

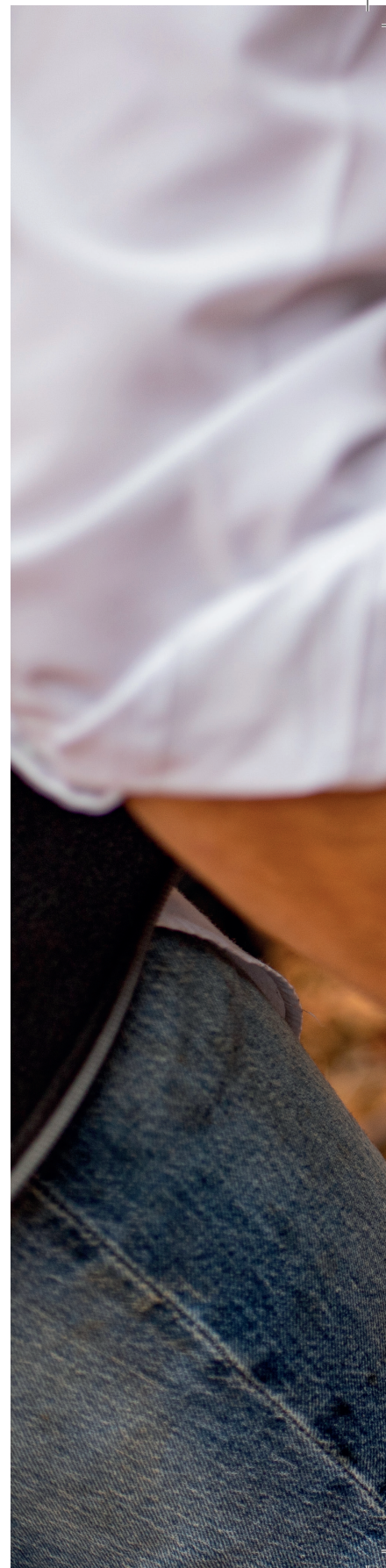
**wiberica** biotec

Del campo a la bodega



CATÁLOGO DE  
**ENOLOGÍA**

[www.wiberica.com](http://www.wiberica.com)



Del campo a la bodega  
[www.wiberica.com](http://www.wiberica.com)





## ÍNDICE CATÁLOGO

- 04** Antioxidantes
- 06** Flotación y desfangado
- 08** Enzimas
- 10** Nutrientes
- 14** Taninos
- 16** Polisacáridos / Manoproteínas
- 18** Clarificantes
- 22** Robles
- 23** Conservantes
- 24** Correctores de acidez
- 26** Bacterias
- 27** Novedades



# PROTECCIÓN

## 0% SULFUROSOS

VINOS BLANCOS

### ANTIOX PROBLANC

#### TANINO GÁLICO + TANINO ELÁGICO + TANINO DE CASTAÑO Y G+

- Alto poder antioxidante, previene la formación de moléculas oxidadas y forma nuevas moléculas aromáticas.

### ANTIOX BLANC

#### TANINO GÁLICO DE TARA

- Antioxidante y potenciador de aromas varietales. Gran poder antioxidante.

VINOS TINTOS

### 1.0 / 1.0 LÍQUIDO

#### ANTIOXIDANTE KAMIKAZE PARA TINTOS

- Favorece la estabilidad de color y protege los polifenoles más fácilmente oxidables.

### ANTIBOTRYTIS

#### QUITOSANO + PVPP + TANINO + ASCÓRBICO + BENTONITA + G+

- Para vendimias complicadas. Bloquea el efecto de la lacasa. Alto poder antioxidante y secante.

### ANTIOX BLANC CUVEÉ

#### TANINO ELÁGICO DE CASTAÑO LÍQUIDO

- Protector frente a la oxidación .
- Precipitación de proteínas protegiendo los taninos de alta calidad.

	COMPOSICIÓN	APLICACIÓN	EFEECTO	DOSIS
<b>ANTIOX PROBLANC</b> 	· G+ · Tanino de castaño · Tanino gálico y elágico	· Mosto · Uva	· Potencia aromas varietales. · Antioxidante	5-20 g/hl
<b>ANTIOX BLANC</b>	· Tanino gálico de Tara	· Mosto · Uva	· Antioxidante	5-20 g/hl
<b>1,0 / 1.0 LÍQUIDO</b> 	· Tanino de castaño y quebracho	· Mosto · Uva	· Mejora la estructura y estabilidad del color.	· 10-40 g/hl · 25-100 ml/hl
<b>ANTIBOTRYTIS</b>	· Quitosano, PVPP, Tanino, G+, Ascórbico y Bentonita	· Mosto · Uva	· Anti-lacasa · Antioxidante · Secante	30-100 g/hl
<b>ANTIO BLANC CUVEÉ</b>	· Tanino gálico castaño líquido	· Mosto · Uva	· Antioxidante	10-200 ml/hl



## CLÁSICOS

### ANTIOX BLANC CLASSIC

#### TANINO GALICO, METABISULFITO, ASCÓRBICO

- En uva blanca durante la recolección o en la tolva.
- Protege el fruto frente a oxidaciones.
- Con deficit sanitario protege a la uva frente a la acción de la lacasa y oxidasas.

### NUTRI PLUS 640

#### SULFITO AMÓNICO: SO<sub>2</sub> + NITRÓGENO

- Preparado a base de Anhídrido sulfuroso y nitrógeno.
- Tiene poder antioxidante, antioxidásico y antimicrobiano.

### VIN PLUS 150/180

#### BISULFITO POTÁSICO

- Preparado a base de Anhídrido sulfuroso.
- Tiene poder antioxidante, antioxidásico y antimicrobiano.

### METABISULFITO

#### ANTIOXIDANTE Y ANTIMICROBIANO

- Compuesto que permite obtener vinos menos oxidados, dotados de un mejor color y aroma, y una menor acidez volátil. Efecto antioxidante, antioxidásico y antimicrobiano.

	COMPOSICIÓN	APLICACIÓN	EFECTO	DOSIS	ALÉRG.
<b>ANTIOX BLANC CLASSIC</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metab. potásico</li> <li>• Ácido ascórbico</li> <li>• Tanino gálico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mosto</li> <li>• Vino</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Antioxidante</li> <li>• Antioxidásico</li> <li>• Antimicrobiano</li> </ul>	6 - 12 g/hl	<b>SO<sub>2</sub></b>
<b>NUTRIPLUS 640</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sulfito amónico en solución acuosa al 70%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mosto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Antioxidante</li> <li>• Antioxidásico</li> <li>• Antimicrobiano</li> </ul>	5 - 13 ml/hl	<b>SO<sub>2</sub></b>
<b>VINIPLUS 150/180</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sulfito amónico en solución acuosa.</li> <li>• Bisulfito potásico en solución acuosa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mosto</li> <li>• Uva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Antioxidante</li> <li>• Antioxidásico</li> <li>• Antimicrobiano</li> </ul>	5 - 13 ml/hl 17 - 53 ml/hl	<b>SO<sub>2</sub></b>
<b>METABISULFITO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metabisulfito potásico (E-224)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mosto</li> <li>• Uva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Antioxidante</li> <li>• Antioxidásico</li> <li>• Antimicrobiano</li> </ul>	6 - 16 g/hl	<b>SO<sub>2</sub></b>

## SOLUCIONES PARA FLOTACIÓN Y DESFANGADO

## ENZIMAS



### PRESS (Hemicelulasa)

#### MEJORA EL PRENSADO

- Incrementa la fracción del mosto yema.
- Posibilita la maceración de la uva blanca durante el prensado, permitiendo una mayor extracción del contenido pelicular, y por tanto mayor extracción de precursores aromáticos.

