# CATÁLOGO AFINAMENTO 2019

enartis

# ÍNDICE


5 FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA

7 ENZIMAS

9 TANINOS

17 POLISSACÁRIDOS

19 MADEIRAS ENOLÓGICAS

23 GESTÃO DO OXIGÉNIO

25 CLARIFICANTES

33 ESTABILIZANTES

37 SULFITANTES

39 ESPUMANTIZAÇÃO

enartis

**A ENARTIS DESENVOLVEU AO LONGO DOS ANOS VALIOSAS PARCERIAS COM PRODUTORES DE VINHO DE PAÍSES COM FORTE TRADIÇÃO EM ENOLOGIA.**

## 200+ COLABORADORES

**NO MUNDO PARA DAR RESPOSTA ÀS NECESSIDADES DAS ADEGAS INDEPENDENTEMENTE DA SUA DIMENSÃO.**

## 10.000 PRODUTORES

**A ENARTIS FORNECE MAIS DE 10.000 PRODUTORES COM SOLUÇÕES INOVADORAS E PRODUTOS SEGUROS.**

## 50 PAÍSES

**PRESENÇA DA ENARTIS NO MUNDO.**

## 300 PRODUTOS ESPECIALIZADOS

**QUE REVELAM E POTENCIAM O CARÁCTER DOS VINHOS.**

## FSSC 22000

**A ENARTIS POSSUI A CERTIFICAÇÃO INTERNACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E REGE-SE EM CONFORMIDADE COM OS REGULAMENTOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E ENOLÓGICA MAIS EXIGENTES.**

# FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA

Enartis

## FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA

### ML SILVER

Estirpe selecionada de *Oenococcus oeni* capaz de fermentar vinhos com elevado teor alcoólico (>15%), baixo pH (pH 3) e elevado teor em polifenóis. Respeita as características aromáticas dos vinhos e reduz as notas vegetais por vezes presentes em alguns vinhos. Recomendada igualmente em inoculação sequencial e em co-inoculação.
**Dose:** saquetas para 2,5 hL, 25 hL e 250 hL

### NUTRIFERM ML

Ativador específico para a fermentação malolática, que fornece polissacáridos, aminoácidos, micronutrientes, vitaminas e microcelulose. O efeito combinado dos seus componentes estimula a multiplicação celular e reduz significativamente a duração da fermentação malolática, mesmo se em condições difíceis.
**Dose:** 20-30 g/hL - **Embalagem:** 1 kg

### NUTRIFERM OSMOBACTI

Ativador e regulador da pressão osmótica, capacita as bactérias a sobreviverem em condições difíceis. Para utilização na fase de reidratação que precede a inoculação, aumenta a taxa de sobrevivência das células, permite um rápido arranque e conclusão da fermentação malolática.
**Dose:** 50 g por cada saqueta de bactérias para 25 hL - **Embalagem:** 0,1 kg



**PORQUÊ USAR BACTÉRIAS LÁTICAS?**
A fermentação malolática (FML) é a conversão de ácido málico em ácido lático pelas bactérias *Oenococcus oeni*, a qual impacta a qualidade e estabilidade do vinho. O sucesso da FML depende das condições do vinho, da escolha da estirpe e da preparação do inóculo. A Enartis oferece um portfólio completo de bactérias láticas, ativadores e nutrientes para uma FML fácil, limpa e completa.

# ENZIMAS

Enartis

## ENZIMAS

### ZYM ELEVAGE

Preparação enzimática com atividades pectolítica e ß-glucanásica. A aplicação durante o afinamento *sur lies*, acelera a extração de manoproteínas varietais atempando o afinamento dos vinhos. Melhora a clarificação e filtrabilidade de vinhos obtidos de uvas pouco sãs.
**Dose:** 2-5 g/hL - **Embalagem:** 0,25 kg

### LYSO

Lisozima microgranulada para a inibição da fermentação malolática.
**Dose:** 30-50 g/hL - **Embalagem:** 1 kg

### RIVELA

Enzima microgranulada com atividades pectolítica e ß-glicosidásica. Aumenta a expressão dos aromas primários.
**Dose:** 3-4 g/hL em afinamento
**Embalagem:** 0,100 kg e 0,25 kg

### RS

Enzima pectolítica na forma líquida. Recomendada para melhorar a clarificação e a filtrabilidade do vinho.
**Dosagem:** 2-5 mL/hL - **Embalagem:** 0,25 kg e 1 kg



**PORQUÊ USAR ENZIMAS?**
As enzimas são catalisadores biológicos de reações e estão naturalmente presentes em todos os sistemas vivos. As enzimas são essenciais para melhorar os rendimentos na prensa, clarificação, flotação, filtrabilidade, extração de aromas e de polifenóis, assim como para aumentar a expressão aromática, melhorar o perfil organolético e contribuir para a estabilidade proteica e corante.

# TANINOS

Enartis

## TANINOS TECNOLÓGICOS

### TAN BLANC

Tanino gálico com elevada ação antioxidante, reforça a função protetora do $SO_2$. Previne a oxidação dos aromas e dos compostos fenólicos, obtendo-se vinhos menos suscetíveis ao "browning".
**Dose:** 4-10 g/hL - **Embalagem:** 1 kg - 12,5 kg

### TAN CLAR

Tanino elágico de castanheiro, é o tanino mais eficaz na clarificação e estabilização dos vinhos. Muito reativo com proteínas.
**Dose:** 4-10 g/hL - **Embalagem:** 1 kg - 12,5 kg

### TAN MAX NATURE

Mistura de taninos condensados e elágicos recomendados para o tratamento de vinhos com tendência a redução e outros *off-flavours* sem alterar a estrutura.
**Dose:** 3-15 g/hL - **Embalagem:** 1 kg – 10 kg

### TAN MICROFRUIT

Mistura de taninos condensados e elágicos para utilização em sinergia com a microxigenação. Contribui para a estabilização da matéria corante, aumenta os aromas frutados e reduz as notas vegetais.
**Dose:** 5-20 g/hL - **Embalagem:** 1 kg

### TAN MICROX

Mistura de taninos de graínha e de carvalho, recomendada para utilização em sinergia com a microxigenação para a estabilização da matéria corante, aumenta os aromas frutados e reduz as notas vegetais.
**Dose:** 5-20 g/hL - **Embalagem:** 1 kg

### TAN SLI (SHELF-LIFE IMPROVEMENT)

Tanino produzido de carvalho não tostado, através de um singular processo de extração, que o torna muito eficaz em bloquear a oxidação e prolongar a vida útil dos vinhos. Pode ser utilizado como uma alternativa ao $SO_2$.
**Dose:** 0,5-5 g/hL - **Embalagem:** 0,5 g

**PORQUÊ USAR TANINOS?**
Os taninos podem atuar como antioxidantes e/ou agentes antioxidásicos, melhorando a cor e a estabilidade proteica, contribuindo para o gosto, estrutura e corpo do vinho, e prevenindo o "pinking" e o efeito "gosto de luz". As diferentes origens e propriedades dos taninos enológicos podem produzir resultados substancialmente diferentes. Durante muitos anos a Enartis estudou taninos exógenos e os seus efeitos com vista a selecionar e produzir uma vasta gama de taninos de elevada qualidade para a produção de vinho.

