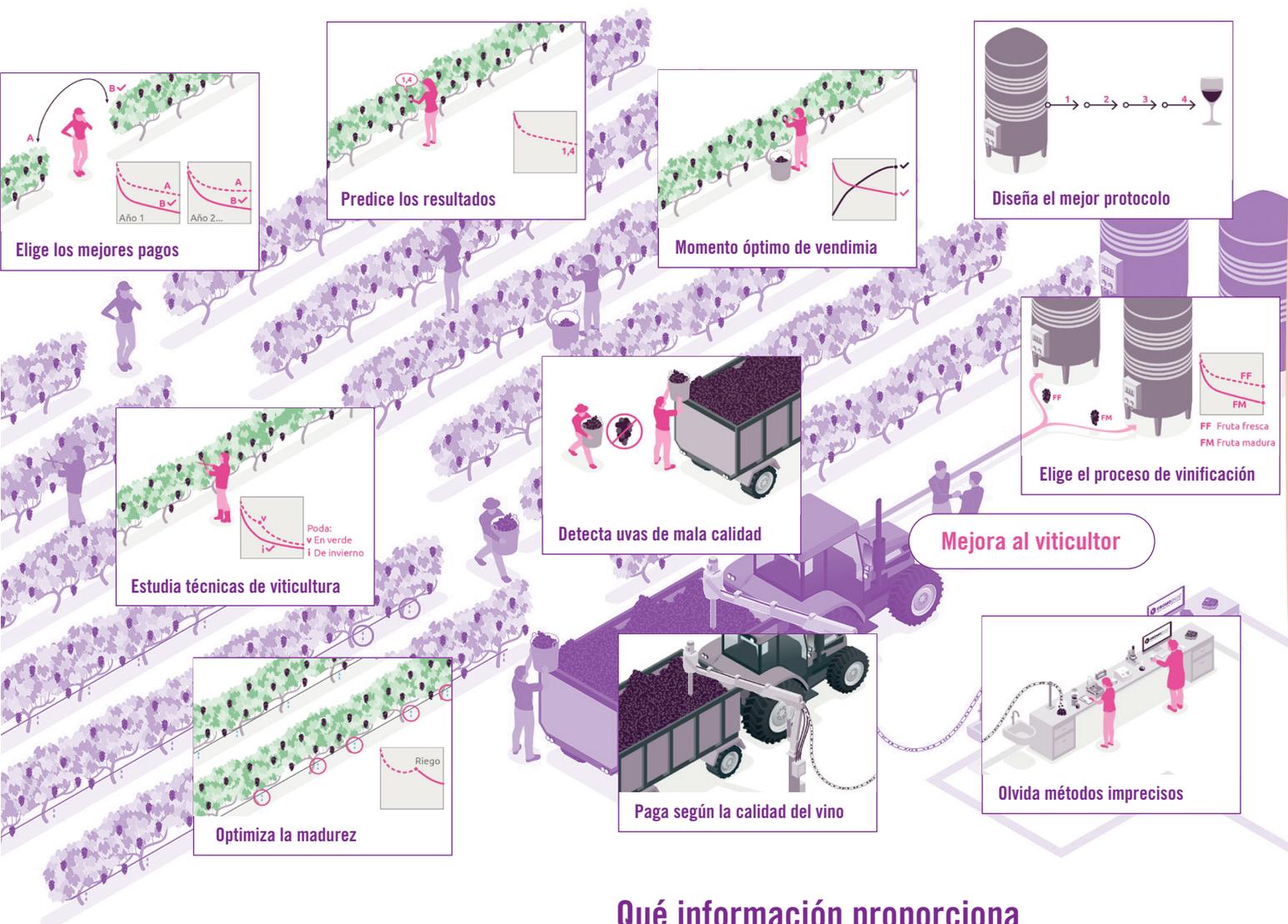
**Cromoenos®** es un método de análisis de rutina patentado. **En 7 minutos predice la Intensidad de Color del futuro vino y mide numéricamente el estado de madurez de la uva**, valorando de forma objetiva y reproducible (no como la cata de la uva) la calidad de los taninos y el perfil aromático que tendrá el vino.

