

2025 / 2026



EXPERTI Enología, tecnología e innovación.

Estamos comprometidos con la investigación, distribución y difusión de soluciones enológicas de vanguardia para simplificar y mejorar el trabajo de las bodegas e industrias vinícolas italianas.

La propuesta Experti abarca toda la gama de productos para la vinificación y crianza en madera de los vinos con líneas dedicadas a los distintos tipos y estilos. Le divisioni interne riguardano:

BIOTECNOLOGÍAS: levaduras y activadores Maurivin (AB BIOTEK) y la gama Experti de mejoradores biológicos, activadores de fermentación, enzimas, taninos, bacterias malolácticas y maderas alternativas.

FILTRACIÓN: capas, bolsas y cartuchos filtrantes, así como equipos específicos como QR- Filter (prefiltración) y Experfilter (microfiltración).

SISTEMAS Y EQUIPOS: sistemas de optimización de gases en vino, control de PH y estabilización tartárica mediante resinas, higienización mediante ozono de depósitos, equipos, superficies y ambientes de bodega, dispensadores de producto.

DETERGENCIAS: productos para la limpieza de superficies, equipos, recipientes, plantas.

BARRICAS DE MADERA: barricas, tonneaux, toneles, cubas y equipos relacionados de las marcas Toneria Murua, Marsalboti y Ekinsa.

TAPONES: tapones naturales (también con certificación BIO)

PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y EXPERIMENTACIÓN: nuestro equipo técnico estudia y realiza nuevos proyectos con las principales universidades y centros de investigación italianos especializados en el sector enológico. Tras una fase de prueba, proponemos a los clientes nuevos productos, protocolos o implementaciones técnicas fruto de nuestro saber hacer que responden a las necesidades y tendencias más actuales. Entre los proyectos actuales figuran:

- **Proyecto Top Grapevine** - perfeccionamiento y mejora de la expresión del vino mediante la sinergia de la cepa de levadura y el nutriente orgánico.
- **Proyecto Prosecco** - Optimización de la formación de espuma en vinos espumosos y de aguja.
- **Proyecto Thiol Reds** - Detección de la expresión de tioles en vinos tintos.
- **Proyecto Rosati** - Específico para la potenciación aromática de vinos tranquilos, espumosos y de aguja.
- **Ingeniería** - La evolución continua de la gama de equipos y plantas con miras a la innovación y la sostenibilidad.

Nuestro equipo está presente en todo el territorio nacional: técnicos, enólogos y una red capilar de responsables de zona capaces de satisfacer con profesionalidad y competencia cualquier necesidad de las bodegas.

Para más información: www.experti.it

LEYENDA



Admitido
per el Reg
de la UE



Vino
blanco



Vino
rosado



Vino
tinto



Cava



Producto
liquido



Alérgeno. Contiene productos alérgenos. Bis del
DIR 2000/13 CE y siguientes cambios

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	APP.	DOSIFICACIÓN	PAQUETE
EXPERZYME P (PRESSING) FCE 	Preparado enzimático para maceración pelicular y prensado de mostos blancos . Mejora el rendimiento en mosto y reduce la viscosidad con mayor sedimentación de sólidos en suspensión.	 	1-3 g/100 Kg	 250 g  1 Kg
EXPERZYME S (Settling) FCE 	Preparado enzimático pectolítico altamente concentrado para la clarificación de mostos blancos . Acelera los procesos de clarificación con una sedimentación más rápida y mayor compactación de sólidos en suspensión en el mosto. Para uso en decantación o flotación. Activo a partir de 10°C.	 	1-2 g/hL	 250 g  1 Kg
EXPERZYME L-GP 	Preparado enzimático líquido con amplio espectro de actividad. Apto para flotación y clarificación estática . Su elevada actividad Pectolítica garantiza una rápida clarificación. Las actividades secundarias (celulasa y hemicelulasa) también garantizan la extracción aromática, el aumento del rendimiento de prensado y la compactación de bajos en el depósito, incluso a bajas temperaturas (10°C).	 	0,5-2 mL/hL	 1 Kg  25 Kg
EXPERZYME R (Red) FCE purificada por antocianasa 	Preparado enzimático altamente concentrado para la extracción de taninos y antocianos de uvas tintas . Para maceraciones cortas, MPF y maceración carbónica. Asegura una liberación rápida y selectiva de antocianos y taninos.		1,5-3 g/100 Kg	 250 g  1 Kg
EXPERZYME V (Vintage) FCE purificada por antocianasa 	Preparado enzimático granulado altamente concentrado para extracción de taninos y antocianos de uvas tintas, especialmente indicado para vinos destinados a un largo envejecimiento . Extrae y estabiliza los polifenoles. Refuerza la estructura del vino sin la astringencia. Particularmente adecuado para la producción de vinos tintos estructurados.		2-5 g/100 Kg	 250 g  1 Kg
EXPERZYME L-GR 	Preparado enzimático líquido con un amplio espectro de actividad. Adecuado para la maceración de uvas tintas en grandes volúmenes. Las fuertes actividades secundarias (celulasa y hemicelulasa) garantizan la rápida extracción de antocianos y taninos nobles, incluso a bajas temperaturas (12-14°C) y en grandes volúmenes de vinificación.		2-4 mL/100 Kg	 1 Kg  25 Kg
EXPERZYME BETA	Preparado enzimático concentrado para optimizar la clarificación y la crianza sobre lías. Enzima β -glucanasa pura que permite una rápida autólisis de las levaduras con liberación de manoproteínas y polisacáridos, la hidrólisis de pectinas y glucanos residuales, especialmente en vinos procedentes de uvas ligeramente afectadas por Botrytis , mejorando claramente la filtrabilidad. También es posible tratar lías de forma separada, para ser reincorporadas al vino en una fase posterior. ExperZyme Beta es activo a partir de 15°C.	  	2-3 g/hL 4-5 g/hL	 250 g

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	PAQUETE
ANTIOSSIDANTE PER UVA E MOSTO 	Previene la oxidación química y enzimática de los mostos blancos. Preserva la frescura y la intensidad de los aromas. Composición: metabisulfito, ácido ascórbico, tanino gálico. 10 g/hL aumentan el SO ₂ total en 27 ppm.	 
METABISOLFITO DI POTASSIO 	Agente sulfitante para mostos y vinos con acción antioxidante, antioxidasa y antimicrobiana.	 
AMMONIO BISOLFITO LIQUIDO 	Título volumétrico de la solución: SO ₂ 630 g/L - NH ₃ 177g/L. 10 mL/hL de LÍQUIDO DE BISOLFITO DE AMONIO proporcionan 63 mg/L de SO ₂ y aproximadamente 17,7 mg/L de APA.	  

APORTACIÓN DE SO ₂		ANTIOXIDANTE PARA UVAS Y MOSTOS		METABISOLFITO POTÁSICO		BISOLFITO DE AMONIO LÍQUIDO 630 g/L	
mg/L (ppm)	DOSIS	DOSIS	APORTE DE POTASIO	DOSIS	APORTE DE AMONIO		
10	3,6 g/hL	1,8 g/hL	6,5 mg/L	1,6 mL/hL	2,2 mg/L		
20	7,2 g/hL	3,6 g/hL	12,9 mg/L	3,2 mL/hL	4,4 mg/L		
30	10,8 g/hL	5,4 g/hL	19,4 mg/L	4,8 mL/hL	6,6 mg/L		
40	14,4 g/hL	7,2 g/hL	25,8 mg/L	6,4 mL/hL	8,8 mg/L		
50	18 g/hL	9 g/hL	32,3 mg/L	8 mL/hL	11 mg/L		
60	21,6 g/hL	10,8 g/hL	38,8 mg/L	9,6 mL/hL	13,2 mg/L		
70	25,2 g/hL	12,6 g/hL	45,2 mg/L	11,2 mL/hL	15,4 mg/L		
80	28,8 g/hL	14,4 g/hL	51,7 mg/L	12,8 mL/hL	17,6 mg/L		
90	16,2 g/hL	16,2 g/hL	58,2 mg/L	14,6 mL/hL	19,8 mg/L		
100	18 g/hL	18 g/hL	64,6 mg/L	16 mL/hL	20 mg/L		

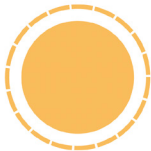
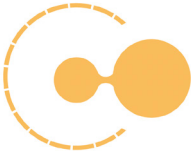
.ACTIVADORES / nutrición

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	PAQUETE
PROVITAL ENERGY ST 	Nutriente y suplemento para la preparación del pie de fermentación y para las primeras etapas de la fermentación alcohólica. Estimula la multiplicación celular, asegura una riqueza considerable en nitrógeno orgánico y aminoácidos precursores del aroma. Absorbe las toxinas exógenas o las producidas en fermentación por la propia levadura. 100% ecológico.	10-40 g/hL	 1 Kg  20 Kg
PROVITAL YEAST 	AUTOLISADO DE LEVADURA PURA. Para la preparación del pie de fermentación y la inoculación de la levadura. Composición equilibrada con una alta concentración en aminoácidos libres, factores de supervivencia (ácidos grasos insaturados y esteroides) y oligoelementos. Muy eficaz para dar viabilidad y resistencia a las levaduras en condiciones extremas de fermentación (alto contenido en alcohol, fermentación a hiper y baja temperatura, formación de espuma). 100% orgánico.	10-40 g/hL	 1 Kg  20 Kg
PROVITAL THIOL 	AUTOLISADO PURO DE LEVADURA altamente concentrado en aminoácidos precursores de aromas tiólicos . Activador para la preparación del pie de fermentación e inoculación de levaduras. Por su alta composición en aminoácidos azufrados contribuye a potenciar los tioles y ésteres varietales afrutado. Muy eficaz para dar vitalidad y resistencia a las levaduras durante la fermentación enriqueciendo el mosto en factores de supervivencia como ácidos grasos y esteroides. 100% ecológico.	10-40 g/hL	 1 Kg  20 Kg
PROVITAL BLOOMING 	PURE LYE AUTOLYSATE con un alto contenido en aminoácidos naturales precursores de aromas florales y afrutados . Provital Blooming aporta factores de supervivencia (ácidos grasos insaturados y esteroides) y micronutrientes. Ideal para fermentación de vinos espumosos método charmat, en espumado en autoclave y para vinos blancos y rosados tranquilos. 100% ecológico.	10-40 g/hL	 1 Kg  20 Kg
PROVITAL FRUITY 	PURE LYE AUTOLYSATE rico en factores de supervivencia (ácidos grasos insaturados y esteroides) que intensifica la producción natural de aromas frutales tanto en vinos blancos como tintos, aumentando la complejidad del perfil aromático de la variedad de uva. 100% ecológico.	10-40 g/hL	 1 Kg  20 Kg
PROVITAL BASIC 	Levaduras inertes (54%), fosfato amónico (45,8%) y tiamina (0,2%). Enriquece el mosto en aminoácidos, ácidos grasos de cadena larga, esteroides. Permite fermentaciones regulares y completas. Fórmula sin sulfatos.	10-30 g/hL límite referido al contenido de tiamina	 1 Kg  20 Kg
APAPIÙ PURO 	Fosfato de amonio DI, clorhidrato de tiamina. Formulación sin sulfatos. Aporta factores de crecimiento para las células de levadura, disminuye la producción de acidez volátil y aumenta el carácter aromático del éster. 10g/hL aumenta el NFZA en 21 mg/L.	Max 30 g/hL límite referido al contenido de tiamina	 1 Kg  25 Kg
DAP DI-AMMONIO FOSFATO 	Activador de la fermentación para mosto y vino. Añadido al mosto o al vino, proporciona nitrógeno fácilmente asimilable (NFA) a la levadura, favoreciendo un rápido inicio de la fermentación alcohólica.	20-50 g/hL dosis máxima: 100 mg/hL	 25 Kg

