

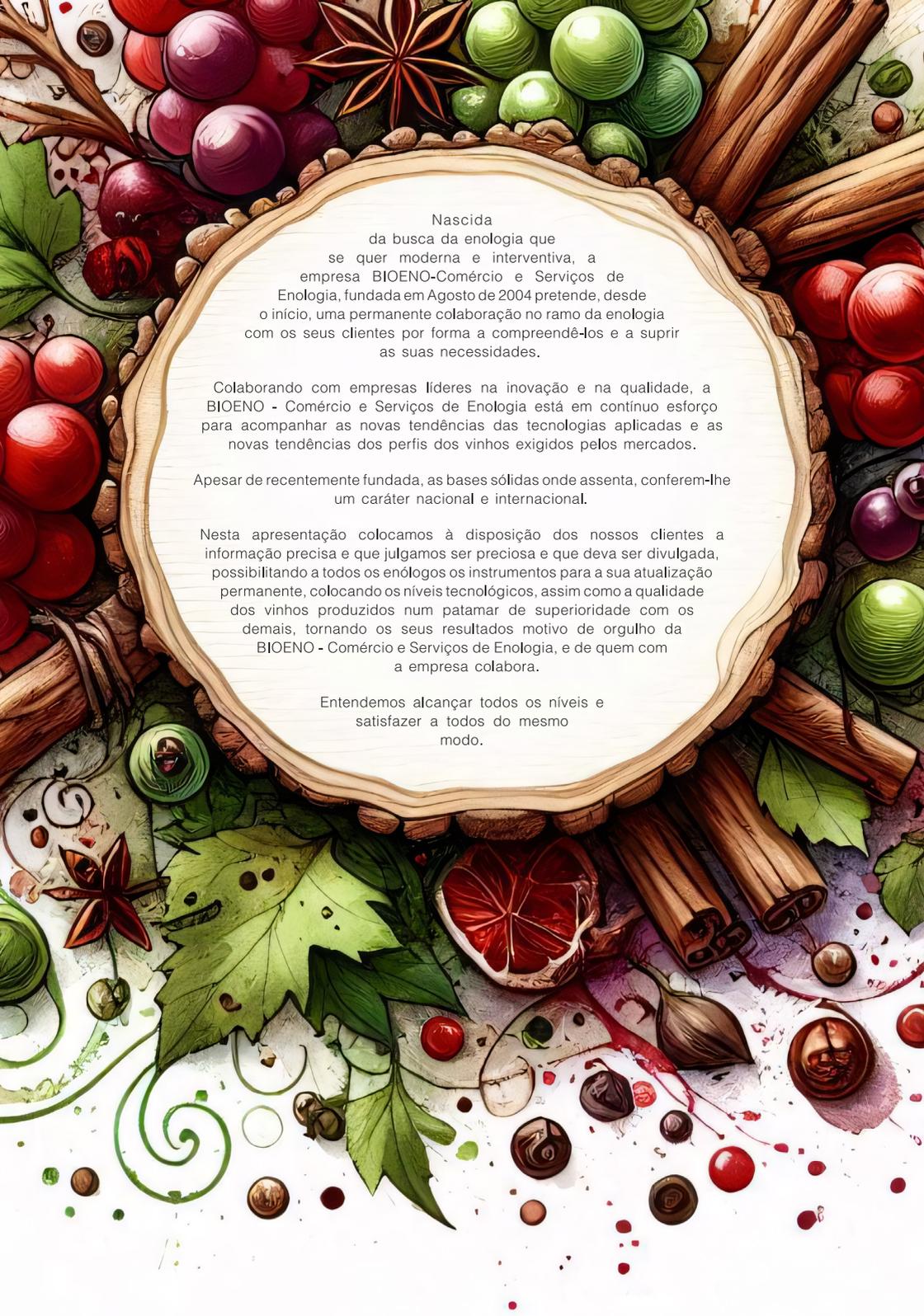
BIOENO

Comércio e Serviços em Enologia, Lda





ANOS



Nascida da busca da enologia que se quer moderna e interventiva, a empresa BIOENO-Comércio e Serviços de Enologia, fundada em Agosto de 2004 pretende, desde o início, uma permanente colaboração no ramo da enologia com os seus clientes por forma a compreendê-los e a suprir as suas necessidades.

Colaborando com empresas líderes na inovação e na qualidade, a BIOENO - Comércio e Serviços de Enologia está em contínuo esforço para acompanhar as novas tendências das tecnologias aplicadas e as novas tendências dos perfis dos vinhos exigidos pelos mercados.

Apesar de recentemente fundada, as bases sólidas onde assenta, conferem-lhe um caráter nacional e internacional.

Nesta apresentação colocamos à disposição dos nossos clientes a informação precisa e que julgamos ser preciosa e que deva ser divulgada, possibilitando a todos os enólogos os instrumentos para a sua atualização permanente, colocando os níveis tecnológicos, assim como a qualidade dos vinhos produzidos num patamar de superioridade com os demais, tornando os seus resultados motivo de orgulho da BIOENO - Comércio e Serviços de Enologia, e de quem com a empresa colabora.

Entendemos alcançar todos os níveis e satisfazer a todos do mesmo modo.



Leveduras | 4

Enzimas | 8

Nutrição | 11

Taninos | 14

Clarificação | 20

Estabilização | 22

Conservação | 25

Produtos Específicos | 26



Alfa Collection Evolution

BTL Levedura selecionada *Saccharomyces bayanus*, potenciadora de frutuosidade em vinhos brancos distintos e frescos.

- Efeito betaglucosidásico para libertação de terpenos e aromas secundários e terciários.
- Excelente cinética de fermentação, baixas necessidades nutritivas.
- Fermenta a temperaturas muito baixas sem desvios organoléticos.
- Elevada resistência ao álcool.

Dose: 15 – 30 g/hL

Embalagem: 500 g - 10 kg

KB 12 Levedura selecionada *Saccharomyces bayanus*, indicada tanto para a primeira como para a segunda fermentação de vinhos brancos e rosês elegantes e altamente aromáticos.

- Especialmente recomendada para a elaboração de vinhos espumosos. Possui extraordinária capacidade de fermentação em meios adversos.
- **KB 12** é uma excelente levedura para vinhos brancos elegantes em que se destaque a finura aromática e frescura.
- Excelentes resultados foram obtidos nas seguintes castas: Alvarinho, Colombar, Chenin blanc, Moscatel, Malvasia, Ugni Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Pinot Noir...

