



Edição
2023 / 2024



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.



www.bioeno.pt

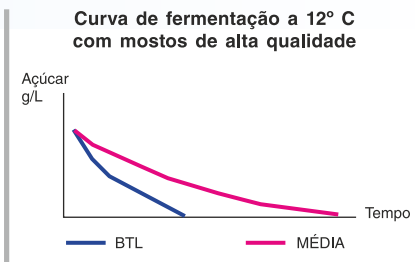


BTL Levedura selecionada *Saccharomyces bayanus*, potenciadora de frutuosidade em vinhos brancos distintos e frescos.

- 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

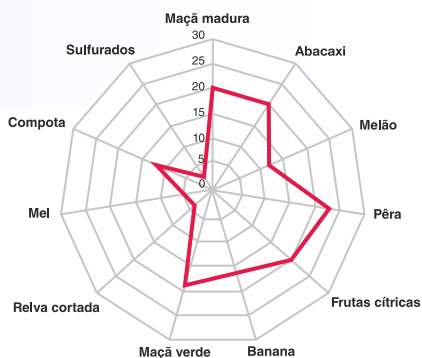


KB 12 Levedura selecionada *Saccharomyces bayanus*, indicada tanto para a primeira como para a segunda fermentação de vinhos brancos e rosês elegantes e altamente aromáticos.

- 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



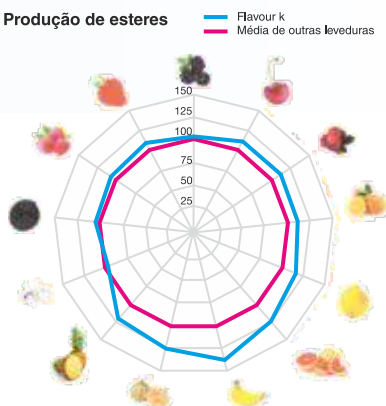
FLAVOUR K Levedura selecionada *Saccharomyces cerevisiae*, recomendada para vinhos brancos e rosês aromáticos na medida em que acentua as notas varietais das castas, assim como a produção de esteres aromáticos.

- **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

Produção de esteres



Valores obtidos em prova cega



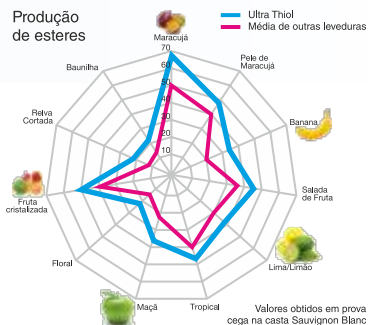
ULTRA THIOL

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

- Recomendada para macerações em frio (crio) já que permite o desenvolvimento do perfil aromático primário proveniente da uva, graças à formação de tiois (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.



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</i> <i>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</i> <i>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

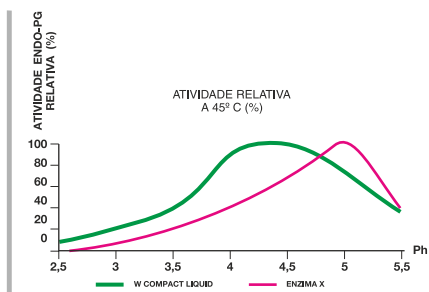
Enzima totalmente purificada com atividade máxima do pH entre 2,8 e 3,5. É a enzima que possui a concentração mais elevada de atividade PL no mercado mundial.

- **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



enzimas

puras e purificadas



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.

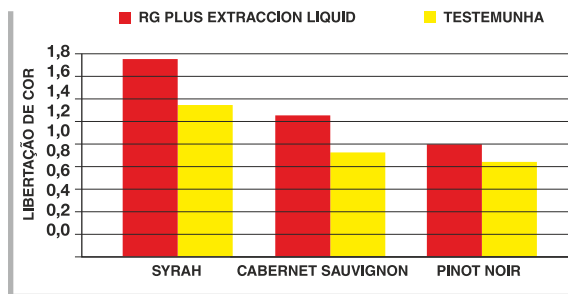
Doses: 0,2 – 0,8 g/hl mosto lágrima e de 1ª prensada
0,5 – 2 g/hl mostos de prensa

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

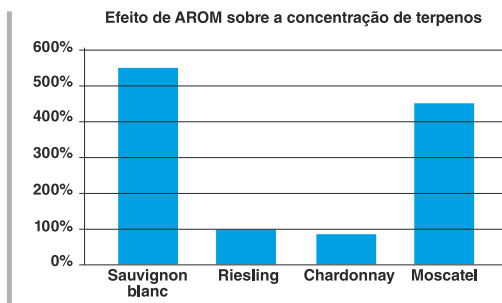
Embalagem: 250gr.

AROM Enzima de atividade secundária β glucosidásica de exaltação dos aromas terpénicos 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*.

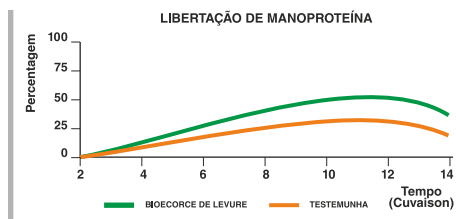
- Possui efeito starter e é recomendado também para segundas fermentações ou paragens de fermentação. Contém esteróis, ácidos gordos insaturados, polissacáridos livres solúveis e ramificados, prontamente assimiláveis.

- 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.

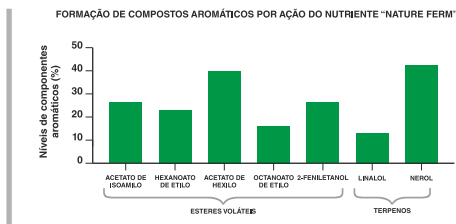
- É fundamental a sua aplicação no princípio da fermentação, para que a levedura acumule estes elementos para os utilizar progressivamente.