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	PAQUETE
FERMSTYLE FINE RED 	AUTOLISADO PURE DE LEVADURA con alto contenido en aminoácidos naturales, ideal para la obtención de vinos tintos importantes caracterizados por una compleja expresión aromática. Nutriente especialmente dotado de aminoácidos específicos y precursores aromáticos fundamentales para caracterizar vinos con un perfil aromático propio de los grandes vinos tintos . El uso de este nutriente en el mosto permite percibir mucho más aromas claramente afrutados que recuerdan a bayas silvestres, cereza negra y fruta madura junto con toques balsámicos. Enriquece el mosto en factores de supervivencia como ácidos grasos insaturados y esteroides. 100% ecológico .	20-60 g/hL	 
FERMSTYLE VELVET 	AUTOLISADO DE LEVADURA PURO con alto contenido en aminoácidos naturales, ideal para la obtención de vinos tintos jóvenes caracterizados por una mayor expresión aromática frutal . Nutriente especialmente dotado de aminoácidos específicos y precursores aromáticos fundamentales para caracterizar vinos con un perfil aromático "afrutado suave" . La utilización de este nutriente en el mosto permite percibir mucho más claramente los aromas afrutados descritos como ciruela, grosella, mermelada y cereza negra junto con notas de matorral mediterráneo. Enriquece el mosto en factores de supervivencia como ácidos grasos insaturados y esteroides. 100% ecológico .	20-60 g/hL	 

.NUTRICIÓN ACTIVA / de apoyo

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	PAQUETE
PROVITAL CURE 	Suplemento orgánico específico para el tratamiento y la prevención de las paradas de fermentación . A base de paredes celulares de levadura, levaduras inactivas y elementos de apoyo. Aporta factores de supervivencia (ácidos grasos insaturados de cadena larga y esteroides). Acción adsorbente frente a toxinas exógenas (residuos de fitoquímicos o toxinas bacterianas) o producidos por la levadura durante la fermentación. Nutriente de apoyo para prevenir las paradas de fermentación. 100% ecológico .	20-60 g/hL	 
SCORZE 100 	Corteza de levadura pura de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . Especialmente formulado para maximizar el efecto adsorbente sobre los inhibidores de la fermentación: ácidos grasos de cadena corta producidos por la levadura durante la fermentación, toxinas y residuos de pesticidas. 100% ecológico .	15-40 g/hL	

LEVADURA INACTIVA	AUTOLISADO DE LEVADURA	LEVADURA ZEST
		
Contenido citoplasmático intacto; paredes celulares	Contenido citoplasmático libre; paredi cellulari	Paredes celulares
< Fracción soluble 40%; la liberación de aminoácidos se produce lentamente durante fermentación alcohólica	< Fracción soluble 80%; alto contenido en aminoácidos se absorbe inmediatamente; aumenta la complejidad aromática	< Fracción soluble 6%; sin aporte nutricional; acción desintoxicante y absorbente

Características y funciones de las categorías de nutrientes

AWRI OBSESSION

Metschnikowia pulcherrima



BIOPROTECTION

El término **BIOPROTECCIÓN** se refiere al uso de microorganismos, o de sus metabolitos, para controlar los microorganismos patógenos o alterantes de los alimentos. Específicamente en vinificación, consiste en aplicar microorganismos seleccionados (con características conocidas) a las uvas o mostos para prevenir la aparición de desviaciones perjudiciales en la calidad del vino, causadas por microorganismos autóctonos con actividades indeseables

Ausencia de metabolitos indeseables (por ejemplo, acidez volátil)

Alternativa de uso del SO_2

Biological approach

Limita el riesgo de fermentación prematura

Aumento significativo de la intensidad del color

Aumento significativo de la complejidad aromática

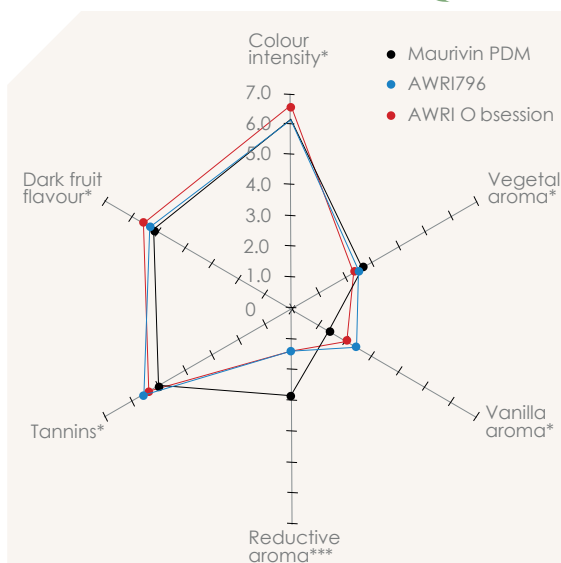
Aromas de pequeños frutos negros (grosellas, moras, arándanos)

FERMENTATION

Reducción significativa de las notas herbáceas

Tolerancia al alcohol hasta el 6-7 %

Inoculación secuencial con una cepa de *S. cerevisiae* (por ejemplo, Experti Record, AWRI 796)



Sensory analysis for Shiraz wines during the 2018 vintage. Ferments were conducted at The Australian Wine Research Institute trial winery at 20°C with AWRI Obsession wines sequentially inoculated with AWRI 796.

.LEVADURAS NO-SACCHAROMYCES

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	TIPO	TEMPERATURA	PAQUETE
AWRI OBSESSION Metschnikowia pulcherrima 	Cepa de levadura <i>no Saccharomyces</i> seleccionada en colaboración con el Instituto Australiano de Investigación Vitivinícola (AWRI). Puede utilizarse tanto para la bioprotección como para la fermentación . Es conocida por su capacidad para aumentar significativamente la intensidad del color en los vinos tintos. Contribuye a un elevado aumento de la complejidad aromática y produce aromas atribuibles a pequeños frutos negros (grosellas, moras, arándanos). Además, es capaz de reducir significativamente las notas herbáceas. Tolerancia al alcohol hasta un 6-7%. Por lo tanto, requiere la inoculación secuencial con una cepa robusta de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> (Expert Record, AWRI 796) para una fermentación alcohólica completa.	 	20-25 °C	 500 g
ABB™ BioAcid Lachancea thermotolerans 	Cepa <i>no Saccharomyces</i> seleccionada por AB Biotek por su alta tolerancia al etanol y su gran capacidad para acidificar orgánicamente los vinos durante la fermentación. ABB™ BioAcid contribuye a que los vinos sean más suaves gracias a su elevada producción de glicerol y mejora en gran medida el bouquet aromático al producir aromas afrutados y florales. En condiciones óptimas, ABB™ BioAcid puede producir vinos con una graduación alcohólica superior a 13% vol. No obstante, se recomienda la inoculación secuencial con una cepa de <i>S. cerevisiae</i> para garantizar una fermentación completa en mostos con niveles potenciales de alcohol superiores a 13%. ABB™ BioAcid puede reducir el contenido final de etanol del vino en aproximadamente un 0,8% v/v, dependiendo de la concentración de azúcar de partida, la temperatura y las condiciones de fermentación. En condiciones controladas, esta cepa ha demostrado la capacidad de producir más de 15 g/L de ácido láctico en vinos blancos y hasta 5 g/L en vinos tintos.	  	20-25 °C	 500 g
EXPERTI LAKY Lachancea thermotolerans 	Cepa de levadura <i>no Saccharomyces</i> (<i>Lachancea thermotolerans</i>) adecuada para la BIO-acidificación y fermentación de vinos . Produce niveles importantes de ácido láctico durante la fermentación alcohólica. Puede usarse solo o en inoculación secuencial con <i>S. cerevisiae</i> . Desde el punto de vista aromático, es capaz de amplificar significativamente los aromas frutales y/o florales según la prerrogativa metabólica de la cepa utilizada en la segunda inoculación.	 	20-25 °C	 500 g

POF: Phenolic off Flavours (Etilfenoli e Vini/fenoli)



es un brand de

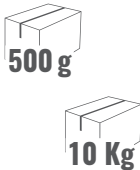
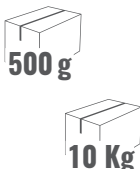
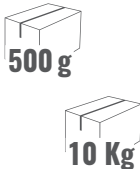
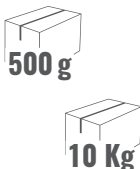
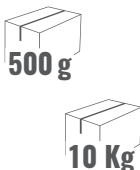
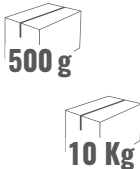
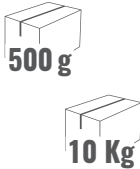


.LEVADURAS MAURIVIN

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	TIPO	TEMPERATURA	PAQUETE
UOA MAXITHIOL Saccharomyces cerevisiae 	Cepa de levadura seleccionada por la Universidad de Auckland para la producción de vinos blancos particularmente aromáticos inspirados en el estilo neozelandés. Demanda media de nitrógeno. Produce grandes cantidades de tioles volátiles y ésteres afrutados que realzan aromas típicos como la fruta de la pasión, el pomelo, las frutas tropicales y la grosella negra. Cepa POF negativa .	   	15-20 °C	 500 g
PLATINUM Saccharomyces cerevisiae 	Innovadora cepa de levadura que no produce sulfuro de hidrógeno ni siquiera en mostos deficientes en NFA. Realza el patrimonio aromático varietal habitualmente enmascarado por la presencia de H ₂ S. Adecuada para vinos con una aptitud particular a la reducción, como Prosecco, Marzemino, Syrah, Teroldego, Dolcetto. Baja producción de anhídrido sulfuroso. Baja demanda de nitrógeno.	   	18-25 °C	 500 g

