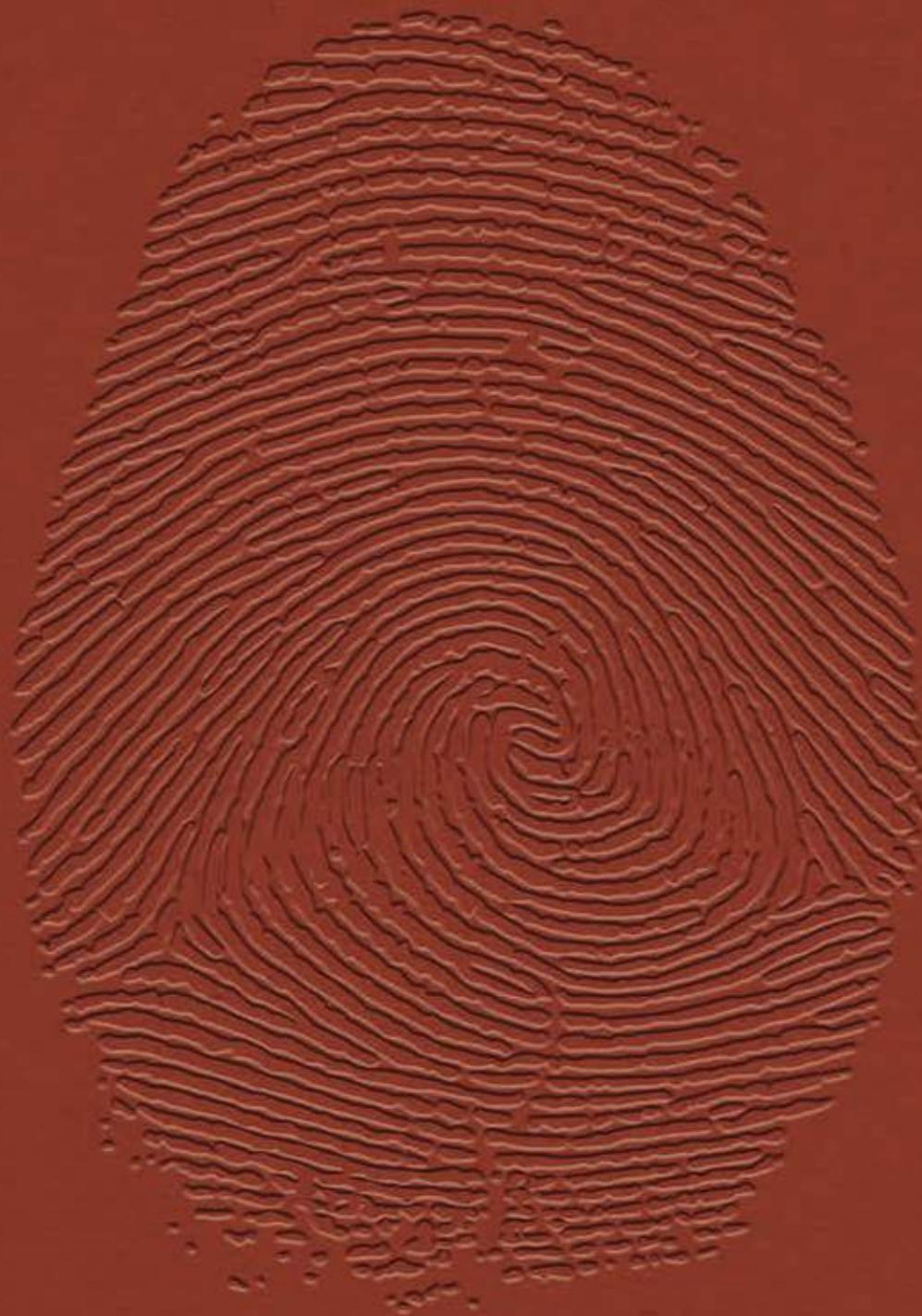


VASONGROUP



IMPRONTA
VASONBOOK • ESPAÑOL



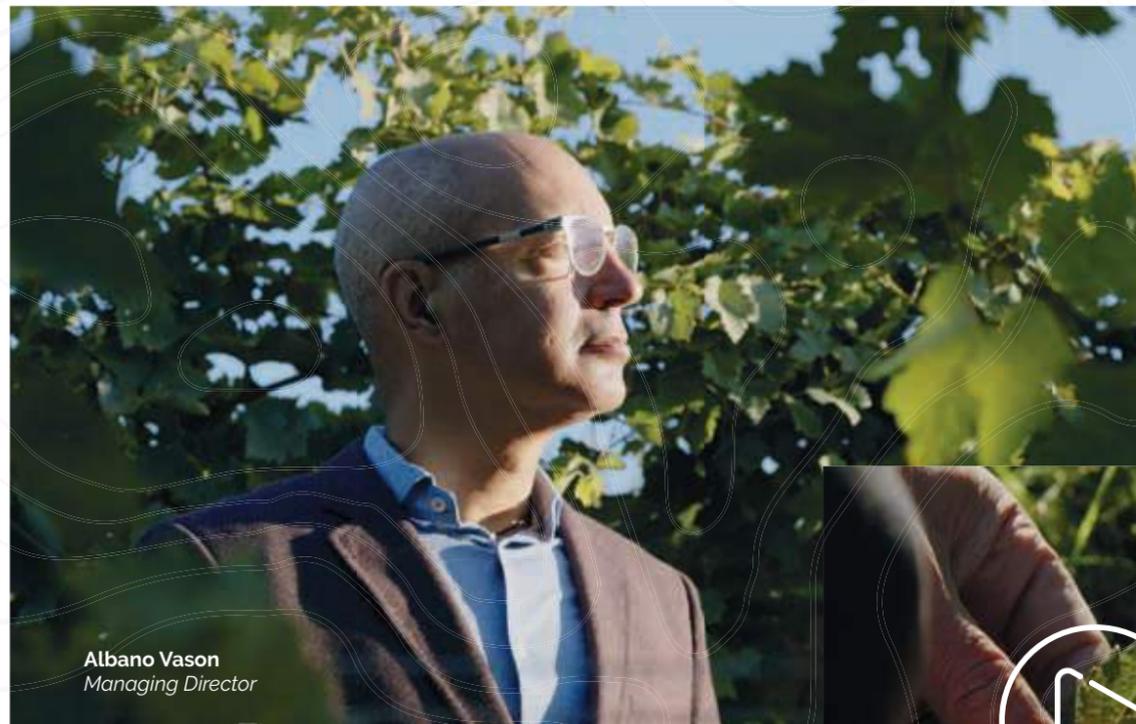
IMPRONTA HUELLA

Nuestra vida está hecha de transformaciones. Las manos y la mente están en sintonía con la metamorfosis y parecen estar hechas para crear continuamente nuevas emociones.

En el largo camino que lleva al vino, nada parece quedarse como era en un principio. Sin embargo, si observa con atención, desde arriba, hay una huella: hecha de elecciones, talento y materias adecuadas.

Y como es sabido, de las cosas únicas surgen sintonías inconfundibles. **Como en el vino.**

NUNCA DEJO DE PENSAR EN EL FUTURO



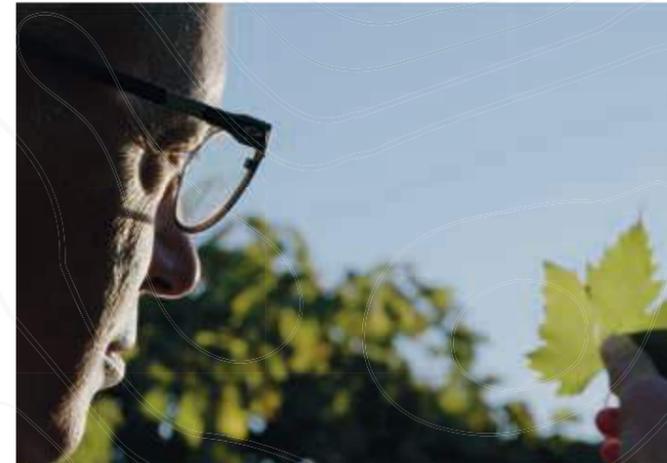
Albano Vason
Managing Director



VER EL VÍDEO

Seguimos evolucionando, para dar nuevos significados al vino y estar siempre del lado del productor. En busca de su propio estilo.

PORQUE EL FUTURO ES HOY



Nunca dejo de pensar en el futuro, porque el futuro es hoy.

La naturaleza es un ejemplo; se centra en el cambio para mantenerse en equilibrio, sin descartes. Cada transformación es una oportunidad para su ecosistema. Nosotros también formamos parte del mismo. **Una huella.**

Llevamos más de medio siglo trabajando al lado de quienes aman el vino. Esto no se improvisa. Conocemos los procesos y, en parte, hemos contribuido a crearlos. Si seguimos siendo creíbles es porque siempre nos hemos hecho una sencilla pregunta: **¿qué esperan los consumidores del mañana?**

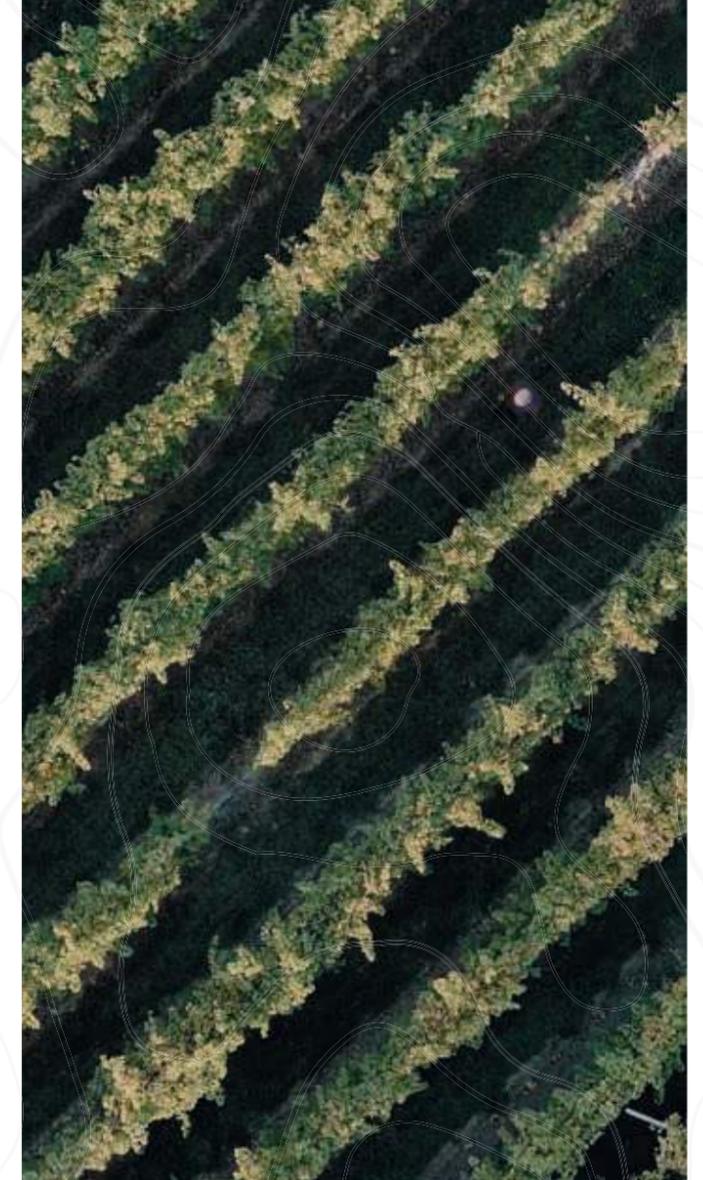
Las empresas del Grupo han consolidado nuestro enfoque científico para encontrar respuestas concretas, repetibles y tecnológicamente avanzadas. Pero eso no basta. Hoy las respuestas a las preguntas del mañana son: **transparencia, responsabilidad y sostenibilidad.**

Es una cuestión de visión. Nos lo pide el mercado, nos lo pide la naturaleza. Esforzarse para cambiar las cosas, para encontrar nuevas soluciones.

Por eso seguimos evolucionando, dando al vino nuevos significados y estando siempre del lado del productor. **En busca de su propio estilo.**

Y ahora, que una vez más el mercado está a punto de cambiar, estamos aquí. Porque nuestro deseo de cambiar es lo único que nunca cambiará.

Albano Vason



NUESTRO DESEO DE CAMBIAR ES LO ÚNICO QUE NUNCA CAMBIARÁ.

LEYENDA

Indicaciones y principales referencias del producto.

-  Producto vegano
-  Producto apto para producciones BIO
-  Producto certificado BIO
-  Sin alérgenos
-  Manejo de la madera
-  Indicado para la flotación
-  Producto apto para producciones Kosher



En qué macrocategorías se pueden usar nuestros productos.

-  Producto apto para vinos tintos
-  Producto apto para vinos rosados
-  Producto apto para vinos blancos
-  Producto apto para vinos de aguja



Formato con el que se vende el producto.



Dosis recomendadas para varios tipos de producto.



Los productos pueden incluir combinaciones COMBO APPROACH®, es decir la combinación sistémica con otros productos de Enologica Vason o con las tecnologías JUCLAS



Producto o tecnología AURORAS®.

ÍNDICE

Destacados	06
Perfil de la Empresa	08
Auroras®	26
BIO	28
X-PRO®	32
X-TAN®	44
Enzimas	52
Flotación	60
Levaduras	66
Activadores de la fermentación	80
Taninos	86
Clarificantes	100
Estabilizantes y conservantes	118
Afinado	132
Filtración	136
Acidificantes y desacidificantes	142
Protocolos	143
Certificaciones	149
Guía de almacenamiento	150
Índice de los productos	152



DESTACADOS

X-TAN®



La nueva línea de taninos Enologica Vason

El revolucionario proyecto de investigación de Enologica Vason continúa con la creación de X-TAN®, una línea de taninos de alta tecnología originados a partir de mezclas naturales, que realzan la identidad de los vinos, de la variedad de uva y de su territorio original. Junto con la gama X-PRO®, los taninos X-TAN® son la respuesta natural para definir y proteger la identidad del vino.

> Descúbrelos en la página 44



X-PRO®



Protección natural de la identidad del vino

La gama de productos a base de levaduras inactivas X-PRO® preserva la frescura de los aromas y las tonalidades del vino. Sin productos químicos ni aditivos, preservan y potencian el proceso natural de transformación y evolución de la materia prima.

> Descúbrelos en la página 32



DESALCOHOLIZACIÓN



El nivel de alcohol adecuado para cada vino.

Aprovechar la desalcoholización para reducir el nivel de alcohol sin interferir en el color, la estructura y el conjunto aromático originales. Más información sobre Mastermind® Remove.

> Más información en la página 140

AURORAS®

Auroras® es una marca de VASONGROUP que reúne una serie de equipos de JUCLAS y productos de Enologica Vason, creados para reducir el impacto de la práctica enológica en el vino, dando como resultado un producto más saludable, respetuoso con la materia prima y que abraza las pretensiones de transparencia y responsabilidad exigidas por los consumidores y los legisladores internacionales.

ELECTRODIÁLISIS
GESTIÓN DE GASES
DESALCOHOLIZACIÓN
X-PRO®
X-TAN®

> Más información en la página 26

AURORAS®
ENLIGHTENING OENOLOGY



LA SINERGI QUE CREA VALOR

En 1966, esta historia empieza con un nombre: Giancarlo Vason. Enólogo y empresario, nuestro fundador tuvo la brillante idea de **unir por primera vez las biotecnologías y las tecnologías aplicadas a las instalaciones.**

Esta unión es, todavía en la actualidad, nuestro punto fuerte. Lo que nos convierte en **especialistas en Enología y Gestión de Bodegas**, capaces de proporcionar soluciones incluso antes de proporcionar productos.



Giancarlo Vason
Founder & President



VASONGROUP

VASONGROUP es el know-how de la industria enológica. En ella, la investigación, el asesoramiento y las prestaciones se unen para dar lugar a soluciones y productos innovadores para el uso en enología y en la industria agroalimentaria de todo el mundo.

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason produce y comercializa biotecnología y coadyuvantes para la industria enológica y de bebidas. La oferta se completa con servicios de laboratorio y análisis, acompañando al cliente durante todo el proceso productivo.

JUCLAS

Juice Clarification System es el corazón palpitante de la innovación en enología. Produce instalaciones y tecnologías para la enología y el sector de las bebidas. Como su nombre indica, es conocido a nivel mundial por la introducción del proceso de clarificación continua de los mostos: la flotación.

SOLUCIONES ESTRUCTURADAS SIEMPRE A SU LADO

Análisis químicos: ponemos a disposición el departamento de Investigación y Desarrollo para su innovación y la nuestra.

Pruebas de laboratorio: efectuamos pruebas, bajo pedido, para la estabilidad tartárica, la estabilidad proteica, pruebas de clarificación, índices de filtrabilidad y evaluación organoléptica.

Sistema de calidad: nuestros laboratorios internos desarrollan autónomamente las pruebas de calidad de los productos, garantizando soluciones siempre acordes con las normativas internacionales vigentes.

Controles microbiológicos: los realizamos directamente en sus plantas de producción o en laboratorio.

Procedimientos personalizados: le ofrecemos asesoramiento completo con el fin de que juntos encontremos la mejor solución para intervenir, adaptándonos a las tecnologías que ya se usan y al resultado que usted espera de sus productos.

Venta: ponemos a su disposición una red de ventas capilar, activa tanto en Italia como en el resto del mundo, formada por expertos del sector que le ofrecen asesoramiento en toda la gama de productos.



CONOCIMIENTO LÍQUIDO.

Si la enología representa nuestra tradición, todo lo demás es innovación. Durante los últimos años, nos hemos especializado en los sectores de las bebidas, en el mundo de la cerveza y en la industria agroalimentaria: un trabajo que ha permitido que todo el Grupo se ponga a prueba para cumplir con las necesidades que se presentan.

¿Cómo nos vemos en el futuro?

Como punto de referencia para los fabricantes de la industria alimentaria y de las bebidas.



EL MUNDO DE LA ENOLOGÍA



INDUSTRIA DE LA CERVEZA Y DE LAS BEBIDAS



INDUSTRIA AGROALIMENTARIA



Paola Vason
Head of Management and Administration



Albano Vason
Managing Director

UN EQUILIBRIO DE VALORES

Vamos a donde nos lleve el vino.

La historia del vino nos enseña que no hay fronteras ni metas inalcanzables. Si en los años 60, Giancarlo Vason sentó las bases, hoy sus hijos Albano y Paola se encargan de llevar esta empresa por todo el mundo, con objetivos de crecimiento muy ambiciosos. Nuestra tecnología conquista a todo el mundo.

SINERGIA

Primeros en la historia en aportar el binomio de coadyuvantes enológicos y tecnología

Nuestra esencia se debe a la combinación entre varias empresas del Grupo, que interpretan la excelencia y que trabajan para alcanzar un solo objetivo: **ser un aliado de confianza** al lado de los clientes.

HERENCIA

Desde hace cincuenta años, observamos la historia del vino y somos protagonistas

Mientras cambiaban las tecnologías y las tradiciones centenarias, nosotros estábamos ahí, **apoyando el cambio con estudio, perseverancia y la pasión** que nos caracteriza. Y con esta herencia, la familia, la gerencia y todos nuestros colaboradores guían al Grupo y su internacionalización hacia el futuro.

EXCELENCIA

Es nuestra necesidad más profunda mejorar e innovar incluso antes de ser una filosofía

Somos expertos en el mercado, pero sabemos escuchar con humildad, poniéndonos constantemente en juego **para construir nuestro futuro y el vuestro.**

ENOLOGICA VASON: INVESTIGACIÓN Y BIOTECNOLOGÍA PARA LA ENOLOGÍA



Con más de 50 años de experiencia, ofrecemos know-how a los asesores vinícolas que cada día deben afrontar las necesidades del mercado, mediante oportunidades y servicios completos para el mundo de la enología.

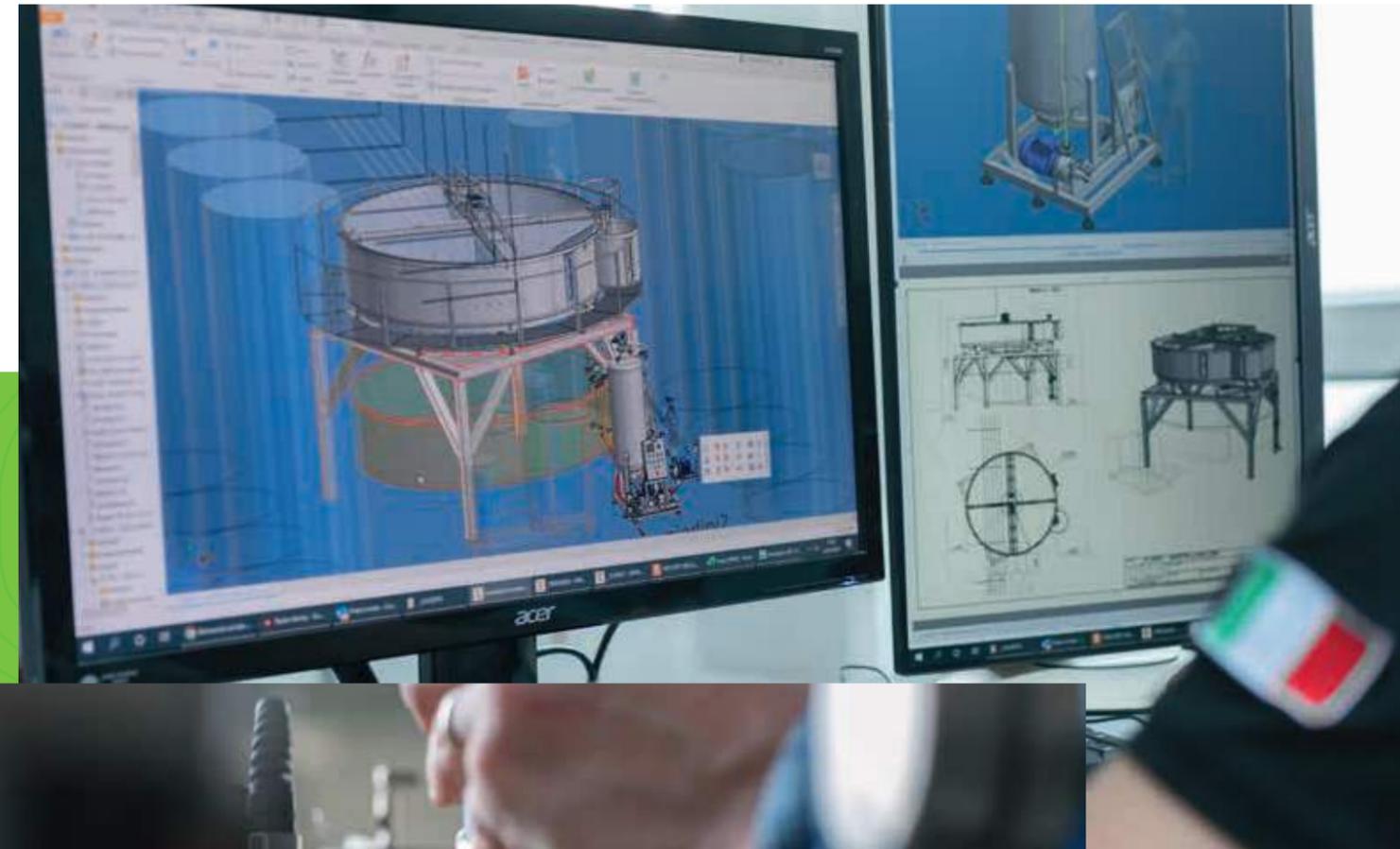
Enologica Vason está especializada en seleccionar y realizar fórmulas de **productos para la industria enológica, alimentaria y de las bebidas**: biotecnologías, coadyuvantes, clarificantes tradicionales y sin alérgenos, estabilizantes y

conservantes de origen natural. Nuestros laboratorios y el servicio técnico-comercial, activo en todo el territorio, hacen el seguimiento del cliente, más como **colaboradores** que como un mero proveedor.



JUCLAS
Advanced beverage systems

El equipo de profesionales, la mayor parte formado por enólogos, y las competencias de la empresa, garantizan un **servicio integrado** que acompaña a todo el proceso productivo: investigación, instalaciones individuales, aplicaciones a medida, red de asistencia, monitorización en tiempo real y pruebas de laboratorio, para optimizar los procesos industriales.



JUCLAS: INNOVACIÓN TECNOLÓGICA PARA LA ENOLOGÍA Y EL SECTOR DE LAS BEBIDAS

JUCLAS es una empresa donde la tradición se funde con la innovación mirando al futuro.

El avanzado departamento de Investigación y Desarrollo diseña y realiza tecnologías únicas para el sector enológico y de las bebidas. De hecho, **JUCLAS cuenta con una serie de innovaciones utilizadas a nivel internacional**, entre las cuales se encuentran la flotación, la microfiltración tangencial, la microoxigenación de los mostos y de los vinos, la estabilización tartárica mediante electrodiálisis y el proceso de rehidratación de levaduras secas activas.



CORAZÓN Y MENTE PARA UNA ENOLOGÍA DE EXPRESIÓN

Desde la enología destinada a la corrección, pasando por la enología de precisión, para llegar a la enología de expresión, nuestro viaje solo es posible gracias a un elevado nivel de conocimientos enológicos y a más de cincuenta años participando en la historia del vino.



La enología de expresión es nuestra filosofía más profunda: una manera de dar voz a nuestro vino, exaltando el carácter individual, valorizando sus notas y resaltando las características únicas que lo diferencian de los demás. Promocionamos opciones sorprendentes y productos que, durante todo el proceso de producción, están orientados a maximizar la integridad y la expresión de los vinos, la originalidad de la viña y del territorio.

LOS PERFUMES DE NUESTRA TIERRA NOS INSPIRAN

Quiénes hacen vino tienen un lazo indisoluble con su tierra. Sacan de ella la inspiración y las materias primas, los sabores y las formas. **Las raíces de VASONGROUP se asientan en la zona de Valpolicella**, una tierra maravillosa que nos lleva inmediatamente al color rojo rubí de los vinos y a las viñas en las colinas.

Para nosotros, Verona y La Valpolicella son el lugar de evolución: **hemos avanzado y vamos hacia adelante, hasta llegar a las bodegas de los dos hemisferios**, encontrando nuevas ideas y fomentando nuevas tradiciones. Intentamos transmitir el mismo tipo de arraigo a la tierra a quienes nos escogen: un trampolín de salida y una invitación a expresarse a través del vino y el trabajo en equipo.



Enrico Bocca
Export Manager

Riccardo Rossini
Sales Manager Italy

LA EXPERIENCIA ES NUESTRO VERDADERO PRODUCTO

Nuestros laboratorios internos le ofrecen un asesoramiento para el proyecto, que nos hace sentir orgullosos de nuestra empresa. Gracias a esto, podemos cumplir con sus exigencias con precisión, personalizándolas.

El corazón de este asesoramiento es **nuestra red de ventas especializada**: técnicos expertos que cada día tienen relación directa con varias figuras dentro de los clientes, para que juntos se obtenga el mejor resultado de calidad posible.

Llevan la experiencia de **VASONGROUP** a las bodegas más lejanas, optimizando los procedimientos de intervención y adaptando estos en base a sus propias exigencias.

EL FUTURO AÚN DEBE FORJARSE

55

Años de experiencia

3

Sedes de fabricación

3

Laboratorios internos

13

Patentes

12

Marcas distribuidas

9

Relaciones comerciales con institutos de investigación, universidades y gremios

6

Sedes en el extranjero y 31 distribuidores en todo el mundo

Desde los primeros resultados positivos de los años ochenta, **cada año invertimos el 2% de los beneficios en Investigación y Desarrollo**, para ayudar a la investigación científica en este sector y para estudiar tecnologías innovadoras.

Si hemos optado por crear tres laboratorios internos es en nombre de la filosofía de **VASONGROUP**: seguir avanzando y anticiparse al mercado de la enología, que ya forma parte de nuestro ADN.



Gianmaria Zanella
R&D Manager Enologica Vason



NUESTRA HUELLA EN EL MUNDO



JUCLAS U.S.A. INC
Napa, CALIFORNIA

CABO SOUNION SA
Mendoza, ARGENTINA

JUCLAS PACIFIC PTY LTD
Adelaide, AUSTRALIA

VASON CHILE LTDA
Rancagua, CHILE

VASON IBÉRICA SL
Tomelloso, ESPAÑA

VASON D.O.O.
Pola, CROACIA

Con 6 sedes en el extranjero en las principales áreas vitivinícolas y 31 distribuidores, VASONGROUP apoya a los productores de vino de todo el mundo.

AURORAS®

ENLIGHTENING OENOLOGY

Auroras® es una marca de VASONGRÓUP que reúne una serie de productos de JUCLAS y Enologica Vason, creados para reducir el impacto de la práctica enológica en el vino, dando como resultado un producto más saludable, respetuoso con la materia prima y que abraza las pretensiones de transparencia y responsabilidad exigidas por los consumidores y la legislación internacional.

Para una enología iluminada,

La aurora no es solo un espectáculo de luz, es el encuentro de dos entidades distintas y distantes, que juntas generan algo maravilloso. Igual que cuando la pureza de la materia prima se combina con una tecnología que la respeta y la mejora. Todo esto es Auroras: nuestra visión única e innovadora de la enología.

Una filosofía arraigada en la realidad.

Auroras® es la visión de VASONGRÓUP. Con ella, queremos presentar la mejor tecnología de JUCLAS y los innovadores productos de ENOLOGICA VASON, concebidos y diseñados para reducir el impacto de la práctica enológica en el vino, devolviendo un producto más auténtico, respetuoso con el trabajo en el viñedo y capaz de responder a la necesidad de transparencia y responsabilidad tanto del cliente como de las nuevas normativas europeas e internacionales. Es una gran oportunidad para la innovación tecnológica en el mundo del vino y a ella dedicamos y dedicaremos todo nuestro know how y nuestra pasión.

MENOS ADITIVOS

ELECTRODIÁLISIS

Técnica física que permite la estabilidad tartárica de los vinos, a temperatura ambiente y sin adición de aditivos.

› Más información en la página 125

MENOS SULFITOS

GESTIÓN DE GASES

La correcta gestión de los gases disueltos de los vinos jóvenes tintos, blancos y rosados en la vinificación, crianza y envasado.

› Más información en la página 140

MÁS EQUILIBRIO

DESALCOHOLIZACIÓN

Aprovechar la desalcoholización para reducir el nivel de alcohol sin interferir en el color, la estructura y el conjunto aromático originales.

› Descubre la línea a página 32

MÁS IDENTIDAD

X-PRO®

La gama de productos a base de levaduras inactivas, sin productos químicos ni aditivos, que preserva la frescura de los aromas y las tonalidades del vino.

› Descubre la línea a página 44

MÁS ORIGEN

X-TAN®

Línea de taninos de alta tecnología que realzan la identidad de los vinos, de la variedad de uva y de su territorio original.

BIO

BIO



MASTERVIN® BIO: los productos de Enologica Vason para la producción de vinos biológicos de calidad.



Una línea de productos BIO certificados, dedicada a la producción de vinos biológicos.

Enologica Vason se compromete a dar el mejor servicio a sus clientes, ofreciendo una amplia gama de productos que pueden satisfacer las necesidades de todos los mercados, incluido el sector ecológico, al que se presenta con una línea de productos BIO certificados.



MASTERVIN® BIO IST

Saccharomyces cerevisiae. Cepa de levadura seleccionada, para gestionar fermentaciones limpias con una buena expresión varietal.

Lo encontrará en la página **76**

LEVADURAS



MASTERVIN® BIO GEL

Gelatina porcina alimentaria purísima caracterizada por una elevada carga eléctrica superficial y por un buen poder destanzante.

Lo encontrará en la página **105**

CLARIFICANTES



MASTERVIN® BIO V STARTER

Nutriente a base de cortezas de levadura, proporciona a la levadura las sustancias naturales más adecuadas, para obtener fermentaciones limpias.

Lo encontrará en la página **82**

ACTIVADORES

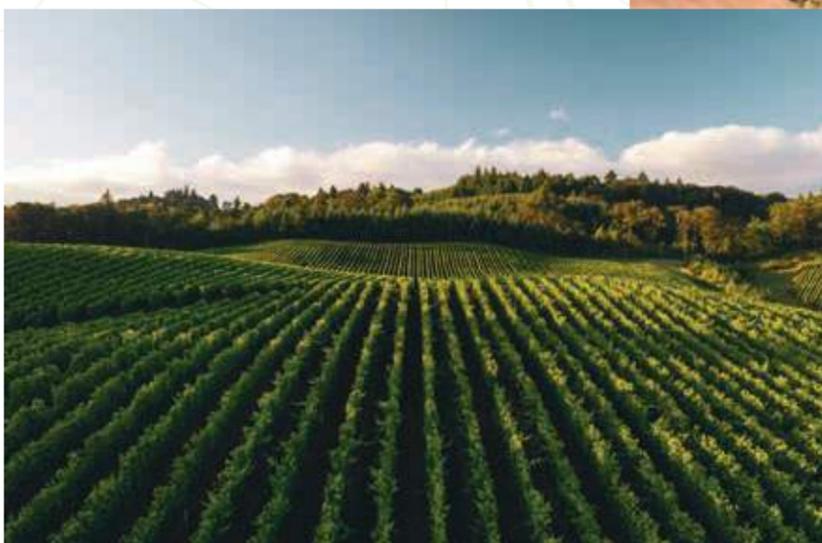


MASTERVIN® BIO ARABAN SPRAY DRY

Goma arábiga levógira íntegra de cadena larga en polvo, obtenida de materias primas naturales, procedentes del árbol *Acacia verek*.

Lo encontrará en la página **121**

ESTABILIZANTES



Legislación Biológica

Los coadyuvantes que pueden usarse para la producción de vino ecológico se basan en la Legislación Biológica Reg (CE) n.º 1584/2018 en Europa y por la NOP en los Estados Unidos. A continuación, incluimos la tabla de los productos de Enologica Vason que pueden usarse para producir vinos ecológicos.

