

VINDIMAS 2023



IOC

Révétons votre différence

A nossa seleção



IOc BE FRESH™

Levedura natural para equilibrar a frescura das uvas tintas maduras... sem produzir sulfitos

- Revela a frescura aromática das uvas maduras (ésteres frutados complexos)
- Sem capacidade de formar SO₂ + muito baixa produção de acetaldeído = diminuição drástica de sulfitos nos vinhos
- Evita a redução dos vinhos durante a fermentação (produção rara e muito baixa de H₂S)



NATJJA™ & NATJJA FIZZ™

Melhora o bem-estar da levedura e otimiza as suas capacidades de desenvolvimento aromático

- Fonte de azoto 100% biológico de alta qualidade para uma assimilação equilibrada pela levedura
- Contém elementos naturais anti-radicaís livres que ajudam a reduzir o stress oxidativo na levedura e a preservar os aromas do vinho
- Melhora o bem-estar geral da levedura para uma fermentação segura e uma melhor revelação dos aromas dos seus vinhos



IOc GAÏA™

Bioproteção pré-fermentativa aclamada em todo o mundo

- A levedura não fermentativa *Metschnikowia fructicola* é a mais activa contra as leveduras indesejáveis e as bactérias acéticas
- Evita a produção de ácido acético e acetato de etilo na fase de pré-fermentação
- Capacidade comprovada de biosaneamento dos equipamentos de colheita (máquina, mesa de selecção, etc.)

Bioproteção



IOc CALYPSO™

Otimiza e assegura o processo de estabilização a frio das borras de uva

- Levedura não fermentativa *Metschnikowia pulcherrima* com elevada capacidade de fixação a frio - reduz o risco de início de FA nas borras de uva
- Elevada actividade enzimática para a revelação aromática varietal (tióis)
- Contribui eficazmente para a preservação dos aromas revelados

Como complemento ou alternativa à acção dos sulfitos



Qi FINE™

A melhor alternativa ao PVPP utilizado no sumo de uva

- Sinergia entre macromoléculas vegetais para a adsorção de polifenóis oxidáveis e corados
- Papel antirradical (antioxidante) do quitosano específico: preservação dos aromas frutados (sobretudo dos tióis)
- Elevada densidade de carga eléctrica: excelente capacidade de colagem

Bioproteção pré-fermentativa

Utilizável na vinificação biológica UE e NOP

IOC CALYPSO™



Proteção dos mostos. *Metschnikowia pulcherrima* não fermentativa, permite intensificar e proteger os aromas antes da fermentação.



IOC GAÏA™



Proteção da colheita. A *Metschnikowia fructicola* não fermentativa ajuda a combater o desenvolvimento da flora indígena nociva.



IOC BOREAL™



Bioacidificação dos mostos. Levedura *Lachancea thermotolerans* capaz de produzir níveis elevados de ácido láctico para reequilibrar a frescura dos vinhos. Alternativa natural aos aditivos acidificantes. **Novo**

A enzimação

MYZYM AROMA™

NOP

Revelação de aromas varietais a partir dos precursores.

MYZYM CLARIF™

●*
NOP

Clarificação dos mostos.

MYZYM ULTRA CLARIF™

●*
NOP

Clarificação dos mostos em condições difíceis.

MYZYM CLEAR™

NOP

Clarificação dos mostos e dos vinhos botritizados, melhoria da filtrabilidade.

MYZYM ÉLEVAGE™

NOP

Aumento da gordura e aromas por autólise acelerada das leveduras.

MYZYM EXTRACT™

●*
NOP

Extração da cor e ganho de estrutura.

MYZYM ULTRA EXTRACT™

●*
NOP

Extração da cor e ganho de estrutura em condições difíceis.

MYZYM MPF™

●*
NOP

Extração de cor e dos precursores aromáticos em maceração a frio.

MYZYM READY CLARIFICATION™



●*
NOP

Formulação líquida para a clarificação dos mostos em condições difíceis.

