



AEB S.P.A.
 25134 BRESCIA (ITALIA)
 Via V. Arici 104 - S. Polo
 tel. +39.30.2307100 - fax +39.30.2307281
 e-mail: info@aeb-group.com
 www.aeb-group.com



AEB Bioquímica Latino Americana S/A
 Rua Tavares de Lyra, 3728- CEP 83.065-180
 Afonso Pena - São José dos Pinhais-PR-Brasil
 Tel. +55.41.3888.5200 - Fax +55.41.3888.5248
 SAC: 0800-7225217
 E-mail: aeb.brasil@terra.com.br
 Site: www.aeb-group.com



SPINDAL SARL
 77220 Gretz Armainvilliers
 (France)
 Zone Industrielle
 3-5 Rue Ampère
 tel. +33.1.64078000
 fax +33.1.64075920
 e-mail: spindal@aeb-group.com



O GRUPO AEB NO MUNDO

- AEB SPA - BRESCIA - ITALIA • AEBWEB - BRESCIA - ITALIA • AEB d.o.o. - SEZANA - SLOVENIJA • AEB HUNGARIA KFT - BALATONLELLE - HUNGARIA
- AEB IBERICA S.A. - CASTELLBISBAL - BARCELONA - ESPAÑA • AEB BIOQUÍMICA PORTUGUESA S.A. - VISEU - PORTUGAL
- AEB BIOQUÍMICA LATINO AMERICANA LTDA - SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - BRASIL • AEB ARGENTINA S.A. - MAIPU MENDOZA - ARGENTINA
- AEB AFRICA (PTY) LTD. - CAPE TOWN - SOUTH AFRICA • SPINDAL S.A.R.L. - GRETZ - FRANCE • SPINDAL EUROPE SUD LTD. - THESSALONIKI - HELLAS
- SPINDAL EUROPE NORD AB - GÖTEBORG - SVERIGE • SPINDAL BIOTECH POLSKA SpZOO - WARSZAWA - POLSKA
- SPINDAL MAGHREB SARL - TUNIS - TUNISIA • SOCIÉTÉ DES PRODUITS TROPICAUX DU MALI SARL - BAMAKO - MALI

Data da última revisão: 01/04/2008



Tratamentos de processo em enologia



Clarificantes complexos

Bioquickgel®

Clarificante rápido para vinhos difíceis

CLARIFICA RAPIDAMENTE
Após algumas horas da adição de **BIOQUICKGEL®**, é possível realizar a filtração ou a trasfega dos vinhos tratados. Nos vinhos tintos não causa descoloração.

CLARIFICA PRODUTOS DIFÍCEIS
Graças a forte ação sinérgica dos constituintes e a sua recíproca floculação, permite clarificar vinhos com elevada presença de colóides protetores e com fortes quantidades de turvos suspensos. É ideal para vinhos jovens e recém fermentados, vinhos com borra, mosto abafado, vinhos licorosos, vinagres.

REDUZ AS QUANTIDADES DE BORRAS DE CLARIFICAÇÃO
No término da clarificação, **BIOQUICKGEL®** forma depósitos mínimos (reduzidos em 4-5 vezes em relação as normais clarificações), compactos e muito aderentes ao fundo. Se obtém assim a máxima quantidade de vinho límpido, com economia e redução das borras a descartar.

● **DOSES DE USO**
50-150 g/hL.

● **MODALIDADE DE USO**
Dissolver a dose de **BIOQUICKGEL®** em 10 partes de água fria. Adicionar logo na massa a suspensão obtida, mediante remontagem.

● **COMPOSIÇÃO**
E372 gelatina alimentar, albumina de ovo, E558 bentonite ativada. Para uso enológico. Conforme normas CE. Componentes orgânicos não provenientes de OGM.

● **EMBALAGEM**
Sacos de 1 kg e caixa de 25 kg.

Clarouge®

Clarificante amaciante

O tratamento com **CLAROUGE®** se torna útil por antecipar a comercialização de vinhos que sofreram uma maceração precoce ou para antecipar a maturação de um vinho originalmente preparado para um envelhecimento mais longo.

CLARIFICA E ESTABILIZA OS VINHOS TINTOS

Permite, com um único tratamento, uma perfeita estabilização da substância corante dos vinhos tintos. Se combina com as substâncias polifenólicas-antociânicas do vinho, eliminando seletivamente as frações instáveis já oxidadas, que tenderiam a precipitar sucessivamente.

HARMONIZA E PRESERVA A NATURALIDADE DO VINHO

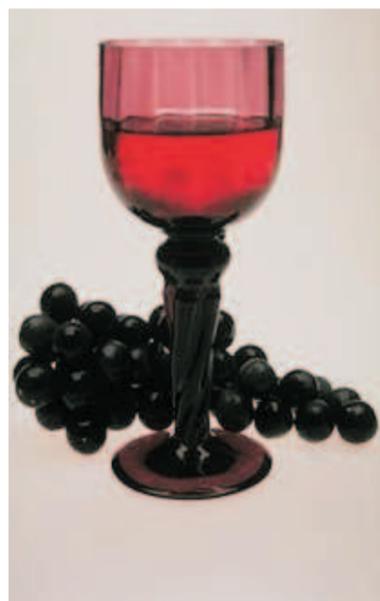
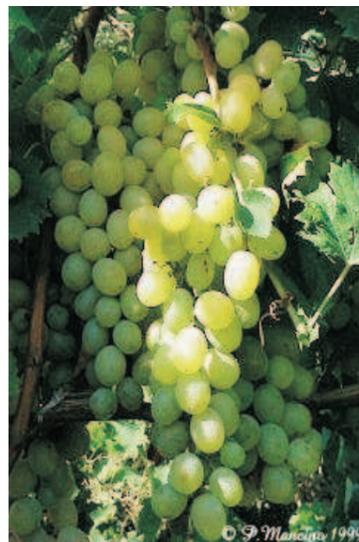
Torna os vinhos mais macios sem empobrecê-los, exaltando as suas características peculiares de base, respeitando a fineza.

● **DOSES DE USO**
5-50 g/hL conforme o efeito clarificante, destanizante e amaciante desejado.

● **MODALIDADE DE USO**
Dissolver a dose de **CLAROUGE®** em água fria na relação 1:10 sem formar espuma; adicionando lentamente no vinho a tratar. Deixar hidratar por 30 a 60 minutos.

● **COMPOSIÇÃO**
Albumina de ovo, E372 gelatina alimentar, E558 bentonite ativada, E551 gel di sílica. Para uso enológico. Conforme normas CE. Componentes orgânicos não provenientes de OGM.

● **EMBALAGEM**
Saquinhos de kg 1 e caixas de 5 e 15 kg.



| Produto | Utilização | Campos de uso | Doses de uso |
|--|--|--|---|
| Fermotan® | Estabiliza a cor dos vinhos tintos | Diminui a adstringência dos vinhos. | De 10 a 50 g/hL conforme o caso |
| Ellagitan® Rouge | Evidencia as notas frutadas dos vinhos tintos | Ressalta as notas frutadas e capta o oxigênio. | De 10 a 50 g/hL conforme o caso |
| Ellagitan® Barrique Blanc e Rouge | Favorece a maturação e integra aroma e gosto dos grandes vinhos tintos | Aumenta a eficácia dos barris. | A partir de 2,5 g/hL conforme o caso |
| Taniquerc® | Favorece a maturação e ressalta a estrutura dos grandes vinhos tintos | Confere fragrância e gosto "boisé". | De 10-60 g/hL nos vinhos tintos |
| Ellagitan® Chêne Blanc | Para vinhos brancos e licorosos | Máxima proteção para os vinhos brancos | A partir de 2,5g/hL, conforme o caso |
| Ellagitan® Chêne Rouge | Para vinhos tintos e rosados | Estabiliza a cor e acentua os aromas | |
| Tanisouple® | Integra com notas delicadas o aroma e o gosto dos vinhos finos | Diminui a aspereza do retrogosto. | De 10 a 40 g/hL segundo os casos |
| Taniblanç® | Potencializa a capacidade antioxidante dos vinhos brancos | Possui uma grande afinidade com o oxigênio. | De 10 a 50 g/hL segundo os casos |
| Ellagitan® | Ressalta os aromas varietais dos vinhos brancos e rosados | Preserva o aroma varietal | De 5 a 30 g/hL segundo os casos |
| Noxitan® | Sulfitante anti-bacteriano para mostos e vinhos | Possui atividade antioxidante e antibacteriana | 10 g/hL dá lugar a valores iniciais de 50 mg/L de SO ₂ . |
| Noxitan® Ammonium | Sulfitante anti-bacteriano da fermentação | Regula as fermentações e previne as oxidações | 10 mL/hL dá lugar a valores iniciais de 50 mg/L de SO ₂ . |
| Noxitan® Liquid | Sulfitante anti-bacteriano para mostos e vinhos | Previne as oxidações e desenvolve atividade antibacteriana. | 10 mL/hL dá lugar a valores iniciais de 10 mg/L de SO ₂ . |
| Vinoaromax® | Remove o oxigênio e preserva os aromas primários dos vinhos | Protege os terpenos e substitui o ácido ascórbico. | 20 g/hL |
| Riduxhigh® | Estabilizante antioxidásico | Previne as oxidações. | De 10-25 g/hL |
| Polygel® W | Estabilizante a base de PVPP | Reduz a cor e os polifenóis polímeros. | De 10-50 g/hL |
| Crystalflash® | Cristalizante rápido do cremor de tártaro | Reduz os tempos de refrigeração. | De 20-40 g/hL |
| Cremor Stop® Extra 40 | Ácido metatartárico com índice de esterificação superior a 40% | Substitui a refrigeração. | 10 g/hL de vinho |
| Arabinol® | Goma arábica líquida | Melhora a maciez dos vinhos. | De 50-500 mL/hL |
| Arabinol® 30 | Goma arábica líquida de alta concentração | Aumenta a maciez dos vinhos. | De 50 a 500 mL/hL |
| Arabinol® Multinstant | Goma arábica em pó microgranulada | Aumenta o aveludado e estabiliza a cor dos vinhos tintos. | De 10 a 100 g/hL |
| Arabinol® Easyfilter | Goma arábica líquida | Previne os enturvamentos | De 50 a 500 mL/hL |
| Arabinol® Spray | Goma arábica em pó | Permite uma ótima e rápida estabilização | De 10 a 100 g/hL |
| Microcid® | Estabilizante antimicrobico e antioxidásico | Inibe as alterações bacterianas. | 50 g/hL |
| Steryf® | Pastilhas sobrenadantes. Anti-flor. | Inibe a formação da flor. | 1 ou mais pastilhas cfe. os casos |
| Desulfín® | Elimina o H ₂ S dos vinhos | Elimina o odor de sulfídrico. | 10 mL/hL de vinho ou mais até o desaparecimento do H ₂ S. |
| Fibroxcel® 10, 30, VAC | Pré-capas para filtrações aluvionais | Permite aumentar os ciclos de filtração e torna os vinhos mais limpos. | De 500-1000 g/m ² De 800-1000 g/m ² 10% sobre as perlitas |
| Silite® Mini, Normal, High Speed | Perlitas para filtrações aluvionais | Retarda a obstrução do fluxo filtrante. | q.b. |
| Spindacel® R e XX | Coadjuvantes para filtrações aluvionais | Mantêm a permeabilidade constante da pré-capa. | De 20-100 g/hL |
| Fibrosteril® | Coadjuvante para filtrações esterilizantes | Retém os microorganismos. | De 25-100 g/hL |
| Fibroxcel® Pronto VAC | Coadjuvante pré-suspenso à úmido para filtrações à vácuo e desbaste adsorventes. | Melhora a permeabilidade da pré capa, duplicando os ciclos de filtração. | 5-10% da quantidade de perlitas ou farinhas fósseis utilizadas 20-50 g/hL colocadas no dosador |