	EU	USA		EU	USA
LEVADURAS					
CLASSIC AROM	●	●	VIW® SHIELD TD	●	●
CLASSIC BAYANUS	●	●	VIW® SHIELD LT	●	●
CLASSIC EX2	●	●	ENZIMAS		
CLASSIC RED	●	●	EXTRARED L	●	●
COMBO FRESHFRUIT	●	●	BACTOZYM SPECIAL GRAIN	●	●
COMBO SAFEFRUIT	●	●	DECAZYM®	●	●
COMBO XT®	●	●	FLOTTOZIMA® L	●	●
IFRUIT® RED	●	●	FLOTTOZIMA® P	●	●
IFRUIT® WHITE	●	●	FLOTTOZIMA® PLUS	●	●
L.P.A.	●	●	MANNOZYM®	●	●
MASTERVIN® BIO IST 	●	●	THERMOZIMA	●	●
PREMIUM® 3MH	●	●	ZIMACLAR®	●	●
PREMIUM® BLOSSOM	●	●	ZIMACLAR® FLOT	●	●
PREMIUM® CHARDONNAY	●	●	ZIMACLAR® PH 3	●	●
PREMIUM® FRUCTO	●	●	ZIMACLAR® PLUS	●	●
PREMIUM® PROX	●	●	ZIMAFLOW	●	●
PREMIUM® ROUGE	●	●	ZIMAFRUIT®	●	●
PREMIUM SAUVIGNON	●	●	ZIMARED® PLUS	●	●
PREMIUM® SUPERTUSCAN	●	●	ZIMAROM®	●	●
PREMIUM® TIOL	●	●	ZIMASKIN®	●	●
PREMIUM® ZEROPIÙ	●	●	ACTIVADORES		
PREMIUM® ZINFANDEL	●	●	CLORHIDRATO DE TIAMINA	●	●
VIW® CLEVER	●	●	FOSFATO BIAMÓNICO	●	●
VIW® FRESH	●	●	MASTERVIN® BIO V STARTER 	●	●
VIW® FRUITY	●	●	V ACTIV SCORZE	*	●
VIW® SMART	●	●	V ACTIV CLEVER	●	●
VIW® BUBBLE	●	●	V MALO ACTIV	●	●
VIW® SUPERTHIOL	●	●	V STARTER AROM	●	●
VIW® PRACTICO	●	●	V STARTER FRUIT	●	●
			V STARTER PREMIUM	●	●

LEYENDA

- EU Legislación Biológica Reg (CE) n.º 1584/2018
- USA NOP - National Organic Program (USA)*
- Admitido
- Admitido como activador de fermentación
- Admitido como coadyuvante de filtración
- * Usar el equivalente biológico
- Admitido con reserva. Solicite más información a infovason@vason.it para el uso en producciones ecológicas

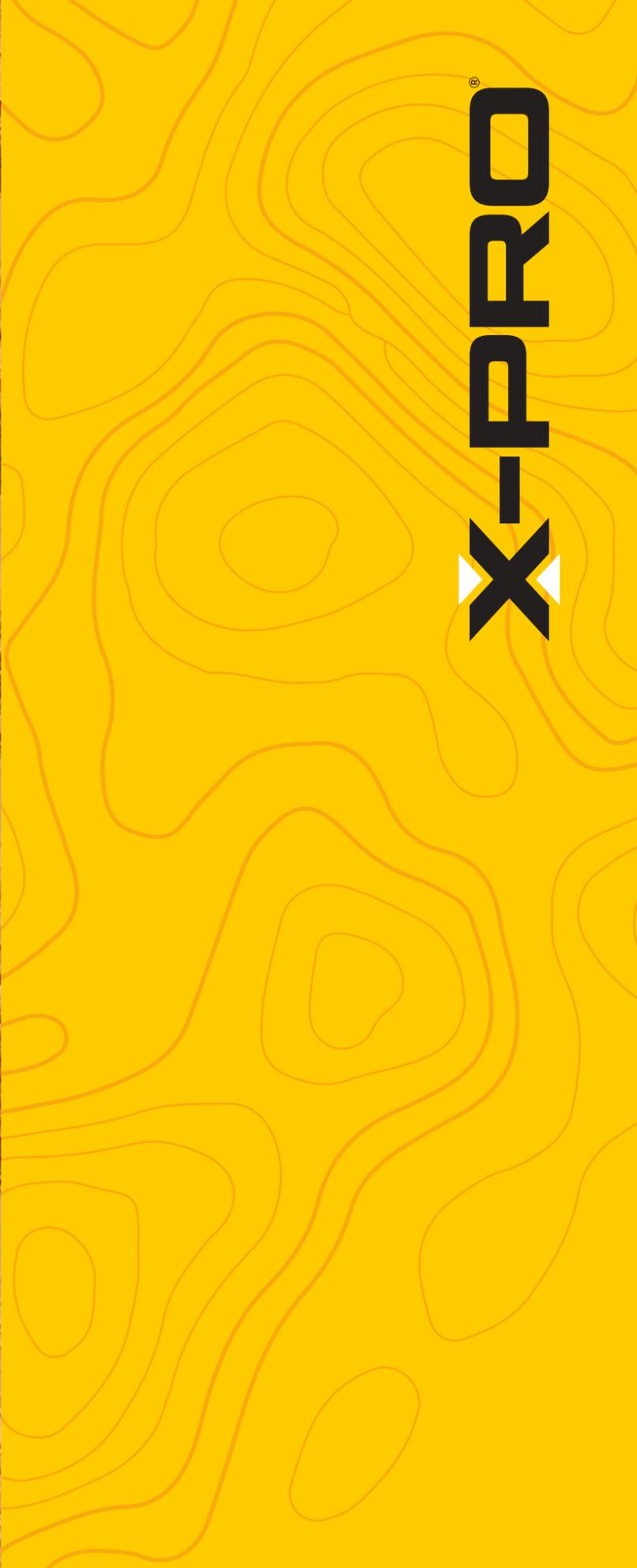
	EU	USA		EU	USA
V STARTER TF	●	●	TANINOS		
TANINOS					
BARREL TAN® L	●	●	BODITAN	●	●
COLOR STAB	●	●	COLOR STAB	●	●
EASYTAN HARVEST	●	●	EASYTAN HARVEST	●	●
PREMIUM® COLOR	●	●	PREMIUM® COLOR	●	●
PREMIUM® LIMOUSIN	●	●	PREMIUM® LIMOUSIN	●	●
PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL	●	●	PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL	●	●
PREMIUM® STAB	●	●	PREMIUM® STAB	●	●
PREMIUM® TOSTATO	●	●	PREMIUM® TOSTATO	●	●
PREMIUM® TOSTATO L	●	●	PREMIUM® TOSTATO L	●	●
PREMIUM® UVA	●	●	PREMIUM® UVA	●	●
PREMIUM® VINACCILO	●	●	PREMIUM® VINACCILO	●	●
PREMIUM® WHISKY LATTONE	●	●	PREMIUM® WHISKY LATTONE	●	●
SAFE TAN®	●	●	SAFE TAN®	●	●
SMARTAN®	●	●	SMARTAN®	●	●
SMARTAN® FRUITY	●	●	SMARTAN® FRUITY	●	●
SMARTAN® UVA	●	●	SMARTAN® UVA	●	●
SMARTAN® ZEST	●	●	SMARTAN® ZEST	●	●
TAN® CLASSIC	●	●	TAN® CLASSIC	●	●
TANNINO SPECIAL	●	●	TANNINO SPECIAL	●	●
TI PREMIUM®	●	●	TI PREMIUM®	●	●
TUTTIFRUTTI® RED	●	●	TUTTIFRUTTI® RED	●	●
TUTTIFRUTTI® WHITE	●	●	TUTTIFRUTTI® WHITE	●	●
V TAN®	●	●	V TAN®	●	●
V TAN® L	●	●	V TAN® L	●	●
ALTERNATIVOS A LA MADERA					
SOFT	●	●	SOFT	●	●
SPICE	●	●	SPICE	●	●

	EU	USA		EU	USA
CLASSIC	●	●	SMARTVIN® CARB	●	●
ELEVAGE	●	●	SMARTVIN® FPS	●	●
STRUCTURE	●	●	V BENTONITE	●	●
HARVEST	●	●	CLARITO BRETTLLESS	●	●
CLARIFICANTES					
30 SIL	●	●	KITOSMART	●	●
40 SIL	●	●	ESTABILIZANTES Y CONSERVANTES		
ALBUCLAR® SPECIAL GRAIN	●	●	ÁCIDO ASCÓRBICO	●	●
CARBOCROMOS®	●	●	ARABAN®	●	●
CARBOCROMOS® ENO	●	●	ARABAN® SPRAY DRY	*	●
CARBOCROMOS® SUPER	●	●	ARABAN® SUPER	●	●
CARBOCROMOS® WT	●	●	ESSEODUE BARRIQUE 10	●	●
CLARITO® BRETTLLESS	●	●	EV GUM	●	●
CLARITO® SPRAY DRY	●	●	FLAVOUR SAVE	●	●
CLARITO® SUPERFLOW	●	●	ICON® GUM	●	●
DECAGEL®	*	●	MASTERVIN® BIO ARABAN SPRAY 	●	●
FITOFERM	●	●	METABISULFITO DE POTASIO	●	●
FITOPROTEINA P	●	●	MPA	●	●
FITOPROTEINA XP	●	●	MPL	●	●
FITOPROTEINA XP L	●	●	SMARTGUM®	●	●
FLOTTOBENT®	●	●	SOLFO K L	●	●
FLOTTOCARB®	●	●	TAN® FRUIT BLANC	●	●
FLOTTOGEL®	*	●	TAN® FRUIT ROUGE	●	●
FLOTTOPLUS 2.0	●	●	V ANTIOX	●	●
FLOTTOPLUS 3.0	●	●	X-PRO®		
FPS	●	●	BACTOCLEAN	●	●
GELAXINA® FLUID P	*	●	FINESSE	●	●
GELAXINA® PO.	*	●	GRAPES	●	●
MASTERVIN® BIO GEL 	●	●	IDENTITY RED	●	●
MASTERVIN® COMPACT	●	●	IDENTITY WHITE	●	●
MICOSORB® PLUS	●	●	VERVE	●	●
PLUSGRAN®	●	●	PROTECTION	●	●
PLUSGRAN® GEL	●	●	X-TAN®		
PLUSGRAN® JUICE KAPPA	●	●	DEEP	●	●
PREMIUM® FISH	●	●	WIDE	●	●
PREMIUM® GEL GRADO 1	*	●	UP	●	●
PREMIUM® GEL GRADO 2	*	●	SKILL	●	●
PREMIUM® GEL GRADO 3	●	●	FULL	●	●

	EU	USA		EU	USA
PRODUCTO PARA LA ESTABILIDAD TARTÁRICA					
BITARTRATO DE POTASIO	●	●	TARTRATO NEUTRO DE POTASIO	●	●
META V®	●	●	ACIDIFICANTES / DESACIDIFICANTES		
ACIDIFICANTES / DESACIDIFICANTES					
ÁCIDO CÍTRICO	●	●	ÁCIDO TARTÁRICO	●	●
ÁCIDO L-LÁCTICO	●	●	ÁCIDO L-MÁLICO	●	●
BICARBONATO DE POTASIO	●	●	FILTRACIÓN		
FILTRACIÓN					
V PERLITE 2A	●	●	FILTRINE (V1, V3)	●	●
V CELL® 200	●	●	FILTRINE (V5, V7, V9, V10)	●	●
V CELL® 7	●	●	V CELL® 200	●	●
V CELL® MIX GRADO 1	●	●	V CELL® 7	●	●
V CELL® MIX GRADO 3	●	●	V CELL® MIX GRADO 1	●	●
V CELL® PLUS (1,2,3,5)	●	●	V CELL® MIX GRADO 3	●	●
V CELL® VACUUM	●	●	V CELL® PLUS (1,2,3,5)	●	●
V MINERAL® (1, 3,5,7, VACUUM 9, VACUUM 10, VACUUM 12)	●	●	V CELL® VACUUM	●	●
			V MINERAL® (1, 3,5,7, VACUUM 9, VACUUM 10, VACUUM 12)	●	●

	EU	USA		EU	USA
PRODUCTO PARA LA ESTABILIDAD TARTÁRICA					
BITARTRATO DE POTASIO	●	●	TARTRATO NEUTRO DE POTASIO	●	●
META V®	●	●	ACIDIFICANTES / DESACIDIFICANTES		
ACIDIFICANTES / DESACIDIFICANTES					
ÁCIDO CÍTRICO	●	●	ÁCIDO TARTÁRICO	●	●
ÁCIDO L-LÁCTICO	●	●	ÁCIDO L-MÁLICO	●	●
BICARBONATO DE POTASIO	●	●	FILTRACIÓN		
FILTRACIÓN					
V PERLITE 2A	●	●	FILTRINE (V1, V3)	●	●
V CELL® 200	●	●	FILTRINE (V5, V7, V9, V10)	●	●
V CELL® 7	●	●	V CELL® 200	●	●
V CELL® MIX GRADO 1	●	●	V CELL® 7	●	●
V CELL® MIX GRADO 3	●	●	V CELL® MIX GRADO 1	●	●
V CELL® PLUS (1,2,3,5)	●	●	V CELL® MIX GRADO 3	●	●
V CELL® VACUUM	●	●	V CELL® PLUS (1,2,3,5)	●	●
V MINERAL® (1, 3,5,7, VACUUM 9, VACUUM 10, VACUUM 12)	●	●	V CELL® VACUUM	●	●
			V MINERAL® (1, 3,5,7, VACUUM 9, VACUUM 10, VACUUM 12)	●	●

* Actualizado en marzo de 2023



X-PRO[®]



DESCRIBE
MÁS

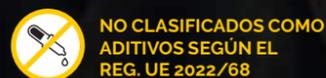
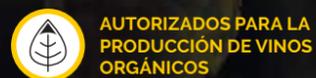
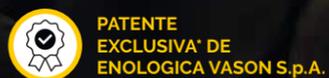
f i y t in
vason.com

EL PROCESO X-PRO®

X-PRO®

EXTRAORDINARY WINEMAKING

LA RESPUESTA NATURAL PARA RESALTAR Y PROTEGER LA IDENTIDAD DEL VINO
Gama de productos a base de levaduras inactivas, sin productos químicos ni aditivos, que preserva la frescura de los aromas y las tonalidades del vino.



*Patente europea n. EP 3561047 • Modelo Comunitario Registrado n. EM 007542857-001



Gracias a una investigación que ha durado 5 años, surge el Proceso X-PRO® que permite obtener levaduras inactivas de manera completamente innovadora, mediante un procedimiento que se realiza al vacío y con temperaturas cercanas a la del ambiente.

De esta forma es posible conservar todos los componentes más interesantes de la levadura sin tener las desnaturalizaciones que inevitablemente se darían en un proceso de inactivación térmica.

Esta innovación ha permitido desarrollar una gama de productos exclusivos, sin sustancias químicas o aditivos, que usan las famosas e innatas capacidades de estabilización de los microorganismos. Proceso de lisis patentado e innovador, el **Proceso X-PRO®** se realiza de forma que protege completamente las características estabilizadoras de los compuestos contenidos en las mejores levaduras frescas.

El resultado es una gama de productos con equilibrio al paladar, que conservan la frescura de los aromas y de las tonalidades como señal de la identidad original del vino. Los productos de la gama X-PRO® están autorizados para su uso en la producción de vinos ecológicos. **Son ideales en procedimientos para limitar el uso de sulfitos en los vinos.**





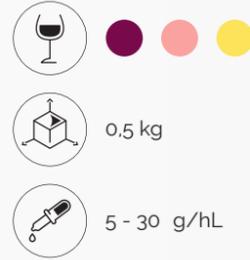
X-PRO® GRAPES

LIBRE DE ALERGENOS



Producto policompuesto formulado a partir de la observación de la sinergia de acción entre una levadura inactiva obtenida mediante el Proceso X-PRO® y algunos quitosanos particulares de origen fúngico (*Aspergillus niger*).

- Protección natural del potencial redox de mostos blancos y rosados.
- Acción estabilizante.
- Ideal para reducir el uso de sulfitos.



0,5 kg

5 - 30 g/hL



X-PRO® VERVE

LIBRE DE ALERGENOS



Activador de fermentación integral, 100% orgánico, de nueva generación. Gracias al aporte preciso de nitrógeno amínico, microelementos, esteroides y cofactores que proporciona, facilita un bienestar especial en la fermentación y regula el sistema redox, conservando los aromas primarios de la uva.

- Excelente para la vinificación con bajos niveles de sulfitos y para las segundas fermentaciones
- Ideal para obtener vinos en los que sea primordial expresar plenamente la tipicidad y el terroir
- Previene de las interferencias sensoriales para producir vinos respetuosos con su origen.



0,5 kg

20 - 40 g/hL



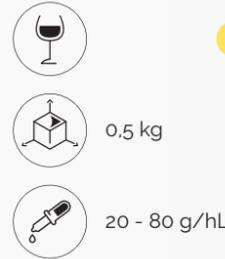
X-PRO® LIGHT

LIBRE DE ALERGENOS



Es la solución para la eliminación selectiva de la riboflavina. Es la sinergia entre los derivados específicos de la quitina y la levadura inactiva especial X-PRO® lo que permite eliminar la riboflavina, el agente que provoca la desagradable alteración sensorial llamada «gusto de luz» en los vinos.

- Mantiene intactas la estructura y el perfil aromático del vino.
- Induce la capacidad de gestión del redox y contrarresta la oxidación de los vinos.
- Tiene un buen efecto clarificador.



0,5 kg

20 - 80 g/hL

NUEVO



X-PRO® PROTECTION

LIBRE DE ALERGENOS



Levadura inactivada específica de alto contenido de polisacáridos, manoproteínas y glutatión. Tiene una considerable capacidad reductora, con una acción activa contra las oxidaciones del vino.

- Previene las oxidaciones del vino.
- Activo en los componentes que ya están oxidados.
- Se puede usar en la fase de clarificación.



0,5 kg

5 - 30 g/hL



X-PRO® IDENTITY WHITE

LIBRE DE ALERGENOS



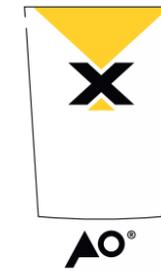
Levadura inactivada específica con aporte rápido de manoproteínas, lípidos y polisacáridos. Actúa sobre la componente vegetal y amarga del vino, dando armonía a todas sus propiedades organolépticas y una mejor expresión varietal y territorial.

- Recomendado también durante las fases previas al embotellado.
- Ayuda a mejorar la estabilidad proteica y tartárica de los vinos.



0,5 kg

5 - 30 g/hL



X-PRO® IDENTITY RED

LIBRE DE ALERGENOS



Levadura inactivada específica de elevado contenido de manoproteínas, lípidos y polisacáridos. Reduce de forma activa el componente vegetal y amargo, reduciendo la percepción de la astringencia.

- Mejora las sensaciones de equilibrio y armonía de todas sus propiedades organolépticas.
- Mantiene las características originales del vino y su expresión varietal.
- Ayuda a mejorar la estabilidad del color.



0,5 kg

5 - 15 g/hL



X-PRO® BACTOCLEAN

LIBRE DE ALERGENOS



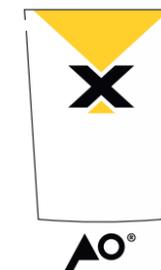
Clarificante policompuesto con acción estabilizante. Contiene tres elementos en sinergia: una levadura inactiva que se obtiene mediante el Proceso X-PRO®, quitosano derivado de hongos (*Aspergillus niger*) y una proteína de patata seleccionada, para clarificar y facilitar que las sustancias sólidas precipiten.

- Reducción de los microorganismos no deseados.
- Elevado poder estabilizante.
- Acción clarificante.



0,5 kg

5 - 30 g/hL



X-PRO® FINESSE

LIBRE DE ALERGENOS



Levadura inactivada específica con aporte rápido de manoproteínas, polisacáridos y lípidos disponibles inmediatamente. Posee una aptitud evidente para mejorar las características del perlage y la persistencia de la espuma.

- Se puede usar durante la refermentación o inmediatamente después de terminar la segunda fermentación.
- Ideal en vinos de aguja y vinos espumosos con método CHAMPENOISE de alta calidad.



0,5 kg

5 - 15 g/hL



COMBO APPROACH®: los productos de la gama X-PRO® están en sinergia para actuar con Ti Premium® SG, Premium® Stab SG o Premium® Limousin SG, los productos a base de tanino más funcionales para la gestión natural del equilibrio redox del vino.



DESCUBRE MÁS SOBRE XPRO®

X-PRO® VERVE

Activador de fermentación integral y 100% orgánico.



El Proceso X-PRO® ofrece una enorme ventaja: los parámetros aplicados a la técnica de extracción pueden modificarse, preservando el potencial de los productos obtenidos y respetando la estructura de los componentes contenidos en las células frescas de levadura.

Cuando se aplica a la producción de activadores de fermentación, puede garantizar productos fácilmente dispersables, integrales y muy ricos en los valiosos componentes contenidos en las células frescas de levadura, que poseen las características nutricionales y de conservación de un sistema redox ideal.

El activador X-PRO® Verve puede utilizarse desde la rehidratación y/o en las primeras fases tras la inoculación de la levadura.

Trabajando de esta manera, se puede observar un bienestar fermentativo particular, inducido por los suministros adecuados de valioso nitrógeno amínico, oligoelementos, esteroides y cofactores.

Al mismo tiempo, la capacidad única de los productos X-PRO® para regular el sistema redox **permite la conservación de los aromas primarios de la uva** y el reequilibrio natural de las reacciones aeróbicas en la matriz de polifenoles.

Las pruebas de las figuras 1 y 2 muestran una cinética mejorada en comparación incluso con los óptimos nutrientes orgánicos de la gama V Starter examinada.

A nivel sensorial, los vinos resultantes resultaron **ser más expresivos y nítidos.** El mosto utilizado para estas pruebas ya tiene un APA de 100 mg/L, 70 mg/L de amoníaco y 30 mg/L de amina. Todos los nutrientes se añadieron a 20 g/hL y a 16 horas después de la inoculación para garantizar el inicio de la fermentación.

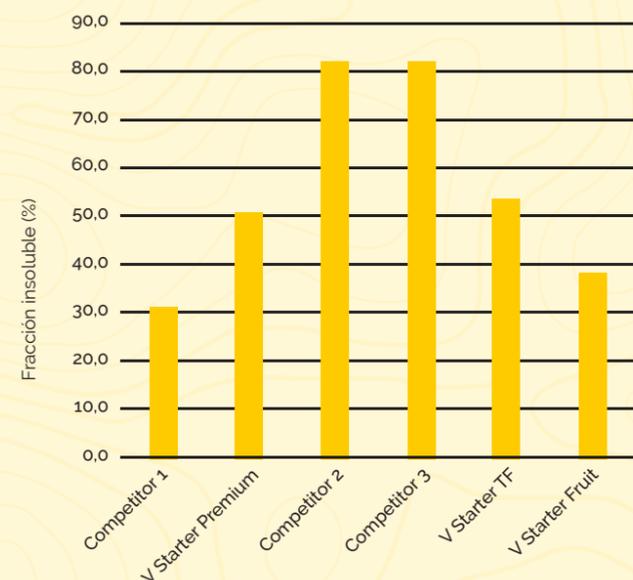


Figura 1 - Fracción insoluble de los derivados de levadura en comercio analizados.

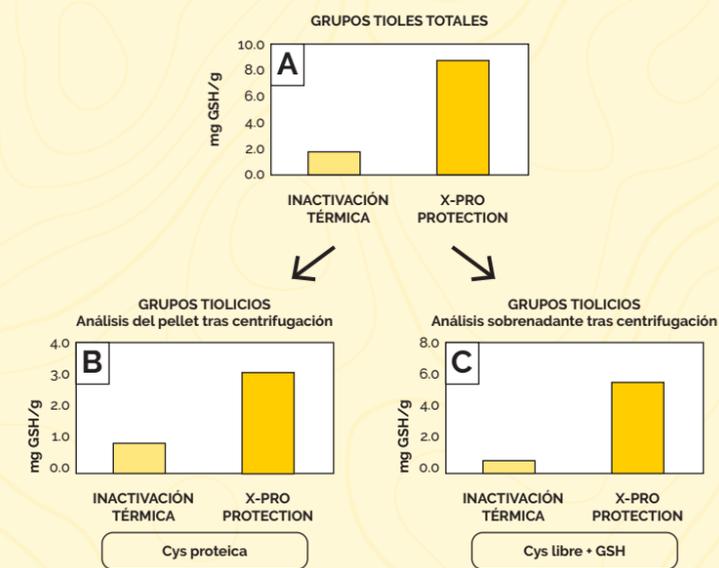


Figura 2 - Influencia de la temperatura del proceso en concentraciones de grupos tioles en levaduras inactivadas.

X-PRO® VERVE también es aplicable en la vinificación con bajo contenido en sulfitos, ideal para obtener vinos que respeten el concepto original del producto, con plena expresión varietal, del terroir y sin interferencias organolépticas.

Figura 3 A = cepa de vinos blancos/rosados complejos y cítricos

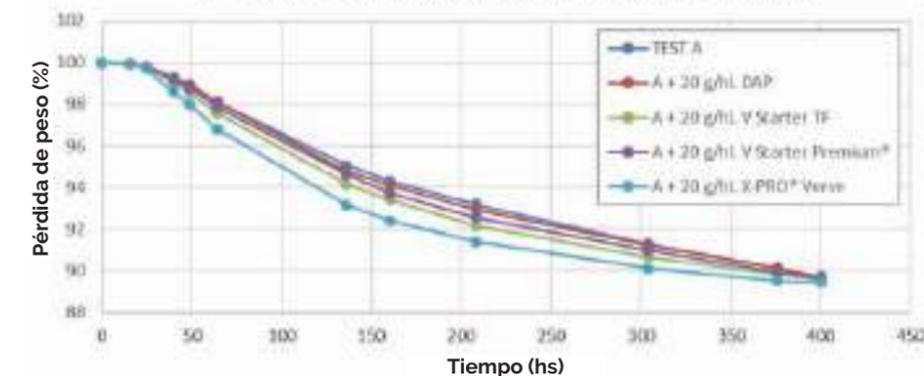
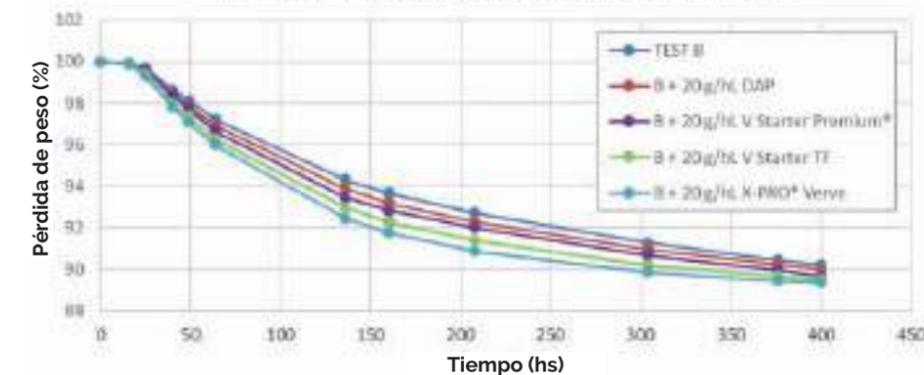


Figura 4 B = cepa de vinos blancos/rosados frescos y florales



Figuras 3 y 4 - Rutas de fermentación de dos cepas de levadura (A y B) con la adición de diferentes nutrientes a 16 horas después de la inoculación.

X-PRO® GRAPES

Levadura inactiva específica a base de quitosano.



Desarrollada por el departamento de I+D de VA-SONGROUP, la nueva propuesta de levadura inactiva específica X-PRO® Grapes redefine la intervención del enólogo en la protección del color y el aroma de los mostos, según técnicas de vinificación con bajo o nulo aporte de sulfitos.

X-PRO® Grapes, desarrollado gracias a los estudios y observaciones de la sinergia entre algunos quitosanos particulares de origen fúngico (*Aspergillus niger*) se obtiene mediante el Proceso X-PRO® y, si se utiliza desde las fases de maceración, puede simultáneamente:

- mejorar la composición de la microbiota del sistema.
- proteger los aromas varietales y la estructura de la oxidación.
- contribuir a una clarificación prefermentativa equilibrada.
- contener o excluir el uso de sulfitos en estas fases.

X-PRO® GRAPES induce una mejor clarificación, una reducción de los sólidos en suspensión y, en consecuencia, de la microbiota; este efecto también puede afectar la expresividad y regularidad de la fermentación posterior: por eso los vinos resultantes son muy limpios, acordes con la tipicidad varietal y agradablemente equilibrados.

A diferencia de la clarificación rápida obtenida por la sedimentación natural o la flotación, existe una protección contra los fenómenos oxidativos, relacionada con los componentes polifenólicos y aromáticos.

Durante la clarificación, el efecto sinérgico de los componentes específicos de X-PRO® Grapes permite una mejora general del procedimiento, lo que resulta útil para reducir las dosis de los antioxidantes tradicionales. X-PRO® Grapes permite procedimientos de vinificación con bajo uso de SO₂ o incluso sin sulfitos.

Los vinos protegidos desde la maceración por X-PRO® Grapes presentan un redox muy estable, tanto si se evalúa mediante una simple prueba al aire como mediante pruebas de laboratorio más innovadoras (por ejemplo, basadas en los datos CIE L*a*b).



Método de aplicación de los productos de la gama X-PRO®.

PRODUCTOS	DISOLUCIÓN	TEMPERATURA	TIEMPOS DE TRATAMIENTO
X-PRO PROTECTION®	agua o vino 1:10	Ambiente	De 1 gg en adelante.
X-PRO IDENTITY RED®	agua o vino 1:10	Ambiente	Mínimo 3 gg.
X-PRO IDENTITY WHITE®	agua o vino 1:10	Ambiente	Mínimo 3 gg.
X-PRO FINESSE®	agua o vino 1:10	Ambiente	Durante la toma de espuma.
X-PRO VERVE®	agua o mosto/vino 1:10	Ambiente	Durante rehidratación LSA y FA.
X-PRO GRAPES®	agua o mosto/vino 1:10	Ambiente	En clarificación/flotación.
X-PRO BACTOCLEAN®	agua o vino 1:10	Ambiente	En clarificación.
X-PRO LIGHT®	agua o vino 1:10	Ambiente	En clarificación.



X-PRO® LA UNICIDAD DE LA FORMA EN COPO

Los productos de la gama X-PRO® se presentan en forma de copos de fácil disolución.

La unicidad de su consistencia está salvaguardada por el Modelo Comunitario Registrado n.º EM 007542857-001.

La forma única de los productos X-PRO® se consigue mediante un método de liofilización realizado a bajas temperaturas y al vacío, que preserva mejor la naturaleza del producto de partida.

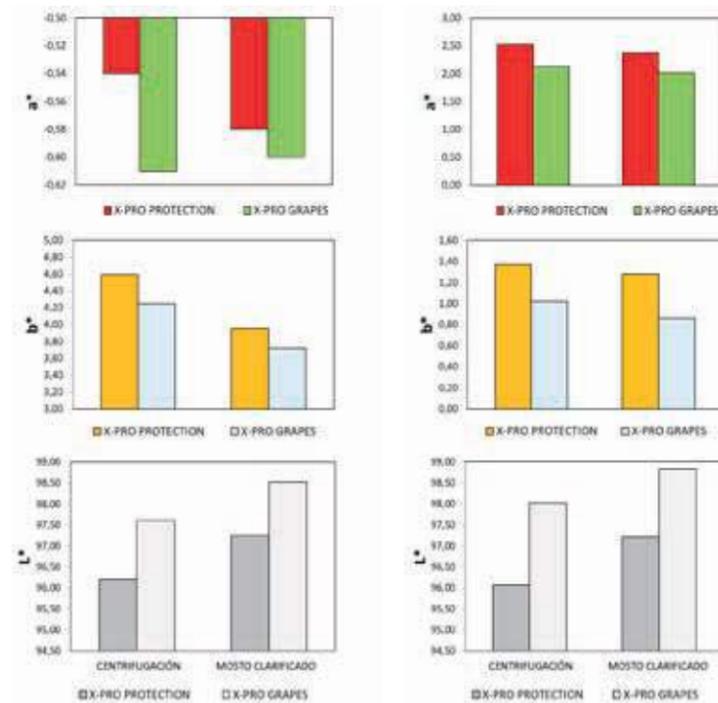
Además de facilitar la disolución, la consistencia en copos permite una menor dispersión del polvo en la bodega, evitando el desperdicio del producto.

X-PRO® GRAPES Y X-PRO® PROTECTION

COMPARACIÓN

X-PRO® Grapes se ha comparado con X-PRO® Protection: las pruebas realizadas en mostos DOC veroneses, tanto blancos como rosados, y en uvas enteras vendimiadas en cajas por empresas especialmente atentas a la contención de sulfitos*, han demostrado que, con toda probabilidad, la mejor acción sobre el redox se observa en X-PRO® Grapes gracias a la sinergia de acción de sus componentes: una levadura inactiva obtenida por el Proceso X-PRO® y algunos quitosanos particulares de origen fúngico (*Aspergillus niger*).

Utilizado desde el estrujado o en las fases que preceden a la fermentación alcohólica, se observa que X-PRO® Grapes induce también una mejor clarificación, con una reducción correlativa de los sólidos en suspensión y, en consecuencia, de la microbiota (tablas 1 y 2). Este efecto puede afectar indirectamente la expresividad y regularidad de la fermentación. Los vinos obtenidos fueron muy limpios, acordes con la tipicidad varietal y con una mejora natural en la retención de su frescura con el paso del tiempo.



*Válido también en líneas automáticas de entrega y vinificación de diferentes tipos.