MYZYM READY EXTRACTION™



●*
NOP

Formulação líquida concentrada para a maceração das uvas (aumento da cor e do volume em boca) **Novo**

MYZYM READY EXTREM™



●*
NOP

Formulação líquida para a clarificação em condições extremas (ao frio, ao quente, sumo bastante carregado).

MYZYM READY PRESS™



●*
NOP

Formulação líquida para a prensagem das vindimas destinadas à elaboração dos vinhos brancos ou rosés.

MYZYM READY SPIRIT™



●*
NOP

Formulação líquida para a prensagem e a clarificação dos mostos destinados aos produtos de destilação (Atividade enzimática fraca em pectinametilsterase).

MYZYM READY'UP™



●*
NOP

Formulação líquida específica para a clarificação em flotação.

MYZYM RED FRUITS™

NOP

Extração e revelação dos precursores aromáticos das uvas em tinto.

MYZYM WHITE FRUITS™



NOP

Extração e revelação dos precursores aromáticos das uvas em branco.



◆ = formulação líquida / ● = Produtos utilizáveis em vinificação biológica (UE) de acordo com o REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) n.º 203/2012 DA COMISSÃO de 8 de março de 2012 modificando o regulamento (CE) n.º 889/2008 sobre as modalidades de aplicação do regulamento (CE) n.º 834/2007 do Conselho e do regulamento NOP para os EUA no que diz respeito ao vinho biológico. É da sua responsabilidade informar-se junto do seu organismo de certificação de forma a verificar a conformidade destes produtos com a sua política

* = mediante condições, consulte a nossa [lista dos produtos utilizáveis em vinificação biológica](#) disponível na nossa página web.









A clarificação e a colagem dos mostos

BENT'UP™	●	Bentonita em pó, sódica ativada, melhora a compactação das borras de flotação em superfície.	
BENTOSTAB™	●	Bentonita cálcica-sódica ativada, existe em pó e granulada, para a desproteção dos mostos e dos vinhos brancos e rosés.	
CLARIFIANT NAT™	● NOP	Preparação composta por uma bentonita não ativada, dedicada a remuage e à clarificação dos vinhos espumantes elaborados de acordo com o método tradicional.	
COLORPROTECT V™		Associação de bentonita, de PVPP e de proteína vegetal (ervilha) para o tratamento preventivo e curativo da oxidação.	
FRESHPROTECT™		Associação de bentonita, de PVPP, celulose e goma arábica para a colagem dos mostos e dos vinhos para corrigir os tons castanhos e oxidados. Corrige o amargor.	
GEL'UP™	●*	Gelatina em pó, de origem suína, solúvel a quente.	
INOBENT NAT™	● NOP	Bentonita sódica cálcica natural, granulada, específico para a flotação, eficaz em clarificação com uma desproteção moderada.	
INOFINE V™ INOFINE V MES™	●* ●* NOP	Proteína vegetal (100% ervilha) elimina os polifenóis oxidáveis e oxidados, para um tratamento preventivo da oxidação. INOFINE V™ e INOFINE V MES™ são compatíveis para a clarificação e a colagem dos mostos em flotação.	
PHENOX-FREE™		Permite diminuir a utilização da PVPP graças a uma formulação mista à base de leveduras inativas específicas otimizando a sua eficácia. Combate à oxidação dos mostos brancos e rosés, correção dos tons, do amargor e da secura. Novo	
POLYOXYL™		Associação de bentonita e de PVPP para um efeito desproteção moderado e de clarificação. Melhora o perfil gustativo e sensorial de mostos provenientes de vindimas alteradas (míldio).	
PVPP POUFRE		Utilizada para a colagem dos mostos e dos vinhos, a PVPP apresenta uma grande afinidade perante os polifenóis. Tratamento preventivo e curativo da oxidação dos vinhos, diminui o amargor.	
Qi FINE™ Qi FINE MES™	●* ●* ●*	Associação de quitosana e de proteína vegetal (ervilha), adaptada à colagem dos mostos brancos e rosés. Melhora as propriedades gustativas dos mostos, diminui a adstringência e o amargor, garantindo uma proteção antioxidante.	
Qi-No[Ox]™	●*	Associação de proteína vegetal (ervilha), de quitosana e de bentonita ultrapura utilizada para a colagem dos mostos e dos vinhos de forma a corrigir os tons oxidados.	
Qi UP XC™ Qi UP XC MES™	●* ●* ●*	Biopolímero de origem fúngica, a quitosana é utilizada para a clarificação dos mostos brancos, rosés e tintos. Possui excelentes propriedades antioxidantes resultantes das interações com os polifenóis oxidados e oxidáveis, à quelação de metais (ferro e cobre) assim como à sua ação anti-radicalar.	
TRAP'METALS™		Associação de PVI/PVP, lascas de leveduras e quitosana, utilizada para capturar os metais e, portanto, uma preservação indireta dos tióis	










