ENOBENTO E

BENTONITA

BENTONITA SÓDICA NATURAL CON ELEVADO PODER ABSORBENTE

COMPOSICIÓN
Silicato de aluminio hidratado.

INTERÉS ENOLÓGICO
ENOBENTO E presenta propiedades estabilizantes frente a las proteínas termosensibles, alto poder clarificante y de compactación de fangos, a la vez que preserva la intensidad aromática del vino.

CAMPO DE APLICACIÓN
ENOBENTO E es empleada para la estabilización proteica, eliminación de materia colorante inestable, eliminación de tonos pardos en mostos o vinos blancos.

DOSIS RECOMENDADAS
De 20 a 60 g/HL según el caso a tratar.

MODO DE USO
Diluir el producto en proporción 1:20 en agua. Dejar reposar durante 3 a 6 horas, homogeneizar y agregar al vino.

PRECAUCIONES
Se recomienda el uso de agua caliente (50 ºC) para optimizar la rehidratación.

CONSERVACIÓN
Conservar en su envase original. Almacenar en lugar fresco y seco.

PRESENTACIÓN
Envases por 10 Kg.

LA ERNESTINA
ENOLOGIA
Alsina 2336, Godoy Cruz, Mendoza - Argentina - laernestinasa@laernestinasa.com.ar - www.laernestinasa.com.ar

DECO-CHAR E

CARBON VEGETAL ACTIVO

DECO-CHAR E UNA ALTERNATIVA QUE SE CARACTERIZA POR SU EXCEPCIONAL CAPACIDAD DE ADSORCIÓN Y FILTRACIÓN.

COMPOSICIÓN
Carbón vegetal activo.

INTERÉS ENOLÓGICO
DECO-CHAR E es un carbón inerte activo con alto nivel de decoloración y pureza. Su contenido de humedad mejora la manipulación, limitando las emisiones de polvo. Diseñado para no afectar el bouquet del vino.

CAMPO DE APLICACIÓN
DECO-CHAR E es empleado en la decoloración de mostos y la coloración de vinos blancos.

DOSIS RECOMENDADAS
100 g/HL

MODO DE USO
- Mosto: añadir directamente. Eliminar luego de 24 hs por decantación o centrifugación.
- Vino: diluir el producto en proporción 1:5 en agua y añadir una vez homogeneizada la dilución. Eliminar luego de 48 hs por filtración o clarificación.

PRECAUCIONES
En mostos debería ser usado con flotación, combinado con enzimas y aditivos finos. Se recomienda que el tratamiento se realice tan pronto como se obtenga el mosto, en asociación con enzimas pectolíticas.

CONSERVACIÓN
Conservar en su envase original. Almacenar en lugar fresco y seco.

PRESENTACIÓN
Envases por 5 y 15 Kg

LA ERNESTINA
ENOLOGIA
Alsina 2336, Godoy Cruz, Mendoza - Argentina - laernestinasa@laernestinasa.com.ar - www.laernestinasa.com.ar

VEGE-CHAR E

CARBON VEGETAL ACTIVO

VEGE-CHAR E UNA ALTERNATIVA QUE SE CARACTERIZA POR SU EXCEPCIONAL CAPACIDAD DE ABSORCIÓN.

COMPOSICIÓN
Carbón vegetal activo.

INTERÉS ENOLÓGICO
VEGE-CHAR E es un carbón vegetal activado, adecuado para la desodorización de los mostos y los vinos, especialmente activo para combatir ciertos sabores: moho y vegetal.
Muestra una capacidad relativamente baja para decolorarse.

CAMPO DE APLICACIÓN
VEGE-CHAR E es empleado para la corrección de ciertos defectos aromáticos de los vinos.

DOSIS RECOMENDADAS
100 g/HL

MODO DE USO
- Diluir el producto en proporción 1:2 o 1:3 en agua y añadir una vez homogeneizada la dilución en el mosto o vino. Mezclar durante un remontado seguido de un removido cuidado.
- Eliminación:
Mosto: eliminar luego de una decantación de 24 hs o por centrifugación.
Vino: eliminar luego de 24 - 48 hs por filtración o clarificación.

PRECAUCIONES
En mostos debería ser usado con flotación, combinado con enzimas y aditivos finos.
Se recomienda que el tratamiento se realice tan pronto como se obtenga el mosto, en asociación con enzimas pectolíticas.

