



ENOTEXT

DESDE 2003

CATÁLOGO DE VINDIMAS

2026



# SULFITAGEM

## INODOSE 5 42 COMPRIMIDOS

Comprimidos efervescentes à base de metabissulfito de potássio, libertam 5 g de SO<sub>2</sub> por comprimido nos mostos, vinhos ou licores, facilitando a operação de sulfitação.

## SULFIVIN A 600

Solução de bissulfito de amónio contendo 600 g/L SO<sub>2</sub>.

## SULFIVIN K 150

Solução de bissulfito de potássio contendo 150 g/L SO<sub>2</sub>.

# ENZIMAS



MYZYM

## MYZYM CLARIF

Enzimas pectolíticas altamente purificadas que aceleram a decantação das borras do mosto por hidrólise das pectinas

## MYZYM ULTRA CLARIF

Permite uma hidrólise extremamente rápida das pectinas do mosto, mesmo em condições difíceis (pH e temperatura reduzidos).

## MYZYM READY'UP

Formulação líquida para as clarificações por flotação, acelera o acionamento das borras para a superfície.

## MYZYM EXTRACT

Permite o aumento do rendimento em vinho de gota, a melhoria da cor e uma obtenção de estrutura tânica.

## MYZYM ULTRA EXTRACT

Para a extração de cor, a concentração de estrutura e o volume em maceração das vindimas de tintos.

## MYZYM MPF

Para a extração seletiva de compostos ativos durante macerações a baixas temperaturas.

## MYZYM CLEAR

Para a clarificação e a pureza aromática dos mostos de uvas botritizados.

## MYZYM WHITE FRUITS

Permite extrair mais precursores de tióis varietais que a levedura pode depois revelar. Permite também obter vinhos mais ricos em terpenos aromáticos.

## MYZYM RED FRUITS

Para a extração e a revelação de aromas durante a maceração dos mostos tintos e rosés de sangria.

## LACTOLYSE

Enzima *Lisosyme* com a capacidade de inibir a malolática (bactérias gram+).

# TRATAMENTOS DE MOSTOS

## BENTOSTAB GRANULÉS

Bentonite cálcica natural com forte poder desproteinizante para a estabilização e a clarificação dos mostos brancos e rosés.

## INOFINE V MES

Formulação de proteínas vegetais que substituem com eficácia a gelatina. Não contém nenhum composto alergénico. Especialmente formulado para uma utilização em flotação.

## FRESHPROTECT NEO

Formulação à base de PVPP, bentonites, celulose e goma arábica indicado para mostos que possam mostrar sensibilidade à oxidação e para vinhos brancos oxidados.

## QI NO OX

Associação de polissacarídeos vegetais, quitosana e bentonite. Utilizado nos mostos brancos com maior tendência para oxidação.



## PVPP GRANULÉS

Permite eliminar determinadas substâncias fenólicas responsáveis pelo escurecimento. O mesmo fixa também moléculas que conferem amargor ao mosto.

## QI UP XC

Formulado especificamente para flotação, à base de quitosana, promove uma floculação rápida e eficaz, melhorando a clarificação e reduzindo compostos fenólicos oxidáveis.

QI UP XC



## CARVÃO DESCORANTE GRANULADO

Extremamente ativo, o que permite diminuir doses de aplicação. Este carvão não prejudica as condições organolépticas do mosto/vinho, conservando assim as características dos mesmos. Por ser granulado, é de grande facilidade de utilização, não libertando pó.

## FLAVOCLEAN

Carvão desodorizante altamente eficaz para corrigir alguns defeitos aromáticos como *Brett*, *volátil*, reduções nos vinhos.

## QI FINE

Associação de quitosana e proteína de ervilha. Utilizado para a colagem de mostos, na decantação ou em fermentação alcoólica, QI FINE é muito eficaz para a absorção dos compostos polifenólicos envolvidos na cadeia de oxidação. Alternativa ao PVPP.



## GEL UP

Gelatina de origem animal (porcina) com elevado peso molecular e elevada densidade de carga, indicada para clarificação de mostos e vinhos. Reduz a turbidez e forma sedimentos compactos. Ideal para clarificação de mostos e vinhos e melhoria do equilíbrio.

## BENT UP

Bentonite sódica ativada em pó selecionada especificamente para flotação. Desenvolvida para melhorar a clarificação dos mostos, permitindo um melhor rendimento durante a trasfega. Ideal para aplicação em flotação e para controlo precoce da instabilidade

## UNIFYNE

Formulação sinérgica à base de proteínas de levedura, proteína de ervilha, quitosano e bentonite, oferecendo uma solução de colagem completa e eficiente. Elevada capacidade de clarificação, melhoria da cor por remoção de polifenóis oxidáveis e redução de amargor e adstringência. Boa sedimentação das borras com perdas mínimas de volume.