# TANINOS DE CARVALHO

## TAN CŒUR DE CHENE

Extraído de aduelas de carvalho francês tostadas, este tanino está recomendado para prolongar a longevidade das barricas e aumentar a complexidade aromática, com notas de baunilha e especiarias.
**Dose:** 3-10 g/hL - **Embalagem:** 1 kg

## TAN DARK CHOCOLATE

Tanino extraído de carvalho francês com tosta média-forte. Realça características sensoriais de chocolate e aromas de especiarias e a estrutura e suavidade encontradas em vinhos estagiados em barrica.
**Dose:** 0,5-15 g/hL - **Embalagem:** 0,25 kg - 0,5 kg

## TAN ELEVAGE

Tanino de carvalho francês, extraído de aduelas maturadas ao ar livre. Eficaz na prevenção e tratamento da formação de aromas reduzidos e aumenta a estrutura do vinho.
**Dose:** 2-15 g/hL - **Embalagem:** 0,5 kg - 1 kg

## TAN EXTRA

Tanino puro de carvalho caracterizado por intensas notas aromáticas de baunilha, caramelo, cacau e carvalho tostado. Aumenta a suavidade e as sensações de doçura e volume em boca.
**Dose:** 3-15 g/hL - **Embalagem:** 0,25kg - 1 kg

## TAN NAPA

Tanino extraído de carvalho americano tostado recomendado para o afinamento de vinhos em pré-engarrafamento. Potencia a doçura e estrutura, com aporte de notas de caramelo, cacau e café.
**Dose:** 3-15 g/hL - **Embalagem:** 0,25 kg - 1 kg

## TAN RICH

Formulação à base de taninos de carvalho e condensados, que contribuem para a estrutura e equilíbrio dos vinhos.
**Dose:** 5-20 g/hL - **Embalagem:** 1 kg

## TAN SUPEROAK

Mistura de taninos de carvalho e e taninos condensados. Contribui para potenciar os aromas dos vinhos e realçar a suavidade em pré-engarrafamento.
**Dose:** 5-20 g/hL - **Embalagem:** 1 kg

## TANINOS DE UVA

### TAN FRUITAN

Taninos condensados, extraídos maioritariamente de grainha de uvas brancas não fermentadas, melhora a estabilidade corante, a proteção antioxidante e mascara os aromas herbáceos.
**Dose:** 3-10 g/hL - **Embalagem:** 1 kg

### TAN ELEGANCE

Mistura de taninos condensados constituída principalmente por taninos de película de uva branca. Contribui para o incremento da cor e dos aromas do vinho, aumenta a frescura e a suavidade em boca.
**Dose:** 3-10 g/hL - **Embalagem:** 0,5 kg - 1 kg

### TAN SKIN

Tanino muito puro de películas de uva branca não fermentada. Promove a estabilidade proteica e corante, contribui para o aumento da estrutura, suavidade e aromas frutados do vinho.
**Dose:** 3-20 g/hL - **Embalagem:** 1 kg

### TAN FRESH FRUIT

Lote de taninos extraídos da madeira de árvores de frutos brancos. Melhora a resistência do vinho à oxidação e envelhecimento, refresca o aroma e oferece suavidade.
**Dose:** 0,5-10 g/hL - **Embalagem**: 0,25 kg - 1 kg

### TAN TOTAL FRUITY

Mistura de taninos extraídos de espécies de árvores de fruta vermelha e de película de uva branca não fermentada. Foi desenvolvido para aumentar os aromas frutados e melhorar a proteção antioxidante imediatamente antes do engarrafamento.
**Dose:** 1-20 g/hL - **Embalagem:** 0,25 kg - 1 kg

### TAN UVA

Tanino puro de grainha de uva para melhorar a estabilidade corante e proteica, aumentar a estrutura e realçar as notas frutadas.
**Dose:** 3-10 g/hL - **Embalagem:** 0,25 kg - 1 kg

### TAN UVASPEED

Tanino extraído da pelicula de uvas brancas não fermentadas. Aumenta a suavidade e contribui para um melhor equilíbrio geral do vinho.
**Dose:** 3-20 g/hL - **Embalagem:** 0,25 kg - 1 kg

## GAMA UNICO

*"Unico" é uma singular gama de taninos que foram exclusivamente desenvolvidos pela Enartis e são únicos no mercado. Através de um inovador processo de produção, registado pela Enartis, foi possível a obtenção de taninos com características que vão além daquelas dos típicos taninos enológicos: aromas intensos e distintos, assim como elevado teor de taninos e de polissacáridos tornando-os suaves e doces no palato.*

### UNICO #1

Extraído de aduelas de carvalho tostado selecionadas pela qualidade e riqueza aromática, Unico #1 confere aromas intensos de baunilha, chocolate e carvalho tostado e especiarias. É um tanino muito complexo e cativante no olfato, suave e estruturado em boca, extremamente eficaz mesmo a baixas doses. que poderá experienciar num tanino.
**Dose:** 0,5-15 g/hL - **Embalagem:** 0.25 kg

### UNICO #2

Taninos condensados extraídos da madeira de árvores de fruta de polpa vermelha, aumenta significativamente os aromas de fruta fresca e frutos do bosque, ao mesmo tempo que confere suavidade e sensação de doçura. Reduz a adstringência.
**Dose:** 1-10 g/hL - **Embalagem:** 0,25 kg

### UNICO #3

Mistura de taninos condensados e hidrolisáveis capazes de refrescar o aroma do vinho e enaltecer as notas citrinas e florais. Particularmente adequado no tratamento de vinhos com aromas ligeiros de oxidação e de envelhecimento precoce.
**Dose:** 1-10 g/hL - **Embalagem:** 0,25 kg

## COMO ESCOLHER OS TANINOS ENARTIS TAN

| | ESTABILIZAÇÃO DA COR | EFEITO ANTIOXIDANTE | AUMENTO DA LIMPEZA OLFATIVA | REATIVIDADE COM AS PROTEÍNAS | ESTRUTURA | ADSTRINGÊNCIA | SUAVIDADE | AROMA | TIPO DE AROMA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TAN BLANC | ♦ | ♦♦♦♦♦ | ♦ | ♦ | ♦♦ | ♦♦ | ♦ | ♦ | SABUGUEIRO |
| TAN CLAR | ♦♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦♦ | ♦ | ♦ | MADEIRA |
| TAN MAX NATURE | ♦♦♦ | ♦♦ | ♦♦♦♦ | ♦♦ | ♦ | ♦ | ♦♦♦♦♦ | ♦ | CAMOMILA |
| TAN MICROFRUIT | ♦♦♦♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦♦♦ | FRUTA VERMELHA, UVA, MADEIRA |
| TAN MICROX | ♦♦♦♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦♦♦ | ♦♦♦♦ | ♦♦♦♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦ | ♦♦♦ | UVA, MADEIRA |
| TAN SLI | ♦♦ | ♦♦♦♦♦ | ♦♦♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦ | ♦ | ♦♦♦♦ | ♦♦♦♦ | CARVALHO, CÔCO, BAUNILHA |
| TAN RICH | ♦♦♦ | ♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦ | ♦♦ | ♦♦ | ♦ | ♦♦ | MADEIRA TOSTADA, CAFÉ, ESPECIARIAS |
| TAN SUPEROAK | ♦♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦ | ♦ | ♦♦ | ♦♦ | BAUNILHA, CARAMELO, FENO |
| TAN ELEVAGE | ♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦ | ♦♦♦ | BAUNILHA, CARAMELO, ALCAÇUZ |
| TAN EXTRA | ♦♦ | ♦ | ♦♦ | ♦ | ♦♦ | ♦ | ♦♦♦♦ | ♦♦♦♦♦ | BAUNILHA, CARAMELO, CACAU, CAFÉ |
| TAN CŒUR DE CHENE | ♦♦ | ♦♦ | ♦♦ | ♦ | ♦♦ | ♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦♦♦ | BAUNILHA, CARAMELO, ESPECIARIAS |
| TAN NAPA | ♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦ | ♦ | ♦♦♦ | ♦ | ♦♦♦♦ | ♦♦♦♦♦ | CARAMELO, CÔCO, CAFÉ, CACAU |
| TAN DARK CHOCOLATE | ♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦ | ♦ | ♦♦♦ | ♦ | ♦♦♦♦ | ♦♦♦♦♦ | CACAU, FRUTOS SECOS TORRADOS, BAUNILHA |
| TAN FRUITAN | ♦♦♦♦ | ♦♦♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦♦ | FRUTA VERMELHA, ESPECIARIAS |
| TAN ELEGANCE | ♦♦♦♦ | ♦♦♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦♦♦ | ♦♦ | ♦ | ♦♦♦♦ | ♦♦♦ | BAUNILHA, CARAMELO, ALCAÇUZ |
| TAN SKIN | ♦♦♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦ | ♦♦♦ | ♦♦ | ♦♦ | ♦♦ | ♦♦♦♦ | UVA, FENO, CHÁ |

