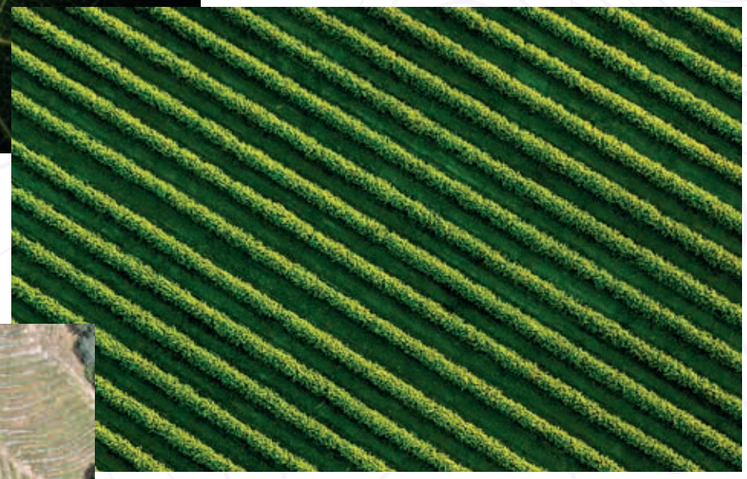
ENOLOGICA VASON S.P.A.



IMPRONTA

VASONBOOK • PORTUGUÊS







IMPRONTA

A nossa vida é feita de transformações.
As mãos e a mente entram em sintonia com a metamorfose e parecem concebidas para criar continuamente novas emoções.

Ao longo do percurso do vinho, nada parece permanecer como começou. E, no entanto, olhando com atenção, a partir de uma perspetiva mais ampla, existe uma marca: feita de escolhas, talento e das matériasprimas certas.

E é de elementos únicos, como sabemos, que nascem harmonias inconfundíveis.
Tal como no vinho.

ENOLOGICA VASON S.P.A.®

A **ENOLOGICA VASON** é especializada na seleção e formulação de produtos destinados às indústrias enológica, agroalimentar e das bebidas: biotecnologias, coadjuvantes, agentes de colagem tradicionais e isentos de alergénios, estabilizantes, conservantes de origem natural e bioestimulantes.

Graças aos seus laboratórios e a um serviço técnico-comercial com uma presença abrangente no território, a Enologica Vason acompanha os clientes ao longo de todo o processo produtivo, disponibilizando soluções personalizadas.

INVESTIGAÇÃO E DESENVOLVIMENTO

Ciência ao serviço do futuro.

A nossa equipa de I&D antecipa o futuro da enologia, transformando estudos desenvolvidos ao longo de vários anos em bases científicas sólidas para as inovações de amanhã. Esta abordagem concretiza-se através de:

Inovação aberta: colaborações consolidadas com universidades, institutos de investigação e start-ups, com o objetivo de integrar competências externas de excelência.
Infraestruturas e talento: um laboratório de vanguarda, dinamizado por 10 técnicos especializados e equipado com tecnologias de última geração.
Propriedade intelectual: um portefólio de 9 patentes que demonstra o nosso compromisso permanente com o desenvolvimento de soluções inéditas.







A Enologica Vason faz parte do VASONGROUP, uma sinergia de empresas especializadas nos setores da enologia, das bebidas e da indústria agroalimentar.

VASONGROUP
DRIVING THE FUTURE OF INNOVATION

PRODUÇÃO PRÓPRIA

Novos processos de produção patenteados.

O nosso centro de produção de Verona, especializado no fabrico de produtos secos, evolui continuamente para otimizar as aplicações quotidianas na adega, transformando a inovação em soluções concretas e eficazes:

Tecnologia SG®: sistema de granulação patenteado que aumenta a solubilidade e a eficácia dos taninos, garantindo um desempenho ideal mesmo a baixas temperaturas.
Peletização avançada: processo que maximiza a facilidade de manuseamento e a segurança dos produtos, aumentando o seu rendimento durante a aplicação.
Protocolo X-PRO®: método patenteado que permite preservar a integridade estrutural das leveduras inativadas.



Mais informações em vason.com



APOIO TÉCNICO

Ao vosso lado em todos os momentos.

Acreditamos num modelo de colaboração autêntica, no qual a competência técnica se traduz em assistência concreta e em resultados mensuráveis ao longo de todo o processo produtivo:

Apoio enológico integral: em todas as fases, desde a vinha até ao engarrafamento**.**
Rede de especialistas: uma rede de 44 profissionais com presença direta no território, assegurando um acompanhamento constante.
Eficiência logística: uma distribuição abrangente, assegurada por 8 hubs estratégicos, preparados para responder rapidamente às necessidades da adega.
Protocolos personalizados: soluções de aplicação eficazes e desenvolvidas à medida, para responder aos desafios técnicos específicos de cada cliente.
Análises dedicadas: serviços laboratoriais específicos, destinados a fornecer bases analíticas fiáveis e a monitorizar continuamente a qualidade dos processos.

LEGENDA

Principais indicações e referências do produto.

- Produto vegano
- Produto adequado para produções orgânicas (BIO)
- Produto certificado orgânico (BIO)
- ISENTO DE ALERGÉNIOS — Isento de alergénios
- GESTÃO DE MADEIRAS — Gestão de madeiras
- FLOT — Indicado para flotação
- Produto adequado para produções Kosher
- MOLECULAR WINE — O produto utiliza tecnologia molecular

Macrocategorias em que os nossos produtos podem ser utilizados.

- Produto adequado para vinhos tintos
- Produto adequado para vinhos rosados
- Produto adequado para vinhos brancos
- Produto adequado para vinhos frisantes

Formato em que o produto é comercializado.

Doses recomendadas.

Os produtos podem incluir conteúdos de aprofundamento COMBO APPROACH®, ou seja, a utilização combinada com outros produtos Enologica Vason ou com tecnologias JUCLAS.

Produto ou tecnologia AURORAS®.

ÍNDICE

Em destaque	06
Legislação da produção biológica	08
X-PRO®	10
X-PLANT®	13
X-TAN®	14
Enzimas	17
Flotação	23
Leveduras	24
Ativadores de fermentação	36
Taninos	42
Agentes de colagem	50
Estabilizantes e conservantes	61
Estágio	67
Filtração	68
Acidificantes e desacidificantes	72
Certificações	74
Protocolos	75
Guia de conservação	82
Índice de produtos	84

EM DESTAQUE

MOLECULAR P

DOS MAIS RECENTES ESTUDOS DE ENOLOGIA MOLECULAR NASCE MOLECULAR P, O AGENTE DE COLAGEM VEGETAL DE ÚLTIMA GERAÇÃO

MOLECULAR P é a nova proteína vegetal extraída da ervilha (Pisum sativum), isenta de alergénios, destinada à remoção seletiva de polifenóis reativos.
MOLECULAR P representa a evolução da investigação no aperfeiçoamento do desempenho clarificante dos produtos de origem vegetal.

- Interação seletiva
- Carga elétrica
- Poder destanizante
- Ação adsorvente específica
- Pureza sensorial

〉 Descubra-o na página 52

MOLECULAR KP

À GAMA DE PRODUTOS DESENVOLVIDA A PARTIR DOS ESTUDOS DE ENOLOGIA MOLECULAR JUNTA-SE MOLECULAR KP

MOLECULAR KP é o novo agente de colagem vegetal à base de proteína de ervilha e **quitosano**. O tratamento físico de microgranulação a que é submetido induz um processo denominado Rounding Process, que modifica a morfologia e a carga elétrica superficial — CES — das partículas. Em combinação com este processo, a sinergia entre a proteína de ervilha e o quitosano garante a máxima eficácia da clarificação.

- Poder clarificante
- Remoção de polifenóis
- Remoção seletiva de catequinas e proantocianidinas
- Controlo da população microbiana indesejada
- Pureza sensorial

〉 Descubra-o na página 52



X-PRO® VERVE

ATIVADOR E BIORREGULADOR DA FERMENTAÇÃO, FORMULADO PARA APOIAR A LEVEDURA, PROTEGER OS AROMAS E FAVORECER A REGULARIDADE FERMENTATIVA

Graças à presença de autolisados de levedura e de leveduras inativas de elevado valor nutricional, o **X-PRO® VERVE** apoia a levedura nas fases mais delicadas da fermentação, fornecendo microelementos, cofatores e esteróis úteis para regular o potencial redox e preservar os aromas primários da uva. Isento de fontes de azoto amoniacal, favorece uma fermentação regular e segura, ajudando a prevenir fenómenos de redução. É particularmente indicado para vinhos com baixo teor de sulfitos, de elevado grau alcoólico, bem como para a tiragem de vinhos frisantes e espumantes de qualidade.

〉 Descubra-o na página 10





X-PLANT®

A NOVA LINHA VASONGROUP DEDICADA À VINHA, DESENVOLVIDA PARA ENFRENTAR OS DESAFIOS DAS ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS E VALORIZAR O POTENCIAL QUALITATIVO DAS UVAS

Resultado de uma experimentação realizada através de mais de 40 ensaios de campo em diferentes regiões vitivinícolas italianas e internacionais, **X-PLANT®** permite atuar diretamente na vinha para aumentar o potencial qualitativo do vinho final.
As leveduras inativadas específicas com **efeito bioestimulante X-PLANT®** resultam de um processo inovador da **VASONGROUP**, que permite preservar uma maior integridade estrutural das células de levedura e dos componentes celulares biologicamente ativos que desempenham um papel fundamental na estimulação dos processos fisiológicos da planta.

〉 Descubra-o na página 13

Legislação da produção biológica

Os coadjuvantes que podem ser utilizados na produção de vinho biológico são regulamentados, na Europa, pelo Regulamento de Execução (UE) 2021/1165 e, nos Estados Unidos, pelo NOP. Apresentamos, de seguida, a tabela dos produtos Enologica Vason que podem ser utilizados na produção de vinhos biológicos.

LEGENDA

- UE — Legislação da produção biológica no.1584/2018
- EUA — NOP — National Organic Program (EUA)*
- ● Permitido
- ◉ Permitido como Permitido como coadjuvante
- ◍ Permitido como coadjuvante de filtração
- ✻ Utilizar o equivalente biológico
- ▲ *Confirmar junto do respetivo ORGANISMO DE CERTIFICAÇÃO*
- ◐ Permitido sob reserva. Contacte infovason@vason.it para obter informações detalhadas sobre a utilização em produções biológicas.

	UE	EUA
LEVEDURAS		
CLASSIC AROM	◐	●
CLASSIC BAYANUS	◐	●
CLASSIC BUBBLES	◐	●
CLASSIC EX2	◐	●
CLASSIC RED	◐	●
COMBO® FRESHFRUIT	◐	●
COMBO® XT	◐	●
IFRUIT® RED	◐	●
IFRUIT® WHITE	◐	●
L.P.A.	◐	●
MASTERVIN® BIO IST	●	●
PREMIUM® 3MH	◐	●
PREMIUM® BLOSSOM	◐	●
PREMIUM® CHARDONNAY	◐	●
PREMIUM® FRUCTO	◐	●
PREMIUM® PROX	◐	●
PREMIUM® ROUGE	◐	●
PREMIUM® SUPERTUSCAN	◐	●
PREMIUM® TIOL	◐	●
PREMIUM® ZEROPIÙ	◐	●
PREMIUM® ZINFANDEL	◐	●
TEAM® FINESSE	◐	●
VIW® CLEVER	◐	●
VIW® FRESH	◐	●
VIW® FRUITY	◐	●
VIW® SMART	◐	●
VIW® BUBBLES	◐	●
VIW® SUPERTHIOL	◐	●
VIW® SUPERCHERRY	◐	●
VIW® SUPERAGE	◐	●
VIW® PRACTICO	◐	●
VIW® SHIELD TD	◐	●
VIW® SHIELD LT	◐	●
VIW® SHIELD MP	◐	●
ENZIMAS		
EXTRARED L	●	●
DECAZYM®	●	●
FLOTTOZIMA® L	●	●
FLOTTOZIMA® P	●	●
FLOTTOZIMA® PLUS	●	●
MANNOZYM®		●
THERMOZIMA	●	●
ZIMACLAR®	●	●
ZIMACLAR® FLOT	●	●
ZIMACLAR® PH 3	●	●
ZIMACLAR® PLUS	●	●
ZIMAFLOW		●
ZIMAFRUIT®	●	●
ZIMARED® PLUS	●	●
ZIMAROM®		●
ZIMAROUND		●
ZIMASKIN®	●	●
ATIVADORES		
CLORIDRATO DE TIAMINA	●	
FOSFATO DIAMÓNICO	●	
MASTERVIN® BIO V STARTER	●	●
TEAM2FERM	◐	
V ACTIV SCORZE	✻	
V ACTIV CLEVER	●	
V MALO ACTIV	●	●
V STARTER AROM	●	●
V STARTER FRUIT	●	
V STARTER PREMIUM	●	
V STARTER TF	●	
V MALO CLEAR	●	●
TANINOS		
BODITAN	◐	
COLOR STAB	◐	
EASYTAN HARVEST	◐	
PREMIUM® COLOR	◐	
PREMIUM® LIMOUSIN	◐	
PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL	◐	
PREMIUM® STAB	◐	
PREMIUM® TOSTATO	◐	
PREMIUM® UVA	◐	
PREMIUM® VINACCIOLO	◐	
PREMIUM® WHISKY LATTONE	◐	
SAFE TAN®	◐	
SMARTAN®	◐	
SMARTAN® FRUITY	◐	
SMARTAN® UVA	◐	
SMARTAN® ZEST	◐	
TAN® CLASSIC	◐	
TANNINO SPECIAL	◐	
TI PREMIUM®	◐	
TUTTIFRUTTI® RED	◐	
TUTTIFRUTTI® WHITE	◐	
V TAN®	◐	
ALTERNATIVAS À MADEIRA		
SOFT	●	●
SPICE	●	●
CLASSIC	●	●

	UE	EUA
ELEVAGE	●	●
STRUCTURE	●	●
HARVEST	●	●
AGENTES DE COLAGEM		
30 SIL	●	
40 SIL	●	
ALBUCLAR® SPECIAL GRAIN	◐	●
CARBOCROMOS®	●	◍
CARBOCROMOS® ENO	●	◍
CARBOCROMOS® SUPER	●	◍
CARBOCROMOS® WT	●	◍
CLARITO® BRETTLESS	●	
CLARITO® SPRAY DRY	●	
CLARITO® SUPERFLOW	◐	
DECAGEL®	✻	●
ENOANTICROMOS	●	◍
FITOFERM	◐	
FITOPROTEINA P	◐	●
FITOPROTEINA XP	◐	●
FITOPROTEINA XP L	◐	●
FLOTTOBENT®	●	▲
FLOTTOCARB®	●	◍
FLOTTOGEL®	✻	●
FLOTTOPLUS 2.0	●	◉
FLOTTOPLUS 3.0	◐	
FPS	●	◍
GELAXINA® ATO	◐	●
GELAXINA® FLUID P	◐	●
GELAXINA® P.O.	✻	●
MASTERVIN® BIO GEL	●	●
MASTERVIN® COMPACT	●	▲
MICOSORB® PLUS	●	
MOLECULAR P	◐	▲
MOLECULAR KP	◐	
PLUSGRAN®	●	▲
PLUSGRAN® GEL	●	▲
PLUSGRAN® JUICE KAPPA	●	▲
PREMIUM® FISH	◐	
PREMIUM® GEL GRAU 1	✻	●
PREMIUM® GEL GRAU 2	✻	●
PREMIUM® GEL GRAU 3	◐	●
SMARTVIN® CARB	●	◍
SMARTVIN® FPS	●	◍
V BENTONITE	●	▲
KITOSMART	●	
ESTABILIZANTES E CONSERVANTES		
ÁCIDO ASCÓRBICO	●	●
ARABAN®	◐	●
ARABAN® SPRAY DRY	✻	●
ARABAN® SUPER	◐	●
ESSEODUE BARRIQUE 10	●	
EV GUM	◐	●
EV GUM SP	◐	●
FLAVOUR SAVE	●	
ICON® GUM	◐	●
MASTERVIN® BIO ARABAN SPRAY	●	●
METABISSULFITO DE POTÁSSIO	●	
MPA	●	●
MPL	●	
SMARTGUM®	◐	●
SOLFO K L	●	
V ANTIOX	●	
VIW® GOLD	●	◉
X-PRO®		
BACTOCLEAN	◐	
BATONNAGE	●	
FINESSE	●	◉
GRAPES	●	
IDENTITY RED	●	◉
IDENTITY WHITE	●	◉
VERVE	●	◉
PROTECTION	●	◉
X-TAN®		
DEEP	◐	
WIDE	◐	
UP	◐	
SKILL	◐	
FULL	◐	
PRODUTO PARA A ESTABILIDADE TARTÁRICA		
BITARTARATO DE POTÁSSIO	●	●
META V®	●	
ACIDIFICANTES / DESACIDIFICANTES		
ÁCIDO CÍTRICO	●	●
ÁCIDO TARTÁRICO	●	●
ÁCIDO L-LÁTICO	●	●
ÁCIDO L-MÁLICO		●
BICARBONATO DE POTÁSSIO	●	
BLANCO V	●	
TARTARATO NEUTRO DE POTÁSSIO	●	●
FILTRAÇÃO		
V PERLITE 2A	●	●
FILTRINAS (V5, V7, V9)	●	
V CELL® 200	●	●
V CELL® 7	●	●
V CELL® MIX GRADO 1	●	●
V CELL® MIX GRADO 3	●	●
V CELL® PLUS (1,2,3,5)	●	●
V CELL® VACUUM	●	●
V MINERAL® (1, 3,5,7, VACUUM 9, VACUUM 10, VACUUM 12)	●	●

* Atualizado em maio de 2026

X-PRO®



X-PRO® GRAPES

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Levedura inativada específica (LIS), obtida através do inovador processo X-PRO®, caracterizada por um elevado teor de micro e macromoléculas prontamente assimiláveis e por um quitosano vegetal ativo específico.

- Proteção natural do potencial redox de mostos brancos e rosados.
- Ação estabilizante.
- Ideal para reduzir a utilização de sulfitos.

0.5 - 15 kg

5 - 30 g/hL

X-PRO® VERVE

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Ativador de fermentação completo, 100% orgânico, de nova geração. Graças ao fornecimento equilibrado de azoto amínico, microelementos, esteróis e cofatores, promove condições fermentativas particularmente favoráveis e regula o sistema redox, contribuindo para preservar os aromas primários da uva.

- Excelente para vinificações com baixo teor de sulfitos e para a tomada de espuma.
- Ideal para a obtenção de vinhos em que a plena expressão da casta e do terroir assume uma importância fundamental.
- Previne o aparecimento de interferências sensoriais, permitindo produzir vinhos fiéis ao conceito original do produto.
- Particularmente indicado como acelerador da reidratação de leveduras secas ativas — LSA. Nas estirpes da gama VIW® permite a inoculação direta a seco.

0.5 - 15 kg

20 - 40 g/hL

X-PRO® LIGHT

ISENTO DE ALERGÉNIOS

É a solução para a remoção seletiva da riboflavina. A sinergia entre derivados específicos da quitina e a levedura inativa X-PRO® permite remover a riboflavina, o agente responsável pela indesejada alteração sensorial dos vinhos conhecida como "gosto de luz".

- Mantém intactos a estrutura e o perfil aromático do vinho.
- Favorece a gestão do potencial redox e ajuda a combater a oxidação dos vinhos.
- Apresenta um bom efeito clarificante.

0,5 kg

20 - 80 g/hL

X-PRO® BATONNAGE

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Produto à base de levedura inativada específica, obtida através do inovador processo X-PRO®, caracterizada por um elevado teor de polissacáridos associado a quitosano vegetal selecionado.

- Contribui para a melhoria organolética, química e bioquímica.
- Protege os vinhos do ponto de vista microbiológico, prolongando naturalmente a sua vida útil.
- Nos vinhos tintos, contribui para atenuar as notas vegetais e conferir maior volume; nos vinhos brancos, contribui também para uma maior pureza aromática.

0,5 kg

5 - 10 g/hL branco
5 - 10 g/hL rosado
5 - 15 g/hL tinto

X-PRO® PROTECTION

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Levedura inativada específica (LIS), com elevado teor de micro e macromoléculas, todas prontamente disponíveis e assimiláveis. Apresenta uma elevada capacidade redutora, com uma ação ativa contra a oxidação do vinho.

- Previne a oxidação do vinho.
- Atua sobre os componentes já oxidados.
- Pode ser utilizada durante a fase de clarificação.

0,5 - 15 kg

5 - 30 g/hL

X-PRO® IDENTITY WHITE

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Levedura inativada específica (LIS), de libertação rápida de micro e macromoléculas, todas rontamente disponíveis. Reage ativamente comas componentes vegetais e amargas do vinho, conferindo maior redondeze uma melhor expressão varietal e territorial.

- Recomendada também nas fases que antecedem o engarrafamento.
- Contribui para melhorar a estabilidade proteica e tartárica dos vinhos.

0,5 kg

5 - 30 g/hL

X-PRO® IDENTITY RED

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Levedura inativada específica (LIS), com elevado teor de micro e macro-moléculas, todas prontamente disponíveis. Reduz ativamente as componentes egetais e amargas, atenuando a perceção de adstringência nos vinhos.