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	TIPO	TEMPERATURA	PAQUETE
AWRI ZEVII S. cerevisiae X S. kudriavzevii 	Cepa híbrida seleccionada por MAURIVIN y el Australian Wine Research Institute (AWRI) para la producción de vinos varietales de carácter afrutado e intenso . Contribuye significativamente a la redondez en boca aumentando la complejidad aromática, gracias a la elevada producción de polisacáridos. Fermentación segura y potenciación del carácter varietal. Demanda media de nitrógeno.	  	15-30 °C	 500 g
AWRI UVAMAX S. cerevisiae X S. uvarum 	Levadura híbrida interespecie seleccionada en colaboración con el <i>Australian Wine Research Institute (AWRI)</i> . Se caracteriza por su capacidad natural para reducir los niveles de acidez volátil en vinos tintos elaborados a partir de uvas pasificadas o sobremaduradas y en vinos blancos fermentados y envejecidos en madera. Ideal para la elaboración de vinos en los que se busca una gran limpieza olfativa. Muy baja producción de acidez volátil ($\leq 0,2$ g/L); excelente producción de glicerol.	 	15-30 °C	 500 g
PARAGÓN AWRI S. cerevisiae X S. paradoxus 	Levadura híbrida interespecie seleccionada en colaboración con el <i>Instituto Australiano de Investigación Vitivinícola (AWRI)</i> para la producción de vinos blancos y rosados de gran impacto aromático. Contribuye significativamente al desarrollo de aromas tropicales, cítricos y florales , así como a la complejidad gustativa. También se caracteriza por una baja producción de acidez volátil.	 	15-26 °C	 500 g
AWRI CELEBRATE S. cerevisiae X S. mikatae 	Levadura híbrida interespecífica seleccionada en colaboración con el <i>Australian Wine Research Institute (AWRI)</i> para la elaboración de vinos espumosos, vinos de aguja y vinos blancos de alta gama en los que se desea un aroma intensificado. Durante la primera fermentación, AWRI Celebrate se caracteriza por una elevada producción de aromas afrutados, florales y a fresa , así como un agradable aroma a galleta y brioche. También es especialmente adecuada para la segunda fermentación o toma de espuma .	 	15-26 °C	 500 g
AWRI ROSA Saccharomyces cerevisiae 	Innovadora cepa de levadura con una capacidad innata y natural para producir altos niveles de 2-feniletanol y 2-feniletilacetato (aromas típicos de pétalos de rosa), que posteriormente se encuentran en altas concentraciones en los vinos elaborados con esta cepa. Está especialmente indicada para la producción de vinos blancos y rosados.	  	15-25 °C	 500 g
¡POP! Saccharomyces cerevisiae 	Levadura varietal especialmente adecuada para elaboración de bases de vino espumoso así como para la segunda fermentación . Cepa robusta con una fase de latencia corta y baja demanda de nitrógeno. Puede fermentar a bajas temperaturas (9°C).	   	9-30 °C	 500 g
PDM Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus 	Cepa varietal con alto contenido de alcohol (17% y más) y alto rendimiento alcohólico. Criofílica, no espumante. Por su escasa aptitud para sintetizar compuestos azufrados, está especialmente recomendada para conservaciones "sur lies", refermentaciones y segundas fermentaciones . Es adecuado para secar totalmente vinos de alta graduación alcohólica con el uso combinado de Provital Levadura. Media demanda de nitrógeno.	   	15-30 °C	 500 g  10 Kg

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	TIPO	TEMPERATURA	PAQUETE
AWRI 796 Saccharomyces cerevisiae 	Favorece la redondez y la elegancia de los vinos tintos y blancos estructurados. Elevada producción de glicerol. Realza las notas de frutos rojos. En vinos tintos, tiene un alto contenido en alcohol y realza el carácter frutal. No contiene monoestearato de sorbitán ni E491, aditivo alimentario de origen vegetal o animal con efecto emulsionante. Demanda media de nitrógeno.	 	16-30 °C	 
MAURIVIN BP 725 Saccharomyces cerevisiae 	Esta cepa está especialmente indicada para la producción de vinos tintos finos y estructurados como Syrah, Cabernet Sauvignon, tempranillo. Favorece la extracción de compuestos de los hollejos , gracias a actividades enzimáticas específicas, junto con la baja absorción de color de las paredes de la levadura. Excelente tolerancia al alcohol (más de 16 % vol.) y elevada producción de glicerol. Potencia el carácter especiado. Baja demanda de nitrógeno.		20-32 °C	
AWRI 350 Saccharomyces cerevisiae 	Esta cepa se recomienda para la elaboración de vinos jóvenes frescos y afrutados. Ofrece un interesante equilibrio entre potencia aromática y estructura del vino. Excelentes resultados en vinos espumosos en autoclave. Excelente producción de ésteres afrutados. Alta demanda de nitrógeno.	   	15-25 °C	
MAURIVIN PRIMEUR Saccharomyces cerevisiae 	Maurivin PRIMEUR produce grandes cantidades de aromas de fermentación (ésteres, alcoholes superiores). Se recomienda especialmente para vinos rosados, vinos tintos jóvenes con una nota afrutada pronunciada. Recomendado para vinos jóvenes. Consumo parcial de ácido málico. Alta demanda de nitrógeno.	 	15-30 °C	
AWRI R2 Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus 	La actividad de esta cepa permite a la vez una buena producción de aromas de fermentación y realza la nota varietal liberando precursores de aromas. Recomendada en blancos y rosados, Macabeo-Viura, Airén, Garnacha blanca, tempranillo, granacha tinta, Garganega, Riesling, Trebbiano. Fermenta a bajas temperaturas (10°C). Excelente para la re-fermentación en autoclaves de vinos espumosos blancos y tintos. Alta demanda de nitrógeno.	  	10-20°C	 
SAUVIGNON Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus 	Su particular sistema enzimático permite revelar y resaltar el patrimonio aromático varietal de la variedad de uva, potenciando especialmente las expresiones de tioles en vinificación por reducción. Buena tolerancia al etanol (14% vol.) y producción importante de glicerol: 7-8 g/L. Elevada demanda de nitrógeno.	 	13-25 °C	
ELEGANCE Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus 	Excelente fermentador para vinos blancos con fuerte carácter varietal. Rico en actividad beta-glucosidasica que permite revelar los aromas varietales. Recomendado para Pinot Grigio, Verdicchio, Prosecco, Muscat y todas las variedades ricas en terpenos. Puede fermentar a bajas temperaturas (10°C). Adecuado fermentar mostos muy clarificados. Cepa fructofilica , que permite reanudar la fermentación tras las paradas. Demanda de nitrógeno media.	  	10-20 °C	
CRU BLANC Saccharomyces cerevisiae 	Para la elaboración de vinos blancos importantes. Excelentes resultados en vinos fermentados en barrica y/o criados sobre lías (sur lies). También realza las variedades de uva neutras resaltando los aromas afrutados. Aumenta la redondez y el volumen en boca , potenciando la complejidad aromática y gustativa. Elevada producción de glicerol. Demanda media de nitrógeno.		18-24 °C	

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	TIPOLOGIA	TEMPERATURA	PAQUETE
EXPERTI RECORD Saccharomyces cerevisiae 	Especialmente indicado para la vinificación de vinos tintos con cuerpo y estructura, ya que es resistente a los altos contenidos de alcohol (más de 18% vol.). Permite una fermentación limpia y regular incluso altas temperaturas, garantizando buenos resultados en mostos vinificados sin termorregulación. Realza el carácter intenso y afrutado y es adecuado para fermentación de mostos de uvas pasificadas y reanudación de las detenciones.		15-32 °C	
EXPERTI PF21 Saccharomyces cerevisiae 	Levadura seleccionada para la refermentación en autoclave de vinos espumosos y de aguja y para la elaboración de bases de espumosos. Buena producción de ésteres, acetatos y alcoholes superiores. PF21 garantiza excelentes resultados aromáticos incluso a de uvas neutras, aportando finura y complejidad bouquet, con intensos toques de fruta blanca y notas florales. Especialmente indicada para espumar Prosecco. Alta demanda de nitrógeno.		15-25 °C	
EXPERTI AROMA Saccharomyces cerevisiae 	Buena resistencia al alcohol, corto periodo de latencia y gran capacidad colonizadora sobre la flora autóctona del mosto. Adecuada para vinos blancos, tintos y rosados, especialmente de uvas con bajo potencial aromático, garantiza el desarrollo de acetatos y ésteres (aromas afrutados) y alcoholes superiores con impacto sensorial positivo (fenil etanol). Cepa POF negativa. Demanda de nitrógeno media.		16-28 °C	
EXPERTI CARIBE Saccharomyces cerevisiae 	Se trata de una nueva cepa de levadura híbrida especialmente indicada para la producción de vinos blancos y rosados frescos y afrutados. Esta levadura potencia los aromas tiólicos (fruta de la pasión, pomelo, guayaba y grosella) y produce ésteres (aromas florales y de frutas tropicales). Es adecuada para fermentaciones a baja temperatura con variedades blancas como Verdejo, Macabeo-Viura, Char- donnay, Sauvignon, Malvasia, Muscat, Muller Thurgau, Airén, Gewürztraminer y Riesling. Perfectamente compatible para la elaboración de vinos blancos destinados a la crianza en barrica. También se recomienda para la elaboración de vinos rosados aromáticos, así como de vinos espumosos y de aguja.		13-20 °C	
EXPERTI CAVA Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus 	Cepa de levadura específica para la producción de bases de vinos espumosos y para la refermentación. Alto poder alcohólico (17% vol. y superior), carácter Killer y criófilo. Buena producción de aromas de fermentación, realza el carácter varietal. Baja demanda de nitrógeno.		12-22 °C	
EXPERTI ROSÈ Saccharomyces cerevisiae 	Cepa específica para la producción de vinos rosados con fuerte realce aromático. Produce gran cantidad de aromas fermentativos (ésteres, alcoholes superiores). Demanda media de nitrógeno.		16-25 °C	
EXPERTI BAYANUS Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus 	Cepa varietal. Garantía de fermentación incluso en condiciones extremas. Vinos de alta graduación (16%), cuidado de las paradas de fermentación, refermentación para vinos espumosos y de aguja. Apta también para la fermentación de mostos desazufrados. Demanda media de nitrógeno.		10-30 °C	

