



PRODUCTOS DE VENDIMIA



enartis

Inspiring innovation.

GAMA DE PRODUCTOS

enartis

Inspiring innovation.

ESTABILIZANTES MICROBIOLÓGICOS

STAB 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.

STAB 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 SO₂ a barricas. Un sobre de Efferbarrique libera 2 gramos de SO₂.

EFFERGRAN DOSE 5

Metabisulfito de potasio granulado efervescente diseñado para añadir SO₂ a barricas y tanques pequeños. Cada sobre de Effergran Dose 5 libera 5 gramos de SO₂.

WINY - METABISULFITO DE POTASIO

Metabisulfito de potasio puro y de alta calidad.

ENZIMAS

ENARTIS ZYM 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.

ENARTIS ZYM 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.

ENARTIS ZYM 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

ENARTIS TAN 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.

ENARTIS TAN AROM

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

ENARTIS TAN 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.

ENARTIS TAN FERMCOLOR

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

ENARTIS TAN 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.

ENARTIS TAN SKIN

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

ENARTIS TAN 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.

ENARTIS TAN 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.

ENARTIS TAN RED FRUIT

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



LEVADURAS

ENARTIS FERM ES 181

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

ENARTIS FERM 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.

ENARTIS FERM 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.

ENARTIS FERM 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.

ENARTIS FERM Q CITRUS

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

ENARTIS FERM 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.

ENARTIS FERM 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.

ENARTIS FERM 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.

ENARTIS FERM ES 488

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.

ENARTIS FERM 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.

ENARTIS FERM 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 (entre 18 y 35°C), permite la producción de vinos de alta calidad en condiciones difíciles, con una tolerancia al alcohol hasta de 16% v/v.

ENARTIS FERM 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 EZ FERM 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.



FERMENTACIÓN MALOLACTICA

BACTERIA

ENARTIS ML SILVER

Produce un aroma limpio y afrutado y tiene la capacidad especial de reducir el carácter 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.

ENARTIS ML UNO

Respeto 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, prepara las bacterias para sobrevivir en las duras condiciones del vino.



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 aminoácidos, 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 acético, aumenta la producción de aromas y de polisacáridos.

NUTRIFERM NO STOP

Complejo seleccionado por su alta concentración en ácidos grasos insaturados de cadena larga, esteroides, 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, esteroides y ácidos grasos insaturados. Empleado a 1/3 de la fermentación mejora la tolerancia de la levadura al alcohol y detoxifica el mosto.



POLISACARIDOS DE LEVADURA

ENARTIS PRO BLANCO

Coadyuvante de fermentación obtenido de una cepa de levadura, rica en manoproteínas 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.

ENARTIS PRO 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 N.C.

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 N.C. 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.

QUÍMICOS

ACIDO TARTÁRICO

DAP (FOSFATO DIBASICO DE AMONIO)

enartis

Inspiring innovation.

DISTRIBUTED BY



Larson
División Vinícola

Larson - División Vinícola

Eduardo Murillo Montaña | p. +52 1 (646) 175 8875