MOSTO CUSTOZA - SGRONDO			
Determinación analítica	UdM	10 g/hL X-PRO® PROTECTION	10 g/hL X-PRO® GRAPES
Azúcar	g/L	163.82	169.49
pH	a 20°C	3.42	3.48
Acidez total	g/L	6.60	6.50
Ácido L-málico	g/L	1.77	1.67
NFA	mg/L	107.00	113.00
Turbidez	NTU	198.00	65.00
Sólidos suspensión	% p/p	0.75	0.59
TRAS DECANTACIÓN ESTÁTICA			
Turbidez	NTU	52.00	21.30

Parámetros analíticos de un mosto apto para Custoza antes y después de la decantación estática (con adición de 3 g/hL de ZIMACLAR® PLUS).

MOSTO CHIARETTO - SGRONDO			
Determinación analítica	UdM	10 g/hL X-PRO® PROTECTION	10 g/hL X-PRO® GRAPES
Azúcar	g/L	181.20	186.40
pH	a 20°C	3.48	3.48
Acidez total	g/L	5.70	5.75
Ácido L-málico	g/L	1.86	1.89
NFA	mg/L	77.00	81.00
Turbidez	NTU	172.00	78.00
Sólidos suspensión	% p/p	0.98	0.72
TRAS FLOTACIÓN			
Turbidez	NTU	98.00	61.00

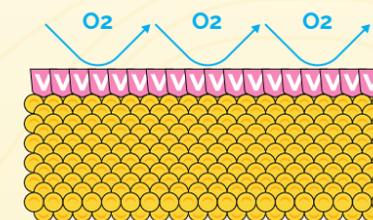
Parámetros analíticos de un mosto apto para Chiaretto antes y después de la flotación.

VINIFICACIÓN EN BLANCO EN REDUCCIÓN

UVA ESTRUJADO PRESA MOSTO CLARIFICACIÓN FERMENTACIÓN

PROTECCIÓN DEL ESTRUJADO

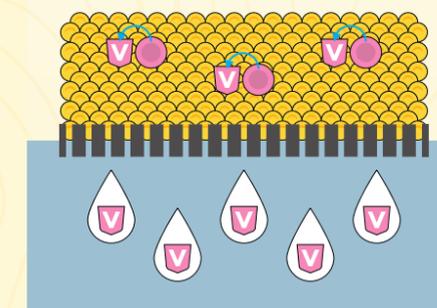
UNA DEFENSA IMPORTANTE



Es importante actuar con antelación en la acción antioxidante y antioxidásica, mediante la acción combinada de ácido L-ascórbico, SO₂ y taninos con catequinas muy reactivos. TAN® FRUIT BLANC contiene taninos con preciadas características organolépticas extraídos de la uva y del té verde.

PROTECCIÓN EN LA PRESA

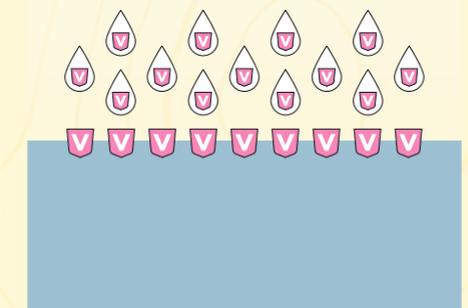
DISTRIBUCIÓN GRADUAL



El eslabón débil del sistema está en el proceso de prensado, donde los principios activos se deslavan en el drenaje y ya no pueden proteger las pieles, ricas en aromas. En el momento de la carga de la prensa, distribuya los comprimidos de EASYTAB. Los elementos antioxidantes se liberarán gradualmente a lo largo de todo el ciclo de prensado, para proteger todo el proceso.

PROTECCIÓN EN EL MOSTO

LA INTEGRACIÓN



Cuando se ha conseguido el mosto, conviene integrar la cantidad de elementos antioxidantes con FLAVOUR SAVE, para lograr también los valores que se desean de anhídrido sulfuroso y garantizar su protección durante los movimientos previos a la fermentación.



X-TAN®



X-TAN®



DESCRIBE
MÁS

f i y t in
vason.com

X-TAN® ES IDENTIDAD

X-TAN®

EXTRAORDINARY WINEMAKING

LA RESPUESTA NATURAL PARA RESALTAR Y PROTEGER LA IDENTIDAD DEL VINO

Línea de taninos de alta tecnología originados a partir de mezclas naturales, que realzan la identidad de los vinos, de la variedad de uva y de su territorio original.



AUTORIZADOS PARA LA
PRODUCCIÓN DE VINOS
ORGÁNICOS



Un preciso estudio desarrollado por **el departamento de I+D de Enologica Vason**, Verona, ha revelado cómo las mezclas naturales de valiosas semillas de uva, hollejos de uva y elementos leñosos, como el roble francés y americano, al integrarse en la elaboración de los taninos de uso enológico, son capaces de interactuar con los vinos, con determinadas y controladas reactividades que contribuyen a determinar interesantes procesos de estabilización.

X-TAN® es la línea de taninos de alta tecnología que realza la identidad de los vinos, la variedad de uva y el territorio original.

Así nació, de la mezcla de matrices enológicas naturales, X-TAN®, la nueva gama de taninos de Enologica Vason, cinco productos:

X-TAN® DEEP

X-TAN® WIDE

X-TAN® UP

X-TAN® FULL

X-TAN® SKILL





Los taninos X-TAN® proceden íntegramente de mezclas naturales que consisten en la combinación de matrices enológicas clásicas: selectas semillas de uva, hollejos de uva y elementos leñosos.

Los expertos de **Enologica Vason** supieron reconocer el potencial de estos elementos y su capacidad para interactuar con los vinos, con una reactividad cierta y controlada, garantizada por pruebas precisas realizadas por el departamento de Control y Calidad del Grupo.



Las X-TAN® son mezclas equilibradas y reactivas de taninos catequínicos y elágicos que, de forma controlada, contribuyen:

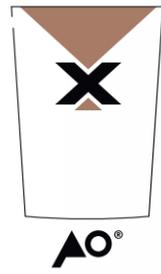
-  al consumo directo de oxígeno y a la capacidad antioxidante;
-  a la reactividad frente a las proteínas;
-  a la estabilidad de la materia colorante del vino.

El proceso de preparación de los taninos X-TAN® implica un paso especial: los taninos se someten a un tratamiento especial de "instantaneización", que favorece la granulación. Esta etapa hace que el producto sea fácilmente soluble en agua, incluso fría, respetando las delicadas cualidades organolépticas y preservando su expresión tecnológica.



Gracias a estas características, los taninos X-TAN® contribuyen a realzar la identidad de los vinos, su variedad de uva y su territorio original.

Junto con la gama X-PRO®, los taninos X-TAN® forman parte de un proceso de producción que apoya y define la identidad de los vinos: el ID PROCESS®, la combinación de intervenciones físicas o coadyuvantes naturales que contribuyen a la estabilización enológica sin el uso de aditivos.



X-TAN® DEEP

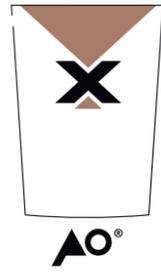
LIBRE DE ALERGENOS

Mezcla fresca y mineral de taninos catequínicos y elágicos con una reactividad sinérgica específica con el oxígeno y las proteínas del vino.

- Tiene un estilo nítido, que aporta mayor limpieza olfativa y gustativa.
- Acción de consumo de oxígeno y de reactividad con las proteínas.
- Ventaja a nivel de estabilidad de las proteínas.



NUEVO



X-TAN® WIDE

LIBRE DE ALERGENOS

Mezcla elegante de taninos catequínicos y elágicos con una reactividad sinérgica específica con el oxígeno y las proteínas del vino.

- Define la autenticidad y el carácter de los vinos tratados.
- Equilibra a nivel olfativo los vinos demasiado nerviosos y punzantes.
- Acción de consumo de oxígeno y de reactividad con las proteínas.
- También es una ventaja en términos de estabilidad de las proteínas.



NUEVO

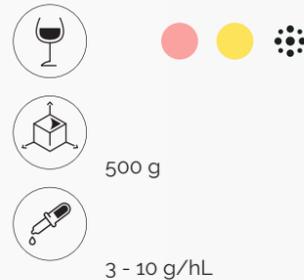


X-TAN® UP

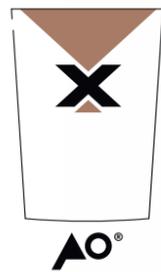
LIBRE DE ALERGENOS

Mezcla nítida y persistente de taninos catequínicos y elágicos con una reactividad sinérgica específica con el consumo de oxígeno en el vino.

- Contribuye a la limpieza olfativa, favoreciendo los perfiles originales de los vinos tratados.
- Establece un equilibrio entre las diferentes presencias de azúcares.
- Acción de consumo de oxígeno y consiguiente equilibrio redox.



NUEVO

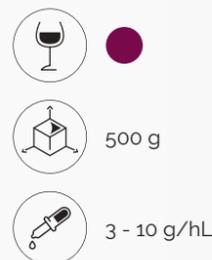


X-TAN® FULL

LIBRE DE ALERGENOS

Una mezcla amplia y envolvente de taninos elágicos y catequínicos, con una reactividad sinérgica específica con el oxígeno y la estabilidad de la materia colorante de los vinos tintos, que conserva más intactos en el tiempo los caracteres de identidad originales y el afrutado fresco.

- Contribuye a la limpieza olfativa, favoreciendo los perfiles originales de los vinos tratados.
- Contribuye a un mayor volumen en boca, con amplitud y persistencia.
- Acción de consumo de oxígeno y de estabilización del color.
- Permite alcanzar el equilibrio y la estabilidad coloidal.
- También es adecuado para la vinificación con bajo contenido en sulfitos y optimiza el equilibrio redox.



NUEVO



X-TAN® SKILL

LIBRE DE ALERGENOS

Mezcla compleja y elegante de taninos elágicos y catequínicos, con reactividad sinérgica específica con el oxígeno y la estabilidad de la materia colorante de los vinos tintos, que conserva la identidad original y la complejidad especiada más intactas con el paso del tiempo.

- Realza la importancia y distinción de los vinos tratados.
- Acción de consumo de oxígeno y de estabilización del color.
- Consigue un mayor equilibrio y estabilidad coloidal y el mantenimiento de un cuerpo con mayor espesor.
- También es adecuado para las líneas de vinificación con bajo contenido en sulfitos, ya que optimiza el equilibrio redox en las distintas fases de elaboración del vino.



NUEVO

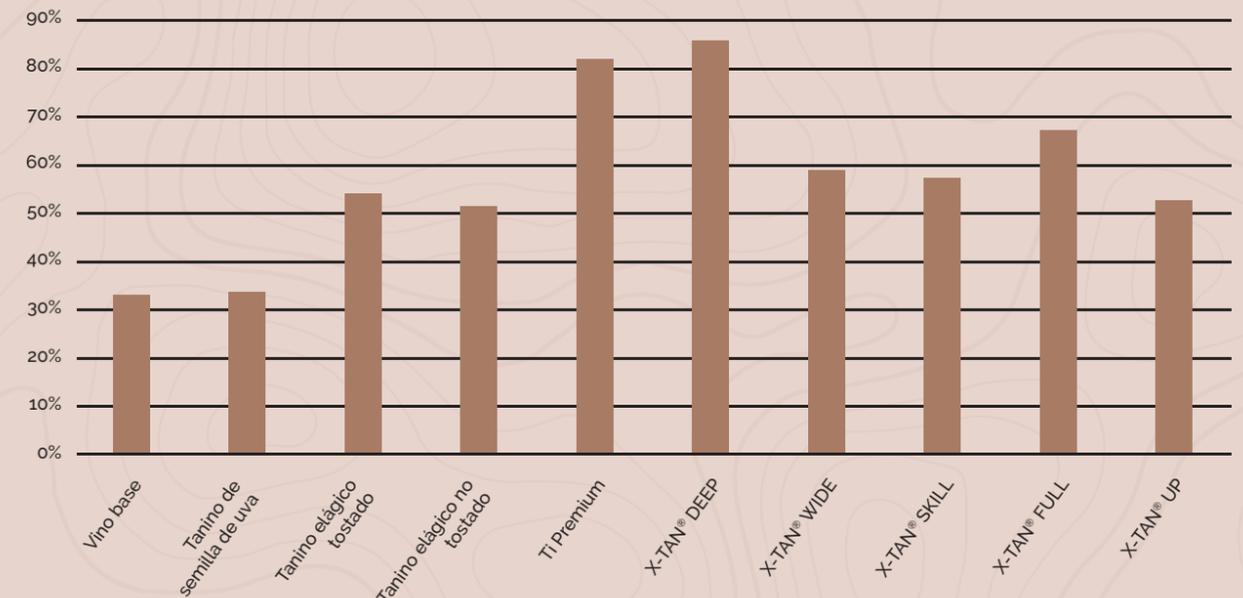


Los taninos de la línea X-TAN® han demostrado una importante reactividad antioxidante, una característica ideal para ayudar a proteger el vino de la degradación sensorial en caso de fenómenos oxidativos repentinos.

En el gráfico de la Fig. 1 se puede observar que todos los taninos X-TAN® tienen una mejor capacidad antioxidante que los taninos con los que fue comparado, o sea un tanino de semilla de uva, un elágico tostado y uno sin tostar.

En concreto, X-TAN® Deep ofrece un resultado considerable, mejorando aún más los ya excelentes resultados del tanino Ti Premium® de Enologica Vason, identificado hasta ahora como el producto más interesante para esta actividad.

Figura 1 - Capacidad antioxidativa específica



ENZIMAS



ENZIMAS



Las enzimas líquidas son muy prácticas de usar y de dosificar.



Las enzimas granulares, gracias a su estabilidad en el tiempo, son fáciles de conservar a temperatura ambiente y no se alteran.

FLOTTOZIMA® L



Pool enzimático líquido listo para usar con una gran acción pectolítica. Específicamente formulado para clarificar mostos mediante flotación.

- Reduce la viscosidad del medio.
- Facilita el proceso de flotación, degradando las pectinas en polímeros de dimensiones óptimas para la rápida formación del flóculo.
- Permite una rápida separación de las partes sólidas, incluso en caso de productos especialmente difíciles.

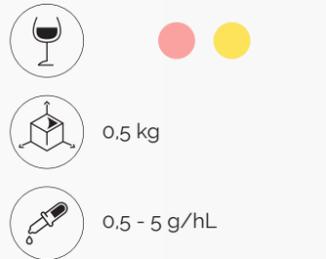


FLOTTOZIMA® P



Pool enzimático granular de acción pectolítica, formulado específicamente para clarificar los mostos mediante flotación.

- Reduce la viscosidad del medio.
- Facilita el proceso de flotación, degradando las pectinas en polímeros de dimensiones óptimas para la rápida formación del flóculo.
- Permite una rápida separación de las partes sólidas.



FLOTTOZIMA® PLUS



Pool enzimático granular de alta y diferenciada acción pectolítica, formulado específicamente para clarificar los mostos más difíciles, mediante flotación.

- Reduce la viscosidad del medio.
- Facilita el proceso de flotación, degradando las pectinas en polímeros de dimensiones óptimas para la rápida formación del flóculo.
- Permite una rápida separación de las partes sólidas, sobre todo en caso de productos muy difíciles.



COMBO APPROACH®

Para un excelente resultado final en la separación, existe la posibilidad de aprovechar la interacción recíproca de los coadyuvantes FLOTTOGEL®, FLOTTOPLUS® 2.0, FLOTTOBENT® y FLOTTOCARB®, productos específicos ideados por el departamento de Investigación y Desarrollo de Enologica Vason, mediante el conocimiento de las cargas eléctricas superficiales aplicado a la flotación.



ZIMACLAR® FLOT



Pool enzimático líquido, de gran acción pectolítica, específico para flotación.

- Reduce la viscosidad del medio.
- Facilita el proceso de flotación, degradando las pectinas en polímeros de dimensiones óptimas para la rápida formación del flóculo.



ZIMACLAR®



Preparado enzimático granular de gran acción pectolítica, para la clarificación de los mostos blancos y de los vinos jóvenes.

- Reduce la viscosidad del medio.
- Agiliza la separación de las partes sólidas, facilita la buena compactación de los lias.
- Aumenta el rendimiento de mosto flor o mosto yema.
- Mejora considerablemente la filtrabilidad.



ZIMACLAR® PLUS



Pool enzimático granulado, de gran acción pectolítica, excelente para mostos difíciles de clarificar. Desarrollado para mejorar la clarificación, acelera la separación y la sucesiva eliminación de los sedimentos, facilitando la filtración de los mostos blancos y rosados.

- Reduce la viscosidad del medio.
- Permite una rápida separación de las partes sólidas.
- Aumenta el rendimiento del mosto flor o mosto yema.
- Permite una óptima compactación de las lias.



ZIMACLAR® pH3



Preparado enzimático granular de gran acción pectolítica, muy activo con bajos valores de pH, para la clarificación de los mostos blancos y de los vinos jóvenes.

- Desarrollado para mejorar la clarificación de los mostos y la filtrabilidad del producto durante todas las fases de la vinificación y para aumentar el rendimiento durante el prensado.
- Diseñado para utilizarlo en mostos procedentes de cosechas tempranas, en mostos para la obtención de vinos base espumosos o en mostos que por sus características tengan valores de pH bajos.



ZIMASKIN®



Preparado enzimático de acción pectolítica líquido, específico para la maceración pelicular de uvas blancas.

- Aumenta la extracción de los precursores aromáticos y de los aromas.
- Reduce la viscosidad del mosto.
- Reduce los tiempos de contacto entre piel-mosto.
- Mejora las operaciones de filtración y clarificación.



DECAZYM®



Pool enzimático líquido, de gran acción pectolítica, apto para la separación dinámica mediante decantador.

- Especialmente indicado en los procesos que incluyen el uso de centrifugadoras horizontales y decantadores para la elaboración de uvas estrujadas y despalilladas.





ZIMARED® PLUS



Preparado enzimático de acción pectolítica granular para producir vinos tintos, facilita la extracción de antocianinas y polifenoles.

- Anticipa la extracción de las antocianinas.
- Facilita la extracción de los polifenoles tánicos.
- Reduce los tiempos de contacto y la cantidad de bazuqueos y remontados sucesivos.
- Mejora la clarificación y la filtración.
- Aumenta el rendimiento líquido/sólido.



0,1 - 0,5 kg



1 - 4 g/hL



COMBO APPROACH®

Para un estilo de extracción específico, es interesante el uso diferenciado de varias enzimas durante la vinificación en tintos: Extrared L y Zimarom®.

- ZIMARED® PLUS
- EXTRARED L
- ZIMAROM®



ZIMAFRUIT®



Enzima granular pectolítica, específica para clarificar, extraer y liberar los componentes aromáticos varietales de las pieles.

- Perfectamente adecuado para usarlo en uvas y en mostos incluso en maceración.
- Pensado para obtener vinos que expresan plenamente las características varietales.
- No tiene actividad antocianasa, por lo que puede usarse también durante la vinificación en tintos.



0,5 kg



1 - 2 g/hL blancos
2 g/hL tintos
2 g/hL rosados

EXTRARED L



Preparado enzimático de acción pectolítica líquido, con elevado poder de extracción del color para los vinos tintos. Su fórmula se ha pensado sobre todo para favorecer la extracción de polisacáridos durante las fases finales de la maceración, que son indispensables para formar compuestos estables con las antocianinas.



1 kg



1 - 2 mL/hL

THERMOZIMA®



Preparado enzimático líquido, específico para clarificar los mostos termomacera-dos y termotrata-dos.

- Activo en su función pectolítica incluso a altas temperaturas.
- Aumenta los rendimientos de prensado, mejora la clarificación y la sucesiva filtración del producto que se ha obtenido, reduciendo la viscosidad de los mostos.



25 kg



1 - 3 mL/100 kg de uva

EXTRACCIÓN ENZIMÁTICA DEL COLOR

UVA ESTRUJADO MOSTO FERMENTACIÓN DESCUBE

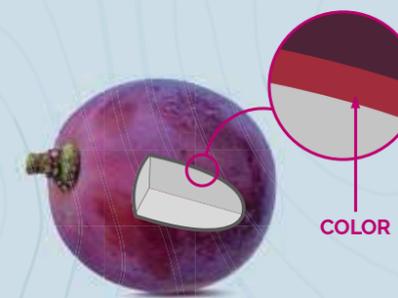
FRACCIONADO

CÓMO ACTUAR

1° DÍA	3° DÍA	6° DÍA
SISTEMA TRADICIONAL		
3g/hL		
FRACCIONAMIENTO		
1g/hL	1g/hL	1g/hL

LOCALIZADO

DÓNDE ACTUAR



DIFERENCIADO

2 ENZIMAS = 2 ACCIONES

SISTEMA VASON (EJEMPLO EN 7 DÍAS)

1° DÍA	3° DÍA	6° DÍA
1g/hL	1g/hL	1g/hL
ZIMARED® PLUS	ZIMARED® PLUS	EXTRARED L

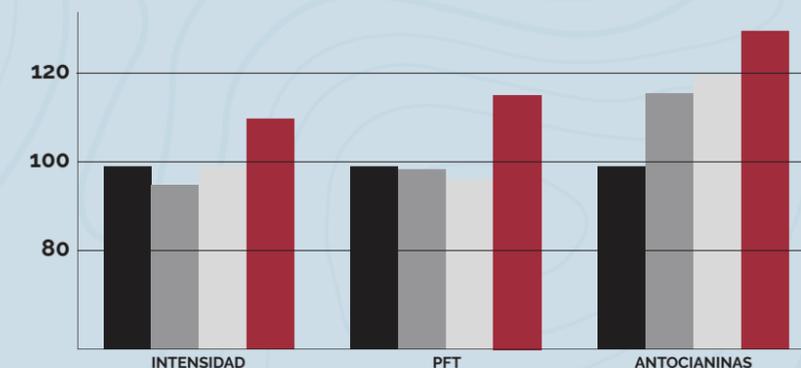
Concentrando la dosificación una sola vez, se pierde actividad durante la inactivación de las enzimas (alcohol, taninos, etc.) **Utilice la misma cantidad de ZIMARED® PLUS dividida en tres dosis, para asegurar la actividad de la enzima** y, por lo tanto, la extracción del color, durante todo el proceso.

No sirve distribuir ZIMARED® PLUS en toda la masa de estrujado. **Concentrando la dosis en el denominado "sombrero" del vino y, por lo tanto, en las pieles, se deja actuar la enzima el tiempo necesario.**

Utilice dos enzimas específicas, en dos fases distintas: ZIMARED® PLUS fraccionado durante la maceración y EXTRARED L el día antes del descube. De esta forma, se puede tener una acción **enzimática diferenciada.**

EL RESULTADO FINAL

PRUEBA	Sin enzima
INICIO	Enzima dosificada el primer día
FIN	Enzima dosificada el día antes del descube
FRACCIONADO	ZIMARED® PLUS + EXTRARED L según el procedimiento descrito



ZIMAROM®

Preparado enzimático con acción glicosidásica y pectolítica en polvo, para la clarificación de los mostos y de los vinos aromáticos.

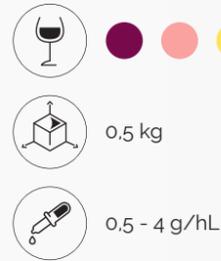
- Permite aumentar el componente aromático primario de la uva.



MANNOZYM®

Preparado enzimático granular, con actividad betaglucanasa para la clarificación y filtración de los vinos procedentes de uvas afectadas por *Botrytis*.

- Elimina los glucanos facilitando la clarificación y la filtración.
- Elevada acción lisogénica, capaz de aumentar la presencia de constituyentes celulares de la levadura en el vino y, especialmente, de manoproteínas.



COMBO APPROACH®

Se obtienen resultados muy interesantes añadiendo Mannozym® y L.P.A.® (Levadura en Pasta Activa), en las primeras fases del afinado, con lo que se obtiene una estabilización general y la protección del sistema coloidal. Desde el punto de vista organoléptico, los vinos tratados nos dejan un mayor volumen en boca y nos dan una complejidad olfativa superior.



ZIMAFLOW

Preparado enzimático líquido de acción pectolítica y betaglucanasa para mejorar la clarificación y la filtrabilidad de los vinos.

- Es capaz de eliminar especialmente las pectinas, los glucanos y los polisacáridos que están presentes, conservando perfectamente las características del vino a tratar.
- Si se usa en vinos antes del embotellado, mejora los índices de filtrabilidad.
- En vinos rama, agiliza la clarificación espontánea.



BACTOZYM® SG

Lisozima en polvo muy soluble, para controlar la fermentación maloláctica.

- Producto alergénico.



BACTOZYM® SG se considera un estabilizante por la nueva legislación enológica.



TABLA DE RESUMEN

Producto	Forma	Actividad principal	Clarificación de mostos	Mejor compactación	Reducción de sólidos	Mejor rendimiento	Aplicación en flotación	Aplicación en decantador	Aporte aromático	Extracción del color	Termovinificación	Problemas en el estado sanitario	Mejor rendimiento de la filtración de los vinos	Control FML
FLOTTOZIMA® PLUS	Granulado	Pectolítica	••	D	••	••	D							
FLOTTOZIMA® L	Líquido	Pectolítica	••	••	•	•	••							
FLOTTOZIMA® P	Granulado	Pectolítica	••	•	•	•	•							
ZIMACLAR® FLOT	Líquido	Pectolítica	••	•	•	•	•							
DECAZYM®	Líquido	Pectolítica	••		••	••		••						
ZIMACLAR® PLUS	Granulado	Pectolítica	••	D	D	D							•	
ZIMACLAR®	Granulado	Pectolítica	••	•	••	•	•							
ZIMACLAR® pH3	Granulado	Pectolítica	••	D	••	•	••							
ZIMAFLOW	Líquido	Pectolítica Actividad de los betaglucanos	••	••	••		•	D				•	••	
ZIMASKIN®	Líquido	Pectolítica		••		•	•	••	••					
ZIMARED® PLUS	Granulado	Pectolítica	••		•	••			••	••				
EXTRARED L	Líquido	Pectolítica	••		•	D		•	••				•	
ZIMAFRUIT®	Granulado	Pectolítica	••	••	••		•	•	••					
MANNOZYM®	Granulado	Actividad de los betaglucanos	••	••	••	••	•	D				••	••	
ZIMAROM®	Granulado	Acción glicosidásica	••	••	••				••					
BACTOZYM® SG	Granulado	Lisozima	••	••	••									••
THERMOZIMA®	Líquido	Pectolítica	••			•	••			••	••		••	

LEGENDA •• = Recomendado • = aconsejado D = recomendado incluso en mostos difíciles

FLOTACIÓN

Desde hace más de 30 años, la técnica JUCLAS de clarificación continua por flotación se usa en las bodegas vinícolas, para la elaboración de los mostos de vinos.

La **flotación** es ese proceso que permite **clarificar el mosto o el vino**: los sólidos que hay en el líquido se separan y se llevan a la superficie gracias a las burbujas de aire (o de nitrógeno) y de agentes flotantes específicos como la bentonita, el sol de sílice y las gelatinas, denominadas coadyuvantes. Si durante la decantación el sólido tiene una masa superior a la del líquido se deposita en el fondo. En el caso de la flotación, este resultado es opuesto, debido al efecto de un **rápido ascenso del sólido desde abajo hacia arriba**.



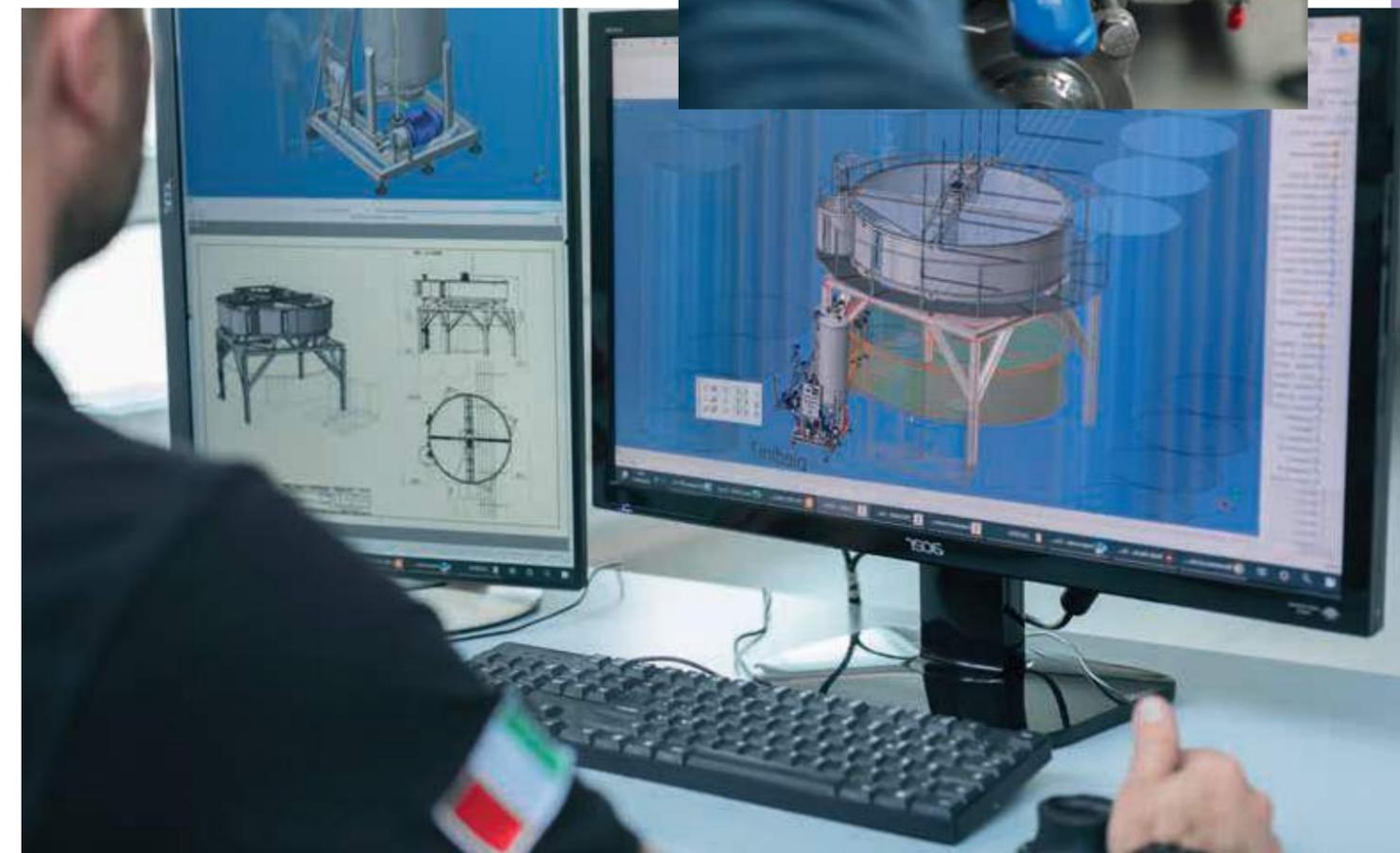
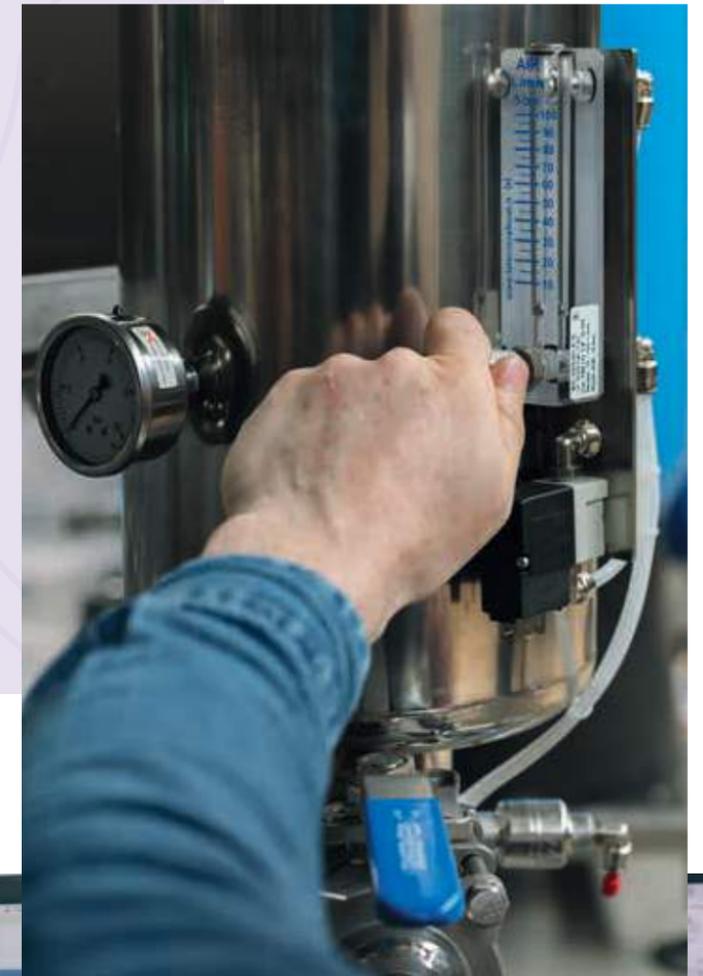
El gas disuelto se adhiere al sólido, haciendo que el conjunto "sólido-gas" sea más ligero que el medio del cual se separa y por lo tanto, flota.

JUCLAS, dinámica empresa de instalaciones de **VA-SONGROUP**, lleva más de 30 años aplicando la clarificación continua por flotación, que se utiliza en las bodegas vitivinícolas para elaborar mostos de vinos. En 1990, tras descubrir y definir la técnica de la flotación, Giancarlo Vason fundó en Pescantina, Verona, la empresa **JUCLAS - Juice Clarification System**, para diseñar y realizar las maquinarias innovadoras para el sector de la enología y de la alimentación.



JUCLAS
Advanced beverage systems

DESCARGA EL
JUCLASBOOK



INSTALACIONES DE FLOTACIÓN JUCLAS

LA CLARIFICACIÓN DEL MOSTO AL PUNTO JUSTO



FLOTADOR CONTINUO

JUCLAS, utilizando los resultados y la experiencia de decenas de años, es capaz de proporcionar un proceso de clarificación y de estabilización del mosto de uva y de los zumos de fruta, mediante flotación, con sistemas continuos y discontinuos.

