PRODUCTOS DE VENDIMIA

2020-2021

enartis

Inspiring innovation.

GAMA DE PRODUCTOS

enartis

Inspiring innovation.

ESTABILIZANTES MICROBIOLÓGICOS

EnartisStab MICRO
Clarificante a base de quitosano para el control microbiológico del vino. Previene y controla el crecimiento de bacterias y levaduras. Particularmente se recomienda para la eliminación de *Brettanomyces* y sus metabolitos como son los aromas de fenoles volátiles.

EnartisStab MICRO M
Complejo clarificante con actividad antimicrobiana que actúa contra las levaduras non-*Saccharomyces* y las bacterias presentes en mosto y vino limitando su desarrollo y favoreciendo su floculación y eliminación. Es una alternativa no alérgeno a las lisozimas.

AGENTES SULFITANTES

AST
Mezcla de metabisulfito de potasio, ácido ascórbico y tanino hidrolizable que maximiza la acción antioxidante y antimicrobiano. Efectivo en la prevención de las oxidaciones atípicas.

EFFERBARRIQUE
Metabisulfito de potasio granulado efervescente diseñado para añadir SO_2 a barricas. Un sobre de Efferbarrique libera 2 gramos de SO_2.

EFFERGRAN DOSE 5
Metabisulfito de potasio granulado efervescente diseñado para añadir SO_2 a barricas y tanques pequeños. Cada sobre de Effergran Dose 5 libera 5 gramos de SO_2.

WINY - METABISULFITO DE POTASIO
Metabisulfito de potasio puro y de alta calidad.

ENZIMAS

EnartisZym COLOR PLUS
Preparación enzimática microgranulada para la extracción y estabilización de la materia colorante. Contiene actividad proteasica, que ayuda a eliminar proteínas presentes en el mosto.

EnartisZym RS(P)
Enzima pectolítica concentrada y purificada. Efectiva a bajo pH y bajas temperaturas (8-10˚C). Hidroliza las pectinas ramificadas, extremadamente difíciles de degradar.

EnartisZym AROM MP
Enzima de maceración, para la producción de vinos de carácter frutal y con alto contenido en aromas primarios. Su uso aumenta la extracción de las sustancias aromáticas contenida en la uva.

TANINOS DE FERMENTACIÓN

EnartisTan BLANC
Tanino gálico granulado. Tiene una intensa actividad antioxidante que ayuda a preservar el aroma y a prevenir el gusto de luz. Además, refuerza el efecto antimicrobiano y antioxidante del anhídrido sulfuroso.

EnartisTan AROM
Tanino con acción antioxidante, efecto desproteinizante y efecto potenciador de los aromas tiólicos.

EnartisTan ROUGE
Mezcla de taninos en gránulos. Aplicado en la maceración de uva tinta, aumenta la protección del color al evitar la oxidación de los antocianos y refuerza la estructura de los vinos sin aportar astringencia.

EnartisTan FERMCOLOR
Taninos enológicos para la maceración y fermentación de vinos tintos destinados a la crianza.

EnartisTan COLOR
Mezcla de taninos enológicos y derivados de levadura que aumenta la protección antioxidante del mosto y favorece la estabilización por condensación de la materia colorante.

EnartisTan SKIN
Tanino extraído de la piel de uva blanca fresca con alto contenido en precursores de aromas tiolicos para potenciar los aromas en el vino.

EnartisTan V
Tanino condensado extraído de las pepitas de uva blanca. Su alto contenido en proantocianidinas de bajo peso molecular, promueve la estabilidad colorante durante la fermentación. Puede ser utilizado también después del prensado.

EnartisTan CITRUS
Mezcla de taninos gálicos y taninos condensados extraídos de madera de acacia y limón. Se aplica en fermentación con levaduras con una buena actividad glicolítica que facilita la liberación de los aromas a frutas blancas y florales.