1/2 →

## COMO ESCOLHER OS TANINOS ENARTIS TAN

| | ESTABILIZAÇÃO DA COR | EFEITO ANTIOXIDANTE | AUMENTO DA LIMPEZA OLFATIVA | REATIVIDADE COM AS PROTEÍNAS | ESTRUTURA | ADSTRINGÊNCIA | SUAVIDADE | AROMA | TIPO DE AROMA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| TAN UVASPEED | 4 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 5 | 4 | UVA, MEL |
| TAN UVA | 4 | 3 | 2 | 4 | 3 | 4 | 2 | 5 | FRUTA BRANCA |
| TAN FRESH FRUIT | 1 | 3 | 2 | 3 | 2 | 1 | 4 | 4 | LIMÃO, MENTA, FRUTA FRESCA |
| TAN TOTAL FRUITY | 2 | 2 | 2 | 3 | 2 | 1 | 4 | 4 | MORANGO, AMEIXA, CEREJA |
| UNICO #1 | 2 | 2 | 2 | 1 | 4 | 1 | 4 | 4 + 3 | BAUNILHA, CACAU, MADEIRA TOSTADA, ESPECIARIAS |
| UNICO #2 | 3 | 3 | 2 | 2 | 4 | 1 | 6 | 4 + 3 | FRUTA VERMELHA, FRUTOS DO BOSQUE |
| UNICO #3 | 1 | 4 | 5 | 2 | 2 | 1 | 4 | 4 + 3 | FLORAL, LIMÃO, MENTA |

2/2

# POLISSACÁRIDOS

Enartis

## POLISSACÁRIDOS

### SURLÌ NATURAL

Leveduras inativadas, selecionadas para substituir borras finas naturais e promover o efeito de estágio *sur lies*.
**Dose:** 20-40 g/hL - **Embalagem:** 2,5 kg

### SURLÌ ONE

Leveduras inativadas, tratadas por via enzimatica para acelerar a lise e alcançar em quatro semanas o efeito do estágio sobre borras finas.
**Dose:** 20-40 g/hL - **Embalagem:** 2,5 kg

### SURLÌ ROUND

Formulação constituída por leveduras inativadas e taninos condensados e elágicos. Melhora a proteção antioxidante, o equilíbrio e a limpeza aromática de vinhos tintos e rosados.
**Dose**: 20-50 g/hL - **Embalagem**: 2,5 kg

### SURLÌ ELEVAGE

Paredes de leveduras ricas em manoproteínas livres e imediatamente disponíveis, aumenta a suavidade do vinho, o equilíbrio e a estabilidade em apenas 24 horas.
**Dose:** 5-30 g/hL - **Embalagem:** 0,25 kg – 1 kg

### SURLÌ VITIS

Perfeitamente solúvel, fornece polissacáridos de origem vegetal e taninos de película de uva branca. Efetivo no aumento da suavidade dos vinhos, volume de boca e da perceção de doçura.
**Dose:** 2-15 g/hL - **Embalagem:** 0,25 kg – 1 kg

### SURLÌ VELVET

Manoproteínas imediatamente solúveis concebidas para o incremento da estabilidade do vinho, do volume de boca, da suavidade e da complexidade aromática.
**Dose:** 0,5-5 g/hL - **Embalagem:** 0,25 kg

### SURLÌ VELVET PLUS

Preparado à base de polissacáridos parietais extraídos de uma estirpe de levedura com elevada produção de peptídeos sulfurados. Confere volume e suavidade, com um eficaz efeito antioxidante e frescura natural, contribuindo para prolongar a vida útil do vinho. Perfeitamente solúvel e filtrável, indicado na preparação dos vinhos imediatamente antes do engarrafamento.
**Dose:** 1-10 g/hL - **Embalagem:** 0,5 kg



**PORQUÊ USAR POLISSACÁRIDOS?**
Em cada dia, mais se descobre sobre o contributo dos polissacáridos na estabilidade e qualidade do vinho. Uma aplicação atempada durante o estágio de afinamento resulta em vinhos com maior longevidade, maior estabilidade, aromas mais frescos e melhor presença em boca.

# MADEIRAS ENOLÓGICAS

Enartis

## APARAS E MINI-ADUELAS

### INCANTO NATURAL

Aparas de carvalho francês não tostado e maturadas ao ar durante 24 meses. Garante o enriquecimento dos aromas frutados mas respeitando as características varietais.
Aparas

### INCANTO CREAM

Proveniente de carvalho francês com tosta média. Confere complexidade aromática, suavidade e sensação de doçura.
Aparas – Mini-aduelas – Barrel Boost

### INCANTO SPECIAL FRUIT

Carvalho francês medianamente tostado. Confere notas elegantes e complexas de especiarias capazes de realçar as características frutadas do vinho.
Aparas – Mini-aduelas – Barrel Boost

### INCANTO VANILLA

Carvalho americano com tosta média. Confere aromas inconfundíveis de baunilha, côco e bourbon. Em boca, promove suavidade, volume e frescura.
Aparas – Mini-aduelas – Barrel Boost

### INCANTO CARAMEL

Madeira de carvalho francês com tosta média, confere aromas de caramelo e cappuccino. No palato realça a doçura e o equilíbrio do vinho.
Aparas – Mini-aduelas – Barrel Boost

### INCANTO TOFFEE

Carvalho francês com tosta média/forte.
Confere ao vinho elegantes notas de café pingado, amêndoas torradas e baunilha. Distingue-se pela suavidade, doçura e complexidade.
Aparas – Mini-aduelas – Barrel Boost

### INCANTO DARK CHOCOLATE

Carvalho francês com tosta forte, confere ao vinho notas evidentes de chocolate, cacau e café. Incrementa a estrutura e o volume de boca.
Aparas – Mini-aduelas – Barrel Boost

**PORQUÊ USAR ALTERNATIVOS DE CARVALHO?**
A Enartis oferece uma gama muito variada de aparas, *ministaves* e *barrel boost* capazes de preencher todas as expectativas. Com as madeiras enológicas Incanto, o enólogo tem o total controlo do seu plano de estágio sobre madeira, podendo criar uma assinatura única para as suas gamas ou marcas. Quando libertados no vinho, os compostos da madeira potenciam a estrutura e a sensação de doçura, incrementam o perfil aromático do vinho e contribuem para a estabilidade corante.

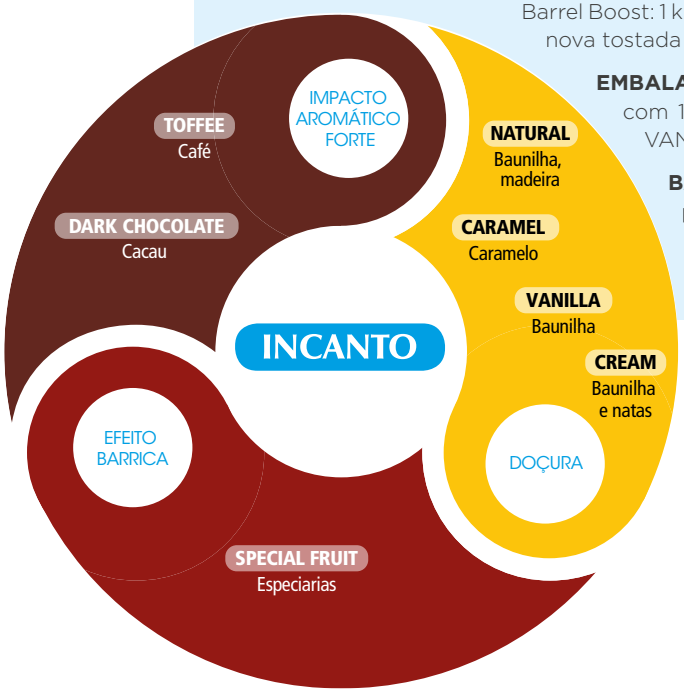
A gama de produtos **INCANTO** permite enriquecer os vinhos com as melhores características que se obtêm da madeira, tendo sido desenvolvida para permitir ao enólogo conferir desde cedo a devida estrutura, suavidade e perfil aromático em função dos objetivos pré-definidos. As madeiras enológicas da gama Incanto encontram-se disponíveis no formato de aparas (2-4 mm), mini-aduelas (25 x 2,7 x 0,9 cm, aprox.) e barrel boost (potenciador da vida útil da barrica).