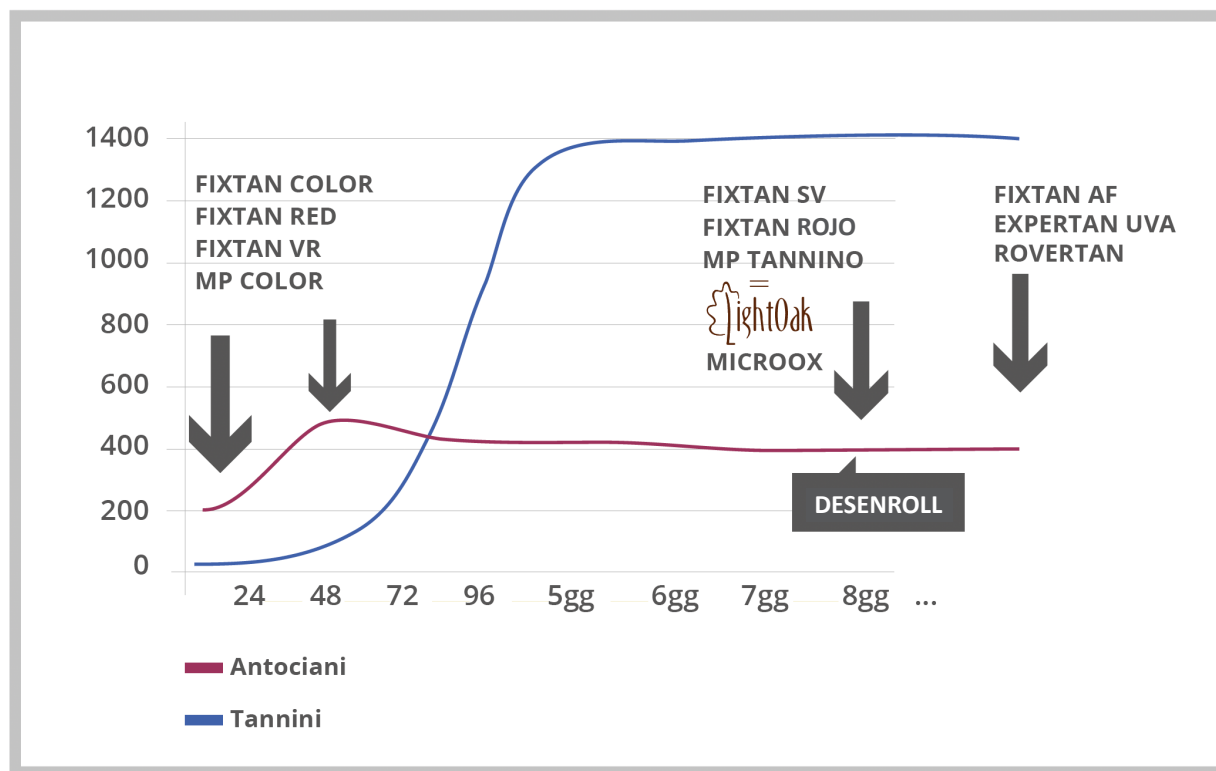
MEJORANTES BIOLÓGICOS

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	FASE DE ADICIÓN/ DOSIFICACIÓN	PAQUETE
MP AROMA 	Producto a base de levaduras inactivas seleccionadas, diseñado para la elaboración de vino blanco. Enriquece el mosto en polisacáridos, aminoácidos precursores del aroma metabolitos reductores de la levadura como el glutati6n natural (aprox. 2,7%), capaz de bloquear las reacciones oxidativas de forma estable. Aumenta la síntesis de tioles volátiles por las levaduras. Durante la crianza libera manoproteínas y glutati6n.	Tras prensado + en refermentaci6n en rehidrataci6n de levadura 20-40 g/hL	 1 Kg  10 Kg
VINO REDOX 	Producto complejo a base de compuestos orgánicos con alto poder antioxidante y reductor para la fermentaci6n de mostos blancos y rosados. Contiene derivados de levadura naturalmente ricos en glutati6n , taninos gálicos y proantocianidinas. Adem6s de su acci6n directa de protecci6n contra la oxidaci6n, REDOX WINE participa en el metabolismo de la fermentaci6n provocando la liberaci6n de moléculas reductoras por parte de la levadura y las lías durante el envejecimiento. No contiene metabisulfito potásico ni ácido ascórbico.	Durante la decantaci6n del mosto claro 10-20 g/hL	 1 Kg
MP COLOR 	Formulaci6n orgánica ecológica a base de levaduras seleccionadas inactivadas, específica para la elaboraci6n de vinos tintos. La presencia de manoproteínas contribuye a la protecci6n del color , potenciando las sensaciones de redondez y volumen en, indicadas tambi6n para maceraci6n prefermentativa.	Maceraci6n + trituraci6n 20-40 g/hL	 1 Kg  15 Kg
MP ELEVAGE 	Producto para la crianza o acabado de vinos, a base de levaduras inactivas y polisacáridos de levadura. Liberaci6n rápida de manoproteínas y péptidos. Efecto rápido (24-48 horas). redondez y armonía en boca. Efecto positivo sobre sabor y persistencia gustativa. Producto obtenido por tratamiento térmico de la célula de levadura y posteriormente enriquecido con paredes celulares de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> tratadas enzimáticamente.	Maduraci6n 10-40 g/hL	 1 Kg
MP PURE EXP 	Mananoproteínas puras extraídas de la pared celular de la levadura. Mejora la acci6n antioxidante y tiene un efecto positivo sobre la estabilidad tartárica y proteica. Tambi6n muestra un regusto m6s positivo y persistente, garantizando frescura y cuerpo calidad.	Envejecimiento y preembotellado 0,5-6 g/hL	 250 g  1 Kg
MP HIMALAYA 	Derivado de levadura específicamente seleccionado para la maduraci6n de todo tipo de vinos. Libera rápidamente elevadas cantidades de péptidos sápidos, péptidos reductores (GSH) y polisacáridos parietales. Aporta un sabor y una mineralidad considerables al vino, lo que se traduce en una persistencia gustativa	Maduraci6n 5-30 g/hL	 1 Kg
MP ETERNUM 	Derivado de levadura específicamente seleccionado para la maduraci6n de todo tipo de vinos. Libera rápidamente elevadas cantidades de compuestos reductores, entre ellos el glutati6n, lo que impide la formaci6n de radicales libres preservando las características organolépticas. Posee una elevada acci6n antioxidante.	Maduraci6n 5-30 g/hL	 1 Kg
MP READYRED 	Derivado de levadura específicamente seleccionado para acelerar el proceso de refinamiento y estabilizaci6n del componente polifenólico de los vinos tintos. Libera rápidamente polisacáridos parietales específicos que conducen a una importante reducci6n de la astringencia. MP READYRED est6 especialmente indicado para la elaboraci6n de vinos tintos jóvenes de estilo contemporáneo demandados por el mercado actual.	Maduraci6n 10-30 g/hL	 1 Kg  10 Kg

TANINOS / vinificación

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	APP.	DOSIFICACIÓN	PAQUETE
GALLA 100 	Tanino de galla (gálico) puro, granulado de solubilidad instantánea. Recomendado en mostos blancos y tintos por su alto poder antioxidante y antirradical (bloquea la acción oxidante de los radicales libres). Elevado poder desproteinizante por eliminación de proteínas residuales e inhibición de enzimas oxidasas (polifenoloxidasas - lacasa). Fuerte contribución a la copigmentación antociánica de los mostos tintos. Poder quelante frente a los metales. También disponible en polvo.	  	5-15 g/hL	 1 Kg
FIXTAN WHITE   	Preparado líquido a base de tanino gálico. Es especialmente adecuado para conservar el frescor de los aromas varietales frutales y florales del mosto. Gracias a su alto poder antioxidante actúa eficazmente en los mostos protegiéndolos del pardeamiento. FIXTAN WHITE tiene un alto poder antioxidante específico para la inactivación de las enzimas oxidasas. También actúa como secuestrador de metales, responsable de oxidaciones no deseadas, y ejerce una eficaz acción desproteinizante sobre mostos y vinos, mejorando su estabilidad.	  	5-30 g/hL	 1 Kg  25 Kg
FIXTAN COLOR   	Preparado líquido a base de tanino de castaño. Protege y estabiliza el color frente a la oxidación química y enzimática durante el estrujado y maceración. Protege el color de fenómenos de oxidación química y enzimática durante el prensado y la maceración. FIXTAN COLOR permite obtener vinos más estructurados y con mayor intensidad de color.		10-40 g/hL	 1 Kg  25 Kg  1000 Kg
FIXTAN VR 	Mezcla de taninos enológicos elágicos y condensados (proantocianinas), granulado de solubilidad instantánea. Protege y estabiliza el color de los vinos tintos. En el caso de uvas alteradas, contribuye a la inhibición de la lacasa. Indicado en uvas inmaduras y maceraciones cortas. Apto en trituración y maceración.		20-40 g/hL	 1 Kg  15 Kg
FIXTAN RED   	Preparado líquido a base de taninos elágicos y condensados. Preserva los activos polifenólicos directa e indirectamente. Gracias a su alto poder antioxidante actúa eficazmente en la protección del color. El uso de FIXTAN RED desde las primeras etapas de la fermentación hasta el trasiego favorece una excelente estabilización de la sustancia colorante. Mejora la estructura y redondez del vino.		10-40 g/hL	 1 Kg  25 Kg  1000 Kg
FIXTAN SV 	Tanino de roble y procianidina para el trasiego de vinos tintos. Recomendado para: - protección y estabilización del color - mejorar la estructura y el volumen - protección contra la oxidación		10-30 g/hL	 1 Kg  15 Kg
MP TANNINO 	Mezcla específica de derivados de levadura, tanino de pepitas de uva y tanino elágico. Tiene un efecto antioxidante, libera manoproteínas, estabiliza el y aporta volumen y redondez en boca. La presencia de tanino elágico contribuye a aumentar la estructura del vino, mientras que el tanino de pepitas de uva, altamente reactivo, favorece la polimerización del color. Apto para MPF (maceración prefermentativa en frío).		Maceración + pisado 20-40 g/hL Maceración + trasiego 20-40 g/hL	 1 Kg

.FASE DE ADICIÓN



.TANINOS / crianza

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	APP.	DOSIFICACIÓN	PAQUETE
FIXTAN AF 	Tanino de roble francés tostado ligero y tanino de pepita de uva muy reactivo. Adecuado para el trasiego y la crianza en madera de grandes vinos. Los valiosos orígenes de los componentes proporcionan una mayor estabilidad del color y más estructura y armonía. En los vinos blancos actúa con un efecto , contribuyendo a la estabilidad.	 	10-20 g/hL 2-10 g/hL	 1 Kg
ROVERTAN 	Tanino puro de roble francés, ligeramente tostado. Mejora en gran medida la armonía, la estructura y el "bouquet" de los vinos tintos durante un envejecimiento prolongado, especialmente en madera. También indicado en vinos blancos. Regula el estado de oxidación-reducción de los vinos y contrarresta las notas de reducción.	 	10-20 g/hL 2-10 g/hL	 1 Kg
ANTIOX WINE 	Antioxidante protector para todo tipo de vinos. Mezcla altamente soluble de taninos gálicos, proantocianidínicos y elágicos de bajo impacto sensorial. Actúa sobre el potencial redox provocando su inmediata y fuerte disminución. Acción protectora sobre los compuestos oxidables incluso en ausencia de anhídrido sulfuroso. Se recomienda la adición de ANTIOX VINO desde el final de la fermentación alcohólica y durante la crianza, especialmente durante los trasiegos.	  	5-15 g/hL	 1 Kg

.TANINOS / WOW

Los taninos de la línea WOW representan una verdadera **innovación** en el campo vitivinícola. Su principal objetivo es **sustituir las virutas** en las fases de elaboración de **vinos blancos, tintos y rosados** durante el proceso de fermentación y crianza, garantizando el mismo resultado técnico. Son productos únicos, creados para satisfacer las nuevas necesidades del mercado de los productores de vino. Se caracterizan por su color muy oscuro debido al **particular proceso de tostado** que implica el uso de altas temperaturas en un intervalo de tiempo muy corto (aproximadamente 165-185 °C).