- Melhora as sensações de equilíbrio e redondez.
- Mantém a identidade original do vinho e a sua expressão varietal.
- Contribui para melhorar a estabilidade da cor.

0,5 kg

5 - 15 g/hL

X-PRO® BACTOCLEAN

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Agente de colagem multicomponente com ação estabilizante. Contém três elementos sinérgicos: uma levedura inativa obtida através do processo X-PRO®, quitosanos de origem fúngica (*Aspergillus niger*) e uma proteína de batata selecionada para melhorar a clarificação.

- Redução de microrganismos indesejáveis.
- Elevado poder estabilizante.
- Ação clarificante.

0,5 kg

5 - 25 g/hL

X-PRO® FINESSE

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Levedura inativada específica (LIS), de libertação rápida de micro e macromoléculas, todas prontamente disponíveis e assimiláveis. Apresenta uma clara capacidade para melhorar as características do perlage e a persistência da espuma.

- Pode ser utilizada durante a refermentação ou imediatamente após o final da tomada de espuma.
- Ideal para vinhos frisantes e espumantes de qualidade.

0,5 kg

5 - 15 g/hL

X-PLANT®



NOVIDADE

X-PLANT® WHITE

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Leveduras inativadas específicas com efeito bioestimulante, desenvolvidas para melhorar a maturação aromática das uvas brancas, assegurar uma maior integridade da produção, mitigar os efeitos negativos das alterações climáticas e valorizar a identidade territorial dos vinhos. X-PLANT® WHITE permite atuar diretamente na vinha, aumentando o potencial qualitativo do vinho final.

- Melhoria da maturação aromática e fenólica das uvas.
- Aumento do teor de compostos aromáticos varietais das uvas.
- Aumento do teor de precursores tiólicos.
- Maior proteção e integridade durante a maturação.
- Maior equilíbrio e expressão sensorial do vinho ao longo do tempo.

Vineyard

0,8 kg

0,8 kg/ha

NOVIDADE

X-PLANT® RED

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Leveduras inativadas específicas com efeito bioestimulante, desenvolvidas para melhorar o potencial polifenólico das uvas tintas, assegurar uma maior integridade da produção, mitigar os efeitos negativos das alterações climáticas e valorizar a identidade territorial dos vinhos. X-PLANT® RED permite atuar diretamente na vinha, aumentando o potencial qualitativo do vinho final.

- Melhoria da maturação fenólica das uvas.
- Aumento significativo do teor de antocianinas e polifenóis totais nas uvas.
- Taninos presentes nas películas e grainhas menos adstringentes, mais redondos e macios.
- Maior proteção e integridade durante a maturação.
- Maior equilíbrio e expressão sensorial do vinho ao longo do tempo.

Vineyard

0,8 kg

0,8 kg/ha

X-TAN®



NOVEMBRO X-TAN® está agora disponível também no novo formato de saquetas de 100 g e 250 g.

100 g
250 g

X-TAN® DEEP

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Blend fresco e mineral de taninos catequínicos e elágicos, com reatividade sinérgica específica com o oxigénio e as proteínas do vinho.

- Apresenta um perfil nítido, conferindo maior pureza aromática e gustativa.
- Ação de consumo do oxigénio e de reatividade com as proteínas.
- Benefício ao nível da estabilidade proteica.

100 - 250 - 500 g

3 - 10 g/hL

X-TAN® WIDE

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Blend elegante de taninos catequínicos e elágicos, com reatividade sinérgica específica com o oxigénio e as proteínas do vinho.

- Define a autenticidade e o caráter dos vinhos tratados. Equilibra, ao nível aromático, os vinhos excessivamente angulosos.
- Ação de consumo do oxigénio e de reatividade com as proteínas.
- Proporciona também benefícios ao nível da estabilidade proteica.

100 - 250 - 500 g

3 - 10 g/hL

X-TAN® FULL

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Blend amplo e envolvente de taninos elágicos e catequínicos, com reatividade sinérgica específica com o oxigénio e com a estabilidade da matéria corante dos vinhos tintos, preservando ao longo do tempo as características de identidade original e o caráter frutado fresco.

- Favorece a expressão de aromas de frutos vermelhos e um perfil doce, equilibrado e envolvente no nariz.
- Contribui para um maior volume de boca, com amplitude e persistência.
- Ação de consumo do oxigénio e de estabilização da cor.
- Permite alcançar equilíbrio e estabilidade coloidal.
- Adequado também para vinificações com baixo teor de sulfitos, otimizando o equilíbrio redox.

100 - 250 - 500 g

3 - 10 g/hL

X-TAN® SKILL

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Blend complexo e elegante de taninos elágicos e catequínicos, com reatividade sinérgica específica com o oxigénio e com a estabilidade da matéria corante dos vinhos tintos, preservando ao longo do tempo as características de identidade original e a complexidade especiada.

- Confere importância e distinção aos vinhos tratados.
- Ação de consumo do oxigénio e de estabilização da cor.
- Permite alcançar um maior equilíbrio e estabilidade coloidal, bem como manter uma estrutura de maior corpo.
- Adequado também para linhas de vinificação com baixo teor de sulfitos, uma vez que otimiza o equilíbrio redox nas várias fases de elaboração dos vinhos.

100 - 250 - 500 g

3 - 10 g/hL

X-TAN® UP

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Blend nítido e persistente de taninos catequínicos e elágicos, com reatividade sinérgica específica no consumo de oxigénio no vinho.

- Contribui para a pureza aromática, preservando os perfis originais dos vinhos tratados.
- Estabelece o equilíbrio entre os diferentes teores de açúcares.
- Ação de consumo do oxigénio e consequente equilíbrio do potencial redox.

100 - 250 - 500 g

0,5 - 10 g/hL



Os taninos da linha X-TAN® demonstraram uma relevante atividade antioxidante, característica ideal para contribuir para a proteção do vinho contra degradações sensoriais em caso de fenómenos oxidativos súbitos.

No gráfico da fig. 1, é possível observar que todos os taninos **X-TAN®** apresentam uma capacidade antioxidante superior à dos taninos utilizados para comparação, nomeadamente um tanino de grainha de uva, um tanino elágico tostado e um tanino elágico não tostado. Um resultado particularmente significativo é obtido com **X-TAN® DEEP**, que melhora ainda mais os excelentes resultados do tanino **Ti Premium®** da **Enologica Vason**, até agora identificado como o produto mais interessante para esta atividade.

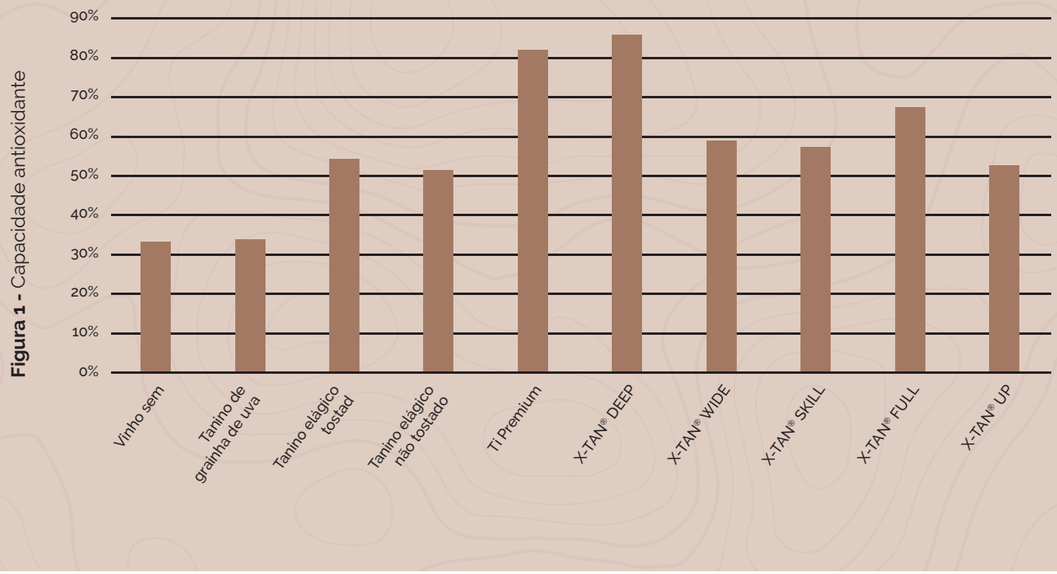


Figura 1 - Capacidade antioxidante

Enzimas

As enzimas líquidas são muito práticas de utilizar e dosear.

As enzimas granuladas, graças à sua estabilidade ao longo do tempo, são fáceis de conservar à temperatura ambiente e estão menos sujeitas a alterações.

FLOTTOZIMA® L

ISENTO DE ALERGÉNIOS · FLOT

Pool enzimático líquido, pronto a utilizar, com elevada atividade pectolítica. Especialmente formulado para a clarificação de mostos por flotação.

- Reduz a viscosidade do meio.
- Facilita o processo de flotação, degradando as pectinas em polímeros de dimensões ideais para a rápida formação dos flocos.
- Permite uma separação rápida das partículas sólidas, mesmo no caso de produtos particularmente difíceis.

1 - 25 kg

0.5 - 5 mL/hL mostos
5 - 10 mL/hL sumos

FLOTTOZIMA® P

ISENTO DE ALERGÉNIOS · FLOT

Pool enzimático granulado com atividade pectolítica, especialmente formulado para a clarificação de mostos por flotação.

- Reduz a viscosidade do meio.
- Facilita o processo de flotação, degradando as pectinas em polímeros de dimensões ideais para a rápida formação dos flocos.
- Permite uma rápida separação das partículas sólidas.

0.5 kg

0.5 - 5 g/hL



FLOTTOZIMA® PLUS

ISENTO DE ALERGÉNIOS · FLOT

Pool enzimático granulado, com atividade pectolítica elevada e diferenciada, especialmente formulado para a clarificação por flotação dos mostos mais difíceis.

- Reduz a viscosidade do meio.
- Facilita o processo de flotação, degradando as pectinas em polímeros de dimensões ideais para a rápida formação dos flocos.
- Permite uma rápida separação das partículas sólidas, sobretudo no caso de produtos particularmente difíceis.

0,5 kg

0,5 - 5 g/hL



COMBO APPROACH®
Para obter um resultado final ideal na separação, é possível tirar partido da excecional interação recíproca dos coadjuvantes FLOTTO-GEL®, FLOTTOPLUS® 2.0, FLOTTOBENT® e FLOTTOCARB®, produtos específicos desenvolvidos pelo Departamento de Investigação e Desenvolvimento da Enologica Vason com base no conhecimento das cargas elétricas superficiais aplicado à flotação.

FLOTTOZIMA® PLUS
+
FLOTTOGEL®
FLOTTOPLUS® 2.0
FLOTTOBENT®
FLOTTOCARB®

ZIMACLAR® FLOT

ISENTO DE ALERGÉNIOS · FLOT

Pool enzimático líquido, com elevada atividade pectolítica, específico para flotação.

- Reduz a viscosidade do meio.
- Facilita o processo de flotação, degradando as pectinas em polímeros de dimensões ideais para a rápida formação dos flocos.

1 - 25 kg

0,5 - 5 mL/hL mostos
5 - 10 mL/hL sumos

ZIMACLAR®

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Preparado enzimático granulado com atividade pectolítica, destinado à clarificação de mostos brancos e vinhos jovens.

- Reduz a viscosidade do meio.
- Acelera a separação das partículas sólidas e favorece uma compactação ideal das borras.
- Aumenta o rendimento do mosto flor.
- Melhora significativamente a filtrabilidade.

0,1 - 0,5 kg

1 - 3 g/hL



ZIMACLAR® PLUS

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Pool enzimático granulado, com atividade pectolítica extremamente elevada, ideal para mostos de difícil clarificação. Desenvolvido para melhorar a clarificação, acelera a separação e a posterior eliminação dos sedimentos, favorecendo a filtração de mostos brancos e rosados.

- Reduz a viscosidade do meio.
- Permite uma rápida separação das partículas sólidas.
- Favorece o aumento do rendimento do mosto flor.
- Permite uma compactação ideal das borras.

0,5 kg

1-3 g/hL

ZIMACLAR® pH3

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Preparado enzimático granulado com atividade pectolítica, altamente ativo a baixos valores de pH, destinado à clarificação de mostos brancos e vinhos jovens.

- Desenvolvido para melhorar a clarificação dos mostos e a filtrabilidade do produto em todas as fases da vinificação, bem como para aumentar o rendimento da prensagem.
- Concebido para ser utilizado em mostos provenientes de vindimas antecipadas, em mostos destinados à produção de vinhos base para espumante ou em mostos que, devido às suas características, apresentam baixos valores de pH.

0,5 kg

1 - 3 g/hL

ZIMAROUND

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Preparado enzimático líquido à base de betaglucanases, com ação lisogénica sobre as células das leveduras, capaz de facilitar uma libertação considerável e precoce de valiosas macromoléculas coloidais no meio, conferindo ao vinho maior estrutura sensorial e estabilidade.

- Durante o estágio sobre borras finas, enriquece os vinhos em volume e suavidade.
- Complementa e torna mais eficaz a técnica tradicional de bâtonnage.
- Favorece uma maior complexidade aromática.

1 kg

2 - 5 g/hL

COMBO APPROACH®
Excelente interação com a estirpe VIW® SUPERAGE, sobretudo devido à sua propensão natural para uma libertação coloidal particularmente rica em glutationa, permitindo obter vinhos amplos, aveludados e muito estáveis do ponto de vista do potencial redox.

ZIMAROUND
+
VIW® SUPERAGE

ZIMASKIN®

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Preparado enzimático pectolítico líquido, específico para a vinificação de uvas brancas por maceração pelicular.

- Aumenta especificamente a extração dos precursores aromáticos e dos aromas.
- Reduz a viscosidade do mosto.
- Reduz o tempo de contacto entre películas e mosto.
- Melhora as operações de filtração e clarificação.

1 kg

1 - 5 mL/hL

DECAZYM®

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Pool enzimático líquido com elevada atividade pectolítica, adequado para separações dinâmicas por decanter.

- Particularmente indicado em processos que preveem a utilização de centrífugas horizontais ou decanters no processamento de uvas desengaçadas e esmagadas.

25 kg

5 - 10 mL/hL

ZIMARED® PLUS

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Preparado enzimático pectolítico granulado para a produção de vi-nhos tintos, que favorece a extração de antocianinas e polifenóis.

- Antecipa a extração das antocianinas.
- Favorece a extração dos polifenóis de caráter tânico.
- Reduz o tempo de contacto e o número de remontagens e pigeages.
- Melhora as operações de clarificação e filtração.
- Aumenta a relação de rendimento líquido/sólido.

0,1 - 0,5 kg

1 - 4 g/hL

COMBO APPROACH®
Para obter um perfil de extração especifico, é particularmente interessante a utilização diferenciada de vários enzimas ao longo da vinificação em tinto: Extrared L e Zimarom®.

ZIMARED® PLUS
\+
EXTRARED L
ZIMAROM®

ZIMAFRUIT®

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Enzima pectolítica granulada, específica para a clarificação e para a extração e libertação, a partir das películas, dos componentes aromáticos varietais.

- Perfeitamente adequada para utilização em uvas e mostos, incluindo durante a maceração.
- Concebida para a obtenção de vinhos com plena expressão aromática varietal.
- Não apresenta atividade antocianásica, pelo que pode ser utilizada com vantagem também durante a vinificação em tinto.

0.5 kg

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

EXTRARED L

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Preparado enzimático pectolítico líquido, com elevada atividade de extração da cor em vinhos tintos. A sua formulação foi especificamente desenvolvida para favorecer, nas fases finais da maceração, a extração de compostos indispensáveis à formação de complexos estáveis com as antocianinas.

1 kg

1 - 2 mL/hL

THERMOZIMA®

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Preparado enzimático líquido, específico para a clarificação de mostos termomacerados ou submetidos a tratamento térmico.

- Mantém a sua atividade pectolítica mesmo a temperaturas elevadas.
- Aumenta o rendimento da prensagem, melhora a clarificação e a posterior filtração do produto obtido, reduzindo, de forma geral, a viscosidade dos mostos.

25 kg

1 - 3 ml/100 kg de uva esmagada

ZIMAROM®

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Preparado enzimático em pó, com atividade glicosidásica e pectolítica, desenvolvido para melhorar a clarificação dos mostos e para a produção de vinhos aromáticos.

- Permite aumentar a componente aromática primária da casta.

0,1 kg

1 - 3 g/hL

MANNOZYM®

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Preparado enzimático granulado, com atividade betaglucanásica, destinado à clarificação e filtração de vinhos provenientes de uvas afetadas por botrytis.

- Degrada os glucanos, facilitando a clarificação e a filtração.
- Apresenta uma marcada ação lisogénica, capaz de aumentar a presença no vinho dos constituintes celulares da levedura, em particular das manoproteínas.

0,5 kg

0,5 - 4 g/hL

COMBO APPROACH®
Foram obtidos resultados muito interessantes através da adição de Mannozym® e L.P.A.® nas primeiras fases do estágio, permitindo alcançar uma estabilização e proteção globais do sistema coloidal.
Do ponto de vista organolético, os vinhos tratados apresentaram maior volume de boca e uma maior complexidade aromática.

MANNOZYM®
\+
L.P.A.®

ZIMAFLOW

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Preparado enzimático pectolítico líquido, destinado a melhorar a clarificação e a filtrabilidade dos vinhos.

- É capaz de degradar de forma especifica as pectinas e os polissacáridos presentes, respeitando plenamente a qualidade característica do vinho tratado.
- Quando utilizado em vinhos antes do engarrafamento, melhora os índices de filtrabilidade, facilitando a sua preparação para a filtração final.
- Em vinhos em bruto, acelera a clarificação espontânea.

1 kg

1-5 mL/hL
Em função do tempo de atuação e da temperatura de conservação do vinho.

BACTOZYM® SG

Lisozima em pó de elevada solubilidade, destinada a prevenir a fermentação malolática.

- Produto alergénico.

De acordo com a nova legislação enológica, BACTOZYM® é considerado um conservante/agente de colagem.

0.5 kg

10 - 50 g/hL

TABELA-RESUMO

Produto	Forma	Atividade principal	●	●	●	Clarificação de mostos	Melhor compactação	Redução dos sólidos	Melhor	Aplicação em flotação	Aplicação em decanter	Libertação aromática	Extração da cor	Termovinificação	Estado sanitário comprometido	Melhor	Controlo da MLF
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	●●	●	●●								
ZIMAROUND	Líquido	Betaglucanásica	●●	●●	●●		●●	●●	●●			●				●	
ZIMAFLOW	Líquido	Pectolítica / Bataglucanásica	●●	●●	●●			●	D						●	●●	
ZIMASKIN®	Líquido	Pectolítica			●●		●	●	●●			●●					
ZIMARED® PLUS	Granulado	Pectolítica	●●					●	●●			●●	●●				
EXTRARED L	Líquido	Pectolítica	●●					●	D			●	●●			●	
ZIMAFRUIT®	Granulado	Pectolítica	●●	●●	●●			●	●			●●					
MANNOZYM®	Granulado	Betaglucanásica	●●	●●	●●		●●	●	D						●●	●●	
ZIMAROM®	Granulado	Glicosidásica	●●	●●	●●							●●					
BACTOZYM SG	Granulado	Lisozima	●●	●●	●●												●●
THERMOZIMA®	Líquido	Pectolítica	●●					●	●●				●●	●●		●●	

LEGENDA ●● = recomendado ● = aconselhado D = aconselhado também em mostos difíceis



Flotação

Descubra os produtos adequados ao processo.

AGENTES DE COLAGEM



30 SIL Encontra-o na págin **56**

40 SIL Encontra-o na págin **56**

FITOPROTEINA XP L Encontra-o na págin **52**

FLOTTOBENT® Encontra-o na págin **57**

FLOTTOCARB® Encontra-o na págin **59**

FLOTTOGEL® Encontra-o na págin **55**

FLOTTOPLUS® 2.0 Encontra-o na págin **50**

FLOTTOPLUS® 3.0 Encontra-o na págin **50**

PVPP Encontra-o na págin **60**

SMARTVIN® PVPP Encontra-o na págin **60**

ENZIMAS



FLOTTOZIMA® L Encontra-o na págin **17**

FLOTTOZIMA® P Encontra-o na págin **17**

FLOTTOZIMA® PLUS Encontra-o na págin **18**

ZIMACLAR® FLOT Encontra-o na págin **18**

Leveduras



CLASSIC EX2

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Saccharomyces cerevisiae. Valoriza as características aromáticas varietais do mosto de origem e apresenta uma excelente criofilia, mantendo-se ativo a partir de aproximadamente 10 ˚C. Produção limitada de metabolitos fermentativos indesejáveis.

- Boa resistência ao dióxido de enxofre.
- Produção reduzida de espuma durante a fermentação.

0,5 - 20 kg

10 - 20 g/hL

CLASSIC AROM

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Saccharomyces cerevisiae. Estirpe de levedura selecionada pela sua atividade metabólica orientada para a produção de ésteres e de outros componentes secundários da fermentação.

- Ideal para vinhos frescos e frutados, jovens e deestilo novello.
- Perfil aromático delicado e elegante.
- Valoriza produtos neutros e o impacto aromático.