Ventajas

- ahorro de frigorías.
- reducción de los tiempos de aclaración, rotación rápida de las cubas.
- posibilidad de calcular a priori el grado de turbidez del mosto que se desea, para gestionar mejor las fermentaciones.
- uso de menos coadyuvantes.
- rápida separación de microorganismos como levaduras indígenas del mosto.
- fermentaciones más rápidas y más limpias.
- mayor rendimiento en mosto limpio para una excelente compactación de los fangos.
- menor cantidad de fangos por filtrar.
- posibilidad de vinificación tanto en reducción como en hiperoxigenación.
- facilidad para separar el carbón.

Características de las instalaciones continuas:

- sistemas de hasta 500 hL/h o en paralelo de hasta 1000 hL/h



EASYFLOAT®

MINIFLOTADOR DISCONTINUO

El miniflotador discontinuo para conseguir en tiempo real el grado de turbidez que se desea.

EASYFLOAT® se ha diseñado para la flotación en remontaje en tanques, basándose en la experiencia de decenas de años como pioneros en el campo de la técnica de flotación continua. Un sistema específico optimiza la disolución del gas utilizando el mosto, permitiendo agregar flocúlos con el gas y las partículas sólidas que se deben eliminar.

EASYFLOAT® puede actuar tanto con aire como con nitrógeno y, por lo tanto, es apto tanto para técnicas de vinificación tradicional como en hiperoxigenación o en reducción. El sistema lleva un cuadro eléctrico y todos los elementos indispensables para gestionar el proceso de flotación.

Está preparado para la instalación de una o dos bombas, para dosificar los coadyuvantes. El uso combinado de **EASYFLOAT®** con el sistema de dosificación proporcional **Do-sacom®**, permite aprovechar completamente la eficacia del coadyuvante, reduciendo los consumos drásticamente.

Ventajas respecto a la clarificación estática tradicional:

- ahorro energético debido a un proceso más rápido de clarificación y de limpieza del mosto.
- posibilidad de calcular a priori el grado de turbidez del mosto que se desea, para gestionar mejor las fermentaciones.
- menor uso de coadyuvantes.
- rápida separación de microorganismos como levaduras indígenas del mosto.
- mayor rendimiento en mosto limpio para una excelente compactación de los fangos.
- menor cantidad de fangos por filtrar.
- facilidad para separar el carbón.

Versatilidad del sistema:

- posibilidad de vinificación en reducción.
- posibilidad de vinificación en hiperoxigenación.
- posibilidad de separación de pequeñas masas trabajando en modo discontinuo.

FLOTACIÓN

Descubra nuestros productos indicados para el proceso de flotación.



30 SIL	Lo encontrará en la página 106
40 SIL	Lo encontrará en la página 107
FITOPROTEINA XP L	Lo encontrará en la página 103
FLOTTOBENT®	Lo encontrará en la página 107
FLOTTOCARB®	Lo encontrará en la página 109
FLOTTOGEL®	Lo encontrará en la página 105
FLOTTOPLUS® 2.0	Lo encontrará en la página 102
FLOTTOPLUS® 3.0	Lo encontrará en la página 102
PVPP	Lo encontrará en la página 110
SMARTVIN® PVPP	Lo encontrará en la página 110

CLARIFICANTES



FLOTTOZIMA® L	Lo encontrará en la página 54
FLOTTOZIMA® P	Lo encontrará en la página 54
FLOTTOZIMA® PLUS	Lo encontrará en la página 54
ZIMACLAR® FLOT	Lo encontrará en la página 54

ENZIMAS

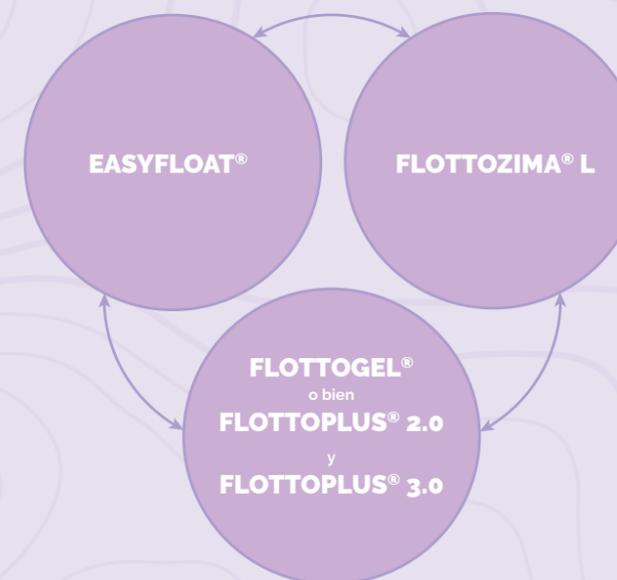


COMBO APPROACH®

synergies for excellence

La flotación, una técnica de separación dinámica de los mostos, es la sinergia entre las diferentes soluciones en enología de VASONGROUP. Creada en JUCLAS a principios de los años 90 y aplicada, en principio, solo en instalaciones en modo continuo (todavía disponibles con capacidades de 300 y 500 hL/h), hoy en día la flotación puede llegar incluso a bodegas más pequeñas que, de este modo, pueden

beneficiarse de todas las ventajas que aporta la tecnología durante la vinificación en blancos. En este **COMBO APPROACH®** de tres elementos, JUCLAS ofrece una práctica herramienta, **EASY-FLOAT®**, que asegura todos los aspectos relacionados en la mejor interacción entre de los flóculos del mosto con los gases técnicos de separación.



FLOTTOZIMA® L es la enzima de referencia para los procesos de separación dinámicos, por su capacidad de romper de forma específica las estructuras de la pectinas, lo cual sirve como base ideal para formar flóculos hidrofóbicos, fáciles de separar de los gases técnicos que se introducen en las instalaciones.

El proceso es de mejora por su:

- **eficiencia** (rendimiento, compactación de los fangos, etc)
- **aspectos relativos a la calidad del mosto final** (componente coloidal, polifenólica, eliminación de microbios, etc.) añadiendo productos seleccionados por su elevada carga eléctrica superficial **FLOTTOGEL®** o bien, **FLOTTOPLUS® 2.0** y **FLOTTOPLUS® 3.0**, para producciones veganas.

Completan la gama otros dos coadyuvantes con marca registrada, seleccionados por su afinidad con los sistemas utilizados para el proceso de flotación:

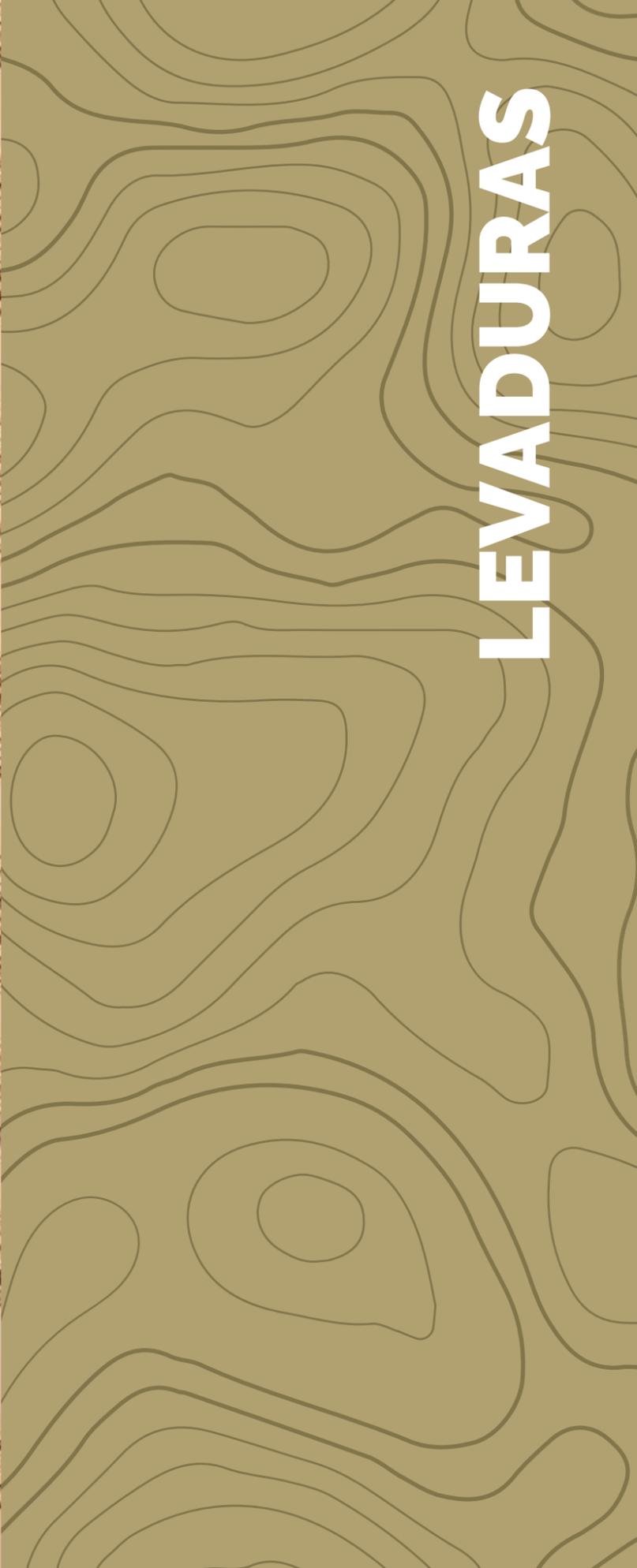
- **FLOTTOCARB®** carbón activo vegetal
- **FLOTTOBENT®** bentonita sódica activada



LEVADURAS



LEVADURAS



CLASSIC EX2



Saccharomyces cerevisiae. Valoriza las características aromáticas varietales del mosto inicial y tiene una excelente criofilia (activo aprox. a partir de los 10 °C). Producción limitada de metabolitos de fermentación no deseados.

- Buena resistencia al dióxido de azufre.
- Escasa producción de espuma en la fase de fermentación.



CLASSIC AROM



Saccharomyces cerevisiae. Cepa de levadura seleccionada por su actividad metabólica que lleva a la producción de ésteres y de otros componentes secundarios de la fermentación.

- Ideal para vinos frescos y afrutados, jóvenes y para vino estilo Beaujolais Noveau.
- Perfil aromático delicado y fino.
- Valoriza los productos neutros y defiende el impacto olfativo inicial.

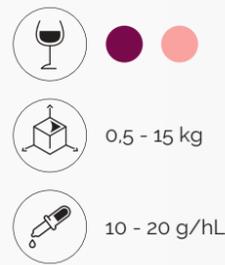


CLASSIC RED



Saccharomyces cerevisiae. Cepa de levadura seleccionada por su elevada cinética de fermentación, excelente resistencia al anhídrido sulfuroso y baja producción de sulfuroso y de acidez volátil.

- Energía fermentativa, redondez y equilibrio. Apto para la elaboración de vinos de alta gama.
- Fermentaciones limpias y de respeto a las características aromáticas de la variedad.



CLASSIC BAYANUS



Saccharomyces bayanus. Cepa de levadura especialmente indicada para la reanudación fermentativa y la segunda fermentación. Muy resistente al alcohol y al dióxido de azufre.

- Excelente resistencia a la sobrepresión y a las fermentaciones difíciles.



L.P.A. - LEVADURA ACTIVA EN PASTA



Saccharomyces bayanus. Preparación en húmedo de la cepa de levadura seleccionada por fineza y calidad. Usado en la vinificación tradicional y en las segundas fermentaciones.

- Inicio del proceso de fermentación seguro y rápido.
- Posible uso tardío mediante el removido de lias (o bâtonnage).
- Forma en pasta, fácil de usar que conserva sus características fisiológicas.



LÍNEA CLASSIC Etiqueta

Cepa	Classic EX2	Classic Aroma	Classic Red	Classic Bayanus	LPA
Especie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>Saccharomyces bayanus</i>	<i>Saccharomyces bayanus</i>
Tolerancia al alcohol (% vol)	15	15	15	15	15
Rendimiento en alcohol (% vol/g de azúcares)	0,058	0,057	0,058	0,057	0,056
Temperatura óptima (°C)	10 - 30	14 - 28	10 - 35	11 - 30	15 - 35
Producción de SO2	Baja	Alta	Baja	Media	Baja
Acción en ácido málico (-%)	35 - 45	25 - 35	25 - 35	20 - 30	25 - 35
Producción de glicerol	Alta	Media	Media	Media	Media
Aconsejado en presencia de 30 ppm de cobre	N.D.	N.D.	No recom.	N.D.	N.D.
Características aromáticas	Aporta notas afrutadas y frescas	Producción de fenil-etanol	Neutro	Elegante y Limpio	Amplitud y suavidad
Absorción de antocianinas	N.D.	Medio	Baja	N.D.	N.D.



VIW® SMART



Saccharomyces cerevisiae. Ideal para producir vinos florales y afrutados, con fermentaciones limpias conducidas a 16-20 °C. Posee una excelente cinética fermentativa y gran limpieza olfativa, capaz de mantener a lo largo del tiempo interesantes notas florales y de frutas de pulpa blanca.

- Excelente resistencia al dióxido de azufre.



NUEVO



COMBO APPROACH®

Se recomienda usar juntos SMARTVIN® ACTIV o V STARTER TF, cerca del inóculo, para ayudarle a alcanzar su mejor expresión.



VIW® FRESH



Saccharomyces cerevisiae. Ideal para producir vinos con fermentaciones limpias conducidas a 13-20 °C. Exalta la aromaticidad de los vinos con notas florales, frescas y dulces, contribuye a la amplitud y presencia en el paladar, sobre todo si se mantiene el trabajo sobre lías.

- Resistencia al alcohol, a las bajas temperaturas (13°) y al dióxido de azufre.



NUEVO



COMBO APPROACH®

Se recomienda usar juntos SMARTVIN® ACTIV o V STARTER TF, cerca del inóculo, para ayudarle a proporcionar su mejor expresión.



VIW® FRUITY



Saccharomyces cerevisiae. Cepa de levadura ideal para la producción de vinos en los cuales se pueda expresar y mantener un aroma de frutos rojos limpio, intenso y persistente, enriquecido con notas especiadas.

- Indicado para los vinos que requieren frescura y expresividad.
- Resistente al alcohol y al dióxido de azufre.



NUEVO



COMBO APPROACH®

Excelente interacción que se puede obtener con SMARTVIN® ACTIV y V STARTER FRUIT que, gracias a sus características de composición especiales, ayudarán adecuadamente al metabolismo.



VIW® CLEVER



Saccharomyces cerevisiae. Cepa de levadura ideal para la producción de vinos de clase y elegancia, en los cuales se pueda mantener la aromaticidad con complejas notas dulces y duraderas. Ideal para mantener una buena palatabilidad en los vinos.

- Posee una apreciable persistencia gustativa.
- Resistencia al alcohol, a las bajas temperaturas y al dióxido de azufre.



NUEVO



COMBO APPROACH®

Excelente interacción con el completo SMARTVIN® ACTIV o para diferenciarse con V STARTER FRUIT.



VIW® SUPERTHIOL



Saccharomyces cerevisiae. Una cepa de levadura ideal para la producción de vinos frescos pero elegantes, específica para realzar las notas tiólicas y con gran expresión floral.

- Recomendada en la mejora de vinos con marcada aromaticidad pronunciada.
- Ideal en la producción de vinos blancos tiólicos y florales.
- Buena cinética de fermentación incluso a bajas temperaturas.



NUEVO

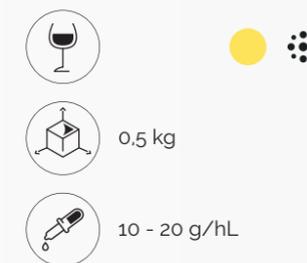


VIW® BUBBLES



Saccharomyces bayanus. Una cepa de levadura ideal para la producción de vinos base espumosos y refermentaciones con aspectos organolépticos modernos, frescos y afrutados.

- Recomendada en la elaboración de vinos espumosos con notas afrutadas frescas y claras, así como buena persistencia gustativa.
- Ideal para perfiles aromáticos modernos y limpios.
- Excelente resistencia al alcohol, al dióxido de azufre y a la presión.



NUEVO



VIW® PRACTICO



Saccharomyces cerevisiae. para inoculación directa sin rehidratación. Es capaz de producir una buena fermentación en el rango de temperaturas de 14 a 28 °C, asegurando buenos resultados hasta 16% alcohol v/v.

- Evita la adición simultánea de SO₂ y levadura.
- Adecuado para potenciar el frescor y dar una agradable sensación en boca.
- Resistente a una amplia gama de temperaturas, lo que lo hace adecuado para vinos blancos, rosados y tintos.



NUEVO



VIW® SHIELD TD



Torulaspota delbruecki. Es una levadura seleccionada *no-Saccharomyces* para uso enológico. Es capaz de producir una buena fermentación en el rango de temperaturas de 15 a 25 °C, asegurando buenos resultados hasta que la concentración de etanol alcanza el 9% v/v. VIW® SHIELD TD predomina sobre la microflora nativa y está presente durante la primera fase de la fermentación.

- Excelente tanto para la bioprotección como para los primeros pasos de la fermentación alcohólica.
- Adecuado para cubrir olores no deseados y notas verdes durante la maceración prefermentativa en frío.
- Recomendado para gestionar la bioprotección y los primeros pasos de la fermentación alcohólica.



NUEVO



VIW® SHIELD LT



Lachancea thermotolerans. Es una levadura seleccionada *No-Saccharomyces* para uso enológico que predomina sobre la microflora nativa y está presente durante la primera fase de la fermentación. Es capaz de producir una buena fermentación en el rango de temperaturas de 15 a 25 °C, hasta que la concentración de etanol alcanza el 10% (V/V).

- Excelente para la bioprotección.
- Recomendado para los primeros pasos de la fermentación alcohólica.
- Produce ácido láctico que da más frescura y redondez al vino, ya que disminuye ligeramente el contenido de etanol.



NUEVO



iFRUIT® WHITE



Saccharomyces cerevisiae. Levadura seleccionada de mostos varietales aromáticos. El componente olfativo de los vinos que se obtienen destaca principalmente por sus aromas tiólicos intensos y persistentes, típicos del Sauvignon blanc.

- Indicado para vinos tiólicos.



iFRUIT® RED



Saccharomyces cerevisiae. Indicado para vinos con notas aromáticas de frutos rojos, intensas, frescas y persistentes. Destacan notas con tendencia a la cereza o la guinda.

- Mantiene un aroma balsámico.



LÍNEA VIW® Etiqueta

Cepa	VIW® Smart	VIW® Fresh	VIW® Fruity	VIW® Clever
Especie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Tolerancia al alcohol (% vol.)	15	14.5	15.5	15
Rendimiento en alcohol (% vol./g de azúcar)	0,058	0,059	0,058	0,059
Temperatura óptima (°C)	16-20	13-20	18-24	14-24
Producción de SO2	Baja	Baja	Baja	Baja
Acción en ácido málico (-%)	20 aproximadamente	30-35	25 aproximadamente	35-40
Producción en glicerol	Media	Alta	Media	Alta
Características aromáticas	Frescura	Complejidad dulce	Inmediatez	Complejidad
Absorción de antocianinas	N.D.	N.D.	Baja	Baja

LÍNEA iFruit® Etiqueta

Cepa	iFruit® White	iFruit® Red
Especie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Tolerancia al alcohol (% vol)	13	16
Rendimiento en alcohol (% vol./g de azúcares)	N.D.	0,058
Temperatura óptima (°C)	15 - 30	N.D.
Producción de SO2	Media	Baja
Acción en ácido málico (-%)	N.D.	25 aprox.
Producción de glicerol	Media	Media
Aconsejado en presencia de 30 ppm de cobre	No recom.	N.D.
Características aromáticas	Expresión aromática varietal	Expresión aromática varietal
Absorción de antocianinas	N.D.	N.D.

Premium®

Las levaduras Premium son aptas para vinos elegantes y complejos.



PREMIUM® CHARDONNAY



Saccharomyces cerevisiae. Cepa de levadura seleccionada para la producción de vinos de gama alta, indicada en las fermentaciones primarias y en las refermentaciones.

- Con un ligero consumo de ácido málico.
- Excelente criofilia.
- Destaca los aromas florales.



PREMIUM® 3MH



Saccharomyces cerevisiae. Cepa de levadura ideal para la producción de vinos complejos, seleccionada por la capacidad de expresar las notas tiólicas de forma completa.

- Indicadas para la mejor expresión de cepas tipo Sauvignon blanc.
- Ideal para la producción de vinos tiólicos elegantes.
- Buena rapidez de fermentación.



PREMIUM® BLOSSOM



Saccharomyces cerevisiae. Cepa especialmente recomendada para valorizar la expresión aromática de los vinos finos y elegantes: exaltación del aroma varietal y de notas florales delicadas para obtener vinos elegantes y expresivos.

- Levadura varietal: no modifica las características aromáticas del viñedo de origen.



PREMIUM® PROX



Saccharomyces cerevisiae. Cepa de levadura que se caracteriza por la fineza aromática y la eficacia fermentativa para la valorización del varietal. Seleccionada para producir vinos tranquilos y para elaborar vinos espumosos y de aguja, de alta calidad.

- No produce compuestos azufrados de procesos de reducción.
- Excelente resistencia al alcohol, al anhídrido sulfuroso, a la presión y a las condiciones de fermentación difíciles.



PREMIUM® TIOL



Saccharomyces cerevisiae. Cepa de levadura indicada para la producción de vinos elegantes que destacan por las notas olfativas varietales tiólicas.

- Uso recomendado en la producción de vinos espumosos o de aguja.
- Resalta los compuestos tiólicos.



PREMIUM® ZINFANDEL



Saccharomyces cerevisiae. Cepa de levadura seleccionada porque produce muy poca acidez volátil y permanece en la microflora indígena durante la primeras 24-36 horas, con un comportamiento constante mientras prosigue la fermentación.

- Excelente para gestionar fermentaciones con alto nivel alcohólico.
- Fermentación limpia y constante incluso a altas temperaturas.
- Baja producción de acidez volátil.



PREMIUM® SUPERTUSCAN



Saccharomyces cerevisiae. Cepa de levadura apta para la producción de vinos muy estructurados, alto grado alcohólico y larga crianza.

- Estimula la FML.
- Aporta un sabor a fruta elegante.
- Ideal para la obtención de vinos armónicos, bien estructurados y con buen grado alcohólico.



PREMIUM® ROUGE



Saccharomyces cerevisiae. Cepa de levadura seleccionada que tiene una cinética de fermentación muy rápida durante las primeras 24-36 horas y que, seguidamente, tiene un comportamiento constante y sin variaciones.

- Escasa producción de compuestos azufrados, baja producción de espuma y buena resistencia al alcohol.
- Escasa aptitud para absorber las antocianinas.
- Para vinos con estructura, destinados a crianza en barrica.



PREMIUM® ZEROPIÙ



Saccharomyces cerevisiae. Cepa de levadura seleccionada por su limitada capacidad de producir dióxido de azufre. Está especialmente indicado para producir vinos con poca concentración de sulfitos.

- Cinética de fermentación muy rápida durante las primeras 24-36 horas.
- Para vinificaciones especiales.



PREMIUM® FRUCTO



Saccharomyces bayanus. Cepa de levadura seleccionada por su particular capacidad de asimilar la fructosa. Excelente para las paradas de fermentación.

- Indicado para la seguridad en las fermentaciones difíciles y para la reanudación fermentativa.
- Resistente al alcohol, a la presión, al sulfuroso y a las diferentes condiciones del pH y de temperatura.
- Para vinificaciones especiales.



MASTERVIN® BIO IST



Saccharomyces cerevisiae. Cepa de levadura CERTIFICADA BIO, seleccionada para gestionar fermentaciones limpias, con una buena expresión varietal y con baja producción de acidez volátil.

- El producto lleva certificado BIO en conformidad con el Reg. CE 834/2007.
- Para vinificaciones especiales.



LÍNEA PREMIUM® blancos Etiqueta

Cepa	Premium® Blossom	Premium® Chardonnay	Premium® Prox	Premium® TioI	Premium® 3MH
Especie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Origen			Valdobbiadene (IT)		
Tolerancia al alcohol (% vol)	14	15	14	14.5	14.5
Rendimiento en alcohol (% vol/g de azúcares)	0.058	0.059	0.058	0.06	0.06
Temperatura óptima (°C)	10 - 30	14 - 28	10 - 35	14 - 25	15 - 23
Producción de SO ₂	Baja	Baja	Media	Baja	Baja
Acción en ácido málico (-%)	25 - 35	35 - 45	25 - 35	10 - 20	10
Producción de glicerol	Media	Alta	Media	Media	Medio baja
Aconsejado en presencia de 30 ppm de cobre	No recomendado	Aconsejado	No recomendado	N.D.	No
Características aromáticas	Expresión floral, notas dulces Expresión varietal	Exalta las características varietales	Exalta las características aromáticas	Expresión aromática varietal, tiólica	Expresión aromática tiólica
Absorción de antocianinas	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	No

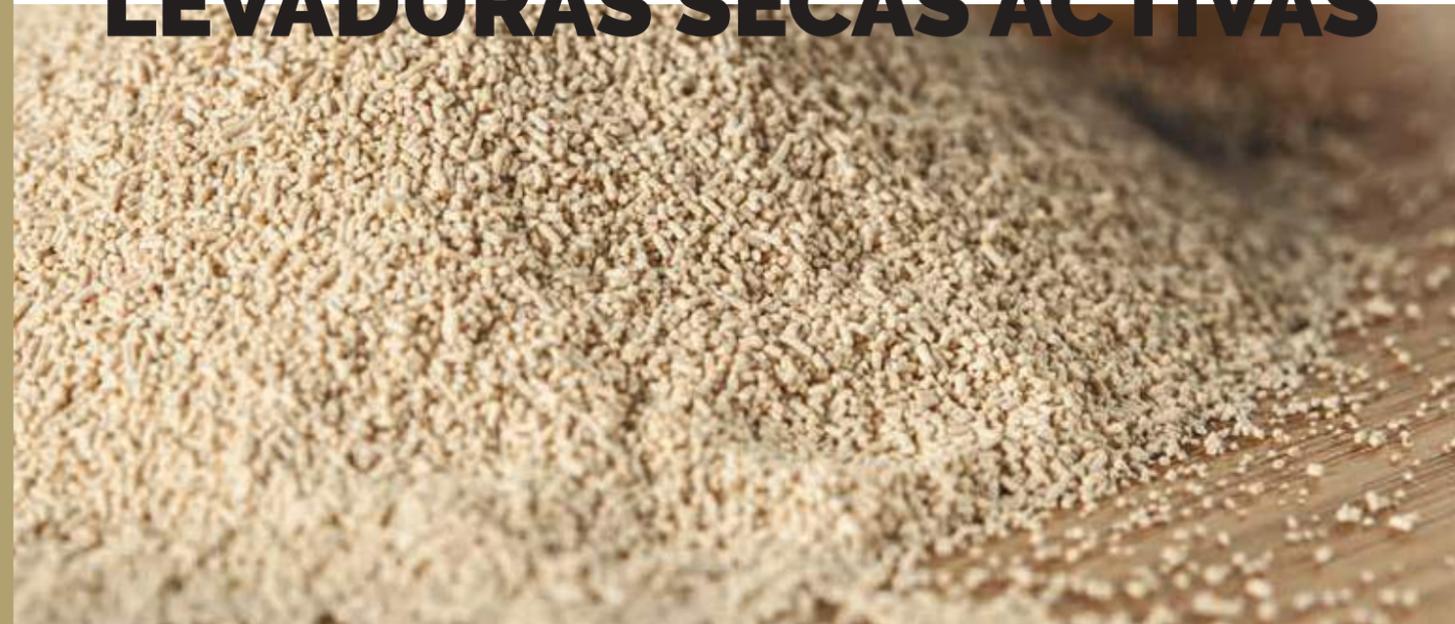
LÍNEA PREMIUM® tintos Etiqueta

Cepa	Premium® Supertuscan	Premium® Zinfandel	Premium® Rouge
Especie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Origen	Cepa seleccionada por Enologica Vason en las colinas de Siena (IT)	Cepa seleccionada por Enologica Vason en el Salento (IT)	Bordeaux
Tolerancia al alcohol (% vol)	17	19	17
Rendimiento en alcohol (% vol/g de azúcares)	0.057	0.059	0.057
Temperatura óptima (°C)	15 - 30	14 - 35	11 - 30
Producción de SO ₂	Baja	Media	Baja
Acción en ácido málico (-%)	10 - 20	25 - 35	25 - 35
Producción de glicerol	Alta	Alta	Alta
Aconsejado en presencia de 30 ppm de cobre	No recomendado	No recomendado	N.D.
Características aromáticas	Exalta las notas frutadas	Neutro	Exalta las características varietales de los vinos tintos
Absorción de antocianinas	Baja	Baja	Baja

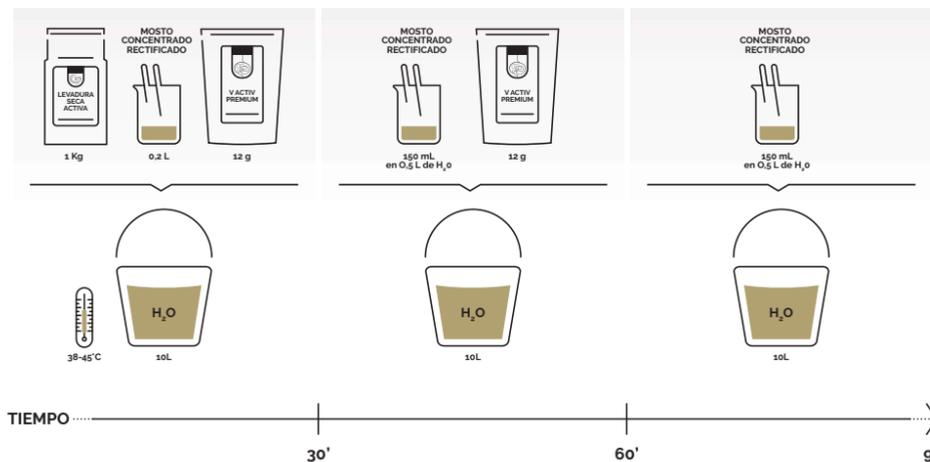
LÍNEA PREMIUM® y MASTERVIN® Vinificaciones especiales Etiqueta

Cepa	Premium® Fructo	Premium® ZeroPiù	Mastervin® BIO IST
Especie	<i>Saccharomyces bayanus</i>	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Origen		Cepa seleccionada por Enologica Vason (IT)	
Tolerancia al alcohol (% vol)	18	17	13
Rendimiento en alcohol (% vol/g de azúcares)	0.054	0.057	0.057
Temperatura óptima (°C)	18 - 30	15 - 30	15 - 25
Producción de SO ₂	Baja	Baja	Baja
Acción en ácido málico (-%)	25 - 35	10 - 20	10 - 15
Producción de glicerol	Alta	Alta	Baja
Aconsejado en presencia de 30 ppm de cobre	No recomendado	No recomendado	N.D.
Características aromáticas	Neutro	Neutro	Expresión varietal
Absorción de antocianinas	Elevado en el caso de maceración sobre lías	Baja	Baja

PROCEDIMIENTO MANUAL PARA REHIDRATAR LEVADURAS SECAS ACTIVAS



El éxito de una fermentación no es solo el resultado de la elección de la mejor levadura sino también de la dosificación de los nutrientes más adecuados, proporcionados en el momento justo.



Levadura rehidratada y lista para usar como inóculo directamente en el mosto o para realizar un pie de cuba.

Oxigene y agite lentamente durante toda la rehidratación.

Las necesidades debidas al transporte y almacenaje de las levaduras han convertido a las levaduras secas en el tipo más utilizado en el sector de la enología. El proceso industrial de secado implica, además de la pérdida de una considerable vitalidad, que sea necesario volver a crear las condiciones aptas para reanudar

la fermentación. Esta fase, denominada rehidratación, es especialmente delicada para poder mantener las actividades de funcionamiento de la levadura, por lo tanto, es muy importante crear las mejores condiciones para desarrollar las células de esta levadura.

OCULYZE FERMENTATION WINE



VER EL VÍDEO

La solución inteligente y tecnológica al viejo problema del recuento manual de levaduras. Oculyze Fermentation Wine combina un sistema de aumento óptico de 400x con un software de análisis de imágenes para permitirle analizar instantáneamente las concentraciones de levadura, antes y durante el proceso de fermentación, de forma precisa, fácil y segura. No se requieren conocimientos ni formación especial.

¡No se puede controlar el tiempo, pero sí la fermentación!

Oculyze FW ayuda a mejorar la calidad y la consistencia del proceso de vinificación.

Principales características de Oculyze FW:

- Análisis de concentración y viabilidad (porcentaje de células vivas) en menos de un minuto.
- Rápido y fácil de usar, proporciona resultados precisos e inmediatos in situ.
- Monitorización de la fermentación de principio a fin.
- Compatibilidad con la mayoría de dispositivos Android con conexión OTG USB C y Micro USB OTG.
- Autodocumentación accesible desde cualquier lugar del mundo.
- Portabilidad.

Seguimiento de la fermentación

Oculyze FW ayuda a los técnicos de bodega en la gestión de la fermentación, de modo que las fermentaciones problemáticas puedan identificarse y corregirse en una fase temprana.



EASYFERM®

El primer sistema automático para optimizar las operaciones de preacondicionamiento y rehidratación de las levaduras.

El éxito de una fermentación es tanto el resultado de la elección de la mejor levadura, como de la dosificación de los nutrientes más adecuados y proporcionados en el momento justo. La rehidratación es muy delicada para la supervivencia y el mantenimiento de las actividades funcionales de la levadura: los investigadores de Enologica Vason, en colaboración con JUCLAS, han desarrollado EASYFERM®: el primer sistema para optimizar todas las fases de rehidratación y reacondicionamiento de la levadura de manera automática.