Dose: 15 – 30 g/hL

Embalagem: 500 g - 10 kg

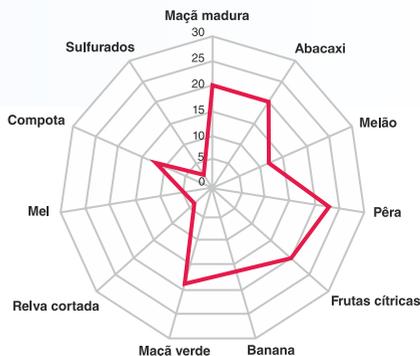
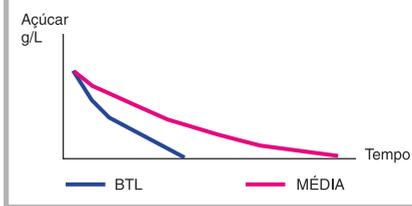
FLAVOUR K Levedura selecionada *Saccharomyces cerevisiae*, recomendada para vinhos brancos e rosês aromáticos na medida em que acentua as notas varietais das castas, assim como a produção de esteres aromáticos.

- **FLAVOUR K** contribui com altos níveis de componentes aromáticos ao vinho.
- É recomendada para a fermentação de vinhos brancos de castas neutras, onde o enólogo pretenda uma contribuição aromática positiva da levedura.
- Devido às suas características floculantes **FLAVOUR K** é também recomendada para a fermentação de vinhos de castas muito aromáticas tais como Moscatel e Gewurztraminer, onde os esteres aromáticos da levedura são complementares.

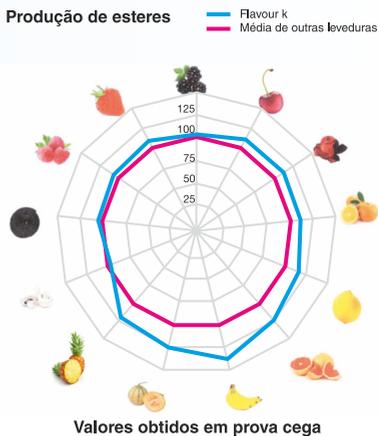
Dose: 15 – 30 g/hL

Embalagem: 500 g - 10 kg

Curva de fermentação a 12° C com mostos de alta qualidade



Produção de esteres



Valores obtidos em prova cega

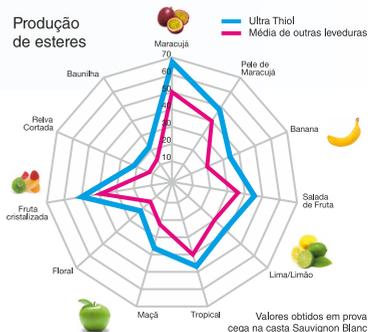
Alfa Collection Evolution

ULTRA THIOL Levedura selecionada *Saccharomyces cerevisiae*, para vinhos brancos de alta qualidade, com uma forte revelação de tióis voláteis.

- Recomendada para macerações em frio (crio) já que permite o desenvolvimento do perfil aromático primário proveniente da uva, graças à formação de tióis (maracujá e anona).
- A libertação de aromas frutais atribui-se à alta atividade da enzima β -liase específica desta levedura.
- **ULTRA THIOL** revela vinhos frescos e complexos.

Dose: 20 – 30 g/hL

Embalagem: 500 g – 10 kg



PRM Levedura selecionada *Saccharomyces cerevisiae*, especialmente indicada para a elaboração de vinhos tintos jovens e frutados.

- Esta levedura confere notas de frutos vermelhos intensos. Levedura produtora de notas de frutos vermelhos estilo "beaujolais" (mirtilo, framboesa, groselha e morango).
- **PRM** também é notável pela sua capacidade de extração de cor.
- Favorece a FML.

Dose: 15 - 30 g/hL

Embalagem: 500 g - 10 kg.

PND Levedura selecionada *Saccharomyces cerevisiae*, indicada para a elaboração de vinhos tintos de alta gama destinados a estágio em barrica.

- Obtém vinhos bem estruturados em que nos interessa obter as qualidades dos taninos da uva e a expressão dos aromas a frutos vermelhos.
- É uma levedura frutófila que possibilita uma forte libertação de polissacáridos, diminuindo drasticamente o caráter adstringente dos vinhos tintos.

Dose: 15 - 30 g/hL

Embalagem: 500 g - 10 kg.

R 15 Levedura selecionada *Saccharomyces cerevisiae*, para a produção de vinhos tintos redondos e distintos.

- Produtora de elevadíssimos níveis de glicerol.
- Excelentes propriedades de sedimentação no final da fermentação.
- É reconhecida pela sua aptidão de realçar os aromas e sabores das castas.

Dose: 15 - 30 g/hL

Embalagem: 500 g - 10 kg.

BIOBLANC SP Levedura selecionada *Saccharomyces cerevisiae*, para brancos e rosés, pelas suas características aromáticas.

- Exalta os aromas varietais e combina os esteres de ácidos gordos florais e frutados, especialmente a baixas temperaturas de fermentação.
- **BIOBLANC SP** é uma levedura floculante e exhibe propriedades de sedimentação rápidas no final da fermentação.
- Forte produção de polissacáridos.

Dose: 20 - 30 g/hL

Embalagem: 500 g - 10 kg.



Alfa Collection Classic

BIOROUGE GL/AL Levedura selecionada, *Saccharomyces bayanus*, especialmente para otimizar a fermentação e estabilização da cor em vinhos tintos.

- Apta para a obtenção de vinhos com elevado grau alcoólico.
 - É uma levedura termo tolerante.
 - **BIOROUGE GL/AL** favorece a produção de glicerina, originando vinhos muito suaves e harmoniosos.
 - Baixa produção de acidez volátil (0,15 g/l em ácido sulfúrico).
- Dose: 15 – 30 g/hL
Embalagens: 500 g – 10 kg

BIOSTARTER Levedura selecionada *Saccharomyces bayanus*, para otimizar a segurança fermentativa e os parâmetros fundamentais da qualidade dos vinhos.

- Exibe aromas complexos durante a fermentação ao mesmo tempo que respeita o caráter varietal.
 - Boas propriedades de sedimentação.
 - Ativo em relação ao fator competitivo K2.
 - Produção de níveis muito baixos de acidez volátil <0,2 g/l eqH2SO4.
- Dose: 15 – 30 g/hL
Embalagens: 500 g – 10 kg

BIOBASE Levedura selecionada *Saccharomyces cerevisiae*, do tipo “starter” para fermentações regulares, corretas e seguras para todos os tipos de vinho.

