



PRODUCTOS PARA
CRIANZA Y
EMBOTELLADO
2018

enartis



PRODUCTOS PARA CRIANZA Y EMBOTELLADO

5 ENZIMAS

7 TANINOS

13 POLISACÁRIDOS

15 ALTERNATIVAS
DE ROBLE

19 MICROOXIGENACIÓN

21 CLARIFICANTES

27 ESTABILIZANTES

33 SULFITANTES

35 GAMA PERLAGE

enartis



ENARTIS HA DESARROLLADO IMPORTANTES SINERGIAS COLABORANDO CADA AÑO CON LOS PRODUCTORES DE VINO DE LOS PRINCIPALES PAÍSES QUE POSEEN TRADICIÓN VITIVINÍCOLA.



MÁS DE 200 EMPLEADOS

EN TODO EL MUNDO PARA SATISFACER LAS NECESIDADES DE BODEGAS CON CUALQUIER DIMENSIÓN.



10 000 PRODUCTORES DE VINO

ENARTIS LLEGA A MÁS DE 10 000 PRODUCTORES DE VINO CON SOLUCIONES INNOVADORAS Y PRODUCTOS SEGUROS.



ENARTIS ESTA PRESENTE EN UN TOTAL DE **50 PAÍSES** ALREDEDOR DEL MUNDO.

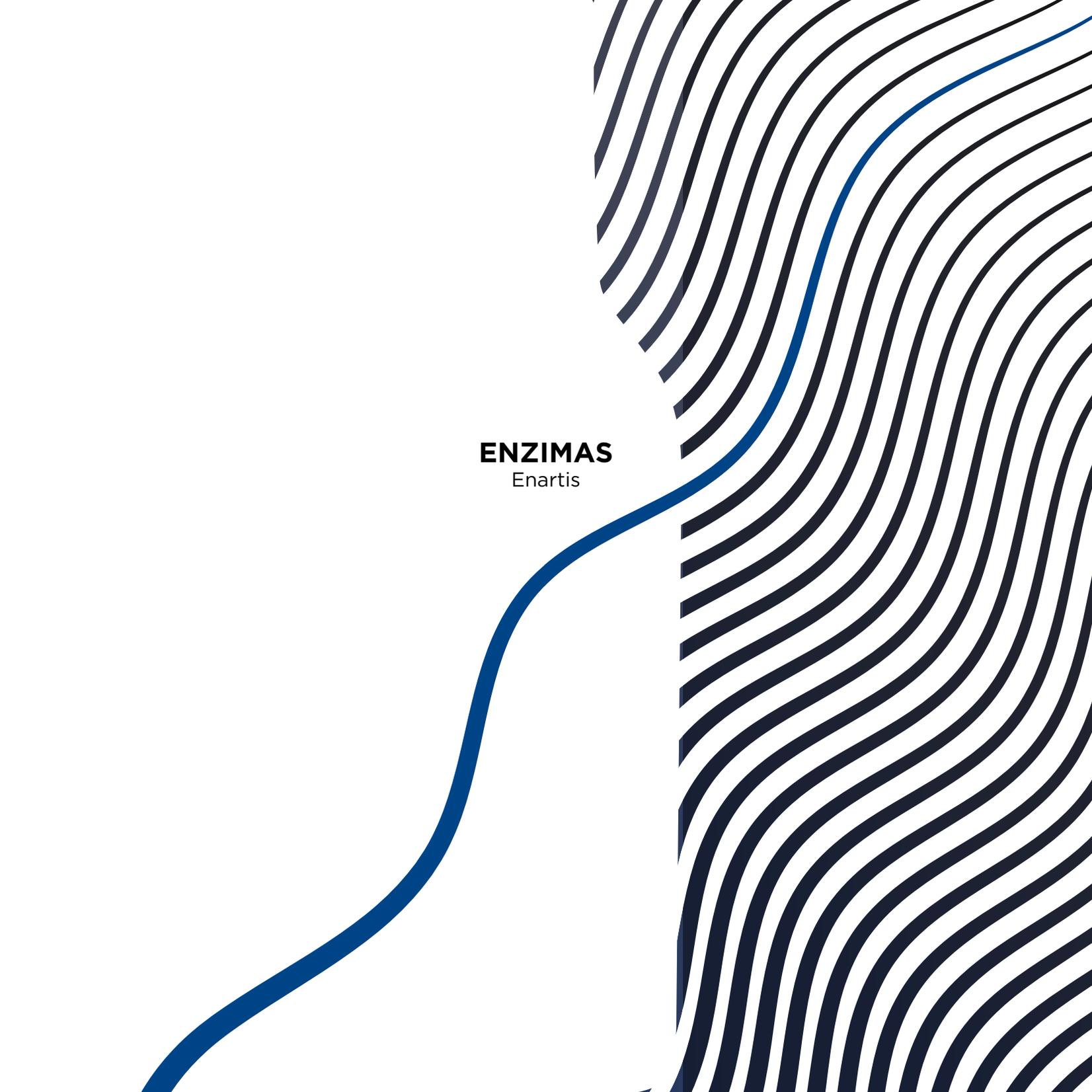


300 PRODUCTOS ESPECIALIZADOS PARA EXALTAR EL CARÁCTER DE LOS VINOS.



FSSC 22000

ENARTIS SE HA CERTIFICADO EN LA NORMA INTERNACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TRABAJA EN EL CUMPLIMIENTO ESTRICTO DE LAS NORMAS DE CALIDAD ENOLÓGICAS Y ALIMENTARIAS.

The image features a white background with a series of dark blue, wavy, parallel lines on the right side that create a sense of depth and movement. A single, thicker dark blue line curves from the bottom left towards the center, where it meets the text. The text 'ENZIMAS' is in a bold, black, sans-serif font, and 'Enartis' is in a smaller, regular, black, sans-serif font directly below it.

ENZIMAS
Enartis

ENZIMAS

ZYM RS

Enzima Enzima pectolítica en forma líquida. Se puede usar para mejorar la clarificación y filtrabilidad del vino.

Dosis: 3-5 g/hL - Envases: 250 g - 1 kg - 5 kg

ZYM ELEVAGE

Preparado enzimático microgranulado con actividades pectolíticas y β -glucanasas. Acelera la extracción de manoproteínas durante la crianza sobre lías y mejora la clarificación y filtrabilidad de vinos procedentes de uva botritizada.

Dosis: 2-5 g/hL - Envases: 250 g

ZYM LYSO

Preparado enzimático purificado a base de lisozima, en formato microgranulado, para el control de bacterias lácticas.

Dosis: 10-50 g/hL - Envases: 1 kg

ZYM RIVELA

Enzima microgranulada con actividad pectolítica y β -glicosidásica. Aumenta significativamente la intensidad y complejidad aromática de los vinos.

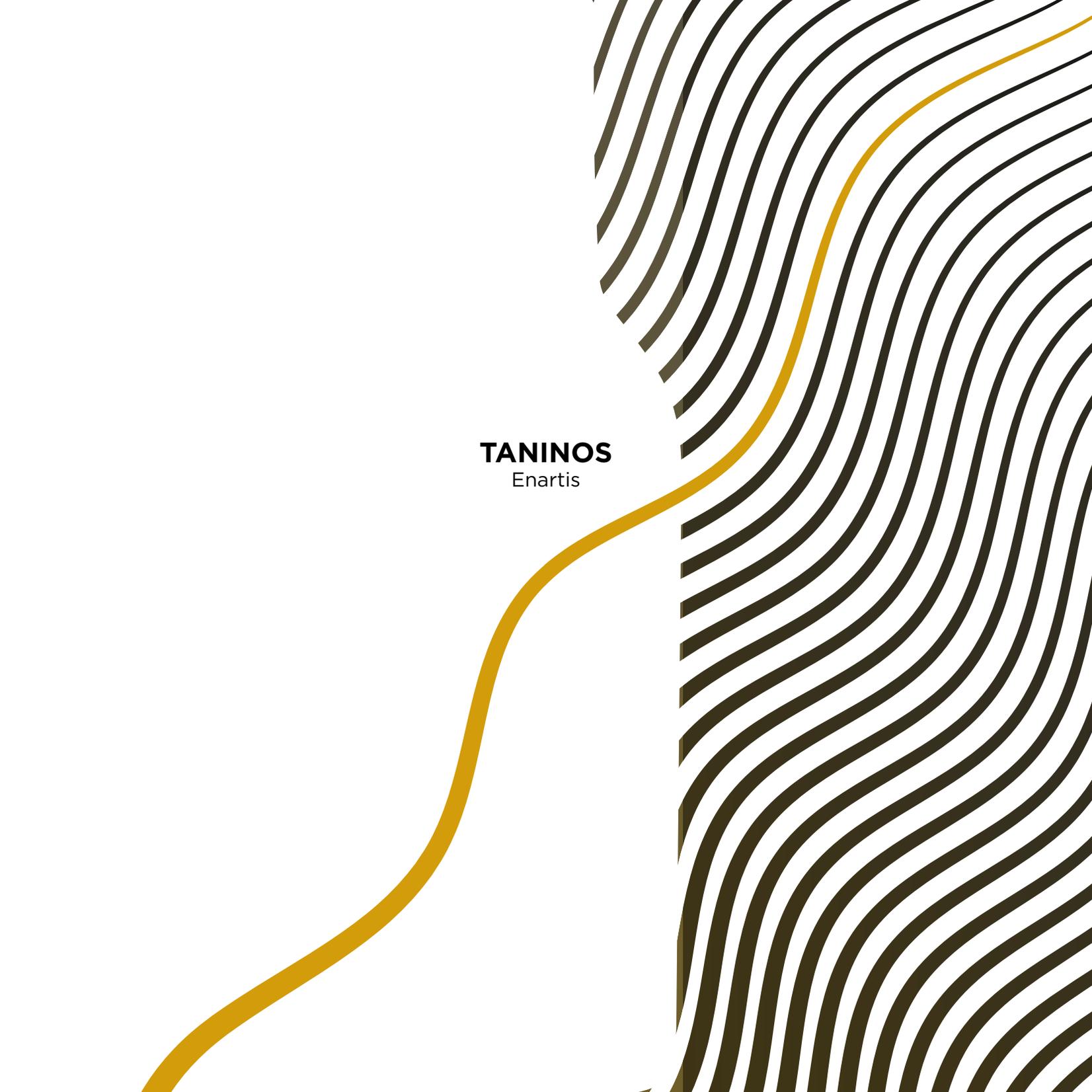
Dosis: 2-4 g/hL - Envases: 100 g - 250 g