As alternativas-borras à utilização precoce para a preservação da qualidade dos mostos e vinhos

FULLPROTECT™	● NOP	Leveduras inativas específicas e tanino para proteger a cor e os aromas dos vinhos brancos e rosés contra as oxidações que ocorrem durante as etapas pré-fermentativas.	
GLUTAROM™	NOP	Leveduras inativas naturalmente ricas em glutatona. Permite preservar os aromas e a frescura dos vinhos brancos evitando um envelhecimento aromático prematuro.	
GLUTAROM EXTRA™	NOP	Formulação com teor muito elevado em glutatona reduzida para antecipar a preservação dos vinhos com teores reduzidos em sulfitos.	

A sulfitação








BISULFITE D'AMMONIUM		Solução de bissulfito de amónio a 150 g/L de SO ₂ .
INODOSE GRANULÉS™		Granulados inodoros, libertam uma dose exata de SO ₂ por hidrodispersibilidade. Existem em 50 g, 100 g, 400 g.
INODOSE 2 ou 5™		Comprimidos efervescentes à base de metabissulfito de potássio, libertam 2 ou 5 g de SO ₂ .
METABISULFITE DE POTASSIUM		Utilizar para a sulfitação da vindima fresca, dos mostos e dos vinhos. Para 1 g de SO ₂ , adicionar 2 g de metabissulfito de potássio.
SULFITANIN™		Solução de bissulfito de amónio e de tanino de Tara a 100 g/L utilizada para a sulfitação dos mostos.
SULFIVIN A™		Soluções de bissulfito de amónio a 100, 180, 400 e 600 g/L de SO ₂ .
SULFIVIN K™	 	Soluções de bissulfito de potássio a 50, 100, 150 e 180 g/L de SO ₂ .

A descoloração e descontaminação dos mostos

ACTICARBONE / CARBION ENO™	 	Carvão com forte poder descolorante, composto de finas partículas, facilitando a sua utilização em flotação.
CARBION GRANULÉS™		Carvão vegetal ativado. Adaptado para a descoloração dos mostos e dos vinhos manchados.
CARBOCLEAN™	 	Carvão vegetal altamente descolorante e aromatizante. Novo
FLAVOCLEAN™	 	Carvão vegetal ativado, forte poder desodorizante. Corrige as características organolépticas dos mostos alterados pelos fungos como a podridão e o oídio.
OTACLEAN™	 	Carvão vegetal ativado, forte poder desodorizante dos mostos contaminados pela ocratoxina A

Inoculação de leveduras: Leveduras não convencionais

Utilizável na vinificação biológica UE e NOP

IOC BE FRESH™		Reequilibra a frescura aromática nas vindimas concentradas, limitando os teores em sulfitos.	
IOC BE FRUITS™		Para a produção de vinhos saudáveis, claros, com aromas intensos de frutos frescos, limitando os teores em sulfitos.	
IOC BE THIOLS™		Combina uma forte expressão dos tióis frutados à incapacidade em produzir SO ₂ .	
IOC DYNAMIX™		Mistura complexa de leveduras para permitir a expressão do potencial da região e da uva, com a máxima segurança.	

Inoculação de leveduras: Leveduras específicas

Utilizável na vinificação biológica UE e NOP

IOC 18-2007™



A referência em Champagne para a fermentação alcoólica e a segunda fermentação. Excelente adaptação aos meios mais difíceis. Implantação muito rápida e degradação completa dos açúcares.