0,5 - 15 kg

10 - 30 g/hL

CLASSIC RED

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Saccharomyces cerevisiae. Estirpe de levedura selecionada pela sua elevada energia fermentativa, excelente resistência ao dióxido de enxofre e baixa produção de sulfuretos e de acidez volátil.

- Energia fermentativa, redondez e equilíbrio. Adequada para vinhos de elevada estrutura e importância.
- Fermentações limpas e expressão das características aromáticas.

0,5 - 15 kg

10 - 25 g/hl

CLASSIC BAYANUS

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Saccharomyces bayanus. Estirpe de levedura particularmente indicada para o reinício da fermentação e para a tomada de espuma. Muito resistente ao álcool e ao dióxido de enxofre.

- Excelente resistência à sobrepressão e a fermentações difíceis.

0.5 - 15 kg

10 - 30 g/hL

L.P.A. - LEVEDURA ATIVA EM

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Saccharomyces bayanus. Preparação em forma úmida de uma estirpe de levedura selecionada pela sua elegância e qualidade. Utilizada em vinificações tradicionais e em tomadas de espuma.

- Arranque seguro e rápido do processo fermentativo.
- Possibilidade de utilização tardia através de bâtonnage.
- Forma em pasta, fácil de utilizar, que preserva as suas características fisiológicas.

2 kg (0,5 x 4)

10 - 30 g/hL

CLASSIC BUBBLES

NOVIDADE

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Estirpe de *Saccharomyces bayanus* selecionada para a produção de vinhos espumantes e frisantes. Garante fermentações limpas e uma elegância aromática de grande interesse.

- Intervalo ideal de temperatura: 15–25 ˚C.
- Particularmente indicada para a produção de vinhos espumantes e frisantes elegantes, elaborados em garrafa ou em autoclave.

10kg

10-30 g/hL

LINHA CLASSIC - Ficha de identidade

Produto	Classic EX2	Classic Arom	Classic Red	Classic Bayanus	LPA	Classic Bubbles
Estirpe	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces bayanus*	*Saccharomyces bayanus*	*Saccharomyces bayanus*
Tolerância ao álcool (% vol.)	15	15	15	15	15	15
Rendimento em álcool (% vol./g de açúcares)	0,058	0,057	0,058	0,057	0,056	0,057
Temperatura ideal (˚C)	10 - 30	14 - 28	10 - 35	11 - 30	15 - 35	15 - 25
Produção de SO_2	Baixa	Elevada	Baixa	Média	Baixa	Baixa
Ação sobre o ácido málico (-%)	35 - 45	25 - 35	25 - 35	20 - 30	25 - 35	20
Produção de glicerol	Elevada	Média	Média	Média	Média	Média
Recomendado na presença de 30 ppm de cobre	N.D.	N.D.	Não recomendado	N.D.	N.D.	N.D.
Características aromáticas	Confere notas frutadas e frescas	Produção de B-feniletanol	Neutro	Pureza	Amplitude e suavidade	Frescura aromática
Adsorção de antocianinas	N.D.	Média	Baixa	N.D.	N.D.	N.D.

VIW® SMART

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Saccharomyces cerevisiae. Ideal para a produção de vinhos florais e frutados, com fermentações limpas conduzidas entre 16 e 20 ˚C. Excelente cinética fermentativa e grande pureza aromática, permitindo preservar ao longo do tempo interessantes notas florais e de frutos de polpa branca.

- Excelente resistência ao dióxido de enxofre.

0,5 kg

10 - 20 g/hL

COMBO APPROACH®
Recomenda-se a utilização conjunta de SMARTVIN® ACTIVO ou V STARTER TF, próximo do momento da inoculação, para apoiar adequadamente o seu interessante metabolismo.

VIW® SMART
+
SMARTVIN® ACTIV
V STARTER TF

VIW® FRESH

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Saccharomyces cerevisiae. Ideal para a produção de vinhos com fermentações limpas conduzidas entre 13 e 20 ˚C. Realça o perfil aromático dos vinhos com notas florais frescas e doces, contribuindo para a amplitude e presença em boca, sobretudo quando mantido em lise.

- Resistente ao álcool, às baixas temperaturas, até 13 ˚C, e ao dióxido de enxofre.

0,5 kg

10 - 20 g/hL

COMBO APPROACH®
Recomenda-se a utilização conjunta de SMARTVIN® ACTIV ou V STARTER TF, próximo do momento da inoculação, para apoiar adequadamente o seu interessante metabolismo.

VIW® FRESH
+
SMARTVIN® ACTIV
V STARTER TF

VIW® FRUITY

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Saccharomyces cerevisiae. Estirpe de levedura ideal para a produção de vinhos tintos frescos, predominantemente caracterizados por aromas intensos e persistentes de frutos vermelhos, enriquecidos por notas especiadas.

- Indicada para vinhos em que se pretende frescura e expressividade.
- Resistente ao álcool e ao dióxido de enxofre.

0,5 kg

10 - 20 g/hL

COMBO APPROACH®
Excelente interação com SMARTVIN® ACTIV e V STARTER FRUIT que, graças às suas características específicas de composição, apoiam adequadamente o seu metabolismo.

VIW® FRUITY
+
SMARTVIN® ACTIV
V STARTER FRUIT

VIW® CLEVER

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Saccharomyces cerevisiae. Estirpe de levedura ideal para a produção de vinhos de classe e elegância, nos quais o perfil aromático pode ser sustentado por notas doces, complexas e persistentes. Ideal para manter uma palatabilidade interessante nos vinhos.

- Apreciável pela sua persistência gustativa.
- Resistente ao álcool, às baixas temperaturas e ao dióxido de enxofre.

0,5 kg

10 - 20 g/hL

COMBO APPROACH®
Excelente interação com SMARTVIN® ACTIV ou, para uma abordagem diferenciada, com V STARTER FRUIT.

VIW® CLEVER
+
SMARTVIN® ACTIV
V STARTER FRUIT

VIW® SUPERTHIOL

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Saccharomyces cerevisiae. Estirpe de levedura ideal para a produção de vinhos frescos, mas elegantes, especificamente selecionada para realçar as notas tiólicas e proporcionar uma grande expressão floral. 0,5 - 10 kg

- Recomendada para valorizar vinhos com marcada intensidade aromática.
- Ideal para a produção de vinhos brancos tiólicos e florais.
- Boa cinética fermentativa, mesmo a baixas temperaturas.

0,5 - 10 kg

10 - 20 g/hL

VIW® BUBBLES

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Saccharomyces bayanus. Estirpe de levedura ideal para a produção de vinhos base para espumante e para refermentações com um perfil organolético moderno, fresco e frutado.

- Recomendada para valorizar espumantes com notas frutadas frescas e nítidas, bem como com boa persistência gustativa.
- Ideal para obter perfis aromáticos modernos e puros.
- Excelente resistência ao álcool, ao dióxido de enxofre e à pressão.

0,5 kg

10 - 20 g/hL

VIW® SUPERAGE

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Saccharomyces cerevisiae. Ideal para a produção de vinhos de grande classe, suavidade e plena expressão aromática. Contribui de forma significativa para uma excelente suavidade em boca, sobretudo quando mantida em lise.

- Gera um sistema redox muito estável e contribui para preservar a frescura ao longo do tempo.
- Permite fermentações limpas, conduzidas num intervalo de temperatura entre 14 e 28 ˚C.
- Recomendada em todas as fermentações primárias para a obtenção de vinhos frutados, com notas doces e frescas.

0,5 kg

10-20 g/hL
20 g/hL em inoculação direta, juntamente com 20 g/hL de X-PRO® VERVE.

COMBO APPROACH®
Excelente interação com o pool enzimático ZIMAROUND que, quando aplicado sobre as suas borras finas, permite a rápida libertação de componentes coloidais de interesse, fundamentais para a obtenção de vinhos amplos, aveludados e muito estáveis do ponto de vista do potencial redox.

VIW® SUPERAGE
+
ZIMAROUND

VIW® PRACTICO

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Saccharomyces cerevisiae para inoculação direta, sem reidratação.
É capaz de assegurar uma boa fermentação numa gama de temperaturas entre 14 e 28 ˚C, garantindo bons resultados até 16% vol. de álcool.

- Evita a adição simultânea de SO_2 e levedura.
- Indicada para realçar a frescura e proporcionar uma agradável sensação na boca.
- Resistente a uma ampla gama de temperaturas, sendo adequada para vinhos brancos, rosés e tintos.

0,5 kg

20 g/hL

VIW® SHIELD TD

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Torulaspora delbrueckii é uma levedura não-*Saccharomyces* selecionada para uso enológico. É capaz de realizar uma boa fermentação na faixa de temperatura de 15 a 25˚C, garantindo bons resultados até a concentração de etanol atingir 9% v/v. VIW® SHIELD TD predomina sobre a microflora nativa e está presente durante a primeira etapa da fermentação.

- Excelente tanto para bioproteção quanto para as primeiras etapas da fermentação alcoólica.
- Adequada para mascarar odores indesejados e notas herbáceas durante a maceração pré-fermentativa a frio.

0,5 kg

20 g/hL

VIW® SHIELD LT

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Lachancea thermotolerans é uma levedura não-*Saccharomyces* selecionada para uso enológico, que predomina sobre a microflora nativa e está presente durante a primeira etapa da fermentação. É capaz de realizar uma boa fermentação na faixa de temperatura de 15 a 25˚C, até a concentração de etanol atingir 10% v/v.

- Excelente para a bioprotecção.
- Recomendada para as primeiras etapas da fermentação alcoólica.
- Produz ácido lático, que confere mais frescor e suavidade ao vinho, ao mesmo tempo que reduz ligeiramente o teor alcoólico.

0,5 kg

20 g/hL

VIW® SHIELD MP

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Metschnikowia pulcherrima é uma levedura não-*Saccharomyces* selecionada para uso enológico, que predomina sobre a microflora nativa e ajuda a evitar a oxidação e a intensificar os aromas.

- Excelente para bioproteção, bem como para as primeiras etapas da vinificação.
- Seu objetivo é intensificar os precursores terpênicos e tiólicos do mosto e prevenir processos oxidativos.
- Deve ser seguida por uma inoculação de *Saccharomyces cerevisiae* para realizar a fermentação alcoólica do mosto.

0,5 kg

20 g/hL

VIW® SUPERCHERRY

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Saccharomyces cerevisiae. Estirpe de levedura recomendada para a produção de vinhos tintos intensamente frutados, nos quais se procura uma boa expressão dos aromas secundários. Adequada também para vinhos frescos, permitindo obter um perfil aromático mais complexo, com notas de cereja.

- Excelente expressão frutada e plenitude gustativa.
- Boa tolerância ao álcool.
- Baixa adsorção de antocianinas e boa produção de polissacáridos.

0,5 - 10 kg

10 - 20 g/hL

LINHA VIW® - Ficha de identidade

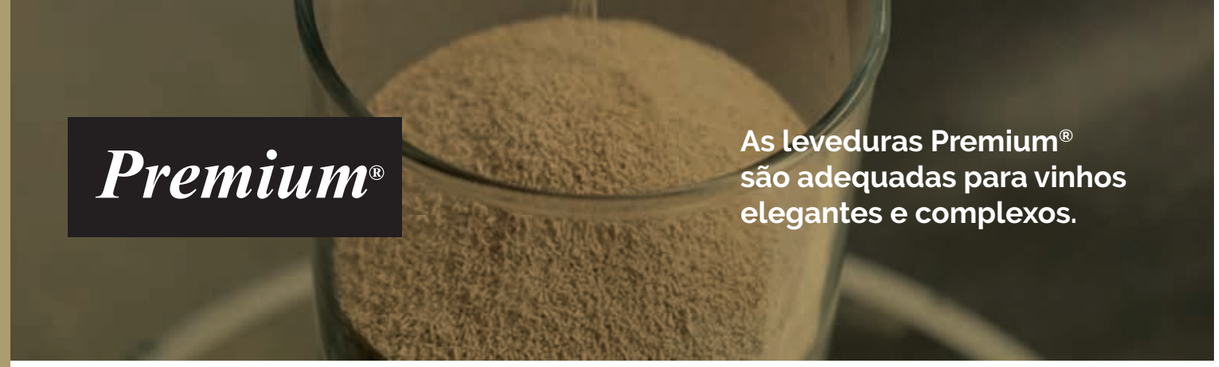
Produto	VIW® Smart	VIW® Fresh	VIW® Fruity	VIW® Clever	VIW® Superthiol	VIW® Bubbles
Estirpe	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces bayanus*
Tolerância ao álcool (% vol.)	15	14.5	15.5	15	16.5	17
Rendimento em álcool (% vol./g de açúcares)	0,058	0,059	0,058	0,059	0,059	0.059
Temperatura ideal (°C)	16-20	13-20	18-24	14-24	10-18	15-25
Produção de SO2	Baixa	Baixa	Baixa	Baixa	Baixa	Baixa
Ação sobre o ácido málico (-%)	Cerca de 20	30-35	Cerca de 25	35-40	10-20	10-20
Produção de glicerol	Média	Elevada	Média	Elevada	Média	Média
Características aromáticas	Frescura	Complexidade doce	Imediatismo	Complexidade	Tiólico	Fresco e nítido
Adsorção de antocianinas	N.D.	N.D.	Baixa	Baixa	Baixa	N.D.

Produto	VIW® Superage	VIW® Supercherry	VIW® Shield TD	VIW® Shield LT	VIW® Shield MP
Estirpe	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*	*Torulaspora delbrueckii*	*Lachancea thermotolerans*	*Metschnikowia pulcherrima*
Tolerância ao álcool (% vol.)	17	15.5	9	10	3
Rendimento em álcool (% vol./g de açúcares)	0,059	0,059	0,058	0,057	N.D.
Temperatura ideal (°C)	14-28	14-28	15-25	15-25	16-20
Produção de SO2	Baixa	Média-Baixa	Baixa	Baixa	N.D.
Ação sobre o ácido málico (-%)	25-30	Cerca de 20	N.D.	N.D.	N.D.
Produção de glicerol	Média-elevada	Elevada	Média	Média	N.D.
Características aromáticas	Frutado fresco	Frutos vermelhos	Aumentar a sensação de boca	Frutos vermelhos e frescor	Realçar terpenos e tióis
Adsorção de antocianinas	Baixa	Baixa	Média	Baixa	N.D.

VIW®, A LINHA DE LEVEDURAS DE INOCULAÇÃO DIRETA

As leveduras da gama VIW®, quando utilizadas em conjunto com X-PRO® VERVE, podem ser inoculadas diretamente no mosto, a seco, sem a reidratação tradicional Na presença de 20 g/hL de X-PRO® VERVE, passam assim a ser consideradas estirpes de inoculação direta.

1. **Mosto a uma temperatura entre 15 e 20 ˚C**
2. **20 g/hL de LSA VIW®** + **20 G/HL DE X-PRO® VERVE**
3. **Homogeneizar cuidadosamente a massa**
4. **Fermentação alcoólica**



Premium®

As leveduras Premium® são adequadas para vinhos elegantes e complexos.

PREMIUM® CHARDONNAY

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Saccharomyces cerevisiae. Estirpe de levedura selecionada para a produção de vinhos de grande classe, indicada para fermentações primárias e refermentações.

- Ligeiramente desmalicante.
- Excelente criofilia.
- Realça os aromas florais.

0,5 - 10 kg

10 - 30 g/hL

PREMIUM® 3MH

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Saccharomyces cerevisiae. Estirpe de levedura ideal para a produção de vinhos complexos, selecionada pela sua capacidade de expressar plenamente as notas tiólicas.

- Particularmente indicada para valorizar castas como o Sauvignon Blanc.
- Ideal para a produção de vinhos tiólicos elegantes.
- Bom arranque fermentativo.

0,5 kg

10 - 20 g/hL

PREMIUM® BLOSSOM

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Saccharomyces cerevisiae. Estirpe particularmente recomendada para valorizar a expressão aromática de vinhos finos e elegantes. Sustenta o aroma varietal, permitindo que este se expresse através de notas florais delicadas, muito finas e requintadas.

- Levedura varietal: não altera as características aromáticas da casta de origem.

0,5 kg

10 - 20 g/hL

PREMIUM® PROX

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Saccharomyces cerevisiae. Estirpe de levedura caracterizada pela elegância aromática e pela eficácia fermentativa, destinada à valorização varietal. Selecionada para a produção de vinhos tranquilos e para a elaboração de vinhos espumantes e frisantes de qualidade.

- Não produz compostos sulfurados de redução.
- Excelente resistência ao álcool, ao dióxido de enxofre, à pressão e a condições de fermentação difíceis.

0,5 - 10 kg

10 - 30 g/hL

PREMIUM® TIOL

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Saccharomyces cerevisiae. Estirpe de levedura indicada para a produção de vinhos elegantes, caracterizados por notas aromáticas varietais tiólicas.

- Recomendada para a produção de vinhos espumantes ou frisantes.
- Realça os compostos tiólicos.

0,5 kg

10 - 20 g/hL

PREMIUM® ZINFANDEL

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Saccharomyces cerevisiae. Estirpe de levedura selecionada por produzir quantidades muito reduzidas de acidez volátil e por se impor sobre a microflora indígena nas primeiras 24–36 horas, assumindo depois um comportamento constante ao longo da fermentação.

- Excelente para gerir fermentações com elevado grau alcoólico.
- Fermentação limpa e regular, mesmo a temperaturas elevadas.
- Baixa produção de acidez volátil.

0,5 - 10 kg

10 - 25 g/hL

PREMIUM® SUPERTUSCAN

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Saccharomyces cerevisiae. Estirpe de levedura adequada para a produção de vinhos de grande estrutura, elevado grau alcoólico e longo estágio.

- Estimula a FML.
- Confere um perfil frutado elegante.
- Ideal para a fermentação de mostos destinados à obtenção de vinhos harmoniosos, de estrutura marcante e elevado grau alcoólico.

0,5 kg

10 - 20 g/hL

PREMIUM® ROUGE

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Saccharomyces cerevisiae. Estirpe de levedura selecionada, com uma cinética fermentativa muito rápida nas primeiras 24–36 horas, seguida de uma evolução constante e regular.

- Baixa produção de compostos sulfurados, reduzida formação de espuma e boa resistência ao álcool.
- Baixa capacidade de adsorção de antocianinas.

0,5 kg

10 - 20 g/hL

PREMIUM® ZEROPIÙ

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Saccharomyces cerevisiae. Levedura selecionada pela sua reduzida tendência para produzir dióxido de enxofre. É particularmente recomendada para a produção de vinhos com baixa concentração de sulfitos.

- Cinética fermentativa muito rápida nas primeiras 24–36 horas.
- Para vinificações especiais.

0,5 kg

20 - 25 g/hL

PREMIUM® FRUCTO

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Saccharomyces bayanus. Estirpe de levedura selecionada pela sua capacidade específica de assimilação da frutose. Excelente para retomar fermentações interrompidas.

- Indicada para garantir segurança em fermentações difíceis e no reinício da fermentação.
- Resistente ao álcool, à pressão, ao dióxido de enxofre e a diferentes condições de pH e temperatura.
- Para vinificações especiais.

0,5 kg

20 - 30 g/hL
50 - 100 g/hL

MASTERVIN® BIO IST

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Saccharomyces cerevisiae. Estirpe de levedura com CERTIFICAÇÃO BIOLÓGICA, selecionada para conduzir fermentações limpas, com boa expressão varietal e produção limitada de acidez volátil.

- O produto é certificado orgânico (BIO) de acordo com o Regulamento CE 834/2007.

0,5 kg

10-20 g/hL
até 25 g/hL

LINHA PREMIUM® Vinhos brancos - Ficha de identidade

Produto	Premium® Blossom	Premium® Chardonnay	Premium® Prox	Premium® Tiol	Premium® 3MH
Estirpe	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*
Tolerância ao álcool (% vol.)			Valdobbiadene (IT)		
Rendimento em álcool (% vol./g de açúcares)	14	15	14	14.5	14.5
Temperatura ideal (°C)	0,058	0,059	0,058	0,06	0,06
Produção de SO2	10 – 30	14 – 28	10 – 35	14 – 25	15 – 23
Ação sobre o ácido málico (-%)	Baixa	Baixa	Média	Baixa	Baixa
Produção de glicerol	25 – 35	35 – 45	25 – 35	10 – 20	10
Características aromáticas	Média	Elevada	Média	Média	Média-baixa
Adsorção de antocianinas	Não recomendado	Recomendado	Não recomendado	N.D.	Não
Características aromáticas	Expressão floral, notas doces Expressão varietal	Realça as características varietais	Realça as características aromáticas	Expressão aromática varietal e tiólica	Expressão aromática tiólica
Adsorção de antocianinas	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	Não

LINHA PREMIUM® Vinhos tintos - Ficha de identidade

Produto	Premium® Supertuscan	Premium® Zinfandel	Premium® Rouge
Estirpe	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*
Tolerância ao álcool (% vol.)	Estirpe selecionada pela Enologica Vason nas Colinas de Siena (IT)	Estirpe selecionada pela Enologica Vason no Salento (IT)	Bordéus
Rendimento em álcool (% vol./g de açúcares)	17	19	17
Temperatura ideal (°C)	0,057	0,059	0,057
Produção de SO2	15 – 30	14 – 35	11 – 30
Ação sobre o ácido málico (-%)	Baixa	Média	Baixa
Produção de glicerol	10 – 20	25 – 35	25 – 35
Características aromáticas	Elevada	Elevada	Elevada
Adsorção de antocianinas	Não recomendado	Não recomendado	N.D.
Características aromáticas	Realça as notas frutadas	Neutro	Realça as características varietais dos vinhos tintos
Adsorção de antocianinas	Baixa	Baixa	Baixa

LINHA PREMIUM® and LINHA MASTERVIN® Vinificações especiais
Ficha de identidadecard

Produto	Premium® Fructo	Premium® ZeroPiù	Mastervin® BIO IST
Estirpe	*Saccharomyces bayanus*	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*
Tolerância ao álcool (% vol.)		Estirpe selecionada pela Enologica Vason (IT)	
Rendimento em álcool (% vol./g de açúcares)	18	17	13
Temperatura ideal (°C)	0,054	0,057	0,057
Produção de SO2	18 – 30	15 – 30	15 – 25
Ação sobre o ácido málico (-%)	Baixa	Baixa	Baixa
Produção de glicerol	25 – 35	10 – 20	10 – 15
Características aromáticas	Elevada	Elevada	Baixa
Adsorção de antocianinas	Não recomendado	Não recomendado	N.D.
Características aromáticas	Neutro	Neutro	Expressão varietal
Adsorção de antocianinas	Elevado em caso de estágio sobre borras	Baixa	Baixa

COMBO® XT

ISENTO DE ALERGÉNIOS

NOVIDADE

Saccharomyces cerevisiae. Leveduras selecionadas, desenvolvidas para intensificar os aromas do vinho, em particular as notas frutadas dos tióis. A seleção de diferentes estirpes favorece uma maior complexidade aromática e contribui para a libertação dos tióis a partir dos seus precursores, sendo também adequada em caso de fermentações difíceis.