EnartisTan RED FRUIT
Tanino condensado extraído de madera de frutales de fruta roja. Potencia los aromas de frutos oscuros en conbinacion con levaduras de actividad glicolítica como Enartis Ferm Q5 y Enartis Ferm Red Fruit.

EnartisTan XC
Tanino rico en monocatequinas desarrollado para aumentar la estabilidad del color en vinos tintos jóvenes y rosados. Es extremadamente eficaz en la creación de co-pigmentos con antocianinas libres del mosto. Los complejos colorantes formados de esta manera son más resistentes a la oxidación, más solubles en el mosto/vino y disponibles para reacciones de condensación con los taninos de la uva.

LEVADURAS

EnartisFerm ES181
Saccharomyces cerevisiae x bayanus aconsejado para la producción de vinos blancos provenientes de variedades neutras, tiolicas o terpenicas. Excelente para condiciones reductivas y fermentaciones a bajas temperaturas. Buena producción de aromas fermentativos que integran, sin pasar la tipicidad varietal.

EnartisFerm PERLAGE
Permite elaborar vinos con gran fineza, preservando las cualidades propias de la variedad y la especificidad del viñedo, esto hace que sea la referencia en la elaboración de vinos tranquilos cuyo objetivo es la revelación de finos aromas varietales. Cepa tradicionalmente utilizada en los vinos espumosos elaborados según el Método Tradicional.

EnartisFerm AROMA WHITE
Gracias a la capacidad de esta levadura para producir ésteres y liberar tioles, se puede utilizar con éxito en la fermentación de un amplio rango de variedades, desde neutras hasta muy aromáticas.

EnartisFerm ES FLORAL
Cepa seleccionada por su capacidad para producir intensas notas florales que aumentan la complejidad aromática del vino. Para vino blanco, rosado y tinto.

EnartisFerm Q CITRUS
Levadura para la producción de vinos blancos con aromas frescos a cítricos y flores blancas, aporta suavidad y volumen en boca.

EnartisFerm WS
Seleccionada en Sonoma California, esta levadura es muy versátil, se puede utilizar para la fermentación con alto contenido en alcohol en vinos rojos de guarda o para vinos jóvenes. Respeta el carácter varietal, produce vinos estructurados y con buen balance.

EnartisFerm MB15
Cepa seleccionada en Sonoma California por su habilidad de extracción de compuestos fenólicos para crear vinos de guarda.Produce vinos complejos con expresión varietal e intenso color.

EnartisFerm PRIMITIVO
Cepa recomendada para la fermentación de fruta sobre madura y con alto potencial alcohólico. Transforma los aromas sobre maduros en fruta negra y especias. Produce un vino suave y redondo excelente para variedades italianas con estilo elegante.

EnartisFerm ES488
Saccharomyces cerevisiae para vinos tintos de media - larga crianza y con estilo “nuevo mundo”. Produce vinos de grande estructura y color estable, caracterizados por intensas notas especiadas y frutales.

EnartisFerm RED FRUIT
Saccharomyces cerevisiae para vinos tintos frescos, afrutados y de estilo internacional. Produce vinos muy ricos en aromas de fruta y de violeta y muy suaves. Tolerancia al alcohol hasta de 15% v/v. Rango óptimo de temperatura de fermentación entre 14 y 34°C.

EnartisFerm VINTAGE RED
Saccharomyces cerevisiae para vinos tintos de grande calidad. Gracias a sus requerimientos bajos de nutrientes y el amplio rango de temperatura de fermentación (entre18 y 35°C), permite la producción de vinos de alta calidad en condiciones difíciles, con una tolerancia al alcohol hasta de 16% v/v.

EnartisFerm Q5
Levadura seleccionada para la elaboración de vinos tintos de alto potencial varietal, potentes, redondos, colores relevantes y preparados para su fusión con el roble.