| Produto | Utilização | Campos de uso | Doses de uso |
|----------------------------------|--|--|--|
| Bioquickgel[®] | Clarificante rápido para vinhos difíceis | Clarifica também vinhos com elevados teores em coloides protetores. | De 50-150 g/hL |
| Clarouge[®] | Clarificante amaciante | Clarifica e estabiliza os vinhos tintos, harmonizando-os. | De 5-50 g/hL conforme o efeito desejado |
| Ovogel[®] | Clarificante dos vinhos a base de albumina de ovo | Amacia os vinhos eliminando as notas adstringentes. | Nos vinhos tintos: 10-25 g/hL Nos vinhos brancos fermentados ou conservados em barris e para o seu acabamento em geral: 5-10 g/hL |
| Ovozym[®] | Clarificante antibacteriano a base de albumina de ovo com elevado conteúdo em lizozima | É indicado nas paradas de fermentação. | Podridão ácida: 20-50 g/hL |
| Microcel[®] | Clarificante adsorvente ativo para mostos e vinhos | Melhora a vinificação. Estabiliza a cor. | De 40-200 g/hL |
| Microcel[®] XL | Clarificante para mostos e vinhos | Melhora a vinificação em branco e rosado | De 40-200g/hL |
| Catalasi[®] | Clarificante para vinhos finos | Amacia os vinhos e reaviva a cor. | Nos vinhos: 15-100 g/hL |
| Biocatalasi[®] | Clarificante antioxidativo | Previne as tendências oxidativas dos vinhos. | 15-100 g/hL |
| Micron[®] XL | Caseinato de Potássio ultra solúvel | Desodoriza seletivamente, garante uma elavada estabilidade oxidásica | Nos vinhos: De 20-100 g/hL Nos mostos: De 50-100 g/hL |
| Micron[®] 96 | Clarificante a base de caseinato de potássio micronizado proteico | Descolora seletivamente, assegura uma estabilidade oxidásica. | De 20-100 g/hL |
| Atos[®] | Adsorvente específico de ocratoxina A nos sucos de uva, mostos e vinhos | Para o tratamento de mostos e vinhos, para reduzir o teor em ocratoxinas em 95%. | Doses variáveis de 10 a 25 g/hL e se necessário até a 50 g/hL |
| Carbosil[®] | Clarificante líquido de ação descolorante | Clarifica os mostos e os descolora ao mesmo tempo. | De 50-100 mL/hL + gelatina líquida (5-20 g/hL) |
| Biodecorgel[®] | Carvão descolorante auto-clarificante | Descolora enquanto clarifica rapidamente. | De 40-200 g/hL |
| Decoran[®] | Carvão descolorante para líquidos alimentares | Reduz a cor nos mostos e vinhos. | De 5-200 g/hL |
| Deodal[®] | Carvão ativo para remover os odores indesejados | Desodoriza seletivamente e é quimicamente inerte. | De 5-40 g/hL |
| Idrosol[®] | Gelatina líquida concentrada a 30% | Flocula instantaneamente e pode ser combinada com a bentonite. | De 10-100 mL/hL conforme os casos |
| Gelsol[®] | Gelatina líquida de alta concentração (50%) | Reage com sol de sílica e amacia os vinhos. | De 5-50 mL/hL conforme os casos |
| Gelasil[®] | Gelatina em pó a 100 graus Bloom | Clarifica mostos e vinhos | De 5-50 g/hL conforme os casos |
| Ittiogel[®] | Cola de peixe em pó | É imediatamente solúvel. | De 2 a 30 g/hL |
| Ittiosol[®] | Cola de peixe em solução | Acelera o efeito floculante-clarificante. | De 20 a 100 mL/hL nos vinhos. |
| Bentogran[®] | Bentonita granular a microdoses de uso | Se usa em doses baixas e estabiliza perfeitamente os vinhos. | De 10-40 g/hL conforme os casos |
| Majorbenton[®] B | Bentonita em pó ativada superdeproteinizante | Clarifica rapidamente estabilizando eficazmente as proteínas. | De 50-150 g/hL |
| Spindasol[®] W | Sol de sílica | Reage com a gelatina e melhora a filtração. | De 50-100 mL/hL conforme os casos |
| Neosol[®] | Clarificante líquido a base de sol de sílica | Clarifica mostos e vinhos também em combinação a outros clarificantes. | De 30-100 mL/hL em combinação a gelatina líquida |

Clarificante seletivos



Ovogel[®]

Clarificante dos vinhos a base de albumina de ovo

EMPREGO NOS VINHOS TINTOS
OVOGEL[®] representa o melhor clarificante para os vinhos tintos: amacia-os sem empobrecê-los, respeitando sua fineza e estrutura. Se combina com as substâncias polifenólicas-antocianicas, eliminando a fração da substância corante oxidada pela polimerização, que pode precipitar sucessivamente na garrafa. Em combinação com sol de sílica, é capaz de garantir clarificações brilhantes extremamente eficazes, com percentuais de borras inferiores a 1%.

EMPREGO EM VINHOS BRANCOS E TINTOS OU CONSERVADOS EM BARRIS
OVOGEL[®] elimina as notas desagradáveis amaro-adstringentes dos vinhos conservados em madeira.

● DOSES DE USO

Nos vinhos tintos: 10-25 g/hL.
Nos vinhos brancos fermentados ou conservados em barris e para o seu melhoramento em geral: 5-10 g/hL.
Somente a título indicativo, uma parte de **OVOGEL[®]** se combina com 2 partes de tanino (polifenóis- tânicos).

● MODALIDADE DE USO

Dissolver a dose de **OVOGEL[®]** em água fria na relação de 1:10. Adicionar imediatamente, muito lentamente ao vinho a tratar a solução em remontagem, sem provocar espuma.

● COMPOSIÇÃO

Albumina de ovo. Para uso enológico. Conforme normas CE. Produto não proveniente de OGM.

● EMBALAGEM

Sacos de 500 g e de 20 kg.



Ovozym

Clarificante antibacteriano a base de albumina de ovo com elevado conteúdo em lizozima

OVOZYM[®] inibe a atividade das bactérias gram-positivas, graças ao seu elevado teor natural em lizozima. Por essa razão, o seu uso é aconselhado no tratamento dos mostos provenientes de uvas afetadas pela podridão ácida, na clarificação dos vinhos e dos vinagres com elevada carga bacteriana, ou em vinhos onde se queira prevenir a fermentação malolática.

É INDICADO PARA AS PARADAS DE FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA
Intervindo a tempo com **OVOZYM[®]** é possível bloquear a atividade bacteriana, favorecendo a sucessiva complementação da fermentação alcoólica.

IMPEDE A FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA

Utilizado na clarificação dos vinhos brancos, rosados e base espumante, **OVOZYM[®]** bloqueia a fermentação malolática, preservando as características de frescor e de acidez desejada.

● DOSES DE USO

20-50 g/hL.

● MODALIDADE DE USO

Dissolver a dose de **OVOZYM[®]** em água fria na relação de 1:10, adicionando-a rapidamente no produto a tratar.

● COMPOSIÇÃO

Albumina de ovo (com conteúdo natural de lizozima igual ou superior a 2,5%). Para uso enológico. Conforme normas CE. Produto não proveniente de OGM.

● EMBALAGEM

Sacos de 5 kg.

Clarificantes a base de caseinato de potássio

Microcel®

Clarificante adsorvente ativo para mostos e vinhos

MELHORA A VINIFICAÇÃO

Adsorve na fermentação as proantocianidinas e as catequinas monômeras, que causam oxidações nos vinhos. Os vinhos tratados apresentam uma cor mais agradável, com reflexos esverdeados no caso dos vinhos brancos, ou com tonalidades rosadas mais claras no caso dos rosados.

REGULA AS FERMENTAÇÕES

Pelo seu componente celulósico, adsorve os metabólitos cedidos pelas leveduras impedindo as paradas de fermentação.

ESTABILIZA AS PROTEÍNAS MICROCEL®, pelo seu componente bentonítico, adsorve durante a vinificação as proteínas termolábeis, possível causa da sucessiva casse protéica.

MELHORA A QUALIDADE DOS VINHOS OBTIDOS

Os mostos tratados com **MICROCEL®** produzem vinhos mais evoluídos e mais complexos, que conservam suas características peculiares por um longo tempo.

● DOSES DE USO

Nos mostos e nos vinhos: 40-200 g/hL.

● MODALIDADE DE USO

Dissolver a dose em aproximadamente 10-15 partes de água fria, e introduzir na massa em remontagem, sem produzir espuma.

● COMPOSIÇÃO

Caseinato de potássio micronizado, bentonite ativada, celulose. Para uso enológico. Conforme normas CE. Componentes orgânicos não provenientes de OGM.

● EMBALAGEM

Caixa de 20 kg e saco de 5 kg.

Microcel® XL

Clarificante para mostos e vinhos

MELHORA A VINIFICAÇÃO DOS VINHOS BRANCOS E ROSADOS

Pela ação da fração caseínica, adsorve as proantocianidinas e as catequinas monômeras, causa das oxidações dos vinhos. **MICROCEL® XL** permite obter vinhos de cor mais agradável e mais estáveis, reduzindo as dosagens de carvão descolorante.

REGULA AS FERMENTAÇÕES

Adsorve os metabólitos inibidores da fermentação e cedidos pelas leveduras (ácido decanoico, dodecanoico e seus ésteres etílicos), opondo-se eficazmente nas paradas de fermentação.

EFICAZ NA REFERMENTAÇÃO

Nas refermentações e na espumantização em autoclave, se revela particularmente útil por favorecer o completo esgotamento dos açúcares e para conferir plenitude organoléptica aos espumantes.

● DOSES DE USO

Nos mostos e nos vinhos: 40-200 g/hL.

● MODALIDADE DE USO

Dissolver a dose em mais ou menos 10-15 partes de água fria, e introduzi-la na massa em remontagem sem produzir espuma.

● CAMPOS DE USO

Na vinificação de base, nas refermentações, na espumantização em autoclave, nas clarificações ativas dos mostos e dos vinhos.

● COMPOSIÇÃO

Caseinato potássico micronizado, bentonite ativa farmacêutica, celulose ativada de alto poder adsorvente. Produtos orgânicos não OGM. Para uso enológico. Conforme Regulamento CE.

● EMBALAGEM

Sacos de 25 kg.

Catalasi®

Clarificante antioxidásico

PREVINE AS OXIDAÇÕES

Permite eliminar ou prevenir o escurecimento dos vinhos brancos, a aquisição da cor laranja para os rosados e reflexos amarelos nos tintos.

INTERROMPE O PROCESSO OXIDATIVO

O possível aumento da cor, o desaparecimento do aroma e o aparecimento de odores típicos da madeira são interrompidos, restabelecendo as condições iniciais do vinho.

EVIDENCIA A COR E OS AROMAS ORIGINAIS

Reduz o nível de polifenóis e os componentes polimerizados oxidados. Restaura a cor e os aromas originais.

● DOSES DE USO

15-100 g/hL. Para cada 10 g/hL de **CATALASI®** se tem um aumento de 5 mg/L de SO₂.

● MODALIDADE DE USO

Dissolver a dose de **CATALASI®** em aproximadamente de 5 partes de água fria pouco antes do uso. Adicionar lentamente à massa misturando rapidamente.