- **BIOBASE** é altamente respeitadora das características varietais, com mínima produção de aromas secundários de fermentação.
 - Não modifica o caráter gustativo dos vinhos.
 - Excelentes capacidades fermentativas.
 - Elevada resistência a fatores inibidores.
 - Baixa produção de acidez volátil (0,17 g/l em ácido sulfúrico).
- Dose: 15 – 30 g/hL
Embalagens: 500 g – 10 kg

Protocolo de adaptação de leveduras para PARAGENS DE FERMENTAÇÃO

Ex.: Pé de cuba para 10.000 litros

1.^a ETAPA	2 Kg. de levedura KB12 20 litros de água 1 Kg. de açúcar	30° C 20 min 20 litros em volume
2.^a ETAPA	20 litros em volume 15 litros de vinho em paragem 10 kg. de açúcar 20 litros de água <i>Efetuar 2 arejamentos por dia Logo que a densidade esteja entre 1010 e 1000 passar à 3.^a etapa</i>	20° C 12-24h 60 litros em volume
3.^a ETAPA	60 litros em volume 700 litros de vinho em paragem 60 Kg. de açúcar 200 litros de água 200 grs. de NUTRIACTIV 200 grs. de EXTRACT ECORCE <i>Efetuar 2 arejamentos por dia Logo que a densidade esteja entre 1010 e 1000 passar à 4.^a etapa</i>	18 - 20° C 3 a 4 dias 1000 litros
4.^a ETAPA	Com 1000 litros reativamos 10.000 litros de vinho em paragem de fermentação, desde que se mantenha a temperatura de 18° a 20°	



Pé de cuba a 10% do volume total

Etapa 1-2-3 ↓



Vinho em paragem de fermentação



PARA O ENÓLOGO

Quem faz vinhos Premium e/ou trabalha com uvas de diferentes qualidades, as enzimas “**BIOENZYM**” permite assegurar um vinho de melhor qualidade, de fácil operabilidade e custos muito baixos.

A gama **BIOENZYM** permite trabalhar em quatro áreas distintas: clarificação, maceração, extração, e filtração.

Aplicação	BIOENZYM	Vantagens
EXTRAÇÃO	RG PLUS EXTRACCION LIQUID 1,5 - 2,5 ml/100 Kg	Forte extração e estabilização da matéria corante dos vinhos tintos. Aumenta a qualidade global do processo de produção.
CLARIFICAÇÃO	W COMPACT LIQUID 1,5 - 3 ml/100 Kg	Máxima velocidade de clarificação e rendimento. Elevada sedimentação. Potenciador e estabilizador da expressão aromática dos vinhos.
	FLOATING W 0,5 - 2 ml/hl	Rápida redução da viscosidade do mosto. Redução drástica de coadjuvantes. Excelente em flutuação.
MACERAÇÃO	EXPRESS SKIN 2 - 3 g/100 Kg	Melhora o aroma e a boca dos vinhos. Reduz o tempo de maceração. Excelente clarificação e filtrabilidade.
LIBERTAÇÃO DE AROMAS	EXPRESS AROM 3 - 5 g/hl	Aumento do aroma varietal e libertação dos precursores aromáticos.
FILTRAÇÃO	BETA GL 3 - 5 g/hl	Grande aumento da filtrabilidade dos vinhos. Acelera os processos de libertação de manoproteínas solúveis nos vinhos. Economia de tempo e de vinho durante as filtrações.
	MEMBRANE 0,5 - 1 L por 1000 L de Água	Destruição e remoção total dos coloides dos filtros de membranas.

W COMPACT LIQUID

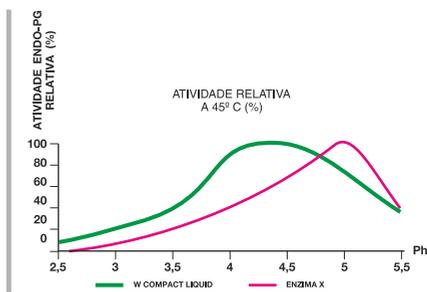
Enzima totalmente purificada com atividade máxima do pH entre 2,8 e 3,5. É a enzima que possui a concentração mais elevada de atividade PL no mercado mundial.

- **W COMPACT LIQUID** hidrolisa totalmente a pectina solúvel e coloidal dos mostos, produzindo uma despectinização fulminante do mosto e excelente clarificação, potenciando a expressão aromática e de fruta dos vinhos.

- Aplicação: Mostos brancos

Doses : 1,5 – 3ml/hl mosto lágrima e de 1ª prensada
2 – 3ml/hl mostos de prensa

Embalagem: 1 L
5 L
25 L





EXPRESS SKIN

Preparação de enzimas pectolíticas purificadas para a maceração pelicular.

- **EXPRESS SKIN** é uma enzima de clarificação, que conjuga o efeito pectolítico com atividades secundárias hemicelulásicas, permitindo desta forma a maceração pelicular a baixa temperatura em massas brancas para extração da fração terpénica das castas ricas nestes componentes, e dos seus precursores aromáticos.

Doses: 2 – 3 g/100 Kg de uvas.

Embalagem: 250 gr

FLOATING W

Enzima pectolítica líquida específica para flutuação de mostos brancos.

- **FLOATING W** é completamente purificada, e alcança a sua máxima atividade a pH entre 2,8 e 3,5. Pela sua concentração e velocidade de atuação na formação de flóculos é a enzima ideal para flutuação.

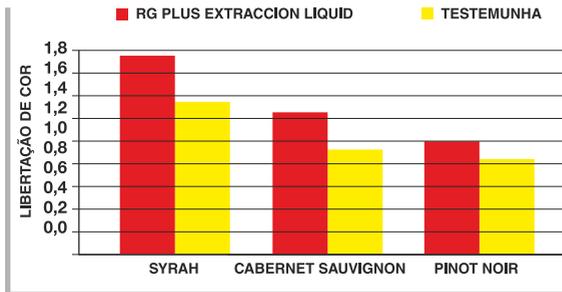
Doses: 0,2 – 0,8 g/hl mosto lágrima e de 1ª prensada
0,5 – 2 g/hl mostos de prensa

Embalagem: 1 L
5 L
25 L

RG PLUS EXTRACCION LIQUID

Enzima pectocelulásica líquida purificada para extração/estabilização da cor e aroma em vinhos tintos.

- **RG PLUS EXTRACCION LIQUID** é dirigida para uma fortíssima extração e estabilização da matéria corante dos vinhos tintos. Possui a atividade hemicelulásica ultra concentrada que completa a ação das pectinases de forma a possibilitar não só a extração da matéria corante, mas também a sua estabilização e libertação de polissacáridos fundamentais no equilíbrio dos vinhos tintos.
- Em vinhos tintos jovens possibilita uma ótima relação "Antocianinas/Polifenóis", assim como, pela sua alta concentração, permite um curto tempo de maceração e uma filtração melhorada dos vinhos.



Aplicação: Uvas tintas

Doses: 1,5 – 2,5 ml/100 Kg
de uvas tintas

Embalagem: 1 L
5 L
25 L



BETA GL Preparação de enzimas com forte atividade β glucanase purificada e concentrada, utilizada para melhorar a filtrabilidade dos vinhos e acelerar os processos de libertação de manoproteínas solúveis nos vinhos.