**APLICAÇÕES:** incremento da complexidade aromática - aumento de volume e estrutura

**DOSE:** Aparas: 1-4 g/L (vinho branco);
1-6 g/L (vinho tinto)
Ministaves: 3-6 g/L
Barrel Boost: 1 kit por barrica equivale a cerca de 40% de madeira nova tostada

**EMBALAGEM:** aparas e mini-aduelas: saco de infusão com 10 kg; saco de 0,5 kg (apenas nas referências VANILLA e TOFFEE)

**BARREL BOOST:** kit com 32 mini-aduelas, pronto para inserir na barrica



## ALTERNATIVOS SOLÚVEIS

### INCANTO N.C.

Durante o estágio de afinamento, contribui para a estabilização da cor, complexidade aromática e equilíbrio gustativo que normalmente são extraídos da madeira. Confere estrutura e suavidade realçando as características frutadas.
**Embalagem:** 1 kg - 10 kg

### INCANTO N.C. WHITE

Mistura de taninos de carvalho, de acácia e polissacáridos de levedura, indicado no afinamento de vinhos brancos e rosados. Pela libertação de aminoácidos com ação antioxidante, previne a oxidação e o aparecimento de aromas de redução. Confere sensações aromáticas de fruta fresca, doçura e volume em boca.
**Dose:** 10-30 g/hL em vinhos brancos e rosados
10-60 g/hL em vinhos tintos
**Embalagem:** 1 kg - 10 kg

### INCANTO N.C. CHERRY

Reproduz o efeito de um tratamento com madeira de cerejeira. Intensifica os aromas de fruta fresca e o equilíbrio gustativo, melhora a estabilidade da matéria corante e a proteção antioxidante dos vinhos.
**Dose:** 10-20 g/hL em vinhos brancos e rosados
10-50 g/hL em vinhos tintos
**Embalagem:** 1 kg - 10 kg

### INCANTO N.C. RED

Aporta aos vinhos taninos de carvalho com tosta média e manoproteínas de levedura. Atenua as sensações herbáceas e previne o aparecimento de redução, contribuindo para uma melhor estabilidade corante. Em dosagens mais elevadas confere notas de carvalho francês tostado, aumenta a estrutura, o volume e a doçura dos vinhos.
**Dose:** 20-50 g/hL em vinhos tintos
**Embalagem:** 1 kg - 10 kg

# GESTÃO DO OXIGÉNIO

Enartis

## GESTÃO DO OXIGÉNIO

### ENARTIS MICROOX

Doseador de oxigénio para a micro e macro-oxigenação do vinho e do mosto. Mede com precisão o fluxo efetivo em massa (mg/L) do oxigénio fornecido. Equipamentos fabricados em função das características e do lay-out de cada adega.

### ENARTIS MICROOX PERLAGE

Consiste na versão MicroOX desenvolvida para a dosear o oxigénio durante a segunda fermentação de vinhos base de espumantes, em depósitos sob pressão. Permite operar a uma pressão máxima de saída de 9.5 bar.



É também consensual que o doseamento preciso de oxigénio durante o afinamento pode aumentar significativamente a qualidade dos vinhos e ajuda a orientar a sua evolução aromática e gustativa segundo diferentes estilos, concebidos para satisfazer os gostos de diferentes mercados. Com esse objetivo, taninos, polissacáridos e aparas são capazes de desempenhar um papel importante e sinérgico com o oxigénio.

# CLARIFICANTES

Enartis

## CLARIFICANTES ISENTOS DE PROTEÍNA ANIMAL

### CLARIL AF

Complexo à base de bentonite, PVPP, proteína vegetal e sílica. Está recomendado para a remoção de compostos fenólicos responsáveis por fenómenos como a oxidação da cor, pinking e amargor. Contribui para uma boa clarificação e estabilização proteica dos vinhos.
**Dose:** 30-80 g/hL - **Embalagem**: 1 kg - 10 kg

### CLARIL QY

Clarificante complexo composto por derivados de levedura e quitosano pré-ativado. Muito eficaz para reduzir a adstringência e melhorar a limpidez sem alterar a estrutura do vinho.
**Dose:** 5-15 g/hL - **Embalagem:** 1 kg

### COMBISTAB AF

Complexo à base de PVPP, proteína vegetal e sílica. Muito eficaz na prevenção e tratamento da oxidação, pinking e redução do amargor.
**Dose:** 10-50 g/hL - **Embalagem:** 1 kg - 10 kg

### PLANTIS AF

Proteína vegetal pura de ervilha. Permite a clarificação dos vinhos com reduzido volume de borras. Remove polifenóis responsáveis pela oxidação e reduz o amargor.
**Dose**: 10-50 g/hL - **Embalagem:** 20 kg

### PLANTIS AF-L NOVO

Proteína de ervilha em solução. Mantém as características da formulação sólida mas num formato muito mais fácil de usar.
**Dose**: 20-80 mL/hL - **Embalagem:** 25 kg

### PLANTIS AF-P

Proteína vegetal pura de batata. Contribui para uma boa clarificação, recupera o brilho dos vinhos e melhora o perfil sensorial dos vinhos.
**Dose:** 5-20 g/hL - **Embalagem:** 1 kg - 12,5 kg



**PORQUÊ USAR CLARIFICANTES?**
Os agentes clarificantes podem ter vários objetivos em enologia incluindo a clarificação, a melhoria da filtrabilidade, a prevenção de turvações e precipitados, a melhoria do perfil organolético e da cor, assim como a remoção de elementos indesejados no vinho. A Enartis desenvolveu também uma gama de clarificantes isentos de alergénios e proteínas animais, indicados para consumidores vegetarianos e vegan, como alternativa à albumina de ovo, à caseína, ao caseinato de potássio, à cola de peixe e à gelatina de peixe.

# CLARIFICANTES ORGÂNICOS

## ATOCLAR M

Gelatina atomizada, solúvel em água fria. Atua sobretudo sobre os taninos responsáveis pela sensação de adstringência, pelo que constitui a melhor opção para a clarificação de vinhos tintos jovens, vinhos de prensa e vinhos produzidos com as últimas frações de mosto de prensa.

**Dose:** 2-4 g/hL em vinhos brancos
8-15 g/hL em vinhos tintos

**Embalagem:** 20 kg

## BLANCOLL

Albumina de ovo pura em pó. Distingue-se pela qualidade da sua ação: arredonda a estrutura respeitado o equilíbrio e o perfil aromático dos vinhos. Indicado na colagem de vinhos brancos estagiados em barrica.

**Dose:** 5-10 g/hL - **Embalagem:** 1 kg

## FINECOLL

Cola de peixe solúvel em água fria. Melhora o brilho e a filtrabilidade dos vinhos, respeitando o perfil organolético.

**Dosagem:** 1-4 g/hL - **Embalagem:** 0,100 g - 1 kg

## FINEGEL

Solução de gelatina de peixe (200 g/L) de elevada qualidade. Elimina notas oxidativas e taninos mais reativos. Excelente alternativa às gelatinas de origem bovina e suína.

**Dosagem:** 20-100 mL/hL - **Embalagem:** 5 L – 20 L

## GOLDENCLAR INSTANT

Gelatina em pó de elevado peso molecular que pode ser facilmente dissolvida em água fria (>15ºC). Indicada para melhorar a limpidez e filtrabilidade, assim como atenuar a adstringência respeitando a estrutura dos vinhos. Excelente alternativa isenta de alergénios à albumina de ovo.