# BORRAS ALTERNATIVAS

## GLUTAROM

Leveduras inativas naturalmente ricas em glutatona. Permite preservar os aromas e a frescura dos vinhos brancos evitando um envelhecimento aromático prematuro.

## GLUTAROM EXTRA

Formulação com teor muito elevado em glutatona reduzida para antecipar a preservação dos vinhos com teores reduzidos em sulfitos.



## SPHÈRE BLANC

Levedura inativa específica permite amplificar rapidamente as percepções de redondez e gordura em vinhos brancos.

## SPHERE ROUGE

Levedura inativa específica para vinhos tintos permite contribuir com um volume de boca, melhorando a sua estrutura tânica.

# LEVEDURAS

## IOC 18-2007

A referência em Champagne para a fermentação alcoólica e a formação de espuma. 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.

## B 3000

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

## 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.

## INFINI'TWICE

Equilíbrio entre volume e frescura sem limites. Ampliação das características organolépticas através de uma sinergia entre duas leveduras.

## IOC BE THIOLS

Capacidade de revelação dos tióis frutados (citrinos e frutos exóticos) nos vinhos brancos ou rosés. Não produz SO<sub>2</sub> nem Etanal otimizando a sulfitação.

## IOC BE FRUITS

Permite revelar os ésteres frutados sem produção de SO<sub>2</sub>. Para a produção de vinhos saudáveis, claros, com aromas intensos de frutos frescos, limitando os teores em sulfitos.

## 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 HARMONIE

*Saccharomyces cerevisiae*. Seleccionada pela Universidade de Davis, Califórnia e catalogada com o número 522, respeita as características aromáticas das castas.

## IOC PRIMROUGE R 9001

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

## IOC R 9002

Permite a elaboração de vinhos de guarda estruturados e robustos. Persistência dos 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 percepção de secura e de amargor.

## RÉVÉLATION TERROIR

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

## IOC BE FRESH

Controle do conteúdo de sulfitos, frescura e redondez de vinhos tintos concentrados.

## IOC SMOOZYBERRY

**NOVO!**

Através da sua libertação excepcional de manoproteínas, permite o revestimento dos taninos mais secos e a atenuação das sensações de ardor, contribuindo naturalmente para uma sensação de amplitude e redondez. A IOC SMOOZYBERRY™ possui ainda uma excelente capacidade de revelar os aromas varietais das castas tintas, como a beta-damascenona, um intensificador de aromas frutados, certos ésteres e certos tióis varietais. Este fundo aromático exacerba as notas de frutos pretos (amora, groselha preta) e contribui para a frescura destes vinhos.



# NÃO SACCHAROMYCES

## IOC GAIA



Proteção natural da vindima durante etapas pré-fermentativas. Levedura *Metschnikowia fructicola* sem poder fermentativo, a mesma permite ocupar o nicho ecológico e, lutar assim contra o desenvolvimento de uma flora indígena nefasta. Revela ser uma ferramenta importante de limitação das sulfitações pré-fermentativas.

## IOC CALYPSO



Levedura *Metschnikowia pulcherrima* que favorece a revelação e preservação aromática nos mostos brancos e rosés. Adaptada para a estabilização microbiológica de mostos sobre borras.

## IOC BOREAL

Levedura *Lanchancea thermoholerans* favorece a acidificação dos mostos e contribui igualmente para a complexidade aromática dos vinhos.



## IOC DI-VINA

Levedura não convencional para primeira fermentação de vinhos base. *Hanseniaspora vineae* que inicia a fermentação tem uma autólise muito rápida transmitindo ao vinho base muitos polissacáridos e manoproteínas aumentando o potencial de retenção de espuma e a sua estabilidade. Melhora ainda as propriedades sensoriais nomeadamente corpo e estrutura.



## IOC ATHENA

**NOVO!**

Levedura *Suhomyces pyralidae*. Usó exclusivo na eliminação de *Brettanomyces* no mosto através da libertação de uma proteína capaz de matar as populações *Brettanomyces* desde o início do processo.