- Favorece o desenvolvimento dos tióis e de outros compostos voláteis.
- Boa tolerância ao álcool, até 15,5% vol., e às baixas temperaturas.

0,5 kg

20 g/hL

COMBO® FRESHFRUIT

ISENTO DE ALERGÉNIOS

NOVIDADE

Saccharomyces cerevisiae. Leveduras selecionadas para intensificar as notas frutadas e aumentar a expressão aromática do vinho. A sinergia entre diferentes estirpes contribui para uma maior frescura e complexidade aromática, favorecendo o desenvolvimento de ésteres e de outros compostos voláteis, com perfil frutado e floral, mesmo em condições fermentativas difíceis.

- Realça os ésteres e os aromas frutados.
- Aumenta a frescura e a complexidade aromática.

0,5 kg

20 g/hL



iFRUIT® WHITE

KOSHER ISENTO DE ALERGÉNIOS

Saccharomyces cerevisiae. Levedura selecionada a partir de mostos de castas aromáticas. A componente aromática dos vinhos obtidos caracteriza-se predominantemente por aromas varietais frutados, intensos e persistentes, típicos do Sauvignon Blanc.

- Indicada para vinhos tiólicos.

0.5 kg

10 - 20 g/hL



iFRUIT® RED

KOSHER ISENTO DE ALERGÉNIOS

Saccharomyces cerevisiae. Indicada para vinhos caracterizados por notas aromáticas intensas e persistentes de frutos vermelhos. A componente aromática dos vinhos obtidos caracteriza-se predominantemente por aromas frutados, com descritores de cereja e ginja, frescos e persistentes.

- Mantém um aroma fragrante.

0.5 - 10 g/hL

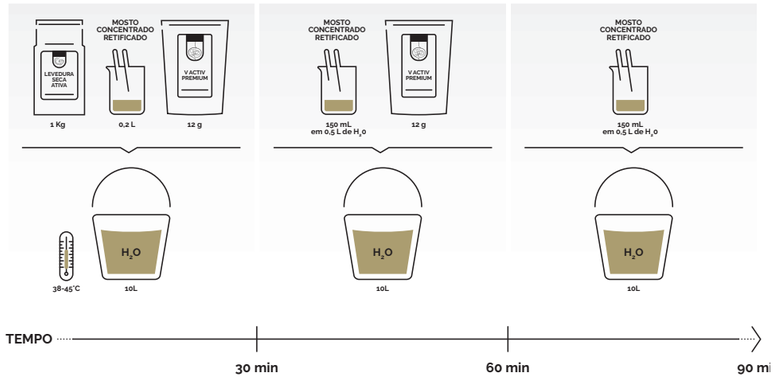
10 - 20 g/hL

LINHA iFruit® - Ficha de identidade

Produto	iFruit®White	iFruit®Red
Estirpe	*Saccharomyces cerevisiae*	*Saccharomyces cerevisiae*
Tolerância ao álcool (% vol.)	13	16
Rendimento em álcool (% vol./g de açúcares)	N.D.	0,058
Temperatura ideal (°C)	15 - 30	N.D.
Produção de SO_2	Média	Baixa
Ação sobre o ácido málico (-%)	N.D.	Cerca de 25
Produção de glicerol	Média	Média
Recomendado na presença de 30 ppm de cobre	Não recomendado	N.D.
Características aromáticas	Expressão aromática varietal	Expressão aromática varietal
Adsorção de antocianinas	N.D.	N.D.

PROCEDIMENTO MANUAL PARA A REIDRATAÇÃO DE LEVEDURAS SECAS ATIVAS

O sucesso de uma fermentação resulta tanto da escolha da levedura mais adequada como da dosagem dos nutrientes mais apropriados, fornecidos no momento ideal.



Levedura reidratada e pronta a utilizar para inoculação direta no mosto ou para a preparação de um *pied de cuve.*

Oxigenar e agitar lentamente durante todo o processo de reidratação.

As exigências associadas ao transporte e ao armazenamento das leveduras fizeram com que a forma seca se tornasse a mais utilizada no setor enológico.
O processo industrial de secagem implica, além de uma certa perda de vitalidade, a necessidade de recriar as condições ideais para o reinício da atividade fermentativa. Esta fase, denominada reidratação, é extremamente delicada para a preservação das atividades funcionais da levedura. Por este motivo, é essencial criar as condições ideais para o desenvolvimento das células de levedura.

Ativadores de fermentação





V STARTER AROM

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Nutriente e biorregulador da fermentação. Adequado para vinificações em redução e para obter fermentações limpas e uma boa expressão aromática.

- Indicado para utilização no momento da inoculação.
- Mantém um equilíbrio redox ideal.

Orgânico ●●○

0,5 - 15 kg

15 - 50 g/hL



V STARTER FRUIT

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Nutriente e biorregulador da fermentação, específico para favorecer a expressão aromática frutada.

- Controla a produção de metabolitos indesejáveis, como o acetaldeído e a acidez volátil.
- Isento de fontes de azoto amoniacal.
- Excelente para vinhos espumantes.

Orgânico ●●●

0,5 - 15 kg

15 - 40 g/hL



V STARTER TF

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Nutriente e biorregulador da fermentação, específico para valorizar a expressão varietal, com marcadas notas florais e de fruta fresca.

- Favorece fermentações limpas e uma plena expressão aromática varietal, com notas florais e frutadas muito frescas.
- Isento de fontes de azoto amoniacal.
- Ideal para vinhos espumantes.

Orgânico ●●●

0,5 - 15 kg

15 - 40 g/hL

V STARTER PREMIUM®

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Nutriente e biorregulador da fermentação que fornece à levedura as substâncias necessárias para assegurar uma evolução fermentativa limpa e isenta de subprodutos indesejáveis. Isento de fontes de azoto amoniacal.

Orgânico ●●●

0,5 - 15 kg

15 - 40 g/hL

MASTERVIN® BIO V STARTER

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Ativador complexo à base de paredes celulares de levedura, adequado à multiplicação das leveduras e à preparação de pied de cuve.Produto com certificação biológica nos termos do Regulamento. CE 834/2007.

Orgânico ●○○

0,5 kg

15 - 40 g/hL

FOSFOACTIV PREMIUM®

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Nutriente para leveduras de nova geração, de base amoniacal, que contém fosfato de amónio e derivados de levedura.

- Recomenda-se a sua utilização após o início da fermentação.
- Pode ser utilizado diretamente na massa no momento da inoculação.
- Recomendado para vinhos de elevado grau alcoólico.

Orgânico ●○○

Amoniacal ●○○

0,5 - 15 kg

40 - 80 g/hL

V ACTIV PREMIUM®

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Nutriente e biorregulador completo da fermentação, que assegura o fornecimento ideal de nutrientes e a adsorção de fatores tóxicos.

- Adequado para fermentações regulares e limpas.
- Ideal também para a preparação de pied de cuve.

Orgânico ●●◐

Amoniacal ●○○

0,5 - 15 kg

40 - 100 g/hL

V ACTIV CLEVER

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Ativador de fermentação para leveduras, de base mineral e orgânica, com efeito desintoxicante. Nutriente de base amoniacal, constituido maioritariamente por uma valiosa fração de derivados de levedura.

- Produto complexo e multifuncional para a correta gestão da fermentação alcoólica.
- Pode ser utilizado desde as primeiras fases da fermentação.
- A dosagem pode ser repetida no segundo ou terceiro dia de fermentação.

Orgânico ●●◐

Amoniacal ●○○

0,5 kg

40 - 80 g/hL

SMARTVIN® ACTIV

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Ativador e biorregulador completo da fermentação, em pellets, para uma ação eficaz mesmo em condições adversas do substrato.

- Limita a formação de poeiras no ambiente de trabalho.
- Adequado para obter fermentações regulares e limpas.
- Ideal para a preparação de pied de cuve e para a tomada de espuma.

Orgânico ●●●

Amoniacal ◐○○

5 kg

15 - 80 g/hL

SMARTVIN® CLASSIC

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Ativador e biorregulador da fermentação em pellets, equilibrado para fermentações limpas e tomadas de espuma.

- Limita a formação de poeiras no ambiente de trabalho.
- Adequado para a produção de espumantes.

Orgânico ●●○
Amoniacal ●○○
Palete completo em caixas de 15 kg
40 - 100 g/hL

V MALO CLEAR

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Preparado específico à base de paredes celulares de levedura, ideal para prevenir dificuldades na gestão da fermentação malolática. A sua utilização é particularmente interessante quando o meio é especialmente desfavorável às bactérias, por exemplo, na presença de metais, como o cobre, e/ou de ácidos gordos de cadeia média.

Orgânico
●●●
0,5 kg
15 - 40 g/hL

D.A.P.

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Nutriente equilibrado para leveduras, à base de fosfato de amónio e tiamina, que satisfaz as necessidades de APA das leveduras, favorecendo o seu desenvolvimento. Isento de sulfatos. Previne e evita fermentações lentas ou incompletas.

Amoniacal
●●○
15 kg
10 - 30 g/hL

BOOSTER ACTIV PREMIUM®

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Suplemento de fermentação inovador, com função desintoxicante e aporte vitamínico.

- Utilizar após o início da fermentação.
- Assegura uma evolução fermentativa mais regular e previne possíveis dificuldades na atividade das leveduras.
- Excelente também para a tomada de espuma.

-
-
0,5 - 15 kg
10 - 30 g/hL

V ACTIV

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Nutriente para leveduras de base amoniacal, em formulação clássica com tiamina e substratos inertes.

Amoniacal
●●○
1 - 15 kg
10 - 30 g/hL

V ACTIV SUPER

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Nutriente para leveduras de base amoniacal, com tiamina e substratos inertes, desenvolvido para criar o ambiente ideal ao desenvolvimento das leveduras.

Amoniacal
●●○
15 kg
20 - 30 g/hL

V ACTIV SCORZE

KOSHER ISENTO DE ALERGÉNIOS

Ativador específico para a adsorção de elementos indesejáveis presentes no mosto, constituído por paredes celulares de levedura com elevado poder adsorvente.

Orgânico
●○○
0,5 kg
20 - 40 g/hL

CLORIDRATO DE TIAMINA

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Biorregulador da fermentação alcoólica. Cloridrato de tiamina, vitamina B1, puro e totalmente solúvel em água. Excelente regulador da atividade das leveduras, controla a produção de componentes secundários indesejáveis e permite obter produtos finais limpos.

-
-
0,5 kg
60 mg/hL

FOSFATO DIAMÓNICO

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Aporte simples, mas eficaz, de nutrientes minerais inorgânicos para a fermentação alcoólica. Excelente em caso de carência de APA.

Amoniacal
●●○
25 kg
20-30 g/hL

SULFATO DE AMÓNIO

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Totalmente solúvel em água, pode ser utilizado tanto no momento da inoculação como nos primeiros dias da fermentação.

Amoniacal
●●○
25 kg
20-30 g/hL

V ACTIV MALOSTAB

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Produto adsorvente específico, ideal para favorecer a fermentação malolática e adequado à remoção de substâncias tóxicas para as bactérias, como o excesso de polifenóis e os ácidos gordos de cadeia longa e média.

-
-
0,5 kg
50 - 100 g/hL

V ACTIV FERMISTAB

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Produto adsorvente específico, ideal para favorecer a fermentação alcoólica. É particularmente indicado para prevenir dificuldades na gestão da fermentação alcoólica.

-
-
0,5 kg
60 - 100 g/hL

NOVIDADE

V MALO ACTIV

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Preparado específico à base de autolisados de levedura, ideal para favorecer o desenvolvimento das bactérias lácticas e biorregular a fermentação malolática. A sua utilização é particularmente interessante para enriquecer o meio com nutrientes específicos, adsorver substâncias tóxicas para as bactérias, como os ácidos gordos, e favorecer fermentações maloláticas mais rápidas, limpas e eficazes, mesmo em condições desfavoráveis.

Orgânico
●●●
0,5 kg
20 g/hL

TEAM® 2FERM

A nutrição específica TEAM® 2FERM é composta por:

ATIVADOR E BIORREGULADOR DA FERMENTAÇÃO

Mistura nutricional equilibrada e rica em microelementos, que regulam o potencial redox, contribuindo para a preservação dos aromas primários e para o equilíbrio natural das reações oxidativas.

ACTIV START

ATIVADOR E BIORREGULADOR DA FERMENTAÇÃO

Ideal para garantir o aporte adequado das substâncias nutritivas necessárias à preservação da expressividade e da vitalidade da levedura.

ACTIV FINE

LEVEDURAS SINÉRGICAS SACCHAROMYCES CEREVISIAE E BAYANUS

Duas estirpes de levedura especificamente desenvolvidas para atuar em conjunto na definição de um estilo de espumante de excelência.

FINESSE

O kit contém:



1 doypack de 1.5 kg de **TEAM® ACTIV START**



1 doypack de 1.5 kg de **TEAM® ACTIV FINE**



2 embalagens de material multicamada sob vácuo, de 500 g cada, de levedura **TEAM® FINESSE**

Uma complementaridade perfeita entre biotecnologias durante a fermentação, para obter resultados sinérgicos na produção de vinhos espumantes de elevada qualidade e elegância.



TEAM®2FERM ACTIV START

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Mistura nutricional equilibrada e rica em microelementos, esteróis, cofatores, componentes nutricionais de elevado valor, tiamina e elementos orgânicos selecionados, que regulam adequadamente o potencial redox, contribuindo para a preservação dos aromas primários e para o equilíbrio natural das reações oxidativas na matriz polifenólica.

- Biorregulador da tomada de espuma e da fermentação alcoólica em geral.
- Possui ação desintoxicante.

Orgânico ●●○

1,5 kg

5 - 10 g/hL



TEAM®2FERM ACTIV FINE

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Nutrição específica, ideal para garantir o aporte ótimo das substâncias edáficas necessárias à preservação da expressividade e da vitalidade da levedura.

- Exerce uma ação de suporte sobre as células e de adsorção dos fatores tóxicos presentes nos vinhos base.
- É dotado de elementos nutricionais orgânicos e minerais de rápida assimilação que, quando utilizados corretamente, podem prevenir o aparecimento de situações críticas.
- Recomendado após o início da fermentação.

Orgânico ●●○

1,5 kg

15 g/hL

ATIVADORES



TEAM® FINESSE

KOSHER ISENTO DE ALERGÉNIOS

Mistura de duas estirpes de levedura *(Saccharomyces cerevisiae e S. bayanus)*, especificamente desenvolvidas para atuar em conjunto na definição de um estilo de espumante de excelência.

- Impacto positivo significativo sobre os aromas, conferindo complexidade e pureza.
- Efeito sinérgico: permite fermentações limpas e com baixa acidez volátil, mesmo em condições difíceis.
- Boa tolerância a elevados teores alcoólicos e a baixas temperaturas.

●●●

500 g

10 g/hL na tomada de espuma

15 - 20 g/hL em fermentação primária

LEVEDURAS

Tanino



A investigação e a seleção das melhores fontes de taninos de origem vegetal, aliadas a métodos eficientes de produção e purificação das matérias-primas, permitem-nos disponibilizar uma gama de taninos capaz de responder de forma sinérgica a cada processo de vinificação, permitindo alcançar o resultado pretendido.

TECNOLOGIA SG: muitos dos nossos taninos são submetidos a um tratamento específico de granulação, que torna o produto prontamente solúvel em água, preservando simultaneamente as suas delicadas qualidades organoléticas.



PREMIUM® UVA SG

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Elegante produto granulado à base de tanino condensado extraído da uva.

- Reproduz a composição tânica naturalmente presente nas uvas.
- Apresenta elevada reatividade com as proteínas e com a matéria corante, exercendo também uma ação clarificante.
- Excelente efeito sobre a estabilidade oxirredutora, incluindo no momento do engarrafamento. Os vinhos apresentam maior complexidade aromática e mais corpo.
- Em doses baixas, valoriza e preserva a frescura do vinho.

0,5 kg

5 - 15	g/hL	tintos
3 - 8	g/hL	rosados
1 - 5	g/hL	brancos
1 - 5	g/hL	espumantes

CATEQUÍNICOS

SMARTAN® UVA SG

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Produto granulado à base de um tanino catequínico específico, extraído integralmente da uva.

- Reproduz a composição tânica naturalmente presente nas uvas.
- Apresenta elevada reatividade com a matéria corante e com as proteínas, exercendo também uma ação clarificante.
- Útil nas primeiras fases da vinificação, durante o estágio e em micro-oxigenação.

0,5 kg

5 - 15	g/hL	tintos
1 - 10	g/hL	rosados
1 - 5	g/hL	brancos



PREMIUM® VINACCIOLO SG

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Elegante produto granulado à base de taninos condensados de gama alta, resultante de uma seleção rigorosa entre os melhores taninos extraíveis da uva.

- Contribui para preservar ao longo do tempo a estabilidade redox do vinho.
- Apresenta elevada reatividade tanto com as proteínas como com as substâncias corantes, bem como uma ação clarificante limitada, mas presente.
- Graças à sua elegância e reatividade, é adequado para utilização desde a vinificação até às fases que antecedem o engarrafamento.

0,5 kg

5 - 10	g/hL	tintos
3 - 5	g/hL	rosados
1 - 5	g/hL	brancos



TI PREMIUM® SG

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Tanino catequínico granulado, obtido através de um delicado processo de extração a partir das melhores seleções de chá verde.

- Excelente gestão do potencial redox.
- Presença de componentes de elevado valor, muito reativos com as antocianinas e as enzimas oxidásicas, permitindo uma utilização ideal também em mostos.
- Ação clarificante moderada.
- Graças à sua capacidade natural de consumir o oxigénio dissolvido, constitui o aliado mais eficaz na definição de protocolos de vinificação com baixo teor de sulfitos — LOW SO_2.

0,5 kg

2 - 5	g/hL	tintos
3 - 8	g/hL	rosados
1 - 5	g/hL	brancos
1 - 5	g/hL	espumantes

SAFE TAN® SG

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Blend granulado específico de galotaninos, extraídos de matérias vegetais selecionadas, com elevada solubilidade.

- Ferramenta extremamente útil no caso de uvas com estado sanitário comprometido e, de forma geral, para a proteção do equilíbrio redox.
- Extremamente reativo com as proteínas, exercendo assim uma ação de proteção antioxidásica.
- Excelente aceitador direto de oxigénio, adequado para vinificações em branco em condições redutoras.
- Atividade clarificante.
- Contribui para manter uma estrutura mais encorpada, com interferência organolética limitada.

Fundamental no caso de uvas com estado sanitário deficiente, em particular na presença de *Botrytis cinerea*, permitindo também reduzir as doses de SO_2.

5 kg

2 - 5 g/hL must
2 - 8 g/hL tintos
1 - 4 g/hL brancos

TAN® CLASSIC

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Tanino gálico em pó, extraído de matérias vegetais selecionadas, com elevada reatividade.

- Proteção antioxidásica.
- Apresenta atividade clarificante.
- Contribui para manter uma estrutura mais encorpada, mesmo no caso de uvas com estado sanitário comprometido, com interferência limitada ao nível aromático.

0.5 kg

3 - 8 g/hL mostos
2 - 10 g/hL tintos
1 - 4 g/hL brancos

PREMIUM® STAB SG

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Produto granulado à base de tanino extraído de galhas selecionadas, para uma proteção antioxidante total.

- Permite tratar os vinhos com interferência limitada nas características sensoriais do produto.
- Excelente reatividade com as proteínas, com ação clarificante.
- Adequado para utilização tanto em mosto como em vinho acabado, graças à sua elegância.
- Estabilizante eficaz de largo espetro contra a ação do oxigénio.