### MACC PRO (B-Glucosidasa)

#### VARIETALES, MACERACIÓN PELICULAR

- Criomaceraciones y elaboraciones con maceración pelicular de uva blanca por su gran poder de extracción del contenido pelicular y sus precursores aromáticos.

### CLARR

#### DESFANGADO ESTÁTICO

- Consigue una rápida disminución de la viscosidad del mosto permitiendo rendimientos superiores.
- Fomenta la compactación de las heces y los rendimientos de desfangado o clarificación.

### FLOTT

#### FLOTACIÓN

- Garantiza la despectinización y la perfecta separación del mosto.

### 4X4

#### MIX DE ENZIMAS CON ACTIVIDAD MUY CONCENTRADA

- Es un preparado líquido concentrado de pectin-liaza (PL) que, en bajas dosis, facilita la clarificación de mostos, mejorando su rendimiento y proporcionando líquidos más claros. Además, potencia la intensidad y estabilidad de los aromas.

### PROTEOSTOP

#### VARIETADES MUY PROTEÍCAS

- Enzima para la despectinización natural. Favorece la desproteínización de variedades como moscatel o verdejo. Ayuda a fijar color en vinos tintos.

	VINO	COMPOSICIÓN	EFFECTO	APLICACIÓN	DOSIS	T° TRABAJO
<b>PRESS</b>	• Blancos • Rosados	• Pectinliasa • Poligalacturonasa • Pectinesterasa • Hemicelulasa	• Aumenta el rendimiento	• En tolva • Autovaciante • Prensa	2 - 3 g/hl	>12° C
<b>MACC PRO</b>	• Blancos • Rosados	• Pectinliasa • Poligalacturonasa • Pectinesterasa • B-Glucosidasa	• Liberación de aromas	• Criomaceración • Maceración pelicular • Desfangado	2 - 3 g/ 100 kg	5 - 40° C
<b>CLARR</b>	• Blancos • Rosados	• Pectinliasa • Poligalacturonasa • Pectinesterasa	• Facilita el desfangado	• Maceración pelicular • Desfangado • Depósito	2 - 3 g/ 100 kg	5 - 40° C
<b>FLOTT</b>	• Blancos • Rosados	• Pectinliasa • Poligalacturonasa • Pectinesterasa	• Facilita la flotación dinámica	• Depósito • Flotación	2 - 3 ml/hl	<15° C
<b>4X4</b>	• Blancos • Rosados	• Pectinliasa	• Clarificación • Pureza aromática	• Maceración pelicular • Desfangado	> 0.4 ml /hl	<35° C
<b>PRO-TEOSTOP</b>	• Blancos • Tintos	• Proteasa ácida de origen fúngico de <i>Aspergillus niger</i>	• Facilita el desfangado y la clarificación	• Desfangado • Clarificación	5 mL/hL	70-75 °C



## CLARIFICANTES

## PROTEÍNAS



### GEL FLOTT

#### GELATINA DE FLOTACIÓN LÍQUIDA

- Gelatina diseñada para la clarificación de mostos mediante sistemas de flotación de fangos.
- Por su bajo grado de hidrólisis no produce sobreencolado y su presentación líquida facilita la aplicación.

### GEL A/C (200 Bloom)

#### GELATINA SÓLIDA EN AGUA CALIENTE

- Gelatina diseñada para la clarificación de mostos difíciles.
- Adecuada para la clarificación de vinos tintos estructurados con alta carga polifenólica, respetando la expresión aromática y la estructura tánica del vino.

### GREEN G / GREEN G.P.

#### PROTEÍNA DE GUISANTE / PROTEÍNA DE GUISANTE + PATATA

- Clarificante vegetal obtenido de guisante cuyas propiedades mejoran la limpidez de los vinos en flotación y desfangados. También, liman la astringencia tánica respeta color, estructura y expresión aromática.

### SOL DE SÍLICE

#### SOL DE SÍLICE

- Su utilización permite mejorar la compactación de las láas de clarificación acelerando la sedimentación. En el proceso de flotación permite formar flóculos compactos rápidamente.

### BENTOPOLV / BENTO G

#### BENTONITA EN POLVO Y GRANULAR

- Bentonita de alta capacidad desproteinizante para clarificaciones de variedades muy proteicas.
- Su formato granulado además de facilitar la dispersión y rehidratación, garantiza la ausencia de polvo.
- Para su formato en polvo es aconsejable reforzar la capacidad de adsorción de proteínas con el sol de sílice, tanino enológico o gelatina.

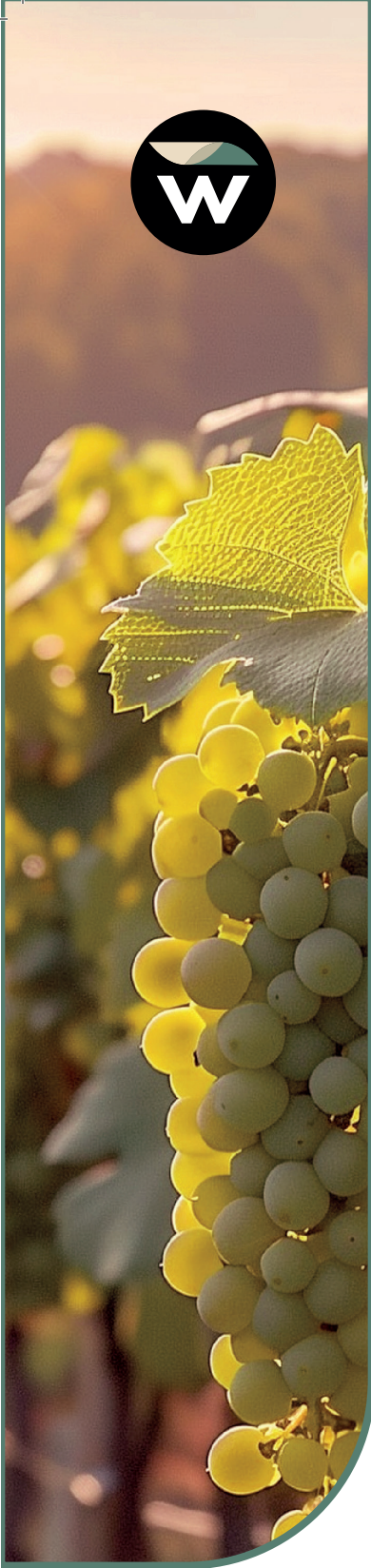
### KILLER GREEN G

#### QUITOSANO + PROTEÍNA DE GUISANTE

- Coadyuvante de clarificación para limpieza y estabilización de mostos y vinos.