# AJUDA NAS ESCOLHAS DAS LEVEDURAS

	TIPO DE VINHO	CARÁCTER KILLER	TOLERÂNCIA AO ALCÓOL	NECESSIDADES EM AZOTO	PRODUÇÃO DE ACIDEZ VOLÁTIL	PRODUÇÃO DE GLICEROL	PRODUÇÃO DE SO <sub>2</sub>	VELOCIDADE DE FERMENTAÇÃO
B 3000		Sensível	14%	Moderadas	Reduzida	Elevada	Reduzida	Lenta
IOC 18-2007		Killer	15%	Reduzidas	Reduzidas	Moderada	Reduzidas	Mto. Rápida
B 2000		Killer	14%	Reduzidas	Mto. Reduzida	Reduzida	Média	Rápida
IOC BE FRESH		Killer	16%	Elevadas	Moderada	Nd	Quase nula	Moderada
IOC BE FRUITS		Killer	14%	Reduzidas	Muito fraca	Reduzida	Quase nula	Rápida
IOC BE THIOLS		Killer	15%	Moderadas	Reduzida	Reduzida	Quase nula	Rápida
IOC FRESH ROSÉ		Killer	16%	Moderadas	Fraca	Reduzida	Reduzida à média	Rápida
IOC PRIMROUGE R 9001		Sensível	14%	Elevadas	Mto.Reduzida	Elevada	Reduzida	Moderada
IOC R 9002		Killer	15%	Elevadas	Mto.Reduzida	Moderada	Reduzida	Moderada
IOC R 9008		Sensível	16%	Reduzidas	Reduzida	Elevada	Reduzida	Rápida
IOC INFINITY TWICE		Killer	15.5%	Elevadas	Reduzida a Moderada	Nd	Mto.fraco	Lenta
RÉVÉLATION TERROIR		Killer	15%	Elevadas	Reduzida	Moderada	Reduzida	Moderada
RÉVÉLATION THIOLS		Killer	15%	Moderadas	Reduzida	Reduzida	Média	Mto. Rápida
IOC DI-VINA		Killer	13.5%	Moderadas	Fraca	Nd	Quase nula	Moderada
IOC SMOOZBERRY		Killer	16%	Moderadas	Fraca	Moderada	Mto.frack	Moderada

# NUTRIÇÃO

## ACTICLEAN

Leveduras inativas destoxicantes e suporte de celulose, para prevenir ou reter as fermentações lentas e as paragens de fermentação.

## ACTIPROTECT +

Protetor que reforça a membrana plasmática da levedura durante a re-hidratação, preparando-a para uma fermentação mais correta e produzindo menos compostos

## ACTIPROTECT EXPRESS

Simplificação drástica da adição de inóculo sem compromisso para a segurança fermentativa e a revelação



## SUCCESS PROTECT

Levedura inativa específica, rica em minerais e em lípidos microprotetores. As leveduras ficam mais resistentes e toleram melhor os pH baixos,

## ACTIVIT

Nutriente composto por fosfato diamónio de origem alimentar, leveduras inativas e tiamina, permite garantir um desenvolvimento regular das leveduras em caso de carência pronunciada.

## ACTIVIT 0

Nutriente completo 100% orgânico para uma fermentação de elevada qualidade, uma expressão aromática favorecida e uma limitação da produção de SO<sub>2</sub>.

## NUTRIFLORE FML

Nutriente otimizado para acelerar a fermentação malolática.

## VITISTART

Nutriente complexo, bom compromisso entre fonte de azoto misto e fonte de celulose, particularmente bem adaptado às condições dos mostos brancos e rosés.  
Nutriente complexo, bom compromisso entre fonte de azoto misto e fonte de celulose, particularmente bem adaptado às condições dos mostos brancos e rosés.

## NATJJA

Nutrição orgânica extremamente adaptada para a otimização aromática.  
Liberta o mosto de radicais livres responsáveis pelo mau funcionamento da levedura e oxidação do meio.  
Rica em Zinco melhora a intensidade aromática.



## NATJJA ALMA

Nutriente inovador 100% de origem orgânica que combina nutrição equilibrada com ação antioxidante (quitosano e zinco), promovendo fermentações seguras e preservação aromática.  
Rico em peptídeos e aminoácidos favorece a expressão de notas minerais, sem aumentar defeitos de redução como H<sub>2</sub>S.

## AJUDA NAS ESCOLHAS DA NUTRIÇÃO

		Fonte de azoto		Azoto assimilável adicionado (mg/L) para 40g/hL adicionado*		Azoto amoniacal		Nutrientes de origem levedurifome					Outros		
		Azoto orgânico	Azoto mineral	Cálculo directo	Equivalente técnico (cinético)	Fosfatos	Sulfatos	Aminoácidos	Péptidos assimiláveis	Esteróides e lípidos	Minerais	Vitaminas	Tiamina adicionada	Celulose	Quitosana
Rehidratação de levedura	ACTIPROTECT EXPRESS			na	na			na	na	*** ***	*** **	** **			
	ACTIPROTECT +			na	na			na	na	***	** **	** **			
Optimizador sensorial	NATJJA	*** **		13,5	35			** **	**	*	*** **	** **			**
	ACTIVIT 0	*** **		17	45			*** **	*	*	***	***	***		
Nutrientes orgânicos	ACTIVIT	**	***	52	56	✓		**			**	**	**		
	VITISTART	*	**	46	48	✓	✓	*			*	**	**	**	**
	ACTICLEAN	*		1,5	4			*			*	**		** **	
	CELLCLEAN			na	na			na	na	*	**	**			
	Nutrientes mistos														

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

# BACTÉRIAS

## MAXIFLORE SATINE



Para uma diminuição da adstringência e uma prevenção dos aromas amanteigados.  
Para vinhos provenientes de fortes maturações. Inoculação com uma etapa de aclimatização.