COMBO APPROACH®
El Departamento de I+D del VASONGROUP propone el uso conjunto de una levadura con un activador específico de la línea V STARTER.

- EASYFERM®
- LEVADURA SECA
- V STARTER

- Es adecuado para la preparación de «pie de cuba» en las refermentaciones o en caso de paradas de la fermentación.
- Se puede usar para preparar soluciones estables de polvo y/o líquidos.
- También se utiliza como unidad de recirculación para un lavado CIP o, en la versión PDC, como preselector para la transferencia de líquidos.

ACTIVADORES DE
LA FERMENTACIÓN



ACTIVADORES DE LA FERMENTACIÓN



V STARTER AROM



Nutriente y biorregulador de la fermentación. Apto para vinificaciones en reducción y para la limpieza fermentativa y la expresión aromática.

- Indicado para usar en el inóculo.
- Mantiene el equilibrio redox óptimo.

Orgánico ●●○
 0,5 - 15 kg
 15 - 40 g/hL



V STARTER FRUIT



Nutriente y biorregulador de la fermentación, específico para obtener una dulce expresión aromática y afrutada.

- Control de la producción de metabolitos no deseados (como acetaldehído y acidez volátil).
- Sin fuentes de nitrógeno amoniacal.
- Excelente para los vinos espumosos.

Orgánico ●●●
 0,5 - 15 kg
 15 - 40 g/hL



V STARTER TF



Nutriente y biorregulador de la fermentación, específico para valorizar los aromas varietales, con notas florales y de fruta tropical.

- Limpieza fermentativa y producción de aromas varietales, notas florales y la varietales muy frescas.
- Sin fuentes de nitrógeno amoniacal.
- Ideal para los vinos espumosos.

Orgánico ●●●
 0,5 - 15 kg
 15 - 40 g/hL

V STARTER PREMIUM®



Nutriente y biorregulador de la fermentación, proporciona las sustancias necesarias a la levadura para asegurar un proceso fermentativo limpio y sin subproductos no deseados. Sin fuentes de nitrógeno amoniacal.

Orgánico ●●●
 0,5 - 15 kg
 15 - 40 g/hL

MASTERVIN® BIO V STARTER



Activador complejo a base de cortezas de levadura, apto para multiplicar las levaduras y para la constitución del "pie de cuba". Producto ecológico certificado en conformidad con el Reg. CE 834/2007.

Orgánico ●○○
 0,5 kg
 15 - 40 g/hL

FOSFOACTIV PREMIUM®



Nutriente para levaduras con base amoniacal de nueva generación, que contiene fosfato de amonio y derivados de levaduras.

- Se recomienda el uso con la fermentación ya en marcha.
- Se puede usar directo en la mezcla en el momento de la inoculación.
- Recomendado para vinos con un alto grado alcohólico.

Orgánico ●○○
 Amoniacal ●○○
 0,5 - 15 kg
 40 - 80 g/hL

V ACTIV PREMIUM®



Nutriente y biorregulador de la fermentación completo, que garantiza el aporte correcto de soportes para las levaduras y la correcta adsorción de factores tóxicos.

- Apto para fermentaciones constantes y limpias.
- Excelente incluso para la ejecución del pie de cuba.

Orgánico ●●●
 Amoniacal ●○○
 0,5 - 15 kg
 40 - 100 g/hL

V ACTIV CLEVER®



Activador de la fermentación para levaduras de base fosfórica con efecto desintoxicante. Nutriente a base de amoníaco, que contiene predominantemente un valioso aporte de derivados de la levadura.

- Producto multifuncional complejo para la correcta gestión de la fermentación alcohólica.
- Utilizable desde las primeras fases de la fermentación.
- Dosificación repetible el segundo/tercer día de fermentación.

Orgánico ●●●
 Amoniacal ●○○
 0,5 kg
 40 - 80 g/hL

NUEVO

SMARTVIN® ACTIV



Completo activador de fermentación y biorregulador en pellet, para una acción eficaz incluso en condiciones adversas al sustrato.

- Limita la formación de polvo en el ambiente de trabajo.
- Apto para conseguir fermentaciones constantes y limpias.
- Excelente para realizar el pie de cuba y en las segundas fermentaciones.

Orgánico ●●●
 Amoniacal ●○○
 5 kg
 30 - 80 g/hL

SMARTVIN® CLASSIC



Activador y biorregulador de la fermentación en pellet, bien equilibrado para fermentaciones limpias y para segundas fermentaciones.

- Limita la formación de polvo en el ambiente de trabajo.
- Apto para champañizar.

Orgánico ●●○
 Amoniacal ●○○
 15 kg
 40 - 100 g/hL

D.A.P. ACTIV



Nutriente para levaduras equilibrado a base de fosfato amónico y tiamina, que cubre la demanda de APA de las levaduras, facilitando su propagación.

- Sin sulfatos.
- Evita y previene las fermentaciones dificultosas.

Amoniacal ●●○
 15 kg
 10 - 30 g/hL

BOOSTER ACTIV PREMIUM®



Integrador de fermentación innovador con función desintoxicante y de aporte de vitaminas.

- Uso con la fermentación ya en marcha.
- Asegura un seguimiento fermentativo más constante y previene posibles dificultades en el comportamiento de las levaduras.
- Excelente incluso en la segunda fermentación.



V ACTIV



Nutriente para levaduras de base amoniacal con fórmula clásica con tiamina y sustratos inertes.

Amoniacal
●●○
1 - 15 kg
10 - 30 g/hL

V ACTIV SUPER



Nutriente para levaduras de base amoniacal con tiamina y sustratos inertes, pensado para crear el ambiente ideal para desarrollar las levaduras.

Amoniacal
●●○
15 kg
20 - 30 g/hL

V ACTIV SCORZE



Activador específico para adsorber los elementos indeseados que lleva el mosto, compuesto por cortezas de levadura con un elevado poder adsorbente.

Orgánico
●○○
0,5 kg
20 g/hL

CLORHIDRATO DI TIAMINA



Biorregulador de la fermentación alcohólica. Clorhidrato de tiamina (vitamina B1), pura, totalmente soluble en agua. Excelente regulador de la actividad de las levaduras, controla la producción de elementos secundarios indeseados y da como resultado productos finales limpios.

-
-
0,5 kg
60 mg/hL

FOSFATO BIAMÓNICO



Aporte simple pero eficaz de nutrición mineral inorgánica, para la fermentación alcohólica. Excelente en caso de carencia de APA.

Amoniacal
●●○
25 kg
20-30 g/hL

SOLFATO DE AMONIO



Totalmente soluble en agua, se usa tanto en el inóculo, como en los primeros días de la fermentación.

Amoniacal
●●○
25 kg
20-30 g/hL

V ACTIV MALOSTAB



Producto adsorbente específico, ideal para facilitar la fermentación maloláctica y apto para eliminar las sustancias tóxicas para las bacterias (polifenoles en exceso, ácidos grasos de larga y de media cadena).

-
-
0,5 kg
50 g/hL

V ACTIV FERMISTAB



Producto adsorbente específico, ideal para facilitar la fermentación alcohólica. Es excelente para prevenir dificultades en la gestión de la fermentación alcohólica.

-
-
0,5 kg
60 g/hL



COMBO APPROACH®

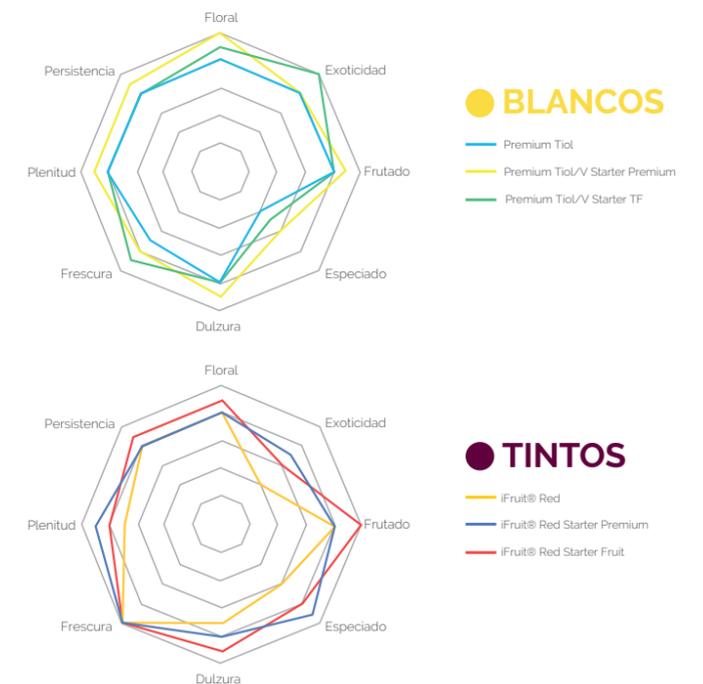
synergies for excellence



Un primer ejemplo de sinergia existente entre las diferentes opciones en enología es la interacción entre levadura y activador en ámbito biotecnológico, que se concentran en procedimientos de trabajo específico, o sea, en procesos para garantizar un buen resultado final.

Para definir con mayor precisión el potencial de las levaduras y para delinear los perfiles sensoriales de los varietales, I+D de VASONGROUP propone el uso conjunto de la levadura iFruit® Red con el activador específico de la línea V STARTER. La incorporación del nutriente al mosto deberá realizarse cerca del inóculo de la levadura, siguiendo los procedimientos oficiales de la empresa.

La finalidad es mantener mejor los aromas varietales, definiendo de forma más clara la actividad de la levadura en el perfil organoléptico. Si, a continuación, durante la vinificación también se usa una enzima extractora específica como ZIMAFRUIT, el potencial afrutado varietal destaca y se expresa aún más, en un Combo Approach® todavía más complejo.



TANINOS



TANINOS



La búsqueda y la selección de las mejores fuentes de taninos de origen vegetal y eficientes métodos de producción y de purificación de las materias primas, nos permiten ofrecer una gama de taninos capaces de responder de forma sinérgica a cualquier proceso de vinificación, consiguiendo el resultado deseado.



TECNOLOGÍA SG: muchos de nuestros taninos se han sometido a un tratamiento especial de "granulación". El producto se disuelve rápidamente en agua, respetando las delicadas cualidades organolépticas.

LA IMPORTANCIA DE LOS TANINOS

La importancia del uso de taninos para la mejor evolución del vino se conoce desde hace mucho tiempo. Aunque en el pasado probablemente se haya hecho un uso excesivo, **las nuevas tendencias de respeto a la identidad original del vino** hablan de dosis mucho más comedidas y controladas.

Este paso fue posible gracias a un mayor conocimiento de las materias primas y a estudios en profundidad sobre la interacción con mostos y vinos.

La verdadera diferencia radica en conocer las necesidades del enólogo y comprobar la afinidad del tanino para realizar la acción requerida, incluso a dosis muy bajas.

Gracias a las técnicas analíticas modernas, **solo recientemente ha sido posible explicar plenamente el modo de acción de los taninos** en lo que respecta a la estabilización proteínica, la estabilización oxidativa y la sustancia colorante, que se expresa de forma muy diferente en función de su naturaleza.

En función de estos objetivos, se seleccionaron los productos de partida y se clasificaron por categorías según su aptitud específica y las acciones requeridas, identificando así una mezcla que cubriera todas las actividades implicadas.

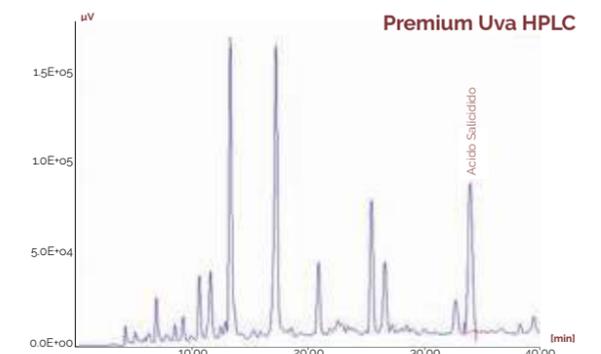
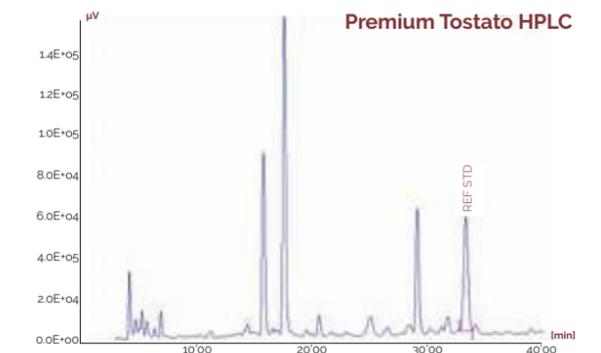
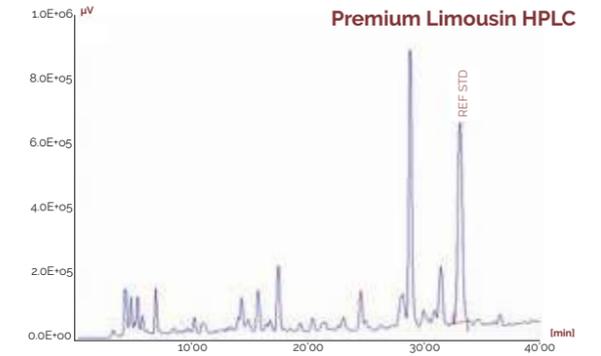
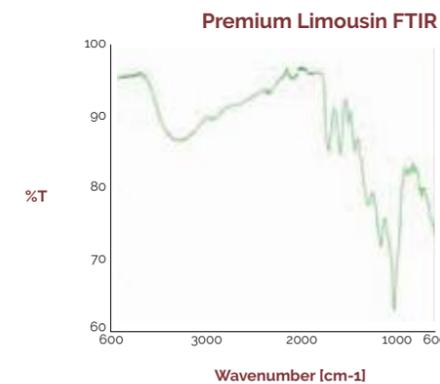
UN PRODUCTO 10 USOS DIFERENTES

En el pasado, el tanino se utilizaba principalmente como clarificante en combinación con agentes de floculación de proteínas tradicionales (gelatinas, albúminas, caseinatos, etc.). Hoy en día se dispone de una gama muy amplia de taninos para diferentes fines tecnológicos:

- Para estabilizar el color.
- Como catalizador de las reacciones de oxidación-reducción (incluida la prevención del denominado «gusto de luz»).
- Para la eliminación de compuestos tiólicos.
- Como antioxidante.
- Para un efecto antioxidante (reacciona con la parte proteica de la estructura de las enzimas oxidativas).
- Para contribuir a la estabilidad proteica.
- Para la estructuración de los vinos.
- Como prevención de reducciones.
- Indirectamente con SO₂ para acción bacteriostática.
- Para clarificación en sinergia con elementos proteicos.

El control de calidad no puede ser únicamente una verificación de parámetros generales de cesiones o pureza. **En Enologica Vason, garantizamos la calidad tecnológica que se expresa en el conocimiento de esa acción de estabilidad del color, coloidal, redox y proteica que los taninos son capaces de realizar.**

En el seno de nuestro departamento de Investigación y Desarrollo se han desarrollado técnicas analíticas específicas (HPLC, ensayos específicos, FT-IR, comparaciones sensoriales cruzadas, entre otras) capaces de realizar **un reconocimiento único en nuestro sector** de los distintos componentes constituyentes, lo que ha permitido mantener las composiciones bajo control y garantizar la constancia del suministro a los clientes. Estas ideas también dieron lugar a la Enología de Precisión.



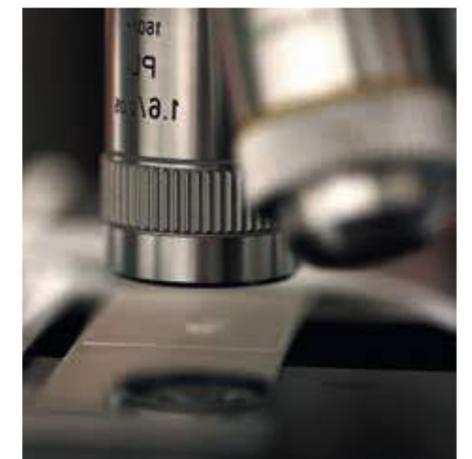
TAMBIÉN SOLUBLE EN AGUA FRÍA

Gracias a la tecnología SG, una nueva patente de VASONGROUP

La división de Investigación y Desarrollo de Enologica Vason también ha desarrollado **un nuevo proceso de producción patentado para mejorar la dispersión en agua fría de los taninos en polvo**, limitando al máximo la pérdida de producto en forma de coágulos insolubles

Se trata de la instantaneización, **un proceso de granulación especial** que garantiza el respeto de las características organolépticas y tecnológicas ya reconocidas en las materias primas.

Los taninos de SG, aunque conservan su expresión tecnológica, también pueden disolverse fácilmente en agua fría.





PREMIUM® UVA SG



Elegante producto granulado a base de un tanino condensado extraído de la uva.

- Refleja la composición tánica presente de forma natural en las uvas.
- Elevada reactividad frente a las proteínas y la sustancia colorante, con acción clarificante.
- Excelente resultado en la estabilidad óxido-reductora, incluso en el embotellado. Los vinos resultan aromáticamente más complejos y con más cuerpo.
- En dosis bajas valorizan y mantienen la frescura del vino.



PREMIUM® VINACCIOLO SG



Elegante producto granulado a base de taninos condensados de gama alta, resultado de una cuidada selección de los mejores taninos extraíbles de la uva.

- Ayuda a mantener la estabilidad redox del vino a lo largo del tiempo.
- Elevada reactividad tanto frente a las proteínas como a las sustancias colorantes; actividad clarificante presente pero limitada.
- Por su fineza y reactividad es apto para usarlo desde la vinificación hasta las fases previas al embotellado.



TI PREMIUM® SG



Tanino granulado catequínico obtenido mediante un delicado proceso de extracción de las mejores selecciones de té verde.

- Excelente gestión del redox.
- Muy reactivos frente a las antocianinas y a las enzimas de oxidación, para un uso excelente incluso en mostos.
- Moderada acción clarificante.
- Por su naturaleza y capacidad de consumo de oxígeno disuelto, es el mejor aliado para la elaboración de vinos con bajo nivel de sulfitos (LOW SO₂).



SMARTAN® UVA SG



Producto granulado a base de un tanino catequínico especial, extraído integralmente de la uva.

- Refleja la composición tánica presente de forma natural en las uvas.
- Elevada reactividad frente a la sustancia colorante y a las proteínas, con acción clarificante.
- Útil durante las primeras fases de la vinificación, durante el afinado y en la microoxigenación.



SAFE TAN® SG



Mezcla específica de granulado de galotaninos, extraídos de materiales vegetales seleccionados, de alta solubilidad.

- Herramienta muy útil en caso de uvas con estado sanitario deficitario y, en general, para una protección redox.
- Muy reactivo con las proteínas, por lo tanto, ejerce una protección antioxidásica.
- Gran receptor directo de oxígeno, apto para la vinificación de blancos en reducción.
- Actividad clarificante.
- Ayuda a mantener un cuerpo de mayor espesor, interfiriendo de forma limitada a nivel organoléptico.



Fundamental en el caso de uvas que no están sanas, en especial, en presencia de uvas alteradas por *Botrytis cinerea*, también por contener dosis de SO₂.

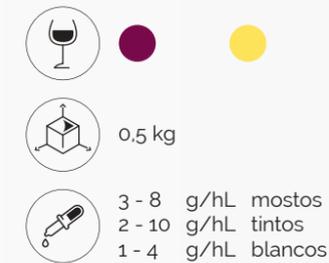


TAN® CLASSIC



Tanino gálico en polvo extraído de materiales vegetales seleccionados, de elevada reactividad.

- Protección antioxidásica.
- Posee actividad clarificante.
- Contribuye a mantener un cuerpo de mayor espesor, incluso en caso de uvas de estado sanitario deficitario, interfiriendo de manera limitada a nivel olfativo.



PREMIUM® STAB SG



Producto granulado a base de un tanino extraído de nueces de Agalla seleccionadas, con protección antioxidante total.

- Permite el tratamiento de los vinos interfiriendo de manera limitada en las características sensoriales del producto.
- Excelente reactividad frente a las proteínas, con acción clarificante.
- Apto para usarlo tanto en el mosto como en el vino terminado para afinarlo.
- Estabilizante eficaz de amplio espectro frente a las agresiones del oxígeno.



EASYTAN® HARVEST SG



Producto granulado a base de una fina selección de taninos elágicos.

- Aporta una mayor resistencia frente a la oxidación, ayudando a mantener la amplitud y aportar volumen, a lo largo del tiempo.
- Facilita la estabilización del color en los vinos tintos.
- Posee una buena actividad clarificante.

● ● ● ●

0,5 - 5 kg

5 - 30 g/hL tintos
1 - 5 g/hL rosados
1 - 5 g/hL blancos
5 - 30 g/hL destilados



SMARTAN® SG



Mezcla granulada de suaves taninos elágicos obtenidos del roble francés.

- Ayuda a mantener la estructura del vino, formando notas organolépticas intensas.
- Se utiliza para gestionar las reducciones, atenuar las notas vegetales procedentes de los taninos extraídos y conferir armonía y resistencia a las oxidaciones.
- Moderada acción clarificante.

● ● ● ●

0,5 kg

5 - 25 g/hL tintos
1 - 5 g/hL blancos
5 - 30 g/hL destilados



COMBO APPROACH®
SMARTAN® SG es apto para usarla junto con MicrOdue® Plus, la patente de JUCLAS para la microoxigenación en los mostos y en los vinos.

» Ver más detalles al final del apartado.



BARREL TAN® L



Preparación líquida a base de taninos elágicos obtenidos de maderas de roble francés y americano.

- Protector frente a la materia colorante.
- Limitada reactividad frente a compuestos proteicos, con un posible efecto clarificante.

● ● ● ●

1 kg - bajo pedido 25 kg

1 - 15 mL/hL tintos
1 - 5 mL/hL blancos
1 - 5 mL/hL espumosos
5 - 40 mL/hL destilados



COMBO APPROACH®
BARREL TAN L es apto para usarla junto con MicrOdue® Plus, la patente de JUCLAS para la microoxigenación en los mostos y en los vinos.

» Ver más detalles al final del apartado.

PREMIUM® LIMOUSIN SG



Producto granulado versátil, obtenido a partir de la madera de roble francés mediante un proceso de extracción específico.

- Se aplica sobre todo para aportar estabilidad.
- Aprovecha su delicado aporte gusto-olfativo incluso en los vinos blancos, para asegurar su longevidad y su fragancia.
- Excelente regulador del valor pH, ayuda a que el producto perdure mucho más tiempo.
- Posee una acción moderada clarificante.
- Ideal para la toma de espuma y afinamiento de los vinos; excelente incluso en vinificación.

● ● ● ● ●

0,5 kg

5 - 30 g/hL tintos
1 - 5 g/hL rosados
1 - 5 g/hL blancos
1 - 3 g/hL espumosos
5 - 40 g/hL destilados



COMBO APPROACH®
PREMIUM® LIMOUSIN SG es apto para usarlo junto con MicrOdue® Plus, la patente de JUCLAS para la microoxigenación en los mostos y en los vinos.

» Ver más detalles al final del apartado.

PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL SG



Producto granulado a base de tanino elágico obtenido a partir de delicadas maderas de roble francés mediante un proceso especial de extracción, secado y tostado.

- Excelente en las fases de acabado, es un producto que se usa en la elaboración de selecciones de alta calidad.
- Aporta estabilidad y duración a lo largo del tiempo.
- Posee una acción moderada clarificante.

● ● ● ● ●

0,5 kg

1 - 15 g/hL tintos
1 - 5 g/hL rosados
1 - 5 g/hL blancos
1 - 5 g/hL espumosos
5 - 40 g/hL destilados

PREMIUM® TOSTATO SG



Producto granulado a base de tanino elágico obtenido del roble francés tostado, mediante un proceso exclusivo de extracción y de secado.

- Muy elegante incluso en dosis más bajas.
- Utilizado para dar estabilidad y resistencia a lo largo del tiempo.
- Se recomienda usarlo en las fases del acabado.
- Posee una delicada actividad clarificante.

● ● ● ● ●

0,5 kg

1 - 15 g/hL tintos
1 - 5 g/hL rosados
1 - 5 g/hL blancos
1 - 5 g/hL espumosos
5 - 40 g/hL destilados

PREMIUM® TOSTATO L



Preparación a base de taninos seleccionados obtenidos del roble francés, en solución acuosa.

- Destaca por una apreciable nota tánica especialmente elegante.
- Los vinos tratados mantienen más volumen a lo largo del tiempo y tienen una mayor complejidad aromática.
- Se caracteriza por su suavidad, incluso en dosis altas.
- En el caso de los vinos, puede usarse ya durante las primeras fases de afinado del producto.

● ● ● ●

5 kg

1 - 15 mL/hL tintos
1 - 5 mL/hL blancos
10 - 40 mL/hL vinagres
5 - 40 mL/hL destilados



PREMIUM® WHISKY LATTONE SG

LIBRE DE ALERGENOS



Producto granulado obtenido a partir de taninos originados del preciado roble americano.

- Delicado y con características organolépticas poco agresivas, que pueden mantener la estructura de los grandes vinos sin ser predominantes.
- Muy adecuado para usar en los vinos tintos, como estabilizante en las fases de extracción en ambiente medianamente aeróbico y la fermentación maloláctica previo al embotellado, con dosis más moderadas.
- Delicada actividad clarificante.



0,5 kg

1 - 15 g/hL tintos
1 - 5 g/hL rosados
1 - 5 g/hL blancos
1 - 5 g/hL espumosos
5 - 40 g/hL destilados



COMBO APPROACH®

PREMIUM® WHISKY LATTONE SG es apto para usarlo junto con Microdue® Plus, la patente de JUCLAS para la microoxigenación en los mostos y en los vinos.

» Ver más detalles al final del apartado.

TUTTIFRUTTI® RED

LIBRE DE ALERGENOS



Producto en polvo obtenido de un exclusivo tanino elágico, estabilizado con polisacáridos naturales.

- Puede gestionar el potencial redox, para que preserve las notas afrutadas varietales y fermentativas de los vinos y para conservarlas a lo largo del tiempo.
- Indicado en el afinado como estabilizante pero también en las operaciones preparatorias al embotellado en los tintos, rosados y en dosis más pequeñas, en los blancos.
- Delicada actividad clarificante.



0,5 kg

2 - 10 g/hL tintos
1 - 5 g/hL rosados
1 - 3 g/hL blancos
1 - 3 g/hL espumosos
5 - 20 g/hL destilados

TANNINO SPECIAL SG

LIBRE DE ALERGENOS



Producto granulado gálico-elágico extraído de materiales vegetales seleccionados.

- Añadido al final del estrujado, ayuda a mantener la complejidad aromática inicial del vino y un cuerpo de espesor a lo largo del tiempo y contribuye a la estabilización coloidal eficaz de los vinos.
- En la maceración, actúa como ayuda para las antocianinas extraídas de las pieles que, de lo contrario, se perderían.
- Es un tanino protector, con una moderada acción clarificante.



0,5 kg

3 - 10 g/hL tintos
1 - 3 g/hL blancos

VTAN® SG

LIBRE DE ALERGENOS



Conjunto de taninos granulados catequínicos, gálicos, elágicos de acción sinérgica para la estabilización del color y la estructura de los vinos tintos.

- Está indicado durante las fases de extracción, que tienen lugar en condiciones parcialmente aeróbicas.
- Tiene acción clarificante.
- Se usa en dosis bajas en el afinado, para proteger al vino.
- No crea desequilibrios organolépticos, está bien balanceado y es capaz de dar su potencial aromático fresco y afrutado al vino.



0,5 - 5 - 20 kg

10 - 30g/hL tintos
3 - 8 g/hL rosados



COMBO APPROACH®

VTAN® SG es apto para usarlo junto con Microdue® Plus, la patente de JUCLAS para la microoxigenación en los mostos y en los vinos.

» Ver más detalles al final del apartado.

COLORSTAB® SG

LIBRE DE ALERGENOS



Conjunto de taninos granulados catequínicos, gálicos, elágicos de acción sinérgica para la estabilización del color en los vinos tintos.

- Producto de referencia para estabilizar el color.
- Posee acción clarificante.
- Está bien balanceado a nivel sensorial y ayuda a mantener la estructura del vino a lo largo del tiempo.



0,5 - 5 - 20 kg

10 - 40g/hL tintos
3 - 8 g/hL rosados



COMBO APPROACH®

COLORSTAB® SG es apto para usarlo junto con Microdue® Plus, la patente de JUCLAS para la microoxigenación en los mostos y en los vinos.

» Ver más detalles al final del apartado.

TUTTIFRUTTI® WHITE

LIBRE DE ALERGENOS



Producto granular obtenido de una exclusiva combinación equilibrada de taninos gálicos-condensados, estabilizados con polisacáridos naturales, para mantener los aromas varietales.

- Se usa en el tratamiento de vinos blancos y rosados, a partir de las primeras fases de conservación: los productos mantendrán su volumen y serán más resistentes a las oxidaciones, manteniendo las frescas notas afrutadas varietales.
- Posee acción clarificante.



0,5 kg

1 - 5 g/hL rosados
1 - 5 g/hL blancos
1 - 5 g/hL espumosos
1 - 15 g/hL evolucionado

PREMIUM® COLOR SG

Conjunto de taninos granulados catequínicos, gálicos, elágicos y proantocianídicos de acción sinérgica para la estabilización del color en los vinos tintos de gama alta.

- Formulación apta a partir de las primeras fases de la vinificación en tinto, incluso en viñedos delicados que son el top de gama de la empresa.
- Fino y delicado, infunde su valiosa reactividad en la acción de protección y estabilización de la sustancia colorante.
- Posee una moderada acción clarificante.

**COMBO APPROACH®**

PREMIUM® Color SG es apto para usarlo junto con MicrOdue® Plus, la patente de JUCLAS para la microoxigenación en los mostos y en los vinos.

» Ver más detalles al final del apartado.

BODITAN SG

Conjunto de taninos granulados catequínicos, gálicos, elágicos de alta calidad, formulado específicamente para controlar el sistema redox, contribuyendo a una mayor permanencia de la fracción organoléptica de los vinos tratados.

- Propaga su valiosa reactividad en la acción protectora y estabilizante incluso de la sustancia colorante.
- Tiene una acción moderada clarificante.
- Fino y delicado, puede usarse desde el final de la fermentación alcohólica, hasta el momento previo al embotellado.

**COMBO APPROACH®**

BODITAN SG es apto para usarlo junto con MicrOdue® Plus, la patente de JUCLAS para la microoxigenación en los mostos y en los vinos.

» Ver más detalles al final del apartado.

SMARTAN® FRUITY SG

Producto a base de un delicado tanino con proantocianidinas, rico en polisacáridos naturales, para conservar los aromas varietales y de fermentación a lo largo del tiempo.

- Es capaz de gestionar el potencial redox, tanto en afinado como en las operaciones previas al embotellado en tintos y rosados.
- Posee acción clarificante.
- Es posible usarlo en vinos blancos, con dosis más bajas.

**SMARTAN® ZEST SG**

Producto en polvo a base de taninos especiales gálico-condensados, para conservar los aromas varietales y de fermentación a lo largo del tiempo.

- Conservando un agradable volumen, ayuda a tener una complejidad aromática más nitida y amplia.
- Se usa en el tratamiento de los vinos blancos y rosados, a partir de las primeras fases de conservación: los productos mantendrán su volumen y serán más resistentes a las oxidaciones, protegiendo la frescura de las notas afrutadas varietales.

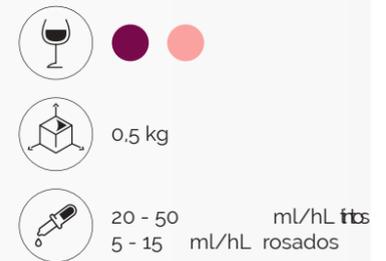
**COMBO APPROACH®**

SMARTAN® ZEST es apto para usarlo junto con X-PRO® IDENTITY WHITE y con X-PRO® PROTECTION

**VTAN® L**

Mezcla líquida equilibrada de varios tipos de taninos, con acción protectora y de estabilización del color.

- Estructurante.
- No crea desequilibrios organolépticos, formulado para expresar su potencial aromático fresco y afrutado al vino.
- Posee una buena reactividad frente a los compuestos proteicos, por lo tanto, tiene una moderada acción clarificante.
- Apto para usar en las diferentes fases de la vinificación en tintos.

**COMBO APPROACH®**

VTAN® L es apto para usarlo junto con MicrOdue® Plus, la patente JUCLAS para la microdosificación de oxígeno en los mostos y en los vinos.

» Ver más detalles al final del apartado.