ENZIMAS

Enartis

¿POR QUÉ SE USAN?

Las enzimas son catalizadores biológicos de las reacciones que se encuentran presentes de forma natural en todos los seres vivos. Las enzimas son esenciales para mejorar el rendimiento de prensa, clarificación, flotación, filtrabilidad de los vinos, extracción de aromas y polifenoles, además de aumentar la expresión aromática, mejorar suavidad en boca, estabilidad proteica y ayudar a la estabilización del color.

The image features a white background with a series of dark, wavy, parallel lines on the right side that create a sense of depth and movement. A single, thick, bright yellow curve starts from the bottom left and flows upwards and to the right, eventually merging with the wavy lines. The text 'TANINOS' is positioned in the center-left area, with 'Enartis' written below it in a smaller font.

TANINOS
Enartis

TANINOS TÉCNICOS

TAN MICROX

Mezcla de taninos de pepitas de uva y de roble diseñada para su uso durante la microoxigenación con el fin de ayudar a estabilizar el color y a desarrollar una estructura suave.

Dosis: 5-20 g/hL - Envases: 1 kg

TAN CLAR

Tanino extraído de madera de castaño. Es el tanino de clarificación por excelencia.

Dosis: 4-10 g/hL - Envases: 1 kg - 12.5 kg

TAN E

Tanino extraído de pepitas de uva fresca, enriquecido con monocatequinas. Es especialmente reactivo combinando antocianos libres para formar pigmentos estables a largo plazo. Particularmente recomendado durante la microoxigenación.

Dosis: 5-20 g/hL - Envases: 1 kg

TAN MICROFRUIT

Mezcla de taninos condensados e hidrolizados específicos para la aplicación en microoxigenación. Contribuye a la estabilización del color, intensificación de la fruta roja fresca, así como atenuación del carácter vegetal de los vinos.

Dosis: 5-20 g/hL - Envases: 1 kg

TAN SLI

Tanino de roble no tostado para la protección antioxidante. La actividad de este tanino es debida al proceso de producción donde el tratamiento de secado de la madera del roble, en su proceso de extracción y desecación se evita las altas temperaturas. Este tanino resulta muy eficaz en el mantenimiento del frescor del vino, en la protección frente a las oxidaciones y en la prolongación de su estabilidad e integridad en el tiempo.

Dosis: 0,5-15 g/hL - Envases: 250 g

TANINOS

Enartis

¿POR QUÉ USAR TANINOS?

Existen muchos tipos de taninos con una amplia gama de propiedades tecnológicas y de los que se pueden obtener diferentes resultados. Se pueden utilizar como *clarificantes, antioxidantes, para estabilización del color, prevención de la aparición de defectos tales como pinking y "gusto de luz" y para mejorar las cualidades organolépticas del vino.* Enartis ayuda a los enólogos a entender las propiedades de los taninos y seleccionar el más apropiado para responder a las necesidades de cada vino.

TANINOS DE ROBLE

TAN CŒUR DE CHENE

Roble francés de tueste medio. Aporta notas de vainilla, café suave y especias. Ideal para prolongar la vida de la barrica.

Dosis: 3-10 g/hL - Envases: 1 kg

TAN DARK CHOCOLATE

Tanino extraído de madera de roble francés de tueste medio-fuerte. Mejora las características sensoriales, como los aromas a chocolate y especias, la estructura y la suavidad de los vinos criados en barricas.

Dosis: 0,5-15 g/hL - Envases: 0,5 kg

TAN HARMONIQUE

Tanino elágico extraído de madera de roble francés muy tostado con soporte en manoproteína de levadura. Añadido antes del embotellado aporta intensos aromas a café, cacao, realza la fruta y redondea los vinos.

Dosis: 1-15 g/hL - Envases: 1 kg

TAN ELEVAGE

Tanino elágico extraído de madera de roble francés, sometido a un grado de tostado suave. Es muy eficaz en la prevención y cura de aromas de reducción y para aumentar el cuerpo de los vinos.

Dosis: 2-15 g/hL - Envases: 1 kg

TAN EXTRA

Roble francés de tueste medio y prolongado. Se caracteriza por las intensas notas aromáticas de vainilla, caramelo y café. Sensaciones especiadas, suaves y dulces.

Dosis: 1-10 g/hL - Envases: 1 kg

TAN NAPA

Tanino extraído de roble americano sometido a un intenso tueste. Incrementa las notas de caramelo, coco, avellanas, café y cacao al mismo tiempo que aumenta la estructura y dulzor.

Dosis: 1-15 g/hL - Envases: 1 kg

TAN TOFFEE

Taninos elágicos extraídos de madera de roble francés de tueste medio-fuerte. Realza los aromas a sirope de caramelo y toffee, mejora la estructura y longitud en boca.

Dosis: 1-15 g/hL - Envases: 0,5 kg

TAN VANILLA

Extraído de madera de roble francés de tueste medio, Tan Vanilla realza los aromas a vainilla, crema y coco y mejora la estructura y dulzor.

Dosis: 1-15 g/hL - Envases: 0,5 kg

TANINOS
Enartis

TANINOS DE UVA

TAN FRESH FRUIT

Tanino condensado con elevado poder antioxidante. Realza y potencia los aromas frescos y limpios de los vinos blancos, reduciendo al mismo tiempo las notas oxidadas. Resalta aromas cítricos y de flores blancas.

Dosis: 0,5-10 g/hL - Envases: 1 kg

TAN SKIN

Tanino condensado extraído la piel de uva blanca fresca. Mejora el equilibrio gustativo, la estabilidad del color, la estructura y resalta la fruta respetando la complejidad del producto.

Dosis: 1-20 g/hL - Envases: 1 kg

TAN TOTAL FRUITY

Taninos condensados de fruta roja y uva fresca. Aplicado en el preembotellado realza la viveza, la presencia de los vinos y la protección antioxidante.

Dosis: 5-40 g/hL - Envases: 1 kg

TAN S

Tanino extraído del hollejo de uvas blancas frescas, Equilibrio gustativo, aumenta notablemente la sensación de volumen en boca y resalta la fruta. Aplicación antes del embotellado.

Dosis: 1-20 g/hL - Envases: 1 kg

TAN UVASPEED

Tanino de hollejo de uva blanca fresca muy rico en polisacáridos. Aumenta la sensación de volumen del vino, sedosidad, cuerpo y estructura. Realza las notas frutales y aromáticas en nariz. Rejuvenece vinos tintos con crianzas muy largas.

Dosis: 1-20 g/hL - Envases: 1 kg

GAMA UNICO

UNICO #1

Extraído de roble tostado seleccionado por la calidad y riqueza de su aroma, Unico #1 presenta los aromas a vainilla-chocolate-tueste-roble más intensos que puedas experimentar con un tanino.