## EXTRAFLORE PURE FRUIT



Pureza de notas frutadas e domínio da fermentação maloláctica em condições difíceis. Bactéria de inoculação direta

## INOBACTER

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

# AJUDA NAS ESCOLHAS DAS BACTÉRIAS

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

# TANINOS

## INFINITY GREEN T



Preserva os vinhos através da sua ação antioxidante e revela a delicadeza, o volume e a frescura dos vinhos tranquilos e espumantes.

## FULLCOLOR



Tanino de vinificação. Mistura de taninos condensados hidrolisáveis (elágicos) com polissacáridos de origem Levuriana.  
Preconizado para a produção de vinhos tintos, diminuindo a sensação de adstringência e aumentando a redondez e a intensidade corante.

## TANINO SR

Para a estabilização da cor. Para processos sem pré-maceração fermentativa.

## TANINO TC

Ácido tânico hidrolisável adaptado à colagem de vinhos em associação com gelatinas e cola de peixe.  
É usado também para reforçar o poder anti-oxidante dos vinhos, assim como para aumentar o poder estruturante dos mesmos.

## VOLUTAN

Para vinho Premium. Para a manutenção da matéria corante conferindo estrutura volume e leveza.



# BARRICAS



## BARRICAS

Este perfil confere estrutura e amacia os taninos do vinho. Ideal para estágios de 10 a 16 meses, esta barrica encanta pela sua estrutura idealmente arredondada.

## RÉVÉLATION

Este perfil intensifica a persistência em boca dos vinhos. Ideal para maturações superiores a 12 meses, esta barrica deslumbra pela capacidade de preservar e realçar a pureza dos aromas varietais dos seus vinhos.

## ELÉGANCE

O perfil das madeiras é idêntico ao da barrica Révélation.

A queima a vapor permite-nos afinar um pouco melhor os taninos para obter a barrica o mais elegante possível.

Ideal para vinhos brancos e para as castas de vinho tinto mais delicadas, esta barrica acompanhará os seus vinhos preservando-lhes a frescura.

Para que a sua barrica seja única, provamos toda a nossa madeira.

**N°1**  
DEGUSTAÇÃO  
Determinar se a madeira está pronta.  
Sem tempo de secagem padrão. Provamos todas as madeiras do nosso parque. Apenas madeira madura entra na nossa oficina.

**N°2**  
DEGUSTAÇÃO  
Escolher o seu Perfil.  
Porque nenhuma floresta é idêntica, provamos todas as origens para encontrar as madeiras que correspondem exatamente ao perfil que procura. Em seguida, montamos para moldar em barrica única e feita sob medida.

**Bel Air tonnellerie**

Artesãos tanoeiros  
criadores de barricas de exceção

FEITO À MÃO EM FRANÇA

Distribuído por ENOTEXT

PEFC 10-31-1568

# unifyne™



Uma solução de colagem integral, 100% de origem biológica

---

Fórmula sinérgica de proteínas de levedura, proteínas de ervilha e quitosana que oferece uma solução de clarificação flexível, completa e económica

---

Alta densidade de carga para uma clarificação ideal

---

Proteção e melhoria da cor, atenuação dos sabores amargos e adstringentes

# IOC Athena<sup>TM</sup>

Proteja o seu vinho



Bloqueia naturalmente  
*Brettanomyces*  
desde o início

Preserva o brilho da  
fruta e a precisão  
aromática

Simple e intuitivo, sem  
qualquer alteração nas suas  
práticas de fermentação



# IOC

Révélons votre différence

# NATJJA Alma™

O bem-estar das leveduras ao serviço da mineralidade



Apoia o metabolismo de leveduras específicas, promovendo uma expressão mais nítida e pura da mineralidade dos vinhos

Redução natural do stress oxidativo das leveduras graças a compostos antioxidantes

Nutrição azotada 100 % orgânica, de elevada qualidade, para uma assimilação equilibrada



**IOC**

*Révélons votre différence*



# ENOTEXT

DESDE 2003



[www.enotext.pt](http://www.enotext.pt)



[geral@enotext.pt](mailto:geral@enotext.pt)



22 940 78 56 / 912 561 029



Rua Castanhal, Lote 21 Setor II  
4475-122 Gemunde Maia