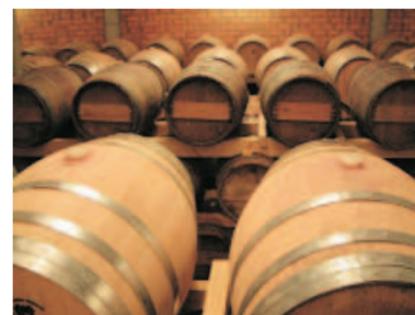
● COMPOSIÇÃO

Caseinato potássico micronizado, E372 gelatina alimentar, albumina ovo, E558 bentonite ativada, E224 metabissulfito de potássio, E300 ácido l-ascorbico. Para uso enológico. Conforme normas CE. Componentes orgânicos não provenientes de OGM.

● EMBALAGEM

Saco de 20 kg.

Coadjuvantes de filtração aluvional



Fibroxcel® Pronto VAC

Coadjuvante pré-suspenso à úmido para filtrações à vácuo e desbaste-adsorventes

Melhora a permeabilidade da capa, permitindo duplicar os ciclos de filtração.

AUMENTA A VELOCIDADE DE ROTAÇÃO DO TAMBOR

Permite aumentar a velocidade do tambor dos filtros à vácuo, aumentando a capacidade. Protege melhor a tela do tambor, que se torna mais fácil de limpar no final do ciclo.

CAPAS MAIS RESISTENTE

Permite a formação de pré-capas mais secas, homogêneas, mecanicamente muito resistentes, sem rachaduras e portanto sem vias preferenciais. Os tempos de formação são reduzidos, a capa se forma em poucos minutos, resulta de corte fácil e micrométrico, não se rompe jamais, não se fissa e não cai no caso de interrupção de energia elétrica.

ECONOMIA EM COADJUVANTES DE FILTRAÇÃO

Se economiza 35-40% de perlitas; o aumento do líquido filtrado é superior a 20%.

● DOSES DE USO

5-10% da quantidade de perlitas ou farinhas fósseis utilizadas; nas filtrações em aluvionagem contínuo do tipo desbaste adsorvente: 20-50 g/hL colocadas no dosador.

● COMPOSIÇÃO

E460 celulose (não OGM) pré-suspenso em meio hidratado, algodão, perlitas e farinhas fósseis. Coadjuvante de filtração quimicamente inerte. Conforme normas CE.

● EMBALAGEM

Sacos de 25 Kg.



Diatocel®

A filtração por aluvionagem é uma das etapas importantes do processo de produção de alguns líquidos alimentares. Quando bem executada, permite otimizar, junto aos outros processos, um ciclo produtivo completo.

A filtração, entre outras funções, é realizada também para satisfazer as exigências do consumidor como garantir uma armazenagem nas melhores condições higiênicas, eliminando impurezas, leveduras e a maior parte dos microrganismos e conferir limpidez aos líquidos alimentares.

DIATOCEL® é um coadjuvante de filtração quimicamente inerte, insípido, inodoro, de cor branco a bege claro e de aspecto terroso.

● MODALIDADE DE USO

É importante dosificar o **DIATOCEL®** na proporção de 1: 7 a 1:10 com água ou líquido a ser filtrado, no dosificador do filtro. Durante a formação da pré-capa a bomba do filtro deve estar trabalhando com a máxima vazão e a mistura (**DIATOCEL®** e água ou líquido) deve recircular, até que no visor do filtro seja possível observar somente a passagem de água ou líquido. Quando isso ocorrer, a filtração pode ser iniciada.

● COMPOSIÇÃO

Terras diatomáceas amorfas - CAS 688555-54-9. Perlita expandida moída

● EMBALAGEM

Sacos de 20 e 25 Kg.

Coadjuvantes de filtração aluvional

Fibrosteril®

Coadjuvante para filtrações esterilizantes

DESENVOLVE UMA AÇÃO FORTEMENTE BRILHANTE
A baixa permeabilidade de FIBROSTERIL® e o seu elevado poder adsorvente permitem obter valores nefelométricos muito baixos nos vinhos filtrados. Partindo de uma nefelometria de 30-40 NTU, aluvionando com 100 g/hL, se obtém valores de 1-2 NTU.

ADSORVE E RETÉM OS MICROORGANISMOS

O adsorvimento dos microorganismos é muito elevado sobretudo no caso das leveduras. Testes de laboratório demonstraram que partindo de 1.000.000 de células/mL e aluvionando com 100 g/hL, se tem um adsorvimento quase total das leveduras.

● DOSES DE USO

25-100 g/hL em aluvionagem contínua sobre qualquer tipo de filtro.

● MODALIDADE DE USO

FIBROSTERIL® é utilizado diretamente no dosador do filtro aluvional e disperso em 7-10 partes de vinho ou água.

● COMPOSIÇÃO

Perlitas em combinação a celulose (não OGM) e E558 bentonite auto-adsorvente sem poder de inchamento. Coadjuvante de filtração quimicamente inerte. Para uso enológico. Conforme normas CE.

● EMBALAGEM

Sacos de 25 kg.



Clarificante a base de caseinato de potássio

Biocatalasi®

Clarificante para vinhos finos

É um clarificante enológico, sem aditivos, a base de coadjuvantes tecnológicos que agem em sinergismo.

MELHORA E AMACIA OS VINHOS

Melhora o quadro organoléptico dos vinhos tratados. O elevado teor em albumina de ovo presente, amacia os vinhos, sem empobrecer sua estrutura.

REAVIVA A COR

Nos vinhos adsorve rapidamente somente a fração oxidada da substância colorante, reavivando a cromaticidade natural e a harmonia geral.

CLARIFICA COM SEGURANÇA

Melhora a clarificação dos vinhos ricos em colóides protetores, assegurando o brilho. Acelera a compactação dos fundos de clarificação, produzindo uma menor quantidade de borras.

● DOSES DE USO

15-100 g/hL.

● MODALIDADE DE USO

Dissolver a dose de BIOCATALASI® em aproximadamente 10 partes de água fria. Adicionar lentamente na massa a suspensão obtida, misturando rapidamente.

● COMPOSIÇÃO

Caseinato potássico micronizado, albumina de ovo, E372 gelatina alimentar, E1202 PVPP, E558 bentonite ativada. Para uso enológico. Conforme normas CE. Componentes orgânicos não provenientes de OGM.

● EMBALAGEM

Sacos de 1 kg e caixa de 20 kg.

Micron XL

Caseinato ultra solúvel

Preparado protéico, oportunamente micronizado com processos físicos para torná-lo extremamente solúvel e portanto de máxima eficácia.

DESODORIZA SELETIVAMENTE

MICRON XL® obtém desodorizações seletivas e aumento dos aromas e dos perfumes naturais, adsorve a fração polifenólica oxidada e instável, não interferindo nas substâncias colorantes dos vinhos brancos.

ELIMINA O FERRO E O COBRE

MICRON XL® faz diminuir consideravelmente a quantidade de ferro e de cobre, metais que são os principais catalizadores das oxidações dos vinhos.

VANTAGENS NO TRATAMENTO DOS VINHOS

MICRON XL® confere grande estabilidade antioxidásica e assegura um melhoramento organoléptico.

● DOSES DE USO

Nos mostos: 50-100 g/hL deixando em contato o produto durante toda a fermentação. Nos vinhos: 20-100 g/hL conforme os casos, em eventuais combinações com outros produtos clarificantes.

● MODALIDADE DE USO

Dissolver a dose de MICRON XL® em mais ou menos 10-20 partes de água fria. Adicionar a solução obtida na massa, misturando rapidamente sem produzir espuma. As soluções de MICRON XL® devem ser utilizadas logo após tê-las preparado.

● COMPOSIÇÃO

Caseinato potássico micronizado com índice de proteínas superior a 90%. Para uso enológico. Conforme normas CE.

● EMBALAGEM

Sacos de 25 kg.

Micron 96

Clarificante a base de caseinato de potássio micronizado

DESODORIZA SELETIVAMENTE

Desodoriza seletivamente subtraindo os odores anômalos (de oxidado, madeirizado e estragado) e resalta os aromas naturais. Pode substituir vantajosamente os carvões desodorizantes.

VANTAGENS NO TRATAMENTO DOS MOSTOS

Adsorve as proantocianidinas e as catequinas monômeras na vinificação em branco.

VANTAGENS NO TRATAMENTO DOS VINHOS

MICRON 96® confere grande estabilidade antioxidásica e assegura um melhoramento organoléptico nos vinhos precocemente envelhecidos, sem comprometer eventuais qualidades adquiridas com o envelhecimento.

● DOSES DE USO

20-100 g/hL.

● MODALIDADE DE USO

Dissolver a dose de MICRON 96® em cerca de 10-20 partes de água fria. Adicionar imediatamente à massa a solução obtida, agitando sem produzir espuma.

● COMPOSIÇÃO

Caseinato de potássio micronizado. Para uso enológico. Conforme normas CE. Produto não proveniente de OGM.

● EMBALAGEM

Sacos de 20 kg e caixa de 5 kg.

Clarificantes adsorventes

Atos®

Adsorvente específico de ocratoxina A nos sucos de uva, mostos e vinhos.

OCRATOXINA A: PROBLEMÁTICAS

A ocratoxina A (OTA) é uma micotoxina produzida por diversas espécies de mofo e em particular pelo *Aspergillus ochraceus* e o *Penicillium verrucosum*. O Codex Alimentarius (revisão de 1998), propôs que o nível de ocratoxina A deva ser mantido o mais baixo possível: os limites aconselhados são inferiores aos 0,2 µg/L. Portanto é necessário tratar os mostos que tenham conteúdos superiores a esses valores. **ATOS®** é capaz de adsorver 90% da ocratoxina A e ao mesmo tempo operar uma clarificação. Tratamentos com **ATOS®** de 10-20 g/hL eliminam odores anômalos nos vinhos sem interferir de modo significativo na cor.

● DOSES DE USO

Para ter um adsorvimento de OTA em torno de 90-95%, é necessário usar doses variáveis de 10 a 25 g/hL; no caso de conteúdos em ocratoxina A muito elevados, pode se tornar necessário doses de até 50 g/hL. Tendo **ATOS®** um efeito descolorante em doses elevadas, deve-se avaliar atentamente a quantidade ideal em relação ao tipo de vinho, principalmente nos vinhos tintos.

● MODALIDADE DE USO

Dissolver a dose de **ATOS®** em aproximadamente 10 partes de água fria ou morna e introduzir a suspensão na massa em remontagem contínua.

● COMPOSIÇÃO

Carvão adsorvente ativado, caseinato de potássio de alto conteúdo de proteínas, coadjuvantes de filtração quimicamente inertes. Para uso enológico. Conforme normas CE. Componentes orgânicos não provenientes de OGM.

● EMBALAGEM

Sacos de 15 kg.

Carbosil®

Clarificante líquido de ação descolorante

É um clarificante policomposto rápido, de ação descolorante a base de sol de sílica **BAYKISOL® 30** Bayer.

DESCOLORA ENQUANTO CLARIFICA

Clarifica e ao mesmo tempo descolora perfeitamente mostos de uvas brancas, mostos abafados, mostos concentrados, vinhos no final da fermentação, sucos de fruta e xarope de açúcar.

REAGE COM A GELATINA

Para obter um bom efeito clarificante-precipitante, é indispensável, após o tratamento com **CARBOSIL®** uma adição de gelatina líquida **GELSOL®** ou **ITTIOSOL®**.

É DE FÁCIL E PRONTO USO

Sendo uma suspensão líquida, é de uso imediato, e pode ser adicionado com bombas dosadoras.

● DOSES DE USO

50-100 mL/hL + gelatina líquida **GELSOL®** ou **ITTIOSOL®** na relação 1:20-1:5 (5-20 g/hL) em relação ao **CARBOSIL®**.