Dosis: 0,5-15 g/hL - Envases: 250 g

UNICO #3

Una mezcla de taninos condensados e hidrolizables capaces de aumentar el frescor del aroma al poner de relieve las notas cítricas y florales. Especialmente indicado para el tratamiento de vinos con ligeros aromas oxidados y maduros.

Dosis: 1-10 g/hL - Envases: 250 g

TANINOS

Enartis

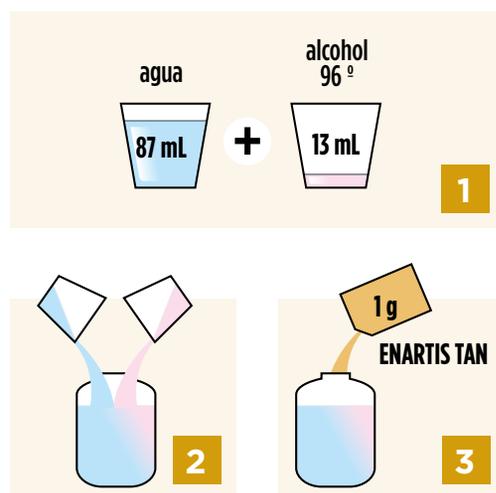
ELECCIÓN DEL TANINO ADECUADO

	ESTABILIZACIÓN DEL COLOR	EFEECTO ANTIOXIDANTE	INCREMENTO DE LA LIMPIEZA AROMÁTICA	REACTIVIDAD CON LAS PROTEÍNAS	ESTRUCTURA	ASTRINGENCIA	SUAVIDAD	AROMA	TIPO DE AROMA
TAN CLAR	▲▲▲	▲▲▲	▲▲▲	▲▲▲▲	▲▲▲	▲▲▲	▲	▲	MADERA
TAN CŒUR DE CHENE	▲▲	▲▲	▲▲	▲	▲▲	▲▲	▲▲▲	▲▲▲▲	VAINILLA, CARAMELO, ESPECIADOS
TAN DARK CHOCOLATE	▲▲	▲▲▲	▲▲	▲	▲▲▲	▲	▲▲▲▲	▲▲▲▲▲	CACAO, FRUTA SECA TOSTADA, VAINILLA
TAN E	▲▲▲▲▲	▲▲	▲▲	▲▲▲	▲▲▲▲▲	▲▲▲▲	▲▲	▲▲▲	UVA, FRUTA SECA
TAN ELEVAGE	▲▲	▲▲▲	▲▲▲	▲▲▲▲	▲▲▲	▲▲▲	▲▲	▲▲▲	VAINILLA, CARAMELO, REGALIZ
TAN EXTRA	▲▲	▲	▲▲	▲	▲▲	▲	▲▲▲▲	▲▲▲▲▲	VAINILLA, CARAMELO, CACAO, CAFÉ
TAN FRESH FRUIT	▲	▲▲▲	▲▲	▲▲▲	▲▲	▲	▲▲▲▲	▲▲▲▲	LIMÓN, MENTA, FRUTA FRESCA
TAN HARMONIQUE	▲▲	▲▲	▲▲▲	▲	▲▲▲	▲	▲▲▲▲	▲▲▲▲▲	CAFÉ NEGRO, CACAO, ESPECIADOS
TAN MICROFRUIT	▲▲▲▲▲	▲▲▲	▲▲▲	▲▲▲	▲▲▲	▲▲	▲▲▲	▲▲▲▲	FRUTA ROJA, UVA, MADERA
TAN MICROX	▲▲▲▲▲	▲▲▲	▲▲▲▲	▲▲▲▲	▲▲▲▲▲	▲▲▲	▲▲	▲▲▲	UVA, MADERA
TAN NAPA	▲▲	▲▲▲	▲▲	▲	▲▲▲	▲	▲▲▲▲	▲▲▲▲▲	CARAMELO, COCO, CAFÉ, CACAO
TAN S	▲▲▲▲	▲▲▲	▲▲	▲▲▲	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲▲▲	UVA, HENO, TE
TAN SLI	▲▲	▲▲▲▲▲	▲▲▲▲	▲▲▲	▲▲	▲	▲▲▲▲	▲▲▲▲	MADERA, COCO, VAINILLA
TAN TOTAL FRUITY	▲▲	▲▲	▲▲	▲▲▲	▲▲	▲	▲▲▲▲	▲▲▲▲	FRESA, CIRUELA, CEREZA
TAN UVASPEED	▲▲▲▲	▲	▲	▲	▲▲	▲	▲▲▲▲▲	▲▲▲▲	UVA, MIEL
UNICO #1	▲▲	▲▲	▲▲	▲	▲▲▲▲	▲	▲▲▲▲	▲▲▲▲ ▲▲▲	VAINILLA, CACAO, MADERA TOSTADA, ESPECIADOS
UNICO #3	▲	▲▲▲▲	▲▲▲▲▲	▲▲	▲▲	▲	▲▲▲▲	▲▲▲▲ ▲▲▲	FLORES, LIMÓN, MENTA

TANINOS
Enartis

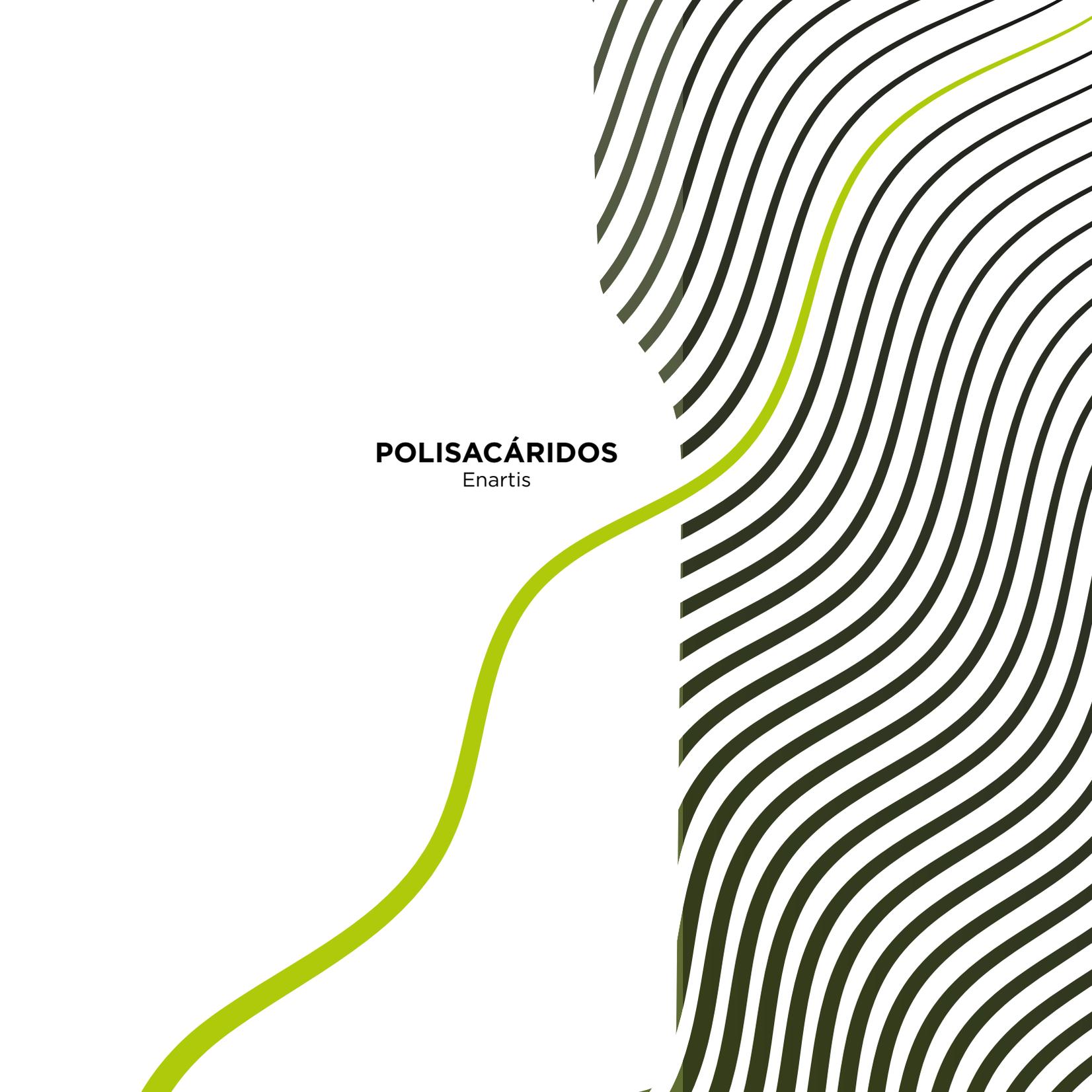
¿CÓMO ELEGIR EL TANINO ENARTIS MÁS APROPIADO?