IOC B 2000™



Facilita a expressão aromática frutada de vinhos frescos e aromáticos. Particularmente interessante em castas pobres em precursores varietais.

IOC B 3000™



Valoriza a intensidade e a complexidade aromática dos vinhos, em notas de frutos amarelos e de flores, contribuindo para o volume em boca e para a harmonia.

IOC BIO™



Certificado BIO, preserva a tipicidade dos vinhos tranquilos e espumantes.

IOC FRESH ROSÉ™



A expressão floral e varietal dos vinhos rosés permite valorizar uma intensidade aromática em notas de flores, de citrinos e de especiarias.

IOC FIZZ™



Para a vinificação dos vinhos espumantes em método de cuba fechada. Garante uma segunda fermentação rápida e completa.

IOC FIZZ+™



Contribui para a intensidade aromática dos vinhos espumantes em método de cuba fechada. Excelentes aptidões fermentativas na segunda fermentação como na primeira fermentação.

IOC INFINI'TWICE™



O perfeito equilíbrio entre volume e frescura dos vinhos brancos, agora sem limite.

IOC PRIMROUGE R 9001™



Para a obtenção de vinhos redondos e aromáticos, semelhantes a frutos vermelhos e doçaria. Os vinhos obtidos apresentam uma melhor coloração, um nariz líquido, muito frutado e uma boca flexível.

IOC R 9002™



Permite a elaboração de vinhos de guarda estruturados e robustos. Revela aromas misturando especiarias com frutos negros. Melhora os fenómenos de fixação da cor.

IOC R 9008™



Permite a obtenção de vinhos com aromas de frutos maduros complexos e um volume significativo na boca. Participa na limitação da perceção de secura e de amargor.

IOC RÉVÉLATION TERROIR™



Permite preservar a intensidade da cor e contribui para a revelação de aromas frutados varietais, com consistência e elegância.

IOC RÉVÉLATION THIOLS™



Permite a plena expressão dos tióis frutados. Para um potencial aromático superior, nas notas de citrinos e maracujá, com uma limitação das notas vegetais.

IOC TwICE™



Para um perfeito equilíbrio entre harmonia/volume na boca e frescura final. Aromática frutada fresca e complexa.

Estruturação na fermentação: alternativas às borras

EDIFYS RILIEVO™



Permite trabalhar o ataque e o palate médio dos vinhos tintos com um sentido de volume e de suavidade. Contribui para a impressão de maturidade. **Novo**

EDIFYS INCISO™



Permite trabalhar o final dos vinhos tintos reduzindo as sensações de adstringência e de verde. Contribui para a impressão de frescura. **Novo**

A otimização da fermentação

ACTICLEAN™		Leveduras inativas desintoxicantes e suporte de celulose, para prevenir ou reter as fermentações lânguidas e as paragens de fermentação.
ACTIVIT™	●*	Nutriente composto por fosfato diamónico, leveduras inativas e tiamina, permite garantir um desenvolvimento regular das leveduras em caso de carência pronunciada.
ACTIVIT NAT™	●* NOP	Nutriente 100% orgânico recomendado para evitar os odores sulfurosos, facilitar a fermentação alcoólica e a revelação dos tióis varietais.
ACTIVIT O™	●*	Nutriente completo 100% orgânico para uma fermentação de elevada qualidade, uma expressão aromática favorecida e uma limitação da produção de SO ₂ .
ACTIPROTECT+™	●* NOP	Protetor que reforça a membrana plasmática da levedura durante reidratação. Assim mais bem preparado, produzirá menos compostos prejudiciais para o vinho.
ACTIPROTECT ROSÉ™	●* NOP	Protetor de leveduras de última geração que favorece a libertação de precursores de aromas tiolados para a revelação aromática dos vinhos rosés.
ACTIVIT SAFE™	●* NOP	Nutriente e desintoxicante para os finais de fermentação alcoólica.
AROMACTIVIT 1 & 2™	●*	Sinergia de ação nutricional com 2 nutrientes complementares: <ul style="list-style-type: none"> • logo após a levedura: AROMACTIVIT 1™ melhora a biomassa da levedura. • a 1/3 FA: AROMACTIVIT 2™ redirecciona os fluxos metabólicos para a biossíntese aromática.
CELLCLEAN†™	●* NOP	Parede celular de levedura com uma elevada capacidade de adsorção. Utilização preventiva durante a fermentação ou em caso de paragem da fermentação.
NATJJA™	●*	Melhoria do bem-estar da levedura e do seu metabolismo da revelação dos aromas. Ação contra o stresse oxidativo sofrido pela levedura. Novo
NATJJA FIZZ™	●*	Melhoria do bem-estar da levedura e do seu metabolismo da revelação dos aromas em condições de segunda fermentação. Ação contra o stresse oxidativo sofrido pela levedura durante esta etapa. Novo
VITISTART™		Nutriente complexo, bom compromisso entre fonte de azoto misto e fonte de celulose, particularmente bem-adaptado às condições dos mostos brancos e rosés.

