

# ENOFILMS



## VINOS DE PELÍCULA

Si lo único que quieres es fermentar vinos como toda la vida y no complicarte mucho, todas las casa comerciales tienen productos enológicos muy buenos que seguro te ayudarán...

Vinqualis es otro rollo...nuestro objetivo es ayudarte a elaborar vinos buenos, muy buenos, buenísimos, que se vendan muy bien y lo más caro posible...y además que sean más sanos, más saludables, **Wellness Wines**...

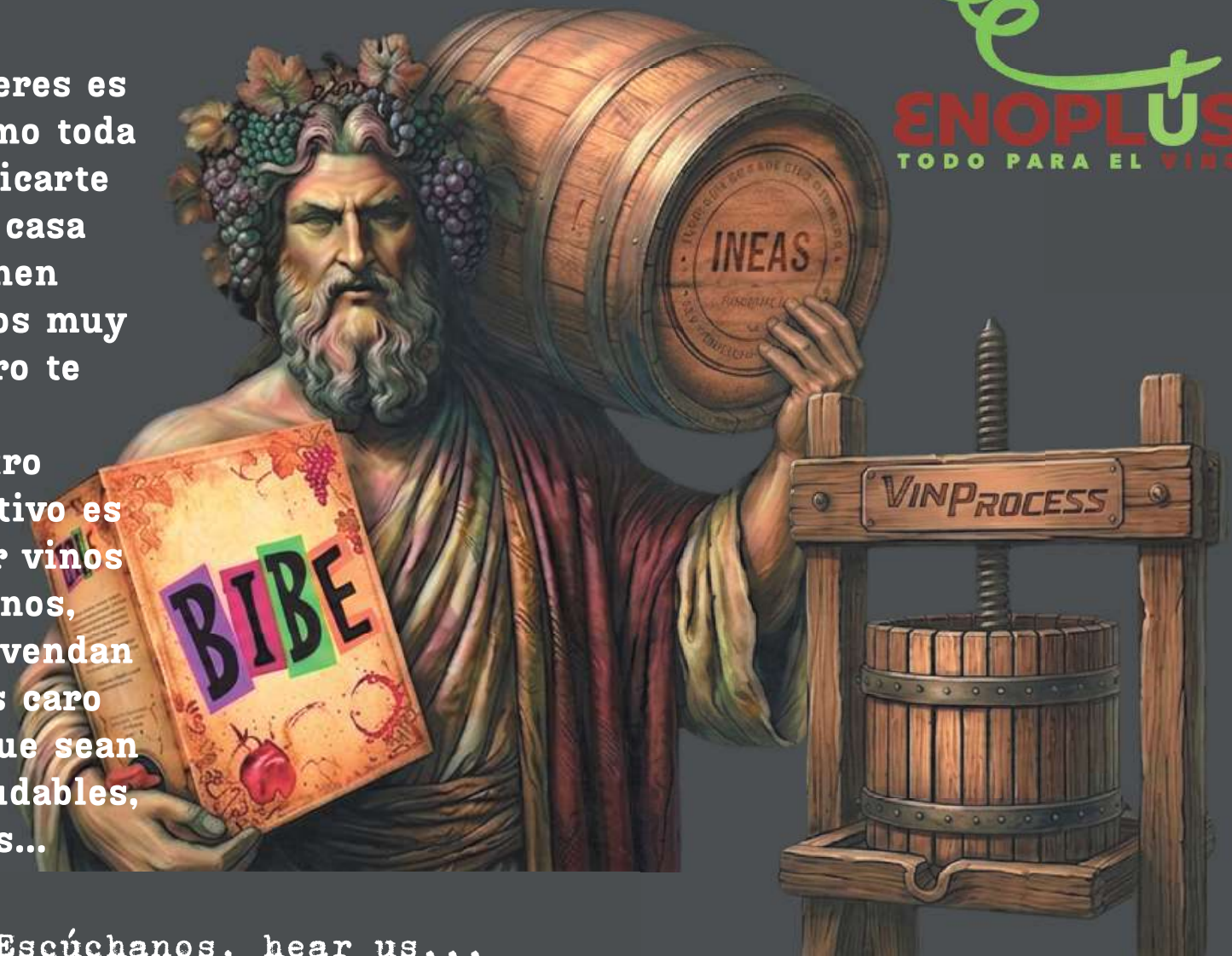
Como?... Óyenos, Escúchanos, hear us...

# VINQUALIS

AÑOS 2010

# ENOPLUS

TODOS PARA EL VINO



# 2016-2026 X años de cine...



Pero que han hecho los de Vinqualis por  
el vino...

