



# Claus per a una relació raïm-vi exitosa



az3oeno  
ENOLOGÍA VIVA





- Digues-me què menja la teva vinya i et diré quin vi tindràs
- Digues-me què té el teu most i et diré quant durarà el teu vi
  - BLANCS
  - ROSATS
  - EXTRACCIÓ EN NEGRES
- Digues-me què menja el teu microbiota i et diré què desenvoluparà
  - NUTRICIÓ
  - REHIDRATACIÓ DELS LLEVATS
  - LLEVATS
  - FERMENTACIÓ MALOLÀCTICA
- Digues-me on es mantindrà el teu vi i et diré el seu equilibri
  - OXIGEN
  - TANINS
  - MARES
- Eines addicionals
  - Digues-me què menja la teva vinya i et diré quin vi tindràs
  - Digues-me què té el teu most i et diré quant durarà el teu vi
  - Digues-me què menja el teu llevat i et diré què desenvoluparà
  - Digues-me on es mantindrà el teu vi i et diré el seu equilibri



# “L’amor és la poesia dels sentits”

- Honoré de Balzac

L'enologia del s. XXI és un repte per als cellers, hem d'elaborar vins d'alta apetitibilitat, de manera competitiva i ben parametritzada. Busquem vins realment significatius que es posicionin davant la resta i que comptin amb un valor afegit.

AAZ3 Oeno hem conegut una gran diversitat de vins que ens han servit d'inspiració i gaudi, i ens han permès comprendre tant l'evolució de l'enologia com el funcionament del mercat.

Igual que les relacions personals, **la relació perfil-raïm perfil-vi cal cuidar-la des del començament** i seguir alimentant-la en cada etapa, sense donar res per fet. Cada punt del procés d'elaboració pot afectar el potencial aromàtic del nostre vi, i algunes de les etapes són cabdals en aquest sentit. Per això, en aquest catàleg destacarem les **etapes clau per elaborar vins exitosos**.



trobar



desenvolupar



equilibrar

protegir

**TR  
OB  
AR**

**Digues-me què  
menja la teva vinya  
i et diré quin vi tin-  
dràs**





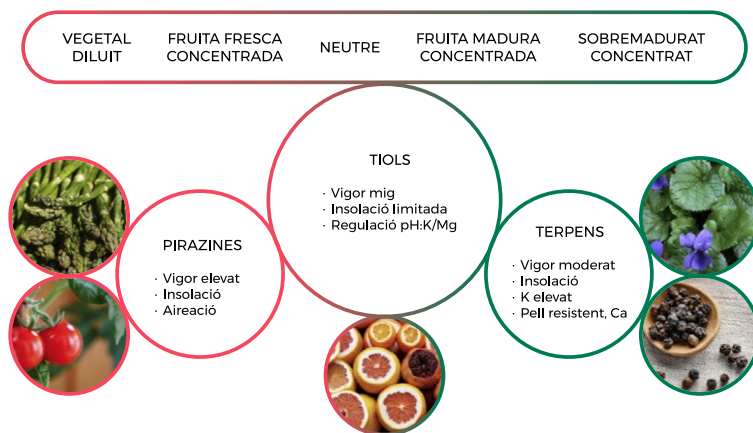
“Estimar és trobar en la felicitat  
aliena a la teva pròpia felicitat”

- Gottfried Leibniz

Els avenços viscuts en les últimes dècades tant en coneixements com en tecnificació de l'enologia, ens han conduït a que **gran part de la rendibilitat financera i organolèptica dels celler tenen el seu origen a la vinya.**

El mateix passa en les relacions; una relació exitosa es deu en gran part a l'estat de les persones que la conformen. Per poder oferir i compartir experiències fructíferes, caldrà estar bé primerament amb un mateix.

Si el traslladem al pla enològic, si la vinya no es troba degudament cuidada, difícilment podrem obtenir un vi exitós. I és que, **teu vi comença a prendre forma des de la brotada.** L'eficiència fisiològica del cep durant el període vegetatiu i la maduració defineixen directament **el perfil del teu vi: intensitat i estil aromàtic** (vegetal, fruita fresca, fermental o fruita madura), **equilibri en boca** (concentració, estructura, volum, persistència...), **equilibri fisicoquímic** (estabilitat i longevitat), **rendibilitat** (kg/ha).



La **caracterització** dels teus vins des d'un punt de vista sensorial serà una eina fonamental. Si coneixem el perfil del consumidor, els seus hàbits i gustos, només ens falta **oferir-li el que més desitja**.

Això sembla molt senzill, però es pot complicar en el celler. Per enamorar amb el teu vi **no n'hi ha prou en cultivar un bon raïm**.

Tota vinya s'enfronta a diferents situacions d'estrès durant el cicle vegetatiu, **situacions que ha de superar per produir raïm de qualitat**:

- **La pressió climàtica** durant el període vegetatiu amb una forta disminució del règim hídric, mala distribució de la pluviometria en el temps i pics de temperatura sostinguts durant el període de maduració.
- **La pressió financera**: la restricció de costos en operacions com la poda d'hivern, la poda en verd i la nutrició de la vinya, tenen un impacte directe en la quantitat i qualitat del raïm.

| PRESSIÓ                | SÍMPTOMA                                                                                                                   | CONSEQUÈNCIA                                                                                                    |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Estrès estructural     | Problemes de superfície foliar.<br>Bloqueig del flux de sàvia.<br>Malalties de la fusta.                                   | Falta d'intensitat i qualitat.<br>Baix rendiment.<br>Sensibilitat a malalties.<br>Decadència de la vinya.       |
| Estrès nutricional     | Floració i quallat insuficients.<br>Desajustos metabòlics.<br>Maduració desequilibrada.<br>Debilitat general de la planta. | Baix rendiment.<br>Sensibilitat a malalties.<br>Falta d'aroma, NFA baix, pH elevat.<br>Sensibilitat a l'estrès. |
| Estrès tèrmic          | Parada fisiològica.<br>Deshidratació.                                                                                      | Falta d'aroma, taní sec, agressivitat.<br>Baix rendiment. Degradació aromàtica.                                 |
| Estrès hídric          | Bloqueig de la maduració.                                                                                                  | Falta d'aroma, taní sec, agressivitat.<br>Baix rendiment.<br>Sensibilitat a malalties.                          |
| Desequilibri vegetatiu | Maduració lenta.                                                                                                           | Dilució, verdor, reducció.                                                                                      |

**La seva capacitat per superar les adversitats està directament relacionada amb la seva salut i la seva forma física.**

- Un sòl viu, amb prou matèria orgànica i amb una bona activitat microbiològica que la descomposi.
- Una poda respectuosa i planificada, que faciliti un bon flux de sàvia i nutrients.
- Una nutrició adequada amb bioestimulants naturals que l'ajudin en els moments difícils.



## PROTEGEIX LA FLOR

- Millora i uniformitza la floració i el quallat.
- Anticipa la resposta a l'estrès biòtic i abiòtic.
- 3l/ha en estats G i H.