A la hora de decidir qué tanino de la gama Enartis utilizar y a qué dosis, es importante conocer las cualidades técnicas y organolépticas de cada tanino, para lo que es aconsejable realizar pruebas preliminares de cata. Un método simple y rápido consiste en disolver 1 g de Enartis Tan en una disolución hecha con 87 mL de agua y 13 mL de alcohol 96 °.



Esta solución puede ser utilizada para una prueba rápida de cata sabiendo que 1 mL de solución en 100 mL de vino es equivalente a una dosis de 10 g/hL de Enartis Tan.

La solución de tanino preparada puede ser utilizada durante 4 meses si se conserva a temperaturas menores de 20 °C.

The image features a white background with a series of dark green, wavy, parallel lines on the right side that create a sense of depth and movement. A single, thick, bright green curve starts from the bottom left and flows upwards and to the right, crossing the wavy lines. In the center-left area, the text 'POLISACÁRIDOS' is written in a bold, black, sans-serif font, with 'Enartis' in a smaller, regular, black, sans-serif font directly below it.

POLISACÁRIDOS
Enartis

POLISACÁRIDOS

SURLÌ ONE

Levadura inactivada enzimáticamente activada para acelerar la lisis y obtener en cuatro semanas el efecto de una crianza sobre lías.

Dosis: 20-40 g/hL - Envases: 2,5 kg

SURLÌ ELEVAGE PLUS

Cortezas de levadura ricas en manoproteínas libres e inmediatamente disponibles, para incrementar la suavidad, equilibrio y estabilidad del vino en solo 24 horas.

Dosis: 5-30 g/hL - Envases: 1 kg

SURLÌ VITIS

Completamente soluble, Surli Vitis proporciona polisacáridos vegetales y taninos de hollejos de uva blanca. Eficaz para mejorar la suavidad del vino, la sensación en boca y la dulzura percibida.

Dosis: 2-15 g /hL - Envases: 1 kg

SURLÌ VELVET

Polisacáridos de levadura completamente solubles estudiados para incrementar la estabilidad física, sensación en boca, suavidad y complejidad aromática del vino.

Dosis: 0,5-5 g/hL - Envases: 0,5 kg

SURLÌ VELVET PLUS

Polisacáridos de levadura solubles extraídos de una cepa con alta producción de péptidos azufrados. Muestra los mismos efectos que Surli Velvet con además una actividad antioxidante que ayuda a prolongar la vida útil del vino.

Dosis: 1-10 g/hL - Envases: 0,5 kg

SURLÌ SPEED

Mezcla de polisacáridos vegetales y manoproteínas libres procedentes de las levaduras. Estabilidad, volumen, frescor y densidad en boca de forma inmediata aplicado en vinos preparados para su embotellado.

Dosis: 2-20 g/hL - Envases: 1 kg

POLISACÁRIDOS

Enartis

¿POR QUÉ USAR POLISACÁRIDOS DE LEVADURA?

Cada día se conoce más sobre la contribución de los polisacáridos a la estabilidad y calidad del vino. Una adición adecuada de polisacáridos durante la crianza da como resultado vinos con una vida útil más larga, más estables, con mayor frescura aromática y volumen en la boca.

The image features a white background with a series of dark blue, wavy, parallel lines on the right side that create a sense of depth and movement. A single, thick, bright blue line curves from the bottom left towards the center, crossing the wavy lines. In the center-left area, the text 'ALTERNATIVAS DE ROBLE' is written in a bold, black, sans-serif font, with 'Enartis' in a smaller, regular font below it.

**ALTERNATIVAS
DE ROBLE**
Enartis

CHIPS Y MINISTAVES

INCANTO NATURAL

Chips producidos a partir de roble francés sin tostar, para realzar los aromas frutales sin enmascarar el carácter varietal.

Chips

INCANTO CREAM

Chips de roble francés de tueste medio. Aporta aromas y sabores dulces, agradables y complejos.

Chips - Ministaves - Barrel Boost

INCANTO SPECIAL FRUIT

Chips de roble francés de tueste medio. Aporta notas especiadas complejas que ayudan a potenciar la fruta del vino.

Chips - Ministaves - Barrel Boost

INCANTO VANILLA

Chips de roble americano de tueste medio para un intenso perfil de vainilla, coco y bourbon.

Chips - Ministaves - Barrel Boost

INCANTO CARMEL

Chips procedentes de roble francés tostado medio. Aromas de caramelo y "Café con Leche"; aumenta la sensación de dulzor en boca.

Chips - Ministaves - Barrel Boost

INCANTO TOFFEE

Chips de roble francés tostado medio - fuerte. Aromas complejos de café cortado, pan y almendras tostadas.

Chips - Ministaves - Barrel Boost

INCANTO DARK CHOCOLATE

Chips procedentes de roble francés tostado medio - fuerte. Aromas impactantes de chocolate negro, cacao, café negro.

Chips - Ministaves - Barrel Boost

¿POR QUÉ USAR LAS ALTERNATIVAS DE ROBLE?

Enartis ofrece una amplia gama de chips de roble y mini-staves para satisfacer todas las necesidades y expectativas que se pretenda conseguir en su vino. Con las alternativas de la gama Incanto, los enólogos pueden tener el control total sobre el carácter organoléptico que deseen proporcionar a su vino, lo que les permitirá poder crear un perfil único para su marca. Cuando los compuestos de madera se liberan en el vino, mejoran la estructura, sensaciones de dulzor, el perfil aromático y también puede ayudar a la estabilización del color. La especial selección del roble, en combinación con el proceso único de tostado, crea un producto innovador que realza la fruta y sus características, cualidades particularmente apreciables por los consumidores actuales.

ALTERNATIVAS DE ROBLE

Enartis

INCANTO: LA GAMA DE ALTERNATIVOS A LA MADERA

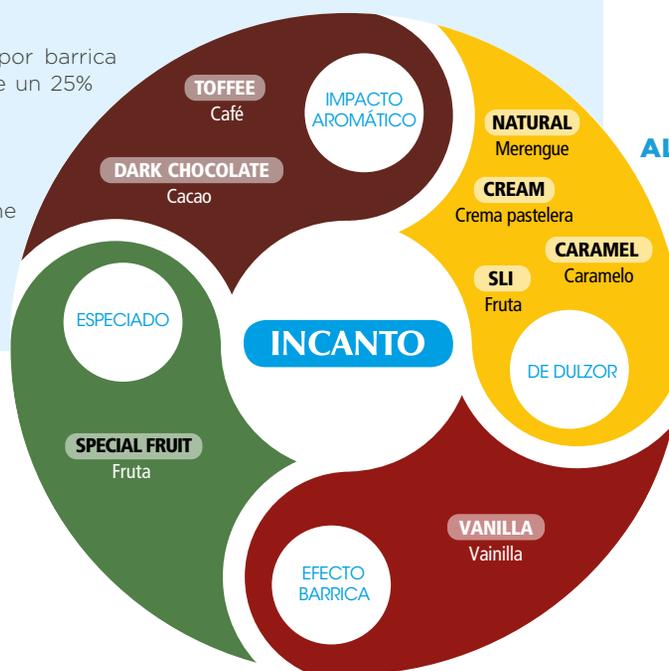
La gama **INCANTO** se produce a partir de madera seleccionada de roble francés y americano, tostados usando un proceso único y original. El tostado por convección aplicado, emplea un proceso de calentamiento progresivo que da como resultado un tostado profundo y homogéneo, manteniendo la calidad constante en todos los lotes producidos. Los diferentes productos de la gama Incanto están disponibles en formato chips, ministaves y Barrel Boots.

APLICACIÓN: Incremento de la complejidad aromática - potenciación del volumen y estructura.

DOSIS: Chips: 1-4 g/L en vinos blancos;
1-6 g/l en vinos tintos;
Ministaves: 1-5 g/L
1 Barrel Boost una cadena por barrica
(corresponde a la adición de un 25% de roble nuevo tostado).

ENVASES: 10 kg (chips y ministaves).

BARREL BOOST: Cada saco contiene un sistema desechable único.