**Dose:** 2-8 g/hL nos vinhos brancos
4-10 g/hL nos vinhos tintos

**Embalagem:** 1 kg - 15 kg

## GREEN GELATINA

Gelatina pura solúvel a quente, com certificação BIO, de acordo com a legislação da UE. Excelente clarificante e muito respeitadora da estrutura, está recomendada para a colagem de vinhos de qualidade.

**Dose:** 5-15 g/hL - **Embalagem:** 1 kg

## CLARGEL

Gelatina em solução, com peso molecular médio-alto. Apresenta características práticas muito similares às gelatinas solúveis a quente: ótima capacidade clarificante e respeito pelo perfil organolético. Indicada igualmente para a clarificação de vinhos generosos.

**Dose:** 20-50 mL/hL em vinhos brancos e rosados
50-150 mL/hL em vinhos tintos

**Embalagem:** 5 kg - 25 kg

## PERGEL

Gelatina líquida a 20%, com elevado peso molecular. Medianamente hidrolisada, é muito eficaz na clarificação e remoção de taninos mais agressivos e do amargor. Também recomendada para a colagem de vinhos licorosos, nos quais se pretende melhorar a filtrabilidade respeitando o seu perfil organolético.

**Dose:** 10-25 mL/hL em vinhos brancos e rosados
20-80 mL/hL em vinhos tintos

**Embalagem:** 25 kg - 1000 kg

## HYDROCLAR 30

Gelatina líquida a 30% com médio grau de hidrólise. Atua sobre os taninos responsáveis pelas sensações de adstringência e secura, conduzindo a vinhos mais equilibrados e macios.

**Dose:** 10-20 mL/hL em vinhos brancos e rosados
30-60 mL/hL em vinhos tintos

**Embalagem:** 5 kg - 25 kg - 1000 kg

## CLARIFICANTES ORGÂNICOS

### HYDROCLAR 45

Gelatina em solução (45%) de baixo peso molecular. Apresenta uma significativa capacidade destanizante. Atua principalmente sobre os taninos responsáveis pela sensação de adstringência percetível na entrada de boca e, por isso, está indicada para a clarificação de vinhos tintos jovens, vinhos de prensa e vinhos brancos de prensagem forte.

**Dose:** 7-15 mL/hL em vinhos brancos
20-40 mL/hL em vinhos tintos
**Embalagem:** 5 kg - 25 kg - 1000 kg

### PULVICLAR S

Gelatina de elevado peso molecular, solúvel a quente, para uma eficaz clarificação mas respeitadora do perfil organolético dos vinhos. Confere um efeito semelhante ao da albumina de ovo na remoção de taninos. Indicada para o tratamento de vinhos tintos de guarda e brancos estruturados, quando se pretende diminuir a adstringência, sem comprometer o equilíbrio e o volume de boca.

**Dose:** 4-10 g/hL em vinhos brancos e rosados
8-15 g/hL nos vinhos tintos
**Embalagem:** 1 kg - 20 kg

### PROTOCLAR

Caseinato de potássio puro na forma microgranular, para uma melhor dissolução em água. Remove polifenóis responsáveis pela oxidação do vinho e atenua as sensações de amargor.

**Dose:** 20-100 g/hL - **Embalagem:** 1 kg - 20 kg

## CLARIFICANTES INORGÂNICOS

### BENTOLIT SUPER

Bentonite sódica ativada em pó, recomendada para a estabilização proteica de vinhos brancos e rosados.

**Dose:** 20-120 g/hL - **Embalagem:** 25 kg

### PLUXBENTON N

Bentonite sódica granulada que combina uma boa capacidade clarificante com uma excelente ação desproteinizante. Indicada para reduzir o teor em riboflavina, molécula responsável pela oidação típica conhecida pelo "*gosto de luz*".

**Dose:** 20-200 g/hL - **Embalagem:** 1 kg - 20 kg

### PLUXCOMPACT

Excelente capacidade desproteinizante com o menor volume de borras. Recomendada igualmente para remover matéria corante instável de vinhos tintos.

**Dose:** 10-120 g/hL - **Embalagem:** 1 kg - 20 kg

### PHARMABENT

Bentonite farmacêutica, que graças à sua grande superfície de contacto, tem uma grande capacidade desproteinizante, mesmo se adoses baixas.

**Dosagem:** 5-30 g/hL - **Embalagem:** 5 kg

### SIL FLOC

Dióxido de silício puro em solução aquosa. Utilizado em combinação com clarificantes proteicos, assegura uma clarificação rápida e borras compactas.

**Dose:** 25-75 mL/hL- **Embalagem:** 25 kg

# CLARIFICANTES
# CORRECTIVOS E COMPLEXOS

### CLARIL HM
Agente clarificante complexo que beneficia da ação sinérgica do quitosano e do PVI/PVP na redução de ferro, cobre, ácidos hidroxicinâmicos e catequinas, que constituem os principais catalisadores do processo de oxidação. Previne a evolução da cor, o pinking, a perda de aromas, a destruição das notas tiólicas varietais e o aparecimento de casses cúpricas e férricas.
**Dose:** 30-50 g/hL - **Embalagem:** 2,5 kg

### STABYL PVPP
Polivinilpolipirrolidona (PVPP) pura sob a forma de pó.
**Dosagem:** 5-30 g/hL - **Embalagem:** 1 kg – 20 kg

### STABYL MET
Co-polímero de PVI/PVP e sílica, com capacidade para remover cobre, ferro e alumínio, que constituem os principais catalisadores da oxidação. Previne fenómenos como a oxidação, o pinking e outras turvações, conduzindo a uma vida-útil mais longa.
**Dose:** 30-50 g/hL - **Embalagem:** 2,5 kg

### STAB SLI
Borras finas "ativas" selecionadas que por sequestro do oxigénio, equilibram o potencial redox do vinho e eliminam catequinas e acetaldeído, prevenindo a oxidação da matéria corante e dos aromas cor do vinho durante o armazenamento.
**Dosagem:** 20-40 g/hL - **Embalagem:** 2,5 kg

### REVELAROM
Complexo à base de sais de cobre numa matriz mineral, para o tratamento de vinhos reduzidos e prevenção da redução após o engarrafamento. Não acarreta o aparecimento de gosto amargo e metálico, que normalmente acompanha o tratamento com cobre.
**Dose:** 5-20 g/hL - **Embalagem:** 1 kg

### ENOBLACK PERLAGE
Carvão descorante sob a forma de *"pellets"* para uma descoloração eficaz de mostos e de vinhos. O seu inovador formato facilita o manuseamento e a aplicação do produto.
**Dose:** 10-100 g/hL - **Embalagem:** 1 kg - 15 kg

### ENOBLACK SUPER
Carvão descorante em pó com elevado grau de pureza, muito eficaz em descorar vinhos muito carregados, ou na remoção de defeitos, como a oxidação da cor.
**Dose:** 20-100 g/hL - **Embalagem:** 10 kg

### BLACK PF
Carvão vegetal ativado com ação descorante, previamente humedecido. Igualmente eficaz na remoção de ocratoxina A.
**Dose:** 20-100 g/hL - **Embalagem:** 15 kg

### CARBOFLOR
Carvão vegetal com ação desodorizante. Elimina defeitos e aromas indesejados, respeitando a estrutura do vinho.
**Dose:** 20-60 g/hL - **Embalagem:** 20 kg

### FENOL FREE
Carvão ativado extremamente eficaz na remoção de fenóis voláteis produzidos por *Brettanomyces* ou responsáveis pelo "smoke taint". Melhora o perfil aromático dos vinhos sem afetar a cor ou estrutura.
**Dose:** 20-50 g/hL - **Embalagem:** 1 kg - 10 kg