## MADURESA

- Dinamitza i homogeneïtza la maduració fenòlica i aromàtica.
- Millora l'equilibri i la intensitat.
- 3 l/ha en estadis K i L.



## ASSEGURA EL FRUIT

- Millora els processos de floració i quallat.
- Optimitza la fotosíntesi i la fisiologia del cep en general.
- 3l/ha en estat G i H.

## INTENSITAT AROMÀTICA I PODER REDUCTOR

- Augmenta el potencial aromàtic amb precursors aminoacídics.
- Afavoreix la síntesi de glutatí i pèptids reductors.
- Millora l'estat nutricional del most.
- 3 l/ha en estats L i M.

 [Clicka el producte per anar a la botiga online](#)

# PRO TE GIR

Digues-me què  
té el teu most i et  
diré quant durarà  
el teu vi



“Estimar no és mirar-se l’un a l’altre sinó més aviat mirar tots dos en la mateixa direcció.”

- Antoine de Saint-Exupéry



El **most** és la fase inicial d’ aquesta relació raïm-vi. Si assentem unes bones bases en aquesta etapa, amb intencions i expectatives sinceres, podem assegurar la seva estabilitat i durabilitat.

Mesurar, interpretar i actuar són **3 accions fonamentals per desenvolupar tot el potencial del most i reflexar-lo en el futur vi**. Els paràmetres clàssics d’acidesa, pH, grau alcohòlic, etc. ens donen informació valuosa sobre la seva composició. En canvi, si volem apostar per uns vins únics, especials i singulars, hem de fer un pas més i aconseguir una **gestió intel·ligent i sostenible**. Per això, l’enologia viva recorre a paràmetres que ens informin de forma contínua com anar enriquint el most.

En AZ3 Oeno oferim un **acompanyament** raonat, amb objectius enològics ben definits, que permeten trobar solucions als mostos.

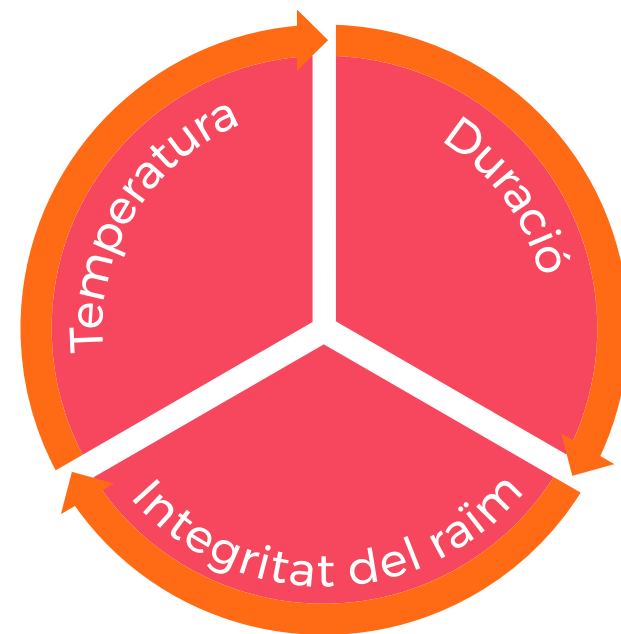
**BLANCS**

## 1. Minimitzar l'extracció durant el processat del raïm:

### TRANSPORT I RECEPCIÓ

Que el raïm arribi el més íntegre possible a la premsa és la **primera premissa** que hem de complir per no activar els enzims oxidatius. Existeixen diverses qüestions que poden afectar aquesta condició: verema en remolc, veremadora mecànica, caixes, etc. En cada cas, podrem **tractar el most de la manera més apropiada**.

És important separar el primer most escorregut en casos en els quals hagi tingut elevat contacte amb l'oxigen durant un temps prolongat, i una maceració incontrolada. Aquests factors faran que el seu contingut sigui diferent al most que aconseguim després de la premsa, i si no anem amb compte, després de la fermentació ens trobarem amb uns vins neutres i amb expressió limitada.





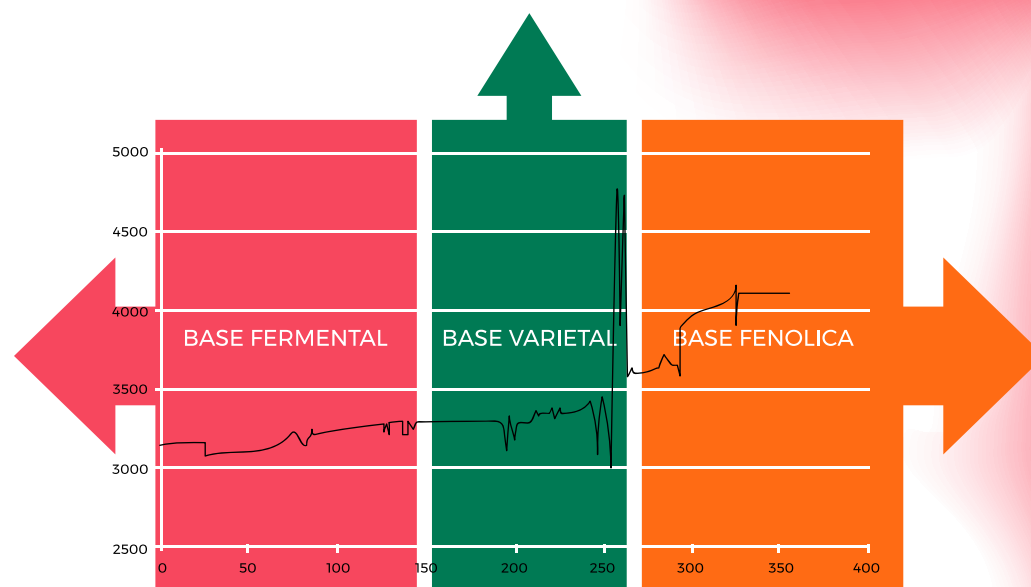
## MACERACIÓ I PREMSAT

El contacte del most amb les pells, observant de prop els paràmetres com la maduració i el pH, pot ajudar-te a **aconseguir el teu objectiu**. Enriquir durant la maceració el most amb la més intensa i complexa expressió aromàtica no garantirà que el vi sigui aromàtic, perquè **una extracció poc selectiva en aquest procés, pot augmentar el contingut dels mostos en polifenols**.

Aquests, són el substrat i motor de l' oxidació que amenaça permanentment les nostres aromes, sobretot en zones càlides on el raïm és molt extraïble.

Hi ha **3 fases** on es pot separar el most:

1. La **conductivitat amb prou feines puja**. Tot i així, encara hi ha força most de qualitat per extreure.
2. Se separa el most **just a temps**, amb un augment limitat de la conductivitat. Si seguim sense separar, el most començarà a carregar-se de polifenols. És ideal perquè el most s'enriqueix en precursors aromàtics, i augmenta la rendibilitat del celler.
3. Amb un **premsat excessiu** ha augmentat massa la càrrega de polifenols. Baixada de qualitat del most gota, s'inhibeix la fruita i s'escurçarà la longevitat del vi. Tractament diferent.



