



Ésteres de fermentación

Turbidez óptima = 50 – 100 NTU
Temperatura óptima de FA = 14-16°C

Prensa



Novoclair® Speed

Aplicación: salida de la prensa.

Intereses: ♦ depectinización rápida del mosto en
♦ clarificación estática o en flotación

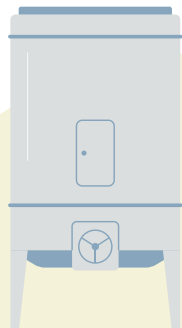
Gama GreenFine®

Aplicación: salida de la prensa.

Intereses: ♦ clarificación del mosto
♦ eliminación de los polifenoles
♦ gestión del color



Tanque de fermentación



œnoStim®

Aplicación: en el agua de rehidratación de la levadura.

Intereses: ♦ cinética fermentativa optimizada
♦ mejor implantación de la levadura seleccionada
♦ mejor revelación aromática de la levadura

Excellence® STR

Aplicación: en el momento de la siembra.

Intereses: ♦ síntesis de los ésteres fermentativos
♦ cinética de fermentación patente

OptiEsters®

Aplicación: al final del 1^{er} tercio de la FA.

Intereses: ♦ estimulación de la síntesis de los
ésteres fermentativos durante la FA

¿SABIA USTED?

La producción de los ésteres fermentativos **depende directamente de la cepa de levadura empleada**. Ciertas actividades enzimáticas intrínsecas a la levadura resultan indispensables para una **revelación** óptima de los ésteres de acetato y de los ésteres etílicos de ácidos grasos. Es el caso de **Excellence® STR**, producto seleccionado para estos fines.



Tioles volátiles

Turbidez óptima= 150 – 200 NTU
Temperatura óptima de FA = 18°C

Prensa



Vinozym® FCE G

Aplicación: en vendimia, lo antes posible.

Intereses: ♦ depectinización del mosto
♦ extracción de los precursores aromáticos

Gama GreenFine®

Aplicación: salida de la prensa.

Intereses: ♦ clarificación del mosto
♦ eliminación de los polifenoles
♦ gestión del color

OptiThiols®

Aplicación: antes de la FA.

Intereses: ♦ estimulación de la síntesis de los tioles durante la FA
♦ mejor conservación de los tioles tras la FA

ŒnoStim®

Aplicación: en el agua de rehidratación de la levadura.

Intereses: ♦ cinética fermentativa optimizada
♦ mejor implantación de la levadura seleccionada
♦ mejor revelación aromática de la levadura

Excellence® FTH / TXL

Aplicación: en el momento de la siembra.

Intereses: ♦ revelación de los precursores aromáticos (4MSP, 3SH et A3SH)
♦ cinética de fermentación patente

Œnozym® Thiols

Aplicación: al principio de la FA.

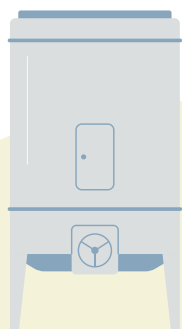
Intereses: ♦ revelación de los precursores aromáticos 4MSP, 3SH et A3SH

Optiflore® 0

Aplicación: al final del 1er tercio de la FA.

Intereses: ♦ sin efecto sobre la represión catabólica por el nitrógeno
♦ complejidad aromática aumentada

Tanque de fermentación



Aroma Protect®

Aplicación: al final de la FA o durante la crianza.

Intereses: ♦ protección de los aromas tiólicos gracias
♦ a su importante concentración en glutatión

Œnozym® Thiols

Aplicación: durante la crianza.

Intereses: ♦ revelación de los precursores aromáticos
4MSP, 3SH