ALTERNATIVAS DE ROBLE
Enartis



ALTERNATIVAS DE ROBLE

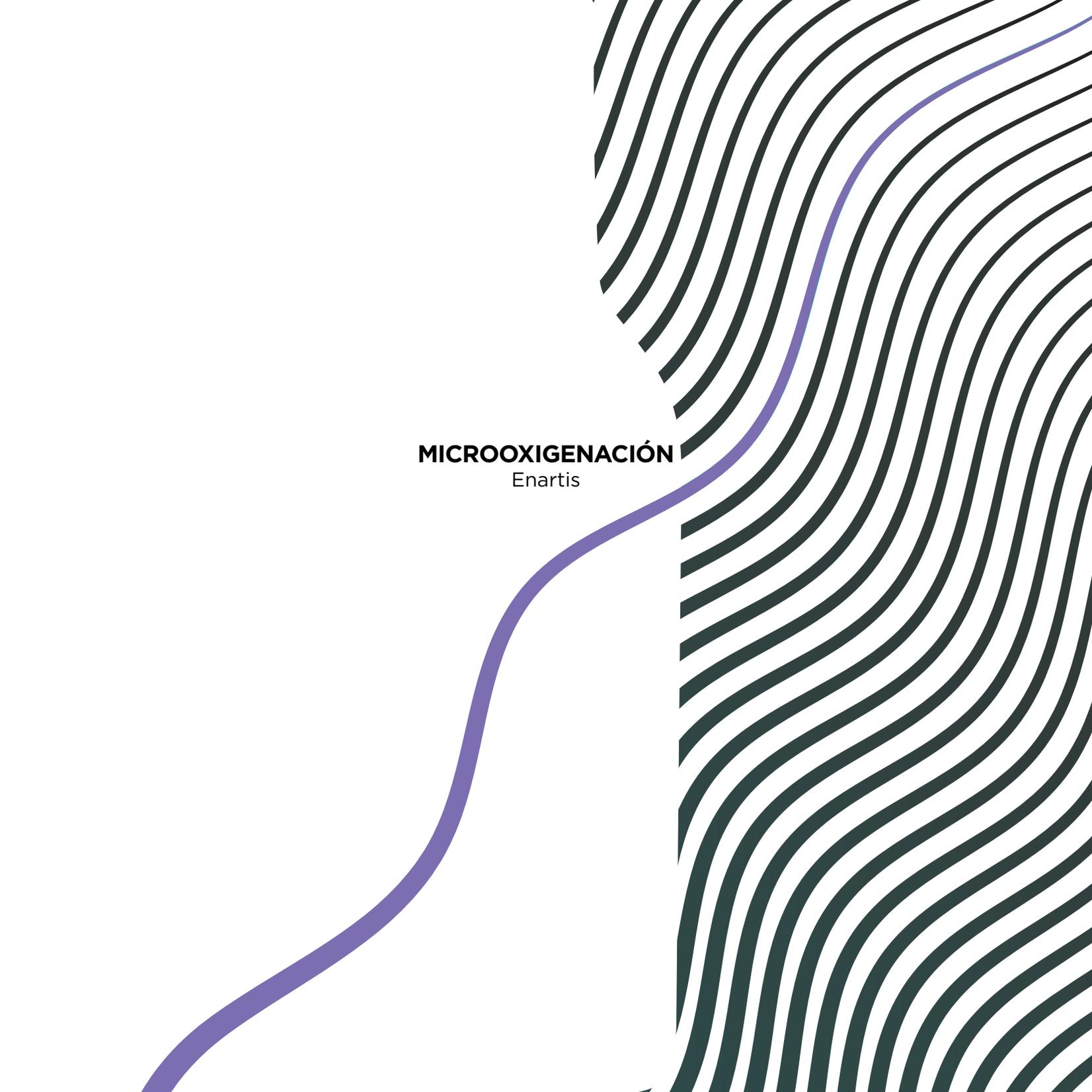
INCANTO N.C. PROWINE

Formulación a base de taninos de roble y polisacáridos de levadura creada para imitar el efecto del tratamiento con chips de roble francés de tueste medio-plus durante el envejecimiento del vino tinto.

Dosis: 30 g/hL - Envases: 5 kg

**ALTERNATIVAS
DE ROBLE**

Enartis

The image features a white background with a series of dark, wavy, parallel lines on the right side, creating a sense of depth and movement. A single, thick, purple line curves across the lower half of the image, starting from the bottom left and moving towards the right. The text 'MICROOXIGENACIÓN' is centered in the upper middle, with 'Enartis' below it.

MICROOXIGENACIÓN
Enartis



MICROOXIGENACIÓN

ENARTIS MICROOX

Dosificador de oxígeno para micro- y macrooxigenación de vinos y mostos. Mide con precisión la velocidad, en peso (mg/L), del flujo de oxígeno efectivo introducido.

ENARTIS MICROOX PERLAGE

Dosificador de oxígeno específicamente desarrollado para dosificar el oxígeno durante la segunda fermentación en el tanque presurizado. Mide la velocidad, en peso (mg/L), del flujo de oxígeno efectivo introducido y puede operar con una presión máxima de 9,5 bar.

MICROOXIGENACIÓN

Enartis

¿POR QUÉ USAR OXÍGENO?

El oxígeno es un ingrediente importante para la producción de vino. Cuando se adiciona sin ningún control, puede provocar problemas importantes; Sin embargo, si se usa adecuadamente, representa una importante herramienta para la producción de vinos de calidad y para la elaboración de diferentes estilos de vino destinados a satisfacer las necesidades específicas del mercado.

The image features a white background with a series of dark grey, wavy, parallel lines on the right side that create a sense of depth and movement. A single, thick green line starts from the bottom left and curves upwards and to the right, crossing the wavy lines. In the center-left area, the text 'CLARIFICANTES' is written in a bold, black, sans-serif font, with 'Enartis' in a smaller, regular, black, sans-serif font directly below it.

CLARIFICANTES
Enartis

CLARIFICANTES SIN PROTEINAS ANIMALES

CLARIL AF

Mezcla que contiene bentonita, PVPP, proteína vegetal y sílice coloidal. Indicado para eliminación de compuestos fenólicos responsables de la oxidación, eliminación de amargores y la mejora de la estabilidad proteica.

Dosis: 20-80 g/hL - Envases: 1 kg - 10 kg

COMBISTAB AF

Clarificante complejo que contiene PVPP, proteína vegetal de guisante y sílice coloidal, altamente efectivo en la prevención y cura de oxidaciones y pinking. Organolépticamente limita la sequedad y amargor.

Dosis: 10-50 g/hL - Envases: 1 kg - 10 kg

PLANTIS AF

Esta proteína vegetal pura sin gluten, permite clarificar mostos y vinos produciendo muy poca cantidad de lías. Elimina catequinas y polifenoles, responsables de la oxidación y gustos amargos.

Dosis: 4-20 g/hL - Envases: 15 kg

PLANTIS AF-L

Proteína vegetal pura de guisante, sin gluten en formato líquido, con las mismas características que el clarificante en formato polvo, pero haciendo más fácil su utilización. También se puede aplicar con sistema dosificador. (Contiene Sulfitos).

Dosis: 20-80 mL/hL - Envases: 25 kg

PLANTIS AF-P

Proteína pura de patata. Asegura una perfecta clarificación y eliminación de catequinas.

Dosis: 5-20 g/hL - Envases: 1 kg - 10 kg

PLANTIS AF-Q

Preparación a base de proteína vegetal activada con quitosano. Elimina catequinas y polifenoles de cadena corta, responsables de la oxidación y gustos amargos, mejora organoléptica.

Dosis: 5-30 g/hL - Envases: 1 kg - 10 kg

CLARIFICANTES

Enartis

¿POR QUÉ USAR CLARIFICANTES?

Los clarificantes se pueden usar para muchos fines en la elaboración del vino: mejora de la limpidez y la filtrabilidad, prevención de la formación de turbidez y sedimentos, mejora del perfil organoléptico, del color y eliminación de compuestos no deseados en el vino. Enartis también ha desarrollado una línea de clarificantes libres de alérgenos y sin productos de origen animal aceptados por los consumidores vegetarianos o veganos, como alternativas a la albúmina de huevo, caseinato, cola y gelatina de pescado.

CLARIFICANTES A BASE DE PROTEINAS

ATOCLAR M

Gelatina alimentaria atomizada, soluble en agua fría, para clarificación y reducción del contenido de taninos en mosto y vino.

Dosis: 2-15 g/hL - Envases: 20 kg

BLANCOLL

Pura albúmina de huevo en polvo para suavizar y clarificar los vinos tintos. Elimina la excesiva astringencia de los vinos floculando los taninos más reactivos. Respetuoso con el cuerpo, aromas y armonía del vino.

Dosis: 5-10 g/hL - Envases: 1 kg

FINECOLL

Cola de pescado (Isinglass) granulado soluble en agua fría, para clarificación de vinos blancos y rosados. Reduce amargores, notas oxidativas y herbáceas.

Dosis: 1-4 g/hL - Envases: 1 kg

GOLDENCLAR

Gelatina de elevado peso molecular en láminas. Presenta una elevada capacidad clarificante que lo hace adecuado para todo tipo de vinos. Alternativa ideal a la albúmina de huevo.

Dosis: 2-15 g/hL - Envases: 1 kg

CLARGEL

Gelatina alimentaria en solución acuosa con elevada capacidad clarificante.