La composició i estructura del raïm varia a cada verema i això fa necessari **reajustar els mecanismes i paràmetres de neteja**. Ja no només serveix netejar el most i deixar-lo baix de NTU, sinó que cal veure què s'amaga al darrera. Sigui quin sigui el mètode de neteja (estàtic, flotació, centrifugació) **una despectinització prèvia amb les activitats adequades millora el rendiment durant tot el procés d'elaboració**.

Ecurçar el temps de desfangat serà crucial quan tinguem mostos amb quantitat elevada de polifenols perquè els sòlids en suspensió comporten una part important també de polifenols, que acceleren **l'evolució dels vins**. I en funció de l'operativa de cada celler, alguns mostos tindran més o menys terbolesa i sòlids en suspensió.

**La interpretació de la maduresa i del potencial de cada varietat, serà un indicador del nivell de terbolesa que deixem al most.** En el cas de voler potenciar aromes varietals, és ideal mantenir la terbolesa entre 150-200 NTU per poder extreure al màxim els aromes presents en la polpa. En canvi, si el raïm ve amb una maduresa irregular o amb certa presència de microorganismes, els nivells seran força més baixos per a que no hi hagi cessió de compostos vegetals, disminueixi el risc d'aparició de compostos ensofrats desagradables i no augmenti l'extracció tànica dels fangs.



## 2. Tractar les fraccions riques en polifenols mitjançant l'oxigen o additius absorbents:

L'estabilització fenòlica dels mostos es basa en **optimitzar el procés de neteja** dels mostos, clarificant-los en funció de la seva natura i resultats.

Els polifenols són una amenaça constant pels blancs i rosats, perquè inhibeixen la fruita i proporcionen amargor, pel que com més concentració de polifenols, més risc d'oxidació tindran els vins.

Quan abans s'eliminin els compostos oxidants, més fruita i més respecte hi haurà per la identitat del vi. Per això, és important conèixer la composició de cada most i optimitzar la seva aplicació en la neteja dels mostos.

## 3. Incrementar el poder reductor del most:

Els continguts en compostos reductors del most varien segons la cura que haguem tingut a la vinya. Vinyes on hi hagi equilibri nutricional i la vinya treballi de forma còmoda, el most tindrà elevat poder reductor. El contingut de Glutatió en el raïm està estretament relacionat amb el NFA; està involucrat en la resposta de l'estrès de la planta a la carència de Nitrogen i/o Sofre i detoxificació de metalls pesats i xenobiòtics. Es a dir, **quant menys Nitrogen i més metalls pesats, menys Glutatió procedent de la vinya.**

Tenim que intentar **mantenir aquest potencial fins després de la fermentació per a que els vins siguin duradors**, perquè hi ha processos on poden afectar i impactar en aquest potencial: els processos prefermentatius on el most està en contacte amb l'oxigen com les maceracions i el temps de premsat, l'activitat tirosinasa, les condicions fermentatives i l'estil de guarda dels vins (presència de mares i contacte amb l'oxigen).

En funció de la qualitat del most, la protecció inicial serà fonamental per a que es redueixi significativament la sensibilitat del vi enfront a l'oxidació amb el temps.



**ROSATS**

La **gestió del color comença amb la verema**. S'afavorirà la maduresa tecnològica enfront a la maduresa fenòlica del raïm. Això limitarà la quantitat de color extraïble, mantenint una acidesa que garantirà una millor conservació de la tonalitat vermell-porpra dels antocians. A més, dita acidesa permetrà **disminuir l'ús del SO<sub>2</sub> durant el procés de vinificació**. La selecció del raïm és també molt important: la presència de raïms malmesos i els enzims oxidatius resultants podrien provocar una evolució prematura del color.

**Clarificar el most és imprescindible i cal fer-se ràpidament després del premsat per minimitzar l'exposició a l'oxigen**. Sobretot, perquè l'evolució del color dependrà de la quantitat de tanins que tingui el vi, que faran que el pardejament pugui avançar.



## VINIFICATEUR SR 3D

Auxiliar de vinificació específic dels vins rosats.

- Elaborar vins rosats de color pàl·lid, amb un color estable en el temps.
- Permet despigmentar, desproteïnitza i descontaminar el most.
- Millora l'estabilitat proteica dels vins.



## OENOVEGAN® EPL

Associació de proteïnes vegetals amb extracte proteic de llevat.

- Major reactivitat amb tanins responsables de l'amargor.
- Menys polifenol oxidasa.
- Més fruita i expressió.



## DIWINE 2+/3+

Complex per a la disminució d'agents oxidants.

- Estabilitza la fracció aromàtica dels vins.
- Augmenta la durada dels vins.
- Nivells de Sulfurosos lliure més estables en eliminar agents oxidants (àcids fenòlics i metalls).



## PHYLIA® CYS

Derivat de llevat amb alta Protecció antioxidant.

- Preserva la frescor aromàtica.
- Minimitza l'oxidació dels mostos en la fase de latència.
- Nivells de Sulfurós lliure més estables.
- Abans de l'embotellat contribueix a preservar el color durant més temps i manté la intensitat aromàtica.

## LYSIS® ULTRA

Enzim líquid per accelerar el procés de neteja del most.

- Rendibilitza el procés de neteja de tot tipus de mosts: parcel·les d'alt rendiment, pellofa gruixuda, diferents cicles vegetatius....
- Garanteix una despectinització completa dels mostos.
- Adaptada a la demanda actual de la composició dels mostos: La seva activitat no es veu influenciada ni pel pH ni per la càrrega de pectines.

## LYSIS® INTENSE

Enzim microgranulat per minimitzar l'extracció de polifenols i augmentar els precursors aromàtics.

- Accelera el procés per aconseguir, en el menor temps possible, més quantitat de most de qualitat.
- Vins més greixosos per una major extracció de polisacàrids.
- Augment del rendiment del most gota.
- Facilita el desfangat dels mostos.

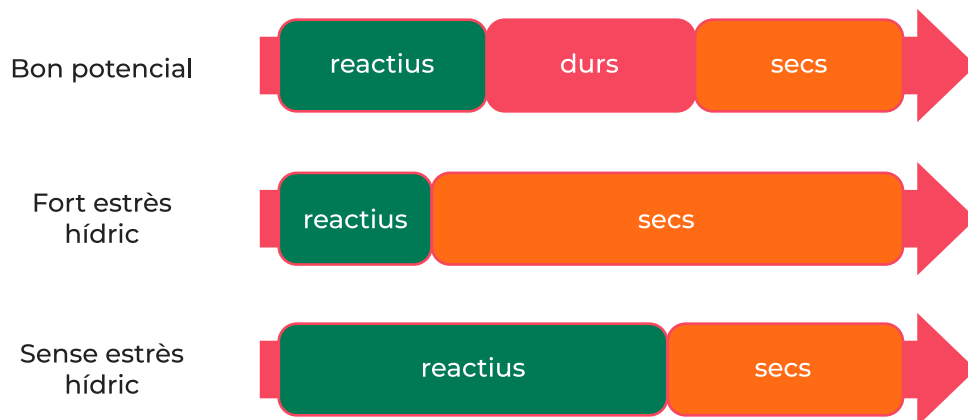
 [Clicka el producte per anar a la botiga online](#)



**EXTRACCIÓ EN NEGRES**

Una parcel·la ben equilibrada i ben nodrida, reflexarà una bona evolució dels tanins del vi, passant de reactius, a durs y evitarem l'evolució a secs (bloqueig de maduració, excessiva extracció...).

