enovint

Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite,agricultura, e ind. alimentaria

INSUMOS ENOLÓGICOS

2025

Enovint SRL

enovint
Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite,agricultura, e ind. alimentaria

LALLEMAND

LEVADURAS SECA ACTIVA

enovint
Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite,agricultura, e ind. alimentaria

VIA DRY PDM

LEVADURA SECA ACTIVA

Presentación: 0.5 Kg

Caracteristicas:
Levadura seca activa envasada en papel de aluminio laminado bajo vacío.
Para vinos blancos, tintos y rosado

TASA DE DOSIFICACIÓN : 20 A 40 G/HL

MARCA : LALLEMAND OENOLOGY
Original by culture

Enovint SRL

enovint
Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite,agricultura, e ind. alimentaria

UVAFERM BC®

LEVADURA SECA ACTIVA

Presentación: 0.5 Kg

Caracteristicas:

Es una cepa de levadura que respeta los aromas varietales.
Uvaferm BC® es apropiada para la fermentación de tintos, favoreciendo la formación de compuestos estables del color. En fermentación de blancos, se adapta bien a fermentaciones a baja temperatura.

DOSIS DE UTILIZACIÓN :

VINIFICACIÓN EN BLANCOS: 20-30 G/HL.
ELABORACIÓN DE BLANCOS Y TINTOS

MARCA : LALLEMAND OENOLOGY
Original by culture

Enovint SRL

enovint

Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite,agricultura, e ind. alimentaria

UVAFERM PM

LEVADURA SECA ACTIVA

Presentación: 0.5 Kg

Caracteristicas:

Es compatible con la fermentación en barrica. También
se puede utilizar durante fermentaciones a bajas temperaturas o con varietales de clima
fresco. También se utiliza para reiniciar fermentaciones paradas. Para vinos blancos y espumoso.

DOSIS DE UTILIZACIÓN :

- ELABORACIÓN DE VINO BLANCO: 20 A 30 G/HL
- ELABORACIÓN DE VINO ESPUMOSO: 30 A 40 G/HL

MARCA : LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

enovint

Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite,agricultura, e ind. alimentaria

UVAFERM HPS

LEVADURA SECA ACTIVA

Presentación: 0.5 Kg

Caracteristicas:

Contribución al volumen en boca de los vinos tintos.

DOSIS DE UTILIZACIÓN :

- 20 A 40 G/HL

MARCA : LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

enovint

Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite,agricultura, e ind. alimentaria

LALLEMAND

LEVADURAS INACTIVAS

enovint

Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite,agricultura, e ind. alimentaria

GO FERM PROTECT

NATSTEP

LEVADURA INACTIVA

Presentación: 2,5 Kg

Caracteristicas:

Optimiza la eficiencia de la levadura directamente desde la rehidratación gracias al exclusivo proceso de Lallemand Natstep.

DOSIS DE UTILIZACIÓN :

DOSIS RECOMENDADA: 30 G/HL

DOSIS MÁXIMA AUTORIZADA EN CEE: 40 G/HL

MARCA : LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

Enovint SRL

enovint
Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite,agricultura, e ind. alimentaria

OPTI-MUM RED

LEVADURA INACTIVA

Presentación: 2.5 Kg

Caracteristicas:

Para vinos tintos.
Se usa al inicio y final de la fermentacion.

DOSIS DE UTILIZACIÓN :

- LA DOSIS RECOMENDADA ES DE 20 A 40 G/HL.

MARCA : LALLEMAND OENOLOGY
Original by culture

Enovint SRL

enovint

Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite,agricultura, e ind. alimentaria

OPTIMUM WHITE

LEVADURA INACTIVA

Presentación: 2.5 Kg

Caracteristicas:

Es una levadura inactiva especifica con altas propiedades antioxidantes. Para vinos blancos y rosado.

DOSIS DE UTILIZACIÓN :

- LA DOSIS MEDIA RECOMENDADA ES DE 20 G A 40 G/HL EN FUNCION DE LOS OBJETIVOS DESEADOS.

MARCA : LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

Enovint SRL

enovint

Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite, agricultura, e ind. alimentaria

RESKUE

LEVADURA INACTIVA

Presentación: 1 Kg

Caracteristicas:

Para evitar fermentaciones lentas y reiniciar fermentacion alcoholica estancada o paralizada.