	VINO	COMPOSICIÓN	APLICACIÓN	EFECTO	DOSIS	ALÉRG.
<b>GEL FLOTT</b>	• Blancos • Rosados • Tintos	• Proteína de origen porcino en solución acuosa poco hidrolizada	• Desfangado • Flotación	• Clarificante coloidal	40 - 100 ml/hl	<b>SO<sub>2</sub></b>
<b>GEL A/C</b>	• Blancos • Rosados • Tintos	• Proteína de origen porcino poco hidrolizada	• Flotación • Clarificación	• Clarificante coloidal • Estructura polifenólica	5 - 10 g/hl	-
<b>GREEN G GREEN G. P.</b>	• Blancos • Rosados • Tintos	• Proteína vegetal pura procedente de guisante (Pisum sativum)	• Desfangado / flotación • Ferment. alcohólica	• Mejora la limpidez y lima la astringencia tánica sin modificación del equilibrio polifenólico	5 - 20 g/hl	-
<b>SOL DE SÍLICE</b>	• Blancos • Rosados	• Partículas de sílice en solución acuosa	• Flotación / desfangado • Clarificación	• Coadyuvante de clarificación y flotación	30-100 ml/hl	-
<b>BENTOPOLV BENTO G</b>	• Blancos • Rosados • Tintos	• Bentonita activada en sodio en polvo o granulada	• Clarificante • Desproteinizante	• Ferment. alcohólica • Clarificación	10 - 80 g/hl	-
<b>KILLER GREEN G</b>	• Blancos • Rosados • Tintos	• Quitosano procedente de aspergillus niger y proteína vegetal (pisum sativum)	• Clarificante • Estabilizante	• Clarificación	5 - 25 g/hl	-



# ENZIMAS

## VINOS BLANCOS

### PRESS (Hemicelulasa)

#### MEJORA EL PRENSADO

- Incrementa la fracción del mosto yema y del mosto prensa.
- Posibilita la maceración de la uva blanca durante el prensado, permitiendo una mayor extracción del contenido pelicular, y por tanto mayor extracción de precursores aromáticos.

### MACC PRO (B-Glucosidasa)

#### VARIETALES, MACERACIÓN PELICULAR

- Criomaceraciones y elaboraciones con maceración pelicular de uva blanca por su gran poder de extracción del contenido pelicular y sus precursores aromáticos.

### CLARR

#### DEFANGADO ESTÁTICO

- Consigue una rápida disminución de la viscosidad del mosto permitiendo rendimientos superiores.

### 4X4

#### MIX DE ENZIMAS CON ACTIV. CONCENTRADA

- Clarificación rápida a bajas temperaturas. Aromas limpios y estables.

### FLOTT

#### FLOTACIÓN

- Garantiza la despectinización y la perfecta separación del mosto, mediante la formación en el flotador de una espuma compacta y densa.

## VINOS TINTOS

### COLL (Hemicelulasa)

#### EXTRACCIÓN DE COLOR Y MÁS RENDIMIENTO

- Enzima indicada para la maceración de uva de variedades tintas, aumentando la extracción del material polifenólico y aromático de las uvas.
- Permite realizar maceraciones más cortas, una rápida autoclarificación y mejor filtración.

### RED FRUIT (B-Glucosidasa)

#### EXPRESIÓN VARIETAL Y EXTRACCIÓN DE TANINOS FINOS

- Mejora la expresión varietal y aromática de las uvas.
- Favorece la extracción de taninos finos y elegantes de la uva.

### TERMO COLOR

#### TERMOVINIFICACIÓN






- Concentrado de enzima pectolítica y hemicelulásica capaz de soportar altas temperaturas.
- Está especialmente indicado para la maceración de uva de variedades tintas, aumentando la extracción de color y está indicado para la termovinificación en vinos tintos.

### PROTEOSTOP

#### ENZIMA PARA DESPROTEINIZACIÓN NATURAL

- Favorece la desproteínización de variedades como moscatel y en vinos tintos ayuda a fijar color reduciendo el uso de clarificantes.



	VINO	COMPOSICIÓN	EFEECTO	APLICACIÓN	DOSIS	T° DE TRABAJO
<b>PRESS</b> 	• Blancos • Rosados	• Pectinlasi • Poligalacturonasa • Pectinesterasa • Hemicelulasa y celulasa	• Aumenta el rendimiento	• Tolva. • Prensa • Autovaciante	2 - 3 g/hl	>12° C
<b>MACC PRO</b> 	• Blancos • Rosados	• Pectinlasi • Poligalacturonasa • Pectinesterasa • B-Glucosidasa	• Liberación de aromas	• Criomaceración • Maceración pelicular • Desfangado	2 - 3 g/100 kg	5 - 40° C
<b>CLARR</b>	• Blancos • Rosados	• Pectinlasi • Poligalacturonasa • Pectinesterasa	• Facilita el desfangado y la clarificación	• Maceración pelicular • Desfangado	2 - 3 g/100 kg	5 - 40° C
<b>FLOTT</b> 	• Blancos • Rosados	• Pectinlasi • Poligalacturonasa • Pectinesterasa	• Facilita la flotación y el desfangado dinámico	• Flotación	2 - 3 ml/Hl	<40° C
<b>COLL</b> 	• Tintos	• Pectinlasi • Poligalacturonasa • Pectinesterasa • Hemicelulasa y celulasa	• Extracción de color • Mayor rendimiento	• Maceración	2 - 4 g/100 kg	<40° C
<b>RED FRUIT</b>	• Tintos	• Pectinlasi • Poligalacturonasa • Pectinesterasa • Hemicelulasa y celulasa • B-Glucosidasa	• Pureza aromática • Extracción del color • Mayor rendimiento	• Maceración	2 - 4 g/100 kg	<40° C
<b>TERMO COLOR</b> 	• Tintos	• Pectinlasi • Hemicelulásica y celulásica	• Termovinificación	• Maceración	1-3 g/hl.	<58° C
<b>4X4</b>	• Blancos • Tintos	• Pectinlasi	• Clarificación • Pureza aromática	• Maceración pelicular • Desfangado	> 0.4 ml /hl	
<b>PRO-TEOSTOP</b>	• Blancos • Tintos	• Proteasa ácida de origen fúngico de <i>Aspergillus niger</i>	• Facilita el desfangado y la clarificación		5 mL/hL	70-75 °C



## NUTRIENTES

### INORGÁNICOS

#### 1.0

##### SALES DE AMONIO + TIAMINA

- Corrige NFA y mejora la cinética fermentativa.

#### DAP

##### FOSFATO DIAMÓNICO

- Nutriente seguro y activador de fermentación.

#### TUO

##### SALES DE AMONIO + TIAMINA + CELULOSA

- Compensa las carencias de nitrógeno del mosto.
- Mejora significativamente las condiciones del medio mejorando la viabilidad de las poblaciones de levaduras.

### PARADAS DE FERMENTACIÓN

#### OFF/ON 1.0

##### CORTEZA DE LEVADURA

- Elimina ácidos grasos de cadena corta y mejora organolépticamente.

#### OFF/ON 2.0

##### CORTEZA DE LEVADURA+ CELULOSA

- Detoxicante del medio, eliminación de ácidos grasos de cadena corta y restos de pesticidas.

#### FERM 2.0

##### FERMENTACIÓN SEGURA:

##### 60% INORGÁNICO + 40% ORGÁNICO

- Complemento en nitrógeno orgánico e inorgánico, favorece la multiplicación de las levaduras y su actividad durante la fermentación.
- Las paredes celulares de las levaduras inactivas enriquecen el contenido en aminoácidos y la tiamina incrementa la viabilidad en las fases iniciales de fermentación.

#### FERM 4X4

##### 50% ORGÁNICO / 50% INORGÁNICO

- Incrementa el nitrógeno fácilmente asimilable, favorece la multiplicación de las levaduras y su actividad durante la fermentación.
- Previene los problemas de reducción, disminuye la producción de acidez volátil y mejora el contenido de ésteres aromáticos.
- Las paredes celulares de las levaduras autolisadas enriquecen el contenido en aminoácidos, esteroides y ácidos grasos de cadena larga, mejora la fracción aromática.

#### OFF/ON 3.0

##### CORTEZA DE LEVADURA+ CELULOSA + FOSFATO

- Herramienta indispensable para relanzar una fermentación ralentizada.