L'estrès hídric sever pot fer que la fruita vegetal es degradi des-  
envolupant descriptors relacionats amb l'evolució, amb vegetal  
sec. El perfil del taní no evolucionarà, perquè és un taní de perfil  
sec, amb sensació de “granulós”, associat a la sobremaduració.



En funció de quines característiques tingui la nostra vinya, podrem actuar d'una manera o una altra.

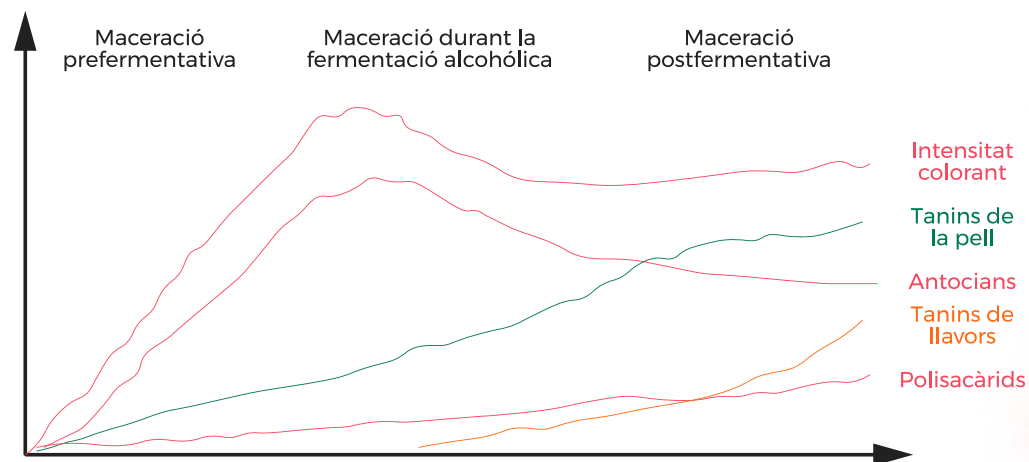
Volem un vi estructurat? Volem GREIX i VOLUM en els vins?

Cal aprofitar tots els compostos del raïm, també els de la fusta, els el·lagitanins.

**Abans d'arrancar la fermentació, en el cas dels negres i rosats, podem treballar la maceració en fred,** que allarga l'extracció en fase aquosa, on preval la cessió de precursors aromàtics i antocians. Correctament conduïda és molt eficaç per potenciar la varietat sobre tot en els perfils de fruita fresca, i per incrementar el volum en boca i la frescor a través de la fruita. En canvi, **cal controlar que:**

- A l'extreure molts antocians cal protegir-los per a que no s'oxidin.
- L' extracció de la verdor i de l' amargor.
- Desviacions aromàtiques per desenvolupament de llevats apiculats i Brett.

L'extracció en els vins negres suposa un dels processos més importants de la verema. Es en aquest moment on determinarem els equilibris del vi (estructura/greix), la seva textura i l'estabilitat de color. Per aquest motiu hem de posar la màxima atenció per poder obtenir el millor del raïm sense extreure el pitjor.





## OENOTANNIN® MIXTE MG

Taní el·làgic per protegir els antocians en el most.

- Protecció dels antocians i per tant, la preservació del color.
- Reacciona ràpidament en l'encubat amb els antocians extrets en la fase aquosa.
- Disminueix i substitueix l'ús del SO<sub>2</sub>.
- Manté el color dels futurs vins.



## LYSIS® FIRST

Enzim microgranulat per a una extracció completa dels compostos presents en les pells.

- Augmenta la sensació greix i el volum global.
- Assegura el color estable en el temps.

## OENOVEGAN® MICRO

Alenteix i redueix la diversitat microbiana global del most.

- Protecció microbiològica.
- Facilita el desenvolupament dels llevats desitjats, millorant la seva implantació.
- Ajuda a limitar la dosi de SO<sub>2</sub>.



## LYSIS® COULEUR

Enzim microgranulat per a una ràpida extracció dels antocians.

- Vins amb més expressió fruital.
- Color viu, amb intensitat justa i estable en el temps.



Clicka el producte per  
anar a la botiga online

# DES ENV OLU PAR

Digues-me què menja el  
teu microbiota i et diré  
què desenvoluparà

“Mai per sobre teu,  
Mai per sota teu, sempre al teu costat”

- Walter Winchell



Amb les bases ben assentades, és hora de **desenvolupar la relació**. Per molt bo que hagi estat el començament sempre hi haurà obstacles a superar, i per a un desenvolupament adequat és crucial que les persones involucrades sàpiguin fer front a les dificultats amb mà esquerra i estiguin pendents d'alimentar la relació constantment.

Un sòl sa, variat i una bona fisiologia de la planta és la millor manera d'obtenir totes les vitamines i minerals necessaris per a que passin al most, i la posterior FA vagi correctament. En canvi, la forma de tractar el most, el seu procediment, i els aportats de nutrients de diferents composicions, poden alterar l'absorció dels elements nutritius dels llevats.

La quantitat depèn de factors com el clima i l'estat hídric de la vinya, **a major estrès hídric, menys quantitat de nutrients i vitamines hi haurà**. La presència elevada de fongs a la vinya també empobreix el most perquè lluiten pels mateixos nutrients. Per tant, **el treball de la vinya, i la seva intervenció, ens ajudarà a equilibrar el raïm i la composició dels mostos**.

Gràcies a les **3 solucions** que oferim en AZ3 Oeno (**Millesime, Multiplicació de Llevats, LSA**), hem après que:

- La **seguretat fermentativa** depèn de la implantació dels llevats.
- La **capacitat de multiplicació i implantació** varia segons la genètica de les soques de llevats.
- La **selecció de soques de llevat** té sentit quan hi ha un objectiu organolèptic concret.
- **Cada parcel·la té un potencial microbiològic** que varia anualment.
- **Reduir els temps de latència i de fermentació** en general ajuda a limitar el consum energètic en els cellers.
- Amb un **mateix raïm**, depenent del procés podem tenir **resultats diferents**.

Totes aquestes qüestions les abordarem mantenint la seguretat en tot el procés.



**NUTRICIÓ**

**El natural sempre és el millor**, sens cap dubte, el pool de nutrients que porta el raïm de sèrie és el millor pel llevat.

En canvi, degut a l'estrès nutricional de la vinya, al desequilibri de la planta, a la deficiència dels sòls, de la climatologia, ens trobem amb mostos de 60 mg/L fins a 300 mg/L de NFA.