● MODALIDADE DE USO

Diluir a dose de **CARBOSIL®** tal qual ou diluído 1:1 na massa. Remontar oportunamente.

● COMPOSIÇÃO

E551 gel e sol de sílica sob forma coloidal, carvão descolorante alimentar, caulim, E558 bentonite ativada. Para uso enológico. Conforme normas CE. Componentes orgânicos não provenientes de OGM.

● EMBALAGEM

Bombonas de 25 kg.

Biodecorgel®

Carvão descolorante autoclarificante

DESCOLORA ENQUANTO CLARIFICA BIODECORCEL® permite uma grande simplificação nas práticas enológicas, uma vez que permite obter, em um único tratamento, uma descoloração e uma contemporânea clarificação.

FACILITA A FILTRAÇÃO

A completa eliminação das frações dispersas de carvão e a perfeita limpeza que ocorre, facilitam notavelmente a sucessiva filtração, sem provocar obstruções.

AGE RAPIDAMENTE

Em apenas 48 horas o vinho tratado resulta descolorado e perfeitamente límpido. Também em vinhos com elevada presença de coloides protetores e com fortes quantidades de turvos suspensos.

FORMA DEPÓSITOS COMPACTOS

Permite formar depósitos muito compactos, pouco volumosos e aderentes ao fundo, com perdas de vinho reduzidas ao mínimo.

● DOSES DE USO

40-200 g/hL.

● MODALIDADE DE USO

Dissolver a dose necessárias em cerca de 10 partes de água fria e introduzi-la na massa.

● COMPOSIÇÃO

Carvão enológico ativo descolorante, E558 bentonite ativada, E372 gelatina alimentar. Para uso enológico. Conforme normas CE. Componentes orgânicos não provenientes de OGM.

● EMBALAGEM

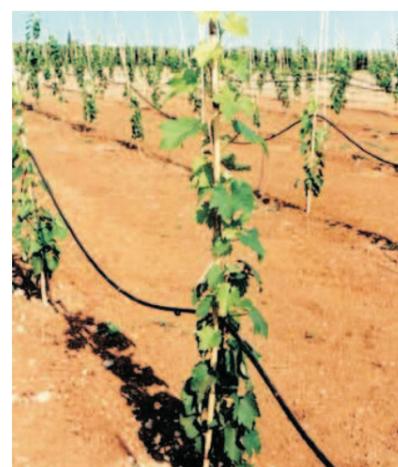
Sacos de 20 kg.

Coadjuvantes de filtração aluvional



Spindacel® R e XX

Coadjuvantes para filtrações aluvionais



Na filtração em aluvionagem contínua, os coadjuvantes de filtração tem a função de manter a permeabilidade constante da capa filtrante retardando a obstrução. Tais coadjuvantes formam uma estrutura porosa que se mantém inalterada por todo o período da filtração e se ligam intimamente com as partículas que constituem o turvo. Assim a capa porosa se torna incomprimível, dessa forma se renova continuamente.

OS SPINDACEL®

São obtidos misturando perlitas expandidas de várias granulometrias e porosidade com celuloses especiais (não OGM) gel de sílica. São caracterizadas por um elevado volume específico aparente que permite economizar em torno de 20-30% de coadjuvantes em relação as tradicionais farinhas fósseis.

São completamente isentos de cristobalite, portanto são perfeitamente seguros do ponto de vista da saúde.

SPINDACEL® R é um coadjuvante de aluvionagem muito fino e a baixa velocidade de fluxo para filtrações do tipo brilhante.

SPINDACEL® XX

É usado na filtração de líquidos muito turvos com altos percentuais de sólidos em suspensão.

● DOSES DE USO

20-100 g/hL.

● EMBALAGEM

Sacos de 20 kg. Paleta de 720 kg.

| TIPO DE COADJUVANTE DE FILTRAÇÃO ALUVIONALE | PERMEABILIDADE MEDIA L/m ² /min | PERMEABILIDADE DARCY L/m ² /min a 1 cP | PESO ESPECIFICO A SECO SEM ASSESTAMENTO kg/L | PESO ESPECIFICO A UMIDO kg/L | VOLUME ESPECIFICO (em litros ocupado de 1 kg a úmido) | APLICAÇÕES |
|---|--|---|--|------------------------------|---|--|
| Spindacel R | 50-70 | 0,10-0,20 | 0,10-0,12 | 0,21 | 4,8 | Filtrações finais dos vinhos, vinagres, licores secos, cerveja, óleos, sucos, destilados |
| Spindacel XX | 180-200 | 1,1-1,2 | 0,13 | 0,20 | 5 | Filtrações de desbast de mostos, vinhos macios, licores ou xaropes densos |

Pré-capas de filtração

Fibroxcél® 10
Fibroxcél® 30
Fibroxcél® VAC

pré-capas para filtrações aluvionais e à vácuo

Os **FIBROXCEL® 10** e **30** são coadjuvantes de filtração complexos quimicamente inertes, usados na filtração aluvional e para a formação da pré-capa. **FIBROXCEL® VAC** é usado nas filtrações à vácuo.

O sistema de produção dos **FIBROXCEL®** se baseia na obtenção de uma perfeita homogeneidade dos componentes efetuados em misturadores com facas rotativas em ciclos de ar. Esse sistema garante o englobamento das pelitas entre as fibras de algodão e da celulose. A nova estrutura criada confere as pré capas e portanto as capas sucessivas, uma estrutura alveolar constante.

| PROPRIEDADE | FIBROXCEL® 10 | FIBROXCEL® 30 | FIBROXCEL® VAC |
|--|---------------------------|---------------------------|--------------------|
| COR | Branco | Branco | Branco |
| ASPECTO FÍSICO | Pó fino | Pó fino | Pó fino |
| PERMEABILIDADE L/m²/min | | | |
| Valor D | 1000-110 | 35-40 | 115-120 |
| PESO ESPECÍFICO A UMIDO | 0,37 | 0,31 | 0,32 |
| PESO ESPECÍFICO A SECO SEM ASSENTAMENTO | 0,22 | 0,17 | 0,17 |
| VOLUME ESPECÍFICO A UMIDO | 2,7 | 3,2 | 3,1 |
| DOSES DE USO | 500-1000 g/m ² | 800-1000 g/m ² | 10% sobre perlitas |

BANHABILIDADE E HOMOGENEIDADE

A imediata banhabilidade dos **FIBROXCEL®** reduz os tempos na formação das pré-capas, evita a separação das fibras das filtrinas e permite obter sobre o elemento filtrante uma pré-capa perfeitamente homogênea e de idêntica espessura, onde os componentes são distribuídos na mesma relação sobre toda a superfície filtrante.

DESTAQUE IMEDIATO E TOTAL DA CAPA

No final das filtrações, a retirada da capa é fácil e completa também nos filtros com descarga automática da capa à seco.

● COMPOSIÇÃO

Fibras de algodão que conferem uma estrutura elástica e resistente, E460 fibras de celulose de diferentes cargas eletrostática que tem um elevado poder adsorvente, farinhas fósseis e perlitas que lhe determinam um poder de adsorvimento em profundidade.

As fibras de algodão e de celulose não provém de OGM.

● **EMBALAGEM**
FIBROXCEL® 10
FIBROXCEL® 30
FIBROXCEL® VAC

Sacos de 25 Kg. Paleta de 600 kg
Sacos de 20 Kg. Paleta de 600 kg
Sacos de 20 Kg. Paleta de 600 kg



Carvões adsorventes

Decolux®

Carvão descolorante super ativado para líquidos alimentares

É um carvão descolorante super-ativado para líquidos alimentares com ente adsorvente.

Os carvões ativos descolorantes destinados a aplicação na indústria alimentar, são normalmente obtidos mediante processos de carbonização de uma vasta gama de matérias primas vegetais rigorosamente selecionadas, ricas em carbono. Para tornar mais eficaz o efeito descolorante dos carbonos, se faz a carbonização com uma prévia desidratação, procedendo através de um breve aquecimento em ausência de ar e em presença de catalizadores químicos que aquecidos liberam gases. do vinho.

A AEB selecionou, para a indústria alimentar, um carvão descolorante em pó obtido pela carbonização e ativação de substâncias orgânicas vegetais com alto poder descolorante e adsorvente denominada **DECOLUX®**. A área superficial de **DECOLUX®** varia de 1050 a 1250 m²/g e o diâmetro das partículas varia de 10 a 100 Angströms.

O poder adsorvente é inversamente proporcional à diferença entre a dimensão das moléculas a adsorver e a dimensão dos poros nos quais são absorvidos

● **DOSES DE USO**
5-200 g/hL conforme cada caso.

● **MODALIDADE DE USO**
Diluir a dose necessária no líquido alimentar a ser tratado e deixar agir por pelo menos 30 a 60 minutos. Sua separação é realizada mediante a filtração.

● **COMPOSIÇÃO**
Carvão Ativo. Produto conforme para o tratamento de líquidos alimentares. Conforme normas CE. Produto não proveniente de OGM.

● **EMBALAGEM**
Sacos de 10 kg.

Decoran®

Carvão descolorante ativo para líquidos alimentares

PODER DESCOLORANTE

O tratamento com **DECORAN®** permite reduzir a cor nos mostos e nos vinhos. O poder adsorvente é inversamente proporcional a diferença entre a dimensão das moléculas a adsorver e àquela dos microporos nas quais são retidas. **DECORAN®**, que tem uma área superficial de 900-1100 m²/g de produto e um diâmetro das partículas de 10-100 Angström, garante os resultados máximos da atividade descolorante.

É QUIMICAMENTE INERTE

DECORAN® não cede impurezas e adsorve limitadamente os produtos voláteis, por isso mantém as características organolépticas.

● **DOSES DE USO**
5-200 g/hL Conforme o caso.

● **MODALIDADE DE USO**
Dissolver a dose necessária de no mosto ou no vinho a tratar e adicionar na massa em remontagem contínua pelo menos por 30-60 minutos. O produto pode ser aspirado diretamente do saco por meio de um tubo Venturi, sem provocar pó. A sua separação pode se dar por filtração ou sedimentação/ clarificação, numa eventual combinação ao sol de sílica e gelatina.

● **COMPOSIÇÃO**
Carvão ativo. Produto ideal para o tratamento de líquidos alimentares. Também para uso enológico. Conforme normas CE. Produto não proveniente de OGM.

● **EMBALAGEM**
Sacos de 10 kg.

Deodal®

Carvão ativo para remover os odores indesejados

É um especial carvão ativo, obtido mediante particulares processos de carbonização de substâncias vegetais ricas em carbono e sucessivamente ativados para aumentar a porosidade e conseqüentemente o poder adsorvente. Apresenta uma particular atividade desodorizante em relação aos odores e sabores anormais que muitas vezes se encontram nos mostos e vinhos.

ELEVADO PODER ADSORVENTE

A seletividade do adsorvimento dos odores é muito elevada em relação aqueles anômalos, o que garante a obtenção de vinhos mais francos.

ELEVADA PUREZA

Graças a cuidadosa seleção das matérias-primas e dos sistemas de produção, o seu uso, também em doses elevadas, não causa cessão de metais pesados ou de outras substâncias anormais nos vinhos tratados.

● **DOSES DE USO**
5-40 g/hL em função da intensidade dos odores a serem removidos.

● **MODALIDADE DE USO**
Dissolver a dose necessária no mosto ou no vinho a tratar e adicionar na massa em remontagem contínua pelo menos por 30-60 minutos. A sua separação se dá mediante filtração.