	Fonte de azoto		Azoto assimilável adicionado (mg/L para 40g/hL adicionados*)		Azoto amoniacal		Nutrientes de origem levedurífome					Outros		
	Azoto orgânico	Azoto mineral	Cálculo directo	Equivalente técnico (cinético)	Fosfatos	Sulfatos	Aminoácidos	Péptidos assimiláveis	Esteróis e lípidos	Minerais	Vitaminas	Tiamina adicionada	Celulose	Quitosana
Reidratação de levedura			na	na			na	na	***	**	**			
			na	na			na	na	***	**	**			
Optimizadores do metabolismo sensorial	***		13,5	35			**	**	*	***	**			**
	***		13,5	35			**	**	*	***	**			*
	***		38	53			**	**	*	**	**	**		
	***				**	✓	***	*	*	**	**	**	**	**
Orgânicos nutrientes	***		17	45			***	*	*	***	***	***		
	***		17	45			***	*	*	***	***			
	***		8	20			***	*	**	**	**			
Mistura de nutrientes	**	***	52	56	✓		**			**	**	**		
	*	**	46	48	✓	✓	*			*	**	**	**	**
Desintoxicantes	*		1,5	4			*			*	**		**	**
			na	na			na	na	*	**	**			

* Para o cálculo da adição de nutrientes, utilizar o valor equivalente de azoto

A fermentação malolática

EXTRAFLORE COMPLEXITY™
(anteriormente EXTRAFLORE)



Controlo da fermentação malolática e da complexidade sensorial dos vinhos.

EXTRAFLORE CO-IN'™
(anteriormente INOFLORE)



Obter de vinhos frutados em co-inoculação.

EXTRAFLORE PURE FRUIT™



Pureza das notas frutadas e controlo da fermentação malolática em condições difíceis.

INOBACTER™



Fermentação malolática dos mostos e vinhos com um pH muito baixo.

MAXIFLORE ELITE™



Contribuição para a estrutura e o equilíbrio entre notas de frutos maduros e de especiarias.

MAXIFLORE SATINE™



Diminuição da adstringência e prevenção dos aromas amanteigados.

NUTRIFLORE FML™



Nutriente otimizado para acelerar a fermentação malolática.

NUTRIFLORE PDC™



Nutriente dedicado à otimização do desenvolvimento das fermentações maloláticas.