TABLA DE RESUMEN

Producto	Forma	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	Protección redox	Mantener la estructura	Estabiliza el color	Aumenta la shelf life (vida útil)	Mosto	Problemas en el estado sanitario	Termo vinificación	Descube y afinado	Afinamiento final
CATEQUINICOS PREMIUM® VINACCILO SG	Granulado SG	●●	●●	●●	●●	●	●●	●●	●●				●●	●●
PREMIUM® UVA SG	Granulado SG	●●	●●	●●	●●	●	●	●●	●●	●			●●	●●
TI PREMIUM® SG	Granulado SG	●●	●●	●●	●●	●	●●	●	●●	●●	●		●●	●●
SMARTAN® UVA SG	Granulado SG	●●	●●	●●	●●	●	●●	●●	●	●●	●		●●	●
GÁLICOS PREMIUM® STAB SG	Granulado SG	●	●●	●	●●	●●	●●	●	●●	●●	●●		●●	●●
TAN® CLASSIC	Polvo	●	●●	●	●●		●●			●●	●●	●	●	
SAFE TAN® SG	Granulado SG	●●	●●	●●	●●	●●	●●			●●	●●			
ELÁGICOS EASYTAN® HARVEST SG	Granulado SG	●●	●●	●●	●●	●	●	●●		●●	●	●●	●	
SMARTAN® SG	Granulado SG	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●	●			●●	●●
BARREL TAN L	Líquido	●●	●	●	●	●	●●	●	●				●	●●
PREMIUM® LIMOUSIN SG	Granulado SG	●●	●●	●●	●●	●	●●	●●	●●				●●	●●
PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL SG	Granulado SG	●●	●	●	●	●●	●●	●	●●				●	●●
PREMIUM® TOSTATO SG	Granulado SG	●●	●	●	●	●●	●	●	●●					●●
PREMIUM® WHISKY LATTONE SG	Granulado SG	●●	●	●	●	●●	●●	●	●●				●	●●
PREMIUM® FUSION SG	Granulado SG	●●	●	●	●	●●	●●	●	●●					●●
TUTTIFRUTTI® RED	Polvo	●●	●	●	●	●	●		●				●	●●
COMBINACIONES TANNINO SPECIAL SG	Granulado SG	●●	●●	●	●●	●	●	●	●●			●	●●	●
VTAN® SG	Granulado SG	●●	●		●●	●●	●●	●	●●	●●	●●	●●	●●	
COLORSTAB® SG	Granulado SG	●●	●		●●	●●	●●	●●	●●	●●	●●		●●	●
TUTTIFRUTTI® WHITE	Granulado	●●	●●	●	●	●		●					●●	●●
PREMIUM® COLOR SG	Granulado SG	●●			●●	●●	●●	●●	●●	●	●		●●	●●
BODITAN SG	Granulado SG	●●	●	●	●	●●	●●	●●	●●	●			●●	●●
SMARTAN® FRUITY	Polvo	●●	●	●	●	●	●●	●●	●●				●●	●●
SMARTAN® ZEST	Polvo	●	●●	●●	●●	●●		●●					●●	●●
VTAN® L	Líquido	●●	●		●	●	●●	●	●●	●	●●	●●	●●	
PREMIUM® VITE SG	Granulado SG	●●	●	●	●	●●	●●	●	●●				●●	●●

LEYENDA ●● =recomendado ● =aconsejado

MICRODUE® PLUS

La tecnología exclusiva JUCLAS para la microoxigenación en los mostos y en los vinos.

El sistema de dosificación MICRODUE® PLUS, introducido y patentado por JUCLAS, es capaz de gestionar la microoxigenación de manera muy precisa y segura.

- Dosificación volumétrica de precisión.
- Disposición de 6 puntos de dosificación independientes.
- Escala de dosificación estructurada para cada punto de dosificación.
- Portátil.
- Cartuchos de cerámica con medidor micrómetro definido, que se puede estabilizar.
- Posibilidad de micro/macrooxigenación en cada punto, en pequeños depósitos.

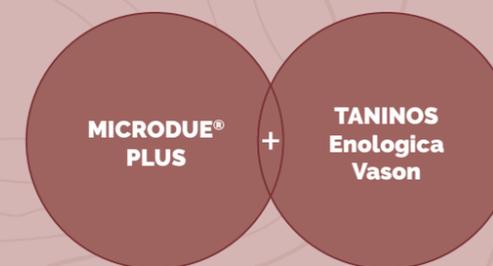


JUCLAS
Advanced beverage systems

MICRODUE® PLUS Y TANINOS: ESTRUCTURA Y ARMONÍA

VASONGROUP, mediante un conocimiento a fondo de los mecanismos que ayudan a que el oxígeno se combine con los taninos, propone un uso combinado, para **resaltar el valor y la complejidad del vino**.

Los **vinos tintos** estabilizan su gama cromática, la estructura y la expresión aromática mucho antes, mientras que los **vinos blancos** progresan en armonía.



COMBOAPPROACH®
synergies for excellence

CLARIFICANTES



CLARIFICANTES



FLOTTOPLUS 3.0



Producto en polvo de elevada carga eléctrica superficial, específico para la flotación y la aclaración.

- Se aplica con éxito en los procesos de clarificación mediante flotación, de mostos de uva y zumos de fruta.
- Garantiza la obtención de un flóculo hidrófobo capaz de adherir fácilmente al gas utilizado en los procesos de separación, mediante flotación.
- Marcado efecto clarificador; limitado poder detanizante.



FLOTTOPLUS® 2.0



Producto en polvo de elevada carga eléctrica superficial, específico para la flotación y la clarificación.

- Se aplica con éxito en los procesos de clarificación mediante flotación, de mostos de uva y zumos de fruta.
- Garantiza la obtención de un flóculo hidrófobo capaz de adherir fácilmente al gas utilizado en los procesos de separación, mediante flotación.
- Marcado efecto clarificante, buen poder destanizante.



COMBO APPROACH®

Gracias a sus características, es el producto más adecuado de su categoría para la flotación y trabaja perfectamente en sinergia con los productos FLOTTOCARB® y FLOTTOBENT®, mejor tras un tratamiento de preparación del mosto con FLOTTOZIMA®.

En los sistemas de flotación continua, la solución de FLOTTOPLUS® 2.0 se dosifica en línea con los sistemas DOSACOM®.



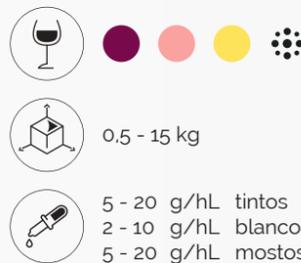
» Ver más detalles al final del apartado.

FITOPROTEINA P



Clarificante en polvo de origen vegetal con acción destanizante, específica en los taninos astringentes.

- Actúa a nivel sensorial para eliminar los taninos más astringentes y duros en forma de compuestos de taninos y proteínas.
- Recomendado durante las clarificaciones de afinado de los vinos.
- Respeta el color y mejora la tonalidad de los vinos.



FITOPROTEINA XP



Clarificante policompuesto de origen vegetal con específica acción clarificante, en polvo. La original formulación permite la sedimentación, respetando la características sensoriales originarias del vino.



CLARITO® BACTOCLEAN



Clarificante policompuesto con acción estabilizante, en polvo. Apto para eliminar elementos microbiológicos específicos. Elevado poder estabilizante frente a las sustancias fenólicas.



CLARITO BRETTLLESS



Clarificante a base de quitosano. No contiene ningún ingrediente activo considerado alergénico por la legislación europea vigente.

- Ayuda a proteger contra la oxidación del vino.
- No interfiere con la matriz original.
- Activo en la prevención/eliminación de la contaminación por Brettanomyces.



NUEVO

FITOFERM®



Fórmula policompuesta en polvo, de acción clarificante y estabilizante para mostos en fermentación.

- En el mosto contribuye a estabilizar las proteínas y a eliminar las sustancias polifenólicas no deseadas.
- Permite obtener una neta separación de las lías o sedimentos toscos al final de la fermentación, asegurando aromas más frescos y una limpieza sensorial.
- Facilita la disminución selectiva de los elementos con taninos agresivos y astringentes.



FITOPROTEINA XP L



Clarificante vegetal líquido, listo para su uso, a base de proteína vegetal purísima, con acción clarificante específica.

- Protege la calidad del vino y del mosto.
- Ideal para el desfangado estático y para mejorar la filtrabilidad.



COMBO APPROACH®

Gracias a sus características, trabaja perfectamente en sinergia con los productos FLOTTOCARB® y FLOTTOBENT®, mejor tras un tratamiento de preparación del mosto con FLOTTOZIMA®.

En los sistemas de flotación continua, FITOPROTEINA XP L se dosifica en línea con los sistemas DOSACOM®.



» Ver más detalles al final del apartado.

CLARITO® SP



Clarificante policompuesto en polvo con elevado poder estabilizante.

- Absorción específica de sustancias fenólicas de naturaleza tánica y mayormente oxidadas.
- Se usa para mejorar las características de los vinos blancos y de los rosados oxidados, para limitar la tancidad de los vinos tintos jóvenes, para eliminar la sensación de oxidación y para mejorar la tonalidad del color de los vinos tintos añejos.
- El producto decanta formando un sedimento compacto.



KITOSMART

LIBRE DE ALERGENOS



Quitosano específico con actividad estabilizadora sobre los microorganismos. Es un clarificante que no interfiere con la matriz original a nivel sensorial.

No contiene ningún principio activo considerado alergénico por la legislación europea vigente.

- No resulta activo en *Saccharomyces cerevisiae*.
- Previene/elimina la contaminación por microorganismos no deseados (p. ej.: *Brettanomyces*, bacterias...).
- Ayuda a proteger contra la oxidación del vino.

CLARITO® SUPERFLOW

LIBRE DE ALERGENOS



Clarificante policompuesto en polvo de origen vegetal, con excelente acción clarificante y que mejora la filtrabilidad.

- Enérgico poder clarificante, por lo que está especialmente indicado en el tratamiento de vinos y vinagres muy difíciles de clarificar.
- Efectos mínimos decolorantes y de empobrecimiento del producto tratado.
- Excelentes prestaciones para vinos tintos difíciles de filtrar.

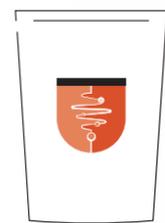
CLARITO® FITO K

LIBRE DE ALERGENOS



Fórmula policompuesta en polvo, de acción clarificante y estabilizante de amplio espectro.

- Permite devolver las sensaciones de frescura a los vinos oxidados, facilitando así mismo la eliminación de los defectos sensoriales debidos a un componente de polifenoles incorrecto y que se han asociado de forma más robusta.
- Se utiliza para clarificar tanto mostos como vinos en los que se desea un retoque consistente de los taninos agresivos y astringentes.



PREMIUM® FISH

LIBRE DE ALERGENOS



Gelatina alimentaria de pescado con efecto clarificante con poder destanzante medio. Granular, inodoro.

Según la normativa vigente, utilizado como clarificante, se debe considerar como libre de alérgenos.

- Es capaz de realizar una clarificación eficaz hacia los coloides responsables de la colmatación en la filtración.

* Mostos que se deben clarificar (incluso en flotación) // ** Para mejorar la filtrabilidad de los vinos



PREMIUM® GEL GRADO 1

LIBRE DE ALERGENOS



Gelatina alimentaria porcina de elevada carga eléctrica superficial, para vinos con pocos taninos.

- Ideal para el tratamiento de vinos con pocos taninos en los que se debe clarificar para aclarar o mejorar la filtrabilidad del producto, respetando la estructura y el color del mismo.
- Limitado poder destanzante.

PREMIUM® GEL GRADO 2

LIBRE DE ALERGENOS



Gelatina porcina alimentaria que destaca por una carga eléctrica superficial de nivel medio y por un poder destanzante moderado.

- Indicada para el tratamiento de vinos medianamente tánicos, en los que se debe conseguir un buen efecto clarificante y se debe mejorar la filtrabilidad.

PREMIUM® GEL GRADO 3

LIBRE DE ALERGENOS



Gelatina alimentaria porcina de baja carga eléctrica superficial y de elevado poder destanzante.

- Obtenida mediante un proceso particular de hidrólisis.
- Ideal para el tratamiento de vinos con muchos taninos y carácter vegetal.
- Soluble en frío.

MASTERVIN® BIO GEL

LIBRE DE ALERGENOS



Gelatina porcina alimentaria purísima que destaca por una carga eléctrica superficial alta y por un poder destanzante moderado.

- Indicada para el tratamiento de vinos más o menos tánicos.
- Excelente clarificante. Mejora la filtrabilidad incluso con dosis bajas.

FLOTTOGEL®

FLOT LIBRE DE ALERGENOS



Gelatina alimentaria "pigskin" o piel de cerdo en polvo, específica para flotación. Se aplica en los procesos de clarificación mediante flotación, de mostos de uva y de zumos de fruta.

- Garantiza la obtención de un flóculo hidrófobo capaz de adherir fácilmente al gas utilizado en los procesos de separación, mediante flotación.
- Recomendado en vinos con pocos taninos para clarificar o mejorar la filtrabilidad del producto, respetando la estructura y el color.



COMBO APPROACH®

Gracias a sus características, es el producto más adecuado de su categoría para la flotación y trabaja perfectamente en sinergia con los productos FLOTTOCARB® y FLOTTOBENT®, mejor tras un tratamiento de preparación del mosto con FLOTTOZIMA®.

En los sistemas de flotación continua, la solución de FLOTTOGEL® 2.0 se dosifica en línea con los sistemas DOSACOM®.

- FLOTTOZIMA®
- + FLOTTOGEL®
- + FLOTTOCARB®
- FLOTTOBENT®

>> Ver más detalles al final del apartado.

GELAXINA® P.O.

Gelatina alimentaria, porcina.

- Efecto clarificante.
- Detanizante de nivel medio.
- Posee carga eléctrica superficial medio-alta.

LIBRE DE ALERGENOS



25 kg
5 - 30 g/hL tintos
3 - 15 g/hL blancos
5 - 30 g/hL vinagres
5 - 30 g/hL zumos

GELAXINA® FLUID P

Gelatina alimentaria porcina en solución al 30%.

- Adecuada para los procesos de clarificación de zumos, mostos y vinos, garantizando una clarificación rápida incluso mediante dosificaciones automáticas en líneas.
- Excelente para el tratamiento de vinos tánicos.
- Destanizante.



25 - 1000 kg
10 - 60g/hL tintos
5 - 20 g/hL blancos
5 - 20 g/hL mostos
10 - 60g/hL vinagres

DECAGEL®

Gelatina alimentaria porcina, específica para separaciones dinámicas mediante decantador; apta para las separaciones dinámicas mediante centrifugadoras horizontales, para clarificar los mostos de manera rápida y eficaz.

LIBRE DE ALERGENOS



5-25 kg
10-30 g/hL



MASTERVIN® COMPACT

LIBRE DE ALERGENOS

Fórmula granular a base de gel de sílice absorbido en bentonita específica, con elevado poder de compactación.

- Clarificante y estabilizante para la matriz proteica inestable.
- Clarificante y aclarante en todas las fases de estabilización.
- No modifica el color del vino.



20 kg

5 - 80 g/hL vinos
20 - 60 g/hL mostos
50 - 150 g/hL vinagres
50 - 150 g/hL zumos



PLUSGRAN® GEL

LIBRE DE ALERGENOS

Bentonita granular sódica, con elevada acción de desproteínización.

- Asocia la facilidad para disolverse, con la eficiencia para clarificar.
- Ideal para eliminar el exceso de proteínas.
- Activa incluso con dosis muy bajas.



25 kg

5 - 30 g/hL vinos
15 - 30 g/hL mostos
40 - 120g/hL vinagres
40 - 120g/hL zumos

30 SIL

Sol de dióxido de silicio en soluciones al 30%.

- Forma ligámenes electroestáticos con sustancias con carga positiva, como la gelatina y las proteínas en general.
- Clarifica el mosto dejando el sedimento más compacto.

LIBRE DE ALERGENOS



25 - 1200 kg

25 - 50 g/hL vinos
50 - 100 g/hL mostos
50 - 100 g/hL zumos
25 - 50 g/hL filtrados

40 SIL

Sol de dióxido de silicio en soluciones al 40%.

- Forma ligámenes electroestáticos con sustancias con carga positiva, como la gelatina y las proteínas en general.
- Aclara el mosto dejando la lia más compacta.

LIBRE DE ALERGENOS



25 - 1200 kg

25 - 50 g/hL vinos
50 - 100 g/hL mostos
50 - 100 g/hL zumos
25 - 50 g/hL filtrados

PLUSGRAN®

Bentonita granular, sódica activada de elevado poder de desproteínización.

- Seleccionada entre los mejores minerales arcillosos de tipo montmorillonita, extraídos de los yacimientos de la zona del mediterráneo.
- Elevadas capacidades para la desproteínización.
- Granulada con un proceso que reduce los tiempos necesarios de rehidratación, para que el producto tenga una mayor eficacia.

LIBRE DE ALERGENOS



1 - 25 kg

50 - 150 g/hL zumos y vinagres
30 - 60 g/hL mostos o vinos jóvenes
5 - 80 g/hL vinos blancos y rosados

FLOTTOBENT®

Bentonita sódica activada en polvo, específica para la flotación.

- Inodora, compuesta por montmorillonitas seleccionadas de elevada pureza.
- Gran capacidad de hinchamiento.
- Fácil dispersión en agua sin formar grumos.
- Gran poder de desproteínización.

LIBRE DE ALERGENOS



15 kg

30 - 150 g/hL vinos
30 - 150 g/hL mostos
30 - 150 g/hL zumos
30 - 60 g/hL flotación

V BENTONITE

Bentonita sódica activada en polvo, purísima.

- Adecuada para su uso en los procesos de clarificación mediante decantación.
- Gran capacidad de hinchamiento.
- Fácil dispersión en agua sin formar grumos.
- Gran poder de desproteínización.

LIBRE DE ALERGENOS



25 kg

30 - 60 g/hL mostos y vinos jóvenes
30 - 150 g/hL procesos tradicionales de clarificación de mostos, vinos y zumos

PLUSGRAN® JUICE K

Bentonita granular de bajo aporte de sodio, apta para su uso en la industria de los zumos.

- Ideal para la clarificación estabilizante de zumos de fruta y, en general, en la industria alimentaria.

LIBRE DE ALERGENOS



25 kg

5 - 80 g/hL vinos
30 - 60 g/hL mostos
50 - 150 g/hL zumos
50 - 150 g/hL vinagres

SMARTVIN® CARB

Carbón para uso enológico aglomerado purísimo, buen poder decolorante y excelente poder absorbente. Limita la formación de polvo en el ambiente de trabajo. Apto incluso en la clarificación estática, en la filtración y en la flotación.



Hasta 100 g/hL
Pellets 5 - 15 kg

SMARTVIN® FPS

Carbón para uso enológico aglomerado purísimo, con bajo poder decolorante. Absorbente fenólico específico: capaz de absorber de manera selectiva los pigmentos, las moléculas de pequeñas dimensiones y los etilfenoles.



Hasta 100 g/hL
Pellets 1 kg

CARBOCROMOS®

Carbón decolorante activo en polvo de elevada pureza. Elevado poder decolorante. No modifica las propiedades organolépticas del producto tratado.



Hasta 100 g/hL
2 - 17,5 kg

CARBOCROMOS® WT

Carbón activo humidificado en polvo de elevada pureza y poder decolorante.

- Elevado poder decolorante.
- La humedad presente facilita la manipulación, reduciendo el nivel de polvo.
- Ideal para estabilizar vinos blancos oxidados.



Hasta 154 g/hL
= 100 g/hL de producto seco

15 kg

CARBOCROMOS® SUPER

Carbón activo absorbente en polvo de elevada pureza y con bajo poder decolorante.

- Considerable superficie específica de absorción.
- Bajo contenido en metales transferibles.



20 - 30 g/hL paradas de fermentación
50 - 100 g/hL casos especiales

20 kg

CARBOCROMOS® ENO

Carbón decolorante activo, de elevada pureza.

- Intenso poder decolorante.
- Bajo contenido en metales transferibles.
- Acción absorbente frente a las antocianinas y a los oligómeros de fácil oxidación, debido a la inestabilidad en los vinos blancos.
- Permite eliminar de forma consistente los residuos fitosanitarios y de las sustancias tóxicas segregadas por las levaduras.



Palés de 720 kg
En sacos de 15 kg

Hasta 100 g/hL

ENOANTICROMOS

Carbón activo en polvo de elevado poder decolorante, el más usado en enología. Original con marca CHEMVIRON.



2-15 kg
Variables hasta 100 g/hL

FLOTTOCARB®

Carbón activo vegetal en polvo, de estructura y características químico-físicas ideales, capaz de adherirse fácilmente al gas de flotación.

- Acción absorbente especialmente eficaz frente a las antocianinas y a los oligómeros de fácil oxidación, debido a inestabilidad de los vinos blancos.
- Elevado poder decolorante, no aporta ninguna modificación organoléptica al producto tratado.



17,5 kg

Hasta 100 g/hL



COMBO APPROACH®

Gracias a sus características, es el producto más adecuado de su categoría para la flotación y trabaja perfectamente en sinergia con los productos FLOTTOGEL® y FLOTTOBENT®, mejor tras un tratamiento de preparación del mosto con FLOTTOZIMA®.

FLOTTOCARB®
+
FLOTTOGEL®
FLOTTOBENT®
FLOTTOZIMA®

FPS

Carbón vegetal en polvo, absorbente específico de alto nivel de pureza. Excelente tanto en mostos como en los acabados antes del charmat o del embotellado en general.



20 kg
Hasta 100 g/hL

MICOSORB® PLUS

Producto a base de carbón y de sílice hidocoloidal activada en polvo, absorbente específico. Es completamente inerte por lo que se refiere a las cesiones de contaminantes.



10 kg
5 - 20 g/hL

SMARTVIN® PVPP



Producto a base de polivinilpirrolidona o polividona en pellets.

- Elevado poder estabilizante por su específica capacidad de absorción de sustancias fenólicas.
- Corrector de la tonalidad, se puede usar en la clarificación estática, en la filtración y en la flotación.
- Su uso en bodega reduce la formación de polvos.



Cajas 20 kg
Botes de 1 kg

10 - 40g/hL tintos
2 - 15 g/hL blancos
2 - 15 g/hL espumosos
10 - 40g/hL oxidados

PVPP



Polivinilpirrolidona purísima micronizada en polvo.

- Elevado poder estabilizante por su específica capacidad de absorción de sustancias fenólicas.
- Corrector de la tonalidad, que se puede usar en la clarificación estática, en la filtración y en la flotación.



Barril 20 kg

5 - 30 g/hL tintos
2 - 15 g/hL blancos
2 - 15 g/hL espumosos

PVPP PLUS



Polivinilpirrolidona purísima micronizada en polvo.

- Elevado poder estabilizante por su específica capacidad de absorción de sustancias fenólicas.
- Corrector de la tonalidad, que se puede usar en la clarificación estática, en la filtración y en la flotación.
- Origen europea.



Barril 20 kg

10 - 40g/hL tintos
10 - 40g/hL oxidados
2 - 15 g/hL vinos y mostos blancos

DIVERGAN® F



Polivinilpirrolidona purísima micronizada, original con marca BASF.



20 kg
2 - 15 hasta 40 - 80 g/hL

PVI/PVP



Copolímero de polivinilimidazol y polivinilpirrolidona para la absorción selectiva de los metales.



20 kg
20 - 50 g/hL

ALBUCLAR® SPECIAL GRAIN



Albúmina de huevo granulada con elevada pureza y muy soluble.

- Fácil de disolver en agua.
- Recomendado en la clarificación de los vinos tintos, sobre todo durante los tratamientos finales de afinado del producto, para reducir las notas astringentes y el sabor amargo de oxidado.



0,5 - 20 kg

5 - 15 g/hL tintos jóvenes
8 - 20 g/hL tintos tánicos

CLARITO® SPRAY DRY



Caseinato de potasio purísimo de alta solubilidad.

- Utilizado en los vinos oxidados, atenúa muchísimo la alteración debida a la oxidación, restableciendo en parte las características aromáticas del producto.
- Su uso durante la fermentación, asociado con bentonita, permite obtener vinos más finos desde el punto de vista organoléptico.



0,5 - 15 kg

10 - 40g/hL tintos
10 - 70g/hL blancos
20 - 100g/hL mostos



Las nuevas perspectivas de las soluciones enológicas.

En VASONGROUP, el respeto por el medio ambiente no es solo una filosofía, sino un compromiso diario que se traduce en decisiones concretas y en una inversión continua en investigación.

Teniendo esto en cuenta, la consecuencia natural fue fijar el objetivo de contribuir en la reducción del polvo para la salubridad de los entornos de trabajo de los usuarios. Las ventajas en este campo son muchas, teniendo en cuenta que una mayor limpieza contribuye a agilizar y mejorar los procesos de producción de las empresas. Con el mismo objetivo de salubridad en las bodegas, el departamento de Investigación y Desarrollo de Enológica Vason eligió la vía de la peletización para crear la línea SMARTVIN®. En primer lugar, han sido ajustados los productos pulverulentos, los que más se dispersan durante la manipulación, y después se utilizó la misma técnica para desarrollar preparados policompuestos.

Esta investigación permitió proceder a la formación de pellets, potenciando las reactividades específicas originadas en el producto de partida.

AHORA, LA GAMA DE PRODUCTOS PELETIZADOS ENOLÓGICA VASON INCLUYE:



SMARTVIN® PVPP
estabilizador y corrector de la tonalidad.
Más información en la página 110



SMARTVIN® CARB
clarificante a base de carbón enológico.
Más información en la página 108



SMARTVIN® FPS
clarificante a base de carbón con alta especificidad de acción.
Más información en la página 108



SMARTVIN® ACTIV
activador y biorregulador de la fermentación completa para una acción eficaz incluso en condiciones adversas del sustrato.
Más información en la página 83



SMARTVIN® CLASSIC
activador y biorregulador de la fermentación, bien equilibrado, para fermentaciones limpias y tomas de espuma.
Más información en la página 83

En los activadores **SMARTVIN® ACTIV Y CLASSIC** se observa que, gracias al proceso especial de peletización elegido, se potencian los valiosos elementos nutritivos de los preparados.

Si los productos se dosifican directamente en el medio, es decir, en el mosto o el vino, se produce la liberación gradual de sus valiosos componentes, lo que beneficia a las sucesivas generaciones de levaduras durante el proceso de fermentación y contribuye a una fermentación limpia y segura.



¿Qué diferencia una buena PVPP comercial de la Smartvin® PVPP?

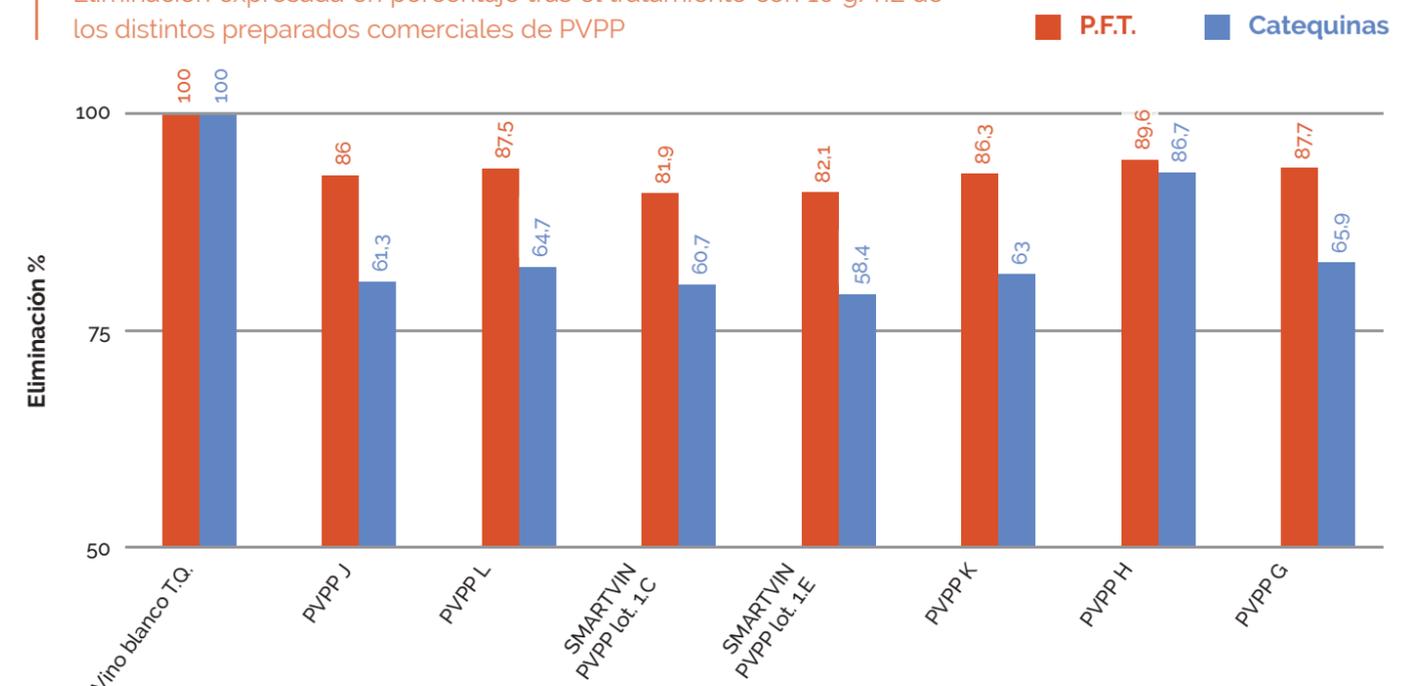
A partir de la molécula de **PVPP**, se obtiene un producto en pellets muy puro que es más activo en la descomposición selectiva de las fracciones inestables de polifenoles. Las pruebas comparativas que se presentan a continuación se refieren tanto a la eliminación genérica de los polifenoles totales como a la eliminación más específica de las catequinas, una característica muy buscada. Cabe señalar cómo, con la misma dosificación, se observan reducciones sistemáticamente más elevadas que con otros **PVPP** pulverulentos en la eliminación de

las fracciones polifenólicas oxidadas, preservando así en mayor medida su integridad.

Utilizando **Smartvin® PVPP**, será posible realizar dosificaciones más bajas respetando la estructura del vino y consiguiendo el mismo resultado con una relación coste/litro equilibrada.

Al mismo tiempo, **Smartvin® PVPP** también es muy activo en la mejora del tono amarillo, tanto para tratamientos curativos en vinos ya "cansados" como para tratamientos preventivos en vinos jóvenes, para ayudar a mantener la frescura a lo largo del tiempo.

Eliminación expresada en porcentaje tras el tratamiento con 10 g/hL de los distintos preparados comerciales de PVPP



TINTO

Prueba	+bent*	Dosis g/hl	Turbidez NTU	Densidades ópticas				PFT mg/L	
				420 nm	520 nm	620 nm	I.C.		
				Tonalidad					
			18,7				8,645	0,773	2259
Premium Gel	Grado1	❖	5	3.1			8,260	0,775	2206
	Grado2	❖	5	4.6			8,211	0,773	2183
	Grado3	❖	5	7.7			8,089	0,761	2145
	Premium Fish	❖	1	4.9			8,163	0,772	2181
PVPP	DiverganF	❖	20	7.0			7,932	0,750	2180
	PVPP	❖	20	7.6			7,987	0,755	2199
	Clarito Filter Super		20	14.8			8,285	0,766	2201
"Green"	Fitoproteína P		5	9.4			8,224	0,771	2177
	Fitoproteína P	❖	5	6.8			8,176	0,769	2166
	Clarito SP		30	6.4			8,197	0,764	2178
	Flottoplus 2.0		10	5.2			8,553	0,772	2238
	Fitoproteína XP		5	4.8			8,332	0,773	2208
	Fitoproteína XP	❖	5	4.0			8,308	0,772	2202
Chitosano	Clarito Brettless		10	4.3			8,202	0,773	2254
	Clarito Bactoclean		10	6.1			8,022	0,761	2173
	Clarito Bactoclean	❖	10	3.3			8,002	0,761	2170
X-PRO®	X-PRO® Protection		5	15.2			7,922	0,748	2255
	X-PRO® Protection	❖	5	5.8			7,913	0,747	2250
	X-PRO® Bactoclean		10	6.3			7,918	0,748	2204
	X-PRO® Bactoclean	❖	10	4.3			7,910	0,748	2197

ROSADO

Prueba	+bent*	Dosis g/hl	Turbidez NTU	Densidades ópticas Abs				PFT mg/L	Catequ. mg/L	
				420 nm	520 nm	620 nm	I.C.			
				Tonalidad						
			12,8				0,211	1,221	658	12,3
Premium Gel	Grado1	❖	5	2.1			0,194	1,200	589	12,1
	Grado2	❖	5	4.4			0,187	1,222	565	12,1
	Grado3	❖	5	7.4			0,184	1,213	524	12,1
	Premium Fish	❖	1	4.3			0,188	1,207	546	12,1
PVPP	DiverganF	❖	20	8.3			0,164	1,139	533	6,4
	PVPP	❖	20	9.0			0,167	1,178	542	7,2
	Clarito Filter Super		20	13.8			0,192	1,195	569	9,2
"Green"	Fitoproteína P		5	8.7			0,196	1,138	541	12,1
	Fitoproteína P	❖	5	7.3			0,187	1,169	539	11,9
	Clarito SP		30	5.5			0,177	1,179	527	10,2
	Flottoplus 2.0		10	4.5			0,202	1,193	632	12,1
	Fitoproteína XP		5	4.0			0,201	1,146	642	12
	Fitoproteína XP	❖	5	3.3			0,197	1,136	640	12
Chitosano	Clarito Brettless		10	4.8			0,213	1,209	642	12,1
	Clarito Bactoclean		10	5.9			0,178	1,100	542	7,8
	Clarito Bactoclean	❖	10	2.3			0,175	1,063	535	7,7
X-PRO®	X-PRO® Protection		5	11.0			0,158	1,194	650	12,1
	X-PRO® Protection	❖	5	4.6			0,155	1,231	646	12,1
	X-PRO® Bactoclean		10	6.4			0,157	1,317	640	12
	X-PRO® Bactoclean	❖	10	3.2			0,153	1,328	634	12

BLANCOS

Prueba	+bent*	Dosis g/hl	Turbidez NTU	Densidades ópticas Abs		PFT mg/L	Catequ. mg/L
				420 nm			
			31,8			247	29,1
Premium Gel	Grado1	❖	5	4.0		232	28,5
	Grado2	❖	5	6.7		225	28,7
	Grado3	❖	5	8.9		219	27,2
	Premium Fish	❖	1	5.8		220	25,5
PVPP	DiverganF	❖	20	14.1		211	22,1
	PVPP	❖	20	14.4		210	22
	Clarito Filter Super		20	18.3		223	24,4
"Green"	Fitoproteína P		5	9.8		224	27
	Fitoproteína P	❖	5	9.4		222	26,4
	Clarito SP		30	4.3		236	27,3
	Flottoplus 2.0		10	5.5		236	28,4
	Fitoproteína XP		5	5.1		235	28,2
	Fitoproteína XP	❖	5	4.1		228	28
Chitosano	Clarito Brettless		10	4.6		225	27,7
	Clarito Bactoclean		10	7.1		225	24,5
	Clarito Bactoclean	❖	10	4.0		222	24
X-PRO®	X-PRO® Protection		5	21.3		245	28,5
	X-PRO® Protection	❖	5	10.9		245	28,5
	X-PRO® Bactoclean		10	12.9		238	27,6
	X-PRO® Bactoclean	❖	10	7.8		234	27,3



* Pruebas realizadas con adición de 10 g/hL de bentonita PLUSGRAN GEL



DOSACOM®

Resultados seguros en clarificación.