CONSERVACIÓN
Conservar en su envase original. Almacenar en lugar fresco y seco.

PRESENTACIÓN
Envases por 5 y 15 Kg

LA ERNESTINA
ENOLOGIA
Alsina 2336, Godoy Cruz, Mendoza - Argentina - laernestinasa@laernestinasa.com.ar - www.laernestinasa.com.ar

LYSOZYME E

CLORHIDRATO DE LISOZIMA

ENZIMA CON ACTIVIDAD ENDO-GLUCOSIDASA, EXTRAÍDA DE LA CLARA DE HUEVO PARA RETRASAR O IMPEDIR LA FML POR DEGRADACIÓN DE LA PARED DE LAS BACTERIAS LÁCTICAS.

COMPOSICIÓN

Clorhidrato de lisozima.
CONTIENE DERIVADOS DE HUEVO

INTERÉS ENOLÓGICO

LYSOZYME E se emplea en vinos para el control de las bacterias lácticas. La enzima degrada la pared celular de las bacterias Gram positivas como Oenococcus, Pediococcus y Lactobacillus. Es más efectiva a pH altos cuando el desarrollo de bacterias lácticas se ve favorecido.

CAMPO DE APLICACIÓN

LISOZYME E puede ser utilizada para retrasar FML.

DOSIS RECOMENDADAS

-Retraso de FML en vino tinto: 10 a 20 g/HL
-Bloqueo total o parcial de FML en vino blanco: 30 a 50 g/HL.
-Mezcla de vinos con FML completa o parcial: 30 a 50 g/HL.
-Fermentaciones lentas o paradas de fermentación: tintos 15 a 40 g/HL; blancos 30 a 50 g/HL.
-Estabilización después de la FML: 25 a 50 g/HL.
-Vinos espumosos: 30 g/HL.

MODO DE USO

Rehidratar en agua en proporción 1:10, sin agitar. Dejar reposar 1 hora, agitar cuando la disolución sea completa. Incorporar en el remontado muy lentamente asegurando una homogeneización perfecta.

PRECAUCIONES

La bentonita, el carbón, la sílice y los taninos pueden interaccionar con la lisozima, hacerla precipitar y reducir fuertemente su actividad.
No utilizar lisozima a < 5 ºC o > 30 ºC.
Los vinos tratados con lisozima requerirán posterior estabilización proteica (con bentonita).
Se recomienda no realizar el tratamiento con lisozima justo antes del embotellado (riesgo de quiebra proteica).
La utilización de este producto, puede provocar un etiquetado “alérgeno”.

CONSERVACIÓN

Conservar en su envase original. Almacenar en lugar fresco y seco.

PRESENTACIÓN

Envases x 1 Kg.

LA ERNESTINA
ENOLOGIA
Alsina 2336, Godoy Cruz, Mendoza - Argentina - laernestinasa@laernestinasa.com.ar - www.laernestinasa.com.ar

PVPP E

POLIVINILPOLIPIRROLIDONA

PVPP E ESTABILIZANTE EFICIENTE PARA PRESERVAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS VINOS.

COMPOSICIÓN
Polivinilpolipirrolidona (PVPP)

INTERÉS ENOLÓGICO
PVPP E reduce los polifenoles polimerizables por absorción química, estabilizando así color y aromas por más tiempo. Disminuye la astringencia y dureza producida por estos compuestos resaltando las características organolépticas del vino. Disminuye catequinas en un 20 – 40 % y las proantoncianididas en un 30 – 60 %.

CAMPO DE APLICACIÓN
PVPP E es utilizado como coadyuvante tecnológico de acción estabilizante de color y aroma en el vino.

DOSIS RECOMENDADAS
10 a 50 g/HL

MODO DE USO
Adicionar directamente en la vasija a tratar y luego los normales coadyuvantes de filtración.
Es aconsejable un prolongado tiempo de remontaje para garantizar un íntimo contacto del PVPP con las partículas y fracciones inestables del vino. El vino en agitación posteriormente puede ser enviado al filtro.

PRECAUCIONES
...?

CONSERVACIÓN
Conservar en su envase original. Almacenar en lugar fresco y seco.

PRESENTACIÓN
Envases de 10 Kg

LA ERNESTINA
ENOLOGIA
Alsina 2336, Godoy Cruz, Mendoza - Argentina - laernestinasa@laernestinasa.com.ar - www.laernestinasa.com.ar