0,5 kg

5 - 20 g/hL tintos
1 - 5 g/hL brancos
1 - 5 g/hL espumantes
5 - 20 g/hL destilados

EASYTAN® HARVEST SG

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Produto granulado à base de uma seleção de elevada qualidade de taninos elágicos.

- Confere maior resistência à oxidação, contribuindo para preservar ao longo do tempo a amplitude e uma estrutura mais encorpada.
- Favorece a estabilização da cor nos vinhos tintos.
- Apresenta uma boa atividade clarificante.

0.5 - 5 kg

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



SMARTAN® SG

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Blend granulado de taninos elágicos suaves, obtidos a partir de carvalho francês.

- Contribui para preservar a estrutura do vinho, complexando notas organoléticas agressivas.
- Pode ser utilizado para gerir fenómenos de redução, atenuar as notas vegetais provenientes dos taninos extraídos e conferir harmonia e resistência à oxidação.
- Ação clarificante moderada.

0,5 kg

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

COMBO APPROACH®
SMARTAN® SG é adequado para utilização conjunta com MicrOdue® Plus, a tecnologia patenteada JUCLAS para a microdosagem de oxigénio em mostos e vinhos.

TUTTIFRUTTI® RED

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Produto em pó obtido a partir de um tanino elágico exclusivo, estabilizado com polissacáridos naturais.

- É capaz de gerir o potencial redox, preservando as notas frutadas varietais e fermentativas dos vinhos e mantendo-as ao longo do tempo.
- Indicado durante o estágio como estabilizante, mas também nas operações de preparação para o engarrafamento de vinhos tintos e rosados e, em doses inferiores, de vinhos brancos.
- Atividade clarificante delicada.

0,5 kg

2 - 10 g/hL tintos
1 - 5 g/hL rosados
1 - 3 g/hL brancos
1 - 3 g/hL espumantes
5 - 20 g/hL destilados

PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL SG

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Produto granulado à base de tanino elágico obtido de madeiras delicadas de carvalho francês, através de um processo específico de extração, secagem e tostagem.

- Excelente nas fases de acabamento, destina-se ao tratamento de seleções de qualidade excecional.
- Confere estabilidade e durabilidade ao longo do tempo.
- Apresenta uma atividade clarificante moderada.

0,5 kg

1 - 15 g/hL tintos
1 - 5 g/hL rosados
1 - 5 g/hL brancos
1 - 5 g/hL espumantes
5 - 40 g/hL destilados

PREMIUM® LIMOUSIN SG

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Produto granulado versátil, obtido a partir de madeira de carvalho francês através de um processo específico de extração.

- É particularmente indicado para conferir estabilidade.
- Graças à sua delicadeza gustativa e aromática, pode também ser utilizado em vinhos brancos para assegurar longevidade e fragrância.
- Excelente regulador do rH, contribui para conferir ao produto uma notável estabilidade ao longo do tempo.
- Apresenta uma ação clarificante moderada.
- Ideal para tomadas de espuma e para dosagens de acabamento; excelente também em vinificação.

0,5 kg

5 - 30 g/hL tintos
1 - 5 g/hL rosados
1 - 5 g/hL brancos
1 - 3 g/hL espumantes
5 - 40 g/hL destilados

COMBO APPROACH®
PREMIUM® LIMOUSIN SG é adequado para utilização conjunta com MicrOdue® Plus, a tecnologia patenteada JUCLAS para a microdosagem de oxigénio em mostos e vinhos.



PREMIUM® TOSTATO SG

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Produto granulado à base de um tanino elágico de elevada qualidade, obtido de carvalho francês tostado através de um processo exclusivo de extração e secagem.

- Extremamente elegante, mesmo nas doses mais baixas.
- Utilizado para conferir estabilidade e durabilidade ao longo do tempo.
- Recomenda-se a sua utilização nas fases de acabamento.
- Apresenta uma delicada atividade clarificante.

0,5 kg

1 - 15 g/hL tintos
1 - 5 g/hL rosados
1 - 5 g/hL brancos
1 - 5 g/hL espumantes
5 - 40 g/hL destilados



PREMIUM® WHISKY LATTONE SG

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Produto granulado obtido a partir de taninos provenientes de carvalho americano de elevada qualidade.

- Delicado e com características organoléticas pouco agressivas, permite preservar a estrutura de grandes vinhos sem se tornar predominante.
- Particularmente adequado para utilização em vinhos tintos, como estabilizante nas fases de estruturação em ambiente moderadamente aeróbio e no acabamento antes do engarrafamento, em doses mais moderadas.

0,5 kg

1 - 15 g/hL tintos
1 - 5 g/hL rosados
1 - 5 g/hL brancos
1 - 5 g/hL espumantes
5 - 40 g/hL destilados

COMBO APPROACH®
PREMIUM® WHISKY LATTONE SG é adequado para utilização conjunta com MicrOdue® Plus, a tecnologia patenteada JUCLAS para a microdosagem de oxigénio em mostos e vinhos.

TANNINO SPECIAL SG

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Produto granulado gálico-elágico, extraído de matérias vegetais selecionadas.

- Adicionado desde o esmagamento, contribui para preservar ao longo do tempo a complexidade aromática inicial do vinho e uma estrutura encorpada, favorecendo eficazmente a estabilização coloidal dos vinhos.
- Durante a maceração, atua como suporte para as antocianinas extraídas das películas, que de outro modo seriam parcialmente perdidas.
- É um tanino protetor, com alguma ação clarificante.

0,5 kg

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

V TAN® SG

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Pool granulado de taninos catequínicos, gálicos e elágicos, com ação sinérgica na estabilização da cor e na estruturação dos vinhos tintos.

- É indicado nas fases de estruturação realizadas em condições parcialmente aeróbias.
- Apresenta ação clarificante.
- Em doses inferiores, pode ser utilizado durante o estágio para proteger o vinho.
- Não provoca desequilíbrios organoléticos; graças ao seu equilíbrio, permite ao vinho expressar o seu potencial aromático fresco e frutado.

0,5 - 5 - 20 kg

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

COMBO APPROACH®
V TAN® SG é adequado para utilização conjunta com MicrOdue® Plus, a tecnologia patenteada JUCLAS para a microdosagem de oxigénio em mostos e vinhos

COLORSTAB® SG

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Pool granulado de taninos catequínicos, gálicos e elágicos, com ação sinérgica na estabilização da cor dos vinhos tintos.

- Produto de referência para a estabilidade da cor.
- Apresenta ação clarificante.
- É equilibrado do ponto de vista sensorial e contribui para preservar ao longo do tempo a estrutura do vinho.

0,5 - 5 - 20 kg

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

COMBO APPROACH®
COLORSTAB® SG é adequado para utilização conjunta com MicrOdue® Plus, a tecnologia patenteada JUCLAS para a microdosagem de oxigénio em mostos e vinhos.

TUTTIFRUTTI® WHITE

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Produto granulado obtido a partir de uma combinação exclusiva e equilibrada de taninos gálicos e condensados, estabilizados com polissacáridos naturais, para preservar os aromas varietais.

- Pode ser utilizado no tratamento de vinhos brancos e rosados desde as primeiras fases de conservação: os produtos mantêm o seu volume, tornam-se mais resistentes à oxidação e preservam as notas frutadas varietais frescas.
- Apresenta ação clarificante.

0,5 kg

1 - 5 g/hL rosados
1 - 5 g/hL brancos
1 - 5 g/hL espumantes
1 - 15 g/hL evoluídos

PREMIUM® COLOR SG

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Pool granulado de taninos catequínicos, gálicos, elágicos e procianidínicos, com ação sinérgica na estabilização da cor dos vinhos tintos de gama alta.

- Formulação adequada desde as primeiras fases da vinificação em tinto, incluindo em castas delicadas, que representam o topo da gama da empresa.
- Fina e delicada, coloca as suas valiosas propriedades reativas ao serviço da proteção e da estabilização da matéria corante.
- Apresenta uma ação clarificante moderada.

0,5 kg

5 - 20 g/hL tintos

COMBO APPROACH®
PREMIUM® Color SG é adequado para utilização conjunta com MicrOdue® Plus, a tecnologia patenteada JUCLAS para a microdosagem de oxigénio em mostos e vinhos.

SMARTAN® FRUITY SG

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Produto à base de um delicado tanino proantocianidínico, rico em polissacáridos naturais, destinado a preservar ao longo do tempo os aromas varietais e fermentativos.

- É capaz de gerir o potencial redox, tanto durante o estágio como nas operações de preparação para o engarrafamento de vinhos tintos e rosados.
- Apresenta ação clarificante.
- Pode também ser utilizado em vinhos brancos, em doses moderadas.

0,5 kg

2 - 10 g/hL tintos
1 - 5 g/hL rosados
0,5 - 3 g/hL brancos

SMARTAN® ZEST SG

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Produto granulado à base de taninos gálicos e condensados específicos, destinado a preservar ao longo do tempo os aromas varietais e fermentativos.

- Mantendo um agradável volume de boca, contribui para tornar mais nítida uma maior complexidade aromática e aumenta a resistência à oxidação.
- Pode ser utilizado no tratamento de vinhos brancos e rosados desde as primeiras fases de conservação: os vinhos mantêm o seu volume, tornam-se mais resistentes à oxidação e preservam a frescura das notas frutadas varietais.
- Apresenta ação clarificante.

0,5 kg

1 - 5 g/hL tintos
1 - 5 g/hL rosados
0,5 - 5 g/hL brancos
2 - 10 g/hL evoluídos

COMBO APPROACH®
SMARTAN® ZEST é adequado para utilização em sinergia com X-PRO® IDENTITY WHITE e a X-PRO® PROTECTION.

SMARTAN® ZEST
+
X-PRO® IDENTITY WHITE
X-PRO® PROTECTION

TABELA-RESUMO

	Produto	Forma	●	●	●	⁘	Proteção redox	Mantém a estrutura	Estabiliza a cor	Prolonga a vida útil	Mosto	Estado sanitário comprometido	Termovinificação	Descuba e estágio	Acabamento
CATEQUÍNICOS	PREMIUM® VINACCIOLO 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	Pó	●		●●		●	●●			●●	●●	●	●	
	SAFE TAN® SG	Granulado SG	●●		●●		●●	●●			●●	●●			
ELÁGICOS	EASYTAN® HARVEST SG	Granulado SG	●●	●●	●●		●	●	●●		●●	●	●●	●	
	SMARTAN® SG	Granulado SG	●●	●●	●●		●●	●●	●●	●●	●			●●	●●
	PREMIUM® LIMOUSIN SG	Granulado SG	●●	●●	●●	●	●●	●●	●●	●●				●●	●●
	PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL SG	Granulado SG	●●	●	●	●	●●	●●	●	●●				●	●●
	PREMIUM® TOSTATO SG	Granulado SG	●●	●	●	●	●●	●	●	●●					●●
	PREMIUM® WHISKY LATTONE SG	Granulado SG	●●	●	●	●	●●	●●	●	●●				●	●●
	TUTTIFRUTTI® RED	Pó	●●	●	●	●	●	●		●				●	●●
COMBINAÇÕES	TANNINO SPECIAL SG	Granulado SG	●●		●●		●	●●	●	●	●●		●	●●	●
	V TAN® SG	Granulado SG	●●	●			●●	●●	●●	●	●●	●●	●●	●●	
	COLORSTAB® SG	Granulado SG	●●	●			●●	●●	●●	●●	●●	●●		●●	●
	TUTTIFRUTTI® WHITE	Granulado		●●	●●	●	●	●		●				●●	●●
	PREMIUM® COLOR SG	Granulado SG	●●				●●	●●	●●	●●	●	●		●●	●●
	SMARTAN® FRUITY	Pó	●●	●	●		●	●●	●●	●●				●●	●●
	SMARTAN® ZEST	Pó	●	●●	●●		●●	●●		●●				●●	●●

LEGENDA ●● = recomendado ● = aconselhado

Agentes de colagem



FLOTTOPLUS® 3.0

ISENTO DE ALERGÉNIOS · FLOT

Produto em pó, com elevada carga elétrica superficial, específico para flotação e clarificação.

- Aplicado com sucesso em processos de clarificação por flotação de mostos de uva e sumos de fruta.
- Garante a formação de flocos hidrófobos, capazes de aderir facilmente ao gás utilizado nos processos de separação por flotação.
- Marcado efeito clarificante e reduzido poder destanizante.

Sacos de 10 kg

4 - 20 g/hL

FLOTTOPLUS® 2.0

FLOT · ISENTO DE ALERGÉNIOS

Produto em pó, com elevada carga elétrica superficial, específico para flotação e clarificação.

- Aplicado com sucesso em processos de clarificação por flotação de mostos de uva e sumos de fruta.
- Garante a formação de flocos hidrófobos, capazes de aderir facilmente ao gás utilizado nos processos de separação por flotação.
- Marcado efeito clarificante e poder destanizante moderado.

1 -10 kg

4 - 20 g/hL



COMBO APPROACH®
Graças às suas características, é o produto mais adequado da sua categoria para a flotação e atua em perfeita sinergia com Flottocarb® e Flottobent®, de preferência após um tratamento de preparação do mosto com FLOTTOZIMA®.

Nas instalações de flotação contínua, a solução de Flottoplus® 2.0 é doseada em linha pelos sistemas Dosacom®.

FLOTTOZIMA®
+
FLOTTOPLUS® 2.0
+
FLOTTOCARB®
FLOTTOBENT®

FITOPROTEINA P

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Agente de colagem em pó, de origem vegetal, com ação destanizante específica sobre os taninos adstringentes.

- Atua ao nível sensorial, removendo os taninos mais adstringentes e ásperos sob a forma de complexos tanino-proteicos.
- Recomendado durante as clarificações de acabamento dos vinhos.
- Respeita a cor e melhora a tonalidade dos vinhos.

0.5 - 15 kg

5 - 20 g/hL tintos
2 - 10 g/hL brancos
5 - 20 g/hL mostos

FITOPROTEINA XP

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Agente de colagem multicomponente, de origem vegetal, em pó, com ação clarificante específica. A formulação original respeita as características sensoriais próprias do vinho.

0.5 - 5 kg
5 - 20 g/hL

CLARITO® BACTOCLEAN

Agente de colagem multicomponente em pó, com ação estabilizante. Adequado para reduzir microrganismos indesejáveis. Caracteriza-se por um elevado poder estabilizante relativamente às substâncias fenólicas.

0.5 kg
5 - 10 g/hL

CLARITO® BRETTLESS

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Agente de colagem clarificante à base de quitosano. Não contém substâncias ativas consideradas alergénicas pela legislação europeia em vigor.

- Contribui para a proteção do vinho contra a oxidação.
- Não interfere com a matriz original.
- Atua na prevenção e remoção de contaminações por Brettanomyces.

0.5 kg

1-10 g/hL até um máximo de 14 g/hL

FITOFERM®

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Formulação multicomponente em pó, com ação clarificante e estabilizante para mostos em fermentação..

- Contribui para a estabilização proteica do mosto e para a remoção de substâncias polifenólicas indesejáveis.
- Permite obter, no final da fermentação, uma separação nítida das borras grossas, assegurando aromas mais frescos e uma maior pureza sensorial.
- Favorece a remoção seletiva de componentes tânicos agressivos e ásperos.

15 kg

20-50 g/hL em mostos brancos, nas fases pré-fermentativas
30-80 g/hL em mostos em fermentação

KITOSMART

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Quitosano específico ativado, com ação estabilizante sobre os microrganismos. É um agente de colagem clarificante que não interfere sensorialmente com a matriz original. *Não contém substâncias ativas consideradas alergénicas pela legislação europeia em vigor.*

- Não atua sobre *Saccharomyces cerevisiae*.
- Previne e remove contaminações por microrganismos indesejáveis, como Brettanomyces e bactérias.
- Contribui para a proteção do vinho contra a oxidação.

0.5 - 10 kg

5 - 16 g/hL

FITOPROTEINA XP L

FLOT

Agente de colagem vegetal líquido, pronto a utilizar, à base de proteína vegetal, com ação clarificante específica.

- Respeita a qualidade do vinho e do mosto.
- Ideal para a clarificação e para a melhoria da filtrabilidade.

10 kg

30 - 200 g/hL vinhos
30 - 200 g/hL mostos

COMBO APPROACH®
Graças às suas características, atua em perfeita sinergia com FLOTTOCARB® e FLOTTOBENT®, de preferência após um tratamento de preparação do mosto com FLOTTOZIMA®.

Nas instalações de flotação contínua, FITOPROTEÍNA XP L é doseada em linha pelos sistemas DOSACOM®.

FLOTTOZIMA®
\+ FITOPROTEINA XP L
\+ FLOTTOCARB®
FLOTTOBENT®

MOLECULAR P

NOVIDADE

MOLECULAR WINE · ISENTO DE ALERGÉNIOS

Agente de colagem de origem vegetal, desenvolvido a partir da investigação científica mais avançada, para a remoção seletiva de polifenóis reativos. Proteína vegetal microgranulada, extraída da ervilha (*Pisum sativum*).

- Apresenta, por si só, uma excelente capacidade clarificante, corrige os polifenóis mais adstringentes e remove seletivamente uma maior quantidade de catequinas e proantocianidinas do que os produtos vegetais convencionais.
- A sua forma granulada permite uma fácil solubilização, mesmo em água fria.
- Recomendado para a remoção dos taninos mais adstringentes e ásperos sob a forma de flocos tanino-proteicos.
- Graças à sua carga elétrica específica, prolonga a frescura dos vinhos ao longo do tempo.

1 - 15 kg

2 - 10 g/hL
em vinhos brancos

5-20 g/hL
em vinhos rosados, tintos e mostos

MOLECULAR KP

NOVIDADE

MOLECULAR WINE · ISENTO DE ALERGÉNIOS

Agente de colagem vegetal microgranulado de nova geração, à base de proteína de ervilha e quitosano proveniente de Aspergillus niger, desenvolvido para melhorar o desempenho dos agentes de colagem vegetais tradicionais. A microgranulação específica modifica a morfologia e a carga elétrica superficial das partículas, favorecendo uma clarificação mais eficaz e seletiva.

- Clarifica eficazmente o vinho através da remoção seletiva de polifenóis, catequinas e compostos oxidáveis.
- A ação combinada da proteína de ervilha e do quitosano favorece também um efeito destanizante e a melhoria das componentes cromáticas.
- Contribui para o controlo da população microbiana indesejável e para a melhoria da estabilidade redox.
- Não interfere com as características aromáticas iniciais e ajuda a preservar a frescura dos vinhos ao longo do tempo.

1 kg

2 até 10 g/hL

CLARITO® SP

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Agente de colagem multicomponente em pó, com elevado poder estabilizante..

- Adsorção específica de substâncias fenólicas de caráter tânico e com maior grau de oxidação.
- Melhora as características dos vinhos brancos e rosados oxidados, limita a tanicidade dos vinhos tintos jovens, elimina a sensação de oxidação e melhora a tonalidade da cor dos vinhos tintos envelhecidos.
- Decanta formando um sedimento compacto.

0,5 - 15 kg

10 - 60 g/hL tintos
10 - 80 g/hL brancos
50 - 100 g/hL mostos
50 - 100 g/hL vinagres
80 - 120 g/hL produtos instáveis e oxidados

CLARITO® FITO K

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Formulação multicomponente em pó, com ação clarificante e estabilizante de largo espetro.

- Permite restituir sensações de frescura a vinhos oxidados, favorecendo simultaneamente a eliminação de defeitos sensoriais associados a uma componente polifenólica desequilibrada e excessivamente marcada.
- Utilizada na clarificação de mostos e vinhos em que se pretende uma correção significativa dos taninos brutos e ásperos.

15 kg

10-80 g/hl
em mostos e vinhos

CLARITO® SUPERFLOW

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Agente de colagem multicomponente em pó, de origem vegetal, com excelente ação clarificante e capacidade para melhorar a filtrabilidade.

- O seu elevado poder de clarificação torna-o particularmente indicado para o tratamento de vinhos e vinagres de difícil clarificação.
- Apresenta efeitos mínimos de descoloração e de empobrecimento do produto tratado.
- Excelente desempenho em vinhos tintos de difícil filtração.

15 kg

20 - 80 g/hL tintos
10 - 60 g/hL brancos
50 - 150 g/hL vinagres
50 - 150 g/hL clarificações difíceis

ALBUCLAR® SPECIAL GRAIN

Albumina de ovo granulada, com elevada solubilidade.

- Fácil solubilização em água.
- Recomendada para a clarificação de vinhos tintos, sobretudo nos tratamentos finais de estágio, com o objetivo de atenuar os picos de tanicidade e as notas de oxidação.

0,5 kg

5–15 g/hL em vinhos tintos jovens
8–20 g/hL em vinhos tintos com elevada tanicidade

CLARITO® SPRAY DRY

Caseinato de potássio de elevada solubilidade.

- Quando utilizado em vinhos oxidados, reduz significativamente a alteração oxidativa, restabelecendo parcialmente as características aromáticas do produto.
- A sua utilização durante a fermentação, em associação com bentonite, permite obter vinhos organoleticamente mais finos.

0,5 - 15 kg

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



PREMIUM® FISH

Gelatina alimentar de peixe com efeito clarificante e poder destanizante médio. Granulada, inodora.
Nos termos da legislação em vigor, quando utilizada como agente de colagem, é considerada isenta de alergénios.

- Permite realizar uma clarificação eficaz dos coloides responsáveis pela colmatação dos meios filtrantes.