- Acelera a extração de polissacáridos durante a autólise das leveduras, atuando sobre os β -glucanos das paredes celulares das leveduras, conferindo assim maior redondez e suavidade aos vinhos.
- É altamente recomendada em vinhos procedentes de uvas botritizadas, porque permite a degradação dos β -glucanos produzidos pela *Botrytis cinerea* na uva.

Doses: 3 g/hl em vinhos brancos
3 – 4 g/hl em vinhos tintos
5 g/hl em vindimas botritizadas

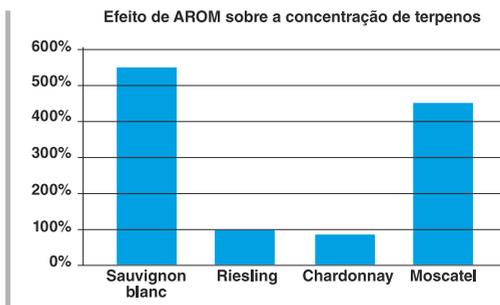
Embalagem: 250gr.

AROM Enzima de atividade secundária β glucosidásica de exaltação dos aromas terpênicos e outros precursores das castas brancas.

- **AROM** possui atividades secundárias que melhoram as qualidades gustativas e olfativas, aumentando intensidade aromática dos vinhos brancos.
- Utilizar após a fermentação alcoólica.
- Tempo e condições de atuação:
2 a 5 semanas, dependendo da evolução a uma temperatura entre 15° e 25°C.

Doses: 3 – 5 g/hl em vinhos brancos

Embalagem: 250 gr



MEMBRANE AMILASE MEMBRANE ULTRA - TROPICAL

EM CONJUNTO, EM DOSES IGUAIS PERMITEM REMOÇÃO TOTAL DE COLOIDES E PRESERVAÇÃO DOS FILTROS DE MEMBRANA E FILTROS TANGENCIAIS.

- Preparação enzimática com forte atividade beta-glucanase, amilase, protease e pectinase para remoção dos coloides das membranas.
- Pode ser usado para restaurar a taxa de ciclo de filtração em membranas UF, MF e RO que foram incrustadas com substâncias coloidais.
- **MEMBRANE** deve ser aplicada antes da limpeza química, já que este processo não é substituível.

Doses de aplicação: 0,5 - 1 lt / 1000 litros de água limpa

A solução em água, a 50°C, pH 5,0.

Embalagem: 30 litros





EXTRACT ECORCE

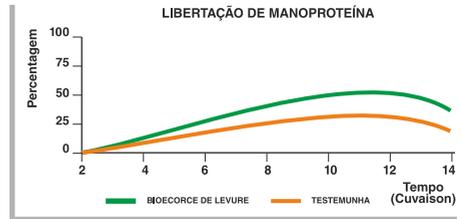
Nutriente 100% natural, autolizado da levedura *Saccharomyces cerevisiae*.

- Possui efeito starter e é recomendado também para segundas fermentações ou paragens de fermentação. Contém esteróis, ácidos gordos insaturados, polissacáridos livres solúveis e ramificados, prontamente assimiláveis.
- Aplicação: Preparação do pé de cuba; durante a fermentação; e em segundas ou paragens de fermentação.

Doses: 20 – 30 g/hl
20 – 30 g/hl

No caso de paragens de fermentação, 10 – 15 g/hl

Embalagem: 1 kg



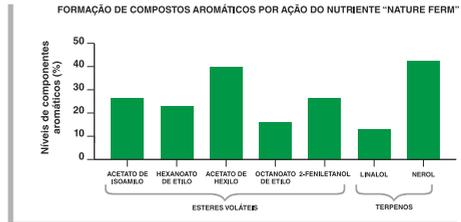
NATURE FERM

Nutriente à base de leveduras inertes, otimizador do metabolismo da levedura, fornece todos os nutrientes (Aminoácidos, Oligopeptídeos, Tiamina, Niacina, Ácido pantoténico, Biotina, Nicotinamida, ..., Magnésio, Manganês, Ferro, ...) necessários à levedura.

- É fundamental a sua aplicação no princípio da fermentação, para que a levedura acumule estes elementos para os utilizar progressivamente.
- **NATURE FERM** é um excelente precursor de aromas.
- Aplicação: Utiliza-se em massas tintas e mostos brancos no início da fermentação, sabendo que 30 g/hl doseiam o máximo de tiamina permitido por lei. Complementa-se a nutrição apenas com azoto inorgânico.

Dose: Dose média de 20 g/hl em tintos e brancos.

Embalagem: 1 kg



NUTRIACTIV

Nutriente à base de sulfato de amónio e tiamina.

- **NUTRIACTIV** complementa os mostos em azoto assimilável e tiamina, melhorando a dinâmica fermentativa, proporcionando vinhos com acidez volátil muito baixas, mesmo em condições adversas.
- Aplicação: Aplicar no início da fermentação, e repartir por todo esse período.

Doses: 20 – 30 g/hl em mostos brancos e rosados, ou massas tintas.

Embalagem: 5 kg
25 kg



NUTRILEVELL

Obtido a partir de paredes celulares de *saccharomyces cerevisiae* particularmente ricas em matérias glucídicas reticuladas (β glucanos e a mananos) e trialósidos de rápida dispersão em ambiente ácido.

- **NUTRILEVELL** liberta grandes quantidades de ergosterol, e evita o stress da levedura pela retenção do ácido decanoico, dodecanoico e endotoxinas, possibilitando uma fermentação regular, preservando todo o carácter das massas vinificadas.
- Aplicação: Massas tintas e mostos brancos

Doses de aplicação:

Massas tintas ; 8 – 15 g/hl

Mostos brancos; 5 – 12 g/hl

Embalagem: 1 kg
20 kg

BIO MP STR

Novo nutriente orgânico, enriquecido em manoproteína, para vinhos tintos e vinhos brancos 100% natural derivado de levedura *Saccharomyces cerevisiae*.

- É o primeiro nutriente totalmente orgânico disponível para o enriquecimento do meio em manoproteína, e utilizado simultaneamente como reserva nutritiva completa da levedura.
- Combina precocemente os taninos e os açúcares provenientes da autólise das leveduras, aumentando a mineralidade e a doçura dos vinhos onde é utilizado.

Modo de emprego e doses:

1ª Fase - 5-10 g/hl no início da fermentação

2ª Fase - 5 g/hl na desencuba

BIO MP STR dilui-se em água ou mostona proporção de 1/10.

Embalagem: Sacos de 25 kg.