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	APP.	DOSIFICACIÓN	PAQUETE
WOW SOPHIA 	Tanino elágico de roble especialmente diseñado para reproducir los efectos del tratamiento con virutas de roble francés tostado fuerte . Indicado durante la maceración, trasiego y crianza de vinos tintos por: - Incrementar estructura - Mejorar la complejidad aromática - Estabilizar el color - Dar suavidad y dulzura		5-20 g/hL	 1 Kg
WOW AUDREY 	Tanino de procianidina purificado extraído de maderas de especies exóticas desarrollado para reproducir los efectos del tratamiento con virutas de roble francés sin tostar . Indicado durante la maceración, trasiego y crianza de vinos tintos por: - Incrementar los aromas frutales. - Aumentar la protección antioxidante - Eliminar el "sabor vegetal" - Dar alta armonía y elegancia aromática		10-20 g/hL	 1 Kg  10 Kg
WOW TINA 	Mezcla equilibrada de taninos elágicos, procianidínicos y gálicos purificados creada para reproducir los efectos del tratamiento con virutas de roble francés ligeramente tostadas . Especialmente indicado en las fases de maceración y trasiego de vinos tintos por: - Aumentar la protección antioxidante - Estabilizar el color - Reducir los "sabores desagradables" (aromas fenólicos y vegetales) - Dar dulzura y complejidad aromática		10-20 g/hL	 1 Kg  10 Kg
WOW FRIDA 	Mezcla equilibrada de taninos de procianidina y elagina creada para reproducir los efectos del tratamiento con virutas de roble francés de tostado medio . Indicado durante la maceración, trasiego y crianza de vinos tintos por: - Aumentar la protección antioxidante - Atenuar las notas herbáceas y reducido - Realza los aromas frutales - Estabilizar el color		10-20 g/hL	 1 Kg
WOW NICOLE 	Mezcla equilibrada de taninos procianidina y elagina extraídos de maderas de especies exóticas específicamente diseñada para reproducir los efectos de la fermentación en barricas de madera de cerezo . Especialmente indicado durante la fermentación de vinos rosados y la maceración de vinos tintos jóvenes por: - Aumentar la protección antioxidante - Prevenir el sabor ligero - Incrementar los aromas frutales. - Realza la armonía y la elegancia aromática	 	1-5 g/hL 15-25 g/hL	 1 Kg
WOW MARYLIN 	Mezcla equilibrada de procianidina, taninos gálicos y elágicos creada para reproducir los efectos del tratamiento con virutas de roble francés sin tostar . Indicado en las fases de fermentación y crianza de vinos blancos y rosados por: - Donar volumen - Aumentar la protección antioxidante - Mejora la frescura aromática - Reducir los sabores desagradables	 	5-10 g/hL	 1 Kg
WOW BRIGITTE 	Mezcla equilibrada de taninos de procianidina y elagina desarrollada para reproducir los efectos de las virutas de roble francés ligeramente tostadas . Indicado en las fases de fermentación, crianza y pre-embotellado de vinos blancos premium por: - Dar notas tostadas refinadas - Aumentar la protección antioxidante - Aumenta la suavidad y la complejidad aromática - Realza los aromas frutales		2-5 g/hL	 1 Kg

TANINOS / embotellado

	NOMBRE	DESCRIPCIÓN	APP.	DOSIFICACIÓN	PAQUETE
TANINOS ELÁGICOS DE ROBLE	ROVERTAN TOAST 	100% roble francés tostado medio. Aporta sabor y complejidad aromática a vinos blancos y tintos. Apto para adición durante la crianza y preembotellado.	 	3-5 g/hL 5-20 g/hL	 1 Kg
	ROVERTAN PLUS 	100% roble francés tostado fuerte. El complejo perfil aromático confiere a los tintos y blancos agradables notas de vainilla, cacao tostado y regaliz, y también aumenta la estructura gracias a los polisacáridos extraídos junto con el tanino.	 	5-10 g/hL 10-30 g/hL	 500 g
	ROVERTAN DOLCE   A	Elaborado a partir de tanino noble procedente del roble americano. Aporta una estructura tánica dulce y redonda. Especialmente indicado para el acabado de todos los vinos importantes, tanto tintos como blancos, aporta complejidad gustativa y aromática.	 	2-5 g/hL 5-15 g/hL	 1 Kg
	ROVERTAN SUPREMO 	Tanino obtenido mediante una cuidadosa selección de madera de roble. Aporta finura tánica, equilibrio y redondez gracias a la alta calidad de la madera utilizada, extraída directamente del corazón del roble. Es particularmente intenso, fuerte y estructuralmente armonioso, además de duradero.	 	2-5 g/hL 5-15 g/hL	 500 g
	EXPERTAN O ₂ FF 	Expertan O ₂ FF es un tanino moderno y recientemente desarrollado con una fuerte acción antioxidante y microbiostática. No aporta ningún componente aromático al vino, pero potencia sus características organolépticas naturales.	   	1-5 g/hL	 1 Kg
TANINOS TÉCNICOS DISTINTIVOS	EXPERTAN FRUIT  	Expertan Fruit es un tanino indicado para adiciones en las últimas etapas y pre-embotellado de vinos. Expertan Fruit potencia los aromas frutales respetando las características varietales y contribuye a aumentar el volumen y la finura del sabor. También atenúa las notas herbáceas y realza el bouquet varietal de frutos rojos, sin aportar notas torrefactas.	  	1-3 g/hL 3-10 g/hL 5-15 g/hL	 1 Kg
	EXPERTAN KAORI 	Mezcla compleja de taninos con alta capacidad antioxidante, adecuada para su uso en las etapas finales de crianza y preembotellado de vinos. A nivel aromático destacan notas cítricas.	 	2-5 g/hL	 500 g
	EXPERTAN PINK BERRY 	Especialmente recomendado para vinos blancos ya que es capaz de inducir una cadena redox capaz de desactivar los radicales libres presentes en el vino. Por este motivo, contribuye a mejorar la frescura y proteger la aromaticidad.	  	2-5 g/hL 5-10 g/hL	 500 g
	EXPERTAN PURO 	Mejora la redondez, el volumen y el equilibrio gustativo del vino. El alto poder antioxidante favorece la longevidad del vino embotellado. Participa en la estabilidad del color, tiene una excelente acción antioxidante y mejora el equilibrio aromático. Protege contra la oxidación y ayuda a controlar los riesgos oxidativo-reductores, prolongando la vida útil de los vinos.	 	para los blancos: 0,5-5 g/hL para tintos: 2-5 g/hL	 500 g
	EXPERTAN UVA 	Tanino de pepitas de uva de alta reactividad, extraído exclusivamente con agua. Tanino procianidina con bajo grado de polimerización. Su mayor reactividad se traduce en una rápida y eficaz fijación eficaz del color. Potente antioxidante y desproteínizante. Contribuye a la estructura polifenólica del vino.	  	3-5 g/hL 5-20 g/hL	 500 g

.FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	PAQUETE
ACTO PROVITAL-MALO 	Nutriente específico a base de autolisado de levadura. Al igual que las levaduras, las bacterias también tienen una necesidad nutricional de compuestos nitrogenados, necesarios tanto para la multiplicación y el crecimiento de la población como para la síntesis de enzimas para su metabolismo. Se utiliza al mismo tiempo que el inóculo para garantizar un aporte nutricional adecuado.	 1 Kg  20 Kg
EXPERTI OENI 	Cultivo liofilizado concentrado de bacterias malolácticas de inoculación directa. Cultivo bacteriano específico para impulsar la fermentación maloláctica. Potencia las características varietales, el perfil sensorial y la suavidad de los vinos. Reduce las sensaciones herbáceas vegetales y resalta las notas afrutadas de los vinos tintos y enriquece la complejidad aromática de los vinos blancos.	Dosis por 50 hL Dosis por 250 hL
EXPERTI OENI ALCOL 	Cultivo liofilizado concentrado de bacterias malolácticas - inoculación directa - especial para altas graduaciones alcohólicas. Cultivo bacteriano específico para fermentaciones malolácticas de vinos con alta graduación alcohólica. Mejora el perfil organoléptico de los vinos por su efecto positivo sobre los aromas afrutados y varietales reduciendo las sensaciones vegetales. Potencia la suavidad y redondez de los vinos.	Dosis por 50 hL Dosis por 250 hL
EXPERTI OENI pH 	Cultivo liofilizado concentrado de bacterias malolácticas - inoculación directa - especial para vinos con pH bajo. Cultivo bacteriano específico para fermentaciones malolácticas de vinos con pH bajo. Realza el carácter afrutado del vino. Contribuye a la complejidad aromática y al equilibrio gustativo.	Dosis por 50 hL Dosis por 250 hL

COINÓCULACIÓN Y GESTIÓN DEL SULFUROSO

En la evaluación de **COINÓCULO** levaduras-bacterias, los niveles de SO₂ en el mosto son muy importantes. Durante las primeras etapas del procesamiento de la uva, se recomienda limitar al máximo el uso de dióxido de azufre. El SO₂ determina el tiempo de espera entre la inoculación de la levadura y la adición de las bacterias y por este motivo no se deben añadir más de 50 ppm.