**Un most amb carència de NFA també és deficient en precursors aromàtics i en Glutatió. Els raïms amb nivells alts de NFA donen vins més frescos, intensos i longeus.**

El raïm amb nivells baixos de nitrogen tampoc contenen Glutatió i els perfils aromàtics resulten menys intensos i més madurs.

A més, **normalment els valors més alts de NFA coincideixen amb un bon comportament de la planta.** Això es veurà reflexat en la qualitat del most i la seva extractabilitat. El raïm massa madur pot coincidir amb nitrogen baix i la seva naturalesa farà que tinguï valors més alts d'IPT, podent escurçar la longevitat i la fruita dels vins.

CORRECCIÓ EN Vmax EN FUNCIÓ DEL °Alc

NFA - 150 mg/L



1. CORRECCIÓ INICIAL amb DAP fins
2. CORRECCIÓ EN Vmax EN FUNCIÓ DEL °Alc

### CLIQUEUR

Aport directe d'oxigen per als llevats.

- Vins més aromàtics.
- Disminució del temps de fermentació.
- Millora l'assimilació de nutrients orgànics a partir de Vmax.
- Permet una addició còmoda i controlada de l'oxigen necessari en tot tipus de dipòsits i barriques.

 Clicka el producte per anar a la botiga online

## NUTRIMENT P

Activador de fermentació a base de Vitamina B1 i Fosfat diamònic.

- Garantirà una població òptima dels llevats i la seva viabilitat per a que siguin capaços de portar una bona cinètica.
- Evita els riscos de parades o alentiments.
- Un acompanyament fonamental per a elaboracions sense SO<sub>2</sub>.



## HELPER 100% ORIGIN

Nutrient orgànic autolísat que millora el rendiment aromàtic dels llevats:

- Garanteix un augment de l'expressió aromàtica.
- Nutrició completa i equilibrada.



## VIVACTIV® ECORCE

Detoxificador del medi, capaç d'adsorbir diferents tipus d'inhibidors de la fermentació alcohòlica.

- Garanteix un final òptim de fermentació, sense estrès ni alentiments.
- S'aconsegueixen vins més nets, detoxificats.
- Ajuda a augmentar la sedositat dels vins.

**REHIDRATACIÓ DELS LLEVATS**



La implantació i multiplicació del llevat correspon a un augment de la població sempre que estigui proveït de totes les necessitats que li calen al llevat (temperatura, pH, oxigen, nutrient). També cal tenir en compte que no és el mateix aportar 10 g/hl que 20 g/hl, perquè el número de cèl·lules varia.

- Població adequada: 100 a 120 milions/ml.
- Dosi LSA: 20 g/hl → 5 milions de cèl·lules/ml → Multiplicació llevat: 4 a 5 generacions.

A part del nitrogen, hi ha més nutrients pels llevats, com per exemple, **les vitamines**. Estan implicades en nombroses vies metabòliques del llevat, d'aquí la seva importància en la fermentació, així com en el desenvolupament de compostos aromàtics en els vins. El metabolisme del llevat produeix una sèrie de productes secundaris com èsters, alcohols superiors, àcids grassos i altres com el diacetil, que formen l'aroma del vi. En canvi, **les pràctiques enològiques que es fan en el most, influeixen directament en la composició de vitamines**: addicions de SO<sub>2</sub>, bentonites i tanins en el most, faran que la quantitat de vitamines disminueixi.

Una de les vitamines importants es la **Tiamina**. Està totalment relacionada amb el creixement dels llevats, pel que augmenta la taxa de multiplicació cel·lular; sempre afegida abans de la fermentació.

Tanmateix, altra de les característiques més destacables de la tiamina és que limita la producció de compostos cetònics, que es combinen amb el sulfurós. **Si volem una gestió activa i eficient del SO<sub>2</sub>, la tiamina serà un aliat necessari.**

Per altra banda, tenim **l'àcid pantotènic**, que està relacionat amb la producció de sulfhídric i el nitrogen del most. **A mesura que augmenta la seva quantitat, menor és la producció del sulfhídric.**

## VIVACTIV® AROME

Producte ric en aminoàcids precursors que permet un augment dels aromes fermentals o varietals en la fermentació alcohòlica.

- Augmenta la intensitat i el potencial aromàtic en varietats neutres o provinents de vinyes amb cert estrès.
- La seva exclusiva formulació orgànica fa que tingui una cessió de polisacàrids per millorar la intensitat i estabilitat aromàtica.



 [Clicka el producte per anar a la botiga online](#)



## GENESIS NATIVE

Protector cel·lular dels llevats per donar resposta a condicions d'elevat estrès del most.

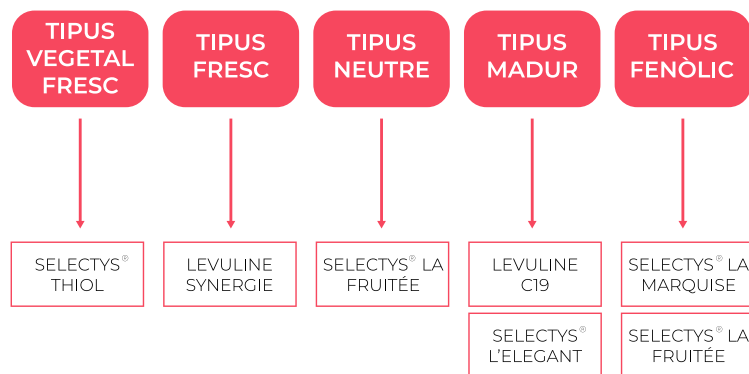
- Assegura, des de l'inici, el final de las fermentacions alcohòliques.
- Millora la implantació de la soca escollida, evitant que els llevats pateixin un xoc osmòtic i no sobrevisquin a aquesta etapa inicial en la rehidratació.
- Redueix la producció de sulfhídric.

**LLEVATS**

Els llevats seleccionats són una finestra oberta a la biodiversitat, són soques seleccionades en parcel·les qualitatives i equilibrades on han demostrat les seves capacitats per revelar el potencial del terroir.

Quins precursors porta el raïm? La interpretació de la matèria prima depèn l'èxit organolèptic, les capacitats metabòliques necessàries per expressar els diferents precursors aromàtics són diverses i força específiques en les soques de *Saccharomyces*.

Fermental, fruita fresca, terpènica, varietal, neutra, segura? Una solució optimitzada per a cada un dels objectius, sempre que la matèria prima i les condicions de fermentació acompanyin.