### NEOCLAR AF
Formulação isenta de alergénios composta por bentonite, gelatina e carvão. Assegura a rápida clarificação de vinhos problemáticos produzindo um reduzido volume de borras. Particularmente eficaz em eliminar defeitos aromáticos e notas herbáceas.
**Dose:** 40-120 g/hL - **Embalagem:** 1 kg - 25 kg

| | CLARIFICAR | MELHORAR A FILTRABILIDADE | REDUZIR A ADSTRINGÊNCIA | REDUZIR O AMARGOR | ATENUAR AS NOTAS HERBÁCEAS | ELIMINAR REDUZIDOS | REMOVER FENÓIS VOLÁTEIS | REDUZIR CATEQUINAS | MELHORAR A ESTABILIDADE PROTEICA | ELIMINAR OXIDAÇÕES | REMOVER METAIS | ELIMINAR A COR INSTÁVEL | ENALTECER OS AROMAS FRUTADOS | PREVENIR O GOSTO DE LUZ | PREVENIR O PINKING |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CLARIL AF | muito recomendado | muito recomendado | | muito recomendado | | | | muito recomendado | recomendado | muito recomendado | | | recomendado | | muito recomendado |
| CLARIL QY | | | recomendado | muito recomendado | | | | | | | | muito recomendado | | | |
| PLANTIS AF | | | recomendado | recomendado | | | | muito recomendado | | recomendado | | | | | |
| PLANTIIS AF-L | | | recomendado | recomendado | | | muito recomendado | | recomendado | | | | | | |
| PLANTIS AF-P | | | recomendado | recomendado | | | | muito recomendado | | recomendado | | | | | |
| ATOCLAR M | recomendado | | muito recomendado | | | | | | | | | | | | |
| HYDROCLAR 45 | recomendado | | muito recomendado | | | | | | | | | | | | |
| HYDROCLAR 30 | muito recomendado | | recomendado | | | | | | | | | | | | |
| CLARGEL | muito recomendado | recomendado | muito recomendado | | | | | | | | | | recomendado | | |
| PERGEL | muito recomendado | muito recomendado | recomendado | | | | | | | | | muito recomendado | | | |
| PULVICLAR S | muito recomendado | muito recomendado | recomendado | | | | | | | | | | | | |
| GOLDENCLAR INSTANT | muito recomendado | muito recomendado | recomendado | | | | | | | | | muito recomendado | | | |
| FINEGEL | recomendado | | muito recomendado | | | | | | | | | | | | |
| FINECOLL | muito recomendado | muito recomendado | | muito recomendado | recomendado | | | | | | | | | | |
| BLANCOLL | | | muito recomendado | | | | | | | | muito recomendado | | | | |
| PROTOCLAR | recomendado | | | muito recomendado | muito recomendado | | | muito recomendado | | muito recomendado | | | | | muito recomendado |
| GREEN GELATINA | muito recomendado | muito recomendado | recomendado | | | | | | | | | | | | |

muito recomendado  recomendado

1/2 →

## CLARIFICANTES
Enartis

| | CLARIFICAR | MELHORAR A FILTRABILIDADE | REDUZIR A ADSTRINGÊNCIA | REDUZIR O AMARGOR | ATENUAR AS NOTAS HERBÁCEAS | ELIMINAR REDUZIDOS | REMOVER FENÓIS VOLÁTEIS | REDUZIR CATEQUINAS | MELHORAR A ESTABILIDADE PROTEICA | ELIMINAR OXIDAÇÕES | REMOVER METAIS | ELIMINAR A COR INSTÁVEL | ENALTECER OS AROMAS FRUTADOS | PREVENIR O GOSTO DE LUZ | PREVENIR O PINKING |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BENTOLIT SUPER | muito recomendado | | | | | | | | muito recomendado | | | | | | |
| PLUXBENTON N | muito recomendado | | | | | | | | muito recomendado | | | | | muito recomendado | |
| PLUXCOMPACT | muito recomendado | muito recomendado | | | | | | | muito recomendado | | | muito recomendado | | muito recomendado | |
| PHARMABENT | muito recomendado | | | | | | | | muito recomendado | | | | | recomendado | |
| CLARIL HM | | | | recomendado | | | | | | muito recomendado | muito recomendado | | | | muito recomendado |
| STABYL PVPP | recomendado | | | | | | | | muito recomendado | | | | | | |
| STABYL MET | | | | | | | | | | muito recomendado | muito recomendado | | | | muito recomendado |
| STAB SLI | | | recomendado | | | | | muito recomendado | recomendado | | | | recomendado | muito recomendado | muito recomendado |
| REVELAROM | | | | | | muito recomendado | | | | | | | | | |
| ENOBLACK PERLAGE | muito recomendado | | | | | | | muito recomendado | | muito recomendado | | | | recomendado | |
| ENOBLACK SUPER | muito recomendado | | | | | | | muito recomendado | | muito recomendado | | | | recomendado | |
| BLACK PF | muito recomendado | | | | | | | muito recomendado | | muito recomendado | | | | | |
| CARBOFLOR | | | | | | | | | | | | | muito recomendado | | |
| FENOL FREE | muito recomendado | muito recomendado | | muito recomendado | recomendado | | | | | | | | | | |
| NEOCLAR AF | recomendado | | muito recomendado | | | | | | | | | | | | |

2/2

muito recomendado  recomendado

**CLARIFICANTES**
Enartis

# ESTABILIZANTES

Enartis

## GOMAS ARÁBICAS

### AROMAGUM

Solução líquida de goma-arábica para a estabilização do aroma dos vinhos e da matéria corante. Melhora a perceção dos aromas frescos e frutados e mantém a frescura no vinho após engarrafamento.
**Dose:** 50-100 mL/hL
**Embalagem:** 5 kg - 25 kg - 1000 kg

### CITROGUM

A goma-arábica mais filtrável do mercado. Aumenta as sensações de doçura e a suavidade do vinho, assim como contribui para a estabilização dos bitartaratos.
**Dose:** 50-200 mL/hL
**Embalagem:** 5 kg - 25 kg – 200 kg - 1000 kg

### CITROGUM PLUS NOVO

Solução de goma arábica de Acacia seyal e manoproteínas, permite aumentar a sensação de doçura sem a necessidade de adição de açúcares fermentescíveis.
**Dose:** 100-300 mL/hL - **Embalagem:** 10 kg - 25 kg

### CITROGUM DRY

Citrogum granulada e facilmente solúvel. Preserva as mesmas características da forma líquida: completa filtrabilidade, eficaz estabilização tartárica, e capacidade de melhorar a suavidade do vinho.
**Dose:** 10-100 g/hL - **Embalagem:** 15 kg

### GREEN GOMMA

Goma arábica de A. verek em pó, é um produto biológico certificado de acordo com a legislação Europeia. Recomendada para a estabilização de vinhos tintos.
**Dose:** 10-50 g/hL - **Embalagem:** 1 kg

### MAXIGUM

Solução de goma-arábica de A. verek para a estabilização da cor de vinhos tintos.
**Dose:** 30-100 mL/hL
**Embalagem:** 5 kg - 25 kg – 200 kg - 1000 kg



**PORQUÊ USAR ESTABILIZANTES?**
No atual mercado dos vinhos é crucial que estes tenham uma aparência atrativa para os consumidores: qualquer turvação ou precipitado são inaceitáveis e podem afetar a reputação da marca ou do produtor. Esta secção abrange as principais instabilidades encontradas no vinho e a abordagem da Enartis para as gerir com êxito. Dada a pureza e estabilidade microbiológica de todos os estabilizantes Enartis, estes podem ser adicionados com confiança em qualquer fase desde a vinificação até ao engarrafamento.