* Mostos a clarificar, incluindo por flotação. // ** Para melhorar a filtrabilidade dos vinhos.

0,5 kg

2 - 15 g/hL*
2 - 10 g/hL**



PREMIUM® GEL GRADO 1

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Gelatina alimentar suína com elevada carga elétrica superficial.

- Ideal para o tratamento de vinhos pouco tânicos que necessitem de clarificação, com o objetivo de aumentar a limpidez ou melhorar a filtrabilidade, respeitando simultaneamente a estrutura e a cor.
- Poder destanizante limitado.

1-15 kg

5 - 30 g/hL tintos
3 - 10 g/hL brancos
5 - 30 g/hL vinagres
5 - 30 g/hL sumos

PREMIUM® GEL GRADO 2

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Gelatina alimentar suína, caracterizada por um valor médio de carga elétrica superficial e por um poder destanizante médio.

- Indicada para o tratamento de vinhos moderadamente tânicos, nos quais se pretende obter um bom efeito clarificante e melhorar a filtrabilidade.

0,5 - 15 kg

5 - 30 g/hL tintos
3 - 10 g/hL brancos
5 - 30 g/hL vinagres
5 - 30 g/hL sumos

PREMIUM® GEL GRADO 3

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Gelatina alimentar suína com baixa carga elétrica superficial e elevado poder destanizante.

- Obtida através de um processo específico de hidrólise.
- Ideal para o tratamento de vinhos fortemente tânicos e com notas vegetais.
- Solúvel a frio.

0,5 - 15 kg

5 - 30 g/hL tintos
3 - 10 g/hL brancos
5 - 30 g/hL vinagres
5 - 30 g/hL sumos

MASTERVIN® BIO GEL

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Gelatina alimentar suína, caracterizada por uma elevada carga elétrica superficial e por um poder destanizante médio.

- Indicada para o tratamento de vinhos com diferentes níveis de tanicidade.
- Excelente efeito clarificante e de melhoria da filtrabilidade, mesmo em doses reduzidas.
- O produto é certificado orgânico (BIO) de acordo com o Regulamento CE 834/2007.

0,5 kg

5 - 30 g/hL tintos
3 - 10 g/hL brancos
5 - 30 g/hL vinagres
5 - 30 g/hL sumos

FLOTTOGEL®

FLOT ISENTO DE ALERGÉNIOS

Gelatina alimentar de pele suína em pó, específica para flotação. Aplicada nos processos de clarificação por flotação de mostos de uva e sumos de fruta.

- Garante a formação de flocos hidrófobos, capazes de aderir facilmente ao gás utilizado nos processos de separação por flotação.
- Recomendada em vinhos pouco tânicos para clarificar ou melhorar a filtrabilidade do produto, respeitando a sua estrutura e cor.

25 kg

2-10 g/hL
Mostos destinados à clarificação por flotação



COMBO APPROACH®
Graças às suas características, é o produto mais adequado da sua categoria para a flotação e atua em perfeita sinergia com Flottocarb® e Flottobent®, de preferência após um tratamento de preparação do mosto com FLOTTOZIMA®.

Nas instalações de flotação contínua, a solução de Flottogel® é doseada em linha pelos sistemas Dosacom®.

FLOTTOZIMA®
+
FLOTTOGEL®
+
FLOTTOCARB®
FLOTTOBENT®

GELAXINA® ATO

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Gelatina alimentar atomizada..

- Indicada para a clarificação de mostos, vinhos, vinagres e sumos de fruta.
- Excelente para o tratamento de vinhos tânicos.
- Ação destanizante.
- Maior estabilidade face à oxidação.

NOVIDADE

15 kg
3 - 15 g/hL mostos
3 - 15 g/hL brancos
5 - 30 g/hL tintos
5 - 30 g/hL vinagres
5 - 30 g/hL sumos

GELAXINA® P.O.

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Gelatina alimentar suína..

- Efeito clarificante.
- Ação destanizante média.
- Apresenta uma carga elétrica superficial média-alta.

25 kg
5 - 30 g/hL tintos
3 - 15 g/hL brancos
5 - 30 g/hL vinagres
5 - 30 g/hL sumos

GELAXINA® FLUID P

Gelatina alimentar suína em solução a 30%..

- Adequada para os processos de clarificação de sumos, mostos e vinhos, garantindo uma clarificação rápida, incluindo através de sistemas automáticos de dosagem em linha.
- Excelente para o tratamento de vinhos tânicos.
- Ação destanizante.

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

DECAGEL®

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Gelatina alimentar suína, específica para separações dinâmicas por decanter. Adequada para separações dinâmicas através de centrífugas horizontais, permitindo uma clarificação rápida e eficaz dos mostos.

25 kg
10 - 30 g/hL



MASTERVIN® COMPACT

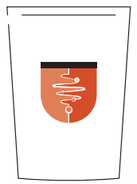
ISENTO DE ALERGÉNIOS

Formulação granulada à base de gel de sílica adsorvido sobre uma bentonite específica com elevada capacidade de compactação.

- Agente de colagem e estabilizante da matriz proteica instável.
- Clarificante em todas as fases de estabilização.
- Respeita a cor do vinho.

20 kg

5 - 80	g/hL	vinhos
20 - 60	g/hL	mostos
50 - 150	g/hL	vinagres
50 - 150	g/hL	sumos



PLUSGRAN® GEL

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Bentonite sódica granulada, com marcada ação desproteinizante.

- Combina facilidade de dissolução e eficácia na clarificação.
- Ideal para a eliminação de excessos proteicos.
- Ativa mesmo em doses muito reduzidas.

20 kg

5 - 30	g/hL	vinhos
15 - 30	g/hL	mostos
40 - 120	g/hL	vinagres
40 - 120	g/hL	sumos

30 SIL

ISENTO DE ALERGÉNIOS FLOT

Sol de dióxido de silício em solução a 30%.

- Forma ligações eletrostáticas com substâncias de carga positiva, como a gelatina e as proteínas em geral.
- Clarifica o mosto, tornando as borras mais compactas.

25 - 1200 kg

25 - 50	g/hL	vinhos
50 - 100	g/hL	mostos
50 - 100	g/hL	sumos
25 - 50	g/hL	filtrados

40 SIL

ISENTO DE ALERGÉNIOS FLOT

Sol de dióxido de silício em solução a 40%.

- Forma ligações eletrostáticas com substâncias de carga positiva, como a gelatina e as proteínas em geral.
- Clarifica o mosto, tornando as borras mais compactas.

25 - 1200 kg

25 - 50	g/hL	vinhos
50 - 100	g/hL	mostos
50 - 100	g/hL	sumos
25 - 50	g/hL	filtrados

PLUSGRAN®

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Bentonite granulada, sódica ativada, com elevado poder desproteinizante.

- Selecionada entre os melhores minerais montmorilonítiços extraídos de jazidas da região mediterrânica.
- Elevada capacidade desproteinizante.
- Granulada através de um processo que reduz o tempo necessário de reidratação, garantindo a máxima eficácia do produto.

1 - 25 kg

50 – 150 g/hL
em sumos e vinagres
30 – 60 g/hL
em mostos ou vinhos jovens
5 – 80 g/hL
em vinhos brancos e tintos

FLOTTOBENT®

ISENTO DE ALERGÉNIOS FLOT

Bentonite sódica ativada em pó, específica para flotação.

- Inodora, composta por montmorilonites selecionadas de elevada pureza.
- Elevada capacidade de expansão.
- Fácil dispersão em água, sem formação de grumos.
- Elevado poder desproteinizante.

15 kg

30 - 150	g/hL	vinhos
30 - 150	g/hL	mostos
30 - 150	g/hL	sumos
30 - 60	g/hL	flotação

V BENTONITE

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Bentonite sódica ativada em pó.

- Adequada para utilização em processos de clarificação por decantação.
- Elevada capacidade de expansão.
- Fácil dispersão em água, sem formação de grumos.
- Elevado poder desproteinizante.

25 kg

30–60 g/hL em mostos e vinhos jovens
30–150 g/hL
nos processos tradicionais de clarificação de mostos, vinhos e sumos

PLUSGRAN® JUICE K

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Bentonite granulada com baixa cedência de sódio, adequada para utilização na indústria dos sumos.

- Ideal para a clarificação de sumos de fruta.

25 kg

5 - 80	g/hL	vinhos
30 - 60	g/hL	mostos
50 - 150	g/hL	sumos
50 - 150	g/hL	vinagres

SMARTVIN® CARB

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Carvão enológico aglomerado, com bom poder descolorante e excelente poder adsorvente. Limita a formação de poeiras no ambiente de trabalho. Adequado para utilização em clarificação estática, filtração e flotação.

5 - 10 - 15 kg
Até 100 g/hL

SMARTVIN® FPS

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Produto em pellets à base de carvão vegetal, com baixo poder descolorante. Adsorvente fenólico seletivo, capaz de adsorver pigmentos, moléculas de pequenas dimensões e etilfenóis.

1 kg
Até 100 g/hL

CARBOCROMOS®

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Carvão ativo descolorante em pó, com elevado poder descolorante. Não provoca qualquer alteração organolética no produto tratado.

10 - 20 kg
Até 100 g/hL

CARBOCROMOS® WT

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Carvão ativo humedecido em pó.

- Elevado poder descolorante.
- A humidade facilita o manuseamento e reduz a formação de poeiras.
- Ideal para a estabilização de vinhos brancos oxidados.

15 kg

Até 154 g/hL
equivalente a 100 g/hL
de produto seco

CARBOCROMOS® SUPER

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Carvão ativo adsorvente em pó, com baixo poder descolorante.

- Elevada superfície específica de adsorção.
- Baixo teor de metais passíveis de migração.

20 kg

20-30 g/hL
em caso de paragem de fermentação
50-100 g/hL
em casos especiais

CARBOCROMOS® ENO

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Carvão ativo descolorante.

- Elevado poder descolorante.
- Baixo teor de metais passíveis de migração.
- Ação adsorvente sobre antocianinas e oligómeros facilmente oxidáveis, responsáveis por instabilidade nos vinhos brancos.
- Permite reduzir significativamente resíduos de produtos fitofarmacêuticos e substâncias tóxicas segregadas pelas próprias leveduras.

Palete de 630 kg,
em sacos de 15 kg

Até 100 g/hL

ENOANTICROMOS

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Carvão ativo em pó, com elevado poder descolorante.
Produto original da marca CHEMVIRON.

Palete de 630 kg,
em sacos de 1 e 15 kg
Variável, até 100 g/hL

FLOTTOCARB®

FLOT ISENTO DE ALERGÉNIOS

Carvão vegetal ativo em pó, com estrutura e características físico-químicas ideais para aderir facilmente ao gás de flotação.

- Ação adsorvente particularmente eficaz sobre antocianinas e oligómeros facilmente oxidáveis, responsáveis pela instabilidade dos vinhos brancos.
- Elevado poder descolorante, sem provocar qualquer alteração organolética no produto tratado.

10 - 17.5 - 20 kg

Até 100 g/hL

COMBO APPROACH®
Graças às suas características, é o produto mais adequado da sua categoria para a flotação e atua em perfeita sinergia com Flottogel® e Flottobent®, de preferência após um tratamento de preparação do mosto com Flottozima®.

FLOTTOCARB®
\+
FLOTTOGEL®
FLOTTOBENT®
FLOTTOZIMA®

FPS

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Carvão vegetal em pó, com ação adsorvente específica. Excelente tanto em mostos como nas operações de acabamento antes da tiragem ou do acondicionamento em geral.

20 kg
Até 100 g/hL

MICOSORB® PLUS

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Adsorvente específico para a ocratoxina A, composto por sílica hidrocoloidal e polímeros vegetais com elevado poder adsorvente.

10 kg
10 g/hL

SMARTVIN® PVPP

ISENTO DE ALERGÉNIOS · FLOT

Produto à base de polivinilpolipirrolidona em pellets.

- Elevada ação estabilizante, graças à capacidade específica de adsorção de substâncias fenólicas.
- Corretor da tonalidade, utilizável em clarificação estática, filtração e flotação.
- A sua utilização na adega limita a formação de poeiras.

Caixas de 20 kg
Sacos de 1 kg

10 - 40 g/hL tintos
2 - 15 g/hL brancos
2 - 15 g/hL espumantes
10 - 40 g/hL oxidados

PVPP

ISENTO DE ALERGÉNIOS · FLOT

Polivinilpolipirrolidona micronizada em pó, de elevada pureza.

- Elevada ação estabilizante, graças à capacidade específica de adsorção de substâncias fenólicas.
- Corretor da tonalidade, utilizável em clarificação estática, filtração e flotação.

Bidões de 20 kg

5 - 30 g/hL tintos
2 - 15 g/hL brancos
2 - 15 g/hL espumantes

DIVERGAN® F

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Polivinilpolipirrolidona micronizada de elevada pureza, produto original da marca BASF.

20 kg
2 - 15 até 40 - 80 g/hL

PVI/PVP

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Copolímero de polivinilimidazol e polivinilpirrolidona para a adsorção seletiva de metais.

1 - 5 - 20 kg
20 - 50 g/hL

Estabilizantes e conservantes



Produtos à base de derivados de levedura, com ação complexante e estabilizante.

MPA

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Seleção de manoproteínas, com efeito parcial na estabilização tartárica do vinho e, de forma geral, na prevenção de precipitações coloidais.
Contribui para uma maior harmonia gustativa e estabilidade tartárica.

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

MPL

Produto à base de manoproteínas, em forma líquida, com efeito estabilizante parcial e respeitador da estrutura coloidal original.
Contribui para uma maior harmonia gustativa.

1 kg
3 - 10 g/hL tintos
1 - 5 g/hL brancos

VIW® GOLD

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Levedura inativada selecionada pelo seu elevado teor de polissacáridos naturais. A sua adição durante as fases de estágio contribui positivamente para o estágio sobre borras finas nobres e para a melhoria organolética dos vinhos.

- Nos vinhos tintos, contribui para atenuar as notas vegetais e conferir maior volume; nos vinhos brancos, contribui também para uma maior pureza aromática.

0,5 kg

5 - 20 g/hL brancos
5 - 20 g/hL rosados
5 - 30 g/hL tintos

SMARTGUM®

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Goma-arábica levógira em solução, isenta de dióxido de enxofre e perfeitamente filtrável, obtida a partir de matérias-primas selecionadas provenientes da *Acacia verek* (goma Hashab) de alto peso molecular, com aspecto límpido e cor clara.

- 100% filtrável graças à tecnologia SMART®.
- SO2 free.
- Excelente estabilizante da cor.

Levógira
2.5 - 20 kg
25 - 150 g/hL

COMBO APPROACH®
SMARTGUM® facilita e prolonga a ação do ácido metatartárico META V®, da carboximetilcelulose líquida V CMC L, de V CMC L 20 e de SMARTSTAB 2.0.

SMARTGUM®
+
META V®
V CMC L
V CMC L 20
SMARTSTAB 2.0

ICON® GUM

Goma-arábica levógira em solução, perfeitamente filtrável, obtida da *Acacia verek*. Excelente estabilizante do sistema coloidal e da cor. Apresenta ótimo efeito organoléptico e não interfere no aroma.

- 100% filtrável graças à tecnologia SMART®.
- Cadeia longa
- Excelente estabilizante da cor.

Levógira
20 - 25
300 - 1000 kg
25 - 150 g/hL

COMBO APPROACH®
ICON® GUM facilita e prolonga a ação do ácido metatartárico META V®, da carboximetilcelulose líquida V CMC L, de V CMC L 20, de ICONSTAB 2.0 e de SMARTSTAB 2.0.

ICON® GUM
+
META V®
V CMC L
V CMC L 20
ICONSTAB 2.0
SMARTSTAB 2.0

FLEXI
EMBRACE SUSTAINABLE PACKAGING

LEXI É A SUA EMBALAGEM SUSTENTÁVEL O novo formato BAG-IN-BOX — selado, dosado e reciclável — garante mais proteção, mais precisão e maior capacidade de reciclagem. Disponível no formato de 20 kg para os produtos SMARTGUM®, SMARTSTAB® 2.0, ICONSTAB® 2.0 e ICON® GUM.

SMART TECHNOLOGY

O processo de filtração denominado **SMART** tem como principal característica o máximo respeito pela matéria-prima e como objetivo final tornar o produto filtrável. Esta tecnologia **SMART** resulta do know-how da empresa e foi desenvolvida internamente para esta finalidade. O resultado é uma tecnologia de vanguarda que permite obter **ICON® GUM** e **SMARTGUM®**, produtos que apresentam uma eficácia extremamente elevada na estabilização da cor, aliada a uma filtrabilidade comprovada e garantida.
O conceito da tecnologia **SMART** foi desenvolvido a partir do produto **ICON® GUM** , e não do processo de filtração considerado isoladamente, de modo a alcançar os objetivos teóricos definidos pelo departamento de I&D da **VASONGROUP**.

VEJA O VÍDEO

ARABAN® SPRAY DRY

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Goma-arábica apresentada em pó integral. Sua preparação não envolve tratamentos químicos nem enzimáticos durante o processo de purificação.

- Cadeia longa.
- Altamente solúvel.
- Excelente estabilizante do sistema coloidal e da cor.

Levógira
0,5 - 25 kg
5 - 30 g/hL

ARABAN® SUPER

Goma-arábica levógira de cadeia longa, em solução, destinada a proporcionar excelente estabilização coloidal dos vinhos e proteção contra a precipitação de substâncias corantes.

- Melhora a maciez e a sensação de volume em boca
- Não interfere no aroma
- Excelente efeito organoléptico

Levógira
10 - 25 - 200
300 - 1000 kg
25 - 100 g/hL

MASTERVIN® BIO ARABAN SPRAY DRY

ISENTO DE ALERGÉNIOS

Goma-arábica em pó obtida a partir de matérias-primas selecionadas provenientes da *Acacia verek*, destinada à estabilização coloidal dos vinhos.

- O produto é certificado orgânico (BIO) de acordo com o Regulamento CE 834/2007.
- Cadeia longa
- Excelente estabilizante da cor

Levógira
0,5 kg
5 - 30 g/hL

EV GUM SP

NOVIDADE

Goma-arábica levógira em solução, não filtrável, obtida a partir de *Acacia senegal*, destinada à estabilização coloidal do vinho. Previne precipitações coloides e exerce uma ação eficaz de estabilização da matéria corante.

- Melhora a sensação de redondeza e suavidade.
- Recomendada para vinhos límpidos, pouco antes do engarrafamento, após a microfiltração.
- Ideal para o uso em vinhos proteicamente estáveis.

Levógira
25 - 200 - 1000 kg
25 - 140 g/hL

ARABAN®

Goma-arábica em solução obtida da *Acacia seyal*, com bom poder estabilizante. Sua elevada pureza permite realizar dosagens sem alterar significativamente os índices de filtrabilidade do vinho.

- Bom poder estabilizante do sistema coloidal e da cor. Efeito organoléptico positivo.
- Não interfere no aroma.
- O produto é certificado orgânico (BIO) de acordo com o Regulamento CE 834/2007.

Dextrógira

10 - 25 - 200
300 - 1000 kg

25- 100 g/hL

EV GUM

Goma-arábica líquida obtida da Acacia seyal, destinada à estabilização coloidal do vinho. É filtrável, pois sua estrutura característica permite realizar dosagens diretamente no vinho sem alterar significativamente os índices de filtrabilidade.

- Efeito organoléptico positivo.
- Não interfere no aroma.

Dextrógira

25 - 200 - 300 - 1000 kg

50 - 100 g/hL

METABISSULFITO DE POTÁSSIO

Conservante, antimicrobiano e antioxidante (E 224). Um aliado valioso na vinificação, no estágio e nas fases que antecedem o acondicionamento final.

Perigoso

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

SOLFO K L

Agente sulfitante em solução, com 28% de bissulfito de potássio, capaz de libertar dióxido de enxofre — 150 g/L expressos em SO2).

Perigoso

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

SOLFITAN® 40

Agente sulfitante em solução concentrada, com 49% de bissulfito de amónio, capaz de libertar dióxido de enxofre sem enriquecer o meio em potássio. Específico para as primeiras fases da fermentação.

*** Nos termos da nova legislação, estes produtos devem ser considerados ativadores.**

Perigoso

10 - 25 - 1300 kg
5 - 30 mL/hL

SOLFITAN® 63

Agente sulfitante em solução concentrada, com 70% de bissulfito de amónio, capaz de libertar dióxido de enxofre sem enriquecer o meio em potássio. Específico para as primeiras fases da fermentação.

*** Nos termos da nova legislação, estes produtos devem ser considerados ativadores.**

Perigoso

1 - 10 - 25 - 1300 kg
5 - 20 mL/hL

V ANTIOX®

Formulação à base de ácido ascórbico e dióxido de enxofre que, graças à sua composição equilibrada, apresenta um elevado poder antioxidante.

Perigoso

1 kg
10 - 50 g/hL

FLAVOUR SAVE

Formulação equilibrada com ação antioxidante, à base de metabissulfito de potássio e ácido L-ascórbico numa proporção funcional e sinérgica, capaz de preservar intactos os aromas varietais.

Perigoso

1 kg
10 - 20 g/hL

ÁCIDO L-ASCÓRBICO

Antioxidante natural (E 300), capaz de prevenir a oxidação das frações corantes e aromáticas de mostos, sumos e vinhos.