ALFACEL ACTIV (FERM)

Fibras puríssimas de Alfa celulose hidrófila.

- Em líquidos polarizados, **ALFACEL ACTIV**, comporta-se como um derivado de polissacáridos vegetais, ressaltando a ação adsorvente dos ácidos gordos decanoico e dodecanoico, baixando o nível de stress e toxicidade sobre a levedura em fermentação, limitando a produção de acetaldeído, ácido pirúvico e compostos sulfurados indesejáveis.
- Aplicação: Durante a fermentação.

Doses de aplicação: 20 g/hl

Embalagem: 5 kg
20 kg



BIOGLUT

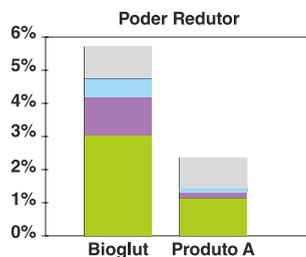
Nutriente para fermentação em redução natural.

- **BIOGLUT** é rico em glutatião real (GSH reduzido). Possibilita a absorção dos precursores do glutatião pelas leveduras, possibilitando a formação de aromas redutores. Protege e ressalta com eficácia o potencial aromático do vinho e atrasa consideravelmente as oxidações de vinhos brancos e rosados devido à presença do enxofre nos tióis orgânicos voláteis.

- Aplicação: Durante a inoculação

Doses: 20 – 30 g/hl. No caso de paragens de fermentação, 10 – 15 g/hl.

Embalagem: 1 kg
25 kg



FINITY FERM PLUS

Nutriente puro vitamínico (Ácido Pantoténico, Piridoxina, Tiamina, Biotina e Nicotinamida).

- **FINITY FERM PLUS** possibilita fermentações alcoólicas completas, com baixíssimos níveis de acidez volátil, e, pelo efeito sinérgico estabelecido estimula a não formação de H₂S (hidrogénio sulfurado), originando vinhos com uma extraordinária riqueza aromática. Participa no processo de enriquecimento em polissacáridos do vinho.

- Aplicação: Preparação do pé de cuba; durante a fermentação; e em segundas, ou paragens de fermentação.

Doses: 5 g/1000 l na inoculação.

No caso de paragens de fermentação, 1 – 1,5 g/1000 l

Embalagem: 1 kg

COMPLEX FR

Nutriente à base de autolizado de levedura, carcaças de levedura, polissacáridos adsorventes e fosfato diamónio.

- **COMPLEX FR** é o ativador de fermentação ideal, mesmo nas condições mais severas. Mantém a produção de acidez volátil em valores mínimos, atua como bioregulador no suporte mecânico das leveduras e na adsorção de toxinas, libertando gradualmente o azoto disponível, e é recomendado em mostos muito limpos.

- Aplicação: No início e durante a fermentação.

Doses: 20 – 30 g/hl em mostos brancos e rosados, ou massas tintas.

Embalagem: 1 kg
5 kg

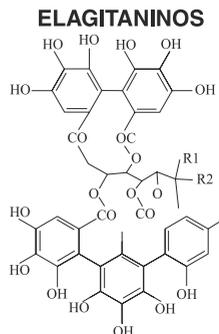


BIOTAN ELAGIN É um produto á base de taninos catequínicos e elágicos de dissolução instantânea para estabilização da cor e proteção das oxidações nos vinhos tintos.

- É um agente inibidor da atividade da enzima oxidativa lacase, e é um potente bacteriostático e óxido redutor.
- Melhora a relação tanino/antociana em variedades onde esta relação é desfavorável.
- Melhora a estrutura do vinho.

Doses: 10 – 30 g/100 Kg de uvas tintas
5 – 10 g/hL em vinhos tintos
3 – 5 g/hL em vinhos brancos

Embalagem: 1 kg



SINGLE ANTI-OX

SINGLE ANTI-OX é um coadjuvante tânico para a estabilidade proteica e redução da utilização de SO₂ em vinhos.

SINGLE ANTI-OX reduz a produção de sulfuretos em vinhos tintos e vinhos brancos.

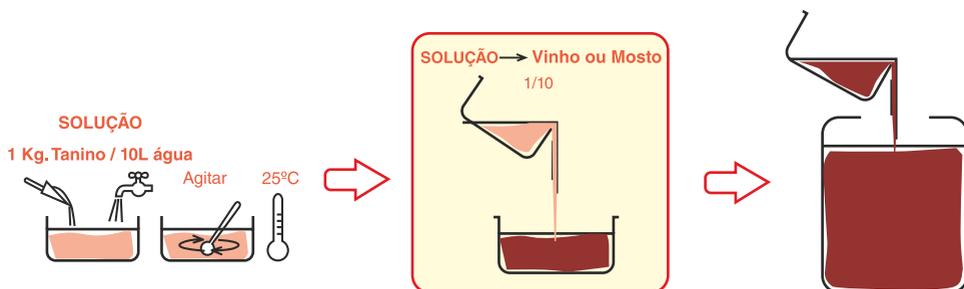
SINGLE ANTI-OX mantém a tonalidade dos vinhos tintos e a frescura dos vinhos brancos.

A aplicação deve ser feita até 24h antes do engarrafamento.

Doses de aplicação: 0,7g/hl - 3 g/hl conforme sejam vinhos tintos ou brancos.

Consultar a ficha técnica.

PREPARAÇÃO E APLICAÇÃO DOS TANINOS





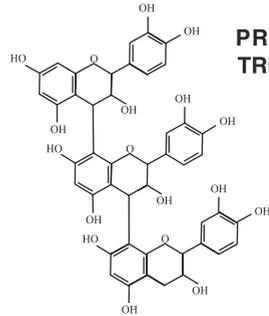
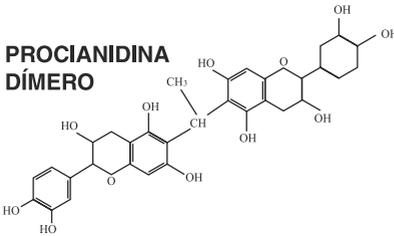
BIOTAN PRO

Formulação de taninos condensados de quebracho Argentino, normalmente considerados proantocianídicos, de dissolução instantânea.

- Biotan PRO é usado em uvas e vinhos tintos como tanino estabilizante da cor e estruturante.
- Inibidor das enzimas naturais de oxidação, nas vindimas alteradas.
- Ação antioxidante.