# AGENTES DE ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA

## AMT PLUS QUALITY

Ácido metatartárico puro com um elevado teor de esterificação.
**Dose:** 5-10 g/hL - **Embalagem:** 1 kg

## CELLOGUM L

CMC em solução aquosa a 5%.
**Dose:** 100-200 mL/hL
**Embalagem:** 25 kg – 200 kg - 1000 kg

## CELLOGUM LV 20

Solução líquida de CMC a 20%. O mais filtrável e fácil de usar do mercado.
**Dose:** 25-50 mL/hL- **Embalagem:** 5 kg - 25 kg

## CELLOGUM MIX

Estabilizante tartárico específico para vinhos brancos e rosés, constituído por CMC filtrável e goma-arábica em solução aquosa.
**Dose:** 50-100 mL/hL - **Embalagem:** 5 kg - 200 kg

## STAB CLK+ NOVA FORMULAÇÃO

A eficiência das manoproteínas reforçada pelo efeito de estabilização tartárica KPA tornam esta nova formulação ainda mais eficaz na prevenção da precipitação do bitartarato de potássio em garrafa.
**Dose:** 5-15 g/hL - **Embalagem:** 0,5 kg

## STAB MEGA

Solução líquida que contém CMC, manoproteínas e goma-arábica de A. verek para a estabilização dos tartaratos e da matéria corante nos vinhos tintos.
**Dose:** 150 mL/hL - **Embalagem:** 10 kg

## ZENITH UNO

Solução de poliaspartato de potássio A-5D K/SD para uma completa estabilização tartárica dos vinhos brancos, rosados e tintos com matéria corante estável.
**Dose:** 100 mL/hL
**Embalagem:** 5 kg -20 kg – 200 kg - 1000 kg

## ZENITH COLOR

Solução de poliaspartato de potássio A-5D K/SD e goma-arábica de Acacia verek para a total estabilização dos bitartaratos de potássio, assim como da matéria corante.
**Dose:** 200 mL/hL
**Embalagem:** 5 kg -20 kg – 200 kg - 1000 kg

## ZENITH PERLAGE NOVO

Solução de poliaspartato de potássio A-5D K / SD e manoproteínas. Garante uma perfeita estabilização tartárica e prolonga a persistência das bolhas dos vinhos espumantes.
**Dose:** 100 mL/hL - **Embalagem:** 5 kg - 20 kg

## ZENITH WHITE NOVO

Solução de poliaspartato de potássio A-5D K/SD, CMC e goma-arábica, para a estabilização tartárica de vinhos brancos e rosados que apresentam elevada instabilidade.
**Dose:** 100 mL/hL
**Embalagem:** 5 kg - 20 kg – 200 kg - 1000 kg

## ESTABILIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA

### STAB MICRO

Quitosano puríssimo pré-ativado. Impede o desenvolvimento de microrganismos contaminantes que deterioram a qualidade dos vinhos durante o estágio de afinamento ou armazenamento. Particularmente recomendado para a remoção de *Brett* e dos defeitos sensoriais provocados por este microrganismo.
**Dose:** 2-15 mL/hL - **Embalagem:** 0,5 kg

## CRISTALIZANTES

### ENOCRISTAL SUPERATTIVO

Eficaz acelerador da precipitação de bitartaratos de potássio durante o tratamento pelo frio sem alterar o pH dos vinhos. Consiste numa equilibrada formulação de tartarato neutro de potássio, bitartarato neutro de potássio, perlite e metabissulfito de potássio. Protege os vinhos de oxidações provocadas pela solubilização do oxigénio durante o processo de arrefecimento.
**Dose:** 20-50 g/hL - **Embalagem:** 1 kg - 15 kg

### BITARTARATO DE POTÁSSIO

Bitartarato de potássio puro (Cremor Tártaro), acelerador da cristalização e consequente estabilização tartárica de todos os tipos de vinhos.
**Dose:** 20-400 g/hL - **Embalagem:** 25 kg

## ESTABILIZANTES DE LARGO ESPETRO

### CITROSOL rH

Mistura de metabissulfito de potássio, ácido cítrico e ascórbico. Constitui um poderoso antioxidante que previne a deterioração dos vinhos armazenados que aguardam o engarrafamento.
**Dosagem:** 10-40 g/hL - **Embalagem:** 1 kg

### CITROSTAB rH

Coadjuvante para a fase de pré-engarrafamento, com base no ácido cítrico, ácido ascórbico, metabissulfito de potássio e tanino gálico, protege o vinho de alterações como o pinking, a casse férrica e o envelhecimento atípico.
**Dose:** 50 g/hL - **Embalagem:** 1 kg

### SORBOSOL K

Estabilizante complexo à base de metabissulfito de potássio, sorbato de potássio e ácido ascórbico, para uma proteção antioxidante e antimicrobiana de vinhos de granel, prontos para o engarrafamento e sempre que a tecnologia disponível não assegura uma adequada assepsia microbiológica.
**Dose:** 20-40 g/hL - **Embalagem:** 1 kg

# SULFITANTES

Enartis

# SULFITANTES

## EFFERGRAN/ EFFERGRAN DOSE 5/ EFFERBARRIQUE

Metabissulfito de potássio granulado, efervescente. Quando adicionado ao vinho é rapidamente dissolvido e assegura uma distribuição homogénea do $SO_2$ libertado, sem requerer remontagens nos depósitos de capacidade inferior a 50.000 litros.
**Dose:** Efferbarrique - caixa com 40 saquetas contendo 2 g de $SO_2$
Effergran Dose 5 - caixa com 25 saquetas contendo 5 g de $SO_2$
Effergran 125 - saqueta contendo 53,5 g de $SO_2$
Effergran 250 - saqueta contendo 107 g de $SO_2$

## WINY

O mais puro metabissulfito de potássio do mercado. Graças à inovadora tecnologia de produção da Enartis, Winy é completamente inodoro, não forma grumos e apresenta uma concentração superior a 99%.
**Dose:** 1,8 g/hL de Winy correspondem a 10 mg/L de $SO_2$
**Embalagem:** 0,25 kg - 1 kg - 25 kg

## AST

Mistura de metabissulfito de potássio, ácido ascórbico e tanino gálico por forma a maximizar as funções antioxidante e antimicrobiana dos seus componentes. Muito eficaz na prevenção de off-flavours de envelhecimento atípico.
**Dose:** 15-20 g/hL (10 g/hL de AST aportam aprox. 28 mg/L de $SO_2$ e 30 mg/L de ác. ascórbico).
**Embalagem:** 0,5 kg - 1 kg

## AST MC

Mistura de metabissulfito de potássio e ácido ascórbico. A ação sinérgica dos seus componentes promove a proteção antioxidante e antissética dos vinhos.
**Dose:** 15-20 g/hL (10 g/hL de AST MC aportam aprox. 41 mg/L de $SO_2$ e 30 mg/L de ác. ascórbico).
**Embalagem:** 0,5 kg - 1 kg

## SOLFOSOL M

Solução aquosa de bissulfito de potássio, permite adicionar anidrido sulfuroso de modo prático e seguro para o operador, desde a vindima ao engarrafamento. Teor em $SO_2$: 150 g/L (15% m/v).
**Dose:** 10 mL/hL de Solfosol M aportam cerca de 15 mg/L de $SO_2$
**Embalagem:** 25 kg - 250 kg - 1000 kg

## DISCOS DE ENXOFRE

Tabletes de enxofre, substitutos das mechas, para a desinfeção de barricas e depósitos. O anidrido sulfuroso produzido por combustão permite uma desinfeção da madeira mesmo nas zonas mais profundas e inacessíveis por lavagem normal.
**Dose:** 1 pastilha de 10 g por depósito até 500 L
**Embalagem:** caixa com 12 unid. - 1 kg

**PORQUÊ USAR SULFITANTES?**
Pelas ações antioxidante, antioxidásica e antisséptica, o $SO_2$ é considerado o conservante do vinho por excelência. A aplicação de $SO_2$ é uma das práticas mais comuns em enologia. Um aspeto importante deste tratamento é o tempo que se dispõe para preparar e aplicar o produto. O $SO_2$ está disponível em diferentes formas: solução, pó, grânulos efervescentes. Dependendo da aplicação, uma forma pode ser preferível a outra.