- **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

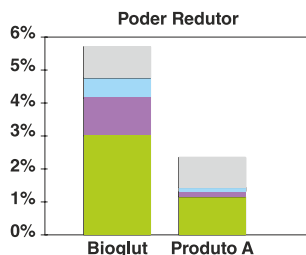
Nutriente para fermentação em redução natural.

- **BIOGLUT** é rico em glutatião real (GSH reduzido). Possibilita a absorção dos precursores do glutatião pelas leveduras, possibilitando a formação de aromas reductores. 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

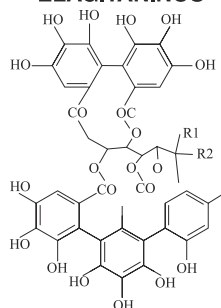
BIOTAN ELAGIN É um produto á base de taninos catequínicos e elágicos de dissolução instantânea para estabilização da cor e proteção das oxidações nos vinhos tintos.

- 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

ELAGITANINOS



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.

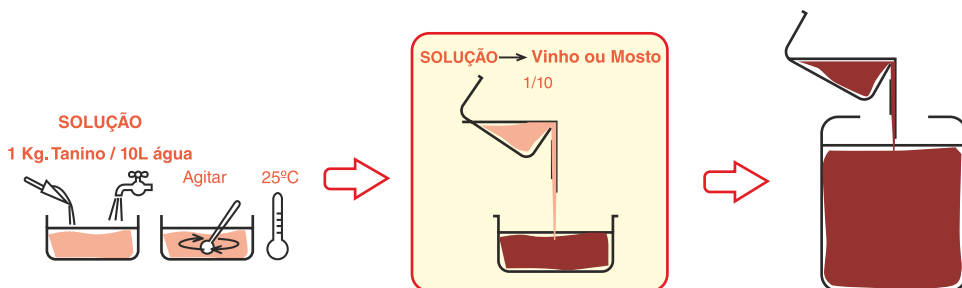
A aplicação deve ser feita até 24h antes do engarrafamento.

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

Consultar a ficha técnica.



PREPARAÇÃO E APLICAÇÃO DOS TANINOS



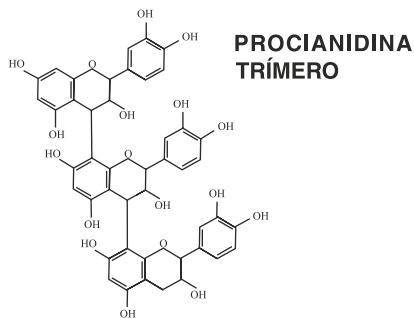
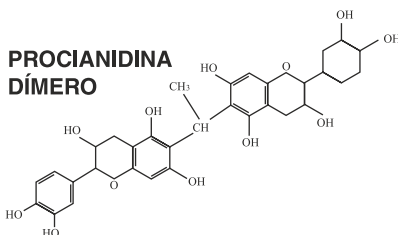


BIOTAN PRO Formulação de taninos condensados de quebracho Argentino, normalmente considerados proantocianídicos, de dissolução instantânea.

- 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



GRAÍNHA



TANINO EM PÓ



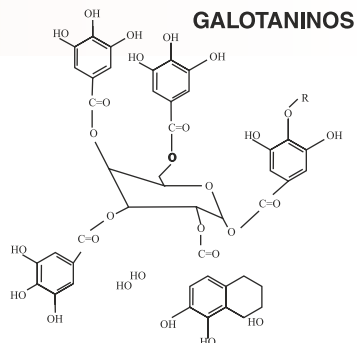
TANINO GALOBLANC W4

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 seringaldeído 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 Seringaldeído.

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





ELEGANCE

Preparação de taninos e polissacáridos vegetais.

ELEGANCE é uma preparação de taninos elágicos, gálicos e proantocianídicos em mistura com goma arábica tipo "Verek".

É uma tanino de harmonização polifenólica e de alta solubilidade, logo, de fácil utilização.

É uma nova solução para controlo do potencial redox e manutenção das notas vermelhas e violetas nos vinhos tintos.

As doses de aplicação são de:

4 – 8 g/hl até 2 meses antes do engarrafamento.



FLOWER FRESH "PELLICULE"

Tanino extraído da película da uva, extraordinariamente rico em compostos terpênicos varietais, capaz de exaltar com rapidez todos os componentes aromáticos nele presentes.

FLOWER FRESH aumenta a frescura e salienta os aromas terpênicos e florais.

Pela importância do linalol e outros terpenos, pelos ésteres e álcoois superiores formados durante a vinificação, FLOWER FRESH reforça a expressão aromática em vinhos brancos jovens que se pretendem frescos, delicados e aromáticamente equilibrados.

FLOWER FRESH potencia o efeito da β -liase em fermentação, a conjugação dos S- de cisteína em conjunto com o glutatião, e o aumento da intensidade dos tiois voláteis, e dos norisoprenoides presentes no bago.

As doses de aplicação são de:

2 – 4 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- γ -octalactona e cis- β metil- γ -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 grandes 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 a 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 desproteínização.

- Pelo aproveitamento de toda sua superfície, **BIOBENT** é aplicado em quantidades reduzidas com efeito de clarificação rápido, total desproteínização, 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

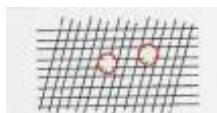
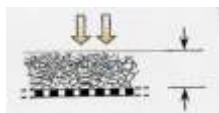
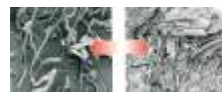
Embalagem: 20 kg.

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

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.
- Antocianinas 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)