DOSIS DE UTILIZACIÓN :

- LA DOSIS RECOMENDADA ES DE 20 A 40 GR/HL.
- DOSIS MÁXIMA 40G/HL

MARCA : LALLEMAND OENOLOGY — Original by culture

Enovint SRL

enovint

Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite,agricultura, e ind. alimentaria

NOBLESSE

LEVADURA INACTIVA

Presentación: 2.5 Kg

Caracteristicas:

Ayuda a estabilizar el equilibrio coloidal del vino dando como resultado mayor volumen en boca y final redondo. Además, favorece el desarrollo de aromas a fruta madura y complementa la integración de la madera

DOSIS DE UTILIZACIÓN :

- 20 A 30 G/HL. (DOSIS MÁXIMA LEGAL: 40 G/HL)

MARCA : LALLEMAND OENOLOGY — Original by culture

enovint

Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite, agricultura, e ind. alimentaria

FERMAID K+

LEVADURA INACTIVA

Presentación: 2,5 Kg

Caracteristicas:

Es un nutriente de levadura complejo mezclado adecuado para su uso en la fermentación alcohólica de mosto de uva, purés de frutas o purés de cereales.

DOSIS DE UTILIZACIÓN :

DOSIS RECOMENDADA: 35-40 G/HL

DOSIS MÁXIMA (CEE): 40 G/HL

MARCA : LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

Enovint SRL

enovint

Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite,agricultura, e ind. alimentaria

LALLEMAND

NUTRIENTE

Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite, agricultura, e ind. alimentaria

FOSFATO DE AMONIO

NUTRIENTE

Presentación: 25 Kg

Caracteristicas:

El fosfato de amonio se utiliza para la nutrición y la protección de la levadura, asegurando una fermentación completa. La corrección de las deficiencias de nitrógeno ayuda a evitar las desviaciones organolépticas.

DOSIS DE UTILIZACIÓN :

10 A 50 G/HL.

RECOMENDADO 30 G/HL LIBERAN 63 MG/L DE NITRÓGENO ASIMILABLE.

DOSIS MÁXIMA: 100 G/HL.

MARCA : LALLEMAND OENOLOGY — Original by culture

enovint
Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite,agricultura, e ind. alimentaria

LALLEMAND

ENZIMAS

Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite,agricultura, e ind. alimentaria

LALLZYME PROCESS-COLOR

ENZIMAS

Presentación: 1 Kg

Caracteristicas:

Es eficiente en una gran variedad de condiciones:
temperatura, acidez, madurez de la uva. Es una poderosa herramienta para la maceración de uva tinta

DOSIS DE UTILIZACIÓN :
2,0-3,0 G/100 KG PARA MACERACIÓN DE TINTOS
1,0-2,0 G/100 KG PARA AUMENTAR EL RENDIMIENTO DEL PRENSADO AL FINAL DE LA MACERACIÓN

MARCA : LALLEMAND OENOLOGY
Original by culture

Enovint SRL

enovint

Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite,agricultura, e ind. alimentaria

LALLZYME HP

ENZIMAS

Presentación: 1 Kg

Caracteristicas:

Es una preparación de enzima líquida obtenida de Aspergillus niger para el prensado de la uva. Puede ser aplicada exitosamente también para la clarificación del mosto.

DOSIS DE UTILIZACIÓN :

- 2,0-2,5 ML/HL PARA CONDICIONES STANDARD A TEMPERATURAS CERCANAS A 12 ºC (53 ºF)
- 2,5-3,0 ML/HL PARA TRATAMIENTOS A BAJAS TEMPERATURAS DESDE 8 A 12 ºC (46-53 ºF)

MARCA : LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

enovint

Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite, agricultura, e ind. alimentaria

PRODUCTOS

Dolmar

FABRICADO EN ESPAÑA

MADE IN SPAIN

enovint
Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite,agricultura, e ind. alimentaria

Dolmar

ANTIOXIDANTE

enovint

Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite, agricultura, e ind. alimentaria

METABISULFITO DE POTASIO

ANTIOXIDANTE

Presentación: 1 Kg

Caracteristicas:

Antiséptico: Selecciona de forma natural los microorganismos (levaduras y bacterias) más favorables para el buen desarrollo de las vinificaciones.

Antioxidante: Protege al mosto o vino de los fenómenos de oxidación por el oxígeno, evita que se oxide la materia colorante.

Antioxidásica: Protege al mosto o vino de las oxidaciones enzimáticas (tirosinasa, lacasa, etc.)

DOSIS DE UTILIZACIÓN :

- LA DOSIS DEPENDERÁ DEL NIVEL DE SO2 A CORREGIR.

MARCA : Dolmar

enovint
Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite,agricultura, e ind. alimentaria

Dolmar

CLARIFICANTES

enovint

Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite, agricultura, e ind. alimentaria

BENTONITA PREMIUM

CLARIFICANTE

Presentación: 2 5 kg.

Caracteristicas:
Alternativa a la clarificación de vinos blancos de alta gama donde se requiera, junto a la estabilización proteica, una clara mejora en las características organolépticas.

DOSIS DE UTILIZACIÓN :

- EN MOSTO: DE 20 A 60 G/HL.
- EN VINOS: DE 20 A 80 G/HL.

MARCA : Dolmar

enovint
Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite,agricultura, e ind. alimentaria

Dolmar

ESTABILIZANTES

enovint

Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite, agricultura, e ind. alimentaria

AMURA 5

ESTABILIZANTE

Presentación: 2 2 kg.

