

# Productos AEB

Enfoque vinícola



# LEVADURAS

## FERMOL® Rouge

Frente a las otras levaduras seleccionadas, permite obtener vinos con una intensidad colorante más elevada, ya que tiene una limitada capacidad de fijar sustancias colorantes durante la maceración.



**Estilos:** Vinos tintos, jóvenes y rosados.

## FERMOL® Blanc

Cepa con buen desarrollo a bajas temperaturas. No produce H<sub>2</sub>S, por este motivo está particularmente indicada en caso que se determine una maduración del vino en las lías de fermentación.



**Estilos:** Vinos blancos varietales y aromáticos.

## ZYMASIL® Bayanus

Levadura polivalente proveniente de un cultivo puro de *Saccharomyces bayanus*, para fermentaciones y refermentaciones especiales y en condiciones difíciles.



# LEVADURAS

## FERMOL® Super 16

Levadura polivalente que posee una elevada actividad fermentativa también en condiciones extremadamente difíciles (34°C y 17° vol.), es ideal para obtener vinos tintos estructurados y con reducida acidez volátil, inclusive sin un control riguroso de la temperatura.

**Estilos:** Vinos tintos estructurados y pasificados



## FERMOL® Cryoaromae

Cepa predominante criófila, que evidencia las características varietales, sobre todo en los vinos obtenidos mediante maceración en frío.

**Estilos:** Vinos blancos varietales y aromáticos



## FERMOL® Complet Killer Fru

Levadura extremadamente versátil, apta tanto para las fermentaciones primarias como para las paradas de fermentación o en las correcciones del grado alcohólico.

**Estilos:** Vinos blancos, rosados y refermentaciones.



# LEVADURAS

## FERMOL® Grand Rouge

Levadura idónea a utilizar cuando es necesario reducir la microflora indígena, ya que prevalece naturalmente sobre levaduras indígenas; permite utilizar dosis de SO2 limitadas. Permite obtener vinos con buena estructura tánica, perfumes extremadamente francos en los cuales son fácilmente perceptibles las notas varietales.

**Estilos:** Vinos tintos estructurados y de crianza.



## FERMOL® Charmat

Levadura particularmente adaptada para la toma de espuma en autoclave o en botella. Se generan óptimos resultados se han obtenido también en las paradas de fermentación.

**Estilos:** Vinos espumosos y re-fermentaciones.



## FERMOL® RCH

Acentúa las notas afrutadas-florales, tiene una buena capacidad de producir glicerina y acetatos, es criófila y posee un óptimo poder floculante y aglomerante que facilita las operaciones de "remuage".

**Estilos:** Vinos espumosos y re-fermentaciones



# ENZIMAS

## ENDOZYM® Rouge HR

Enzima pectolítico específico para uvas sobremaduras, mejorando la extracción del mosto con un alto grado de azúcar mucho más denso respecto a los mostos normales.

**Etapas de adición:** Al inicio o durante el llenado de los depósitos.

## ENDOZYM® Glucapec

Preparado enzimático formulado para el tratamiento de vinos ricos en glucanos y pectinas, indicado para el tratamiento de vinos procedentes de vendimias botritizadas, vinos jóvenes, vinos de vendimias tardías o de prensas.

**Etapas de adición:** En mosto, o en vino al final de las fermentaciones.

## ENDOZYM® Élevage

Preparado enzimático concebido para tratar las burbas de clarificación de mostos ricos en polisacáridos de larga cadena, que si se extraen de forma adecuada confieren al vino volumen y suavidad.

**Etapas de adición:** En mosto, o en vino al final de las fermentaciones.



# ENZIMAS

## ENDOZYM® Hi-Flow

Enzima glucanásica para mejorar la filtrabilidad del vino. Es un formulado a base de una específica  $\beta$ -glucanasa que permite hidrolizar los glucanos más ramificados, reduciendo su poder colmatante, para facilitar la clarificación y mejorar la filtración difícil mediante la reducción de los índices de colmatación.