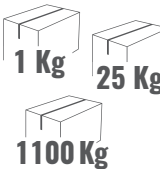
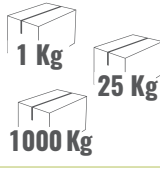
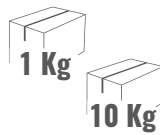
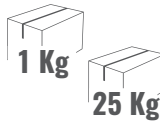
Nivel total de SO ₂ (ppm)	Tiempo (horas) entre la inoculación de la levadura y las bacterias
< 10	También juntos
<<10 SO ₂ 30	24 horas
<30< SO ₂ 50	48 horas
> 50	El FML, en peligro

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	PAQUETE
CLARIFY CT 	Coadyuvante específico para la clarificación y estabilización del vino. Actúa con efecto adsorbente sobre numerosas moléculas responsables de los defectos olfativos, creando un sedimento compacto.	20-40 g/hL	 1 Kg
CLARIFY BISY 	Proteína pura de guisante con acción clarificante y clarificante tanto para vinos blancos como tintos. Alta solubilidad sin formación de espuma y excelente compactación de lías. Mejora el equilibrio en boca reduciendo la astringencia, aportando frescor y limpieza aromática.	5-15 g/hL	 20 Kg
CLARIFY PDT 	Proteína pura de patata de alto peso molecular para una sedimentación más rápida y compacta. Agente clarificante con alta acción estabilizadora del color. Realza la elegancia y atenúa las sensaciones amargas. Recomendado para clarificar mostos y vinos blancos y rosados. También se puede utilizar en flotación.	5-25 g/hL	 1 Kg
CLARIFY FITOPURE 	Agente clarificante complejo a base de proteínas vegetales. Alta acción clarificante y abrillantadora de vinos blancos, tintos y rosados. Estabiliza el color eliminando compuestos fenólicos oxidados y oxidables, mejorando la filtrabilidad.	5-30 g/hL	 1 Kg
CLARIFY FITOSINT	Mezcla de proteínas vegetales y PVPP. Elevada acción clarificante en mostos y vinos blancos y en vinos tintos con problemas de oxidación. Alivia el amargor la astringencia y el efecto sensorial, sin afectar al color.	10-30 g/hL	 1 Kg
CLARIFY FITOPURE C 	Agente clarificante complejo a base de proteínas vegetales. Indicado para la flotación y clarificación estática de mostos y clarificación de vinos tintos por su capacidad para estabilizar la materia colorante y eliminar componentes tánicos astringentes.	5-15 g/hL	 25 Kg
ITTIACOLLA 100 	Cola de pescado altamente purificada. Ejerce una acción clarificante y abrillantadora en vinos blancos, rosados y tintos al reducir el componente fenólico responsable de las sensaciones amargas. Aumenta la filtrabilidad, dada la elevada sustracción de partículas que ITTIACOLLA 100 ejerce en el vino. ADVERTENCIA: la solución preparada debe utilizarse en poco tiempo.	1-4 g/hL	 250 g  1 Kg
PVPP	Tratamiento preventivo y curativo de la oxidación. Fija selectivamente los compuestos fenólicos de bajo peso molecular (catequinas-leucoantocianinas) responsables del pardeamiento de los vinos. Se recomienda su adición en suspensión en el depósito o durante la filtración con coadyuvantes de filtración.	10-80 g/hL	 1 Kg  20 Kg
CLARIFY POLITABS	Producto en comprimidos de PVPP puro que elimina todos los inconvenientes asociados al desarrollo de polvo. Fija selectivamente los compuestos fenólicos de bajo peso molecular (catequina-leucoantocianinas) responsables del oscurecimiento de los vinos. Excelente dispersión en agua.	10-80 g/hL	 10 Kg
GELATINA LIQUIDA   A	Gelatina líquida. Preserva la expresión aromática de los vinos. Tiene marcada acción hacia el componente fenólico de bajo peso molecular, responsable de las notas amargas. Ideal en flotación y clarificación estática.	30-60 mL/hL	 1 Kg  25 Kg  1000 Kg
GELATINA PURA IN POLVERE 	Tiene un alto poder clarificante y una elevada carga superficial. Está especialmente indicado para la clarificación estática y la flotación de mostos. También se utiliza en clarificación para la eliminación de taninos astringentes en vinos tintos estructurados. En la clarificación de vinos blancos, se recomienda utilizarlo en combinación con el tanino Galla 100 para evitar el sobrecolado.	6-10 g/hL	 1 Kg  25 Kg
KARBON ACTIVE 	Carbón activo en polvo con gran poder decolorante	Máx. 100 g/hL (límite legal)	 10 Kg

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	PAQUETE
KARBON GR 	Karbon GR es un producto a base de carbón activado que permite la dosificación en condiciones libres de polvo. Se compone de carbón activo macroporoso con alto poder decolorante y bentonita de calidad alimentaria. Se presenta en forma granular, como gránulos de 3 mm de diámetro, sin el inconveniente del desarrollo de polvo. Excelente solubilidad.	Máx. 100 g/hL (límite legal)	 20 Kg
BENTONITE IN POLVERE 	Bentonita cálcica. Adecuada para vinos delicados e inestables. Los depósitos son muy compactos y la dinámica de sedimentación rápida. Muy eficaz en flotación.	30-150 g/hL	 1 Kg  25 Kg
BENTONITE GRANULARE 	Bentonita sódico-cálcica. Indicada para vinos con alta inestabilidad proteica o donde se requiera mayor velocidad de sedimentación combinada con un excelente poder clarificante. Este tipo de bentonita se rehidrata en agua en menos tiempo.	30-150 g/hL	 1 Kg  25 Kg
SOL DI SILICE  A	Clarificante para la formación rápida y completa de lías compactas. Utilizado en combinación con clarificantes proteicos como la gelatina y la cola de pescado, acelera el proceso de clarificación, mejora la clarificación y favorece la compactación de las lías.	25-100 g/hL	 25 Kg  1200 Kg
CASEINATO DI POTASSIO  A	Clarificante de mostos y vinos. Participa en la eliminación de los compuestos fenólicos oxidados y en la eliminación parcial del hierro. Puede provocar alergias o intolerancias (producto que debe declararse en las etiquetas de los vinos).	10-100 g/hL	 1 Kg  25 Kg
ALBUMINA D'UOVO  A	Clarificante proteínico para vinos tintos. Tras la crianza en madera, se considera tradicionalmente como el mejor clarificado proteico, útil para suavizar las sensaciones gustativas sin reducir la consistencia de los vinos. Puede provocar alergias o intolerancias (producto que debe declararse en las etiquetas de los vinos).	6-10 g/hL	 1 Kg

.ESTABILIZACIÓN

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	DOSIFICACIÓN	PAQUETE
STABIMALO F	Formulado con ácido fumárico puro. El ácido fumárico es un ácido orgánico presente de forma natural en el vino, ya que forma parte de algunos procesos metabólicos importantes en las células de levadura. Sólo se utiliza en el vino como estabilizante con fines de control microbiológico . Su acción es especialmente eficaz contra las bacterias lácticas. Gracias a su acción, evita la activación de la FML, detiene la FML en curso, favorece conservación de la acidez málica y contribuye a la elaboración de vinos con vistas a reducir los niveles de SO ₂ .	30-60 g/hL	 25 Kg
KITO PURE 	El chitosán es un polisacárido natural de origen fúngico, extraído del <i>Aspergillus niger</i> . Su eficacia contra <i>Brettanomyces</i> ha sido reconocida y probada por numerosos trabajos científicos. Kito Pure es una formulación a base de quitosano por <i>Aspergillus niger</i> para proteger los vinos contra las levaduras del género Brettanomyces.	4-10 g/hL	 250 g

NOMBRE	DESCRIZIONE	DOSAGGIO	CONFEZIONE
XP GUM 	Solución de goma arábica. Solución estabilizada de goma arábica con alto grado de hidrólisis obtenida a partir de Acacia seyal. Aporta redondez al vino, mejora la estabilidad manteniendo excelentes índices de filtrabilidad. Puede añadirse antes de la microfiltración.	50-150 g/hL	
XP GUM KORDOFAN 	Solución de goma arábica Kordofan. Solución coloidal microfiltrada, con un poder protector muy elevado, procedente de la transformación de la goma arábica Acacia kordofan. Aporta redondez al vino y mejora su estabilidad. Protección coloidal contra agentes enturbiantes como proteínas, polifenoles, antocianinas y metales. Se añade después de la microfiltración.	50-150 g/hL	
XP GUM YUMMY 	Solución de goma arábica. Solución estabilizada de goma arábica con un alto grado de hidrólisis obtenida a partir de Acacia seyal y Acacia senegal. Actúa en el vino como coloide protector y contribuye a aumentar la redondez y la sensación en boca dando sucrosité . El proceso de producción específico de purificación e hidrólisis hace que este producto esté listo para su uso y sea muy eficaz en la estabilidad coloidal . Además, se caracteriza por su muy bajo poder colmatizante, manteniendo al mismo tiempo excelentes índices de filtrabilidad. Puede añadirse antes de la microfiltración o antes de la microfiltración línea de embotellado mediante una unidad de dosificación automática.	80-150 g/hL	
ACIDO METATARTARICO 	100% goma arábica en polvo. Goma arábica derivada de la Acacia seyal, purificada, altamente soluble y libre de sulfitos. Mejora el color y la estabilidad tartárica, aumentando la suavidad y las sensaciones de volumen en la degustación. Para añadir en el preembotellado de vinos.	10-30 g/hL	
MP STAB	Ácido metatartárico ultrapuro procesado al vacío con un alto índice de esterificación, que estabiliza la precipitación tartárica. Actúa como coloide protector, evitando la formación de cristales y la precipitación.	Max 10 g/hL (limite legale)	
STABIFROST 	Mezcla de polisacáridos orgánicos para la estabilización del vino. Contribuye a la estabilidad tartárica con un efecto positivo sobre la redondez y el volumen en boca. Apto para su aplicación en vinos blancos y rosados. Producto soluble.	10-30 g/hL	
STABIFROST 	Solución de goma de celulosa de baja viscosidad y alta sustitución (CMC/E466 al 15%) capaz de inhibir formación y el crecimiento de cristales de bitartrato potásico. Su acción inhibe las fases de nucleación y crecimiento de los microcristales, desestructurando la superficie de las caras e impidiendo así el crecimiento. Stabifrost se presenta en forma líquida y su baja viscosidad permite utilizarlo fácil y rápidamente sin interferir en el índice de filtrabilidad .	25-133 g/hL	

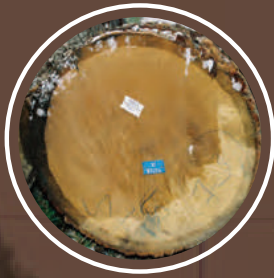
PROPIEDADES Y CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS DEL ÁCIDO FUMÁRICO

	Peso molecular g/mol	pKa1	pKa2
ÁCIDO FUMÁRICO	116,07	3,03	4,54
ÁCIDO TARTÁRICO	150,09	2,93	4,30
ÁCIDO MÁLICO	134,09	3,46	5,10
ÁCIDO LÁTTICO	90,08	3,86	-
ÁCIDO CÍTRICO	192,12	3,14	4,77

El ácido fumárico tiene la capacidad de permear a través de la membrana celular de bacterias y desnaturalizar ADN y proteínas. A nivel de pH, dependiendo de la capacidad tampón del vino se puede observar una disminución de 0,15 – 0,25 unidades. Estas variaciones tienen un impacto positivo en la actividad del SO₂. Para una misma concentración de SO₂ libre se incrementa la fracción de SO₂ molecular activa.