● **COMPOSIÇÃO**
Carvão ativo. Produto ideal para o tratamento de líquidos alimentares. Também para uso enológico. Conforme normas CE. Produto não proveniente de OGM.

● **EMBALAGEM**
Sacos de 15 kg.

Gelatinas alimentares

Idrosol®

Gelatina líquida a 30%

Gelsol®

Gelatina líquida a 50%

IDROSOL® e **GELSOL®** são gelatinas líquidas produzidas através de processos de hidrossolubilização irreversível, que permitem mantê-las permanentemente líquidas.

FLOCULAM INSTANTANEAMENTE
A clarificação ocorre com floculação instantânea e formação de macrocoágulos grossos e pesados. Os sedimentos obtidos serão compactos e facilmente separáveis.

DESTANIZAM E AMACIAM
Produz vinhos mais macios e menos oxidados, uma vez que retira os taninos condensados, que caracterizam o grau de adstringência do vinho.

INFLUENCIAM SOBRE OS ANTOCIANOS
São pouco compatíveis com os antocianos, por isso são ideais para os vinhos tintos, onde não provocam perda da intensidade colorante.

COMBINAÇÃO COM BENTONITE
Nos vinhos brancos pobres de taninos e de pH baixo, a fim de evitar possíveis fenômenos de sobrecolagem, é aconselhável combinar **IDROSOL®** ou **GELSOL®** a um adequado tratamento com bentonite.

● **DOSES DE USO**
5-100 mL/hL.

● **MODALIDADE DE USO**
Distribuir uniformemente na massa a tratar a dose de **IDROSOL®** ou **GELSOL®**, eventualmente diluída 1:1, usando bombas dosadoras ou tubos Venturi.

● **COMPOSIÇÃO**
IDROSOL®: Gelatina alimentar hidrossolubilizada. **GELSOL®**: Gelatina alimentar hidrossolubilizada. Para uso enológico. Conforme normas CE. Produto não proveniente de OGM.

● **EMBALAGEM**
IDROSOL®: Frasco de 1 kg, bombonas de 10 e 25 kg;
GELSOL®: Frasco de 1 kg, bombonas de 25 kg.

Gelasil®

Gelatina em pó

GELASIL® é uma gelatina alimentar para as clarificações de mostos de uva e sucos de fruta (também em eventuais combinações com sol de sílica), de vinhos, vinagres e destilados.

FLOCULA INSTANTANEAMENTE
A clarificação com **GELASIL®** ocorre com floculações instantâneas e com formação de macro-coágulos grossos e pesados aderentes ao fundo.

SOFRE INFLUÊNCIA DO pH
O índice de combinação **GELASIL®**-polifenóis é notavelmente influenciado pelo pH. Quanto mais se afasta do ponto isoelétrico do tanino (pH 2-2,5), mais eficaz resultará a clarificação, enquanto uma quantidade maior de tanino se combinará com **GELASIL®**. Nos vinhos brancos ou pobres em tanino, para evitar possíveis fenômenos de sobrecolagem, é aconselhável combinar **GELASIL®** a um tratamento com bentonite.

● **DOSES DE USO**
5-50 g/hL conforme o caso.

● **MODALIDADE DE USO**
É aconselhável inchar **GELASIL®** em água fria e sucessivamente dissolver em água quente. As soluções de **GELASIL®** devem ser utilizadas tão logo forem preparadas.

● **COMPOSIÇÃO**
E372 Gelatinas animais. Também para uso enológico. Conforme normas CE. Produto não proveniente de OGM.

● **EMBALAGEM**
Sacos de 20 kg.



Desulfitantes

Desulfin

Elimina o H₂S dos vinhos



O ácido sulfídrico (H₂S), gerado no término da fermentação alcoólica ou nas fases de acabamento, produz um odor anômalo muito similar ao de ovo podre, que pode transformar-se em mercaptanos e dissulfetos. **DESULFIN®** reage com o ácido sulfídrico, o torna insolúvel e o faz precipitar instantaneamente. Para confirmar a presença de H₂S no vinho, é suficiente a adição de uma gota de **DESULFIN®** a um copo de vinho que apresenta alteração. O desaparecimento do odor sulfídrico confirma a sua presença.

LIMITES DA LEI

Os vinhos que apresentam odores de reduzido teor, geralmente, baixos teores de cobre. A adição de 10 mL/hL de **DESULFIN®**, que produz 0,25 mg/L de cobre, permite resolver os problemas do H₂S sem o risco de ultrapassar o limite da lei CE que é de 1 mg/L de cobre.

● **DOSES DE USO**
10 mL/hL de vinho ou mais até o desaparecimento do H₂S.

● **MODALIDADE DE USO**
Adicionar **DESULFIN®** diretamente ao vinho durante uma remontagem em aberto.

● **COMPOSIÇÃO**
Sulfato de cobre puro (título 99,5%) em água destilada. Para uso enológico. Conforme normas CE.

● **EMBALAGEM**
Fracos de 1 kg. Bombonas de 5 kg em caixas de 20 kg.

Estabilizantes biológicos

Microcid®

Estabilizante antimicrobico e antioxidásico

Pelo seu conteúdo em sorbato de potássio, inibe a refermentação dos vinhos que contém açúcares residuais. **INIBE AS ALTERAÇÕES BACTÉRICAS** Estabiliza o SO₂ livre a níveis elevados e constantes reforçando a atividade inibidora no que diz respeito as bactérias lácticas responsáveis pela metabolização do ácido sórbico. Consequentemente impede a formação de um odor estranho que lembra gerânio. Pelo seu componente redutor, previne os fenômenos oxidativos e impede os aumentos da acidez volátil e a formação da flor.

● DOSES DE USO

50 g/hL, correspondente a uma adição de 270 mg/L de sorbato potássico (isto é, a 200 mg/L em ácido sórbico).

● MODALIDADE DE USO

Dissolver a dose em cerca de 10 partes do vinho e adicionar uniformemente na massa clarificada e filtrada. 50 g por hectolitro de **MICROCID®** aumenta o SO₂ total em 40 mg/L.

● COMPOSIÇÃO

E202 sorbato de potássio, E330 ácido cítrico anidro, E300 ácido ascórbico, E224 metabissulfito de potássio. **ATENÇÃO:** devido a contaminação bacteriana, nos vinhos que não desenvolveram fermentação malolática, ou com níveis instáveis de SO₂ livre, pode ocorrer a formação de geraniol. Para uso enológico. Conforme normas CE. Constituintes orgânicos não provenientes de OGM.

● EMBALAGEM

Saquinhas de 1 kg e caixa de 25 kg.

Steryl®

Pastilhas sobrenadantes anti-flor

PODER ANTI-FLOR

As pastilhas **STERYL®** são vantajosamente usadas em substituição do óleo de vaselina ou das tampas colmatadoras, para evitar o surgimento da flor. As pastilhas liberam lentamente isosulfocianato de alila que torna o ar que está acima do vinho estéril. Assim são inibidas além da flor, também as outras alterações bacterianas e enzimáticas de caráter oxidativo que se manifestam na superfície.

● MODALIDADE DE USO

Adicionar uma pastilha de **STERYL®** no recipiente a preservar da flor. No caso de tanques de grande capacidade ou não atestados, ou que contenham vinho de baixa graduação, adicionar mais pastilhas. A duração da ação das pastilhas varia em relação ao sistema de fechamento e do volume de ar a esterilizar, por isso as pastilhas devem ser renovadas periodicamente quando se observa que a sua ação terminou.

● COMPOSIÇÃO

Isosulfocianato de alila não OGM sob forma de essência de mostarda 5-17 e 20% em suporte de parafina sólida de 1, 7 e 20 g respectivamente para **GARRAFÃO**, **PIPA** e **TANQUES**. Para uso alimentar. Conforme normas CE.

● EMBALAGEM

STERYL® GARRAFÃO

n. 50 envelopes de 12 pastilhas

STERYL® PIPA

n. 40 envelopes de 2 pastilhas

STERYL® TANQUE n. 50 envelopes de 1 pastilha.



Colas de peixe

Ittiogel®

Cola de peixe em pó

Ittiosol®

Cola de peixe em solução



O uso de gelatinas alimentares, seja em pó que líquida, na qualidade de clarificantes é uma prática amplamente difundida na enologia desde os anos 800, todavia nos últimos anos surgiram alguns problemas de ordem higiênica.

A difusão da BSE, mais conhecida como síndrome da "vaca louca", para as gelatinas de origem bovina e a peste suína para a gelatina derivada de suínos, provocaram desconfianças e restrições em relação ao uso desses produtos. Por razões sanitárias e éticas, é preciso levar em conta que por um período de tempo as gelatinas animais tradicionais devam ser substituídas. A AEB estudou e desenvolveu **ITTIOGEL®** e **ITTIOSOL®** novos clarificantes proteicos obtidos através da hidrólise controlada do colágeno contido na pele dos peixes brancos (não de criação). **ITTIOGEL®** e **ITTIOSOL®** não tem contra-indicação de uso, pois derivam de uma matéria prima sã e capaz de fornecer resultados comparáveis com os produtos clarificantes usados anteriormente. **ITTIOGEL®** e **ITTIOSOL®** possuem características físico-químicas, como o ponto isoelétrico e a composição aminoácida, similares a gelatina suína.

ACELERAM AS FILTRAÇÕES

Durante a floculação englobam e arrastam as partículas mais finas tornando mais rápidas as filtrações sucessivas. A sedimentação é rápida e os sedimentos que se obtém são mais compactos.

MELHORAM O GOSTO

A sua ação permite eliminar as notas amargas dos taninos.

As notas aromáticas são evidenciadas, os aromas se tornam mais intensos e limpos.

PRECIPITAM OS CARVÕES

Após um tratamento com carvão, são particularmente eficazes em absorver as partículas mais finas que permanecem em solução.

● DOSES DE USO

ITTIOGEL®: de 2 a 30 g/hL.

ITTIOSOL®: de 20-100 mL nos mostos.

Na clarificação dos mostos, em combinação a sol de sílica: 5-30 mL/hL para cada 100 mL de sol de sílica.

● MODALIDADE DE USO

Dissolver previamente **ITTIOGEL®** em água. Distribuir uniformemente na massa a tratar as soluções de **ITTIOGEL®** ou **ITTIOSOL®** tal qual, usando bombas dosadoras ou tubo Venturi.

● CONSERVAÇÃO

1 ano na embalagem original fechada.

● COMPOSIÇÃO

ITTIOGEL®: cola de peixe.

ITTIOSOL®: cola de peixe em concentração superior a 30%.

Para uso enológico, conforme normas CE. Produto não proveniente de OGM.

● EMBALAGEM

ITTIOGEL®: sacos de 25 kg.

ITTIOSOL®: bombonas de 10 e 25 kg.

Bentonites

Bentogran®

Bentonite granular a microdoses de uso

USO EM BAIXAS DOSES

É usada em doses de 1/3 em relação as normais bentonites sódicas e portanto permite modestas contribuições em sódio. A formulação granular evita a pulverosidade, com grande vantagem para quem faz a dissolução do produto.

A sua pureza permite usá-la em doses reduzidas preservando os aromas, a estrutura e a cor dos vinhos.

RAPIDEZ NO USO

As suspensões de BENTOGRAN® podem ser usadas após 60 minutos diferentemente das bentonites tradicionais que exigem tempos de inchamento de 8-12 horas.

È SUPERDESPROTEINIZANTE

Absorve uma quantidade de água com índice de inchamento de 30-35 mL/2 g, que evidencia as suas excelentes características adsorventes e portanto superdesproteinizantes, particularmente apreciadas nos vinhos finos. As baixas doses de uso reduzem os depósitos e permitem um maior rendimento em vinho clarificado.