Caracteristicas:

ES UNA ALTERNATIVA Y/O COMPLEMENTO DE LA ESTABILIZACIÓN POR FRÍO.
LA ALTERNATIVA IDÓNEA EN LA ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA.

DOSIS DE UTILIZACIÓN :

DOSIS MÁXIMA LEGAL

- 400 ML/HL.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

- CONTIENE SULFITOS.
- CONCENTRACIÓN DE SO2: 4,5± 0.5 G/L.

MARCA : Dolmar

enovint

Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite,agricultura, e ind. alimentaria

FILTROGUM HV

ESTABILIZANTE

Presentación: 2 3 kg.

Caracteristicas:

- Es una solución perfectamente estabilizada y filtrada que debe utilizarse siempre sobre vinos perfectamente clarificados y filtrados.

DOSIS DE UTILIZACIÓN :

- DE 30 - 100 ML/HL.

SE RECOMIENDA REALIZAR SIEMPRE UN ENSAYO PREVIO PARA AJUSTAR LA DOSIS A LAS NECESIDADES

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

- CONTIENE SULFITOS.
- CONTENIDO EN SO2: 0.5% ± 0.25%.

MARCA : Dolmar

enovint

Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite,agricultura, e ind. alimentaria

ACIDO METATÁRTRICO

ESTABILIZANTE

Presentación: 1 kg.

Caracteristicas:

Es un ácido cuyo elevado índice de esterificación entre 38 y 40, permite que su capacidad anticristalizante ofrezca un efecto de protección de larga duración, al poseer una gran capacidad de inhibir la precipitación en el vino de las sales del ácido tartárico.

DOSIS DE UTILIZACIÓN :

- DE 1 A 10 G/HL.

- DOSIS MÁXIMA LEGAL
- 10 G/HL

MARCA : Dolmar

Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite, agricultura, e ind. alimentaria

CARBON AR

ESTABILIZANTE

Presentación: 10 kg.

Caracteristicas:

- Está especialmente aconsejado para la eliminación selectiva de gustos y olores anómalos que pueden encontrarse en mostos y vinos.

DOSIS DE UTILIZACIÓN :

- DOSIS DE TRABAJO EN VINOS: DE 20- 100 G/HL.
- DOSIS MÁXIMA LEGAL 100 G/HL

MARCA : Dolmar

enovint

Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite,agricultura, e ind. alimentaria

INSUMOS

enovint

Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite, agricultura, e ind. alimentaria

QUALITAN ESTRUCTURA & COLOR

TANINO

Presentación: 1 kg.

Caracteristicas:

Para incrementar la concentración polifenólica de vinos de alta gama, donde se tiene que guardar una óptima relación en el contenido antocianos/taninos, para una buena estabilización del color así como de la estructura y complejidad del mismo.

DOSIS DE UTILIZACIÓN :

- INICIO FERMENTACIÓN: 10 – 15 G/HL.
- MOMENTO DEL DESCUBE: 5 – 10 G/HL.

MARCA : Dolmar

enovint

Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite, agricultura, e ind. alimentaria

TANINO

Presentación: 25 Kg

CARACTERISTICAS:

- TANINO ES EFECTIVO PARA AUMENTAR LA DENSIDAD DEL COLOR. AYUDA A LA ESTABILIZACION PROTEICA DEL MOSTO.

DOSIS DE UTILIZACIÓN :

- VINOS BLANCOS: 0.25 A 2 G/HL
- VINOS TINTOS: 2 A 6 G/HL

Enovint SRL

enovint

Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite, agricultura, e ind. alimentaria

BENTONITA ELCHA

Presentación: 25 Kg

Caracteristicas:
Clarificante para vinos blancos.

DOSIS DE UTILIZACIÓN :

- 60 A 80 G/HL

enovint

Lideres en maquinarias para producción de vino, aceite, agricultura, e ind. alimentaria

SORBATO DE POTASIO

Presentación: 1 - 3 - 5 kg.

Caracteristicas:

- Conservantes evita la defermentación en vinos Dulces y Semidulces.
- Efectivo contra levaduras hongos y una gran cantidad de bacterias acéticas y lácticas presentes en el vino. Ademas inhibe la formación de micotoxinas.
- Se aplica antes de embotellar

DOSIS DE UTILIZACIÓN :

- 20G/HL

2025

CATÁLOGO

WWW.ENOVINSA.COM

HAGA CLIK EN EL LOGOTIPO DE LA APLICACIÓN A LA QUE DESEE INGRESAR.

4-4010533

ACHACHAYRU, ZONA LA RINCONADACOCHABAMBA

VENTAS CBBA

OFICINA CBBA

MORROS BLANCOS, TARIJA

VENTAS TARIJA

OFICINA TARIJA