Enartis EZFERM 44
Esta levadura presenta una elevada tolerancia al alcohol, muy bajos requerimientos nutritivos y alta afinidad a la fructosa. Ideal para vinos con fermentaciones paradas.

EnartisFerm U42
Cultivo mixto de una cepa criófila de *Saccharomyces uvarum* y una cepa de *Saccharomyces cerevisiae ex ph. r. bayanus*. En fermentaciones a bajas temperaturas, tiene las condiciones ideales para expresar sus calidades enológicas que incluyen bajo rendimiento de conversión de azúcar en alcohol, alta producción de glicerol, baja producción de acidez volátil y alta producción de alcohol ß-fenílico (aromas de rosas y especias). Preserva la acidez natural produciendo ácido málico e succínico.

NUTRIENTES DE LEVADURA

NUTRIFERM AROM PLUS
Nutriente a base de autolisado de levadura específico para la potenciación de los aromas de fermentación.

NUTRIFERM ENERGY
Nutriente a base de derivados de levadura. Aporta alfa-amino ácidos, vitaminas, elementos en trazas y sales minerales que se encuentran naturalmente en las células de levadura. Añadido al mosto en las horas que siguen inmediatamente el inóculo, reduce la fase de inactividad, previene la formación de ácido sulfhídrico y de ácido ácetico, aumenta la producción de aromas y de polisacáridos.

NUTRIFERM NO STOP
Complejo seleccionado por su alta concentración en ácidos grasos insaturados de cadena larga, esteroles, micronutrientes y vitaminas esenciales, que aumentan la viabilidad fermentativa de las levaduras. Rico en cortezas de levadura con altas propiedades de absorción de toxinas y fitosanitarios.

NUTRIFERM ADVANCE
Compuestos a base de nitrógeno, esteroles y ácidos grasos insaturados. Empleado a 1/3 de la fermentación mejora la tolerancia de la levadura al alcohol y detoxifica el mosto.

FERMENTACIÓN MALOLACTICA

BACTERIA

EnartisML SILVER
Produce un aroma limpio y afrutado y tiene la capacida especial de reducir el carácteristica vegetal presente en algunos vinos. Permite la fermentación maloláctica en vinos con alto contenido de alcohol o con pH bajo y funciona con la misma eficacia en vinos tintos y blancos.

EnartisML UNO
Respeta las características organolépticas de los vinos. Permite un rápido inicio y una fermentación maloláctica completa en vinos blancos y tintos.

NUTRIENTES

NUTRIFERM OSMOBACTI
Activador de la fermentación, preparar las bacterias para sobrevivir en las duras condiciones del vino.

POLISACARIDOS DE LEVADURA

EnartisPro BLANCO
Coadyuvante de fermentación obtenido de una cepa de levadura, rica en manoproteinas libres y aminoácidos tiólicos con elevada actividad antioxidante. Se obtienen vinos con aromas más intensos, mayor frescura, más suaves al paladar y con alta capacidad de añejamiento.

EnartisPro TINTO
Coadyuvante de la fermentación para la estabilización del color y potenciar el volumen en boca, compuesto por una mezcla de cortezas de levadura que liberan una alta concentración de manoproteínas solubles, elagitaninos y taninos de pepitas de uva blanca. Está específicamente diseñado para promover la estabilización mediante condensación de antocianos/taninos durante la maceración de uva tinta.

ALTERNATIVOS DEL ROBLE

INCANTO NC
Complejo soluble extraído de roble. Es una alternativa al uso de chips y duelas durante la fermentación. Permite trabajar los remontajes sin problemas mecánicos y con rápida integración. Reproduce el efecto de un tratamiento con maderas alternativas de roble francés con tostado medio.

INCANTO NC WHITE
Complejo soluble extraído de roble. Es una alternativa al uso de chips y duelas durante la fermentación. Incrementa los aromas frutales, reduce los aromas herbáceos y previene las notas reductivas. Excelente para la fermentación de vinos blancos, rosados y tintos.