Dosis: 20-40 mL/hL - Envases: 25 kg

GOLDENCLAR INSTANT

Gelatina alimentaria de alto peso molecular prehidratada y muy activada para su rápida hidratación y disolución aún en agua a Tª ambiente. Alternativa ideal a la albúmina de huevo.

Dosis: 2-12 g/hL - Envases: 1 kg - 15 kg

HYDROCLAR 30

Gelatina alimentaria medianamente hidrolizada en solución acuosa al 30 %.

Dosis: 10-60 ml/hL

Envases: 1 kg - 25 kg - 1000 kg

HYDROCLAR 45

Gelatina alimentaria medianamente hidrolizada en solución acuosa al 45 %.

Dosis: 7- 40 mL/hL - Envases: 25 kg - 1000 kg

PROTOCLAR

Caseinato potásico puro en formato granulado. Eficaz en la eliminación de los polifenoles.

Dosis: 20-100 g/hL - Envases: 1 kg - 25 kg

PULVICLAR S

Gelatina alimentaria granulada, soluble en agua caliente, para una clarificación efectiva.

Dosis: 2-15 g/hL - Envases: 1 kg - 20 kg

CLARIFICANTES
Enartis

CLARIFICANTES INORGÁNICOS

BENTOLIT SUPER

Bentonita sódica en polvo. Capacidad desproteínizante muy buena, por lo que se recomienda para la estabilización proteica de vinos blancos y rosados.

Dosis: 20-120 g/hL - Envases: 25 kg

PLUXBENTON N

Bentonita sódica natural en formato granulado, que combina una excelente capacidad clarificante con una óptima acción desproteínizante. Se recomienda para prevenir el "gusto de luz".

Dosis: 20-120 g/hL - Envases: 1 kg - 20 kg

PLUXCOMPACT

Clarificante específico recomendado para la eliminación de la materia colorante y la compactación de flóculos inestables en vinos turbios.

Dosis: 20-120 g/hL - Envases: 20 kg

SIL FLOC

Sol de sílice puro en solución acuosa para clarificación de mostos y vinos turbios.

Dosis: 25-75 ml/hL - Envases: 25 kg - 1000 kg

STABYL

Polivinilpolipirrolidona (PVPP) pura en formato polvo.

Dosis: 5-40 g/hL - Envases: 1 kg - 20 kg

CLARIFICANTES CORRECTIVOS

ENOBLACK PERLAGE

Carbón decolorante en forma de gránulos compactos, para una fácil decoloración del vino base sin el uso de polvo.

Dosis: 5-100 g/hL - Envases: 15 kg

ENOBLACK PERLAGE L

Carbón decolorante en formato líquido listo para su utilización. Alta capacidad de decoloración respetando al máximo las cualidades organolépticas del vino.

Dosis: 100 - 300 mL/hL - Envases: 25 kg

ENOBLACK SUPER

Carbón decolorante formato polvo.

Dosis: 20-100 g/hL - Envases: 1 kg

CLARIL RF

NUEVO

Clarificante complejo estudiado para reducir el contenido de riboflavina en vinos blancos y rosados y prevenir la aparición del defecto de luz.

Dosis: 10-40 g/hL - Envases: 10 kg

CLARIL HM

Este agente clarificante utiliza la acción sinérgica del quitosano y PVI/PVP para reducir la concentración de hierro, cobre, ácidos hidroxicinámicos y catequinas, compuestos que juegan un papel muy importante en los procesos de oxidación.

Dosis: 30-50 g/hL - Envases: 2,5 kg - 20 kg

FENOL FREE

Eliminación de los fenoles volátiles producidos por las *Brettanomyces* spp. sin modificar el color, aroma, estructura u otras cualidades positivas del vino.

Dosis: 20-40 g/hL - Envases: 10 kg

STABYL MET

Co-polimero de PVI/PVP y sílice coloidal. Prevención y cura de oxidaciones, browning, pinning y formación de turbidez, al eliminar los principales catalizadores de las reacciones de oxidación Fe y Cu.

Dosis: 30-50 g/hL - Envases: 1 kg - 20 kg

CLARIFICANTES

Enartis

	LIMPIEZA	MEJORA DE LA FILTRABILIDAD	REDUCE ASTRINGENCIA	REDUCE AMARGOR	ATENUA NOTAS HERBACEAS	ELIMINACIÓN DE REDUCCIÓN	REDUCCIÓN FENOLES VOLÁTILES	REDUCCIÓN DE CATEQUINAS	MEJORA ESTABILIDAD PROTEICA	ELIMINA OXIDACIONES	DESMETALIZACIÓN	ELIMINA EL COLOR INESTABLE	REVELACIÓN DE AROMAS FRUTALES	PREVENCIÓN DEL GUSTO DE LUZ	PREVIENE PINKING
ATOCLAR M	●		●												
BENTOLIT SUPER	●							●							
BLACK PF							●		●						
BLANCOLL			●								●				
CLARIL AF	●	●		●			●	●	●		●				●
CLARIL HM				●					●	●					●
CLARIL RF <small>NEVO</small>													●		
CLARIL SP	●			●				●	●			●			●
CLARGEL	●	●	●									●	●		
COMBISTAB AF				●	●		●		●						●
DIVERGAN F				●	●		●		●		●				●
ENOBLOCK PERLAGE							●		●				●		
ENOBLOCK PERLAGE L							●		●						
ENOBLOCK SUPER							●		●				●		
FENOL FREE						●									
FINECOLL	●	●		●	●										
GOLDENCLAR	●	●	●												
GOLDENCLAR INSTANT	●	●	●								●				

CLARIFICANTES
Enartis

● Altamente recomendado

● Recomendado



	LIMPIEZA	MEJORA DE LA FILTRABILIDAD	REDUCE ASTRINGENCIA	REDUCE AMARGOR	ATENÚA NOTAS HERBACEAS	ELIMINACIÓN DE REDUCCIÓN	REDUCCIÓN DE CATEQUINAS	MEJORA ESTABILIDAD PROTEICA	ELIMINA OXIDACIONES	DESMETALIZACIÓN	ELIMINA EL COLOR INESTABLE	REVELACIÓN DE AROMAS FRUTALES	PREVENCIÓN DEL GUSTO DE LUZ	PREVIENE PINKING
HYDROCLAR 30	Altamente recomendado		Recomendado											
HYDROCLAR 45	Recomendado		Altamente recomendado											
NEOCLAR AF	Altamente recomendado				Recomendado			Recomendado		Recomendado	Altamente recomendado			
PLANTIS AF			Recomendado	Recomendado		Altamente recomendado		Recomendado						
PLANTIS AF-L			Recomendado	Recomendado		Altamente recomendado		Recomendado						
PLANTIS AF-P			Recomendado	Recomendado		Altamente recomendado		Recomendado						
PLANTIS AF-Q	Recomendado					Altamente recomendado								
PLUXBENTON N	Altamente recomendado						Altamente recomendado					Recomendado		
PLUXCOMPACT	Altamente recomendado	Altamente recomendado					Altamente recomendado			Altamente recomendado		Recomendado		
PROTOCLAR	Recomendado			Altamente recomendado	Altamente recomendado	Altamente recomendado		Altamente recomendado					Altamente recomendado	
PULVICLAR S	Altamente recomendado	Altamente recomendado	Recomendado											
REVELAROM					Altamente recomendado									
SIL FLOC		Altamente recomendado												
STABYL						Altamente recomendado		Altamente recomendado					Altamente recomendado	
STABYL G				Altamente recomendado	Altamente recomendado	Altamente recomendado		Altamente recomendado		Altamente recomendado			Altamente recomendado	
STABYL MET								Altamente recomendado	Altamente recomendado				Altamente recomendado	

 Altamente recomendado
  Recomendado

The image features a white background with a series of dark teal, wavy, parallel lines on the right side that create a sense of depth and movement. A single, thicker teal line curves from the bottom left towards the center, crossing the wavy lines.

ESTABILIZANTES
Enartis

GOMA ARÁBIGA

AROMAGUM

Impacto aromático positivo! Resalta la fruta y el frescor del vino, minimiza aromas defectuosos. Aumenta notablemente la densidad y textura del vino.

Dosis: 50-150 mL/hL - Envases: 25 kg

CITROGUM

La goma arábica en solución líquida, con mayor filtrabilidad del mercado. Mejora la suavidad del vino y la estabilidad tartárica.

Dosis: 50-200 mL/hL

Envases: 1 kg - 10 kg - 25 kg - 1000 kg

CITROGUM PLUS

Producto a base de goma arábica Seyal hidrolizada y manoproteínas de levadura. Aumenta la sensación de dulzura.