Dose: 10 – 20 g/ 100 kg uvas tintas
5 – 12 g/hl em vinhos tintos

Embalagem: 1 kg



PELÍCULA

PEDÚNCULO

BARRICAS DE CARVALHO



GRAÏNHA

TANINO EM PÓ

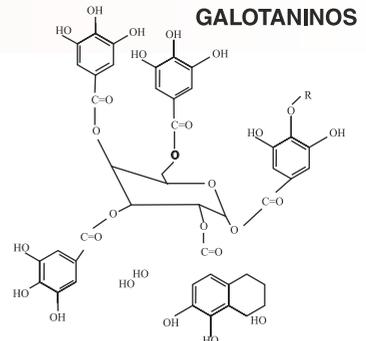
TANINO GALOBLANC W4

Tanino gálico de baixo peso molecular.

- GALOBLANC W4 possui propriedades bacteriostáticas, propriedades óxido redutoras naturais e reatividade proteica modulada, eliminando gostos de redução.
- É um ótimo adjuvante de floculação em espumantes, quando combinado com bentonite e alginato.

Doses: 2 – 5 g/hl Vinhos brancos e rosados
4 – 8 g/hl em tiragem de espumantes

Embalagem: 1 kg





APARAS

**DE CARVALHO FRANCÊS (QUERCUS PETRAEA)
E CARVALHO AMERICANO (QUERCUS ALBA)**

Dimensão média da apara
8 mm

Processo de secagem
natural

Tempo médio de secagem
14 meses

Processo de corte
por fendilhamento

FRESH

Aparas de Carvalho Francês / Americano sem qualquer tosta:
Frutuosidade, estabilidade e intensidade corante, e maior doçura
Doses de Aplicação - 0,25 a 4 g/litro

PRESS TOASTED (PT)

Aparas de Carvalho Francês / Americano com tosta média + :
Estabilidade e intensidade corante, com notas de especiarias, baunilha e frutos secos
Doses de Aplicação - 0,25 a 4 g/litro

HIGH PRESS TOASTED (HPT)

Aparas de Carvalho Francês / Americano com tosta média ++:
Notas de cacau, moka, café torrado e fumo
Doses de Aplicação - 0,25 a 4 g/litro



STICKS

**DE CARVALHO FRANCÊS (QUERCUS PETRAEA)
E/OU CARVALHO AMERICANO (QUERCUS ALBA)**

Número de unidades
(10, 15, 20)

Diferentes combinações

Dimensão unitária
35 x 1,5 x 2,5 cm

Peso unitário
100g

Sticks de secagem natural tostadas com fluxo de calor contínuo para utilização em barrica, podendo ser combinadas as madeiras, conforme as necessidades e interesse do enólogo:

FRESH

Sticks de Carvalho Francês / Americano sem qualquer tosta:
Frutuosidade, estabilidade e intensidade corante, e maior doçura

PRESS TOASTED (PT)

Sticks de Carvalho Francês / Americano com tosta média + :
Estabilidade e intensidade corante, com notas de especiarias, baunilha e frutos secos

HIGH PRESS TOASTED (HPT)

Sticks de Carvalho Francês / Americano com tosta média ++:
Notas de cacau, moka, café torrado e fumo



STAVES

**DE CARVALHO FRANCÊS (QUERCUS PETRAEA)
E/OU CARVALHO AMERICANO (QUERCUS ALBA)**

Dimensões unitárias
50 x 7 x 910 cm
50 x 10 x 910 cm
50 x 18 x 910 cm
60 x 10 x 910 cm

Utilização
1 a 3 staves
por hectolitro

FRESH

Staves de Carvalho Francês / Americano sem qualquer tosta:
Frutuosidade, estabilidade e intensidade corante, e maior doçura

PRESS TOASTED (PT)

Staves de Carvalho Francês / Americano com tosta média + :
Estabilidade e intensidade corante, com notas de especiarias, baunilha e frutos secos

HIGH PRESS TOASTED (HPT)

Staves de Carvalho Francês / Americano com tosta média ++:
Notas de cacau, moka, café torrado e fumo



GRAPE TAN SPIRIT OF OAK

EPITANIN

É um tanino resultante da separação da cutícula da grãinha por sucessiva extração em água quente em contracorrente.

A grãinha da uva, pela sua riqueza em compostos fenólicos (proantocianidinas), quando aplicado em vinhos tintos, transmite caráter, corpo e estrutura. Pela presença enriquecida de polissacáridos (xilose e manose) acentua as notas suaves, dando equilíbrio entre a doçura e a estrutura, colocando os vinhos em níveis superiores de qualidade.

As doses de aplicação são de:

2 – 4 g/hl

SELECTION

Trata-se de um tanino obtido a partir de madeiras de Carvalho Francês do tipo "Allier" fino, com tempo de secagem superior a 36 meses, e posteriormente tostado por fluxo contínuo controlado de calor.

Desta forma obtém-se um tanino de extraordinária suavidade em taninos elágicos, reguladores dos processos de oxidação com capacidade de absorção imediata do oxigénio dissolvido, possibilitando a hidroperoxidação dos constituintes do vinho, condensando as procianidinas, o que origina uma menor precipitação de proteínas e polissacáridos.

SELECTION tem uma riqueza incomparável em siringaldeído e vanilina, de maior complexidade aromática quando comparado a outros taninos de origem semelhante.

Os compostos aromáticos voláteis mais relevantes são: Furfural, Trans e Cis-octalactona, Vanilina, Guaiaacol, Eugenol, Fenol e Siringaldeído.

Em fase final de afinamento, SELECTION confere frutuosidade, harmonia e equilíbrio aos vinhos tintos.

As doses de aplicação são de:

4 – 5 g/hl

EXTREME A

Tanino de Carvalho Americano (*Quercus alba*) extraído em água em contracorrente e posteriormente tostado em fluxo de calor controlado.

O superior poder aromático do Carvalho Americano, particularmente pela sua riqueza em isómeros cis/trans β -metil-octalactona (Côco), e a baixa extratibilidade de polifenóis colocam o tanino EXTREME A a um nível superior para afinamento de vinhos tintos, utilizando quantidades mínimas para o objetivo pretendido.

As doses de aplicação são de:

3 – 5 g/hl





WILDBERRY

É uma mistura de taninos de diferentes frutos silvestres (cereja, mirtilo, groselha), e taninos de Carvalho Francês tipo “Allier” finíssimo com distintas tosta.

WILDBERRY apresenta grande concentração de taninos elágicos suaves, assim como maior variedade aromática nas diferentes gamas de tosta; furfural (caramelo, amêndoa) trans- β metil-y-octalactona e cis- β metil-y-octalactona (noz de côco, madeira), eugenol (cravinho), fenol (especiarias) e vanilina (baunilha).

Pela presença de taninos de frutos silvestres, **WILDBERRY** é um tanino de enorme frutuosidade e suavidade tânica. Possui notas doces, participando na intensidade e estabilidade da matéria corante, reforçando as notas de prova de frutos vermelhos intensos.

WILDBERRY exalta os aromas primários ocultos, dando complexidade e estrutura aos vinhos tintos.