● DOSES DE USO

10-40 g/hL conforme os casos.

● MODALIDADE DE USO

Introduzir a suspensão aquosa de BENTOGRAN® na massa a tratar, para obter uma perfeita homogeneização.

● COMPOSIÇÃO

E558 bentonite ativada. Para uso enológico. Conforme normas CE.

● EMBALAGEM

Sacos de 1 e 25 kg.

Majorbenton® B

Bentonite em pó ativada superdesproteinizante

É uma bentonite com 90% em montmorilonite que apresenta grande poder adsorvente, facilmente constatado pelo seu alto inchamento em água. Isso garante um elevado poder desproteinizante e estabilizante.

CLARIFICA RAPIDAMENTE

Produz uma coagulação rápida, com sedimentos compactos e aderentes ao fundo.

Isso permite a sua fácil eliminação.

USO NOS MOSTOS E NOS VINHOS

Se usa para a clarificação rápida e para a estabilização proteica e da cor, seja dos mostos que dos vinhos. É também indicada como produto de acabamento na fase de espumantização.

● DOSES DE USO

50-150 g/hL conforme o caso.

● MODALIDADE DE USO

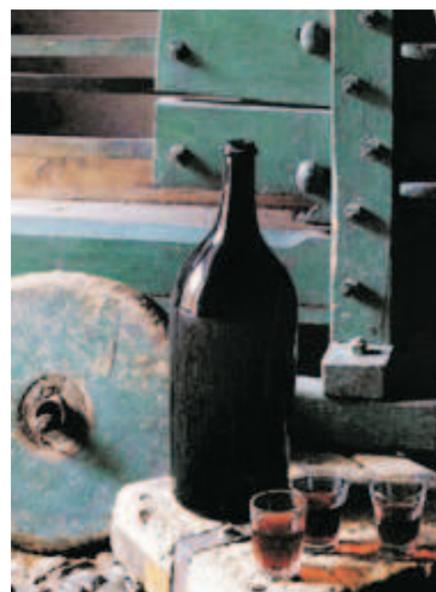
Dissolver a dose de MAJORBENTON® B em 10-12 partes de água e deixar inchar por 10-12 horas, de modo que o adsorvimento da água ocorra totalmente por capilaridade. Homogeneizar o gel e adicionar na massa em remontagem.

● COMPOSIÇÃO

E558 bentonite ativada. Para uso enológico. Conforme normas CE.

● EMBALAGEM

Sacos de 25 e 50 kg.



A linha das gomas arábicas Spindal para a Enologia

OS PRINCIPAIS EFEITOS DO ARABINOL®

Reforça e prolonga no tempo a ação do ácido metatártarico

Previne os turvamentos e as precipitações na garrafa

Melhora o equilíbrio gustativo e diminui as asperezas tânicas

Evidencia a intensidade e a complexidade aromática

Melhora o perlage dos vinhos espumantes

ARABINOL® A MELHOR OPÇÃO PARA SUAS EXIGÊNCIAS

| PRODOTTO | DESCRIZIONE | APLICAÇÕES | DOSES DE USO |
|-----------------------|--|---|--------------|
| ARABINOL® | Solução de goma arábica em concentração superior a 20% extraída da <i>Acacia seyal</i> , perfeitamente límpida e imediatamente adicionável ao vinho acabado. | Permite obter todos os benefícios de uma goma arábica de elevada pureza | 50-500 mL/hL |
| ARABINOL® EASY FILTER | Solução de goma arábica extraída da <i>Acacia seyal</i> purificada através da precipitação dos fitatos de cálcio. | Possue um baixo poder de obstrução, e é muito eficaz para prevenir os enturvamentos e reforçar o efeito do ácido metatartárico. | 50-500 mL/hL |
| ARABINOL® 30 | Solução de goma arábica límpida da <i>Acacia senegal</i> em concentração superior a 30%. | Ideal para vinhos estruturados, nos quais se deseja diminuir a aspereza tânica. | 50-500 mL/hL |
| ARABINOL® MULTINSTANT | Goma arábica em pó extraída da <i>Acacia senegal</i> . | Solúvel em água e vinho, permite obter todas as vantagens gustativas de ARABINOL® 30, evitando a adição de água. | 10-100 g/hL |
| ARABINOL® SPRAY | Goma arábica em pó extraída da <i>Acacia seyal</i> . | Solúvel em água, permite obter uma ótima e rápida estabilização evitando a adição de água. | 10-100 g/hL |

MODO DE USO

Adicionar ao vinho límpido após eventuais clarificações ou refrigerações.

Em caso de dosagens elevadas, deve-se considerar que vinhos tratados resultam mais facilmente filtráveis após alguns dias da adição.

ADVERTÊNCIA

Para uso enológico. Conforme normas CE. Não obtida de material OGM.

EMBALAGEM

ARABINOL®

ARABINOL® EASY FILTER

ARABINOL® 30

ARABINOL® MULTINSTANT

Bombonas de 10 e 25 Kg. Big de 1100 Kg.
Bombona de 25 e 230 Kg. Bog de 1100 Kg.
Bombona de 25 Kg. Big de 1100 Kg.
Saco de e 0,5 e 20 Kg.

A linha de gomas arábicas Spindal para a Enologia

A goma arábica é um coloide exudado, de reação ácida, obtido através da incisão feita em algumas espécies da *Acácia africana*. No estado natural se apresenta em forma de escamas irregulares, arredondadas, mais ou menos transparentes, de cor âmbar, com aspecto de vidro.



Há mais de quinze anos a Spindal (entrou em 1986 no Grupo AEB), líder mundial na produção de gomas arábicas para uso enológico, desenvolveu uma experiência particular no setor, que faz com que seja a única empresa operante na enologia, capaz de controlar todo o processo produtivo da goma, da plantação e colheita até a utilização final.



No Mali, a Spindal constituiu a Société des Produits Tropicaux du Mali SARL para a colheita da goma arábica.

1. A goma é selecionada e controlada pelo serviço técnico Spindal diretamente nos postos de produção, nas regiões africanas do Sahel, entre os 11° e os 16° de latitude Norte.



Se verifica que as plantas, das quais provém o exudado, sejam efetivamente árvores de *Acacia senegal*, ou de *Acacia iaeta* ou *seyal*.

Se evita assim a possibilidade que a goma arábica, própria desta variedade, seja cortada com outros tipos de gomas menos nobres. As seleções das matérias primas, permite eliminar as plantas afetadas por alguns tipos de micoses, que poderiam favorecer a presença de sabores indesejados que inevitavelmente seriam transferidos aos vinhos.

2. Somente a goma que corresponda aos requisitos analíticos de pureza, granulometria e solubilidade, que a torna apta para ser utilizada em enologia sai dos depósitos das zonas de origem com destino ao estabelecimento de Gretz, na França

3. A remuneração da mão-de-obra local aumenta em função da melhor escolha qualitativa da goma. Isso permite melhorar sensivelmente a qualidade da goma produzida. A eliminação durante a fase da colheita das gotas de goma arábica, que contém quantidades relevantes de terra levada pelo vento, insetos, fragmentos de tecidos vegetais, permite a produção de gomas mais puras, decisivamente mais claras e mais facilmente solúveis.

4. Após o secamento local, o produto é embalado em sacos ou containers, desinfetados por fumeção contra insetos e roedores.

5. Os containers seguem através de portos da África Ocidental e carregados em navios com destino a Le Havre na França

6. O Laboratório de controle de Qualidade da Spindal verifica e analisa novamente o conteúdo de cada container para ter a certeza que não ocorreram alterações durante o período do transporte

7. O produto aprovado pelo laboratório de controle de qualidade entra na cadeia de transformação. A goma é moída no moinho e após é dissolvida em água (desmineralizada, desclorada e filtrada estéril) no interior de um reator automático, munido de agitador de alta velocidade.

Depos de diversos tratamentos, a solução é filtrada mais vezes em diferentes tipos de filtro. A última filtração ocorre num extrato estéril, para garantir absoluta assepsia da goma e a sua sucessiva filtrabilidade, após a adição ao vinho. O produto pode:

- * ser confeccionado e comercializado sob forma líquida;
- * ser pulverizado numa torre de atomização, em condições próprias, para manter inalteradas as características coloidais, a fim de obter um produto em pó estável no tempo.

Essa tecnologia avançada permite obter gomas de alta qualidade.



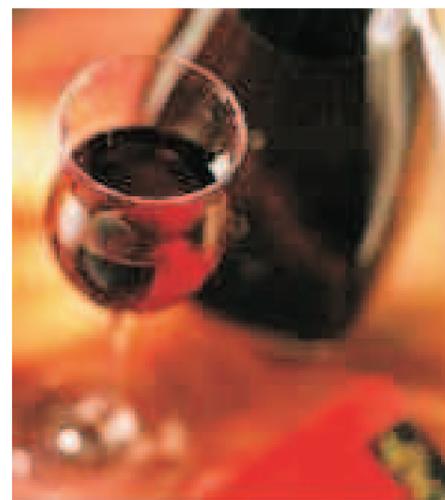
AS CARACTERÍSTICAS DAS GOMAS ARÁBICAS SPINDAL

A goma, destinada ao setor enológico, deve corresponder ao mesmo tempo ao Codex Enologique International e ao Codex Alimentarius.

São avaliadas a turbidez, a cor, o extrato seco, o conteúdo em aditivos estabilizantes de acordo com a formulação, o grau polarimétrico, as características microbiológicas, a presença de amido, a presença de metais pesados.

A goma será aceita para uso enológico somente se corresponder as características padrões.

Sol de sílica



Baykisol® 30

Sol de sílica a 30% para clarificações aceleradas



Neosol®

Sol de sílica

É um clarificante líquido utilizado em combinações a especiais gelatinas para obter a clarificação dos mostos, sucos de fruta e de cítricos, xaropes, vinhos e vinagres. É particularmente indicado nos casos onde os clarificantes normais tem dado poucos resultados.

BAYKISOL® 30 deve ser sempre empregado em combinação com a especial gelatina líquida **GELSOL®**, na proporção 1:5-1:20. Esta proporção de afinidade é explorado para obter flocos muito evidentes, que precipitam arrastando até o fundo outras partículas em suspensão constituintes dos turvos. Na clarificação dos sucos de cítricos, não é normalmente necessário adicionar **GELSOL®**. **BAYKISOL® 30** elimina dos produtos tratados as substâncias proteicas de alto peso molecular. **BAYKISOL® 30** se combina além disso com o complexo taninogelatina

● **DOSES DE USO**
50- 300 g/hL, conforme os casos.

● **MODALIDADE DE USO**
BAYKISOL® 30 e **GELSOL®** são adicionados separadamente ao líquido a tratar. No caso de clarificações normais adiciona-se à massa sempre antes **BAYKISOL® 30** e após **GELSOL®**. Em destanizações com doses quantitativas suplementares de **GELSOL®**, deve-se adicionar antes o **GELSOL®** e depois o **BAYKISOL® 30**. No caso de tratamento com ferrocianeto de potássio e de carvão, estes devem ser sempre colocados antes de **BAYKISOL® 30** e de **GELSOL®**. Para individualizar as dosagens mais apropriadas, se aconselha executar sempre ensaios preliminares em laboratório.

● **EMBALAGEM**
Bombona plástica de 25 e 40 kg. BIG de 1200 kg.

NEOSOL® é constituído por uma suspensão coloidal opalescente de sol de sílica de elevadíssima área superficial que permite clarificações muito rápidas, também nos casos mais difíceis.

REAGE COM A GELATINA NEOSOL® sempre é usada em combinação a gelatina líquida **GELSOL®** ou **ITTIOSOL®**.