#### OFF/ON PRO

##### CORTEZA + CELULOSA + FOSFATO + LISOZIMA

- Finales de fermentación seguros. Indispensable en fermentaciones ralentizadas o paradas.
- Evita subidas de acidez volátil y picados lácticos.



## ORGÁNICOS

### NATURE

#### IGUAL QUE LA UVA, 60% ORG - 40% INORG

- Incrementa el nitrógeno fácilmente asimilable, favorece la multiplicación de las levaduras y su actividad durante la fermentación.
- Las paredes celulares de las levaduras autolisadas enriquecen el contenido en aminoácidos y vitaminas, esteroides y ácidos grasos de cadena larga, mejora la fracción aromática.

### CEL

#### PARA GRANDES VOLUMENES.

#### 30% CEL - 70% F

- Compensa las carencias de nitrógeno del mosto y la celulosa sirve de sustento para las levaduras.
- Mejora significativamente las condiciones del medio mejorando la viabilidad de las poblaciones de levaduras.

### FERM 3.0

#### 100% ORGÁNICO

- Mix de levaduras inactivas y autolisadas que incrementan la viabilidad durante la fermentación alcohólica. Los polisacáridos eliminan elementos tóxicos, propiciando la dinámica de la fermentación alcohólica y los esteroides y cadenas de ácidos grasos insaturados ayudan a la regulación de la permeabilidad de membrana.
- Además, los polisacáridos mejoran la estabilidad de color y reducen la astringencia y amargor.

### ORGANIC

#### AMINOÁCIDOS, AC. GRASOS Y VITAMINAS

- 100% levadura autolisada, asegura la máxima solubilización e inmediata disponibilidad de los derivados de la membrana y citoplasma celular.
- Constituye una importante fuente de nitrógeno por su gran aporte en aminoácidos, incrementando los aromas fermentativos y disminuyendo los problemas de reducción. La cesión de las paredes celulares segregadas de la autólisis de las levaduras incrementan el contenido en Polisacáridos, excelente absorbente de sustancias tóxicas.

### G+

#### LEVADURA AUTOLISADA, RICA G+

- Fuente de nitrógeno orgánico rico en G+. Incrementa los aromas fermentativos y disminuye las reducciones.
- Ayuda al crecimiento celular, además de proteger al vino frente a oxidaciones tempranas, prolongando su frescura. Potencia el carácter varietal en variedades ricas en tioles volátiles como Sauvignon Blanc y Verdejo.

## FORTALECE TUS LEVADURAS

### FORMEN

#### ESTEROLES, 100% LEVADURA AUTOLISADA

- Incorporación de esteroides en la levadura mejorando su pared celular y su tolerancia al alcohol. Aumenta su supervivencia.

### FORMEN COLD

#### RICO EN ESTEROLES

- Optimiza la asimilación de precursores aromáticos.
- Mejora el tiempo de rehidratación de la levadura y mejora la viabilidad y vitalidad de las levaduras.



# NUTRIENTES

## INORGÁNICOS

	VINO	COMPOSICIÓN	APLICACIÓN	DOSIS
<b>1.0</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blancos</li> <li>• Rosados</li> <li>• Tintos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sales de amonio</li> <li>• Tiamina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corrige NFA</li> </ul>	20 g/ hl
<b>DAP</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blancos</li> <li>• Rosados</li> <li>• Tintos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fosfato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Activador de fermentación</li> </ul>	20 g/ hl
<b>TUO</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blancos</li> <li>• Rosados</li> <li>• Tintos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fosfato de amonio</li> <li>• Celulosa</li> <li>• Tiamina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Activador de fermentación</li> </ul>	10 - 30 g/hl

## COMPLEJOS

	VINO	COMPOSICIÓN
<b>2.0</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blancos</li> <li>• Rosados</li> <li>• Tintos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Levadura inactiva</li> <li>• Fosfato de amonio</li> <li>• Tiamina</li> </ul>
<b>4X4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blancos</li> <li>• Rosados</li> <li>• Tintos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Levadura autolisada</li> <li>• Fosfato de amonio</li> <li>• Tiamina</li> </ul>
<b>NATURE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blancos</li> <li>• Rosados</li> <li>• Tintos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Levadura autolisada</li> <li>• Fosfato de amonio</li> <li>• Tiamina</li> </ul>
<b>CEL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blancos</li> <li>• Rosados</li> <li>• Tintos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fosfato de amonio</li> <li>• Celulosa</li> <li>• Tiamina</li> </ul>

## PARADAS DE FERMENTACIÓN

	VINO	COMPOSICIÓN	APLICACIÓN	DOSIS
<b>1.0</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blancos</li> <li>• Rosados</li> <li>• Tintos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corteza de levadura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Absorbe principales inhibidores de fermentación.</li> </ul>	10 - 30 g/hl
<b>2.0</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blancos</li> <li>• Rosados</li> <li>• Tintos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corteza de levadura</li> <li>• Celulosa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Detoxifica el medio y elimina pesticidas y ácidos grasos.</li> </ul>	10 - 30 g/hl
<b>3.0</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blancos</li> <li>• Rosados</li> <li>• Tintos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corteza de levadura</li> <li>• Celulosa</li> <li>• Fosfato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evita paradas de fermentación.</li> </ul>	10 - 30 g/hl
<b>PRO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blancos</li> <li>• Rosados</li> <li>• Tintos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corteza de levadura</li> <li>• Celulosa</li> <li>• Fosfato</li> <li>• Lisozima</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vendimias con déficit sanitario.</li> <li>• Evita subidas de acidez volátil y picado láctico.</li> </ul>	10 - 30 g/hl



## ORGÁNICOS

	APLICACIÓN	DOSIS
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En todos los puntos de la fermentación.</li> <li>• Evita paradas de fermentación.</li> <li>• Vendimias con déficit sanitario</li> </ul>	10 - 40 g/hl
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al inicio y a mitad de la fermentación.</li> <li>• Activador todo terreno que favorece los aromas.</li> </ul>	10 - 40 g/hl
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Activador natural de fermentación, para aplicar al inicio y a mitad de la fermentación.</li> <li>• Favorece la creación de aromas.</li> </ul>	10 - 40 g/hl
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evita paradas de fermentación.</li> <li>• Activador de fermentación.</li> </ul>	10 - 30 g/hl

	VINO	COMP.	APLICACIÓN	DOSIS
<b>3.0</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blancos</li> <li>• Rosados</li> <li>• Tintos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Levadura autolisada e inactivada</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adsorbe principales inhibidores de la fermentación</li> </ul>	10-40 g/hl
<b>G+</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blancos</li> <li>• Rosados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Levadura autolisada</li> <li>• G+</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Previene la oxidación</li> <li>• Protector del color y aroma varietal</li> </ul>	10-40 g/hl
<b>ORGANIC</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blancos</li> <li>• Rosados</li> <li>• Tintos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Levadura autolisada rica en aminoácidos y vitaminas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Propulsor de aromas.</li> <li>• Protector de color.</li> </ul>	10-40 g/hl

## FORTALECE TUS LEVADURAS

	VINO	COMPOSICIÓN	APLICACIÓN	DOSIS
<b>FORMEN</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blancos</li> <li>• Rosados</li> <li>• Tintos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Levadura autolisada rica en esteroides</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pie de cuba</li> </ul>	20 g/hl
<b>FORMEN COLD</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blancos</li> <li>• Rosados</li> <li>• Tintos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Levadura autolisada rica en esteroides</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pie de cuba (17-23 °C)</li> </ul>	20 g/hl



# TANINOS

## VINOS TINTOS

### 1.0 / 1.0 LÍQUIDO

#### ANTIOXIDANTE KAMIKAZE PARA TINTOS

- Favorece la estabilidad de color y protege los polifenoles más fácilmente oxidables.