Sistema automatizado de dosificación proporcional de los coadyuvantes.

Dosacom® es un sistema automatizado para la dosificación proporcional de los coadyuvantes enológicos, clarificantes, higienizantes, detergentes y desinfectantes.

Ampliamente utilizado en las líneas de clarificación de mostos, zumos, vinagres y vinos, es el **sistema ideal para combinarlo con la técnica de la flotación**.

Resultado de la investigación tecnológica más avanzada, ofrece la garantía de una **gestión de la dosificación precisa y amplia**, asegurando que los operadores **lo puedan usar con extrema facilidad**.

Muy útil para la dosificación en los procesos de clarificación, flotación y acidificación con **flujos de trabajo de hasta 50.000 L/h**.

Máxima funcionalidad en otros usos en la **gestión de los fluidos alimentarios**: medición de flujos y de volúmenes de líquidos en los trasvases, en los cortes de producto, comprobación de la capacidad de los recipientes usados para el almacenamiento.



Ventajas:

- mejor eficiencia de la clarificación.
- mejor rendimiento en el producto clarificado.
- ahorro energético.
- depósitos más compactos y de menor volumen.
- menor consumo de coadyuvantes por contacto excelente con líquido alimentario (mostos, vinagres, zumos, vinos...).
- proceso controlado y que se puede gestionar con modificaciones durante el proceso en curso.
- pantalla intuitiva.
- versatilidad: posibilidad de realizar cortes y trasvases controlados para medir los flujos y los volúmenes.

Modelos:

DOSACOM® 300

En línea máx. de 300 hL/h, 2 bombas dosificadoras y 1 prefiltro

DOSACOM® 500

En línea máx. de 500 hL/h, 2 bombas dosificadoras y 1 prefiltro

* posibilidad de instalar como máx. 3 bombas dosificadoras y 2 prefiltros

JUCLAS
Advanced beverage systems



PROTEOTEST®

Test de laboratorio innovador para evaluar la estabilidad proteica de los vinos.

La caja de cartón contiene:

- 30 tubos con reactivo*
- 3 envases de 100 mL de solución tampón

La información que se obtiene respeta más a fondo la integridad y la calidad sensorial del vino que se debe tratar.

La prueba se realiza a temperatura ambiente y en pocos minutos ya es posible obtener el resultado.



1.er premio en la categoría Vinificación Wine Industry Impact Awards 2018

*cada tubo permite realizar 8 determinaciones

El Proteotest® es un método de análisis desarrollado por el departamento de Investigación y Desarrollo de VASONGROUP que permite **evaluar la estabilidad proteica de un vino en las condiciones enológicas necesarias, de forma muy fiable y rápida**. El resultado puede leerse tanto a simple vista, como usando un turbidímetro.

Basado en el uso de una selección específica de taninos muy reactivos con las proteínas; en el Proteotest® no se producen alteraciones arbitrarias del sistema. En consecuencia, se obtiene el test que **simula de forma evidente el mecanismo real de la inestabilidad proteica en el vino**.

El test puede realizarse tanto para evaluar la estabilidad proteica de un solo vino, como para **determinar la dosis óptima de bentonita necesaria para lograr la estabilidad proteica**: en este caso, será necesario configurar unas simples pruebas de clarificación en el laboratorio y realizar en estas el Proteotest®.

ESTABILIZANTES Y
CONSERVANTES



ESTABILIZANTES Y CONSERVANTES

**SMARTGUM®**

Goma arábica levógira en solución, sin dióxido de azufre y que se puede filtrar perfectamente, obtenida de materias primas seleccionadas procedentes del árbol de *Acacia Verek* (goma Hashab) con elevado peso molecular, aspecto límpido y color claro.

- 100% filtrable gracias a la Tecnología SMART®.
- Sin SO₂.
- Elevada eficacia para estabilizar el color.



Levógira



2,5 - 20 kg



25 - 150 g/hL

NUEVO

**COMBO APPROACH®**

SMARTGUM® facilita y prolonga la acción del ácido metatartárico META V® y de la carboximetilcelulosa en su forma líquida, V CMC L.

SMARTGUM®
+
META V®
V CMC L

**ICON® GUM**

Goma arábica levógira en solución, perfectamente filtrable, obtenida del *Acacia Verek*. Estabilizante perfecto del sistema coloidal y del color. Tiene un excelente efecto organoléptico, no interfiere en el olfato.

- 100% filtrable gracias a la Tecnología SMART®.
- De cadena larga.
- Elevada eficacia para estabilizar el color.



Levógira



20 - 25 - 300 - 1000 kg



25 - 150 g/hL

NUEVO

**COMBO APPROACH®**

ICON® GUM facilita y prolonga la acción del ácido metatartárico META V® y de la V CMC L, la carboximetilcelulosa en su forma líquida.

ICONGUM®
+
META V®
V CMC L

ARABAN® SPRAY DRY

Goma arábica levógira en polvo íntegra. Su preparación no implica tratamientos químicos ni enzimáticos durante la purificación.

- De cadena larga.
- Muy soluble.
- Excelente estabilizante del sistema coloidal y del color.



Levógira



0,5 - 25 kg



5 - 30 g/hL

ARABAN® SUPER

Goma arábica levógira de cadena larga, en solución, para una mejor estabilización coloidal de los vinos y para proteger de las precipitaciones de las sustancias colorantes.

- Mejora la redondez y la suavidad del paladar.
- No incide en el olfato.
- Excelente efecto organoléptico.



Levógira

10 - 25 - 200
300 - 1000 kg

25 - 100 g/hL

MASTERVIN® BIO ARABAN SPRAY DRY

Goma arábica en polvo obtenida de materias primas seleccionadas procedentes del *Acacia Verek*, para la estabilización coloidal de los vinos.

- El producto lleva certificado bio en conformidad con el Reg. CE 834/2007.
- De cadena larga íntegra.
- Elevada eficacia para estabilizar el color.



Levógira



0,5 kg



5 - 30 g/hL

ARABAN®

Goma arábica en solución del *Acacia Seyal*, con un buen poder estabilizante. Su particular pureza permite que se puede dosificar sin modificar de manera evidente los índices de filtrabilidad del vino.

- Buen nivel estabilizante del sistema coloidal y del color.
- Buen efecto organoléptico.
- Modifica el perfil organoléptico.



Destrógira

10 - 25 - 200
300 - 1000 kg

25 - 100 g/hL

EV GUM

Goma arábica líquida del *Acacia Seyal* para la estabilización coloidal del vino. Filtrable: su particular estructura permite que se pueda dosificar en el vino, sin modificar de manera evidente los índices de filtrabilidad.

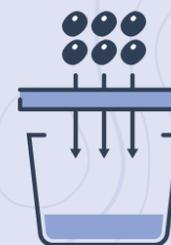
- Buen efecto organoléptico.
- Modifica el perfil organoléptico.



Destrógira

25 - 200 - 300 -
1000 kg

50 - 100 g/hL

TECNOLOGIA SMART

MIRE EL TUTORIAL

El proceso de filtración denominado **SMART** posee como característica principal el gran respeto por la materia prima y como objetivo final, el hecho de conseguir que el producto sea excelentemente filtrable. Esta tecnología **SMART** es fruto de los conocimientos de la empresa y fue desarrollada internamente para dicho fin. El resultado es una tecnología futurista que permite obtener los productos **ICON® GUM** y

SMARTGUM®, los cuales poseen una elevadísima eficacia en cuanto a la estabilización del color, además de una cierta y comprobada filtrabilidad. La idea de la tecnología **SMART** se desarrolló desde el punto de vista del producto **ICON® GUM** y no del proceso de filtración, para poder alcanzar los objetivos teóricos establecidos por el departamento de I+D de **VASONGROUP**.

EL PROCESO DE PRODUCCIÓN

JUCLAS
Advanced beverage systems

DOSARABAN®

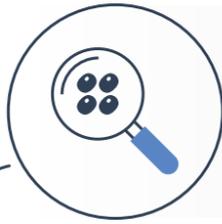
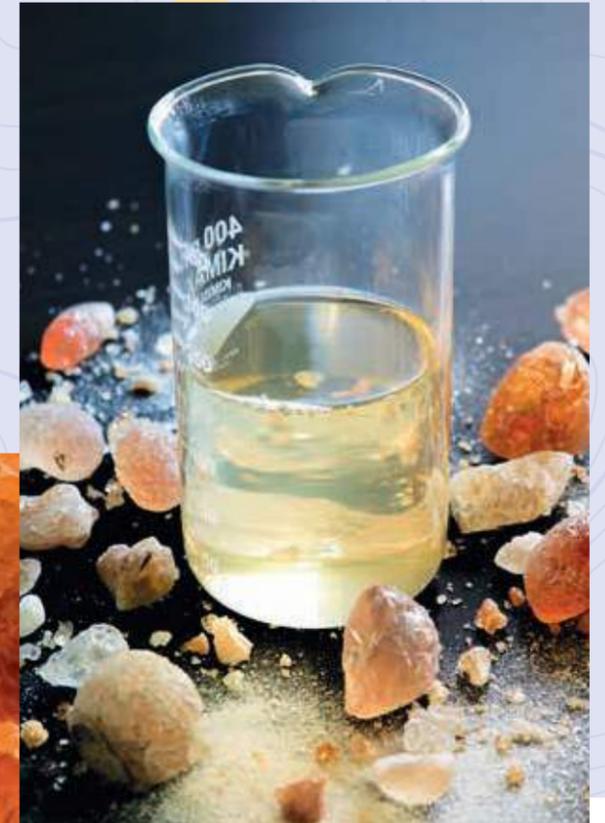
Sistema electrónico de gran precisión para la dosificación proporcional de la goma arábica y de la carboximetilcelulosa en la salida del sistema de microfiltración.

JUCLAS propone un dosificador de última generación denominado DOSARABAN® que, tras muchos cambios desde su llegada al mercado, puede contar con uno de los sistemas con mayor precisión disponibles en el mercado enológico para la dosificación adecuada en línea **con un sistema de control preciso desarrollado, basado en la medición mediante ultrasonidos.**

La dosificación mediante este sistema resulta ser más precisa que nunca, además de fácil de usar. DOSARABAN® es el sistema electrónico que mejora la precisión al pasar la goma arábica en solución y la carboximetilcelulosa, después de los sistemas de microfiltración en las líneas de embotellado y envasado en general.

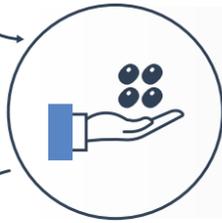


Es el aliado tecnológico ideal para la dosificación de ARABAN® SUPER en los sistemas de envasado.



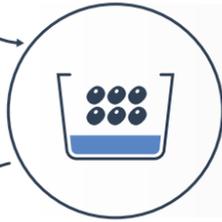
Selección de las materias primas

Las mejores materias primas son seleccionadas en bruto, en forma de esferas y son controladas por el departamento de Control de Calidad para garantizar que estén en perfecta consonancia con los productos que se desean comercializar.



Manipulación de las esferas de goma

La manipulación de las esferas en nuestras instalaciones sigue un procedimiento estandarizado que no permite errores en la evaluación y la elección. No se pueden hacer elaboraciones simultáneamente para garantizar la calidad y la trazabilidad de nuestros productos.



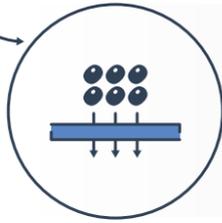
Predisolución de las gomas

Para optimizar el proceso protegiendo las intervenciones de los posibles riesgos accidentales, la fase de disolución de la goma está precedida por una predisolución de las esferas de goma sin manipulación directa por parte de los operadores.



Mezcla de las gomas en un entorno controlado

La mezcla de las esferas dispersas previamente en agua osmotizada es el punto primordial del proceso, por ello, nuestras instalaciones son pioneras y todas las fases operativas están controladas en tiempo real.



Filtración y filtrabilidad

Nuestro sistema de filtración dinámica tangencial en membrana sintética específica, permite obtener una turbidez de la goma en solución muy baja, respetando la materia prima.

La prueba de filtrabilidad es muy sencilla de realizar gracias a la ayuda de los sistemas Q.F.T. de JUCLAS



LA ESTABILIDAD TARTÁRICA

Las técnicas de estabilización del vino sirven para conservar el producto tratado a lo largo del tiempo, de forma que se conserve intacta la identidad organoléptica del vino. En el sector de la enología la estabilización químico-física más importante corresponde a la estabilización tartárica de los vinos, para impedir las precipitaciones manteniendo el producto límpido como se espera.

Si el vino tiene una cantidad de bitartrato de potasio (cremor tártaro) superior a la sobresaturación, se produce un riesgo alto de no alcanzar la estabilidad tartárica. En general, una disminución de la temperatura y/o la presencia de núcleos de cristalización pueden producir un aumento de los cristales y una consiguiente precipitación tartárica.

El problema descrito se produce debido a la salificación del ácido tartárico, que puede reaccionar de varias formas, produciendo productos distintos que se dividen en:

SALES SOLUBLES DEL ÁCIDO TARTÁRICO

- **Tartrato neutro de potasio**
- **Tartrato doble de potasio y calcio (a pH>4,5)**
- **Sales con otros cationes de los vinos**

SALES NO SOLUBLES DEL ÁCIDO TARTÁRICO

- **Bitartrato de potasio**
- **Tartrato neutro de calcio**
- **Tartromalato de calcio**
- **Racemato de calcio**

El problema principal se debe a la sal no soluble denominada Bitartrato de Potasio y es la principal causa por la que se interviene para prevenir la inestabilidad tartárica.



La estabilización tartárica del vino puede diferenciarse por el uso de varias técnicas distintas:

- 1. Estabilización en frío con precipitación y sucesiva separación del precipitado.** Puede producirse de forma natural o puede inducirse mediante la siembra de sales específicas como la cristalita, el bitartrato de potasio y/o el tartrato neutro de potasio. Los productos deben añadirse en masas mantenidas en frío y pueden usarse tanto para la estabilización tartárica en frío continua (con sistemas específicos), como en la discontinua.
- 2. Estabilización tartárica mediante la adición de coloides de protección, que sirven para inhibir la precipitación tartárica, y que debe realizarse en las últimas fases que preceden al envasado del vino, en productos estables desde el punto de vista proteico.**
- 3. Estabilización tartárica mediante proceso físico: la tecnología de ELECTRODIÁLISIS de JUCLAS.**

ELECTRODIÁLISIS



AO®

La electrodiálisis es un técnica de separación que aprovecha la "acción motora" de un campo eléctrico que actúa dentro de un sistema de membranas.

Las membranas utilizadas son de tipo selectivo: no tienen una verdadera función de filtración del vino sino que solo sirven para separar los iones que llevan y para aislar los electrodos, utilizados para crear el campo eléctrico. Más en general, la electrodiálisis, a diferencia de la estabilización tartárica en frío, estabiliza el producto a temperatura ambiente y no desnaturaliza los coloides.

La electrodiálisis, además del ión tartrato y del ión de potasio, separa en parte, otras especies iónicas como el calcio, mejorando aún más la estabilidad del vino a diferencia de otros métodos de estabilización.

MIRE EL TUTORIAL



JUCLAS
Advanced beverage systems

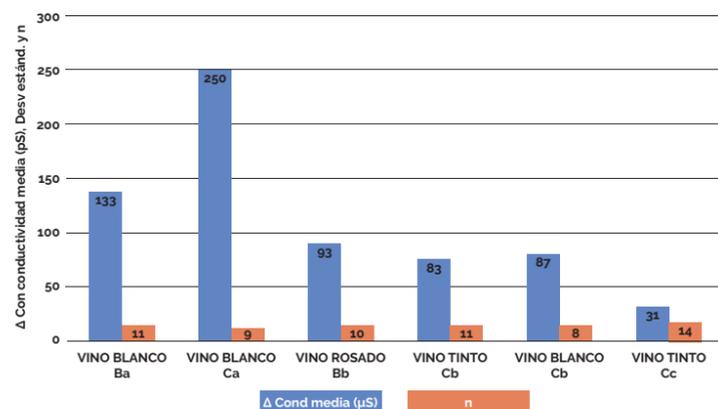


SMARTCHECK® DE JUCLAS

El equipo de laboratorio para obtener resultados precisos en la estabilidad tartárica de los vinos y para interactuar con los sistemas empresariales.

La estabilidad tartárica de un vino se considera uno de los fundamentos técnicos de la enología y siempre es el punto clave de los estudios en los laboratorios dedicados a la investigación. Cada vino tiene su propio nivel de estabilidad, que se determina diferente en base a los equipos que se disponen y a las necesidades específicas de producción.

Repetibilidad del SmartCheck® JUCLAS



El test más estricto para comprobar la estabilidad tartárica de un vino se realiza con una estabilización durante seis días a una temperatura de -4 °C: observando los precipitados que se forman durante la prueba, se ve claramente la estabilidad de un vino, pero para realizarlo se necesita tiempo.

El departamento de Investigación y Desarrollo de JUCLAS ha creado SmartCheck®, el instrumento de laboratorio innovador para evaluar la estabilidad tartárica.

SmartCheck® se basa en el principio del **test del minicontacto**, que consiste en determinar la caída de conductividad (aumento de cristales) después de haber añadido bitartrato de potasio, en un vino agitando continuamente a baja temperatura.

El análisis con SmartCheck® puede realizarse con 5 temperaturas posibles durante el tiempo que desee el operador; esto lo convierte en un **instrumento "directo"**, que puede usarse tanto para estudios de investigaciones científicas, como para controlar las fases de producción obteniendo un parámetro seguro, incluso en cuanto a repetibilidad.

Los resultados se pueden visualizar en tiempo real en una pantalla intuitiva de tres ventanas, donde es posible seguir la prueba mediante cinco parámetros:

- Temperatura
- Conductividad inicial, instantánea y diferencial
- Tiempo que falta para que termine la evaluación.



SmartCheck® puede gestionarse cómodamente con una aplicación para smartphone, gracias a la conexión a Internet, que permite descargar los datos en remoto.

SmartCheck® es un instrumento capaz de producir y enviar entradas de producción para una industria enológica intercomunicada, con un moderno seguimiento de lo establecido por la Industria 4.0.

- Parámetros seguros y personalizados para cada vino.
- Guía para las decisiones que orientan a los procesos de la bodega.
- Mejor capacidad de medir y monitorizar las entradas de producción.
- Mayor eficiencia interna.



MIRE EL TUTORIAL

V CMC

Carboximetilcelulosa pura, estabilizante en el componente tartárico de los vinos, que se puede dosificar en la fase de preembotellado.



Polvo
5 kg
5 - 20 g/hL

V CMC L

Carboximetilcelulosa y en solución 12,5%, estabilizante en el componente tartárico de los vinos, que se puede dosificar en la fase de preembotellado.



Líquido
25 - 300 - 1000 kg
40 - 160 g/hL

V CMC L 20

Carboximetilcelulosa y en solución 20%, estabilizante en el componente tartárico de los vinos, que se puede dosificar en la fase de preembotellado.



Líquido
25 - 300 - 1000 kg
10 - 100 g/hL

META V®

Ácido metatartárico con índice de esterificación determinado, asegura una estabilización eficaz frente a las precipitaciones tartáricas del potasio y en parte del calcio.



Polvo
1 kg
6 - 10 g/hL

BITARTRATO DE K

Cristalizante micronizado (E 336), para la rápida precipitación de las sales tartáricas.



Polvo
25 kg
20 - 50 g/hL

CRISTALLITE®

Cristalizante policompuesto de gran eficacia para la rápida formación de cristales de bitartrato. Aporta modificaciones mínimas en la acidez del vino.



Polvo
1 - 15 kg
20 - 40 g/hL

CRISTALLITE® SPECIAL

Cristalizante a base de tartratos de potasio para la estabilidad tartárica y del calcio de los vinos. Permite la rápida formación de cristales para acelerar el proceso de estabilización tartárica.



Polvo



25 kg



50 mg/L de calcio
>>>
25 g/hL de
Cristallite® Special



Las dosis varían en proporción con el calcio de 1 a 5.

Productos a base de derivados de la levadura con agentes complejantes y estabilizantes.

MPA

Selección de manoproteínas purísimas, con efecto estabilizante parcial y que respetan la estructura coloidal original. Contribuye a una mayor armonía gustativa y a una mayor estabilidad tartárica.



0,5 kg
3 - 10 g/hL tintos
1 - 3 g/hL blancos

MPL

Productos a base de manoproteínas, en forma líquida, con efecto estabilizante parcial y que respetan la estructura coloidal original. Contribuye a una mayor armonía gustativa.



0,5 kg
3 - 10 g/hL tintos
1 - 3 g/hL blancos

METABISOLFITO DI K

Conservante, antimicrobiano, antioxidante (E 224). Valioso aliado en la vinificación, en el afinado y durante las fases que preceden al envasado final.



Peligroso
0,25 - 0,5 - 1 - 25 kg
10 - 20 g/hL

SOLFO K L

Agente sulfitante al 28% de bisulfito de potasio en solución, capaz de desarrollar dióxido de azufre.



Peligroso
25 - 300 - 1200 kg
10 - 40 g/hL

SOLFITAN® 40

Agente sulfitante en solución concentrada (40% de bisulfito de amonio), capaz de desarrollar anhídrido sulfuroso sin aporte de potasio al medio. Específico para las primeras fases de fermentación.



Peligroso
10 - 25 - 1300 kg
5 - 20 g/hL

*en base a la nueva legislación, se deben considerar como activadores.

SOLFITAN® 63

Agente sulfitante en solución concentrada (63% de bisulfito de amonio), capaz de desarrollar anhídrido sulfuroso sin aporte de potasio al medio. Específico para las primeras fases de fermentación.



Peligroso
1 - 10 - 25 - 1420 kg
5 - 20 g/hL

*en base a la nueva legislación se deben considerar como activadores.

V ANTIOX®

Formulado a base de ácido ascórbico y anhídrido sulfuroso que, por su composición equilibrada, tiene un elevado poder antioxidante.



Peligroso
1 kg
10 - 50 g/hL

FLAVOUR SAVE

Formulado equilibrado de acción antioxidante, a base de metabisulfito de potasio y ácido L-ascórbico en relación funcional y acción sinérgica, capaz de conservar los aromas varietales íntegros.



Peligroso
1 kg
10 - 20 g/hL

ÁCIDO L ASCÓRBICO

Antioxidante natural (E 300) capaz de prevenir las oxidaciones de las fracciones colorantes y aromáticas de mostos, zumos y vinos.



No peligroso
1 - 25 kg
50 - 100 g/hL

ÁCIDO FUMÁRICO

Ácido orgánico activo en la prevención e inhibición de la fermentación maloláctica. Agente estabilizador (E 297).



Peligroso
5 kg
30 - 60 g/hL

TAN® FRUIT BLANC

Formulado reductor a base de taninos de uva y té verde, pensado para una completa acción de cobertura frente la acción del oxígeno en los mostos.



Peligroso
1 kg
20 - 25 g/hL

TAN® FRUIT ROUGE

Formulado reductor a base de taninos de la uva y del té verde para la protección frente al oxígeno en los mostos y los vinos, aromáticamente más complejos frescos y frutados.



Peligroso
1 kg
30 - 40 g/hL

SORBATO DI K

Producto granular, muy puro con acción fungistática (E 202), y capaz de proporcionar al vino estabilidad biológica.



Peligroso
1 - 25 kg
hasta 27 g/hL

SORBOXAN®

Formulado polifuncional capaz de proporcionar estabilidad química y biológica al vino. Ejerce una acción antioxidante.



Peligroso
1 kg
25 - 45 g/hL

ESSEODUE BARRIQUE 10

Comprimidos solubles para añadir directamente en las barricas de 225 l, que pueden eliminar 10 mg/l de dióxido de azufre.



Compresse
Envases de 48 unidades

AFINADO

AFINADO

EASYFERM® OAK

JUCLAS ha desarrollado EASYFERM® OAK, que además de las funcionalidades clásicas de EASYFERM® añade la funcionalidad de infusión, para alternativas en madera.

El proceso es muy sencillo: Easyferm® Oak funciona como infusor, dentro del cual, se realiza la extracción dinámica con recirculación de los fragmentos de madera, en ambiente inerte.

Las alternativas en madera contenida en redes deberán colocarse dentro del Easyferm® Oak en cantidad variable, dependiendo del vino que se debe tratar y del objetivo enológico que se desea alcanzar.

Por ejemplo, Easyferm® Oak 25 puede llevar dentro hasta 7 paquetes de la línea Frammento® (70 kg), mientras que Easyferm® Oak XL puede llevar hasta 14 paquetes (140 kg).

JUCLAS
Advanced beverage systems



Después de introducir los fragmentos de madera, se pasa a cerrar bien la compuerta del Easyferm® Oak y a conectar los tubos al depósito del vino que se debe tratar.

Mediante una pantalla táctil, se podrá configurar la duración del tratamiento, que puede variar de uno a varios días: la duración del tratamiento deberá elegirse en base a la experiencia y al objetivo enológico, ya que el producto obtenido gracias al proceso también podrá ser una masa para usar en un proceso sucesivo de unión con otros componentes, y no necesariamente un vino final.

Como norma general, podemos esperar que uno o dos días de tratamiento den cuerpo y estructura y cuatro o cinco días, permitan extraer formas más nobles de los taninos, que aumentarán el volumen, la redondez y la amplitud del vino.



Elegante selección de chips para afinado.

La Línea Frammento® se obtiene de maderas de calidad de roble, secadas al aire y procedentes de bosques franceses o americanos.

FRAMMENTO® HARVEST



Efecto organoléptico: delicado, volumen y aporte afrutado. Muy adecuado en fermentación y en maceración.

Origen y tipo de tostado: Roble francés sin tostar.

Corte fino
10 kg
100 - 200 g/hL tintos
80 - 150 g/hL blancos

FRAMMENTO® SOFT



Efecto organoléptico: La presencia discreta de la madera en armonía.

Origen y tipo de tostado: Roble francés, tostado ligero.

Corte medio
10 kg
100 - 200 g/hL tintos
80 - 150 g/hL blancos

FRAMMENTO® CLASSIC



Efecto organoléptico: La madera en la armonía. El afinado clásico.

Origen y tipo de tostado: Roble francés, tostado medio.

Corte medio
10 kg
100 - 200 g/hL tintos
80 - 150 g/hL blancos

FRAMMENTO® ELEVAGE



Efecto organoléptico: madera y estructura. La madurez de un afinado correcto.

Origen y tipo de tostado: Roble francés, tostado medio plus.

Corte medio
10 kg
100 - 200 g/hL tintos
80 - 150 g/hL blancos

FRAMMENTO® SPICE



Efecto organoléptico: la armonización de especias y estructura.

Origen y tipo de tostado: Roble americano, tostado medio.

Corte medio
10 kg
100 - 200 g/hL tintos
80 - 150 g/hL blancos

FRAMMENTO® STRUCTURE



Efecto organoléptico: redondez y espesor. La fuerza de la madera.

Origen y tipo de tostado: Roble americano, tostado fuerte.

Corte medio
10 kg
100 - 200 g/hL tintos
80 - 150 g/hL blancos



Para una mejor armonización sensorial, se recomienda usarlo combinado con la **microoxigenación**.

FILTRACIÓN

FILTRACIÓN



Una gama completa de productos, para la filtración de vinos, vinagres y zumos de fruta, mediante filtros a presión y filtros rotativos.

FILTRINA V 10

Harina fósil MEDIA para filtros rotativos.



Harina fósil
Sacos de 25 kg

HARINAS FÓSILES

FILTRINA V 9

Harina fósil ESTRECHA para filtros rotativos.



Harina fósil
Sacos de 25 kg

FILTRINA V 7

Harina fósil REFINADA para filtros a presión.



Harina fósil
Sacos de 25 kg

FILTRINA V 5

Harina fósil MEDIA para filtros a presión.



Harina fósil
Sacos de 25 kg

FILTRINA V 3

Harina fósil ESTRECHA para filtros a presión.



Harina fósil
Sacos de 20 kg

FILTRINA V 1

Harina fósil MUY ESTRECHA, casi estéril, para filtros a presión.



Harina fósil
Sacos de 18 kg

V PERLITE 2A

Harina perlítica de AMPLIA permeabilidad para filtros rotativos.



Harina perlítica
Sacos de 16 kg

V MINERAL® VACUUM 12

Harina perlítica AMPLIA para filtros rotativos.



Harina perlítica
Sacos de 13 kg

V MINERAL® VACUUM 10

Harina perlítica MEDIA para filtros rotativos.



Harina perlítica
Sacos de 13 kg

V MINERAL® VACUUM 9

Harina perlítica ESTRECHA para filtros rotativos.



Harina perlítica
Sacos de 13 kg

V MINERAL® 7

Harina perlítica REFINADA para filtros a presión.



Harina perlítica
Sacos de 16 kg

V MINERAL® 5

Harina perlítica MEDIA para filtros a presión.



Harina perlítica
Sacos de 18 kg

V MINERAL® 3

Harina perlítica ESTRECHA para filtros a presión.



Harina perlítica
Sacos de 18 kg

V MINERAL® 1

Harina perlítica MUY ESTRECHA, casi estéril, para filtros a presión.



Harina perlítica
Sacos de 18 kg

HARINAS PERLÍTICAS

V CELL® VACUUM

Coadyuvante de filtración mixto para prepaneles en filtros rotativos. Prepaneles mixtos húmedos de alfa celulosa purísima y harinas minerales seleccionadas.



Prepaneles mixtos

Cajas de 15 kg,
divididas en
3 bolsas de 5 kg

PREPANELES MIXTOS

V CELL® MIX GRADO 3

Coadyuvante de filtración mixto para filtraciones medio-estrechas. Prepaneles mixtos húmedos de alfa celulosa purísima y harinas minerales seleccionadas.



Prepaneles mixtos

Cajas de 15 kg,
divididas en
3 bolsas de 5 kg

V CELL® MIX GRADO 1

Coadyuvante de filtración mixto para filtraciones estrechas. Prepaneles mixtos húmedos de alfa celulosa purísima y harinas minerales seleccionadas.



Prepaneles mixtos

Cajas de 15 kg,
divididas en
3 bolsas de 5 kg

V CELL® 200

Coadyuvante de filtración en alfa celulosa purísima, sin lignina ni hemicelulosa.



Prepaneles de celulosa

Sacos de 20 kg

PREPANELES DE CELULOSA

V CELL® 7

Fibras de alfa celulosa e inertes, para filtraciones refinadas en filtros a presión y filtros rotativos.



Prepaneles de celulosa

Cajas de 15 kg,
divididas en
3 bolsas de 5 kg

V CELL® PLUS 5

Fibras de alfa celulosa purísima con micrometría controlada, para filtros inundados. Prepanel de alta carga eléctrica superficial para filtraciones MEDIAS.



Prepaneles de celulosa

Cajas de 15 kg,
divididas en
3 bolsas de 5 kg

V CELL® PLUS 3

Fibras de alfa celulosa purísima con micrometría controlada, para filtros inundados. Prepanel de alta carga eléctrica superficial para filtraciones MEDIO-ESTRECHAS.



Prepaneles de celulosa

Cajas de 15 kg,
divididas en
3 bolsas de 5 kg

V CELL® PLUS 2

Fibras de alfa celulosa purísima con micrometría controlada, para filtros inundados. Prepanel de alta carga eléctrica superficial para filtraciones ESTRECHAS PREVIAS AL EMBOTELLADO.



Prepaneles de celulosa

Cajas de 15 kg,
divididas en
3 bolsas de 5 kg

V CELL® PLUS 1

Fibras de alfa celulosa purísima con micrometría controlada, para filtros inundados. Prepanel de alta carga eléctrica superficial para filtraciones MUY ESTRECHAS.



Prepaneles de celulosa

Cajas de 15 kg,
divididas en
3 bolsas de 5 kg

CLARITO® FILTER SUPER

Coadyuvante de filtración con alto contenido de PVPP (40%) de altísima eficiencia, para la eliminación específica de elementos oxidados y oxidables.



Filtración activa

Sacos de 10 kg

CLARITO® FILTER WHITE

Coadyuvante de filtración a base de PVPP (16,5%), específico para vinos blancos, activo para eliminar elementos oxidados y oxidables.



Filtración activa

Sacos de 10 kg

CLARITO® FILTER RED

Coadyuvante de filtración a base de PVPP (14%), específico para vinos tintos, eficaz para eliminar elementos oxidados y que se pueden oxidar.



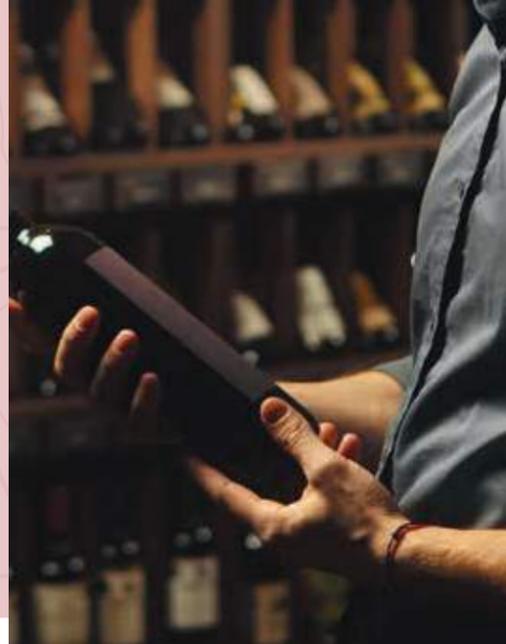
Filtración activa

Sacos de 10 kg

FILTRACIÓN ACTIVA

EL NIVEL DE ALCOHOL ADECUADO PARA CADA VINO.

Aprovechar la desalcoholización para reducir el contenido de alcohol sin interferir en el color, la estructura y el conjunto aromático originales.