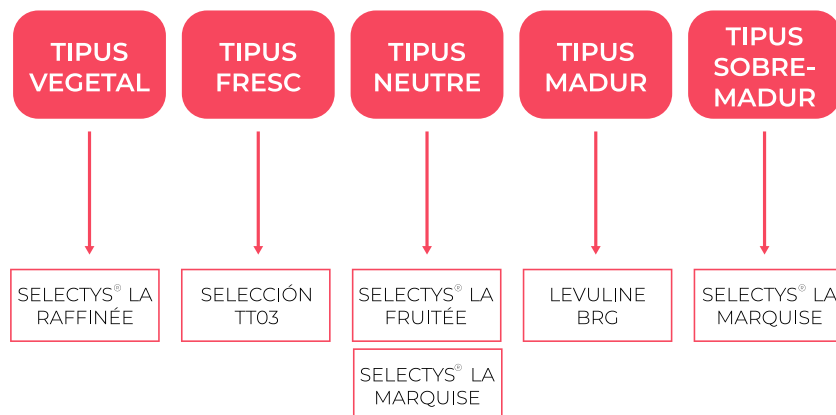
Una de les condicions perquè els llevats desenvolupin tot el seu potencial, és **la temperatura**.

Per a **perfils frescos i tiòlics**, és important entendre que el llevat, desenvolupa la seva activitat enzimàtica principal,  $\beta$ -liasa, a l'inici de la fermentació. En aquest cas recomanem pujar **la temperatura a 16 °C i anar baixant-la a 14°C** a mesura que avança la fermentació. Els **perfils terpènics**, necessiten una bona activitat enzimàtica per a revelar-se,  $\beta$ -glucosidasa, i a més temperatura més activitat, pel que la temperatura adequada de les fermentacions està entre **16 i 18°C**. Els terpens es desenvolupen durant tota la fermentació i inclús després de la fermentació.





Les aromes fermentals requereixen cert estrès tèrmic per a la producció dels aromes per part dels llevats. Pel que la temperatura òptima és més baixa que en els casos anteriors, a 14 °C durant tota la FA.



En el cas dels **vins negres**, per obtenir fruita fresca en negres s'aconsella no sobrepassar els 26°C, ja que si fermentem a temperatures superiors, s'aconsegueix fruita més madura.

Per a **vins amb caràcter vegetal**, si volem respectar la seva essència, és recomanable mantenir temperatures baixes de entre 20 i 22°C. Si el que volem és **minimitzar el caràcter vegetal i poder volatilitzar-los** és recomanable fermentar a una temperatura superior als 25°C.

En **vins d'alta maduresa** i amb potencial de guarda és adequat fermentar a temperatures superiors a 25°C per extreure **β-Damascenona**.

## SELECCIÓN TT03

Llevat per expressar el perfil de fruita fresca.

- Aporta vins molt característics, rodons i d'elevada expressió varietal.
- La seva total implantació en el medi fa que eviti la implantació d'altres microorganismes indesitjables.



## SELECTYS® LA MARQUISE

Llevat per a una fermentació ràpida i segura.

- Cellers de gran capacitat per treballar de forma més dinàmica.
- Evita la contaminació de microorganismes indesitjats.
- Respecta el terroir i la identitat dels vins.



## SELECTYS® THIOI

Llevat seleccionat per a una revelació tiòlica en blancs i rosats.

- Perfils de vins elegants i intensos.
- Seleccionat a través d'un programa d'identificació genètica per definir una frescor tiòlica.

## SELECTYS® LA FRUITÉE

Llevat per a l'elaboració de blancs, rosats i negres aromàtics.

- S'aconsegueix una expressió i intensitat aromàtica en varietats neutres, o raïms estressats, sense precursors.
- Elevada capacitat per produir èsters fermentatius, amb aromes a fruites i a flors, donant uns vins amb un estil molt fresc.

 [Clicka el producte per anar a la botiga online](#)

# **FERMENTACIÓ MALOLÀCTICA**

La fermentació alcohòlica expressa el potencial aromàtic del raïm, la fermentació malolàctica el completa i el matisa.

Al tractar-se d'una transformació, té un impacte directe en el vi, pel que és un procés que necessites conduir **de forma coherent i seguint l'objectiu** de mantenir i ressaltar la fruita dels vins, augmentar el greix i el volum, però sobretot mantenir-lo lliure de contaminacions indesitjables com algun *Lactobacillus*, *Pediococcus* o *Brettanomyces*.

Podem tenir dos opcions per realitzar-la:

**1. Induïda amb bacteris seleccionats:** Per a que la soca de bacteri funcioni cal que estigui ben adaptada a les condicions del vi (alcohol, pH, T<sup>a</sup>, Àcid màlic) **i la seva nutrició cal programar-la en funció de les seves exigències, de la riquesa del most i de la soca de llevat utilitzada a la fermentació.** S'ha observat que els bacteris làctics tenen unes necessitats molt específiques d'aminoàcids, pel que l'ús de nutrients orgànics en la fermentació alcohòlica afavorirà el desenvolupament de la FML. No obstant, si el medi està empobrit o les condicions són difícils, podem enriquir el vi amb nutrients especialment concebuts per als bacteris làctics.

**2. Espontània amb bacteris indígenes:** Efectuar una fermentació malolàctica sense preocupacions i d'una forma controlada, sense ser un procés aleatori, comporta **controlar certs paràmetres** en els vins. Perquè les poblacions de bacteris són molt més delicades i exigents que les de llevats, de manera que és important tenir en compte diferents **factors que inhibeixen el seu desenvolupament:**

- **Poblacions contaminants de Brett.** El major risc de desenvolupar aquest llevat és entre la fermentació alcohòlica i malolàctica, per absència de protecció i poca població d'altres microorganismes.
- Una **fermentació alcohòlica alentida** és sinònim d'empobriement del medi en nutrients i de l'alliberament de molècules inhibidores pels bacteris làctics.
- **Restes** de Coure, sulfits o quitosà.
- **Grau alcohòlic elevat**, perquè, com els llevats, les soques de bacteris no resisteixen graus alcohòlics alts.





## BACTELIA® ALTA

Bacteri làctic *Oenococcus Oeni* seleccionat per la seva elevada resistència a les condicions desfavorables (alcohol, pH) en negres.

- Obté vins més nets i afruitats en nas.
- Manté el perfil desitjat després de la verema.
- Agilitza el procés en el celler, estalviant temps i energia.



## VIVACTIV® MALO

Nutrient orgànic per a una gestió qualitativa de la fermentació malolàctica.

- Duu a terme la fermentació malolàctica d'una forma segura.
- Millora la resistència dels microorganismes en condicions difícils del medi exterior.

 Clicka el producte per anar a la botiga online

**EQ  
UIL  
IBR  
AR**

**Digues-me on es  
mantindrà el teu vi i  
et diré el seu equilibri**



“Els amors moren fins al tedi, i  
l’oblit els enterra”

- Jean de la Bruyere

En aquesta última etapa es pot desequilibrar tot l’aconseguit. Per mantenir bé la relació no s’ha de donar res per fet. Tant en els vins com en les relacions, en aquesta fase cal centrar-se a ressaltar el positiu, aportar dolçor, presència i equilibri, perquè durin més i millor en el temps.

Per a que un vi pugui ser longeu, el seu potencial redox i la seva naturalesa polifenòlica han de complir uns determinats requisits. Sense una estructura suficient i sense una oxidació controlada, la criança pot ser un èxit o un fracàs.