▶ AJUDA NA ESCOLHA DAS BACTÉRIAS

		EXTRAFLORE CO-IN'™	EXTRAFLORE COMPLEXITY™	EXTRAFLORE PURE FRUIT™	MAXIFLORE SATINE™	MAXIFLORE ELITE™	INOBACTER™	
Condições de utilização	Tipo de produto	MBR (inoculação direta)	MBR (inoculação direta)	MBR (inoculação direta)	1-Step™ (aclimatização rápida)	1-Step™ (aclimatização rápida)	Standard (fermentação)	
	Simplicidade de utilização	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★	★	
	Co-inoculação	★★★★	★	★★★	★★★★	★★	★	
	Inoculação sequencial	★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	
	Parâmetros de aplicação	Álcool	< 13,5% vol	< 14,5% vol	< 16,5% vol	< 16% vol	< 15,5% vol	< 13,5% vol
		pH	> 3,25	> 3,2	> 3,2	> 3,25	> 3,2	> 2,9
		SO ₂ tot	< 60 mg/L	< 50 mg/L	< 50 mg/L	< 60 mg/L	< 60 mg/L	< 60 mg/L
Temp		18°C - 26°C	18°C - 26°C	15°C - 27°C	18°C - 26°C	18°C - 26°C	18°C - 22°C	
Resistência aos polifenóis	★★	★★	★★★	★★★★	★★			
Perfil sensorial	Complexidade aromática	★★★★	★★★★	★★	★★	★★★★	★★★	
	Diacetil (notas amanteigadas)	Nulo em co-inoculação	Médio	Muito fraco	Muito fraco	Significativo	Muito fraco	
	Especiarias	★	★★★★	★	★★	★★★★		
	Frutado	★★★★	★★	★★★★	★★★	★★	★★★	
	Harmonia	★★	★★	★★★	★★★★	★★	★★★	
	Estrutura	★	★★★★	★★	★★★	★★★★		
Aplicação enológica	Vinho branco	★★	★★	★★	★★	★★	★★★★	
	Vinho tinto	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★	
	Vinho rosé	★★	★	★★★	★★	★	★★	
	Vinho de base	★	★	★	★	★	★★★★	
	Vinho primeur	★★★★	★	★★★	★★	★	★	

Taninos ou aparas, cada processo tem a sua solução!

Os taninos em vinificação

ESSENTIAL ANTIOXIDANT™



Tanino de noz de galha com propriedades antioxidantes notáveis. Não confere adstringência nem amargor. Alternativa à redução das doses de SO₂.



FULLCOLOR™



Efeito sinérgico dos taninos proantocianidicos, elágicos e polissacarídeos levurianos para uma melhor estabilização da matéria corante e a melhoria das características gustativas do vinho (volume, revelação dos aromas frutados e frescura aromática).

MANN BOUQUET R16™



Efeito sinérgico dos taninos proantocianidicos (uva), elágicos e leveduras inativas ricas em manoproteínas para aumentar a sensação de volume na boca e revelar e os aromas frutados.

MANN BOUQUET B19™



Efeito sinérgico dos taninos proantocianidicos e leveduras inativas ricas em glutatona para uma maior frescura aromática e complexidade na boca.

TANIN CRISTALLIN™



Tanino de noz de tara, ação antioxidante moderada. Melhora a aderência da cola.

TANIN SR™



Tanino proantocianidico, efeito sacrificial para preservar os taninos da uva.

TANIN SR TERROIR™



Associação dos taninos proantocianidicos e elágicos, melhora a estrutura dos vinhos, atua no paladar médio.

TANIN BOUQUET R36™



Associação dos taninos proantocianidicos e elágicos, intensificador dos aromas frutados.

VOLUTAN™



Tanino proantocianidico, permite compensar o desequilíbrio em taninos naturais da uva. Estabiliza a cor graças à formação das combinações de taninos/antocianinas.

As aparas de vinificação



Uma receita adaptada ao seu perfil aromático (aparas e aduelas *)

BALANCE & STRUCTURE™



Para as matrizes desequilibradas, esconde a característica vegetal.

CHOC & TOASTED™



Notas achocolatadas e torradas, forte poder doce.

FRUIT & SOFT™



Respeito do fruto, doçura e notas baunilhadas discretas.

FULL & COMPLEX™



Amplitude, doçura, notas torradas, complexidade aromática.

RICH & SUBTLE™



Complexidade aromática, notas de moca, caramelo. Refresca o fruto.

SWEET & FRESH™



100% madeira fresca, estruturante.



IOC
ZI de Mardeuil
BP 25 - 51201 - EPERNAY Cedex - FRANCE

Tel. +33 (0)3 26 51 96 00
ioc@iocwine.com
[@IOCforWine](https://www.instagram.com/IOCforWine)

www.ioc.eu.com