

VINOS NUEVOS: CLARIFICACIÓN, ESTABILIZACIÓN Y AFINAMIENTO

El afinamiento más afinado

Enogalia^{AYSV}

vendimia 2025



LAMOTHE-ABIET
Solutions for winemaking

novozymes[®]
Rethink Tomorrow

œNOBOIS
AU CŒUR DU VIN



NEW

OPTIFINE



PROBLEMAS DE FILTRABILIDAD: CLARIFICACIÓN ENZIMÁTICA BLANCOS Y TINTOS

ENZIMAS ESPECÍFICAS		CLARIFICACIÓN			CRIANZA	FILTRACIÓN	TIPO DE VINO	DOSIS	CONSEJOS
	CENOFLOW MAX	L						5 - 10 mL/hL	Ajustar la dosis en función del tiempo disponible antes de la filtración.
	VINOTASTE® PRO	P						4 - 10 g/hL	Activa con todos los pH. Aumentar la dosis en 30% si T < 12°C

CLARIFICACIÓN: ENCOLADO CON PROTEINA NO ANIMAL PARA BLANCOS Y TINTOS

COLAS A BASE DE PROTEINA DE GUISANTE		DISMINUIR EL AMARGOR	TRATAR EL COLOR	DISMINUIR EL VEGETAL	TRATAR LA OXIDACIÓN	TIPO DE VINO / APLICACIÓN		DOSIS DE EMPLEO*
	GREENFINE® MUST (Proteína de guisante) Greenfine® Must L : líquido	P/L					Vino	10 - 50 g/hL L : 10 - 50 cL/hL
	GREENFINE® NATURE (Proteína de guisante, levaduras inactivadas, bentonita cálcica)	P						10 - 80 g/hL
COLAS A BASE DE PROTEINA DE LEVADURA								
	NATUR'FINE® PRESTIGE (Levaduras inactivadas, enzimas pectolíticas)	P					Vino de guarda	5 - 40 g/hL

AFINAMIENTO RE-DOX, ESTRUCTURA TANICA, APERTURA AROMÁTICA: BLANCOS Y TINTOS

TANINOS DE CRIANZA		COMPOSICIÓN	ESTABILIZACIÓN DEL COLOR	GESTIÓN DEL POTENCIAL REDOX	APORTE DE ESTRUCTURA	APORTE DE REDONDEZ	HARMONIZACIÓN DEL PERFIL	TIPO DE VINO	DOSIS DE EMPLEO (g/hL)
INICIO DE LA CRIANZA	TAN' EXCELLENCE®	Sinergia entre taninos de uva y taninos de roble							3 - 30
	SOFTAN® POWER	Sinergia entre taninos proantocianídicos y taninos elágicos ligados con polisacáridos de origen vegetal							10 - 40
DURANTE LA CRIANZA	VINITAN® ADVANCE	Taninos de uva							1 - 10
	TAN&SENSE® VOLUME	Taninos de roble fresco							1 - 10
									0,5 - 3
	SOFTAN® SWEETNESS	Taninos de roble ligados con polisacáridos de origen vegetal							10 - 40
									1 - 3
FIN DE LA CRIANZA	TAN&SENSE® ORIGIN	Taninos de roble ligeramente tostado							1 - 10
									0,5 - 3
	TAN&SENSE® EXPRESSION	Taninos de roble medianamente tostado y taninos de uva							1 - 10
									0,5 - 3
	TAN&SENSE® FORTE	Taninos de roble fuertemente tostado							1 - 10
									0,5 - 3
	SOFTAN® FINITION	Taninos de roble tostado ligado con polisacáridos de origen vegetal							10 - 40
									1 - 3