As doses de aplicação são de:

3-5 g/hL

OAKWOOD

Extraído de Carvalho Francês tipo “Allier” finíssimo, com tosta adequada para ressaltar as notas de especiarias, baunilha e chocolate.

Pelos taninos elágicos doces que possui na sua constituição **OAKWOOD** melhora a estrutura dos grandes vinhos tintos, respeitando as notas sensoriais, e exaltando as notas de madeira delicadas de especiarias, caramelo, chocolate e baunilha.

OAKWOOD possui inúmeras vantagens, das quais salientamos a possibilidade do enólogo ajustar corretamente a dosagem pretendida de uma forma expedita e segura, assim como o facto de não ser necessário existirem perdas de vinho por absorção, ou por uso de trasfegas ou outras operações.

As doses de aplicação são de:

2-8 ml/hL



CREAMY VIP

Tanino estruturante de vinhos tintos e vinhos brancos.

Creamy VIP é uma proantocianidina purificada extraída em água, é também um tanino caracterizado pelo excelente poder antioxidante.

Confere elegância na boca e ressalta as características varietais primárias em vinhos tintos e vinhos brancos.

Creamy VIP pode ser usado nas massas tintas (receção da uva) ou no final da fermentação.

Doses de aplicação: 5 - 10 g / 100 kg de uva na receção
3 - 5 g/hl após o final da fermentação

CHERRY VIP

Tanino extraído do lenho da ginja e da cereja.

Cherry VIP transmite com delicadeza um poder refrescante e frutuosidade intensas em vinhos tintos.

Cherry VIP é um tanino antioxidante com atividade anti-radical muito elevada.

Realça aromaticamente os vinhos tintos, rosados e brancos, transmitindo complexidade no bouquet.

Cherry VIP recupera os vinhos oxidados (tintos e rosados).

Doses de aplicação: 2-5 g/hl em vinhos tintos
0,5 g/hl em vinhos brancos



BIOPVPP

Polivinilpolipirrolidona puro.

- **BIOPVPP** efetua preventivamente controlo das oxidações em vinhos brancos, e, utilizado nos vinhos tintos, tem um efeito de amaciamento, sendo uma ótima ferramenta de trabalho.
- **BIOPVPP**, pela sua ação origina vinhos mais frescos e frutados, dando uma sensação de juventude mais prolongada.
- Aplicação: Pode ser aplicado diretamente sobre as uvas brancas, antes de qualquer processo físico de tratamento, ou durante a fermentação dos vinhos brancos. Ainda em vinhos brancos, trata-se de um excelente preventivo de oxidações, ou mesmo como curativo. Em vinhos tintos tem um efeito de arredondamento no processo final de afinação.

Doses de aplicação: 10 - 30 g/hl em mostos e vinhos brancos
5 - 15 g/hl em vinhos tintos

Embalagem: 1 kg - 20 kg

FORMIDABLE ANTIOX

Combinação da ação sinérgica do PVPP e Alfa celulose microcristalina.

- É o mais preventivo/curativo contra as oxidações dos mostos/vinhos brancos.
- Atua sobre o conjunto de compostos fenólicos.
- Elimina os precursores do amargor e estabiliza o potencial aromático.

Doses: 20 - 60 g/l

Embalagem: 1 kg - 20 kg

CLARYL TEC

Clarificante composto à base de PVPP, Bentonite e Cola de peixe.

- **CLARYL TEC** combina o efeito antioxidante do PVPP com o poder clarificante da cola de peixe, obtendo-se uma ótima desproteinização e compactação pelo efeito da Bentonite.
- Possui efeito estabilizante da matéria corante, amacia os vinhos retirando os taninos verdes e as notas metálicas.

Doses de aplicação: 60 – 100 g/hl

Embalagem: 1 kg - 20 kg



BIOBENT GRANULAR / PÓ

Bentonite ultra ativada para desproteinização.

- Pelo aproveitamento de toda sua superfície, **BIOBENT** é aplicado em quantidades reduzidas com efeito de clarificação rápido, total desproteinização, e efeito reduzido sobre os componentes aromáticos dos vinhos.
- Aplicação: Pode ser aplicado em mostos brancos e em vinhos brancos.

Doses de aplicação: 40 - 60 g/hl em mostos brancos
5 - 25 g/hl em vinhos brancos

Embalagem: 25 kg

OPTIMIZE GELATINE

Gelatinas animais de grau alimentar de diferentes viscosidades, de origem suína.

- Trata-se de uma gama de gelatinas com grau de viscosidade entre 80 e 240 Bloom, de alta atividade.
- Aplicação: É recomendada para vinhos tintos, brancos e rosados.

Doses de aplicação: 2 - 4 g/hl

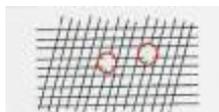
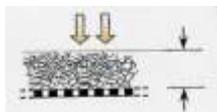
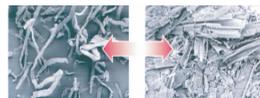
Embalagem: 20 kg.

VITACEL L60

Celulose de alta pureza e de elevado potencial Zeta para pré-camadas de filtros de terras diatomites.

Vitacel L60 permite caudais mais elevados e ciclos de filtração mais longos, também resiste a variações e interrupções de pressão, evitando rupturas nas pré-camadas.

- Doses de aplicação: 150g/ M2 de Vitacel L60 em pré-camada.
- Comparativamente a outras celuloses, tem metade do consumo e trata-se de uma celulose de baixíssima humidade.





BIO MP RONDEUR

Manoproteína puríssima de baixo peso molecular, especificamente produzida para conferir doçura e arredondamento aos vinhos tintos de gama média/alta.

- Trata-se de uma manoproteína pura, totalmente solúvel e microfiltrável, daí a sua dosificação ser muito baixa, podendo ser utilizado em qualquer fase da produção; desde a fermentação até ao afinamento final.
- **BIO MP RONDEUR** possui uma riqueza em mananos superior a 45% sobre o substrato seco.

Doses de aplicação: 2 – 6 g/hl em vinhos tintos.
1 – 4 g/hl em vinhos brancos

Embalagem: 250 gramas

BIO MP PROFIT

Manoproteína puríssima de alto peso molecular, direcionada para a estabilização coloidal e melhoria organolética de vinhos brancos, rosados e tintos.

- **BIO MP PROFIT** previne a formação de micro cristais de tartaratos, substituindo totalmente a utilização de CMC, goma arábica, ácido metatartárico, particularmente em grandes vinhos tintos e brancos.
- Manoproteína solúvel e microfiltrável com efeito de arredondamento em vinhos tintos e brancos.

Doses de aplicação: 2 – 6 g/hl em vinhos tintos (Dose máxima: 8 g/hl)
1 – 4 g/hl em vinhos brancos

Embalagem: 1 kg.