EXPERTOS EN MADERA

LightOak

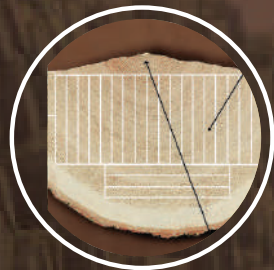


TRANSPARENCIA SOBRE LOS ORÍGENES

selección y compra de duelas en el bosque

CONDIMENTO CONTROLADO

durante un periodo mínimo de 24 meses



SELECCIÓN DE DUELAS ENTERAS

rechazo de piezas de duelas con posibles riesgos de transferencias negativas

MÉTODOS ESPECÍFICOS DE TOSTADO

fuego directo y tostado. Métodos perfeccionados basados en veinte años de experiencia



CONTROL DE CALIDAD

garantía de características sensoriales, homogeneidad y calidad repetible

EXPERIENCIA VINÍCOLA

protocolos y aplicaciones específicas para obtener los mejores resultados con sus vinos



TOSTADO



F NATURE



F 21
A 21



F 29
A 29

Sistema de tostado de virutas por aire caliente. El tiempo y la temperatura de tostado, junto con la uniformidad de las piezas, nos permiten obtener resultados consistentes en cuanto a intensidad aromática y liberación de taninos.

IL GIUSTO
LEGGNO
PER LO STILE
DEL TUO
VINO

TOSTADO AL FUOGO



ESTAVAS



CINTAS



BASTONES



FICHAS

Sistema de producción patentado que reproduce el tostado tradicional en barrica con brasero. El tostado de duelas enteras preserva la riqueza de polifenoles y polisacáridos de la madera de roble. El tostado intenso y la penetración gradual del calor en el corazón de la madera permiten que el vino exprese su complejidad sensorial y su amaderamiento bien integrado.

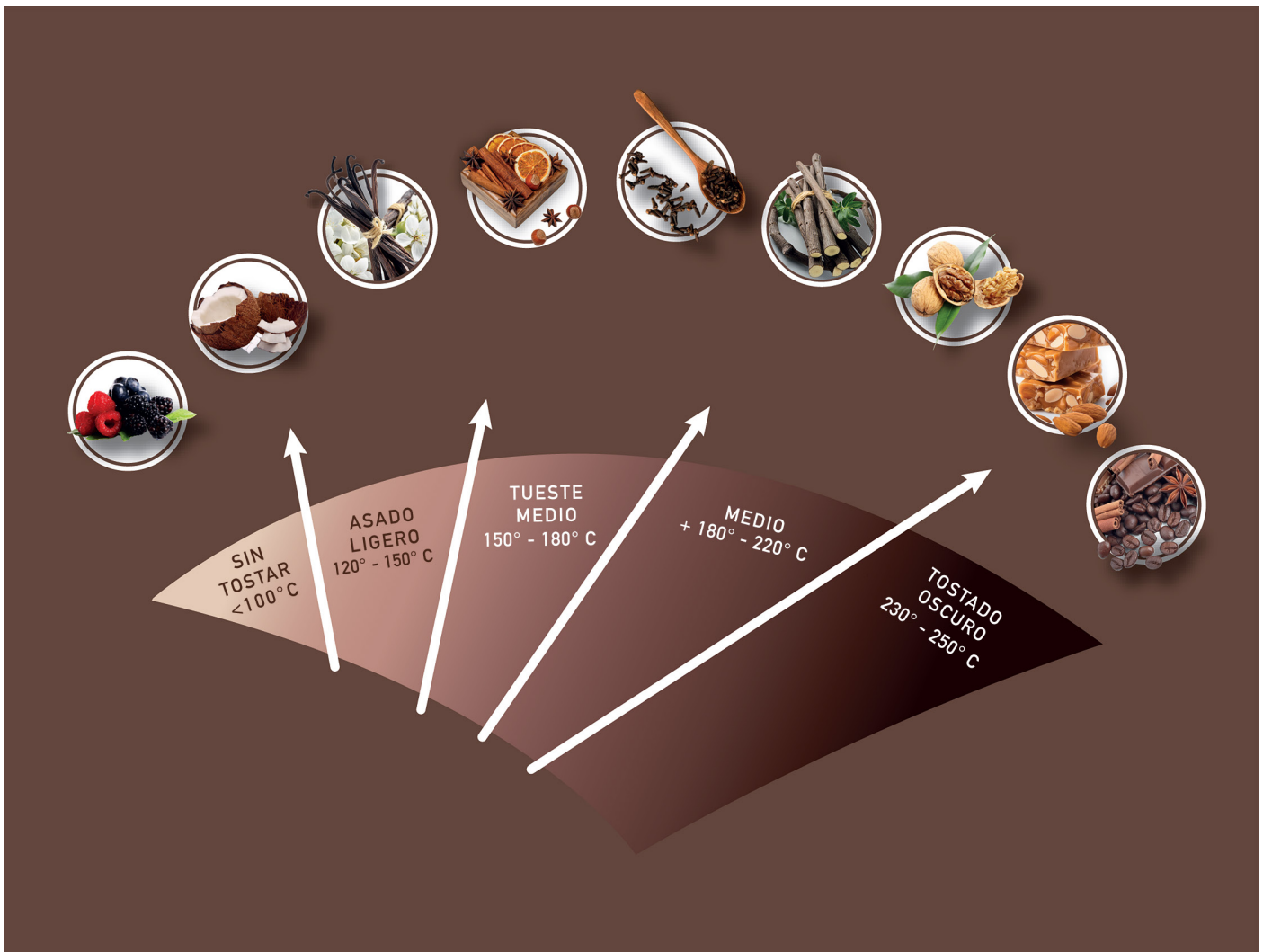


.TOSTADO AL FUEGO

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	PAQUETE
FUEGO M-STRUCTURE LIGHTOAK	Chips de roble francés tostado a fuego tradicional en brasero. Rico en polifenoles y polisacáridos procedentes del roble. El tostado medio contribuye a potenciar la estructura y el equilibrio del vino.	 10 Kg
FUEGO M-AROMA LIGHTOAK	Chips de roble francés tostado a fuego tradicional en brasero. Rico en polifenoles y polisacáridos procedentes del roble. El tostado medio realza los aromas frutales y la frescura del vino.	 10 Kg
FUEGO MÁS LARGO LIGHTOAK	Chips de roble francés tostado a fuego tradicional en brasero. Rico en polifenoles y polisacáridos procedentes del roble. El tostado fuerte realza la intensidad de los aromas de chocolate dulce y almendras tostadas.	 10 Kg
LIGHTOAK FUOCO PIÙ LONGUE	Chips de roble americano tostadas a doble fuego mediante el tradicional tostado en brasero. Rico en polifenoles y polisacáridos procedentes del roble. El doble tueste potencia el dulzor en boca , la suavidad y la redondez con una buena complejidad aromática que realza potentes notas empireumáticas, de vainilla y cacao. Disponible con bolsas de infusión.	 10 Kg
BARRETTE	Barras de roble francés y americano procedentes de los principales bosques de <i>Quercus alba</i> y <i>Quercus sessilis</i>. Tostado mediante el método tradicional de tostado al fuego Envasado listo para usar en una bolsa para infusión. Origen francés F M-AROMA. Tostado medio Origen americano A M-AROMA. Tostado medio Dimensiones 30X15X15 mm. Tiempo de contacto: 3-6 meses.	 10 Kg
LISTELLI	Láminas de roble francés y americano procedentes de los principales bosques de <i>Quercus alba</i> y <i>Quercus sessilis</i>. La madera se selecciona directamente en el bosque y se controla durante todas las fases de transformación para garantizar las mejores características sensoriales, homogeneidad y calidad repetible. Los listones son la solución para prolongar la vida de la barrica y están ensamblados de tal forma que se introducen fácilmente por el tapón de la barrica. Durante el tiempo de contacto, el vino seguirá beneficiándose del intercambio de oxígeno a través de la madera de la barrica. La gama LightOak se compone de maderas de diferente tostado y origen: Origen francés F ESTRUCTURA M. Tostado medio PLUS 3 INTENSE. Tueste alto Origen americano A ESTRUCTURA M. Tueste medio F Dimensiones: 300X30X12 mm. Tiempo de contacto: 6-12 meses.	 32 piezas +16 piezas 0,5-1 lista/barril
DOGHE	Duelas de roble francés y americano procedentes de los principales bosques de <i>Quercus alba</i> y <i>Quercus sessilis</i>. Concebidas para la crianza, las duelas son la solución ideal para prolongar la vida de los foudres y toneles y son adecuadas para difundir lentamente una fina madera en armonía con la estructura del vino. Durante el tiempo de contacto, aumentan la complejidad al tiempo que preservan las características varietales y estabilizan el color. La madera se selecciona directamente en el bosque y se controla durante todas las etapas de elaboración para garantizar las mejores características sensoriales, la homogeneidad y la repetibilidad de la calidad. La gama LightOak Staves se compone de maderas de diferente tostado y origen: Origen francés F ESTRUCTURA M. Tostado medio PLUS 3 INTENSE. Tueste alto Origen americano A ESTRUCTURA M. Tueste medio F Dimensiones: 950X50X7 mm (0,15 m²). Tiempo de contacto: 6-12 meses.	 30 uds 0,5-4 duelas/hL

.TORREFACCIÓN

NOMBRE	DESCRIPCIÓN	PAQUETE
LIGHTOAK F-NATURE	Fragmentos de roble <i>francés Quercus sessilis</i> sin tostar . Reducen las notas herbáceas y realzan los aromas de fruta fresca y madera clara . Disponible en Paillettes y Bolsas de Infusión.	 10 Kg
LIGHTOAK F21	Fragmentos de roble <i>francés Quercus sessilis</i> de tostado medio. Realzan la estructura del vino, aportando notas especiales de madera, frutos secos y especias . Disponible en Paillettes y Bolsas de Infusión.	 10 Kg
LIGHTOAK F29	Fragmentos leñosos de roble <i>francés Quercus sessilis</i> y muy tostados en el horno. Enriquecen el vino en taninos elágicos y polisacáridos de la madera. Realzan las notas tostadas de chocolate y almendras caramelizadas . Disponible en Paillettes y Bolsas de Infusión.	 10 Kg
LIGHTOAK A21	Fragmentos de roble <i>americano Quercus alba</i> . Tostado medio en el horno . Realza el volumen y la suavidad del vino, aportando notas especiales de regaliz y jarabe de arce . Disponible en bolsas de infusión.	 10 Kg
LIGHTOAK A29	Fragmentos de roble <i>americano Quercus alba</i> . Muy tostados en el horno . Aportan notas especialmente dulces de pastelería y chocolate , realzando la complejidad aromática. Disponible en bolsas de infusión.	 10 Kg



NOMBRE	DESCRIPCIÓN	PAQUETE
ACIDO CITRICO 	Ácido cítrico monohidratado granulado obtenido por fermentación. Protege contra la oxidación aumentando la acidez fija, lo que mejora la conservación del vino.	 
ACIDO ASCORBICO 	Estabilizador físico-químico del vino. Gracias a su acción antioxidante, previene los fenómenos oxidativos en mostos y vinos, manteniendo el color estable y preservando las características organolépticas del vino.	 
ACIDO L-MALICO	Ácido málico levógiro puro. Importante ácido orgánico natural. Proporciona un aumento de la acidez y ayuda a potenciar la frescura de los vinos.	 
ACIDO TARTARICO 	Ácido L(+) tartárico (E334). Natural de origen vínico. Corrector de la acidez del vino.	 
ACIDO LATTICO 	Acidificante E270 de origen natural, para corregir la acidez de mostos y vinos.	 
BICARBONATO DI POTASSIO 	Indicado para reducir la acidez de los vinos y para tratar vinos con acidez acética. El bicarbonato potásico no influye en el color.	 
POTASSIO BITARTARATO 	Cremor tártaro puro. Agente desacidificante y estabilizante. Favorece la precipitación de los tartratos del vino durante la estabilización.	
SOLFATO DI RAME 	Solución estabilizada al 1%. Combina y precipita el exceso de sulfuro de hidrógeno. La adición de 10 mL/hL aumenta el título de cobre en 0,25 mg/L.	 
SORBATO DI POTASSIO	Sal potásica del ácido sórbico. Tiene acción antiferméntativa contra mohos y levaduras en productos alimenticios con alto contenido en azúcar.	
CELULOSA PURA 	Mezcla homogénea de fibras de especial pureza. Adecuada para la filtración muy fina o como dispersión parcial preventiva en la masa antes de la filtración aluvial. Dosificación: de 200 a 400 g/m².	