# ESPUMANTIZAÇÃO

Enartis

## TRATAMENTO DO VINHO BASE

### ENOBLACK PERLAGE

Carvão descorante sob a forma de "pellets" para uma descoloração eficaz de mostos e vinhos base. O seu inovador formato facilita o manuseamento e a aplicação do produto.
**Dose:** 10-100 g/hL - **Embalagem:** 1 kg - 15 kg

### CLAIRPERLAGE UNO

Mistura de bentonites selecionadas e proteínas vegetais, contribui para a estabilização proteica dos vinhos base, sem comprometer a qualidade e a persistência da espuma.
**Dose:** 20-100 g/hL - **Embalagem:** 1 kg - 10 kg

### CLAIRPERLAGE DUE

Agente de colagem formulado para devolver frescura a vinhos base antes da segunda fermentação. Remove polifenóis responsáveis por oxidação, amargor e matéria corante em excesso.
**Dose:** 15-40 g/hL - **Embalagem:** 1 kg - 10 kg

## LEVEDURAS

### FERM PERLAGE DOCG

Assegura a produção de vinhos muito caracterizados por um perfil aromático limpo e elegante, assim como por um palato fresco. Recomendada para o método Charmat.
**Dosagem:** 20 g/hL - **Embalagem:** 0,5 kg

### FERM PERLAGE

Estirpe de Champagne com elevada capacidade fermentativa, suporta condições extremas de pH, temperatura e pressão. Confere grande elegância e "finesse". Recomendado para o método clássico.
**Dose:** 20 g/hL - **Embalagem:** 0,5 kg

### FERM PERLAGE FRUITY

Estirpe muito aromática recomendada para a produção de vinhos atrativos, frescos e frutados. As manoproteínas libertadas durante a fase sur lies potenciam o volume e a suavidade, assim como melhoram a qualidade da perlage do futuro espumante.
**Dose:** 20 g/hL - **Embalagem:** 0,5 kg



A produção de vinhos espumantes requer o uso de ferramentas específicas que podem adicionar valor à competência do enólogo e à qualidade dos vinhos produzidos. Enartis oferece uma gama de produtos que foram desenvolvidos com vista a auxiliar o enólogo a gerir e alcançar o estilo desejado; da produção do vinho base à segunda fermentação e até ao processo de dégorgement.

## NUTRIÇÃO DAS LEVEDURAS

### NUTRIFERM PDC

Nutriente específico para a preparação do pé de cuba. Derivado de paredes de leveduras, estimula o crescimento da levedura fornecendo-lhe todos os elementos necessários para sobreviver e fermentar em condições difíceis. Limita a produção de $H_2S$ e de acidez volátil.
**Dose:** 15-30 g/hL - **Embalagem:** 1 kg

### NUTRIFERM PDC AROM

Nutriente 100% derivado de leveduras específico para a preparação do pé de cuba. Fornece aminoácidos essenciais para a síntese e libertação de aromas frescos e frutados.
**Dose:** 20 g/hL - **Embalagem:** 1 kg

### NUTRIFERM TIRAGE

Nutriente complexo, fornece às leveduras azoto orgânico e inorgânico, assim como os fatores de sobrevivência necessários para uma segunda fermentação regular e completa, seja pelo método clássico ou pelo método Charmat.
**Dose:** 5-20 g/hL - **Embalagem:** 1 kg

### NUTRIFERM REVELAROM

Nutriente específico para a "prise de mousse". Fornece às leveduras os elementos necessários para assegurar uma fermentação regular e limita o aparecimento de compostos sulfurados voláteis.
**Dose:** 5-15 g/hL - **Embalagem:** 1 kg

### NUTRIFERM GRADUAL RELEASE

A forma mais prática de alimentar as leveduras durante a segunda fermentação no depósito! Nutriente constituído por DAP, tanino gálico e tanino de carvalho sem tosta, acondicionado numa bolsa especial que permite a libertação gradual do seu conteúdo durante a segunda fermentação em autoclave.
**Dose:** 1 bolsa de 0,5 kg para 40-50 hL; 1 bolsa de 1 kg para 50-100 hL - **Embalagem:** 0,5 kg – 1 kg

## CLARIFICAÇÃO EM GARRAFA

### CLAIRBOUTEILLE P
Preparação sólida para clarificação em garrafa durante a "prise de mousse" segundo o método clássico. Agente de colagem desenvolvido para originar sedimentos diminutos e compactos, permite a sua fácil remoção seja por "remuage" manual ou automático.
**Dose:** 4,5-8 g/hL - **Embalagem:** 0,5 kg

### TAN CLAIRBOUTEILLE
Mistura de taninos gálicos e elágicos, atua em sinergia com o Clairbouteille P, promove a clarificação e a formação de borras compactas. Previne o aparecimento de notas de redução.
**Dose:** 1-4 g/hL - **Embalagem:** 0,25 kg - 1 kg

## MELHORIA SENSORIAL

### SURLÌ MOUSSE
Derivado de leveduras rico em manoproteínas, está recomendado para melhorar a qualidade das bolhas durante a segunda fermentação. Permite encurtar o estágio sobre borras, melhora a estabilidade e o equilíbrio organolético dos vinhos.
**Dose:** 10-15 g/hL - **Embalagem:** 0,25 kg - 1 kg

### SURLÌ TAN PERLAGE
Rico em manoproteínas e taninos, melhora a estrutura e a longitude de vinhos delgados e previne a formação de notas de redução durante a "prise de mousse".
**Dose:** 5-20 g/hL - **Embalagem:** 0,25 kg - 1 kg

### TAN FINESSE
Constituído por taninos condensados, reduz as notas herbáceas e melhora a harmonia do vinho espumante e a sua qualidade aromática.
**Dose:** 3-10 g/hL - **Embalagem:** 0,25 kg - 1 kg

### TAN FRAGRANCE
Tanino extraído de madeira de árvores de fruto, foi concebido para aumentar os aromas frutados e a complexidade do vinho durante a segunda fermentação. Dada a sua reatividade com o oxigénio, protege o vinho da oxidação e evolução dos aromas.
**Dose:** 1-8 g/hL - **Embalagem:** 0,25 kg - 1 kg

### TAN STYLE
Tanino de carvalho, aromaticamente neutro, muito suave e pouco estruturante, está indicado para limitar o aparecimento de compostos sulfurados durante a segunda fermentação.
**Dose:** 1-10 g/hL - **Embalagem:** 0,25 kg - 1 kg

### TAN LAST TOUCH
Lote de taninos extraídos de carvalho e película de uva. Aplicado ao licor de expedição, abre aromaticamente os vinhos que se pretendam prontos para serem consumidos.
**Dose:** 0,5-5 g/hL - **Embalagem:** 0,25 kg - 1 kg

## SALES MANAGER

**Daniel Gomes** | Tel 919 965 008 | daniel.gomes@enartis.com

## ACCOUNT MANAGER

**Ângelo Jesus** | Tel 918 188 229 | angelo.jesus@enartis.com
**Sandra Alegria** | Tel 915 888 555 | sandra.alegria@enartis.com
**Andreia Marques** | Tel 913 820 013 | andreia.marques@enartis.com

## SALES ASSISTANT

**Diana Martins** | Tel 914 965 131 | enartis.portugal@enartis.com

## OFFICE ASSISTANT

**Elisabete Aurèlio** | Tel 220 993 036 | enartis.portugal@enartis.com

## HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

09h00 - 13h00 e 14h00 - 18h00 (de 2ª a 6ª-feira)

## ENTREGA DE ENCOMENDAS

Aquando da entrega da encomenda, a mesma deverá ser verificada. Qualquer inconformidade (produto, quantidade, estado da mercadoria) deverá ser registada na Guia de Transporte do transportador, de modo a serem tomadas as devidas ações corretivas.

## RECEÇÃO DE ENCOMENDAS

Entrega no dia útil seguinte, se receção da encomenda até às 16h00:
e-mail: enartis.portugal@enartis.com
Fax: 22 093 20 76
Telefone: 22 099 21 92 ou 91 496 51 31

**ENARTIS PORTUGAL**

**ENARTIS PORTUGAL UNIPESSOAL, LDA**
Tel: +351 22 099 21 92 | enartis.portugal@enartis.com
**www.enartis.com**