Não perigoso

1 - 25 kg
50 - 100 mg/L

ÁCIDO FUMÁRICO

Ácido orgânico ativo na prevenção e inibição da fermentação malolática. Agente estabilizante (E 297).

Perigoso

5 - 25 kg
30 - 60 g/hL

TAN® FRUIT BLANC

Formulação redutora à base de taninos de uva e de chá verde, desenvolvida para proporcionar uma proteção completa contra a ação do oxigénio nos mostos.

Perigoso

1 kg
15 - 20 g/hL

TAN® FRUIT ROUGE

Formulação redutora à base de taninos de uva e de chá verde, destinada a proteger mostos e vinhos da ação do oxigénio e a favorecer perfis aromaticamente mais complexos, frescos e frutados.

Perigoso

1 kg
30 - 40 g/hL

SORBATO DE POTÁSSIO

Produto granulado de elevada pureza, com ação fungistática (E 202), capaz de conferir estabilidade biológica ao vinho.

Perigoso

1 - 25 kg
até 27 g/hL

SORBOXAN®

Formulação multifuncional capaz de conferir estabilidade química e biológica ao vinho. Exerce uma ação antioxidante.

Perigoso

1 kg
25 - 45 g/hL

ESSEODUE BARRIQUE 10

Comprimidos efervescentes para adição direta em barricas de 225 L, capazes de fornecer 10 mg/L de dióxido de enxofre.

Perigoso

Embalagens de 48 comprimidos

VIW® SAFE

Preparado multifuncional capaz de conferir estabilidade microbiológica ao vinho, graças ao efeito inibidor do ácido fumárico sobre as bactérias lácticas e ao efeito fungistático do sorbato de potássio, em sinergia com o dióxido de enxofre. Exerce igualmente uma ação antioxidante, devido à presença de dióxido de enxofre.

- Prevenção de alterações provocadas por leveduras em geral.
- Prevenção de alterações provocadas por bactérias em geral.
- Melhor conservação das características dos vinhos ao longo do tempo.

Perigoso

1 kg
20 - 90 g/hL

V CMC

Carboximetilcelulose pura, com ação estabilizante sobre a componente tartárica dos vinhos, doseável antes do engarrafamento.

Pó

0,5 kg
5 - 20 g/hL

V CMC L

Carboximetilcelulose em solução a 12,5%, com ação estabilizante sobre a componente tartárica dos vinhos, doseável antes do engarrafamento.

Líquido

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

V CMC L 20

Carboximetilcelulose em solução a 20%, com ação estabilizante sobre a componente tartárica dos vinhos, doseável antes do engarrafamento.

Líquido

25 - 300 - 1000 kg
10 - 80 g/hL

META V®

Ácido metatartárico com índice de esterificação determinado, que assegura uma estabilização eficaz contra as precipitações tartáricas de potássio e, parcialmente, de cálcio.

Pó

1 kg
6 - 10 g/hL

BITARTARATO DE POTÁSSIO

Agente de cristalização micronizado (E 336), para a rápida precipitação dos sais tartáricos.

Pó

15 kg
20 - 50 g/hL

CRISTALLITE®

Agente de cristalização multicomponente de elevada eficácia, destinado à rápida formação de cristais de bitartarato. Provoca alterações mínimas na acidez do vinho.

Pó

1 - 15 kg
20 - 40 g/hL

CRISTALLITE® SPECIAL

Agente de cristalização à base de tartaratos de potássio, destinado à estabilidade tartárica e do cálcio nos vinhos. Permite obter uma rápida formação de cristais, acelerando o processo de estabilização tartárica.

As doses variam proporcionalmente ao teor de cálcio, numa relação de 1:5.

Pó

25 kg

25 g/hL de Cristallite® Special removem 50 mg/L de cálcio

SMARTSTAB® 2.0

Solução de carboximetilcelulose com ação estabilizante e efeito preventivo contra as precipitações tartáricas. Pronta a utilizar e microfiltrável.

Flexi de 20 kg IBC de 300 kg

40–160 g/hL

ICONSTAB® 2.0

Solução de carboximetilcelulose e goma-arábica levógira, com ação estabilizante contra as precipitações tartáricas e coloidais. Pronta a utilizar e microfiltrável.

Flexi de 20 kg IBC de 300 kg

40–200 g/hL



Estágio

Elegante seleção de chips para estágio.

A linha Frammento® é obtida a partir de madeiras nobres de carvalho, secas ao ar e provenientes de florestas francesas ou americanas.

FRAMMENTO® HARVEST

Efeito organolético: delicadeza, volume e valorização do caráter frutado. Particularmente adequado para utilização durante a fermentação e a maceração.
Origem e tipo de tostagem: Carvalho francês, não tostado.

Corte fino - 10 kg

100-200 g/hL tintos
80–150 g/hL brancos

FRAMMENTO® SOFT

Efeito organolético: presença discreta e harmoniosa da madeira.
Origem e tipo de tostagem: Carvalho francês, tostagem ligeira.

Corte médio - 10 kg

100 - 200 g/hL tintos
80 - 150 g/hL brancos

FRAMMENTO® CLASSIC

Efeito organolético: A madeira em harmonia. O estágio clássico.
Origem e tipo de tostagem: Carvalho francês, tostagem média.

Corte médio - 10 kg

100 - 200 g/hL tintos
80 - 150 g/hL brancos

FRAMMENTO® ELEVAGE

Efeito organolético: madeira e estrutura. A maturidade de um estágio equilibrado.
Origem e tipo de tostagem: Carvalho francês, tostagem média plus.

Corte médio - 10 kg

100 - 200 g/hL tintos
80 - 150 g/hL brancos

FRAMMENTO® SPICE

Efeito organolético: harmonização entre notas especiadas e estrutura.
Origem e tipo de tostagem: Carvalho americano, tostagem média.

Corte médio - 10 kg

100 - 200 g/hL tintos
80 - 150 g/hL brancos

FRAMMENTO® STRUCTURE

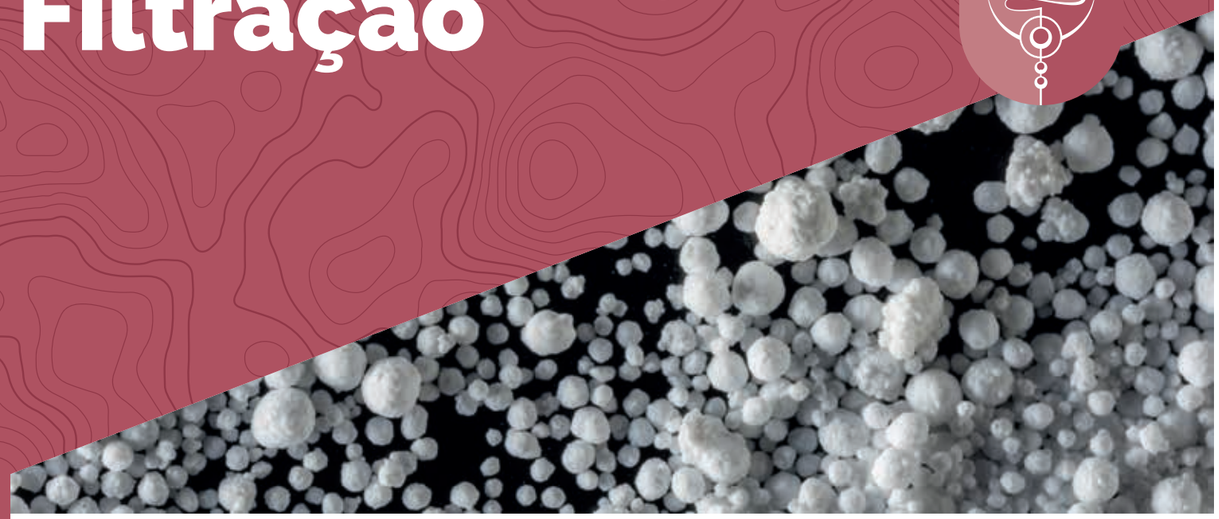
Efeito organolético: redondez e estrutura. A força da madeira.
Origem e tipo de tostagem: Carvalho americano, tostagem intensa.

Corte médio - 10 kg

100 - 200 g/hL tintos
80 - 150 g/hL brancos

Para proporcionar uma melhor harmonização sensorial, recomenda-se a utilização em combinação com a **micro-oxigenação.**

Filtração



Uma gama completa de produtos para a filtração de vinhos, vinagres e sumos de fruta através de filtros de pressão e filtros rotativos.

TERRAS DE DIATOMÁCEAS

FILTRINA V 9
Terra de diatomáceas de granulometria FINA, para filtros rotativos.
Terra de diatomáceas | Sacos de 25 kg

FILTRINA V 7
Terra de diatomáceas DESBASTANTE, para filtros de pressão.
Terra de diatomáceas | Sacos de 25 kg

FILTRINA V 5
Terra de diatomáceas de granulometria MÉDIA, para filtros de pressão.
Terra de diatomáceas | Sacos de 25 kg

FARINHA DE PERLITA

V PERLITE 2A
Farinha de perlita de ELEVADA permeabilidade, destinada a filtros rotativos.
Farinha de perlita | Sacos de 16 kg

V MINERAL® VACUUM 12
Farinha de perlita de granulometria GROSSA, para filtros rotativos.
Farinha de perlita | Sacos de 13 kg

V MINERAL® VACUUM 10
Farinha de perlita de granulometria MÉDIA, para filtros rotativos.
Farinha de perlita | Sacos de 13 kg

V MINERAL® VACUUM 9
Farinha de perlita de granulometria FINA, para filtros rotativos.
Farinha de perlita | Sacos de 13 kg

V MINERAL® 7
Farinha de perlita DESBASTANTE, para filtros de pressão.
Farinha de perlita | Sacos de 16 kg

V MINERAL® 5
Farinha de perlita de granulometria MÉDIA, para filtros de pressão.
Farinha de perlita | Sacos de 18 kg

V MINERAL® 3
Farinha de perlita de granulometria FINA, para filtros de pressão.
Farinha de perlita | Sacos de 18 kg

V MINERAL® 1
Farinha de perlita de granulometria MUITO FINA, quase estéril, para filtros de pressão.
Farinha de perlita | Sacos de 22 kg

PRÉ-CAMADAS MISTAS

V CELL® VACUUM

Coadjuvante de filtração misto para pré-camadas em filtros rotativos. Pré-camadas mistas, em forma úmida, à base de alfa-celulose de elevada pureza e farinhas minerais selecionadas.

Pré-camadas mistas

Caixas de 15 kg, divididas em 3 sacos de 5 kg

V CELL® MIX GRADO 3

Coadjuvante de filtração misto para filtrações de média a fina. Pré-camadas mistas, em forma úmida, à base de alfa-celulose de elevada pureza e farinhas minerais selecionadas.

Pré-camadas mistas

Caixas de 15 kg, divididas em 3 sacos de 5 kg

V CELL® MIX GRADO 1

Coadjuvante de filtração misto para filtrações finas. Pré-camadas mistas, em forma úmida, à base de alfa-celulose de elevada pureza e farinhas minerais selecionadas.

Pré-camadas mistas

Caixas de 15 kg, divididas em 3 sacos de 5 kg

PRÉ-CAMADAS DE CELULOSE

V CELL® 200

Coadjuvante de filtração à base de alfa-celulose de elevada pureza, isento de lenhina e hemicelulose.

Pré-camadas de celulose

Sacos de 20 kg

V CELL® 7

Fibras de alfa-celulose e materiais inertes, para filtrações desbastantes em filtros de pressão e filtros rotativos.

Pré-camadas de celulose

Caixas de 15 kg, divididas em 3 sacos de 5 kg

V CELL® PLUS 5

Fibras de alfa-celulose de elevada pureza, com granulometria controlada, para filtros de aluvionagem. Pré-camada com elevada carga elétrica superficial, para filtrações MÉDIAS.

Pré-camadas de celulose

Caixas de 15 kg, divididas em 3 sacos de 5 kg

V CELL® PLUS 3

Fibras de alfa-celulose de elevada pureza, com granulometria controlada, para filtros de aluvionagem. Pré-camada com elevada carga elétrica superficial, para filtrações MÉDIO-FINAS.

Pré-camadas de celulose

Caixas de 15 kg, divididas em 3 sacos de 5 kg

V CELL® PLUS 2

Fibras de alfa-celulose de elevada pureza, com granulometria controlada, para filtros de aluvionagem. Pré-camada com elevada carga elétrica superficial, para filtrações FINAS ANTES DO ACONDICIONAMENTO.

Pré-camadas de celulose

Caixas de 15 kg, divididas em 3 sacos de 5 kg

V CELL® PLUS 1

Fibras de alfa-celulose de elevada pureza, com granulometria controlada, para filtros de aluvionagem. Pré-camada com elevada carga elétrica superficial, para filtrações MUITO FINAS.

Pré-camadas de celulose

Caixas de 15 kg, divididas em 3 sacos de 5 kg

FILTRAÇÃO ATIVA

CLARITO® FILTER SUPER

Coadjuvante de filtração com elevado teor de PVPP (40%), de altíssima eficácia na remoção seletiva de componentes oxidados e oxidáveis.

Filtração ativa

Sacos de 10 kg

CLARITO® FILTER W

Coadjuvante de filtração à base de PVPP (16,5%), específico para vinhos brancos, ativo na remoção de componentes oxidados e oxidáveis.

Filtração ativa

Sacos de 10 kg

CLARITO® FILTER R

Coadjuvante de filtração à base de PVPP (14%), específico para vinhos tintos e eficaz na remoção de componentes oxidados e oxidáveis.

Filtração ativa

Sacos de 10 kg

Acidificantes e desacidificantes

ÁCIDO CÍTRICO
Estabilizante/acidificante.

Origem:
UE/Extra-UE

1–25 kg, monohidratado
25 kg, anidro

ÁCIDO L-TARTÁRICO
Acidificante.

Origem:
EC

25 kg

ÁCIDO L-LÁCTICO 80%
Acidificante, em solução a 80%.

Origem:
UE/Extra-UE

1 - 25 kg

ÁCIDO L-MÁLICO
Acidificante.

Origem:
Extra-UE

1 - 25 kg

ÁCIDO DL-MÁLICO
Acidificante.

Origem:
UE/Extra-UE

25 kg

BICARBONATO DE POTÁSSIO
Desacidificante.

Origem:
Extra-UE

1 - 25 kg

TARTARATO NEUTRO DE POTÁSSIO
Desacidificante.

Origem:
EC

25 kg

BLANCO V
Desacidificante.

Origem:
EC

25 kg

CERTIFICAÇÕES

A **VASONGROUP** é pioneira na aplicação dos princípios de qualidade e segurança.

UNI EN ISO 9001:2015 — Sistema de gestão da qualidade

Certificado IQNET ISO 9001:2015 — Sistema de Gestão da Qualidade

Food Safety System Certification (FSSC) 22000

Certificado de conformidade biológica

Certificação KOSHER
Certificação KOSHER para a Páscoa Judaica

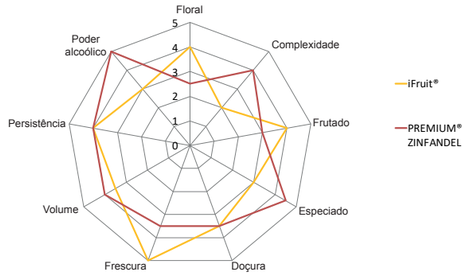
Certificação HALAL

VASONGROUP
DRIVING THE FUTURE OF INNOVATION

PROTOCOLOS

Vinificação em tintos

- **Esmagamento**
- **Sobre as uvas esmagadas**
  - 5 g/hL TI PREMIUM®
  - 10-15 g/hL V TAN® ou COLORSTAB® ou PREMIUM® COLOR
  - 20 g/hL IFRUIT® RED ou PREMIUM® ZINFANDEL
  - 20 g/hL V STARTER PREMIUM® ou V STARTER FRUIT
- **Não trabalhar o chapéu durante 12–24 horas.**
- **Após 5–10 horas, aquando da formação do chapéu:**
  - 1 g/hL ZIMAFRUIT® ENZYME
  - (Aplicar com uma pequena quantidade de mosto apenas sobre o chapéu)
- **Não trabalhar o chapéu**
- **Após 12 horas**
  - 1,5 g/hL ZIMARED® PLUS ENZYME
  - (Aplicar, regando o chapéu com mosto)
- **Não trabalhar o chapéu durante 12–24 horas.**
- **Primeira operação sobre o chapéu, com remontagem**
  - | *OXIGENAÇÃO* |
  - 40 g/hL V ACTIV PREMIUM® ACTIVATOR ou
  - 20 g/hL SMARTVIN® ACTIV ACTIVATOR
- **Realizar operações sobre o chapéu com arejamento, como pigeage, remontagens, délestage, entre outras**
  - | *ADICIONAR* |
  - 20 g/hL BOOSTER ACTIV PREMIUM®
  - Aos 3/4 da fermentação alcoólica
- **Após a penúltima operação sobre o chapéu:**
  - 1 mL/hL EXTRARED L ENZYME
  - (Aplicar com uma pequena quantidade de mosto apenas sobre o chapéu)
  - | *OXIGENAÇÃO* |
- **Última remontagem antes da descuba**
  - | *OXIGENAÇÃO* |
- **Descuba**
  - 10-15 g/hL COLORSTAB® ou V TAN® TANNIN
  - + 5 g/hL TI PREMIUM
- **Primeira trasfega no final da fermentação**
  - 5 g/hL X-PRO® PROTECTION
- **Após 1 mês**
  - 5 g/hL di X-PRO® IDENTITY RED
- **Aplicar 1 mês antes da eventual utilização**
  - 3 mL/hL ZIMAFLOW



Fermentação malolática

Inoculação direta da estirpe de bactérias mais adequada, de acordo com as indicações: coinoculação precoce ou coinoculação tardia.

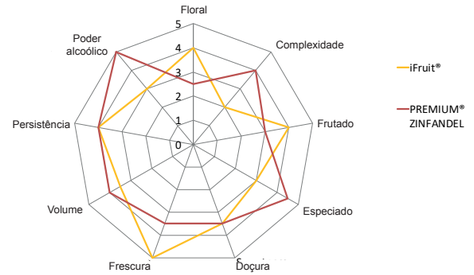
- A escolha da estirpe bacteriana deve ser efetuada consultando a tabela específica e tendo em consideração o momento correto da inoculação, em função das análises do mosto/vinho.
- Monitorizar o depósito: acidez volátil, ácido láctico e ácido málico.

ANOTAÇÕES

VASONGROUP
DRIVING THE FUTURE OF INNOVATION

Vinificação em tintos X-PRO®

- **Esmagamento**
- **Sobre as uvas esmagadas**
  - 5 g/hL TI PREMIUM®
  - 10 g/hL X-PRO® PROTECTION
  - 20 g/hL COLORSTAB® ou PREMIUM® COLOR
  - 20 g/hL IFRUIT® RED ou PREMIUM® ZINFANDEL
  - 20 g/hL X-PRO® VERVE
- **Não trabalhar o chapéu durante 12–24 horas.**
- **Após 5–10 horas, aquando da formação do chapéu:**
  - 1 g/hL ZIMAFRUIT® ENZYME
  - (Aplicar com uma pequena quantidade de mosto apenas sobre o chapéu)
- **Não trabalhar o chapéu**
- **Após 12 horas**
  - 1 g/hL ZIMARED® PLUS ENZYME
  - (Aplicar, regando o chapéu com mosto)
- **Não trabalhar o chapéu durante 12–24 horas.**
- **Primeira operação sobre o chapéu, com remontagem**
  - | *OXIGENAÇÃO* |
  - 40 g/hL V ACTIV PREMIUM® ACTIVATOR ou
  - 20 g/hL SMARTVIN® ACTIV ACTIVATOR
- **Realizar operações sobre o chapéu com arejamento, como pigeage, remontagens, délestage, entre outras**
  - | *ADICIONAR* |
  - 20 g/hL BOOSTER ACTIV PREMIUM®
  - Aos 3/4 da fermentação alcoólica
- **Após a penúltima operação sobre o chapéu:**
  - 1 mL/hL EXTRARED L ENZYME
  - (Aplicar com uma pequena quantidade de mosto apenas sobre o chapéu)
  - | *OXIGENAÇÃO* |
- **Última remontagem antes da descuba**
  - | *OXIGENAÇÃO* |
- **Descuba**
  - 15 g/hL COLORSTAB®
  - + 5 g/hL X-PRO® PROTECTION



Fermentação malolática

Inoculação direta da estirpe de bactérias mais adequada, de acordo com as indicações: coinoculação precoce ou coinoculação tardia.

- A escolha da estirpe bacteriana deve ser efetuada consultando a tabela específica e tendo em consideração o momento correto da inoculação, em função das análises do mosto/vinho.
- Monitorizar o depósito: acidez volátil, ácido láctico e ácido málico.