### 2.0

#### TANINO DE UVA + TANINO DE QUEBRACHO: MEJORA LA COPIGMENTACIÓN

- Incrementa la cantidad de tanino condensado procedente de uva.
- En vinificaciones de maceraciones cortas compensa el déficit de extracción pelicular.

### 3.0

#### TANINO DE UVA + COLOR + ESTRUCTURA

- Aplicar en el descube, indicado entre alcohólica y maloláctica.
- Incrementa la cantidad de tanino condensado procedente de uva.

### UVA

#### TANINO PURO DE UVA

- Aumenta la calidad sensorial del vino terminado. Aporta estructura y volumen en boca.
- Aporta longevidad a los vinos tintos de crianza. Protege los polifenoles más fácilmente oxidables y los aromas.

## VINOS BLANCOS

### ANTIOX BLANC

#### TANINO GÁLICO DE TARA

- Tiene gran poder antioxidante por su capacidad de inhibir las actividades enzimáticas de la laccasa y tirosidasa.
- Coadyuvante de la clarificación de vinos blancos por su gran reactividad con la fracción proteica.

### ANTIOX PRO BLANC

#### TANINO GÁLICO + TANINO ELÁGICO + TANINO DE CASTAÑO Y G+

- Alto poder antioxidante. Previene la formación de moléculas oxidadas y forma nuevas moléculas aromáticas.

### ANTIOX BLANC CLASSIC

#### TANINO GALICO + METABISULFITO + ASCÓRBICO

- Aplicar en uva blanca durante la recolección o en la tolva.
- Protege la uva frente a oxidaciones.

### ANTIBOTRYTIS

#### QUITOSANO + PVPP + TANINO + ASCÓRBICO + BENTONITA + G+

- Para vendimias complicadas. Bloquea el efecto de la lacasa.
- Alto poder antioxidante y secante.



VINOS TINTOS

VINOS BLANCOS

	VINO	COMPOSICIÓN	EFFECTO	APLICACIÓN	DOSIS	PRESENT.
	<b>1.0</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rosados</li> <li>• Tintos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Taninos condensado y elágicos.</li> <li>• Quebracho y castaño</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Efecto kamikaze</li> <li>• Estabilidad de color</li> <li>• Antioxidante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En uvas</li> <li>• En mosto</li> <li>• FOH</li> </ul>	10 - 40 g/hl Polvo
	<b>1.0 LIQUIDO</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rosados</li> <li>• Tintos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Taninos condensados y elágicos.</li> <li>• Quebracho y castaño.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Efecto kamikaze</li> <li>• Estabilidad de color</li> <li>• Antioxidante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En uvas</li> <li>• En mosto</li> <li>• FOH</li> </ul>	25 - 100 ml/hl Líquido
	<b>2.0</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tintos</li> <li>• Crianzas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Condensado de Quebracho (Schinopsis spp) y pepita de uva (Vitis vinifera)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estabilidad de color.</li> <li>• Aporta cuerpo y estructura</li> <li>• Mejora la evolución</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• FOH• Descubre</li> </ul>	10 - 40 g/hl Polvo
	<b>3.0</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tintos</li> <li>• Crianzas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Condensado de Quebracho (Schinopsis spp) y pepita de uva (Vitis vinifera)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Volumen en boca</li> <li>• Estructura</li> <li>• Estabilidad del color</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entre alcohólica y maloláctica</li> </ul>	10 - 40 g/hl Polvo
	<b>UVA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rosados</li> <li>• Tintos</li> <li>• Crianzas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tanino condensado de pepita de uva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estabilidad de color</li> <li>• Antioxidante</li> <li>• Corrige la madurez fenólica</li> <li>• Cuerpo y estructura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• FOH• Descubre</li> <li>• Vino terminado</li> </ul>	10 - 40 g/hl Polvo
	<b>ANTIOX BLANC</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blancos</li> <li>• Rosados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tanino hidrolizable gálico de Tara</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potencia aromas varietales</li> <li>• Antioxidante</li> <li>• Estabilidad proteica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En uvas</li> <li>• En mosto</li> <li>• FOH</li> </ul>	5 - 20 g/hl Polvo
	<b>ANTIOX PROBLANC</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blancos</li> <li>• Rosados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• G+</li> <li>• Tanino de castaño</li> <li>• Tanino gálico y elágico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Potencia aromas varietales</li> <li>• Antioxidante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mosto</li> <li>• Uva</li> </ul>	5 - 20 g/hl Polvo
	<b>ANTIOX BLANC CLASSIC</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blancos</li> <li>• Rosados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metab. potásico</li> <li>• Ácido ascórbico</li> <li>• Tanino gálico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Antioxidante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mosto</li> <li>• Uva</li> </ul>	6 - 12 g/hl Polvo
	<b>ANTIBOTRYTIS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rosados</li> <li>• Tintos</li> <li>• Crianzas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quitosano</li> <li>• PVPP</li> <li>• T. gálico y elágico</li> <li>• Bentonita</li> <li>• G+</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anti-lacasa</li> <li>• Antioxidante</li> <li>• Secante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mosto</li> <li>• Uva</li> </ul>	30 - 100 g/hl Polvo



## POLISACÁRIDOS

### BLANC

#### ANTIOXIDANTE NATURAL. G+ Y TANINOS

- Protege los aromas y frescura de vinos blancos. Reforzando las propiedades estabilizantes y antioxidantes protegiendo el envejecimiento prematuro de los vinos blancos.
- Tanino de Roble, Tara y Gaya.

### FRESHA

#### VOLUMEN Y ESTRUCTURA. G+, TANINO Y FRUTA ROJA

- Protege los aromas y frescura de vinos blancos y rosados. Reforzando las propiedades estabilizantes y antioxidantes. Protege el envejecimiento prematuro de los vinos blancos.
- Tanino de roble y de fruta roja.

### TOSTINTO FUEGO

#### COMPLEJIDAD Y VOLUMEN. TANINOS TOSTADOS PLUS Y G+

- Elaboración de vinos tintos con aumento de la estabilidad de materia colorante y mayor suavidad tánica.
- Contribuye a las características sensoriales del vino, disminuyendo la astringencia e incrementando las sensaciones de volumen en boca.

### PRO

#### ESTABILIDAD Y VOLUMEN. LEVADURA AUTOLISADA

- Incrementa la cesión de polisacáridos y pule los taninos agresivos, disminuyendo la astringencia.
- Mejora la estabilidad de color debido a la formación de uniones estables entre polisacáridos y taninos.

### UVA

#### ESTRUCTURA Y VOLUMEN. TANINO DE UVA Y G+

- Diseñado para resaltar la intensidad aromática varietal de la uva con la complejidad y dulzor, manteniéndolo al mismo tiempo estable y persistente.
- Su empleo permite reducir los tiempos de afinado y sus riesgos, obteniendo vinos más complejos en tiempo corto.