VINOS TINTOS

ESTABILIDAD COLOIDAL DEL COLOR Y LAS SALES DEL TARTÁRICO

GOMAS ARÁBIGAS			ESTABILIZACIÓN				TIPO DE VINO	DOSIS DE EMPLEO*
			COLOIDAL	COLOR	REDONDEZ	FILTRABILIDAD		
GOMAS ARÁBIGAS	100 % ACACIA VEREK	GOMME ARABIQUE L.A.	L					10 cL/hL
	ACACIA VEREK	GOMME ARABIQUE ST						10 cL/hL
	MEZCLA ACACIA VEREK Y SEYAL	POLYGOM						5 - 30 cL/hL
	100 % ACACIA SEYAL	VINOGOM®						5 - 30 cL/hL
	ACACIA SEYAL	EXCELGOM®	MG					15 - 120 g/hL
	GOMAS ARÁBIGAS CERTIFICADAS ECOLÓGICAS	 GOMME L.A. BIO 	P					20 - 30 g/hL
		 VINOGOM® BIO 						15 - 120 g/hL

VINOS BLANCOS

ESTABILIDAD CRISTALINA (TARTRATOS)

ESTABILIDAD TARTÁRICA

ESTABILIDAD CRISTALINA (TARTRATOS)		ESTABILIZACIÓN			TIPO DE VINO	DOSIS DE EMPLEO*
		TARTÁRICA	DURABILIDAD	INTERACCIONES CON LAS PROTEÍNAS		
ESTABILIDAD TARTÁRICA						
CMC 5%	VINOPROTECT®	L	●	●	●	10 - 40 cL/hL
MANOPROTEÍNAS	STAB K®		● + TCa	●		● ● ●

ESTABILIDAD COLOIDAL PROTÉICA

BENTONITAS

ESTABILIZACIÓN PROTEICA

TIPO DE VINO / APLICACIÓN

DOSIS DE EMPLEO*

BENTONITAS		ESTABILIZACIÓN PROTEICA	TIPO DE VINO / APLICACIÓN		DOSIS DE EMPLEO*
BENTOSOL PROTECT (Sódica)	G			Vino	10 - 120 g/hL

ESTABILIDAD OXIDATIVA Y DE COLOR (PROTECCIÓN CONTRA PINKING)

PVPP MICROGRANULADO

**DISMINUIR
EL AMARGOR**

TRATAR E COLOR

**DISMINUIR
EL VEGETAL**

TRATAR LA OXIDACIÓN

TIPO DE VINO / APLICACIÓN

**DOSIS
DE EMPLEO***

PVPP MICROGRANULADO		DISMINUIR EL AMARGOR	TRATAR EL COLOR	DISMINUIR EL VEGETAL	TRATAR LA OXIDACIÓN	TIPO DE VINO / APLICACIÓN		DOSIS DE EMPLEO*
 PVPP	MG						Vino	20 - 80 g/hL

GLUTATIÓN (GSH)

REVELACIÓN AROMÁTICA

PERFIL VARIETAL

**PERFIL AFRUTADO
COMPLEJO**

CONSERVACIÓN AROMÁTICA

FIJACIÓN DEL COLOR

APORTE DE REDONDEZ

EN VINOS JÓVENES
DOSIS DE EMPLEO
(g/hL)

GLUTATIÓN (GSH)		REVELACIÓN AROMÁTICA	PERFIL VARIETAL	PERFIL AFRUTADO COMPLEJO	CONSERVACIÓN AROMÁTICA	FIJACIÓN DEL COLOR	APORTE DE REDONDEZ	EN VINOS JÓVENES DOSIS DE EMPLEO (g/hL)
AROMA PROTECT®	P	●			●			5-15

ESTABILIZACIÓN MICROBIOLÓGICA

ESTABILIZACIÓN

BRETTANOMYCES

BACTERIAS

BACTERIAS

LEVADIRAS

TIPO
DE VINO

**DOSIS
DE EMPLEO***

ESTABILIZACIÓN MICROBIOLÓGICA			ESTABILIZACIÓN				TIPO DE VINO	DOSIS DE EMPLEO*
			BRETTANOMYCES	BACTERIAS ACÉTICAS	BACTERIAS LÁCTICAS	LEVADURAS		
QUITOSANO	KILLBRETT®	P						2 - 10 g/hL
LISOZIMA	LACTICIDE	P						10 - 50 g/hL
ÁCIDO FUMÁRICO	ÁCIDO FUMÁRICO	C						25 - 50 g/hL
SORBATO	SORBASOL	P						10 - 20 g/hL
SO ₂	COEFF 2 & 5 G PASTILLAS EFERVESCENTES	CE						Según objetivo
	SULFISOL 6%, 10%,15% & 18% SOLUCIÓN DE BISULFITO DE K	L						
	PIROSULFITO DE POTASIO METABISULFITO DE K	P						