## ENDOZYM® E-Flot XL

Preparado enzimático líquido y purificado que se utiliza para el tratamiento de los mostos destinados a la flotación. Favorece la despectinización: por su elevado contenido en actividad PE e PG. Contribuye a una desintegración completa de la pectina contenida en los mostos, disminuye la viscosidad, y favorece el aumento del flóculo durante la fase de flotación.

## ENDOZYM® Muscat

Enzima pectolítico indicado para mostos de difícil clarificación, procedentes de Moscatel, Gewürztraminer, Müller Thurgau, Malvasia y de uvas ricas en extracto. Permite abreviar los tiempos de clarificación, aumentar los rendimientos en el mosto y mosto flor y obtener lías más compactas.

# ENZIMAS

## ENDOZYM® Thiol Rouge

Enzima pectolítico para la extracción de los aromas tiólicos de variedades tintas, favorece la extracción y la disolución de los compuestos presentes en el interior de la uva, entre ellos los precursores aromáticos y los aromas varietales

## ENDOZYM® Rouge Deep Skin

Enzima para la extracción de color y aromas en las uvas de hollejo grueso. Permite modular los remontados en función del correcto proceso fermentativo y no de la extracción del color, basándose en la presencia de olores reducidos y no en la necesidad de lavar el color de los hollejos.

## ENDOZYM® Velluto

Preparado enzimático líquido para uso en maceración. Rico en actividad arabanasa, para aumentar la extracción de polisacáridos de la uva y compuestos polifenólicos menos oxidables y amargos.

## LYSOCID W

Es una lisozima de origen natural, que tiene la capacidad de atacar y degradar la pared celular de las bacterias lácticas, evitando el aumento de acidez volátil por acción bacteriana sobre los azúcares, en caso de paradas de fermentación.



# NUTRIENTES

## ENOVIT

Activador del crecimiento de las levaduras en fase fermentativa. Restableciendo el contenido óptimo en nitrógeno amoniacal, así como un justo aporte vitamínico y en microelementos

**Etapas de adición:** Adición a la masa en remontado o roció uniforme en orujos.

## FERMOPLUS® Rouge

Su composición fomenta la absorción de toxinas exógenas y favorece al metabolismo de las levaduras, previniendo las fermentaciones lentas y las consecuentes desviaciones organolépticas

**Etapas de adición:** Adición a la masa.



# TANINOS

## FERMOTAN

Tanino para la estabilización del color de vinos tintos y rosados en fase fermentativa. La presencia de taninos protege la materia colorante y los compuestos aromáticos de la acción de las enzimas oxidásicas, como las lacasas, y de los radicales libres.

**Etapas de adición:** Adición a la masa luego de disolución.



## RIDUXHIGH®

Estabilizante óxido-reductor. Esto se traduce en una mejor estabilidad del color y del aroma del vino así como la exaltación de sus características organolépticas.

**Etapas de adición:** Adición a la masa luego de disolución en aprox.10 partes de vino.

## ELLAGITAN

Tanino elágico y proantocianidínico, estudiado para preservar la frescura gustativa y olfativa de los vinos tintos obtenidos con maceraciones cortas. Aconsejado para uso en el descube o en el primer trasiego, momento en el que demuestra de forma evidente su eficacia en la estabilización del color sin alterar el gusto.

**Etapas de adición:** Adición a la masa en remontado.



**¡SU MEJOR OPCIÓN!**



**PBX: 57 1 8985088 EXT: 201,202,204**  
**CEL.: 3142962124, 3142962158, 3108846852**



**Centro Empresarial Metropolitano, Bodega 35, Módulo 2,  
Autopista Medellín Km 3.5, Cota-Cundinamarca.**



**dircomercial@hergrill.com**  
**tecnicoventas@hergrill.com**  
**ventas2@hergrill.com**



**[www.hergrill.com](http://www.hergrill.com)**



**Contacto Dirección  
comercial**



**Contacto Ejecutivo  
técnico comercial**