	VINO	EFEECTO ORGANOLÉPTICO	EFEECTO ESTABILIZANTE	APLICACIÓN	DOSIS
<b>BLANC</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Blancos</li><li>• Rosados</li><li>• Antioxidante</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aumento de la intensidad aromática</li><li>• Suavidad en boca</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Antioxidante</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ferm. alcohólica</li></ul>	10 - 40 g/hl
<b>FRESHA</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Blancos</li><li>• Rosados</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aumento de la intensidad aromática</li><li>• Suavidad en boca</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Antioxidante</li><li>• + Fruta</li><li>• Estructura</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ferm. alcohólica</li></ul>	10 - 40 g/hl
<b>TOSTINTO FUEGO</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tintos</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Elimina verdes</li><li>• Disminuye astringencia</li><li>• Aumento de la intensidad aromática</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Estabilidad tánica</li><li>• Estab. colorante</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Inicio maceración prefermentativa</li></ul>	15 - 35 g/hl
<b>PRO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Blancos</li><li>• Rosados</li><li>• Tintos Joven</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cuerpo y volumen en boca</li><li>• Intensidad aromática</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Estab. aromática</li><li>• Estab. colorante</li><li>• Estab. tartárica</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ferm. alcohólica</li><li>• Crianza sobre lías</li><li>• 2ª fermentación en botella</li></ul>	10 - 40 g/hl
<b>UVA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Rosados</li><li>• Tintos</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aumento de la intensidad aromática.</li><li>• Suavidad en boca</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Estab. de color</li><li>• Volumen</li><li>• Estructura</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ferm. alcohólica</li><li>• Vino en rama</li></ul>	10 - 40 g/hl



## CLARIFICANTES

### ANTIOXIDANTES

#### OXIBLANC

##### 25% PVPP - GUISANTE - BENTONITA

- Los vinos tratados intensifican la frescura del vino al desaparecer los compuestos fenólicos causantes de pardeamiento.
- Actúa frente a catequinas y leucoantocianos impidiendo que el vino evolucione hacia tonos oxidados.

#### OXIBLANC PRO

##### 25% PVPP - GUISANTE - CELULOSA - BENTONITA

- La combinación de elementos clarificantes que forman contribuye a la elaboración de vinos más frescos y de aromas primarios más francos.
- Respeta la expresión aromática, la estructura del vino y es un tratamiento preventivo contra el pardeamiento.

#### OXIBLANC CLASSIC

##### 25% PVPP - CELULOSA - BENTONITA

- Policompuesto que consigue una extraordinaria limpidez, estabilidad proteica y eliminación de tonos oxidados. Prolonga en el tiempo, el aroma y evita la evolución del color.
- Especialmente indicado para vinos blancos y rosados, por su triple efecto de eliminación de turbidez, proteínas inestables y pardeamientos.

#### OXIBLANC ECO

##### GUISANTE - CELULOSA - BENTONITA

- El mejor clarificante de vinos ecológicos. Realza su frescura al desaparecer los compuestos oxidados, consiguiendo una extraordinaria limpidez y estabilidad proteica.
- Prolonga en el tiempo los aromas, y evita la evolución del color. Su formato granulado además de facilitar la dispersión y rehidratación, garantiza la ausencia de polvo.

### CLÁSICOS

#### DESODORANTE

##### CARBÓN DESODORANTE

- Efecto desodorante y eliminación de compuestos contaminantes. También elimina aromas de reducción en vinos y mostos.

#### DECO H/S

##### CARBÓN DECOLORANTE HÚMEDO Y SECO

- Disminuye la intensidad colorante del líquido tratado.

#### DECO PELLET

##### CARBÓN DECOLORANTE EN PELLET

- Disminuye la intensidad colorante del líquido tratado.

#### PROBLACK

##### CARBÓN DEC.+ GUISANTE + BENTONITA

- Ultralimpieza para vinos prensa. Elimina verdores y malos olores.

#### PVPP

##### CLARIFICANTE CONTRA EL PARDEAMIENTO

- Los vinos tratados intensifican la frescura del vino al desaparecer los compuestos fenólicos causantes del pardeamiento.

#### REDUCON

##### CITRATO COBRE + BENTONITA

- Apertura aromática. Respuesta frente a aromas reducidos. Eliminación de compuestos azufrados.



## FLOTACIÓN

### GEL FLOTT

#### GELATINA DE FLOTACIÓN LÍQUIDA

- Gelatina diseñada para la clarificación de mostos mediante sistemas de flotación de fangos.
- Por su bajo grado de hidrólisis no produce sobreencolado y su presentación líquida facilita el empleo.

### GEL A/C (200 Bloom)

#### GELATINA SÓLIDA EN AGUA CALIENTE

- Gelatina diseñada para la flotación de mostos difíciles.
- Respeta la expresión aromática y la estructura tánica del vino.

### GEL A/F

#### GELATINA SÓLIDA EN AGUA FRÍA

- Gelatina altamente hidrolizada cuya elevada reactividad permite una rápida estabilización coloidal lo que garantiza una rápida y significativa mejora de la limpidez.

### GREEN G

#### PROTEÍNA DE GUISANTE

- Clarificante vegetal obtenido de guisante cuyas propiedades mejoran la limpidez de los vinos y liman la astringencia tánica respetando el color, la estructura y la expresión aromática.

### GREEN G P

#### PROTEÍNA DE GUISANTE + PATATA

- Clarificante vegetal obtenido de proteína de guisante mediante un proceso de producción más respetuoso.
- Contribuye a la elaboración de vinos frescos y aromas primarios más francos. Permite la eliminación de notas astringentes, amargor y mejora el equilibrio en boca.

### SOL DE SÍLICE

- Su utilización permite mejorar la compactación de las lías de clarificación acelerando la sedimentación. En el proceso de flotación permite formar flóculos compactos rápidamente.

### BENTOPOLV / G. BENTONITA / SÓDICA

#### BENTONITA EN POLVO Y GRANULAR

- Bentonita en formato polvo o granular de alta capacidad desproteínizante para clarificaciones de variedades muy proteicas.
- Su formato granulado además de facilitar la dispersión y rehidratación, garantiza la ausencia de polvo.
- Para su formato en polvo es aconsejable reforzar la capacidad de adsorción de proteínas con el sol de sílice, tanino enológico o gelatina.

### CELULOSA CELULOSA MICRONIZADA

#### CELULOSA MICRONIZADA

- Coadyuvante de filtración a partir de celulosa pura. Se trata de un sustrato químicamente inerte e insoluble en líquidos alimentarios.



# CLARIFICANTES

## ANTIOXIDANTES

	VINO	COMPOSICIÓN	APLICACIÓN	EFECTO	DOSIS	ALÉRGENO
<b>OXIBLANC</b>	• Blancos • Rosados	• 25% PVPP • Guisante • Bentonita	• Fermentación alcohólica • Clarificación	• Previene los fenómenos oxidativos • Reduce pardeamiento	10 - 50 g/hl	-
<b>OXIBLANC PRO</b> 	• Blancos • Rosados • Tintos	• 25% PVPP • Guisante • Celulosa • Bentonita	• Fermentación alcohólica • Clarificación	• Limpidez • Mejora la estructura • Mejora el rendimiento	20 - 50 g/hl	-
<b>OXIBLANC CLASSIC</b>	• Blancos • Rosados	• 25% PVPP • Bentonita • Celulosa	• Fermentación alcohólica • Clarificación	• Limpidez • Estabilidad proteica • Elimina tonos oxidados	30 - 90 g/hl	-
<b>OXIBLANC ECO</b> 	• Blancos • Rosados • Tintos	• Guisante • Celulosa • Bentonita	• Fermentación alcohólica • Clarificación	• Clarificante • Desproteinizante	10 - 80 g/hl	-