La resposta a aquesta problemàtica resideix en una **criança raonada, basada en un sistema de 3 dimensions** que integra els elements que interactuen entre sí per assegurar la longevitat del vi: l’oxigen, les mares, el tanins.

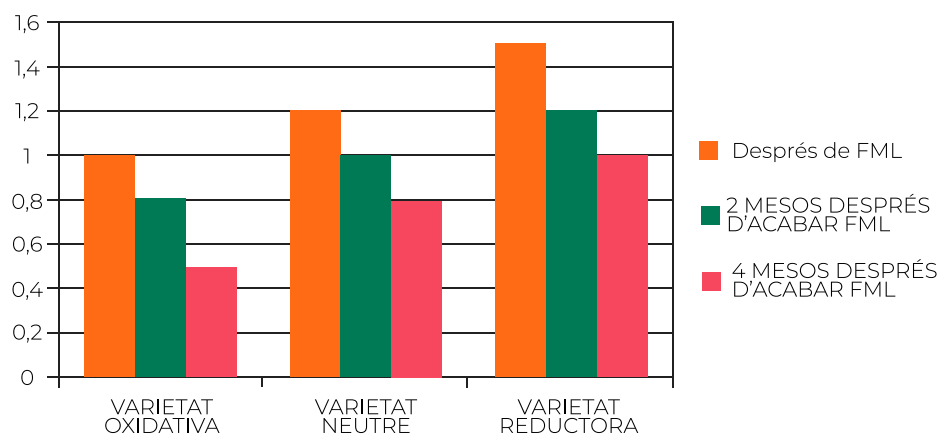
**OXIGEN**



El coneixement de la matèria prima i el perfil definit dels vins ens dirà quan, quant i com aportar oxigen a un vi.

En el cas dels **vins blancs**, augmenta la resistència a l'oxidació, per augmentar el seu poder reductor. Però, sobretot, equilibra el redox i evita reduccions en criances llargues amb mares, afavorint l'aportació de greix. **Es tracta de compensar i equilibrar la tendència reductora de les mares en dosis baixes i constants d'oxigen.**

Gestió de la dosi entre 0,5 y 1,5 ml/L/mes.



En el cas dels **negres**, afavoreix l'estabilització d'antocians i tanins, disminueix el caràcter vegetal i la desaparició de la reducció. En aquests anys d'incidències climatològiques inestables, **és un aliat fonamental per aconseguir golositat i dolçor durant tot el procés d'elaboració. Permet dissenyar els vins al celler.**

### VISIO S

Aport controlat d'oxigen

- Equip compacte. Còmode i versàtil.
- Estalvi econòmic important en l'elaboració de vins.



**TANINS**

Els tanins són uns dels principals compostos **responsables de l'estructura del vi negre**. Una bona interpretació dels vins i de l'objectiu, farà que l'elecció tant en format roure, com en tanins de llavor, sigui la idònia per a un equilibri perfecte i una complexitat precisa.

Mitjançant els tanins del roure podem **estructurar, estabilitzar i expressar la fruita, eliminant la verdor i augmentant el volum**.

El roure ric en tanins equilibra el seu estat redox, el qual contribueix a **l'estabilització del color i a la millora de l'expressió del vi. A més intensitat del torrat, menor presència de tanins**. La dolçor la podem trobar en els polisacàrids i lactones de les fustes poc torrades, o en els compostos de degradació de les lignines en el roure més torrat, amb el que a més pots endolcir sense estructurar si treballes amb chips de baix contingut en taní.

Sigui quin sigui el format, chips, dogues, sticks o barriques, la premissa dels gradients tèrmics durant el torrat **beneficiarà els aportats de complexitat**. Igualment, necessitem un control permanent dels **paràmetres bàsics: temperatura, humitat, terbolesa i microbiologia** per mantenir la fruita en tot l'envelliment.

Mitjançant els **tanins de llavor de raïm blanc**, es pot compensar un dèficit en polifenols i estructura en vins lleugers, normalment, procedents de vinyes amb elevada càrrega, d'una extracció limitada. La seva forma d'extracció i la seva pròpia composició, fan que tinguin elevada reactivitat amb l'oxigen i amb els antocians. Això ajuda a l'estabilització del color i reforça el potencial de guarda.

**MARES**



La criança pot convertir-se ràpidament en un problema si les mares no són de qualitat (falta de maduració del raïm, estat sanitari deficient, tendència a la reducció...). **Sense mares, la criança no és possible.** Milloren el greix i l'arrodoniment dels vins donant un major volum en boca, preserven els aromes i protegeixen de l'oxidació.

En el cas dels blancs, és fonamental un bon sistema de posada en suspensió de les mares. El mantenir la terbolesa durant llargs períodes desenvolupa la complexitat aromàtica.



## PHYLIA® LF

Manoproteïnes fàcilment solubles per substituir mares poc sanes.

- Reforça el potencial de guarda del vi.
- Facilita la criança sobre mares, sense desviacions aromàtiques.
- Permet escurçar la criança sobre mares.

## SIGNATURE FR

Combinació de diferents roures per a blancs i rosats de fruita fresca durant la fermentació alcohòlica.

- Potencia la intensitat de fruita fresca.
- Augmenta el centre de boca.

## BOISE P310

Notes torrades per a la fermentació alcohòlica de vins negres.

- Afavoreix l'expressió afruitada dels vins durant la maceració.
- Augmenta la sensació de frescor en els vins.



## OENOTANNIN® VELVET

Taní de llavor de raïm d'alt grau de polimerització.

- S'adapta als vins negres d'estructura mitja, augmentant el centre de boca.
- Efecte immediat, per accelerar els processos de guarda.
- Absorbeix lentament l'oxigen i confereix al vi potencial de guarda.

## INSPIRATION 20. VO

Dogues de 20 mm per augmentar el volum i l'estructura en vins negres.

- S'acosta al concepte de barrica, amb aport d'estructura i volum.
- Madura l'expressió afruitada dels vins de maduresa irregular.
- Augment del greix en boca.

## OENOSTAVE MINERAL

Combinació de dogues de 7 mm per a l'expressió de fruita fresca en vins blancs.

- Augmenta la complexitat aromàtica i la persistència en boca.
- El seu procediment específic de la selecció de roure de diferents orígens, fa que es revaloritzin els vins.

 [Clicka el producte per anar a la botiga online](#)

EI  
N  
ES

Eines adicionales

DIGUES-ME QUÈ MENJA LA TEVA VINYA I ET DIRÉ QUIN VI TENS · TROBAR

## **NUTRIBIO 4.3.6**

Estimulació radicular i resistència a l'estrès.

## **NUTRIBIO P**

Activació de la fotosíntesi i millora de la floració i el quallat. Corregeix deficiències de P.

## **NUTRIBIO Fe**

Reactiva l'activitat clorofil·lica i assegura la fotosíntesi. Correcció de clorosis fèrriques.

## **NUTRIBIO SOL Fe**

Correcció de clorosis fèrriques severes.