Dosis: 100-200 mL/hL - Envases: 25 kg

MAXIGUM

Solución de Goma Arábica Verek para la estabilización del color de los vinos tintos.

Dosis: 30-100 ml/hL

Envases: 10 kg - 25 kg - 1000 kg

ESTABILIZANTES

Enartis

¿POR QUÉ USAR AGENTES ESTABILIZANTES?

En el mercado actual del vino, es crucial que estos sean visualmente atractivos para los consumidores: cualquier aparición de turbidez ó precipitado no es aceptada por el consumidor y puede dañar la imagen de la marca. Enartis posee una amplia gama de productos para gestionar con éxito cualquier tipo de inestabilidad que se pueda encontrar en el vino. Enartis ofrece alternativas a los métodos tradicionales de estabilización. El uso de la estabilización coloidal, ayuda a acortar el proceso de preparación del vino para el embotellado, respeta las propiedades sensoriales, elimina la necesidad de frío reduciendo los costes de producción del vino y las mermas. Debido a su pureza y estabilidad microbiológica, todos nuestros productos estabilizantes se pueden agregar con confianza en cualquier etapa previa al embotellado.

ESTABILIZANTE TARTÁRICO

CELLOGUM MIX

Estabilizante tartárico, específico para los vinos blancos y rosados, constituido por CMC filtrable y Goma Arábica en solución acuosa.

Dosis: 30-100 mL/hL - Envases: 25 kg - 200 kg

STAB CLK+



La eficacia de las manoproteínas, reforzada con el efecto estabilizador del tartrato del KPA, hace que la nueva fórmula de CLK+ sea aún más efectiva para la prevención de la precipitación del bitartrato de potasio en botella.

Dosis: 5-15 g/hL - Envases: 0,5 kg

STAB MEGA

Solución líquida que contiene CMC, manoproteínas y Goma Arábica Verek para la estabilización tartárica y colorante de los vinos tintos.

Dosis: 150 mL/hL - Envases: 10 kg - 25 kg

ZENITH UNO

Solución de poliaspartato de potasio A-5D K/SD para la completa estabilización tartárica de los vinos blancos, rosados y tintos de color estable.

Dosis: 100 mL/hL - Envases: 20 kg - 1000 kg

ZENITH COLOR

Solución de poliaspartato de potasio A-5D K/SD y Goma Arábica Verek para la completa estabilización tartárica y de color.

Dosis: 200 mL/hL - Envases: 20 kg - 1000 kg

ZENITH WHITE

Solución de poliaspartato de potasio A-5D K/SD y de CMC filtrable, para la estabilización tartárica de los vinos blancos y rosados más inestables.

Dosis: 100 mL/hL - Envases: 20 kg - 1000 kg

ZENITH MEGA

Solución de poliaspartato de potasio A-5D K/SD, CMC, manoproteínas y Goma Arábica Verek para la mejora sensorial y la estabilización tartárica y del color de los vinos tintos.

Dosis: 200 mL/hL - Envases: 20 kg - 1000 kg

ZENITH PERLAGE

Solución de poliaspartato de potasio A-5D K/SD y manoproteínas. Garantiza la perfecta estabilización tartárica y prolonga la vida útil del perlage de los vinos espumosos.

Dosis: 100 mL/hL - Envases: 20 kg - 1000 kg

ESTABILIZANTES
Enartis

ESTABILIZANTES MULTIEMPLEO

STAB SLI

Estas "lías activas" seleccionadas equilibran el potencial redox del vino, secuestran el oxígeno y previenen la oxidación del color y de los aromas del vino durante la conservación a granel.

Dosis: 20-40 g/hL - Envases: 2,5 kg - 10 kg

CITROSOL rH

Mezcla de metabisulfito de potasio, ácido cítrico y ascórbico. Es un poderoso antioxidante que previene el deterioro del vino provocado por el contacto con el aire.

Dosis: 10-40 g/hL - Envases: 250 g - 1 kg

CITROSTAB rH

Coadyuvante para el pre-embotellado a base de potentes compuestos antioxidantes que protegen el vino de alteraciones como pinking, quiebra fosfato férrica y envejecimiento atípico.

Dosis: 10-50 g/hL - Envases: 1 kg

ESTABILIZANTES

Enartis

ESTABILIZANTES MICROBIOLÓGICOS

STAB MICRO

Quitosano activado puro. Limita el crecimiento de microorganismos no deseados que podrían afectar al vino durante la crianza. Particularmente recomendado para la eliminación de Brett y los fenoles volátiles causados por estos microorganismos.

Dosis: 2-15 g/hL - Envases: 0,5 kg - 10 kg

STAB MICRO M

Preparación a base de quitosano activado diseñado para el tratamiento de mostos y vinos. Se utiliza desde la uva, el mosto antes de la fermentación, y el vino desde el final de la fermentación alcohólica al preembotellado, para reducir la concentración de microorganismos no deseados, principalmente bacterias lácticas y acéticas, no *Saccharomyces*, mohos,... que pueden afectar negativamente la evolución del mosto o vino.

Dosis: 10-40 g/L - Envases: 1 kg - 10 kg

VELCORÍN

Velcorin® (dicarbonato de dimetilo, DMDC, E 242) se emplea para la esterilización en frío y para la conservación de diversos tipos de bebidas, según la legislación nacional pertinente en cada caso. Resulta efectivo contra los microorganismos perjudiciales típicos del vino incluso en dosis muy bajas.

Dosis: 100-250 mg/L - Envases: 3 kg

ESTABILIZANTES
Enartis

The image features a white background with a series of dark blue, wavy, parallel lines on the right side that create a sense of depth and movement. A single, thicker blue line curves from the bottom left towards the center, where it meets the text.

SULFITANTES
Enartis

SULFITANTES

EFFERGRAN/ EFFERGRAN DOSE 5/ EFFERBARRIQUE

Metabisulfito de potasio granulado efervescente diseñado para añadir SO_2 a barricas y tanques pequeños. Cuando se agrega al vino, se disuelve rápidamente en la superficie del líquido, garantizando que su efecto antioxidante se mantenga donde es más necesario. Posteriormente, garantiza la distribución rápida y homogénea del SO_2 , liberado sin que sea necesaria la homogenización.

Dosis: Dose 5 libera 5 gramos de SO_2 por paquete.
Efferbarrique libera 2 gramos de SO_2 por paquete.
150 g de Effergran liberan 50 g de SO_2
250 g de Effergran liberan 100 g de SO_2

WINY

El Metabisulfito de potasio de mayor calidad existente en el mercado. Gracias a la experiencia productiva de Enartis, Winy es un producto prácticamente inodoro, que no sufre apelmazamiento y posee una concentración de metabisulfito superior al 99 %.

Envases: 250 g - 1 kg - 25 kg

SOLFOSOL M

Solución acuosa de metabisulfito de potasio. Agente sulfitante que permite agregar dióxido de azufre de manera fácil y segura en todos los procesos de producción del vino, desde la cosecha hasta el embotellado. Concentración de SO_2 : 150 g/L.

Envases: 25 kg - 250 kg - 1000 kg

SULFITANTES

Enartis

¿POR QUÉ USAR AGENTES SULFITANTES?

Por sus efectos antioxidantes, antioxidásico y antisépticos, el dióxido de azufre se considera el conservante de vino por excelencia. La aplicación de SO_2 es una de las prácticas más comunes en enología. Un factor importante de este tratamiento es el tiempo que se toma en preparar y aplicar el producto. El SO_2 puede presentarse en varias formas: gas, solución, polvo, gránulos efervescentes.

Dependiendo de la aplicación, un formato puede ser preferido sobre otro.

The image features a white background with a series of dark blue, wavy, parallel lines on the right side that create a sense of depth and movement. A single, thick, light red line curves across the lower half of the image, starting from the bottom left and moving towards the right. In the center-left area, the text 'GAMA PERLAGE' is written in a bold, black, sans-serif font, with 'Enartis' in a smaller, regular weight of the same font directly below it.

GAMA PERLAGE

Enartis

TRATAMIENTO DEL VINO BASE

ENOBLACK PERLAGE

Carbón decolorante en forma de gránulos compactos, para una fácil decoloración del vino base sin el uso de polvo.

Dosis: 5-100 g/hL - Envases: 15 kg

ENOBLACK PERLAGE L

Carbón decolorante en formato líquido listo para su utilización. Alta capacidad de decoloración respetando al máximo las cualidades organolépticas del vino.

Dosis: 100-300 mL/hL - Envases: 25 kg

PROTOMIX AF

Aplicado en el mosto para la limpieza y reducción del contenido en proteínas inestables y polifenoles responsables de la oxidación. Compuesto a base de bentonita, PVPP, proteína vegetal y celulosa.