MELHORA A FILTRABILIDADE
As sucessivas operações de filtração dos mostos e dos vinhos tratados serão facilitadas.

SE USA TAMBÉM NA FLOTAÇÃO
É indicado como coadjuvante de flotação pela sua tendência em criar flocos compactos, a sua ação permite reduzir drasticamente a quantidade de solidos em suspensão nos mostos.

● **DOSES DE USO**
30-100 mL/hL em combinação a gelatinas líquidas **GELSOL®** ou **ITTIOSOL®**.

● **MODALIDADE DE USO**
Dissolver a dose de **NEOSOL®** tal qual na massa a tratar em remontagem contínua. Sucessivamente introduzir **GELSOL®** ou **ITTIOSOL®** para obter a formação do coágulo.

● **COMPOSIÇÃO**
Suspensão de E551 sol de sílica sob forma coloidal. Para uso enológico. Conforme normas CE.

● **EMBALAGEM**
Bombonas plásticas de 25 kg. BIG de 1100 kg.

Taninos

Fermotan®

Estabiliza a cor dos vinhos tintos e rosados

É um tanino proantocianidínico e elágico derivado de essência lenhosa fina que, adicionado na fase de fermentação, permite estabilizar rapidamente a cor dos vinhos tintos e de otimizar o teor em taninos nobres. Permite aumentar a quantidade de compostos estáveis entre os taninos da uva e os antocianos através da formação de pontes de etanal, evitando as perdas de cor e diminuindo a aspereza e adstringência dos vinhos. Bloqueia a evolução da cor com nuances alaranjadas.

Além disso **FERMOTAN®** permite limitar as extrações polifenólicas e muito intensas que contém os taninos amargos e duros, e restabelece o gosto contido dos taninos de gosto macio.

PRINCIPAIS APLICAÇÕES

Vinhos tintos e rosados na fase de maceração.

● DOSES DE USO

- 10-20 g/hL nos vinhos brancos e rosados
- 10-30 g/hL nos vinhos tintos.

Dissolver a dose em mosto ou vinho e adicioná-la na massa em remontagem.

● CONTROLE

A dosagem dos aldeídos aromáticos (Siringaldeído, Coniferaldeído, Sinapaldeído), dos ácidos fenólicos (gálico, vanílico, siríngico, elágico) e da vanilina foram efetuados e controlados pelo Bureau Interprofessionel du Cognac. Produto não proveniente de OGM.

● EMBALAGEM

Sacos de 1, 5 e 15 kg.

Ellagitan® Rouge

Evidencia as notas frutadas dos vinhos tintos

É um tanino elágico e proantocianidínico que é utilizado na fermentação ou nas primeiras fases de acabamento dos vinhos. Ressalta as notas frutadas e as notas de fruta do bosque, e evita o aparecimento de odores estranhos e gostos amargos. Capta o oxigênio e o torna disponível somente para complexar os polifenóis da uva com os antocianos. Retira a aspereza e as sensações adstringentes permitindo obter vinhos macios e saborosos. Previne a formação de odores reduzidos. Graças a essa propriedade permite preservar por mais tempo as características varietais dos vinhos durante o envelhecimento na garrafa.

PRINCIPAIS APLICAÇÕES

Vinhos tintos jovens com perfumes intensos e limpo.

● DOSES DE USO

- Nos vinhos jovens, frescos e aromáticos: 10-20 g/hL.
- Nos vinhos estruturados e mais complexos: 20-50 g/hL.

Se combina com os componentes do mosto e do vinho, estabilizando-se em 2-3 dias. Após a adição de tanino, para avaliar a contribuição gustativa ao vinho, é suficiente adicionar em uma taça de vinho algumas gotas de água oxigenada.

● MODALIDADE DE USO

Dissolver a dose em mosto ou no vinho e adicioná-la na massa em remontagem no início da fermentação.

● CONTROLE

O controle dos constituintes do produto foi efetuado pelos laboratórios independentes da Universidade de Bordeaux. Produto não proveniente de OGM.

● EMBALAGEM

Caixas de 5 kg.

Ellagitan® Barrique Blanc

Favorece a maturação e integra com notas delicadas o aroma e o gosto dos grandes vinhos brancos

Ellagitan® Barrique Rouge

Favorece a maturação e integra com notas delicadas o aroma e o gosto dos grandes vinhos tintos

O tanino enológico elágico é extraído do lenho tostado de carvalho. A maturação é sempre superior aos dois anos, segundo a técnica usada para a produção dos mais nobres barris. O inovativo sistema físico utilizado para a extração do tanino, permite ter uma hidrólise das substâncias amargas e a sua sucessiva precipitação. As macromoléculas polissacarídeas permitem encapsular o patrimônio aromático próprio do carvalho tostado, evitando sua dispersão.

ELLAGITAN® BARRIQUE ROUGE prolonga a persistência aromática, melhora a maciez e sabor dos vinhos, integra a complexidade aromática com delicadas notas que lembram o chocolate e a baunilha.

ELLAGITAN® BARRIQUE ROUGE permite também aumentar a eficácia dos barris usados até a segunda passagem, otimizando a rotação dos recipientes; apresenta numerosas vantagens em relação ao uso de Oaks ships:

- é imediatamente solúvel e não cede substâncias indesejáveis, como resinas ou compostos amargos;
- não provoca contaminações microbicas e mofos;
- não ocorre perda de vinho devido ao absorvimento da madeira

● DOSES DE USO

De 2,5 g/hL ou mais, conforme os casos.

● MODALIDADE DE USO

Dissolver a dose em mosto ou vinho. Apresenta um ótimo resultado em combinação com **BATÛNAGE PLUS®**.

● COMPOSIÇÃO

Tanino enológico em associação a goma arábica. Constituintes não OGM.

● EMBALAGEM

Saquinhos de 0,5 kg. Barricas de 10

Estabilizantes do cremor



Crystalflash®

Cristalizante relâmpago do cremor de tártaro

Acelera a cristalização do bitartrato de potássio e do tartrato neutro de cálcio nos vinhos em fase de refrigeração.

Provoca no vinho frio a -3 -5°C uma repentina reação, com formação instantânea de uma densa nuvem de microcristais no estado inicial, agindo como centro de cristalização para novos cristais.

ABREVIA OS TEMPOS DE REFRIGERAÇÃO

Com **CRYSTALFLASH®** os tempos de refrigeração são reduzidos a apenas 3-5 dias.

ESTABILIZA A SUBSTÂNCIA COLORANTE

Mantendo vinhos em baixas temperaturas por tempos menores, se afasta a possibilidade de uma possível redissolução da substância colorante já precipitada.

● DOSES DE USO

20-40 gramas por hectolitro.

● MODALIDADE DE USO

Dissolver a dose de **CRYSTALFLASH®** em água morna e adicioná-la em remontagem na fase final de resfriamento, quando o vinho se encontra em temperaturas mais baixas.

● COMPOSIÇÃO

E336 potássio tartrato neutro e potássio tartrato ácido, E501 potássio bicarbonato, E558 bentonite ativada, caseinato potássico, albumina de ovo. Para uso enológico. Conforme normas CE. Produtos orgânicos não provenientes de OGM.

● EMBALAGEM

Saquinhos de 1 kg e sacos de 25 kg.

Cremor Stop Extra 40

Acido metatartárico com índice de esterificação superior a 40°

SUBSTITUI A REFRIGERAÇÃO Substitui e coadjuva a refrigeração dos vinhos, evitando qualquer forma de instabilidade residual.

SE HIDROLIZA MAIS LENTAMENTE

Nos vinhos, **CREMOR STOP EXTRA 40®** apresenta uma curva de hidrólise no tempo menos acentuada em relação aos produtos tradicionais de baixo índice de esterificação, garantindo uma prolongada ação protetora.

● DOSES DE USO

10 g/hL de vinho.

● MODALIDADE DE USO

Dissolver a dose em água antes de adicioná-la na massa em remontagem. Eventuais aparecimentos de opalescência devido ao elevado índice de esterificação desse produto e a presença no vinho de substâncias proteicas, são facilmente eliminadas com uma filtração feita 12-24 horas após a adição. Adicionar **CREMOR STOP EXTRA 40®** sempre após a adição de carvões descolorantes ou desodorizantes, de clarificantes orgânicos (gelatinas, albuminas, caseinatos, etc..) e inorgânicos (bentonitas, sol di sílica), desacidificantes e ferrocianeto de potássio.

● COMPOSIÇÃO

E353 Ácido metatartárico com índice de esterificação superior a 40%. Para uso enológico. Conforme normas CE. Produto não proveniente de OGM.

● EMBALAGEM

Saquinhos de 1 kg e sacos de 25 kg.

Estabilizantes antioxidásicos e da cor

Vinoaromax®

Remove o oxigênio e preserva os aromas primários dos vinhos

Os elementos essenciais dos aromas primários das uvas são ligados a presença de vários componentes terpênicos, alguns dos quais influenciam de modo a determinar o componente aromático dos mostos. Os terpenos podem sofrer drásticas e rápidas mutações nos mostos, especialmente na presença de notáveis quantidades de oxigênio dissolvido. Daí a necessidade de proteger o vinho recém obtido, dos danos produzidos pelo oxigênio.

SUBSTITUI O ÁCIDO ASCÓRBICO E O ANIDRIDO SULFUROSO VINOAROMAX® substitui vantajosamente o tratamento dos vinhos com ácido ascórbico, uma vez que possui uma ação mais energética sobre o oxigênio.

● DOSES DE USO

20 g/hL, cede valores iniciais de 54 mg/L de SO₂, que depois, diminuem pouco a pouco durante a conservação. O ácido ascórbico ao invés permanece presente no vinho e exerce o seu efeito protetor por tempos 10 vezes superiores aqueles obtidos com adições tradicionais de SO₂.

● MODALIDADE DE USO

Dissolver a dose em aproximadamente 10 partes de água e adicioná-la imediatamente ao mosto recém obtido.

● COMPOSIÇÃO

E224 potássio metabissulfito, E300 ácido ascórbico não OGM. Para uso enológico. Conforme normas CE.

● EMBALAGEM

Sacos de 1 e 25 kg.

Riduxhigh®

Estabilizante antioxidásico

PREVINE AS OXIDAÇÕES

As enérgicas atividades antioxidantes de **RIDUXHIGH®**, provocam em apenas 24 horas uma completa redução do potencial de oxi-redução, que se manterá constante no tempo. Isso se traduz numa melhor estabilidade da cor e do aroma do vinho e na exaltação das suas características organolépticas.

SUBSTITUE O SO₂

Interrompe a cadeia das reações que levam a formação dos radicais oxidados, restabelecendo imediatamente um ambiente livre de oxigênio que é mantido no tempo, com teores constantes em SO₂ livre.

AGE COMO ANTICASSE

Bloqueia o ferro sob forma reduzida ferrosa estável e portanto solúvel no vinho, impedindo o desenvolvimento da casse fêrrica evitando o tratamento com ferrocianeto, também com elevados teores em ferro.

● DOSES DE USO

10-25 g/hL.

● MODALIDADE DE USO

Dissolver a dose em aproximadamente 10 partes de vinho. N.B. = 10 g/hL de **RIDUXHIGH®**, aumenta o SO₂ em 17 mg/L.

● COMPOSIÇÃO

E300 Ácido L-ascórbico, E224 metabissulfito de potássio, E330 ácido cítrico desidratado, E353 ácido metatártarico. Para uso enológico. Conforme normas CE. Constituintes orgânicos não provenientes de OGM.

● EMBALAGEM

Sacos de 1 kg e caixas de 25 kg.