Productos de limpieza Expersan

Expersan DEC Liquid

Detergente desincrustante líquido alcalino, fuertemente cáustico y no espumante.

Se utiliza para: desincrustar y eliminar el sarro de recipientes de vino, filtros, depósitos, tuberías, bombas, pasteurizadores de acero inoxidable y diversos materiales, incluido el plástico. Su formulación líquida también lo hace adecuado para sistemas de lavado en circuito cerrado (CIP - Clean In Place).

Expersan WASH

Detergente alcalino higienizante con cloro activo (300 ppm).

Se utiliza para: la limpieza e higienización de todas las superficies de las bodegas, suelos, paredes, equipos de transporte y tratamiento de la uva y el vino, desagües y superficies externas e internas de los depósitos de acero. En caso de incrustaciones importantes, se recomienda un pretratamiento desincrustante.

Expersan MF

Limpiador de membranas de microfiltración.

Se utiliza para: limpiar y regenerar cartuchos de microfiltración.

Expersan ISIOX

Detergente específico sin tensioactivos.

Se utiliza para: limpiar e higienizar el sistema ISIOX de gestión de gases disueltos en el vino.

Expersan PR

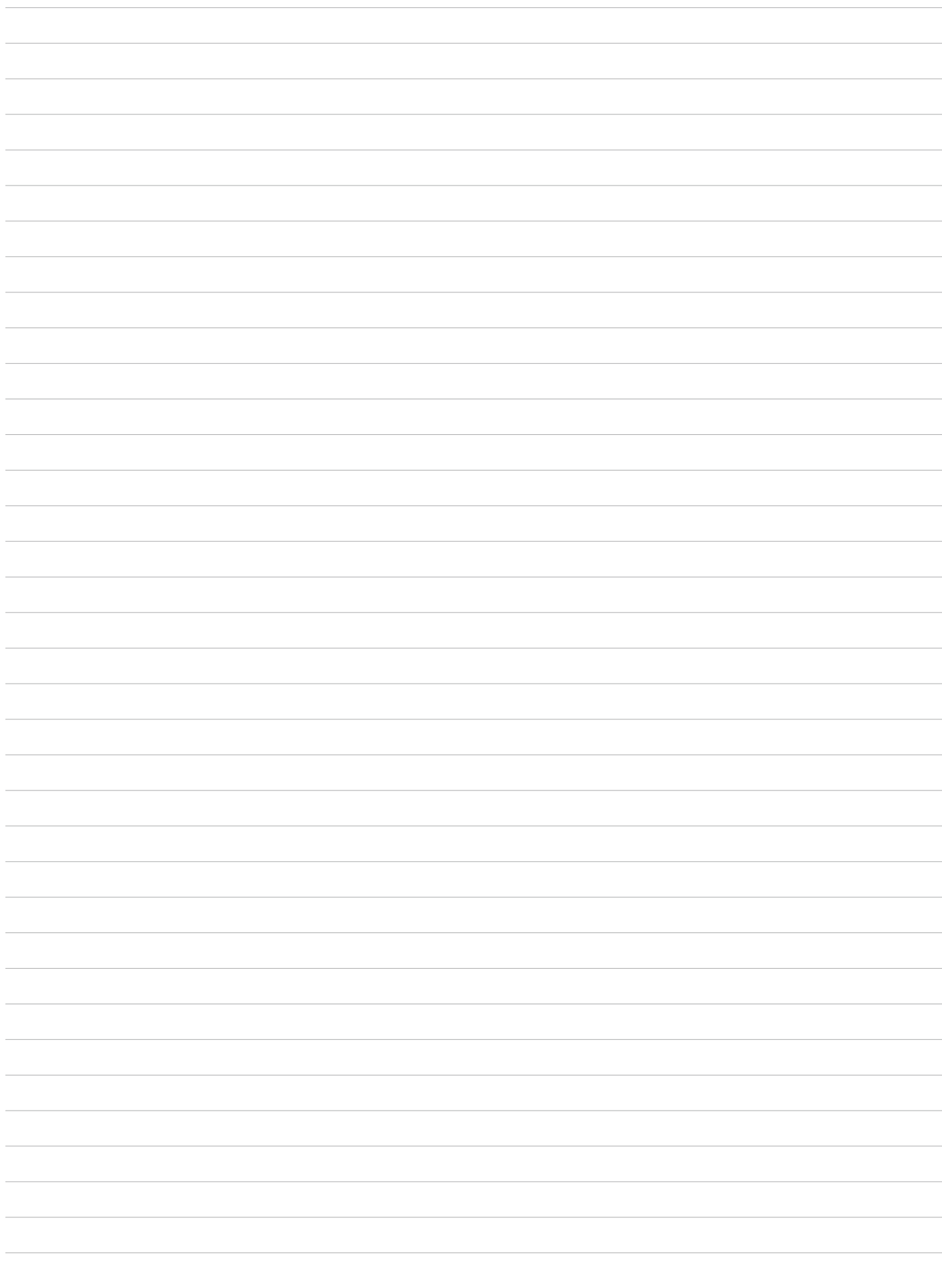
Desinfectante líquido a base de ácido peracético.

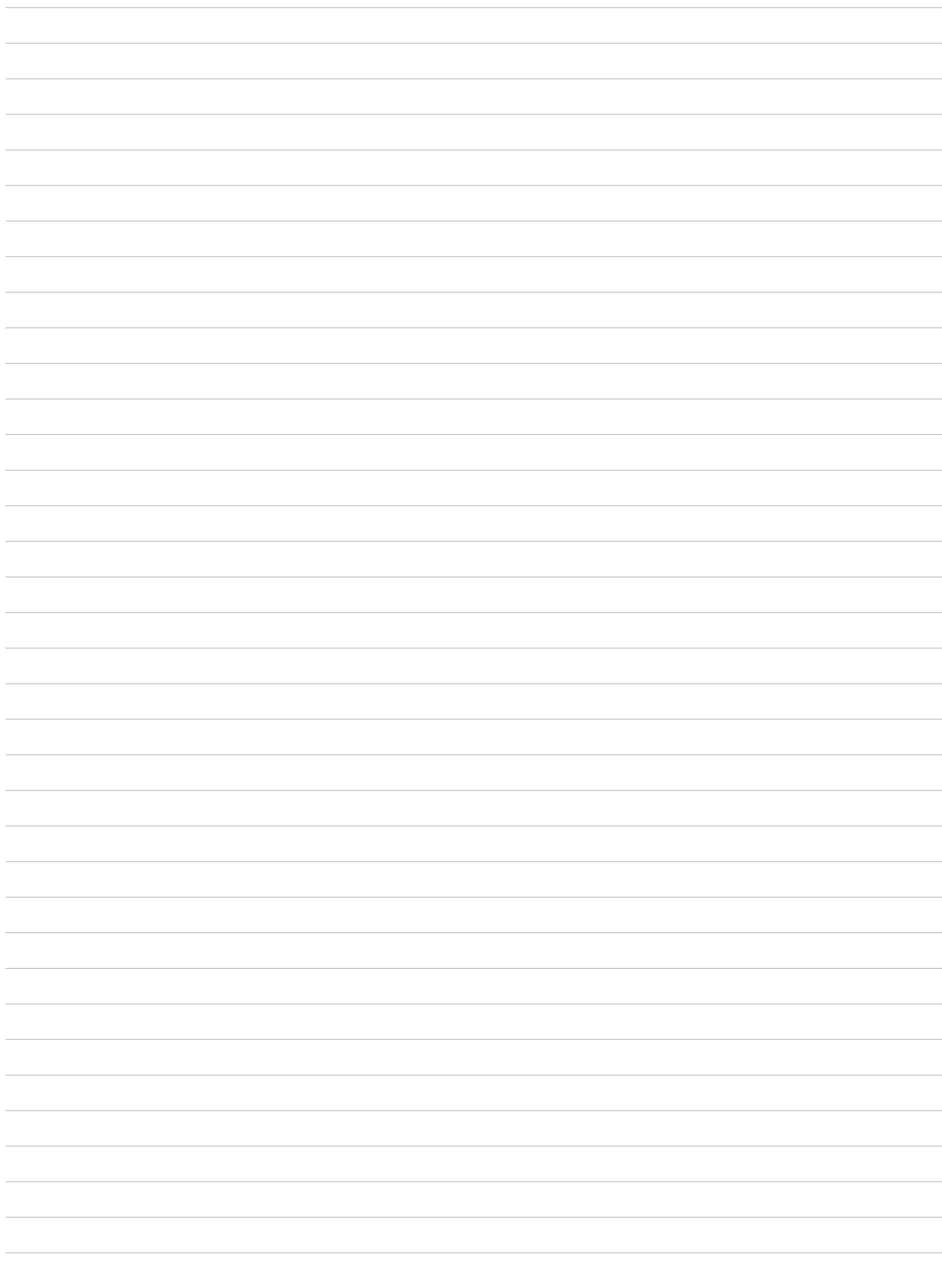
Se utiliza para: higienizar cualquier superficie, contenedores, sistemas de recirculación CIP y plantas de embotellado.

Expersan KEEP

Auxiliar de lavado con efecto higienizante.

Se utiliza para: el aclarado final de los equipos de vinificación, la preparación de soluciones para el mantenimiento de las membranas de microfiltración, el mantenimiento de las resinas Equistab 300/500 húmedas e higienizadas.







EXPERTI
ENOLOGÍA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN



www.experti.it

Exper Srl

Via Colomba, 14 SS 11, 37030 - Colognola ai Colli Verona Italia

Tel. +39 0457675023 | Fax +39 0457675380

experti@experti.it