Dosis: 30-120 g/hL - Envases: 10 kg

COMBISTAB AF

Clarificante complejo altamente efectivo en la prevención y cura de oxidaciones y pinking. Organolépticamente limita la sequedad y amargor. Contiene PVPP, proteína vegetal de guisante y sílice coloidal.

Dosis: 10-50 g/hL - Evases: 1 - 10 kg

LEVADURAS

FERM PERLAGE

Asegura la fermentación regular y completa incluso en condiciones extremas de pH, temperatura y presión. Respeto de las características varietales. Recomendado para la producción de vinos espumosos por Método tradicional ó Charmat.

Dosis: 20-40 g/hL - Envases: 500 g

FERM PERLAGE FRUITY

Cepa muy aromática recomendada para la producción de vinos frescos, afrutados y seductores.

Dosis: 20-40 g/hL - Envases: 500 g

FERM PERLAGE FRESH

Nueva levadura seleccionada para la elaboración de vinos base frescos y estables así como la segunda fermentación ya sea en Método tradicional ó Charmat. Excelente adaptación a los medios más difíciles.

Dosis: 20-40 g/hL - Envases: 500 g

GAMA PERLAGE

Enartis

La producción de vinos espumosos requiere el uso de herramientas específicas que pueden dar un valor añadido a la experiencia del enólogo y a la calidad de los vinos producidos. Enartis ofrece la gama Perlage; productos desarrollados para la elaboración de vinos espumosos según el "Método tradicional" y el "Método Charmat o Autoclave". Herramientas enológicas con una amplia base en las elaboraciones tradicionales y que avanza en las líneas de trabajo más actuales que permitirán adaptar nuestros espumosos a las nuevas tendencias del mercado.

NUTRIENTES DE LEVADURA

NUTRIFERM PDC AROM

Nutriente orgánico rico en aminoácidos que la levadura puede utilizar como precursores en la síntesis de compuestos aromáticos. Estimula el crecimiento de la levadura durante la fase de preparación del pie de cuba.

Dosis: 10-30 g/hL - Envase: 1 kg

NUTRIFERM PDC

Nutriente orgánico, específico para la activación y óptimo desarrollo del inóculo de levaduras del pie de Cuba. Máxima viabilidad y limitación de la producción de aromas sulfurados.

Dosis: 5-30 g/hL del volumen total (aplicado en el pie de cuba)

Envases: 1 kg - 10 kg

NUTRIFERM TIRAGE

Nutriente para la segunda fermentación realizada tanto con el método tradicional como con el método Granvas. Proporciona el nitrógeno orgánico e inorgánico indispensable, así como factores de supervivencia.

Dosis: 5-15 g/hL - Envases: 1 kg - 10 kg

NUTRIFERM REVELAROM

Nutriente específico para la segunda fermentación. Proporciona a la levadura los elementos necesarios para garantizar una fermentación regular y limitar la aparición de compuestos azufrados "ligeros".

Dosis: 5-15 g/hL - Envases: 1 kg

MEJORA DE BURBUJA DURANTE LA SEGUNDA FERMENTACIÓN

CLAIRBOUTEILLE P

Mezcla de bentonitas seleccionadas, desarrolladas para facilitar la clarificación y obtener sedimentos pequeños y compactos tanto con el removido manual como automático.

Dosis: 3-5 g/hL - Envases: 500 g - 10 kg

TAN CLAIRBOUTEILLE

Mezcla de taninos gálicos y elágicos. Cuando se usa junto con Clairbouteille P, facilita la clarificación y la formación de lías compactas.

Dosis: 1-3 g/hL - Envases: 1 kg

CLAIRBOUTEILLE PERLAGE L

Clarificante específico para la segunda fermentación en botella. Mezcla de bentonitas seleccionadas y alginato en formato líquido.

Dosis: 50-100 mL/hL - Envases: 10 kg

PRO PERLAGE

Derivado de levadura rico en polisacáridos parietales y péptidos antioxidantes. Mejora de la espumabilidad, aumenta el volumen y estabiliza los aromas en el tiempo.

Dosis: 5-30 g/hL - Envase: 1 kg

GAMA PERLAGE
Enartis

MEJORA SENSORIAL

SURLÌ PERLAGE

Potenciación de la espumabilidad, integración aromática, suavidad, longitud y volumen en boca. Aumento de la estabilidad coloidal al liberar una alta concentración de polisacáridos durante la toma de espuma.

Dosis: 5-20 g/hL - Envases: 1 kg

SURLÌ TAN PERLAGE

Rico en manoproteínas y taninos libres, fue diseñado para mejorar la estructura y la persistencia de los vinos magros.

Dosis: 3-15 g/hL - Envases: 1 kg

SURLÌ PERLAGE FRESH

Se aplica en el tiraje para potenciar el frescor y la espumabilidad reforzando la estructura de los vinos. Espumosos más frescos integrados y estables.

Dosis: 4-15 g/hL - Envases: 1 kg

SURLÌ FRESH ROSE

Indicado en los espumosos rosados para potenciar la fruta roja fresca y minimizar reducciones. Favorece la espumabilidad.

Dosis: 4-15 g/hL - Envases: 1 kg

TAN STYLE

Tanino extraído de madera de árboles frutales. Cuando se usa durante la segunda fermentación, desarrolla aromas frutales que realzan la complejidad del vino y protegen el vino de la oxidación.

Dosis: 1-10 g/hL - Envases: 1 kg

TAN TRG

Mezcla de taninos para aplicación durante el tiraje. Preserva características varietales y de crianza, aumentando la longevidad del espumoso. Muy eficaz para el "remouage" del vino gracias a la reactividad de los taninos que lo componen.

Dosis: 1-5 g/L - Envases: 1 kg

EN LA EXPEDICIÓN

SWEET GUM PERLAGE

Goma arábica desarrollada para aportar dulzor natural a todo tipo de vinos. Potencia la densidad, textura y volumen en boca.

Dosis: 60-150 g/hL - Envases: 25 kg

SURLÍ VELVET PERLAGE

Aplicado en el licor de expedición tiene una incidencia organoléptica máxima con una dosis mínima. Mejora de la espumabilidad, limpieza aromática, aumento de volumen, amplitud en boca, integración de los aromas de crianza y reducción de amargores o aristas.

Dosis: 0,5-5 g/hL - Envases: 1 kg

TAN LAST TOUCH

Mezcla de taninos extraídos de roble y de hollejos. Cuando se utiliza en el licor de expedición permite la apertura de los vinos que deben estar listos rápidamente para el consumo.

Dosis: 0,5-5 g/hL - Envases: 1 kg

TAN S

Tanino extraído del hollejo de uvas blancas frescas, Equilibrio gustativo, aumenta notablemente la sensación de volumen en boca y resalta la fruta. Aplicación antes del embotellado.

Dosis: 1-20 g/hL - Envase: 1 kg

GAMA PERLAGE

Enartis



JEREZ DE LA FRONTERA

Andalucía, Canarias y Extremadura

Pol. Ind. Bertola
Edificio singular | Oficina, pl 2 local 2
11407 Jerez de la Frontera (Cádiz)
Tel 956 141 530 | Fax 956 140 647
info.jerez@enartis.es

ALCÁZAR DE SAN JUAN

Centro y Murcia

Pol. Ind. Los Alces
Avda. de los Vinos 16
13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)
Tel 926 540 020 | Fax 926 541 644
info.alcazar@enartis.es

VILAFRANCA DEL PENEDÈS

Cataluña y Somontano

Pol. Ind. Clot de Moja
C/ Garnatxa 13-15
08734 Olèrdola (Barcelona)
Tel 938 199 100 | Fax 938 199 101
info.vilafranca@enartis.es

AGENTES EXCLUSIVOS ENARTIS

VIDYENOL

Ribera del Duero, Rueda,

Cigales y ToroC/ Duero, Parcela 5-6, Polígono
Ind. La Laguna 47300 Peñafiel (Valladolid)
Tel 983 878 042
comercial@vidyenol.es

VALENCIA

Levante y Baleares

Pol. Ind. 2 Camino del Puig 20
46139 La Pobla de Farnals (Valencia)
Tel 902 157 356 | Fax 961 452 846
info.valencia@enartis.es

RIOJA

Norte y Noroeste

Pol. Ind. Lentiscares
C/ Jardines, parcela 21
26370 Navarrete (La Rioja)
Tel 941 441 220 | Fax 941 440 822
info.rioja@enartis.es

VITICAMPO

Galicia, León y Asturias

Avda. Constitución, 68 24540
Cacabelos (León)
Tel 987546208
enologia@viticampo.es

DISTRIBUIDORES ENARTIS

HERAL

Extremadura

C/ Polígono Industrial 3 Parcela, 12
06200 Almendralejo (Badajoz)
Tel 924 671 333
info@heralenologia.es