Polygel® W

Estabilizante a base de PVPP

Atenua a cor amarela dos vinhos brancos que ocorre devido aos polifenóis polimerizáveis; mantém prolongados a fragrância e o aroma dos vinhos.

MELHORA O GOSTO

Atenua a adstringência e a aspereza polifenólica, evidenciando as melhores sensações organolépticas do vinho.

Não age sobre os antocianos.

DIMINUI AS CATEQUINAS E AS PROANTOCIANIDINAS

A diminuição do conteúdo em catequinas é em média de 20-40%, enquanto as proantocianidinas se reduzem de 30-60% em proporção a dosagem.

● DOSES DE USO

10-50 g/hL.

● MODALIDADE DE USO

Dissolver o produto em água, 20-30 minutos antes do seu uso.

POLYGEL® W pode ser usado:

- * para prevenir os danos provocados pelo oxigênio dissolvido,
- * na clarificação,
- * no tanque, por contato prolongado,
- * na filtração tradicional e aluvional, seja na pré-capa que em aluvionagem contínua,
- * na filtração dos fundos de clarificação (ricos de polifenóis), nos filtros rotativos à vácuo.

● COMPOSIÇÃO

E1202 PVPP com granulometria controlada com aditivação de E551 Hidrogel de sílica. Para uso enológico. Conforme normas CE.

● EMBALAGEM

Sacos de 0,5 kg e caixa de 5 e 15 kg.

Taninos



Ellagitan® Chêne Blanc

Para vinhos brancos e licorosos

Ellagitan® Chêne Rouge

Para vinhos tintos e rosados



São combinações de diversos taninos elágicos que se apresentam como pó de cor parda, com um intenso perfume de baunilha, maior na tipologia **BLANC**, e alcaçuz, mais acentuado em **ELLAGITAN® CHÊNE ROUGE**.

São obtidos do mesmo tipo de madeira que se utiliza na fabricação dos barris, ou seja madeira do coração do carvalho longamente maturado. A diversificação dos dois tipos de tanino se dá na fase de tostagem, na qual para **ELLAGITAN® CHÊNE BLANC** se alcançam temperaturas mais baixas, por tempos mais breves.

ELLAGITAN® CHÊNE BLANC foi desenvolvido para dar aos vinhos brancos a máxima proteção das oxidações, dos peróxidos e do “gosto de luz”, conferindo ao mesmo tempo agradáveis odores de baunilha. **ELLAGITAN® CHÊNE ROUGE** permite ressaltar os aromas típicos varietais, de estabilizar a cor e de atenuar a dureza dos taninos da uva.

● DOSES DE USO

De 2,5 g/hL ou mais, conforme os casos.

Dissolver a dose no mosto ou vinho e adicioná-la na massa em remontagem.

● COMPOSIÇÃO

Tanino enológico em associação a goma arábica. Produto não proveniente de OGM.

● EMBALAGEM

Sacos de 500 g.

Tanisouple

Integra com notas delicadas o aroma e o gosto dos vinhos finos

Tanino elágico proveniente do carvalho tostado em temperaturas “moderadas”. O melhoramento dos vinhos tintos com **TANISOUPLE®** permite regular de modo ideal o potencial redox e de obter vinhos com aromas mais complexos.

Na elaboração dos vinhos brancos, reduz a aspereza do retrogosto e completa as sensações gustativas com vivacidade sem incrementar excessivamente a cor.

No acabamento desenvolve um aroma fresco, com notas florais e cítricas. Na maturação na garrafa os vinhos conservam um título mais elevado em sulforoso livre e uma menor tendência a oxidar-se. Adicionado em licores seja “de tirage” que de expedição melhora a qualidade e a sensação de plenitude gustativa dos vinhos espumantes. Previne a formação do “gosto de luz” e inibe o desenvolvimento dos dimetilsulfuros.

● DOSES DE USO

- Mostos e vinhos brancos: 10-20 g/hL.
- Mostos e vinhos tintos: 10-40 g/hL.
- Espumantes: 20-35 g/hL.
- Vinagres de vinho: 10-40 g/hL.

● MODALIDADE DE USO

Dissolver a dose em mosto ou vinho adicioná-la à massa em remontagem

● CONTROLE

A dosagem e controle dos constituintes do produto foi efetuado por laboratório independente da Universidade de Bordeaux.

Produto não proveniente de OGM.

● EMBALAGEM

Sacos de 1 e 15 kg.



Taninos

Taniquerc®

Favorece a maturação e ressalta a estrutura dos grandes vinhos tintos

Tanino enológico do tipo elágico, extraído do coração do carvalho tostado francês. A infusão tânica é extraída mediante maceração prolongada em água fria e lenta solubilização das substâncias tânicas.

Essa técnica de extração favorece a precipitação das substâncias amargas e a obtenção de um tanino particularmente ideal para ressaltar a estrutura dos vinhos finos. **TANIQUEERC®** confere cor, fragrância e gosto, próprios dos vinhos conservados por longo tempo em barris de carvalho, prolonga a persistência aromática e o retrogosto dos vinhos.

Permite aumentar a eficácia dos barris usados até a segunda passagem, otimizando a rotação dos recipientes.

● DOSES DE USO

10-60 g/hL nos vinhos tintos.

● MODALIDADE DE USO

Dissolver a dose no mosto ou vinho e adicioná-la à massa em remontagem.

● CONTROLE

A dosagem e controle dos aldeídos aromáticos (Siringaldeído, Coniferaldeído, Sinapaldeído), dos ácidos fenólicos (gálico, vanílico, siríngico, elágico) e da vanilina foi feito pela Bureau Interprofessionel du Cognac. Produto não proveniente de OGM.

● EMBALAGEM

Sacos de 1, 5 e 20 kg.

Taniblanc®

Potencializa a capacidade antioxidante dos vinhos brancos

É um tanino elágico hidrolizável altamente purificado, desenvolvido para ser usado em mostos e vinhos brancos e rosados. É ideal nas situações em que se deseja reduzir os riscos de oxidações e do "gosto de luz". **TANIBLANC®** tem uma grande afinidade com o oxigênio, protegendo os compostos oxidáveis. A sua atividade antioxidante potencializa a atividade protetora do sulfuroso, cuja fração livre permanece mais estável durante todo o período de acabamento e maturação na garrafa. A utilização de **TANIBLANC®** desde as primeiras fases do amostamento permite obter vinhos com cor amarelo-palha, perfumes jovens e intensos e marcadamente varietais. Equilibra a estrutura dos vinhos brancos, reduzindo a aspereza devida ao excessivo aumento do conteúdo em taninos proantocianídicos.

● DOSES DE USO

- Sobre mosto flor durante a fermentação: 10-30 g/hL.
- Sobre vinhos brancos e rosados: 10-50 g/hL.

● MODALIDADE DE USO

Dissolver a dose de **TANIBLANC®** em mosto ou vinho e adicioná-la na massa em remontagem.

● CONTROLE

A dosagem e o controle dos constituintes foram efetuados pelos laboratórios independentes da Universidade de Bordeaux. Produto não proveniente de OGM.

● EMBALAGEM

Sacos de 1 e 15 kg.

Ellagitan®

Ressalta os aromas varietais dos vinhos brancos e rosados

Tanino elágico, de cor amarelo escuro, de gosto macio e aveludado, ideal para favorecer a evolução dos vinhos brancos e rosados. Além da capacidade antioxidante com a qual preserva o aroma varietal, desenvolve a complexidade do bouquet regulando o potencial oxido-reutivo já na fase de fermentação e de pós-fermentação. Previne a formação dos compostos sulfurosos. É aconselhável no caso de prolongada permanência do vinho sobre as borras. É indicado nos vinhos brancos obtidos com uvas maceradas a frio, que são geralmente ricas em polifenóis. A sua ação estimula a condensação dos taninos da uva, diminui a sensação de rugosidade e exalta a sua maciez. Os vinhos tratados com **ELLAGITAN®** apresentam perfumes intensos e complexos, cujos aromas primários, se unem aos perfumes fermentativos. O gosto é fresco e vivaz, as sensações amargas e a dureza tânica são reduzidas, colocando em evidência o gosto encorpado e redondo.

● DOSES DE USO

- No mosto mosto flor durante a fermentação: 10-20 g/hL.
- Nos vinhos brancos e rosados: 5-30 g/hL

● MODALIDADE DE USO

Diluir a dose de **ELLAGITAN®** em mosto ou em vinho e adicioná-la na massa em remontagem.

● CONTROLE

A dosagem e o controle dos constituintes foram efetuados pelos laboratórios independentes da Universidade de Bordeaux. Produto não proveniente de OGM.

● EMBALAGEM

Sacos de 1 e 25 kg, caixas de 5 Kg.

Sulfitantes para mostos e vinhos

Noxitan®
Noxitan® Liquid
Noxitan® Ammonium

Sulfitantes antibacterianos para mostos e vinhos

O SO₂

O anidrido sulfuroso, graças as suas atividades antiséptica e antioxidante é considerado um aditivo indispensável para a produção enológica. Todavia essas substâncias podem causar alguns problemas à saúde humana, portanto em alguns países (como nos USA), a lei obriga a informar nos rótulos dos vinhos uma advertência específica para as mulheres grávidas.

Os enólogos sensíveis a estes problemas, tendem sempre mais a adaptar as técnicas de produção voltadas a limitar o uso do anidrido sulfuroso.

OS TANINOS

Os taninos, além de possuir uma atividade antiséptica direta, permitem aumentar o percentual de sulfuroso livre e molecular.

NOXITAN® e NOXITAN® LIQUID

São combinações entre SO₂ e taninos que desfrutam os lados positivos dos dois produtos.

São sulfitantes extremamente eficazes em relação as formas microbicas contaminantes do mosto e do vinho.

PREVENÇÃO DAS OXIDAÇÕES

NOXITAN® e **NOXITAN® LIQUID** permitem bloquear desde o início os efeitos negativos do oxigênio, que se difundem no vinho após a trasfega ou as operações tecnológicas de estabilização, filtração e engarrafamento. A fração tânica dos **NOXITAN®** previne a formação de radicais livres e bloqueia a cadeia de reações oxidantes que esses geram. Além disso os taninos reagem com o oxigênio mais rapidamente que o sulfuroso e são capazes de preservar de modo extremamente eficaz a cor, os aromas primários e os precursores aromáticos do vinho.

NOXITAN® AMMONIUM

É um sulfitante líquido particularmente indicado na fase de vinificação, visto que, além do SO₂, adiciona nitrogênio facilmente assimilável pelas leveduras. Além disso a falta do íon potássio torna mais fácil a sucessiva estabilização tartárica do vinho.

● MODALIDADE DE USO

Adicionar ao produto a tratar, homogeneizando.

Produto para uso alimentar e para limitado uso enológico. Constituintes orgânicos não proveniente de OGM

| Linha produtos NOXITAN® | Doses de uso | Composição | Embalagens |
|--|---|---|--|
| NOXITAN® Pó | 10 g/hL dá lugar a valores iniciais de 50 mg/L de sulfuroso. | Metabissulfito de potássio e tanino hidrolizável. | Saco laminado de 1kg. Sacos de 20 kg. |
| NOXITAN® LIQUID Líquido | 10 mL/hL dá lugar a valores iniciais de 10 mg/L de sulfuroso. | Solução de metabissulfito de potássio e tanino hidrolizável | Frasco de 1 kg. Bombonas de 5 e 25 kg |
| NOXITAN® AMMONIUM Líquido para mostos e vinhos novos ainda em fermentação. | 10 mL/hL dá lugar a valores iniciais de 50 mg/L de sulfuroso. | Solução de bissulfito de amonia a 49%. | Sacos de 25 kg. |