**Ofrece dos Indicadores de Calidad avanzados (KQIs), el Color Probable (CPE) y el Índice de Madurez Fenólica (IMF)**, solo utilizando herramientas básicas de laboratorio, sin tener que enviar muestras a laboratorios externos.



## análisis en vendimia

El análisis puede realizarse en los laboratorios de la bodega o en los de recepción de la uva para valorar la calidad "remolque a remolque" y así separar y orientar las uvas a sus correspondientes vinificaciones específicas.

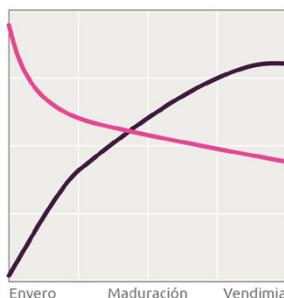


### TANINOS Y ASTRINGENCIA

La **astringencia** es una sensación de sequedad y aspereza en la boca. La generan los **taninos** al reducir la viscosidad de la saliva, y puede arruinar un buen vino. **El Índice de Maduración Fenólica (IMF)** detecta y cuantifica la astringencia desde la uva.



### Qué información proporciona



#### Color Potencial Estable (CPE)

Informa de la concentración de los compuestos que dan calidad, y marca indirectamente los excesos de producción.

#### Índice de Maduración Fenólica (IMF)

Señala la calidad de los taninos, si son verdes o suaves y el perfil de la fruta. Ayuda a tomar decisiones de viticultura.

## Índice

- 2 Presentación **¿CONOCES ENOLVIZ?**
- 3 Campaña Vendimia...**CERO DEFECTOS, MÁXIMAS VIRTUDES**
- 4 - 5 Productos **LEVADURAS GÉNERO SACCHAROMYCES I**
- 6 - 7 Gráficas **LEVADURAS GÉNERO SACCHAROMYCES I**
- 8 Gráficas **LEVADURAS GÉNERO SACCHAROMYCES I**
- 9 Productos **LEVADURAS GÉNERO SACCHAROMYCES II**
- 10 Productos **LEVADURAS GÉNERO SACCHAROMYCES II**
- 11 Gráficas **LEVADURAS GÉNERO SACCHAROMYCES II**
- 12 - 13 Gráficas **LEVADURAS GÉNERO SACCHAROMYCES II**
- 14 - 15 Productos **LEVADURAS GÉNERO NO SACCH / MIXTAS**
- 16 - 17 Gráficas **LEVADURAS GÉNERO NO SACCH / MIXTAS**
- 18 Gráficas **LEVADURAS GÉNERO NO SACCH / MIXTAS**
- 19 Productos **ENZIMAS**
- 20 Productos **ENZIMAS**
- 21 Gráficas **ENZIMAS**
- 22 Gráficas **ENZIMAS**
- 23 Productos **ACTIVADORES DE FERMENTACIÓN**
- 24 Productos **ACTIVADORES DE FERMENTACIÓN**
- 25 Gráficas **ACTIVADORES DE FERMENTACIÓN**
- 26 - 27 Gráficas **ACTIVADORES DE FERMENTACIÓN**
- 28 - 29 Productos **BACTERIAS / TANINOS**
- 30 - 31 Gráficas **BACTERIAS**
- 32 Gráficas **BACTERIAS / TANINOS**
- 33 Productos **CLARIFICANTES**
- 34 Productos **MEJORANTES**
- 35 Gráficas **CLARIFICANTES**
- 36 - 37 Gráficas **CLARIFICANTES / MEJORANTES**
- 38 Productos **PRODUCTOS ENOL. / AZUFRADOS**
- 39 Onafis **DENSIOS**
- 40 Viventions **POLYSCAN P200**
- 41 Cromoenos **EL MÉTODO CROMOENOS**







#### PEÑAFIEL

Ctra. Nacional 122 km. 309  
47300 PEÑAFIEL / VALLADOLID  
**983 880 029**  
penafiel@enolviz.es

#### CENTRAL

Alhóndiga de Gaztelondo, 5  
2ª planta Nº 38. 48002 BILBAO  
**944 445 249**  
enolviz@enolviz.es

#### FUENMAYOR

Polígono Buicio, parcela 3  
26360 FUENMAYOR / LA RIOJA  
**941 450 839**  
fuenmayor@enolviz.es

[enolviz.com](http://enolviz.com)