## CLÁSICOS

	VINO	COMPOSICIÓN	APLICACIÓN	EFECTO	DOSIS	ALÉRGENO
<b>DESODORANTE</b>	• Blancos • Rosados	• Carbón activado de madera de pino	• Clarificación	• Desodorante de vinos	5 - 10 g/hl	-
<b>DECO H/S</b>	• Blancos • Rosados	• Carbón activ. de madera de pino ligeramente humedecido	• Clarificación	• Decolorante de vinos	3 - 15 g/hl	-
<b>DECO PELLET</b>	• Blancos • Rosados	• Carbón activado de madera de pino	• Clarificación	• Decolorante de vinos	3 - 15 g/hl	-
<b>PROBLACK</b>	• Tintos	• Carbón desodorante • Guisante • Bentonita	• Vino prensa	• Desodorante • Elimina verdores	10 - 50 g/hl	-
<b>PVPP</b>	• Blancos • Rosados	• Polivinil polipirrolidona	• Fermentación Alcohólica • Clarificación	• Previene los fenómenos oxidativos • Reduce pardeamiento	10 - 50 g/hl	-
<b>REDUCON</b>	• Blancos • Rosados • Tintos	• Citrato de cobre • Bentonita	• Vino	• Elimina comp. azufrados • Apertura aromática	5 - 20 g/hl	-



## FLOTACIÓN

	VINO	COMPOSICIÓN	APLICACIÓN	EFECTO	DOSIS	ALÉRGENO
<b>GEL FLOTT</b> 	• Blancos	• Proteína de origen porcino en solución acuosa poco hidrolizada 	• Flotación	• Clarif. coloidal	40 - 100 ml/hl	<b>SO<sub>2</sub></b>
<b>GEL A/C</b>	• Blancos • Rosados • Tintos	• Proteína de origen porcino poco hidrolizada 	• Flotación • Clarificación	• Clarif. coloidal • Estruct. polifenólica	5 - 10 g/hl	-
<b>GEL A/F</b>	• Blancos • Rosados • Tintos	• Proteína de origen porcino altamente hidrolizada 	• Clarificación	• Clarif. coloidal	2 - 15 g/hl	-
<b>GREEN G/P</b>	• Blancos • Rosados • Tintos	• Proteína vegetal pura procedente de guisante (Pisum sativum) 	• Desfangado • Fermentación alcohólica • Clarificación	• Mejora la limpidez y lima la astringencia tánica sin modificación del equilibrio polifenólico	5 - 20 g/hl	-
<b>SOL DE SÍLICE</b>	• Blancos • Rosados	• Partículas de sílice en solución acuosa	• Flotación • Clarificación	• Coadyuvante de clarificación y flotación	30 - 100 ml/hl	-
<b>BENTOPOLV/G</b> 	• Blancos • Rosados • Tintos	• Bentonita activada en sodio en polvo o granulada.	• Ferm. alcohólica • Clarificación.	• Clarificante • Desproteínizante	10 - 80 g/hl	-
<b>CELULOSA / CELULOSA MICRONIZADA</b>	• Blancos • Rosados • Tintos	• 100% celulosa.	• Filtración	• Coadyuvante de clarificación	10 - 25 g/hl	-



# ALTERNATIVOS DE ROBLE

CANADELL

MERRANDIER DEPUIS 1950

## FRUTOSO TOP

### CHIP DE FRUTA ROJA

- Apertura aromática. Frutos rojos.

## BOOM

### CHIP DE ACACIA

- Volumen. Libera goma arábiga.

## RIZO NATURAL

### VIRUTA SIN TOSTAR

- Mayor estructura.

## MIX: RIZO NAT. Y GRAN. PLUS

- Complejidad y elimina verdes.

## GRANULADO AMERICANO

### NATURAL

- Estructura y volumen en boca. Apertura aromática

### TOSTADO MEDIO

- Limpieza en nariz. Pastelería y complejidad

### TOSTADO PLUS

- Torrefactos. Estructura y volumen en boca.

## GRANULADO FRANCÉS

### TOSTADO MEDIO

- Especiados. Complejidad y apertura en nariz

### TOSTADO PLUS

- Estructura y volumen en boca. Apertura aromática.

## TOSTADO PLUS

- Estructura y volumen en boca. Apertura aromática.

## CHIP AMERICANO

### TOSTADO LIGERO

- Estructura y volumen en boca. Apertura aromática.

### TOSTADO MEDIO

- Limpieza en nariz. Pastelería y complejidad.

### TOSTADO PLUS

- Torrefactos. Estructura y volumen en boca.

## CHIP FRANCÉS

### NATURAL

- Estructura y volumen

### TOSTADO LIGERO

- Estructura y volumen en boca. Apertura aromática.

### TOSTADO MEDIO

- Especiados. Complejidad y apertura en nariz

### TOSTADO PLUS

- Estructura y volumen en boca. Apertura aromática.



## CONSERVANTES / ANTIOXIDANTES

### REDUCON

#### CITRATO COBRE + BENTONITA

- Apertura aromática. Respuesta frente a aromas reducidos. Eliminación de compuestos azufrados.

### SORBATO POTÁSICO

#### INHIBIDOR DE LEVADURAS Y MOHOS

- Conservante con efecto fungicida empleado fundamentalmente para evitar refermentaciones en vinos dulces.

### ÁCIDO ASCÓRBICO

#### ANTIOXIDANTE PARA MOSTOS Y VINOS

- Vitamina C que añadida al vino se oxida consumiendo el oxígeno disuelto evitando la oxidación de los compuestos aromáticos y polifenólicos.

	COMPOSICIÓN	APLIC.	EFECTO	DOSIS
<b>REDUCON</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Citrato de cobre</li><li>• Bentonita</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vino</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Elimina comp. azufrados</li><li>• Apertura aromática</li></ul>	5 - 20 g/hl
<b>SORBATO POTÁSICO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sorbato potásico (E-202)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vino</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Evita referment.</li></ul>	10 - 25 g/hl
<b>ÁCIDO ASCÓRBICO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ácido L- Ascórbico (E-300)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mosto</li><li>• Vino</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Limita la oxidación</li><li>• Evita la quiebra férrica</li></ul>	5 - 8 g/hl



## CORRECTORES DE ACIDEZ

### CÍTRICO EUROPEO

#### ACIDIFICANTE Y ANTIOXIDANTE DE MOSTOS Y VINOS

- Aporta sensaciones de frescura, contribuyendo al equilibrio gustativo del vino. Ensalza las características aromáticas afrutadas en boca.

### DL MÁLICO

#### ACIDIFICANTE NATURAL DE MOSTOS Y VINOS

- Aporta sensaciones de frescura y contribuye al sabor verde y ácido de las uvas.
- Utilizado en vinos blancos, rosados y tintos para la corrección de la acidez durante los procesos de elaboración y en vendimia como acidificante del mosto.

### L MÁLICO

#### ACIDIFICANTE DE MOSTOS Y VINOS

- Aporta sensaciones de frescura y contribuye al sabor verde y ácido de las uvas.
- Corrección de la acidez durante los procesos de elaboración y en vendimia como acidificante del mosto.

### LÁCTICO 80% FOOD GRAPE

#### ACIDIFICANTE DE MOSTOS Y VINOS

- Aporta sensaciones de redondez y suavidad. Favorece la formación de ésteres importantes contribuyentes del bouquet del vino.
- Como consecuencia de la ausencia de precipitados, los vinos presentan una capacidad tampón mayor.

### TARTÁRICO

#### ACIDIFICANTE DE MOSTOS Y VINOS

- Contribuye al equilibrio gustativo del vino y ensalza las características aromáticas afrutadas en boca.
- En vendimia se aplica como acidificante del mosto.