En la añada actual también se cosecharon uvas con un contenido excesivo de azúcar en los mostos y, como consecuencia, se produjeron vinos con elevados grados alcohólicos. Es evidente cómo, en las regiones vitícolas templadas, se ha asistido a esta tendencia en las últimas décadas. El principal factor que influye en esta tendencia es el calentamiento global, muy evidente en la viticultura y en el sector agrícola en general. Se podría trabajar a nivel agronómico-vitícola con vendimias tempranas, pero para la plena expresión de los vinos es necesario buscar la madurez fenólica y aromática, que solo puede obtenerse cuando la concentración de azúcar en las uvas es alta.

Cada vez tenemos más vinos que superan el 15% v/v de alcohol, y este contenido alcohólico provoca un desequilibrio sensorial en nuestro vino.

Desde el punto de vista del consumidor, este desequilibrio puede desincentivar la elección de la botella.

También hay que destacar que los vinos con un alto contenido de alcohol también tienen un impacto negativo en el consumidor final en términos de impacto calórico, ya que la tendencia de los últimos años muestra una preferencia por los alimentos y bebidas bajos en calorías. De hecho, en algunos países extranjeros, el contenido calórico ya figura en las etiquetas de los vinos. En algunos países, la tasa de alcohol también obliga a pagar fuertes impuestos especiales por la exportación de bebidas. Por estas razones, cada vez es más importante producir vinos equilibrados desde el punto de vista aromático y compositivo con contenidos de alcohol

aceptables para el consumidor. Para producir vinos con estas características, una posibilidad es reducir el nivel de etanol en el vino.

En la actualidad, las normativas de la UE permiten una reducción de hasta el 20% del grado alcohólico inicial (REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2022/68 DE LA COMISIÓN de 27 de octubre de 2021).

Grado alcohólico inic. (% v/v)	Reducción permitida (- 20%)	Grado alcohólico final (% v/v)
14	2,8	11,2
14,5	2,9	11,6
15	3	12
15,5	3,1	12,4
16	3,2	12,8
16,5	3,3	13,2
17	3,4	13,6
17,5	3,5	14
18	3,6	14,4

Ejemplos de grado de desalcoholización permitido (Reg. CE. 934/2019)

Mastermind® Remove

La eliminación del alcohol del vino mediante Mastermind® Remove JUCLAS demuestra ser la técnica más eficaz, respetando la identidad.

Con Mastermind® Remove, es posible rebajar la cantidad de alcohol de un vino sin interferir en el color, la estructura y el complemento aromático originales, según un proceso patentado (n.º 0001387862).

Se trata de un método suave sobre el vino, realizado a

presión y temperatura ambiente, haciendo pasar el vino sobre membranas contactoras, donde existe una interfaz hidrófoba que permite el paso del alcohol en forma gaseosa a la parte extractiva.

La patente se refiere al proceso de separación que implica el contacto entre el vino y un disolvente de extracción, que en este caso es agua. La permeación del alcohol a través de la membrana se produce por un fenómeno físico denominado perextracción.

El uso de la tecnología de perextracción permite obtener vinos con menor graduación alcohólica sin alterar sus características organolépticas iniciales. Años de estudios e investigaciones han demostrado cómo un reequilibrio alcohólico del vino da lugar a una mayor expresividad. Mastermind® Remove garantiza caudales horarios bien definidos de etanol extraído que dependen de la temperatura de tratamiento, de la cantidad de disolvente de extracción (agua) y de la superficie de membrana utilizada: a través del modelo predictivo DEHALOCOLIZard, es posible determinar el tiempo y el consumo de disolvente (agua) necesarios para el tratamiento.

Mastermind® Remove está disponible en modelos de 10, 20, 50, 100 y 200 litros/hora de alcohol extraído. Para realizar el tratamiento en masas pequeñas o para pruebas de orientación, se desarrolló Mastermind® Remove 1, un modelo que también puede utilizarse en el laboratorio.

Aplicaciones y posibles nuevos escenarios.

Mastermind® Remove permite restablecer el grado alcohólico de los vinos a valores más acordes con las tendencias de consumo actuales, mediante una técnica de membrana patentada (n.º 0001387862) que actúa en condiciones de presión y temperatura ambiente.

Por estas características, es una técnica aplicable al refinamiento de los vinos de calidad, en la búsqueda del «sweet spot», es decir, la presencia de alcohol más adecuada para la mejor expresividad de cada vino. En otras palabras: «el alcohol adecuado para cada vino», superando la imagen genérica de calidad de un vino con un alto contenido alcohólico, para dar cabida a una idea más amplia de calidad. Con Mastermind® Remove pueden alcanzarse incluso niveles muy elevados de reducción de alcohol en condiciones bien definidas.



AUTORES

Alessandro Angilella
Director general JUCLAS

Marco Marconi
Head of R&D JUCLAS

Francesco Lonardi
R&D JUCLAS

Gianmaria Zanella
Head of R&D VASONGROUP

Enrico D'Andrea
Technical Communication Manager VASONGROUP

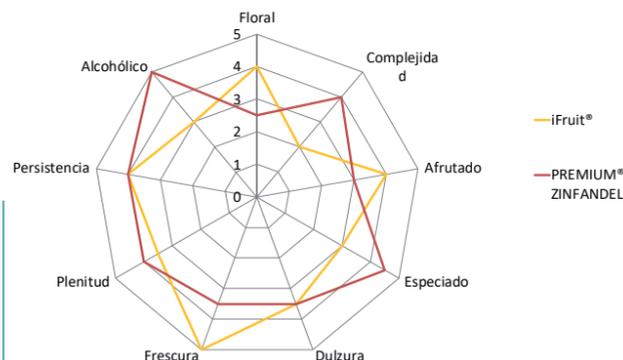
ACIDIFICANTES Y DESACIDIFICANTES

<p>ÁCIDO CÍTRICO Estabilizante para enología, corrector de acidez para la industria alimentaria.</p>	   	<p>Procedencia: CE/Fuera de la CE 1 - 25 kg monohidratado 25 kg anhidro</p>
<p>ÁCIDO L-TARTÁRICO Acidificante.</p>	   	<p>Procedencia: CE 1 - 25 kg</p>
<p>ÁCIDO L-LÁCTICO 80% Acidificante, en solución al 80%.</p>	   	<p>Procedencia: CE 1 - 25 kg</p>
<p>ÁCIDO L-MÁLICO Acidificante.</p>	  	<p>Procedencia: Fuera de la CE 1 - 25 kg</p>
<p>ÁCIDO D, L-MÁLICO Acidificante.</p>	  	<p>Procedencia: CE/Fuera de la CE 25 kg</p>
<p>BICARBONATO DE K Desacidificante.</p>	   	<p>Procedencia: Fuera de la CE 1 - 25 kg</p>
<p>BICARBONATO DE K Desacidificante.</p>	   	<p>Procedencia: CE 25 kg</p>

PROTOSCOLOS



- Estrujado
- En el estrujado
 - 5 g/hL TI PREMIUM®
 - 10-15 g/hL V TAN® o COLORSTAB® o PREMIUM® COLOR
 - 20 g/hL IFRUIT® RED o PREMIUM® ZINFANDEL
 - 20 g/hL V STARTER PREMIUM® o V STARTER FRUIT
- No mover el "sombbrero" del vino durante 12-24 horas
- Al cabo de 5-10 horas (levantar el sombrero):
 - 1 g/hL ENZIMA ZIMAFRUIT® (con poco mosto solo en el sombrero)
- No mover el "sombbrero" del vino
- Al cabo de 12 horas
 - 1.5 g/hL ENZIMA ZIMARED® PLUS (dispersarlo con mosto en el sombrero)
- No actuar en el "sombbrero" del vino durante 12-24 horas
- Primer tratamiento del sombrero con remontaje sucesivo
 - | OXIGENACIÓN |
 - 40 g/hL ACTIVADOR V ACTIV PREMIUM® o bien
 - 20 g/hL SMARTVIN® ACTIV
- Tratamientos del sombrero aireando varias veces (bazuqueos, remontaje sucesivos, delestage (separar el sólido del líquido mientras el mosto está fermentando), etc.)
 - | AÑADIR |
 - 20 g/hL BOOSTER ACTIV PREMIUM® a 3/4 de la fermentación alcohólica
- Al cabo de la penúltima elaboración del sombrero
 - 1 mL/hL ENZIMA EXTRARED L (con poco mosto solo en el sombrero)
 - | OXIGENACIÓN |
- Último remontaje antes del descube
 - | OXIGENACIÓN |
- Descube
 - 10-15 g/hL TANINO COLORSTAB® o V TAN®
 - + 5 g/hL TI PREMIUM
- 1º Trasvase de final de fermentación
 - 5 g/hL X-PRO® PROTECTION
- Al cabo de 1 mes
 - 5 g/hL di X-PRO® IDENTITY RED
- 1 mes antes del posible uso
 - 3 mL/hL ZIMAFLOW



Fermentación maloláctica

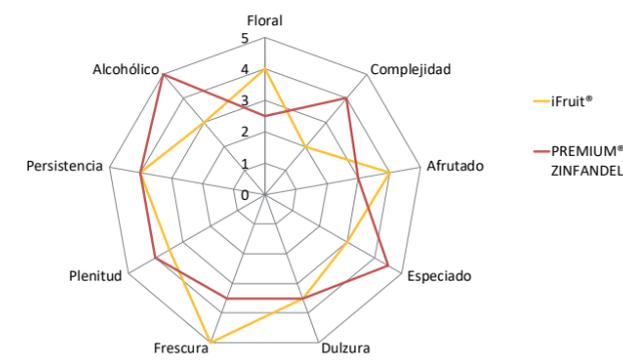
Inóculo directo de la cepa ideal para emplear según las indicaciones siguientes: coinóculo precoz o coinóculo tardío.

- La cepa de bacterias se elige consultando la tabla y teniendo presente el momento correcto para el inóculo, relacionado con los análisis del mosto/vino.
- Controlar en el depósito: acidez volátil, ácido láctico y ácido málico.

ANOTACIONES

VASONGROUP

- Estrujado
- En el estrujado
 - 5 g/hL TI PREMIUM®
 - 10 g/hL X-PRO® PROTECTION
 - 20 g/hL COLORSTAB® o PREMIUM® COLOR
 - 20 g/hL IFRUIT® RED o PREMIUM® ZINFANDEL
 - 20 g/hL X-PRO® VERVE
- No mover el "sombbrero" del vino durante 12-24 horas
- Al cabo de 5-10 horas (levantar el sombrero):
 - 1 g/hL ENZIMA ZIMAFRUIT® (con poco mosto solo en el sombrero)
- No mover el "sombbrero" del vino
- Al cabo de 12 horas
 - 1 g/hL ENZIMA ZIMARED® PLUS (dispersarlo con mosto el sombrero)
- No actuar en el "sombbrero" del vino durante 12-24 horas
- Primer tratamiento del sombrero con remontaje sucesivo
 - | OXIGENACIÓN |
 - 40 g/hL ACTIVADOR V ACTIV PREMIUM® o bien
 - 20 g/hL SMARTVIN® ACTIV
- Tratamientos del sombrero aireando varias veces (bazuqueos, remontaje sucesivos, delestage (separar el sólido del líquido mientras el mosto está fermentando), etc.)
 - | AÑADIR |
 - 20 g/hL BOOSTER ACTIV PREMIUM® a 3/4 de la fermentación alcohólica
- Al cabo de la penúltima elaboración del sombrero
 - 1 mL/hL ENZIMA EXTRARED L (con poco mosto solo en el sombrero)
 - | OXIGENACIÓN |
- Último remontaje antes del descube
 - | OXIGENACIÓN |
- Descube
 - 15 g/hL COLORSTAB®
 - + 5 g/hL X-PRO® PROTECTION



Fermentación maloláctica

Inóculo directo de la cepa ideal para emplear según las indicaciones siguientes: coinóculo precoz o coinóculo tardío.

- La cepa de bacterias se elige consultando la tabla y teniendo presente el momento correcto para el inóculo, relacionado con los análisis del mosto/vino.
- Controlar en el depósito: acidez volátil, ácido láctico y ácido málico.

- 1º Trasvase al final de fermentación
 - 5 g/hL X-PRO® PROTECTION
- Al cabo de 1 mes
 - 5 g/hL X-PRO® IDENTITY RED
- 1 mes antes del posible uso
 - 3 mL/hL ZIMAFLOW

ESTABILIZACIÓN X-PRO®

- 1º Trasvase al final de fermentación
 - 10 g/hL X-PRO® PROTECTION
- Al cabo de 1 mes
 - 5 g/hL de X-PRO® IDENTITY RED + 10 g/hL SMARTAN®
- 1 mes antes del posible uso
 - 3 mL/hL ZIMAFLOW

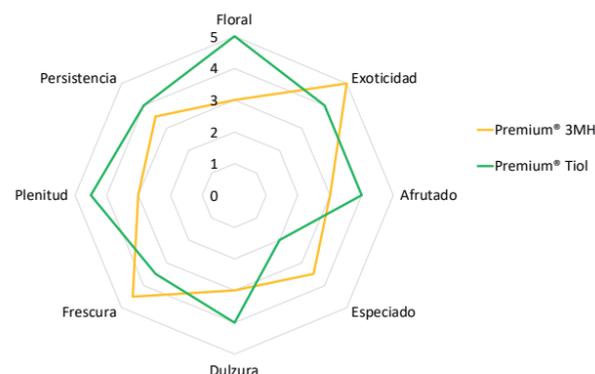
ANOTACIONES

VASONGROUP

Vinificación de blancos

PROTOCOLOS

- Desde las primeras fases
5 g/hL FLAVOUR SAVE en solución
- Estrujado
- Carga de la prensa
- Fin de la carga de la prensa
5 g/hL FLAVOUR SAVE en solución en el estrujado (evaluar el uso alternativo de EASYTAB o bien TI PREMIUM® / SAFE TAN®)
- Mosto bruto
1 g/hL ZIMACLAR® PLUS / FLOTTOZIMA® PLUS con posible dosificación de 1-2 g/hL ZIMAFRUIT®
| Otros eventuales clarificantes |
- Clarificación de mostos
Integración eventual de la componente de sulfuroso a 20 mg/L di totale
- Mosto limpio
20 g/hL PREMIUM® 3MH / PREMIUM® TIOL
60 g/hL V STARTER AROM
30 g/hL V STARTER TF
- Antes de terminar la mitad de la fermentación
| LIGERA OXIGENACIÓN |
40 g/hL activador V ACTIV PREMIUM® o bien
20 g/hL SMARTVIN® ACTIV
- A 3/4 de la fermentación
20 g/hL BOOSTER ACTIV PREMIUM® si es necesario
- Al final de la fermentación (comprobar las variaciones de la eventual FML y actuar en consecuencia)
| SEPARACIÓN DE LAS LÍAS GRUESAS |
5 g/hL CLARITO® BACTOCLEAN
- En el trasvase de final de fermentación
5 g/hL TI PREMIUM®
5 g/hL X-PRO® PROTECTION
- Al cabo de 1 mes
5 g/hL X-PRO® IDENTITY WHITE
- 1 mes antes del posible uso
3 mL/hL ZIMAFLOW



Fermentación maloláctica

Inóculo directo de la cepa ideal para emplear según las indicaciones siguientes: coinóculo precoz o coinóculo tardío.

- La cepa de bacterias se elige consultando la tabla y teniendo presente el momento correcto para el inóculo, relacionado con los análisis del mosto/vino.
- Controlar en el depósito: acidez volátil, ácido láctico y ácido málico.

ANOTACIONES

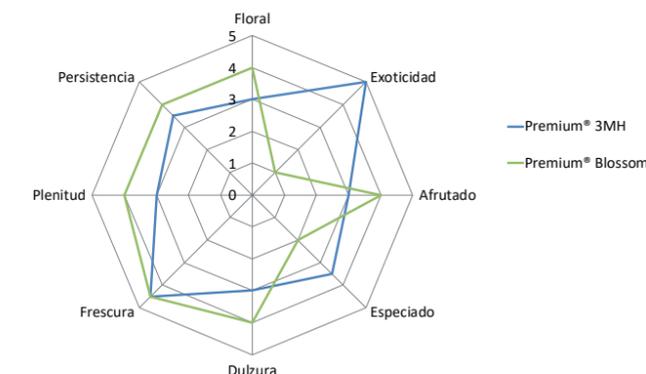
VASONGROUP

Vinificación de blancos X-PRO®



PROTOCOLOS

- Desde las primeras fases
10 g/hL X-PRO® GRAPES
- Estrujado
- Carga de la prensa
- Fin de la carga de la prensa
5 g/hL X-PRO® GRAPES en solución en el estrujado
- Mosto bruto
1 g/hL ZIMACLAR® PLUS con posible dosificación de 5 g/hL X-PRO® BACTOCLEAN
- Clarificación de mostos
- Mosto limpio
20 g/hL PREMIUM® 3MH / PREMIUM® BLOSSOM
30 g/hL X-PRO® VERVE
- Antes de terminar la mitad de la fermentación
| LIGERA OXIGENACIÓN |
40 g/hL activador V ACTIV PREMIUM® o bien
20 g/hL SMARTVIN® ACTIV
- A 3/4 de la fermentación
20 g/hL BOOSTER ACTIV PREMIUM® si es necesario
- Al final de la fermentación
| SEPARACIÓN DE LAS LÍAS GRUESAS |
5 g/hL X-PRO® Bactoclean
- En el trasvase de fin de fermentación
5 g/hL TI PREMIUM®
5 g/hL X-PRO® PROTECTION
- Al cabo de 1 mes
5 g/hL X-PRO® IDENTITY WHITE
- 1 mes antes del posible uso
3 mL/hL ZIMAFLOW



ESTABILIZACIÓN X-PRO®

Estabilización proteica precoz con dosificación correcta PLUSGRAN GEL / MASTERVIN COMPACT

- Degüelle
+ 10 g/hL X-PRO® PROTECTION
- 1 mes antes del posible uso
3 mL/hL ZIMAFLOW

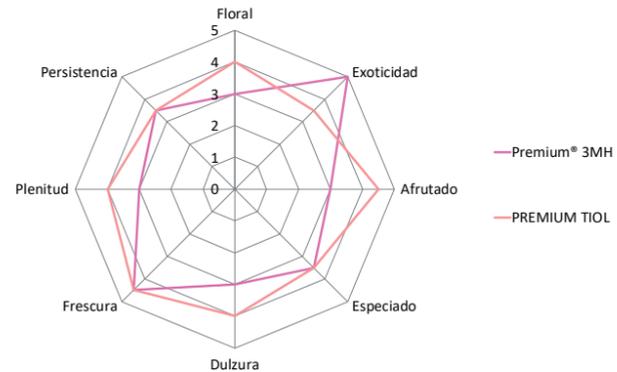
ANOTACIONES

VASONGROUP

Vinificación de rosados

PROTOCOLOS

- **Uva**
5 g/hL FLAVOUR SAVE en solución en la uva integra
- **Estrujado**
- **Carga de la prensa**
- **Fin de carga de la prensa**
5 g/hL FLAVOUR SAVE en solución en el estrujado (evaluar el uso alternativo de EASY TAB o bien TI PREMIUM®)
- **Mosto bruto**
1 g/hL ZIMACLAR® PLUS con posible dosificación de 1-2 g/hL ZIMAFRUIT®
| Otros eventuales clarificantes |
- **Clarificación de mostos**
Integración eventual del sulfuroso a 20 mg/L de total
- **Mosto limpio**
20 g/hL PREMIUM® 3MH / PREMIUM® TIOL
60 g/hL V STARTER AROM
30 g/hL V STARTER TF
50 g/hL V STARTER AROM
- **Antes de terminar la mitad de la fermentación**
| LIGERA OXIGENACIÓN |
40 g/hL activador V ACTIV PREMIUM® o bien
20 g/hL SMARTVIN® ACTIV
- **A 3/4 de la fermentación**
20 g/hL BOOSTER ACTIV PREMIUM® si es necesario
- **Al final de la fermentación (comprobar las variaciones de la eventual FML y actuar en consecuencia)**
| SEPARACIÓN DE LAS LÍAS GRUESAS |
5 g/hL CLARITO® BACTOCLEAN
- **En el trasvase de final de fermentación**
5 g/hL TI PREMIUM®
5 g/hL X-PRO® PROTECTION
- **Al cabo de 1 mes**
5 g/hL X-PRO® IDENTITY WHITE
- **1 mes antes del posible uso**
3 mL/hL ZIMAFLOW



ANOTACIONES

VASONGROUP

CERTIFICACIONES

VASONGROUP es pionera en la aplicación de los principios de calidad y seguridad.



UNI EN ISO 9001:2015 - Sistema de gestión de la calidad



IQ NET Certificate ISO 9001:2015 - Quality Management System



FSSC 22000

Food Safety System Certification (FSSC) 22000



Certificado de conformidad IT BIO 009



KOSHER Certification
KOSHER Certification Passover



HALAL Certification

VASONGROUP

GUÍA DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS

PRODUCTO	NOMBRE COMERCIAL	TIEMPO CONSER.	COND. CONSER.
Activadores	Booster activ premium, DAP activ, Fosfoactiv premium, V activ, V activ premium, V activ scorze, V activ super, V malo activ, V starter premium, V starter fruit, V starter arom, V Starter TF, Smartvin activ, Smartvin classic, V activ fermistab, V activ malostab, Attivante enologico	36 meses	B
Activadores biológicos	Mastervin Bio V starter	24 meses	B
Bentonitas	Flottobent, Plusgran, Plusgran juice kappa, Plusgran Gel, V bentonite, Mastervin Compact, Plusgran XL, Mastervin UFC	5 años	B
Carbones	Carbocromos, Carbocromos super, Carbocromos ENO, Flottocarb, FPS, Smartvin Carb, Smartvin FPS, Carbocromos WT	24 meses	B
Carboximetilcelulosa	V CMC, V CMC L	24 meses	B
Caseinatos	Clarito spray dry	24 meses	B
Detergentes a base de H ₂ O ₂	Biocida V, Biocida V05, V citric steril	12 meses	A e B
Detergentes	Blastokill, Detar legno fluid, V caust fluid plus, V caust plus, V oxy caust, V oxy cline, V san polvere, V adi, V supercline, V supercline fluid, Fosfatan, Solfosan, V acid special, Nitracid, V cal, V clor, V Lube F, V lube high, V lube HP, Steril legno, V acid foam, V caust foam, V car, Spray steril ECO, Vacid ECO, V230, V san mani, V san OXY, V san office	24 meses	A
Detergentes clorados	Foul clean, V sanex, V sanex foam, V standard chlor HP, V standard Chlor plus,	6 meses	B
Enzimas granulares	Flottozima P, Zimaclar, Zimared PLUS, Mannozym, Zimaskin P, Zimafruit, Zimaclar pH3, Zimarom, Zimaclar PLUS, Flottozima PLUS	48 meses	A
Enzimas líquidas	Extrared L, Flottozima L, Zimaskin, Zimaclar FLOT; Decazym, Thermozyza, Zimaflow	36 meses	A
Gelatinas	Premium gel grado 1; grado 2, grado 3, Flottogel, Gelatina oro, Decagel, Gelatina P.O., Premium Fish	5 años	B
Gelatinas líquidas	Gelaxina fluid pigskin, Gelaxina Fluid Pigskin 50%	12 meses	A e B
Gelatinas biológicas	Mastervin Bio Gel	36 meses	B
Gomas arábicas líquidas	Araban, Araban super, Ev gum, Icon Gum	24 meses	B
Gomas arábicas líquidas sin azufre	Smartgum	12 meses	B
Gomas arábicas en polvo	Araban spray dry, Mastervin Bio Araban spray dry	36 meses	A e B

PRODUCTO	NOMBRE COMERCIAL	TIEMPO CONSER.	COND. CONSER.
Levaduras secas de 15 o 10 kg	Classic Arom, Classic Bayanus, Classic Red, Classic EX2, Premium Rouge, Premium Supertuscan, Premium Prox, Premium Chardonnay, Premium Fructo, Premium Zinfandel, Premium Tiol, Ifruit White, Ifruit Red, XT, Safefruit, Freshfruit, VIW Fresh, VIW Clever, VIW Smart, VIW Fruity	42 meses	A
Levaduras secas de 20 kg	Classic Arom, Classic Bayanus, Classic Red, Premium Prox, Premium Zinfandel, Premium Chardonnay	36 meses	A
Levaduras biológicas	Classic EX2	24 meses	A
Levaduras en pasta	Mastervin BIO IST	24 meses	B
Lieviti in pasta	LPA	90 días	*
Linea X-PRO	X-PRO Finesse, X-PRO Protection, X-PRO Grapes, X-PRO Identity White, X-PRO Identity Red, X-PRO Verve, X-PRO Bactoclean	24 meses	A
Lisozima	Bactozym SG	24 meses	B
Manoproteínas líquidas	MPL	24 meses	*
Manoproteínas en polvo	MPA	36 meses	B
Pastillas de metabisulfito	Easy tab, Esseoduebarrique 10, Esseoduetab	24 meses	B
Policompuestos con proteínas/derivados de levaduras	Clarito superflow, Fitoferm, Clarito fitok, Clarito SP, Flottoplus 2.0, Clarito Brettless, Clarito Bactoclean, Fitoproteina XP	24 meses	B
Policompuestos varios	Clarito filter super, Clarito filter white, Clarito filter red, Micosorb PLUS, Cristallite, Blanco V	36 meses	B
Policompuestos con metabisulfito	V antiox, Flavoursave, Tanfruit blanc, Tanfruit rouge, Sorboxan	24 meses	B
Proteínas líquidas	Fitoproteina XP L	12 meses	B
Proteína de guisante	Fitoproteina P, Fitofruit	24 meses	A e B
PVPP	PVPP, Smartvin PVPP	36 meses	B
Sol de sílice	30 Sil, 40 Sil	12 meses	A e B
Sulfitantes líquidos	Solfitan 40%, Solfitan 63%, Solfo K L	18 meses	A e B
Taninos	todos	5 años	A e B
Taninos líquidos	V Tan L, Barrel Tan L, Premium Tostato L	24 meses	*

LEYENDA
A = 5°C T < 25°C
B = T < 30°C
 * = Cámara frigorífica 4°C < T < 8°C

ÍNDICE DE LOS PRODUCTOS

30 SIL	106	EASYTAN® HARVEST SG	92	MASTERVIN® BIO V STARTER	82
40 SIL	107	ENOANTICROMOS	108	MASTERVIN® COMPACT	106
ÁCIDO CÍTRICO	142	ESSEODUE BARRIQUE 10	131	METABISOLFITO DI K	130
ÁCIDO D, L-MÁLICO	142	EV GUM	121	META V®	128
ÁCIDO FUMÁRICO	130	EXTRARED L	56	MICOSORB® PLUS	109
ÁCIDO L ASCÓRBICO	130	FILTRINA V 1	137	MPA	129
ÁCIDO L-LÁCTICO 80%	142	FILTRINA V 3	137	MPL	129
ÁCIDO L-MÁLICO	142	FILTRINA V 5	136	PLUSGRAN®	107
ÁCIDO L-TARTÁRICO	142	FILTRINA V 7	136	PLUSGRAN® GEL	106
ALBUCLAR® SPECIAL GRAIN	111	FILTRINA V 9	136	PLUSGRAN® JUICE K	107
ARABAN®	121	FILTRINA V 10	136	PREMIUM® 3MH	74
ARABAN® SPRAY DRY	120	FITOFERM®	103	PREMIUM® BLOSSOM	74
ARABAN® SUPER	120	FITOPROTEINA P	102	PREMIUM® CHARDONNAY	74
BACTOZYM® SG	58	FITOPROTEINA XP	102	PREMIUM® COLOR SG	96
BARREL TAN® L	92	FITOPROTEINA XP L	103	PREMIUM® FISH	104
BICARBONATO DE K	142	FLAVOUR SAVE	130	PREMIUM® FRUCTO	76
BITARTRATO DE K	128	FLOTTOBENT®	107	PREMIUM® GEL GRADO 1	104
BODITAN SG	96	FLOTTOCARB®	109	PREMIUM® GEL GRADO 2	105
BOOSTER ACTIV PREMIUM®	84	FLOTTOGEL®	105	PREMIUM® GEL GRADO 3	105
CARBOCROMOS®	108	FLOTTOPLUS® 2.0	102	PREMIUM® LIMOUSIN SG	93
CARBOCROMOS® ENO	108	FLOTTOPLUS 3.0	102	PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL SG	93
CARBOCROMOS® SUPER	108	FLOTTOZIMA® L	54	PREMIUM® PROX	74
CARBOCROMOS® WT	108	FLOTTOZIMA® P	54	PREMIUM® ROUGE	75
CLARITO® BACTOCLEAN	102	FLOTTOZIMA® PLUS	54	PREMIUM® STAB SG	91
CLARITO® FILTER RED	139	FOSFATO BIAMÓNICO	84	PREMIUM® SUPERTUSCAN	75
CLARITO® FILTER SUPER	139	FOSFOACTIV PREMIUM®	82	PREMIUM® TIOL	75
CLARITO® FILTER WHITE	139	FPS	109	PREMIUM® TOSTATO L	93
CLARITO® FITO K	104	FRAMMENTO® CLASSIC	135	PREMIUM® TOSTATO SG	93
CLARITO® SP	103	FRAMMENTO® ELEVAGE	135	PREMIUM® UVA SG	90
CLARITO® SPRAY DRY	111	FRAMMENTO® HARVEST	135	PREMIUM® VINACCILO SG	90
CLARITO® SUPERFLOW	104	FRAMMENTO® SOFT	135	PREMIUM® WHISKY LATTONE SG	94
CLARITO BRETTLLESS	103	FRAMMENTO® SPICE	135	PREMIUM® ZEROPIÙ	75
CLASSIC AROM	68	FRAMMENTO® STRUCTURE	135	PREMIUM® ZINFANDEL	75
CLASSIC BAYANUS	68	GELAXINA® FLUID P	106	PVI/PVP	110
CLASSIC EX2	68	GELAXINA® P.O.	106	PVPP	110
CLASSIC RED	68	ICON® GUM	120	PVPP PLUS	110
CLORHIDRATO DI TIAMINA	84	iFRUIT® RED	73	SAFE TAN® SG	91
COLORSTAB® SG	95	iFRUIT® WHITE	73	SMARTAN® FRUITY SG	96
CRISTALLITE®	128	KITOSMART	104	SMARTAN® SG	92
CRISTALLITE® SPECIAL	128	L.P.A. - LEVADURA ACTIVA EN PASTA	68	SMARTAN® UVA SG	90
D.A.P. ACTIV	83	MANNOZYM®	58	SMARTAN® ZEST SG	97
DECAGEL®	106	MASTERVIN® BIO ARABAN SPRAY DRY	121	SMARTGUM®	120
DECAZYM®	55	MASTERVIN® BIO GEL	105	SMARTVIN® ACTIV	83
DIVERGAN® F	110	MASTERVIN® BIO IST	76	SMARTVIN® CARB	108

SMARTVIN® CLASSIC	83	VIW® SHIELD TD	72
SMARTVIN® FPS	108	VIW® SMART	70
SMARTVIN® PVPP	110	VIW® SUPERTHIOL	71
SOLFATO DE AMONIO	84	V MINERAL® 1	137
SOLFITAN® 40	130	V MINERAL® 3	137
SOLFITAN® 63	130	V MINERAL® 5	137
SOLFO K L	130	V MINERAL® 7	137
SORBATO DI K	131	V MINERAL® VACUUM 9	137
SORBOXAN®	131	V MINERAL® VACUUM 10	137
TAN® CLASSIC	91	V MINERAL® VACUUM 12	137
TAN® FRUIT BLANC	130	V PERLITE 2A	137
TAN® FRUIT ROUGE	131	V STARTER AROM	82
TANNINO SPECIAL SG	95	V STARTER FRUIT	82
THERMOZIMA®	56	V STARTER PREMIUM®	82
TI PREMIUM® SG	90	V STARTER TF	82
TUTTIFRUTTI® RED	94	V TAN® L	97
TUTTIFRUTTI® WHITE	95	V TAN® SG	95
V ACTIV	84	X-PRO® BACTOCLEAN	37
V ACTIV CLEVER®	83	X-PRO® FINESSE	37
V ACTIV FERMISTAB	84	X-PRO® GRAPES	36
V ACTIV MALOSTAB	84	X-PRO® IDENTITY RED	37
V ACTIV PREMIUM®	83	X-PRO® IDENTITY WHITE	37
V ACTIV SCORZE	84	X-PRO® LIGHT	36
V ACTIV SUPER	84	X-PRO® PROTECTION	37
V ANTIOX®	130	X-PRO® VERVE	36
V BENTONITE	107	X-TAN® DEEP	50
V CELL® 7	138	X-TAN® FULL	50
V CELL® 200	138	X-TAN® SKILL	51
V CELL® MIX GRADO 1	138	X-TAN® UP	50
V CELL® MIX GRADO 3	138	X-TAN® WIDE	50
V CELL® PLUS 1	138	ZIMACLAR®	55
V CELL® PLUS 2	138	ZIMACLAR® FLOT	54
V CELL® PLUS 3	138	ZIMACLAR® pH3	55
V CELL® PLUS 5	138	ZIMACLAR® PLUS	55
V CELL® VACUUM	138	ZIMAFLOW	58
V CMC	128	ZIMAFRUIT®	56
V CMC L	128	ZIMARED® PLUS	56
V CMC L 20	128	ZIMAROM®	58
VIW® BUBBLES	71	ZIMASKIN®	55
VIW® CLEVER	71		
VIW® FRESH	70		
VIW® FRUITY	70		
VIW® PRACTICO	71		
VIW® SHIELD LT	72		

VASONGROUP

Enologica Vason S.p.A.

Via Nassar, 37

37029 S. Pietro in Cariano (VR) Italia

 +39 045 6859017

 +39 045 7725188

 infovason@vason.it

 vason.com

JUCLAS S.r.l.

Via Mirandola, 49/A

ZAI 37026 Settimo di Pescantina (VR) Italia

 +39 045 6702595

 +39 045 6750691

 infojuclas@vason.it

 juclas.it