INCANTO CREAM
Chips de roble francés con tostado medio bajo. Incrementa el volumen y la estructura en el vino, promueve los aromas y sabores dulces.

INCANTO SPECIAL FRUIT
Chips de roble francés con tostado bajo. Realza los aromas frutales del vino y da volumen y estructura sin aumentar las notas tostadas.

INCANTO TOFFEE
Chips de roble francés de tostado medio alto. Potencia los aromas de torrefacción, almendras tostadas y vainilla.

INCANTO CARAMEL
Chips de roble francés tostado medio alto. Provee aromas de caramelo, capuchino incrementando la dulzura y el volumen en el paladar.

CLARIFICANTES

PLANTIS AF
Compuesto de proteína vegetal sin gluten. Eficaz en el tratamiento y la prevención de la oxidación y para reducir el contenido en hierro del vino.

COMBISTAB AF
Clarificante a base de PVPP, proteína vegetal y sílice. Eficaz en el tratamiento y la prevención de la oxidación y pinking, reduce la sensación amarga y ayuda a producir vinos más frescos.

HYDROCLAR 45
Solución 45% líquida de gelatina de grado alimentario. Esta gelatina altamente hidrolizada tiene un poderoso efecto de reducción de taninos. Por lo tanto, es especialmente apropiada para suavizar vinos tintos de prensa o vinos tintos jóvenes.

NEOCLAR AF
Mezcla de bentonita, gelatina y carbón activado. Puede ser utilizada para tratar vinos blancos, tintos y rosés, así como jugos que padecen de aromas desagradables. La combinación de varios clarificadores orgánicos realza y limpia las características organolépticas del vino, mientras que la bentonita asegura la clarificación y estabilidad proteínica apropiada.

SIL FLOC
Sol de sílice puro y estable en dispersión acuosa. Provee una alta eficacia de clarificación en combinación con un agente clarificante proteico.

PLUXBENTON N
Bentonita de sodio granulada, combina un efecto de clarificación muy eficaz con una excelente propiedad de eliminación de proteínas. Eficaz para la reducción de la riboflavina, la molécula responsable por el defecto de "gusto de luz" en los vinos blancos.

PLUXCOMPACT
Bentonita obtenida mediante un procedimiento especial: su tasa de activación está diseñada para producir una alta eficiencia de eliminación de proteínas. Con generación de volúmenes de lías muy bajas.

STABYL - PVPP
Polivinilpirrolidona pura. Es altamente eficaz para la eliminación de polifenoles oxidados y oxidables.

FENOL FREE
Coadyuvante para la eliminación de los fenoles volátiles.

ENOBLACK
Carbon activado, excelente para la reducción de color.

CLARIL AF
Mezcla de bentonita, PVPP, proteína de guisantes y sílice. Claril AF se recomienda para la eliminación de los compuestos fenólicos responsables de la oxidación y el amargor. La presencia de bentonita en la formulación aumenta la estabilidad proteica y garantiza una buena clarificación. Puede utilizarse como alternativa sin alérgenos al caseinato de potasio.

PROTOMIX AF
Clarificante complejo de bentonita, PVPP, proteína de guisantes y celulosa. Protomix AF está diseñado para clarificar los mostos y al mismo tiempo eliminar las sustancias polifenólicas oxidantes y oxidables junto con las proteínas responsables de la inestabilidad del vino. También se puede usar durante la fermentación alcohólica para detoxificar el mosto y mejorar la actividad metabólica de la levadura.

QUÍMICOS

ACIDO TARTÁRICO
DAP (FOSFATO DIBASICO DE AMONIO)
ÁCIDO CÍTRICO
L - ÁCIDO MÁLICO (NATURAL)
D, L - ÁCIDO MÁLICO

enartis

Inspiring innovation.

www.enartis.com

DISTRIBUTED BY

MUVA

Tel: (646) 1485466 / (646) 2638364
muva.imports@gmail.com