CRianza Y PRE-EMBOTELLADO



NADALIÉ
TONNELLERIE

NUEVAS NORMAS DE ETIQUETADO



MADERAS

MODULA TUS VINOS A TU GUSTO

OENOBOSIS

AU CŒUR DU VIN



CRianza SOBRE LIAS

LIBERACIÓN DE MANOPROTEINAS

ENZIMAS ESPECÍFICAS	CLARIFICACIÓN	FERMENTACIÓN	CRianza	FILTRACIÓN	TIPO DE VINO	DOSIS	CONSEJOS
VINOTASTE® PRO	P	●	● Aporte de grasa	●	●●●	4 - 10 g/hL	Activa con todos los pH. Aumentar la dosis en 30% si T < 12°C
		DISMINUIR EL AMARGOR	TRATAR EL COLOR	DISMINUIR EL VEGETAL	TRATAR LA OXIDACIÓN	TIPO DE VINO / APLICACIÓN	DOSIS DE EMPLEO*
		●	●	●	●	●●●	20 - 40 g/hL

NEW

OPTIFINE
(Levaduras inactivadas,
proteína de guisante)



P

DISMINUIR
EL AMARGOR

TRATAR
EL COLOR

DISMINUIR
EL VEGETAL

TRATAR LA
OXIDACIÓN

TIPO DE VINO / APLICACIÓN

DOSIS
DE EMPLEO*

Inicio de la crianza

20 - 40 g/hL

LIBERACIÓN AROMÁTICA EN CRianza Y PRE-EMBOTELLADO

LIBERACIÓN DE AROMAS TIÓLICOS

ENZIMAS ESPECÍFICAS	CLARIFICACIÓN	FERMENTACIÓN	CRianza	FILTRACIÓN	TIPO DE VINO	DOSIS	CONSEJOS
ŒNOZYM® THIOLS	L	● Revelación de aromas tióles	● Revelación de aromas tióles		●●	4 - 6 mL/hL	Aporte en crianza: revelación de 3MH y de 4MMP.

LIBERACIÓN DE AROMAS VARIETALES ANTES DE CLARIFICACIÓN

ENZIMAS ESPECÍFICAS	CLARIFICACIÓN	FERMENTACIÓN	CRianza	FILTRACIÓN	TIPO DE VINO	DOSIS	CONSEJOS
ŒNOZYM® FRUITY WINE (FW)	P		● Revelación de aromas terpenos		●●	Vinos secos: 3 - 6 g/hL	Controlar el nivel de SO ₂ , detener la actividad enzimática con 20 g/hL de bentonita.

MANNO'GOM®

CORREGIR VERDORES Y AMARGORES

BENEFICIOS

- ◆ Aumenta la sensation de dulzor
- ◆ Disminuye el amargor
- ◆ Realza el carácter afrutado
- ◆ Refuerza la estabilidad coloidal

CENTRO DE BOCA

5 - 30 g/hL

MANNO'SENSE®

MÁXIMA ESTRUCTURA Y PERSISTENCIA

BENEFICIOS

- ◆ Aporta equilibrio y frescor en boca
- ◆ Mejora la persistencia aromática
- ◆ No afecta el índice de colmatación ni el CFLA
- ◆ Participa a la estabilización tartárica de los vinos

2,5 - 15 cL/hL

SUBLI'SENSE®

REDONDEZ TOTAL-EFECTO GLICÉRICO

BENEFICIOS

- ◆ Aumenta la untuosidad y el sabor
- ◆ Recubre los taninos
- ◆ Mejora la suavidad y la longitud en boca
- ◆ No afecta el índice de colmatación ni el CFLA

10 - 30 cL/hL



Menasa
& **enogalia**

Manuel Sánchez Vázquez

Enólogo - Técnico Comercial

632 758 722



988 41 48 02

menasa@menasa.es

Avda de Sousas, 56 - Bajo 32600 -Verín (Ourense)