## **OSYRIL BIO AMM**

Afavoreix l'arrelament en plantació i assegura l'èxit de la replantació de faltes.

## **NUTRIBIO Ca**

Millora la resistència de la pell, molt útil per a maduracions extremes.

## **NUTRIBIO Mg**

Activa la síntesis glucídica, corregeix carències de Mg i regula l'absorció de K.

## **NUTRIBIO ZnMn**

Corregeix carències de Zn i Mg per assegurar la síntesi de clorofil·la i l'assimilació de N.



Clicka el producte per  
anar a la botiga online



# DIGUES-ME QUÈ TÉ EL TEU MOST I ET DIRÉ QUANT DURARÀ EL TEU VI · PROTEGIR

## FORMULA 1 CF

Potent inhibidor de l'oxidació i l'amargor de mostos blancs i rosats.

## OENOTANNIN<sup>®</sup> OENOGAL

Inhibidor dels enzims oxidatius en mostos amb presència de Botrytis.

## VINIFICATEUR SR

Coadjuvant de vinificació específic dels vins rosats, per a un color més estable.

## OENOVEGAN<sup>®</sup> F

El clarificant de major espectre, té una capacitat major d'eliminar els compostos indesitjables.

## PHYLIA<sup>®</sup> EPL

El primer clarificant d'origen vínic, selectiu i respectuós.

## LYSIS<sup>®</sup> ELEVAGE

Preparació enzimàtica microgranulada per a la cria de vins de qualitat.

## LYSIS<sup>®</sup> ESSENTIA

Preparació enzimàtica microgranulada concentrada per a la revelació de les aromes.

## LYSIS<sup>®</sup> IMPACT

Preparació enzimàtica líquida per a la clarificació de vins de premsa, obtinguts amb un premsat molt carregat.

## LYSIS<sup>®</sup> UC

Preparació enzimàtica microgranulada concentrada pel desfangat ràpid de mostos blancs i rosats.

## LYSIS<sup>®</sup> ACTIV 60

Enzim específic per afavorir la formació de flòculs en la flotació de blancs i rosats.

## LYSIS<sup>®</sup> MPC

Preparació enzimàtica microgranulada per a mostos i vins obtinguts en la maceració prefermentativa en calent.

## LYSIS<sup>®</sup> FILTRAB

Preparació enzimàtica específica líquida per a la clarificació i la filtració de vins amb glucans.

 [Clicka el producte per anar a la botiga online](#)

**DIGUES-ME QUÈ MENJA EL TEU MICROBIOTA I ET DIRÉ QUÈ DESENVOLUPARÀ · DESENVOLUPAR**

## **LEVULINE PRIMEUR**

Llevat per a vins negres joves de maceració carbònica.

## **LEVULINE CHP**

Llevat per a la Seguretat fermentativa i finor aromàtica.

## **LEVULINE GALA**

Llevat destinat per a l'elaboració de vins rosats i negres llaminers i afruitats.

## **SELECTYS® LA RAFFINÉE**

Llevat per a l'elaboració de vins complexos i afruitats.

## **SELECTYS® L'ELEGANT**

Llevat per a l'elaboració de vins blancs de guarda en barrica.

## **LEVULINE SYNERGIE**

Llevat per a l'elaboració de vins blancs i rosats de perfil varietal.

## **LEVULINE C19**

Llevat per desenvolupar l'expressió terpènica dels vins blancs.

## **LEVULINE BRG**

Llevat destinat per als grans negres de guarda.

# DIGUES-ME ON ES MANTINDRÀ EL TEU VI I ET DIRÉ EL SEU EQUILIBRI · EQUILIBRAR

## **BOISE BF**

Chips per augmentar la fruita i el volum en boca.

## **BOISE BFP**

Chips per augmentar la fruita i el volum en boca que es presenta en forma d'estelles per a la fermentació en vins negres.

## **BOISE SCA**

Barreja de chips per a l'estructura i complexitat aromàtica.

## **BOISE AFR**

Chips per potenciar la frescor i el volum en boca.

## **BOISE SC100**

Chips per augmentar el greix i volum en boca.

## **BOISE SC180 XL**

Chips per augmentar l'estructura i les notes avainillades.

## **BOISE DCA**

Barreja de chips de diferents torrats per a la complexitat aromàtica.

## **BOISE DC180**

Chips per a la complexitat aromàtica i dolçor en boca.

## **BOISE DC190**

Chips per a notes especiades i dolçor en boca.

## **BOISE DC210**

Chips amb notes fumades.

## **BOISE DC310**

Chips amb notes a cafè i moca per augmentar la frescor.

## **SIGNATURE T**

Combinació de chips per augmentar la complexitat i el volum.

## **SIGNATURE Y**

Combinació de chips per al respecte de la fruita madura.

## **SIGNATURE PURE BC**

Combinació de chips per augmentar l'arrodoniment i la dolçor.

 Clicka el producte per anar a la botiga online

## **BOISE INSPIRATION 7.01**

Augmenta la intensitat aromàtica i l'arrodoniment.

## **BOISE INSPIRATION 7.03**

Perfil especiat i augment de la dolçor en boca.

## **BOISE INSPIRATION 7.05**

Per subliminar la fruita i realçar l'equilibri dels vins.

## **BOISE INSPIRATION 7.VO**

Augmenta el volum, estructura i greix en boca.

## **BOISE INSPIRATION 7.FR**

Una doga de 7 mm que intensifica l'expressió afruitada de tipus "fresc" dels seus vins amb una lleugera aportació de notes de fusta.

## **BOISE INSPIRATION 20.01**

Augmenta la intensitat aromàtica i l'estructura dels vins.

## **BOISE INSPIRATION 20.03**

Potenciar la complexitat i la concentració en boca dels vins.

## **BOISE INSPIRATION 20.05**

Potenciar la complexitat i la frecor dels vins.

## **BOISE INSPIRATION 20.HD**

Complexitat i elegància.

## **BOISE INSPIRATION 20.FR**

Aporta notes fresques i mentolades.



## **OENOSTAVE FRUITS**

Vins negres varietals.

## **OENOSTAVE EQUILIBRE**

Vins blancs madurs.

## **OENOSTAVE ELEGANCE**

Vins negres concentrats.

## **OENOSTAVE ALTITUDE**

Vins negres concentrats.

## **STICK 20.1 in**

Augmenta la intensitat aromàtica  
i l'estructura dels vins.

## **STICK 20.3 in**

Potenciar la complexitat i la  
concentració en boca de los vins.

## **STICK 20.5 in**

Potenciar la complexitat i la  
frescor dels vins.

## **STICK 20.HD**

Complexitat i elegància per a  
barriques.

## **STICK 20.VO in**

Intensifica la fruita madura.



**az3oeno**  
ENOLOGÍA VIVA

AZ3 OENO, S.L.

POLIGONO AKARREGI PAB. 5B  
20120 HERNANI

[az3oeno@az3oeno.com](mailto:az3oeno@az3oeno.com)

[www.az3oeno.cat](http://www.az3oeno.cat)

T. + 34 943 336 032