

Levadura Tecnológica

AUSTRALIAN RED	Levadura tecnológica de buen rendimiento azúcar- alcohol, asegura un buena cinética y final de fermentación. Baja acidez volátil. Sugerida para vinos genéricos tintos de buen nivel
AUSTRALIAN WHITE	Levadura tecnológica de buen rendimiento azúcar- alcohol, asegura un buena cinética y final de fermentación. Baja acidez volátil. Sugerida para vinos genéricos blancos de buen nivel

Levadura Vinos varietales

CAB 90	Cepa seleccionada para la elaboración de vinos tintos que requieren sobresalientes características aromáticas y gustativas, en variedades como: Cabernet, Merlot, Pinot Noir
SV 04	Ideal para producir vinos Sauvignon, en los que se exalta los caracteres de la cepa y los otros varietales cuyo aroma es característico de compuestos de naturaleza tiólica (Torrontes, Riesling, Traminer)
NP 9018	Para vinos tintos, en los que se desea realzar las características de tipicidad. INTEC recomienda esta levadura para variedades: Malbec, Syrah, Tempranillo.
I.T. 1818	Selección Bayanus recomendada para vinos de alta graduación alcohólica o refermentaciones (toma de espuma). Excelentes resultados en la variedad: Chardonnay

Levadura Vinos tipo internacionales

NWS CHARDONNAY	Saccharomyces cerevisiae seleccionado para la vinificación de cepas como Chardonnay y Chenín , en donde se requiere además de la definición varietal la complejidad y el especiado de aromas secundarios generados por esta levadura
NWS SAUVIGNON	Saccharomyces cerevisiae seleccionado para la vinificación de cepas como Sauvignon, Semillon en donde se requiere además de la definición varietal la complejidad, especiados y confituras derivados de la fermentación.
NWS MERLOT	Saccharomyces cerevisiae seleccionado para la vinificación de cepas como Merlot y Malbec en donde se requiere además de la definición varietal la complejidad y el especiado de aromas secundarios.
NWS CABERNET	Saccharomyces cerevisiae seleccionado para la vinificación de cepas como Cabernet y Pinot Noir en donde se requiere además de la definición varietal la complejidad y el especiado de aromas secundarios.
ELITE VP 20	Saccharomyces uvarum es una levadura sugerida para bajas temperaturas y gran producción de aromas floral.

Nutrientes

BIOCIBUS GOLD	<p>Nutriente orgánico biológico utilizado para el fortalecimiento de la membrana de la célula, rico en esterole, aminoácidos y fosfolípidos. (Nitrógeno complejo no confundir con Nitrógeno fácilmente asimilable)</p> <p>Modo de uso: sobre el mosto al inicio de la fermentación, antes de los 4° de alcohol. También puede ser utilizado en el agua de hidratación de las levaduras o pie de cuba. Toda levadura necesita de este fortalecimiento para desarrollar el óptimo de sus virtudes.</p>
ATTIFERM	<p>Nutriente a base de sales amoniacaes, celulosa y Tiamina. Provee Nitrógeno prontamente asimilable.</p> <p>Modo de uso, después del 2° día de fermentación en dosis a determinar por el profesional. (10-20 g/hl)</p>

Enzimas

BIOZYM L Líquida	<p>Enzima pectolítica líquida para la clarificación rápida y completa de jugos de uva. (50-100 NTU). Desborre previo y flotación. Sugerida para temperaturas entre 10-15°C. Disminuye su actividad a partir de los 8 g/hl de SO₂</p>
BIOZYM XP Polvo	<p>Enzima para la extracción de sustancias aromáticas en la maceración pelicular de las uvas blancas, facilitando además la limpieza posterior.</p>
BIOZYM ROSSI Para vinos tintos	<p>Enzima para la extracción de color. INTEC garantiza que esta enzima esta libre de actividad antocianácica secundaria que reduce la estabilidad del color.</p> <p>Factor 1 INTEC en la protección de color .</p>
BIOZYM ROSSI L Para v. tintos	<p>Enzima para la extracción de color..</p> <p>Factor 1 INTEC en la protección de color .</p>
BIOZYM BIANCHI Para vinos blancos	<p>Enzima pectolítica para la clarificación de mostos favoreciendo la extracción de sustancias y precursores aromáticos en variedades nobles.</p>

Cáscara de Levaduras

POLISAC GRAN CRU	Cáscara de levadura activante, rica en polisacáridos (manoproteínas 12% libre) prontamente disponible. Para uso en la fermentación. Factor 2 INTEC en protección de color, además eleva el poder coloidal del mosto.
POLISAC GOLD	Polisacárido rica en manoproteínas (40% libre) de inmediata disponibilidad. Para uso en vinos terminados. Su acción es aproximadamente 10 veces superior a la goma arábica.
POLISAC AROM	Cáscara de levadura activante, rica en polisacáridos (manoproteínas 12% libre) con glutation, molécula que promueve el desarrollo aromático.
POLISAC FINISSAGE	Polisacárido con manoproteína pura (100% libre) de inmediata disponibilidad. Para uso en vinos terminados.

Taninos de uva

TANNVITIS S	Tanino de película puro proantocianídico. Otorga una sensación gustativa completa, delicada y perfectamente balanceada. Para vinos terminadas de alta gama en los que se quiere ajustar volumen, estructura, equilibrio aromático.
TANNVITIS PC	Ayuda a completar la estructura del vino al final de la maduración. Fuertemente reactivo con respecto a los antocianos. Se sugiere su uso en vino terminados. Tanino de semilla de uva, de bajo peso molecular. Para uso en Micro-oxigenación, polimerización.
TANNVITIS V	Tanino de semilla de uva, de peso molecular diverso. Uso en elaboración. Factor 3 INTEC en la protección de color

Tanino Mezcla

TANNRED AR	Mezcla propuesta por INTEC de tanino condensado de semilla uva con elágico de castaño. Uso en elaboración.
-------------------	--

Taninos de Madera

TANNALLIER	Tanino puro corazón de roble obtenido de bosques franceses de Allier. Es ideal para la crianza de los vinos tintos.
TANNRED SUPRA	Tanino elágico de castaño y roble. Uso en vinos destinados a embotellar. Tanino ideal para ajustar estructura y potencial red-ox.
TANNCOLOR NP	Tanino elágico de castaño. Fuertemente antioxidante. Complemento ideal de taninos de uva, según criterio enológico. Uso en elaboración, factor 4 INTEC en la protección de color.

Goma Arábica

ARAGUM SD INSTANT	Goma arábica liofilizada en polvo, soluble en frío obtenida de la acacia Seyal. No afecta a la filtrabilidad del vino. Otorga a cualquier tipo de vino redondez, suavidad y estabilidad en materia colorante.
--------------------------	---