PRIME DRY INSTANT

Goma arábica verex “kordofan”, purificada instantaneamente solúvel.

- É um coloide estável, chamado «coloide protetor».
- Impede o engrossamento das partículas, evitando assim a turvação e depósitos de natureza coloidal. Previne, a casse férica e cúprica e evita a precipitação dos componentes fenólicos (matéria corante).
- Apresenta-se na forma microgranulada, sendo muito fácil a sua preparação e adição ao vinho.

Doses de aplicação: 5 - 20 g/hl como preventivo da precipitação coloidal
5 - 10 g/hl como amplificador e estabilizador no tempo do efeito do ácido metatartárico
30 g/hl, ou mesmo mais para dar volume e doçura

Embalagem: 20 kg



PRIME GUM KDF

Solução coloidal ultra filtrada a frio 30% de poder rotatório (a) D 20° -22 a -34.

- Proveniente da Acacia Verex da **Região KORDOFAN**; a melhor em absoluto e a mais valiosa.
- Proteção e estabilização coloidal da matéria corante e taninos dos vinhos tintos, assim como arredondamento.
- Em vinhos brancos usa-se para garantir a estabilidade proteica e aumento de volume e doçura.

Doses de aplicação : 10 – 40 g/hl como preventivo da precipitação coloidal
10 – 20 g/hl como amplificador e estabilizador no tempo do efeito do ácido metatartárico
60 g/hl, ou mesmo mais para dar volume e doçura

Embalagem: 25 kg



MP GUM RONDEUR

MP GUM RONDEUR é um produto para finalização e afinamento antes do engarrafamento de vinhos tintos e vinhos brancos.

MP GUM RONDEUR é a conjugação de Goma arábica Seyal e Manoproteína pura para o arredondamento de vinho tinto e vinho branco.

As doses de aplicação: 10 - 80 g/hl conforme o que se pretende.

Consultar a ficha técnica.

UNITY GUM

Solução coloidal ultra filtrada de elevadíssimo poder protetor sobre as proteínas, polifenóis, antocianinas e metais.

- Aumenta a doçura e o corpo dos vinhos onde é aplicada, melhorando também a persistência e uniformidade da "perlage" em espumantes.
- Utiliza-se para proteção e estabilização coloidal da matéria corante, taninos, e arredondamento.

Doses de aplicação : 20 - 40 g/hl como preventivo da precipitação coloidal
10 - 20 g/hl como amplificador e estabilizador no tempo do efeito do ácido metatartárico.
80 g/hl, ou mesmo mais para dar volume e doçura

Embalagem: 25 kg

GOMME GRAS

Trata-se de uma goma específica, preparada para aumentar o volume e doçura em vinhos delgados, ou de estrutura média.

- Utiliza-se para compensar nos vinhos tintos o excesso de taninos secos amargos, dando um arredondamento extraordinário a baixas concentrações.
- Utiliza-se também em vinhos brancos e rosês para aumentar a sensação de doçura, sobretudo quando estes apresentam uma alta acidez.

Doses: 2 - 3 g/hl.

Embalagem: 1 kg - 10 kg

METAFIX 40+

Acido metatartárico de índice de esterificação 40/42.

- Inibidor da cristalização do bitartarato de potássio ou tartarato de cálcio.
- Permite a estabilização tartárica.

Doses: Máximo 10 g/hl.

Embalagem: 1 kg



PRIME GUM DUO

Solução de Goma arábica de elevada qualidade obtida de Acácia Seyal e Acácia Vereck e estabilizada com ácido cítrico e SO_2 .

Embalagem: **25Kg** ou contentor **1000Kg**.

Doses: 30 - 100 ml/hL

PRIME GUM CRIS

Solução aquosa de goma Arábica hidrolisada e carboximetilcelulose (cmc) a 9% com uma elevada pureza.

Para inibição da formação e crescimento de cristais de bitartrato de potássio, estabilização do vinho e aumento da untuosidade gustativa.

Embalagem: **25Kg**.

Doses: 10 - 100 ml/hL

CARBOFIX 10 (cmc a 10%) É um polímero de celulose solúvel especial com carga negativa e com um alto poder de complexação com o potássio.

- A carboximetilcelulose é utilizada como aditivo alimentar, com as funções de agente espessante e estabilizante de emulsões.
- Em vinhos tintos ou rosês, assinalamos um risco importante de interação de carbofix 10 com a matéria corante que pode originar a formação de uma turvação e/ou precipitação.

Dose: 60 - 80 ml/hL

Embalagem: 20 kg



REDOX AM

Complexo destinado à proteção das oxidações de uvas e mostos.

- Previne a oxidação dos compostos polifenólicos e protege a expressão aromática, aquando da sua adição direta sobre as uvas.
- Composição: Metabissulfito de potássio e ácido ascórbico.

Doses: 10 – 20 g/100 kg

Embalagem: 1 kg – 10 kg

REDOX RED

Complexo destinado à proteção da fração polifenólica em uvas tintas.

- Composição: Metabissulfito de potássio, ácido ascórbico e tanino condensado.

Doses: 6 – 12 g/100 kg

Embalagem: 1 kg – 10 kg

REDOX WHITE

Complexo destinado á proteção da fração aromática das uvas brancas e rosadas.

- Composição: Metabissulfito de potássio, ácido ascórbico e tanino gálico.

Doses: 6 – 12 g/100 kg.

Embalagem: 1 kg – 10 kg





Natural extracts UVAE

- Óleos (ácidos oleicos) essenciais de borras finas.
- Extrato de vinho tinto/branco em pó.
- Extrato de vinho tinto/branco na forma líquida.
- Antocianas e Polifenóis.
- Concentrado de sumo de uva.
- Mosto concentrado retificado.
- Mosto de uva concentrado.
- Tanino de uva.



Flavour / Taste ODORYS

Especialistas na indústria alimentar nos diversos segmentos de aromas, intensificadores de sabor, corantes naturais.

A partir de anos de experiência, a BIOENO tem acesso a especialistas de renome em todo o mundo, que nos garantem a melhor solução possível para a resolução de problemas em todos os aspetos da criação e produção de bebidas dentro de um quadro de qualidade e rentabilidade.

As propostas que apresentamos enquadram-se nos mais elevados padrões de qualidade, obedecendo a critérios de exigência e satisfação plena, criando desta forma soluções à medida dos nossos clientes.



BIOENO
Comércio e Serviços em Enologia, Lda.



S I N C E 2 0 0 4

Rua do Salgueiral, 29/39 | 4440-622 VALONGO
PORTO - PORTUGAL

+351 224 210 339 | bioeno@sapo.pt | www.bioeno.pt
(chamada para a rede fixa nacional)