

Vinificação em branco

UVAS

Esmagamento

PECTAZINA LS

preparação enzimática líquida para extracção dos aromas variáveis
doses 1-3 g/100 kg de mosto, em esmagamento antes ou logo depois da prensagem

Maceração a Frio

Prensagem

MOSTOS

PECTAZINA DC: preparação enzimática pectolítica para decantação estática (doses 1-3 g/hl).

PECTAZINA H: preparação enzimática pectolítica líquida de alta atividade (doses 1-3 g/hl).

Decantação Estática

Filtração "Flottazione"

SIL 30: solução de bióxido de silício 30%
GELATINA LIQUIDA (25 e 40%)
CLARACEL: clarificante para mostos
SUPERBENTON: bentonite em pó
TOPGRAN: bentonite granulada
GELBENTONITE: bentonite filamentosa

ALFATEX 101: para filtração grosseira
ALFATEX SUPER-V: por filtros rotativos a vácuo
Kieselgur e Perlitas

Ativantes e Reguladores

SUPERATTIVANTE: ativante
POLIATTIVANTE: ativante e regulador
BIOATTIVANTE: complexo nutritivo
POLIMERSEI: tecidos vegetais com uma extraordinária capacidade absorvente
LISEM: paredes puríssimas de fermento

Coadjuvantes em fermentação:

CLARACEL: em fermentação, sobretudo nas uvas avariadas

Bactérias maloláticas

ML - FAST: fermentações em vinhos difíceis
MLF - NP: bactérias seleccionadas "no permease"

Ativante
LISEM

ALBAKOLL SILVER: clarificante, estabilizante "nobre" para vinhos brancos de prestígio
ALBAKOLL B: clarificante, estabilizante para vinhos brancos
CLARAPOL: clarificante específico à base de PVPP e caseinato de potássio
DC-POL: estabilizante à base de PVPP
SUPERBENTON: bentonite em pó
TOPGRAN: bentonite granulada
GELBENTONITE: bentonite filamentosa
CLARASI: clarificante à base de proteínas e bentonite específica, estabilizante do cor dos vinhos

PROTEN-100: caseinato de potássio micronizado

Fermentação

Levedura seleccionada

Enodoc BA-02 Blanc Aromatic para ressaltar o aroma de fruta para variedades com baixo conteúdo em aromas variáveis

Enodoc BV-03 Blanc Varietal é particularmente indicado para ressaltar os aromas variáveis

Enodoc FA-01 Fermentation Assuree cepas indicada nas fermentações difíceis, para garantir um término mais seguro da fermentação

Superlievito cerevisiae DC
Superlievito bayanus DC indicados para a vinificação em grandes quantidades

TANNIBLANC

Tanino para a estabilização da cor e para obter um vinho mais incorporado

TANNINO Q

Tanino especial de carvalho, de acção aromática

Fermentação Malolática e/ou Amadurecimento em Barricas

Clarificação

ALFATEX 101, CELLOMIX Medio e Special: indicado na filtração grosseira
ALFATEX 103, CELLOMIX Stretto, RHOCELL e RHOMIX: para filtração abrilhantadora
POLITEX Special e CP:coadjuvante activo de filtração

Filtração

CLARAPOL: clarificante específico, em pó
DC-POL: estabilizante à base de PVPP
GOMMARABICA: estabilizante coloidal
REDOX e SUPEREDOX: antioxidantes
SUPER 40 e SUPER 40 Special : ácido

Estabilização

metatartárico

ENGARRAFAMENTO