- **Primeira trasfega no final da fermentação**
  - 5 g/hL X-PRO® PROTECTION
- **Após 1 mês**
  - 5 g/hL X-PRO® IDENTITY RED
- **Aplicar 1 mês antes da eventual utilização**
  - 3 mL/hL ZIMAFLOW

ESTABILIZAÇÃO X-PRO®

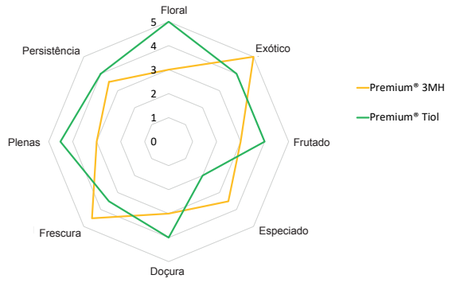
- **Primeira trasfega no final da fermentação**
  - 10 g/hL X-PRO® PROTECTION
- **Após 1 mês**
  - 5 g/hL di X-PRO® IDENTITY RED
  - + 10 g/hL SMARTAN®
- **Aplicar 1 mês antes da eventual utilização**
  - 3 mL/hL ZIMAFLOW

ANOTAÇÕES

VASONGROUP
DRIVING THE FUTURE OF INNOVATION

Vinificação em branco

- **Desde as primeiras fases**
  - 5 g/hL De FLAVOUR SAVE em solução
- **Esmagamento**
- **Carregamento da prensa**
- **Final do carregamento da prensa**
  - 5 g/hL de FLAVOUR SAVE em solução sobre as uvas esmagadas (avaliar a utilização alternativa de EASYTAB, TI PREMIUM® ou SAFE TAN®)
- **Mosto bruto**
  - 1 g/Hl de ZIMACLAR® PLUS ou FLOTTOZIMA® PLUS
    Com possibilidade de dosagem de 1–2 g/hL de ZIMAFRUIT®
  - | *Eventuais outros agentes de colagem* |
- **Clarificação do mosto**
  - Eventual integração de dióxido de enxofre até um teor total de 20 mg/L
- **Mosto límpido**
  - 20 g/hL PREMIUM® 3MH / PREMIUM® TIOL
  - 60 g/hL V STARTER AROM
  - 30 g/hL V STARTER TF
- **Até meio da fermentação**
  - | *OXIGENAÇÃO LIGEIRA* |
  - 40 g/hL do ativador V ACTIV PREMIUM® ou
  - 20 g/hL de SMARTVIN® ACTIV
- **Aos 3/4 da fermentação**
  - 20 g/hL de BOOSTER ACTIV PREMIUM® se necessário
- **Final da fermentação (avaliar a evolução da eventual FML e atuar em conformidade**
  - | *SEPARAÇÃO DAS BORRAS GROSSAS* |
  - 5 g/hL CLARITO® BACTOCLEAN
- **Na trasfega de final de fermentação**
  - 5 g/hL TI PREMIUM®
  - 5 g/hL X-PRO® PROTECTION
- **Após 1 mês**
  - 5 g/hL X-PRO® IDENTITY WHITE
- **Aplicar 1 mês antes da eventual utilização**
  - 3 mL/hL ZIMAFLOW



Fermentação malolática

Inoculação direta da estirpe de bactérias mais adequada, de acordo com as indicações: coinoculação precoce ou coinoculação tardia.

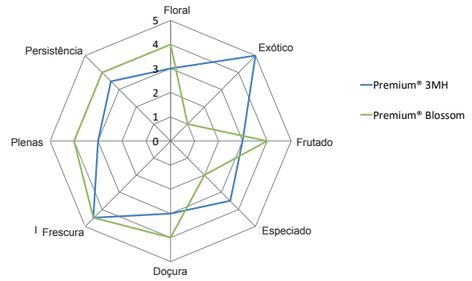
- A escolha da estirpe bacteriana deve ser efetuada consultando a tabela específica e tendo em consideração o momento correto da inoculação, em função das análises do mosto/vinho.
- Monitorizar o depósito: acidez volátil, ácido láctico e ácido málico.

ANOTAÇÕES

VASONGROUP
DRIVING THE FUTURE OF INNOVATION

Vinificação em branco X-PRO®

- **Desde as primeiras fases**
  - 10 g/hL X-PRO® GRAPES
- **Esmagamento**
- **Carregamento da prensa**
- **Final do carregamento da prensa**
  - 5 g/hL X-PRO® GRAPES em solução sobre as uvas esmagadas
- **Mosto bruto**
  - 1 g/hL ZIMACLAR® PLUS com possibilidade de dos agem de 5 g/hL de X-PRO® BACTOCLEAN
- **Clarificação do mosto**
- **Mosto límpido**
  - 20 g/hL PREMIUM® 3MH / PREMIUM® BLOSSOM
  - 30 g/hL X-PRO® VERVE
- **Até meio da fermentação**
  - | *OXIGENAÇÃO LIGEIRA* |
  - 40 g/hL do ativador V ACTIV PREMIUM® ou
  - 20 g/hLde SMARTVIN® ACTIV
- **Aos 3/4 da fermentação**
  - 20 g/hL BOOSTER ACTIV PREMIUM® se necessário
- **Final da fermentação**
  - | *SEPARAÇÃO DAS BORRAS GROSSAS* |
  - 5 g/hL X-PRO® Bactoclean
- **Na trasfega de final de fermentação**
  - 5 g/hL TI PREMIUM®
  - 5 g/hL X-PRO® PROTECTION
- **Após 1 mês**
  - 5 g/hL X-PRO® IDENTITY WHITE
- **Aplicar 1 mês antes da eventual utilização**
  - 3 mL/hL ZIMAFLOW



ESTABILIZAÇÃO X-PRO®

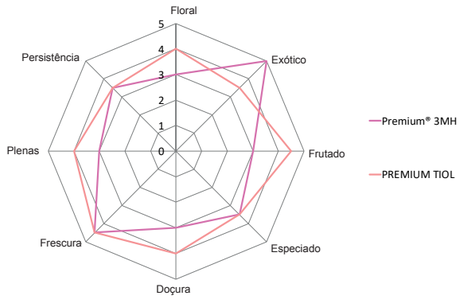
- **Estabilização proteica precoce com a dosagem correta de PLUSGRAN GEL ou MASTERVIN COMPACT**
- **Trasfega por transbordamento**
  - + 10 g/hL X-PRO® PROTECTION
- **Aplicar 1 mês antes da eventual utilização**
  - 3 mL/hL ZIMAFLOW

ANOTAÇÕES

VASONGROUP
DRIVING THE FUTURE OF INNOVATION

Vinificação de roseados em prensa

- **Desde as primeiras fases**
  - 5 g/hL de FLAVOUR SAVE em solução
- **Esmagamento**
- **Carregamento da prensa**
- **Final do carregamento da prensa**
  - 5 g/hL FLAVOUR SAVE em solução sobre as uvas esmagadas (avaliar a utilização alternativa de EASYTAB ou TI PREMIUM®)
- **Mosto bruto**
  - 1 g/hL ZIMACLAR® PLUS com possibilidade de dos agem de 1-2 g/hL ZIMAFRUIT®
  - | *Eventuais outros agentes de colagem* |
- **Clarificação do mosto**
  - Eventual integração de dióxido de enxofre até um teor total de 20 mg/L
- **Mosto límpido**
  - 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
- **Até meio da fermentação**
  - | *OXIGENAÇÃO LIGEIRA* |
  - 40 g/hL do ativador V ACTIV PREMIUM® ou
  - 20 g/hL de SMARTVIN® ACTIV
- **Aos 3/4 da fermentação**
  - 20 g/hL BOOSTER ACTIV PREMIUM® se necessário
- **Final da fermentação (avaliar a evolução da eventual FML e atuar em conformidade**
  - | *SEPARAÇÃO DAS BORRAS GROSSAS* |
  - 5 g/hL CLARITO® BACTOCLEAN
- **Na trasfega de final de fermentação**
  - 5 g/hL TI PREMIUM®
  - 5 g/hL X-PRO® PROTECTION
- **Após 1 mês**
  - 5 g/hL X-PRO® IDENTITY WHITE
- **Aplicar 1 mês antes da eventual utilização**
  - 3 mL/hL ZIMAFLOW



ANOTAÇÕES

VASONGROUP
DRIVING THE FUTURE OF INNOVATION

GUIA DE CONSERVAÇÃO DOS PRODUTOS

PRODUTO	NOME COMERCIAL	PRAZO DE CONSERVAÇÃO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
Ativadores inorgânicos	DAP Activ, V Activ, V Activ Super, Ativador enológico	5 anos	B
Ativadores orgânicos e orgânico-inorgânicos	Booster activ premium, Fosfoactiv premium, V activ premium, V activ scorze, V malo activ, V starter premium, V starter fruit, V starter arom, V Starter TF, V activ clever, Smartvin activ, Smartvin classic, V Malo clear, V activ fermistab, V activ malostab	4 anos	B
Bentonites	Flottobent, Plusgran, Plusgran Gel, V bentonite, Ma-stervin Compact, Plusgran XL, Mastervin UFC, Plusgran juice kappa, Fruit juice bentonite	5 anos	B
Carvões	Carbocromos, Carbocromos super, Carbocromos ENO, Flottocarb, FPS, Smartvin Carb, Smartvin FPS	5 anos	B
Carvões humedecidos	Carbocromos WT	24 meses	B
Carboximetilcelulose em pó	V CMC	3 anos	B
Carboximetilcelulose líquida	V CMC L, SMARTSTAB 2.0	24 meses	B
Caseinatos	Clarito spray dry	5 anos	B
Derivados de levedura	VIW Gold	3 anos	B
Detergentes à base de H_2O_2	Biocida V, Biocida V05	18 meses	A e B
	V citric steril	12 meses	
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 230 SP, 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, V Oxy Foam	6 meses	B
Enzimas em pó	Flottozima P, Zimaclar, Zimared PLUS, Mannozym, Zimaskin P, Zimafruit, Zimaclar pH3, Zimarom, Zimaclar PLUS, Flottozima PLUS	48 meses	A
Gelatinas	Premium gel grau 1; grau 2, grau 3, Mastervin Bio gel, Decagel, Gelatina P.O., Gelaxina ATO, Premium Fish, Flottogel	5 anos	B
Gelatinas líquidas	Gelaxina fluid P, Gelaxina Fluid P 50%	24 meses	A e B
Gomas arábicas líquidas	Araban, Araban super, EV Gum, EV Gum SP, Icon Gum, Smartgum	24 meses	B
Gomas arábicas em pó	Araban spray dry, Mastervin Bio Araban spray dry	36 meses	A e B
Gomas + CMC	Icon Stab 2.0	24 meses	B

PRODUTO	NOME COMERCIAL	PRAZO DE CONSERVAÇÃO	CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO
Leveduras secas de 0,5 kg, 10 15 kg	Classic Red, Classic Bayanus, Classic EX2, L.P.A., Classic Arom, Classic Bubbles, Team Finesse, Premium Rouge, Premium Chardonnay, Premium Fructo, Premium ProX, Premium Supertuscan, Premium Zinfandel, Premium Zeropiù, Premium 3MH, Premium Tiol, Premium Blos-som, Ifruit White, Ifruit Red, Combo XT, Combo Safefru-it, Combo Freshfruit, VIW Fresh, VIW Clever, VIW Smart, VIW Fruity, VIW Bubbles VIW Supercherry, VIW Super-thiol, VIW Superage	42 meses	A
Leveduras secas de 20 kg	Classic EX2	24 meses	A
Leveduras biológicas	Mastervin BIO IST	24 meses	B
Leveduras em pasta	LPA	90 dias	*
Linha X-PRO	X–PRO Finesse, X-PRO Protection, X-PRO Grapes X-PRO Identity White, X-PRO Identity Red, X-PRO Ver-ve, X-PRO Bactoclean, X-PRO Batonnage, X-PRO Light	24 meses	A
Lisozima	Bactozym SG	24 meses	B
Manoproteínas líquidas	MPL	24 meses	*
Manoproteínas em pó	MPA	36 meses	B
Pastilhas de metabissulfito	Esseoduebarrique 10	24 meses	B
Agentes de colagem multicomponente	Clarito superflow, Fitoferm, Clarito fitok, Clarito SP, Flottoplus 2.0, Flottoplus 3.0, Clarito Brettless, Clarito Bactoclean, Fitoproteína XP, Micosorb PLUS, Kito-smart	36-24 meses	B
Diversos produtos multicomponente	Clarito filter super, Clarito filter white, Clarito filter red, Cristallite, Blanco V	36 meses	B
Produtos multicomponente com metabissulfito	V antiox, Flavoursave, Tanfruit blanc, Tanfruit rouge, Sorboxan, VIW Safe	36 meses	B
Proteínas vegetais	Fitoproteína P, Fitofruit, Molecular P, Molecular KP	36 meses	A e B
Proteínas vegetais líquidas	Fitoproteína XP L	24 meses	A
PVPP	PVPP, Smartvin PVPP	24 meses	B
Sóis de sílica	30 Sil, 40 sil	24 meses	A e B
Sulfitantes líquidos	Solfitan 40%, Solfitan 63%, Solfo K L	24 meses	A e B
Taninos	Todos	5 anos	A e B

LEGENDA
A = 5°C < T < 25°C
B = T < 30°C
* = Câmara frigorífica: 4°C < T < 8°C

ÍNDICE PRODUTOS

30 SIL	56
40 SIL	56
ÁCIDO CÍTRICO	72
ÁCIDO DL-MÁLICO	72
ÁCIDO FUMÁRICO	65
ÁCIDO L-ASCÓRBICO	65
ÁCIDO L-LÁCTICO 80%	72
ÁCIDO L-MÁLICO	72
ÁCIDO L-TARTÁRICO	72
ALBUCLAR® SPECIAL GRAIN	53
ARABAN®	64
ARABAN® SPRAY DRY	63
ARABAN® SUPER	63
BACTOZYM® SG	21
BICARBONATO DE POTÁSSIO	72
BITARTARATO DE POTÁSSIO	66
BLANCO V	72
BOOSTER ACTIV PREMIUM®	38
CARBOCROMOS®	58
CARBOCROMOS® ENO	58
CARBOCROMOS® SUPER	58
CARBOCROMOS® WT	58
CLARITO® BACTOCLEAN	51
CLARITO® BRETTLESS	51
CLARITO® FILTER R	71
CLARITO® FILTER SUPER	71
CLARITO® FILTER W	71
CLARITO® FITO K	53
CLARITO® SP	53
CLARITO® SPRAY DRY	53
CLARITO® SUPERFLOW	53
CLASSIC AROM	24
CLASSIC BAYANUS	25
CLASSIC BUBBLES	25
CLASSIC EX2	24
CLASSIC RED	24
CLORIDRATO DE TIAMINA	39
COLORSTAB® SG	47
COMBO® FRESHFRUIT	34
COMBO® XT	34
CRISTALLITE®	66
CRISTALLITE® SPECIAL	66
D.A.P.	38
DECAGEL®	55
DECAZYM®	19
DIVERGAN® F	60
EASYTAN® HARVEST SG	45
ENOANTICROMOS	58
ESSEODUE BARRIQUE 10	65
EV GUM	64
EV GUM SP	63
EXTRARED L	20
FILTRINA V 5	68
FILTRINA V 7	68
FILTRINA V 9	68
FITOFERM®	51
FITOPROTEINA P	51
FITOPROTEINA XP	51
FITOPROTEINA XP L	52
FLAVOUR SAVE	65
FLOTTOBENT®	57
FLOTTOCARB®	59
FLOTTOGEL®	55
FLOTTOPLUS® 2.0	50
FLOTTOPLUS® 3.0	50
FLOTTOZIMA® L	17
FLOTTOZIMA® P	17
FLOTTOZIMA® PLUS	18
FOSFATO DIAMONICO	39
FOSFOACTIV PREMIUM®	37
FPS	59
FRAMMENTO® CLASSIC	67
FRAMMENTO® ELEVAGE	67
FRAMMENTO® HARVEST	67
FRAMMENTO® SOFT	67
FRAMMENTO® SPICE	67
FRAMMENTO® STRUCTURE	67
GELAXINA® ATO	55
GELAXINA® FLUID P	55
GELAXINA® P.O.	55
ICON® GUM	62
ICONSTAB® 2.0	66
iFRUIT® RED	34
iFRUIT® WHITE	34
KITOSMART	51
L.P.A. - LEVEDURA ATIVA EM	25
MANNOZYM®	21
MASTERVIN® BIO ARABAN SPRAY DRY	63
MASTERVIN® BIO GEL	54
MASTERVIN® BIO IST	32
MASTERVIN® BIO V STARTER	37
MASTERVIN® COMPACT	56
METABISSULFITO DE POTÁSSIO	64
META V®	66
MICOSORB® PLUS	59
MOLECULAR KP	52
MOLECULAR P	52
MPA	61
MPL	61
PLUSGRAN®	56
PLUSGRAN® GEL	56
PLUSGRAN® JUICE K	57
PREMIUM® 3MH	30
PREMIUM® BLOSSOM	30
PREMIUM® CHARDONNAY	30
PREMIUM® COLOR SG	48
PREMIUM® FISH	54
PREMIUM® FRUCTO	32
PREMIUM® GEL GRADO 1	54
PREMIUM® GEL GRADO 2	54
PREMIUM® GEL GRADO 3	54
PREMIUM® LIMOUSIN SG	46
PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL SG	45
PREMIUM® PROX	30
PREMIUM® ROUGE	31
PREMIUM® STAB SG	44
PREMIUM® SUPERTUSCAN	31
PREMIUM® TIOL	31
PREMIUM® TOSTATO SG	46
PREMIUM® UVA SG	42
PREMIUM® VINACCIOLO SG	43
PREMIUM® WHISKY LATTONE SG	46
PREMIUM® ZEROPIÙ	31
PREMIUM® ZINFANDEL	31
PVI/PVP	60
PVPP	60
SAFE TAN® SG	44
SMARTAN® FRUITY SG	48
SMARTAN® SG	45
SMARTAN® UVA SG	43
SMARTAN® ZEST SG	48
SMARTGUM®	62
SMARTSTAB® 2.0	66
SMARTVIN® ACTIV	37
SMARTVIN® CARB	58
SMARTVIN® CLASSIC	38
SMARTVIN® FPS	58
SMARTVIN® PVPP	60
SOLFITAN® 40	64
SOLFITAN® 63	64
SOLFO K L	64
SORBATO DE POTÁSSIO	65
SORBOXAN®	65
SULFATO DE AMÓNIO	39
TAN® CLASSIC	44
TAN® FRUIT BLANC	65
TAN® FRUIT ROUGE	65
TANNINO SPECIAL SG	47
TARTARATO NEUTRO DE POTÁSSIO	72
TEAM®2FERM ACTIV FINE	41
TEAM®2FERM ACTIV START	41
TEAM® FINESSE	41
THERMOZIMA®	20
TI PREMIUM® SG	43
TUTTIFRUTTI® RED	45
TUTTIFRUTTI® WHITE	47
V ACTIV	38
V ACTIV CLEVER	37
V ACTIV FERMISTAB	39
V ACTIV MALOSTAB	39
V ACTIV PREMIUM®	37
V ACTIV SCORZE	38
V ACTIV SUPER	38
V ANTIOX®	64
V BENTONITE	57
V CELL® 7	70
V CELL® 200	70
V CELL® MIX GRADO 1	70
V CELL® MIX GRADO 3	70
V CELL® PLUS 1	70
V CELL® PLUS 2	70
V CELL® PLUS 3	70
V CELL® PLUS 5	70
V CELL® VACUUM	70
V CMC	66
V CMC L	66
V CMC L 20	66
VIW® BUBBLES	27
VIW® CLEVER	27
VIW® FRESH	26
VIW® FRUITY	26
VIW® GOLD	61
VIW® PRACTICO	28
VIW® SAFE	65
VIW® SHIELD LT	28
VIW® SHIELD MP	28
VIW® SHIELD TD	28
VIW® SMART	26
VIW® SUPERAGE	27
VIW® SUPERCHERRY	28
VIW® SUPERTHIOL	27
V MALO ACTIV	39
V MALO CLEAR	38
V MINERAL® 1	69
V MINERAL® 3	69
V MINERAL® 5	69
V MINERAL® 7	69
V MINERAL® VACUUM 9	69
V MINERAL® VACUUM 10	69
V MINERAL® VACUUM 12	69
V PERLITE 2A	69
V STARTER AROM	36
V STARTER FRUIT	36
V STARTER PREMIUM®	37
V STARTER TF	36
V TAN® SG	47
X-PLANT® RED	13
X-PLANT® WHITE	13
X-PRO® BACTOCLEAN	12
X-PRO® BATONNAGE	11
X-PRO® FINESSE	12
X-PRO® GRAPES	10
X-PRO® IDENTITY RED	12
X-PRO® IDENTITY WHITE	11
X-PRO® LIGHT	11
X-PRO® PROTECTION	11
X-PRO® VERVE	10
X-TAN® DEEP	14
X-TAN® FULL	15
X-TAN® SKILL	15
X-TAN® UP	15
X-TAN® WIDE	14
ZIMACLAR®	18
ZIMACLAR® FLOT	18
ZIMACLAR® PH3	19
ZIMACLAR® PLUS	18
ZIMAFLOW	21
ZIMAFRUIT®	20
ZIMARED® PLUS	20
ZIMAROM®	21
ZIMAROUND	19
ZIMASKIN®	19

ANOTAÇÕES

Enologica Vason S.p.A.

Sede social:
Via Nassar, 37
37029 S. Pietro in Cariano (VR) Italia

Sede administrativa:
Via Mirandola, 49
37026 Pescantina (VR) Italia

+39 045 6859017
+39 045 7725188
infovason@vason.it
vason.com