

**AGENTES DE COLAGEM,  
A NOVA GERAÇÃO**



Há mais de dez anos, a IOC apresenta alternativas de colagem inovadoras e naturais baseadas em materiais de origem biológica, não alergénicos e não animais.

**OS NOSSOS ENÓLOGOS  
COMERCIAIS**

**NUNO COSTA**  
+351 9 19 80 58 83

**ALEXANDRE CRUZ**  
+351 9 13 02 05 21

**VINOFINE ROUGE™**

**A alternativa vegana de referência para utilizar gelatina no vinho tinto**

- Uma eficácia única, comprovada ao longo de 4 anos de projeto colaborativo
- Um melhor respeito pelos aromas, reconhecido pelos utilizadores
- Um custo controlado



Dosagem indicativa:  
2 a 15 g/hL



1 a 2 semanas  
de contacto

**QI NO[OX]™**

**Atenua as tonalidades de evolução e defeitos ligados à oxidação**

- Biopolímeros vegetais (quitosana, proteína de ervilha) e bentonite
- Auxiliar tecnológico alternativo à caseína e o PVPP
- Recuperar a frescura e o rejuvenescimento da cor dos vinhos oxidados



Dosagem indicativa:  
15 a 50 g/hL



1 a 2 semanas  
de contacto

**FYNEO™**

**Alternativa inovadora e ecologicamente correta para a clarificação de vinhos brancos, rosés e tintos**

- Concentrado de proteína de levedura com densidade muito alta
- Eliminação de sabores desagradáveis e amargos, alternativa à albumina
- Respeito pelas qualidades organolépticas dos vinhos



Dosagem indicativa:  
2 a 30 g/hL



1 a 3 semanas  
de contacto

**GOMAS ARÁBICAS,  
REDONDEZ**

**FLASHGUM™ R/FLASHGUM™ R MF** (MICROFILTRADO)

**Fortalece a redondez, a doçura dos vinhos e reduz a adstringência**

- A referência de goma arábica da acácia Seyal para arredondamento
- FLASHGUM™ R MF : versão finamente filtrada garantindo clareza, estabilidade e boa filtrabilidade do vinho



Dosagem indicativa:  
4 a 12 cl/hL



Ação instantânea e de longo prazo

NO CAMINHO DO



**ENGARRAFAMENTO**



CONTACTO:  
[ioc@iocwine.com](mailto:ioc@iocwine.com)  
[www.ioc.eu.com](http://www.ioc.eu.com)



## BORRAS ALTERNATIVAS E MANOPROTEÍNAS

Verdadeiros contribuintes para o equilíbrio em boca e a expressão aromática, as leveduras específicas inativadas e as manoproteínas de levedura realçarão os seus vinhos: redondez e redução de sensações agressivas, comprimento em boca, complexidade e estabilização são benefícios associados à sua utilização.

### GAMA SPHERE™



Leveduras específicas inativadas



Trabalhe a gordura e o volume em boca



Alternativas seguras ao envelhecimento em borras

### ultiMA GAMA ULTIMA™



Formulações 100% solúveis à base de manoproteínas



Acabamento instantâneo imediatamente antes do engarrafamento dos vinhos (ou 24 horas antes da microfiltração)

#### SPHERE BLANC™

Gordura, redondez e estabilização sensorial em estágio de vinhos brancos

- Arredonda a acidez excessiva e a secura
- Rápida amplificação das percepções de redondeza e gordura em vinhos brancos
- Estabilização de sensações de sabor e aroma a longo prazo

Dosagem indicativa: 10 a 20 g/hL



4 a 8 semanas de contacto

#### SPHERE ROUGE™

Volume, estrutura e persistência dos vinhos tintos

- Pequenos polissacarídeos: plenitude em boca
- Melhoria da percepção tânica
- Sensação de maturidade aromática

Dosagem indicativa: 10 a 20 g/hL



4 a 8 semanas de contacto

#### SPHERE EXPRESS™

Volume e suavidade para um estágio muito curto

- Libertação acelerada de manoproteínas
- Melhoria na qualidade estrutural dos vinhos
- Equilíbrio focalizado no frescor em boca

Dosagem indicativa: 5 a 20 g/hL



1 a 4 semanas de contacto

#### ULTIMA FRESH™

Restabelecer o equilíbrio em boca

- Reequilíbrio de vinhos com maturidade fenólica compensada com maturidade tecnológica
- Frescura em boca
- Comprimento, corpo e volume

Dosagem indicativa: 5 a 25 g/hL



Ação instantânea

#### ULTIMA SOFT™

Gordura e revestimento da acidez

- Integração de acidez
- Redondez e redução de secura
- Salinidade e persistência aromática

Dosagem indicativa: 5 a 25 g/hL



Ação instantânea

#### ULTIMA JUMP™

Preservação e frescura aromática de vinhos

- Redução da vulnerabilidade dos aromas à oxidação
- Nitidez e frescura de frutado
- Redução das características oxidativas (amargor, frutos maduros)

Dosagem indicativa: 5 a 20 g/hL



Ação instantânea



## TANINOS

As nossas seleções de taninos visam proteger contra a oxidação e contribuir para a estrutura e volume em boca sem reforçar a adstringência.

#### VOLUTAN™

Equilíbrio e durabilidade dos vinhos

- Tanino 100% proveniente de uvas brancas
- Estrutura, volume, suavidade e conservação dos vinhos
- Disponível em solução

Dosagem indicativa: 5 a 20 g/hL ou 10 a 40 mL/hL

Ação instantânea e de longo prazo

\* Pode ser utilizado em NOP somente na versão em pó.



#### GAMA ESSENTIAL™



Mistura de taninos de excelência



Diversidade das melhores seleções vegetais



#### GAMA PRIVILÈGE™

#### ESSENTIAL PASSION™

Revelação da intensidade frutada dos vinhos

- Mistura de taninos de cereja e taninos gálicos
- Frescura e valorização dos aromas frutados varietais do vinho
- Correção da agressividade estrutural dos vinhos

Dosagem indicativa: 1 a 15 g/hL

Ação instantânea e de longo prazo

#### ESSENTIAL OAK SWEET™

Redondez, complexidade e equilíbrio

- Mistura de taninos de carvalho francês
- Complexidade em boca
- Contribuição para a suavidade e elegância do vinho

Dosagem indicativa: 0,5 a 10 g/hL

Ação instantânea e de longo prazo

#### ESSENTIAL OAK BARREL™

Volume e intensidade aromática

- Mistura de taninos elágicos extraídos do coração da madeira de carvalho francês
- Suavização do vinho e preservação das notas de baunilha
- Melhoria do volume e estrutura do vinho

Dosagem indicativa: 0,5 a 10 g/hL

Ação instantânea e de longo prazo

#### PRIVILÈGE BLEU™

Delicadeza e complexidade

- Mistura de taninos elágicos extraídos da madeira de carvalho branco americano
- Sensação de cremosidade e volume em boca
- Livre expressão da complexidade aromática dos vinhos

Dosagem indicativa: 0,5 a 5 g/hL

Ação instantânea e de longo prazo

#### PRIVILÈGE NOIR™

Estrutura e equilíbrio aromático

- Mistura de taninos de carvalho francês e proantocianidinas de cereja
- Estrutura e amplitude de vinhos reforçadas
- Respeito pelo equilíbrio entre frutas vermelhas e frutas pretas

Dosagem indicativa: 0,5 a 5 g/hL

Ação instantânea e de longo prazo