### BICARBONATO POTÁSICO

#### DESACIDIFICANTE DE MOSTOS Y VINOS

- Reacciona con el ácido tartárico, produciendo bitartrato potásico, que se insolubiliza de forma eficaz restándole acidez total.
- Se aplica en vendimia como desacidificante del mosto.

### CARBONATO CÁLCICO

#### DESACIDIFICANTE DE MOSTOS Y VINOS

- Suaviza los vinos restándoles acidez y modificándole el pH.
- Consigue una desacidificación al neutralizar por salificación el exceso de acidez de los mostos.

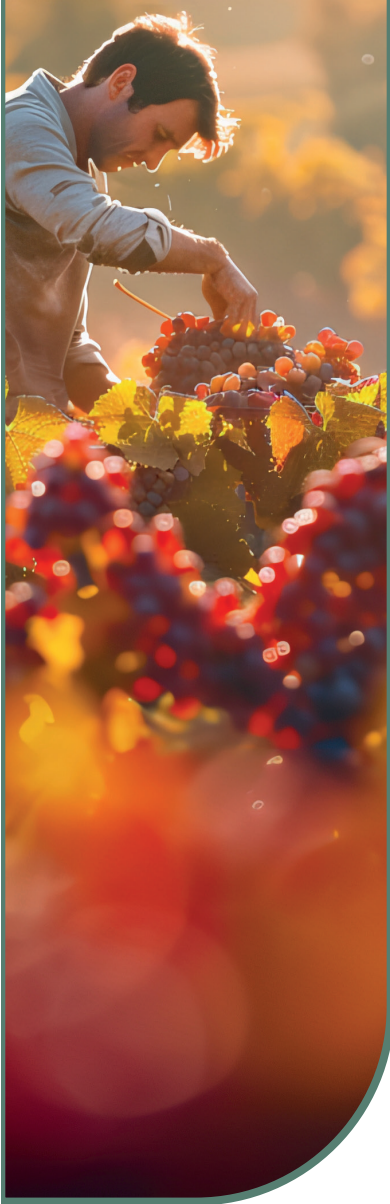
### FUMÁRICO

#### INHIBE LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

- Acidificante de mostos y vinos.
- Ácido fumárico para la protección de los vinos frente al desarrollo de bacterias lácticas.



	COMPOSICIÓN	APLICACIÓN	EFEECTO	DOSIS
<b>CITRÍCO EUROPEO</b>	• Ácido cítrico monohidrato (E-330)	• Mosto • Vino	• Acidificante de mostos y vino • Antioxidante	0,2 - 0,5 g/l
<b>DL MÁLICO</b>	• Ácido L- málico natural (E-296). • Ácido D, L málico síntesis (E-296)	• Mosto • Vino	• Acidificante	0,5 - 2,5 g/l
<b>L MÁLICO</b>	• Ácido láctico natural al 88% (E-270)	• Mosto • Vino	• Acidificante	0,5 - 2,5 g/l
<b>LÁCTICO 80% FOOD GRAPE</b>	• Ácido láctico natural al 88% (E-270)	• Mosto • Vino	• Acidificante	0,5 - 2,5 g/l
<b>TARTÁRICO</b>	• Ácido L (+) tartárico (E-334)	• Mosto o vino antes de la estabilización tartárica	• Acidificante	0,5 - 2,5 g/l
<b>BICARBONATO POTÁSICO</b>	• Bicarbonato potásico (E-501)	• Mosto • Vino	• Desacidificante	0,2 - 1 g/l
<b>CARBONATO CÁLCICO</b>	• Carbonato cálcico (E-170)	• Mosto • Vino	• Desacidificante	0,2 - 0,6 g/l
<b>FUMÁRICO</b>	• Ácido fumárico (E-297)	• Mosto • Vino	• Acidificante	30 - 60 g/hl



## BACTERIAS

### LAC B

#### MALOLÁCTICA EN BLANCOS

- Respeto al carácter varietal del vino tanto a nivel analítico como sensorial. Preserva el carácter afrutado de los vinos y acentúa las sensaciones en boca.
- Especialmente indicado para vinos blancos de variedades aromáticas y mostos ácidos.

### LACT

#### MALOLÁCTICA EN TINTOS

- Permite mantener la expresión frutal y floral de los vinos después de la fermentación maloláctica y acentúa las sensaciones de cuerpo y volumen en boca.
- Acentúa las sensaciones de cuerpo y volumen en boca.



	VINO	TEMPERATURA	TOLERANCIA AL ALCOHOL	TOLERANCIA AL PH
LAC B	Blancos	>18°C	Moderada	Elevada
LACT	Tintos	>20°C	Elevada	Moderada

# NOVEDADES DE VENDIMIA

PRODUCTOS  
NOVEDOSOS

## CLARIFICANTES

### PREVENCIÓN DEL GUSTO DE LUZ - 'PINKING'

	VINO	USOS	COMPOSICIÓN
TONE STAB P		Prevención de producción de la riboflavina. Estabilidad de color y tonalidad en blancos y Rosados	Tres tipos de carbón activo, tres tipos de bentonita y PVPP
TONE STAB GREEN		Prevención de producción de la riboflavina. Estabilidad de color y tonalidad en blancos y rosados	Tres tipos de carbón activo, tres tipos de bentonita y proteína de guisante pura

## LEVADURAS

## LEVADURAS 2ª GENERACIÓN

Línea de levaduras seleccionadas iYEAST® 'segunda generación' que nace de la cooperación científico-técnica entre Lafood® Group y el profesor Zironi de la Universidad de Udine.

La experimentación se basa en la multiplicación de diferentes cepas de levadura que se propagan en el sustrato del complejo. El sustrato particular contiene todos los factores de crecimiento 'científicamente necesarias', vitamina B1, vitamina B2, péptidos, oligopéptidos, esteroides, ácidos ergosterol y aminoácidos esenciales, que permiten que la levadura seleccionada multiplicación celular óptimo, el desarrollo ordenado y la acumulación de sustancias reserva.

Las levaduras iYeast® garantizan el uso técnico de cultivos iniciadores con un gran número de células activas de excelente poder alcoholígeno y capaces de crecer en condiciones extremas de temperatura y contenido de azúcar del mosto.

## ESTABILIZANTES

## ESTABILIDAD MICROBIOLÓGICA

### Killer Plus

Quitosano + Ácido Fumárico

### Killer TH2

Quitosano + Ácido Tartárico

### Killer Green G

Quitosano + Proteína de Guisante

### Killer Protect

Quitosano + Manoproteína + Mix de Taninos

### Killer Pro

Quitosano + 25% PVPP + Prot. Guisante + Bentonita

### Killer Formen

Quitosano con levadura autolisada, rica en esteroides y ácidos grasos

# wiberica biotec

Avda. Ossa de Montiel, 19  
02600 Villarrobledo (Albacete)

Galileo Galilei, 17  
02600 Villarrobledo (Albacete)

[www.wiberica.com](http://www.wiberica.com)



## DELEGADOS COMERCIALES

Antonio Serrano  
+34 627 02 99 43  
[antonio@wiberica.com](mailto:antonio@wiberica.com)

Carlota Rupérez  
+34 611 542 429  
[carlota@wiberica.com](mailto:carlota@wiberica.com)

## LOGÍSTICA

Jesús Jerez  
+34 623 314 226  
[logistica@wiberica.com](mailto:logistica@wiberica.com)

## ADMINISTRACIÓN

Isabel García  
+34 633 361 836  
[administracion@wiberica.com](mailto:administracion@wiberica.com)