## Primer protector para la uva sin SO2

**Antiox-Uvae.** Una mezcla de taninos antioxidantes y glutatión para proteger tu uva en campo y recepción.

## Confiwine

El primer configurador de vino online para poder crear tu vino a la carta.

## Inside Wine. Índice DMACH

Conoce a través de datos empíricos el nivel de suavidad y redondez de tus vinos.



Primer y único concurso de vino en Bag In Box en España. para la defensa y repopularización del consumo de vino.

## X-VIN

Patente registrada de un sistema automatizado de análisis y dosificación de nutrientes en fermentación.

Vale, vale, vale pero además

•Qualiszym Proty

•INEAS

•CLODOS

•Quality Protection 360°

•Arthemys y Arthemys Uvae

•ClarOthar

•NutriliQ

•Multiqualis L

•Investigación y Desarrollo en la elaboración de vinos con bajo etanol y bajo sulfuroso, Vinos de mayor calidad, WellnessWines, Better for you!



**Unos lo llaman ACETALDEHÍDO, otros ETANAL, el nombre es lo de menos, lo peor es su MAL**



**Oye:** El problema no es el vino, es lo que dejas dentro por no tomar decisiones adecuadas. Hay una molécula ahí fuera llamada **etanal (acetaldehído)**, para los amigos del laboratorio). Es una molécula residual que tu vino genera cuando se oxida, cuando la fermentación se te va de las manos, o cuando usas indebidamente el sulfuroso.

El problema es que a ojos de la nueva ley en Irlanda —y pronto en toda Europa— el etanal no es "carácter de crianza". Es un **carcinógeno de Grupo 1**. Así de crudo. Y así está declarado por la OMS. Y aquí viene el drama: la solución de toda la vida ha sido inflar el vino a sulfuroso para "secuestrar" ese etanal, o dicho de otra forma, es peor el remedio que la enfermedad.

Pero el consumidor ya no quiere beber sulfitos. El mercado quiere limpieza, quiere pureza y, sobre todo, quiere **bienestar**, alimentos que no se vean como perjudiciales para la salud.

En Vinqualis no hemos venido a darte una charla de ética. Hemos venido a darte herramientas,

### **SOLUCIONES.**

Nuestros protocolos de actuación —desde la uva hasta el embotellado— están diseñados con un solo **objetivo:** Minimizar el etanal de forma natural y reducir la dependencia del sulfuroso, elaborar

### **Wellnes Wines.**

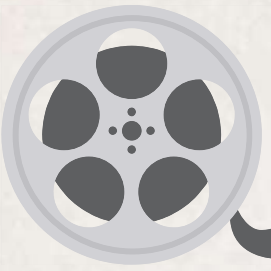
No lo hacemos solo por cumplir una ley que viene de Irlanda. Lo hacemos porque el enólogo y la bodega que no sepa crear vinos que cuiden al consumidor, simplemente **dejarán de vender.**

Si quieres que tus vinos sigan siendo un placer gastronómico, un elemento de nuestra cultura, un alimento saludable respecto a un consumo moderado, y no una etiqueta de advertencia sanitaria,

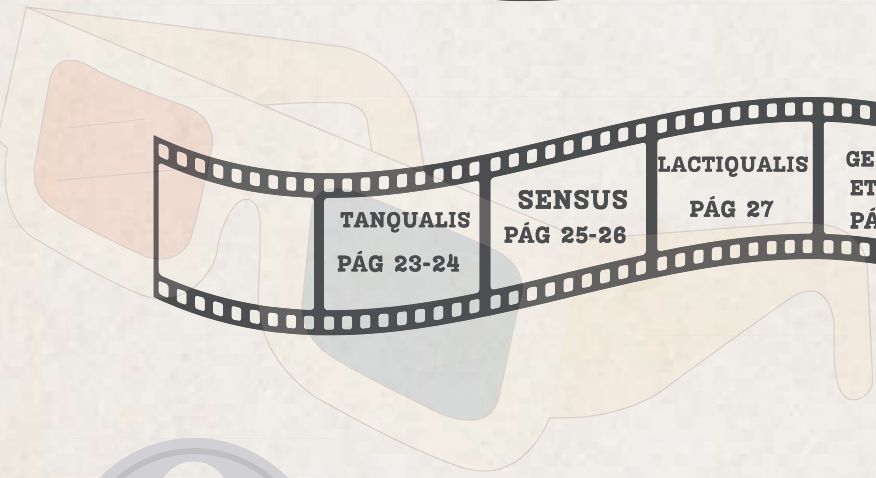
### **CONSULTANOS.**

Tú decides si quieres liderar el cambio o esperar a que te obliguen a poner una calavera en tu etiqueta.

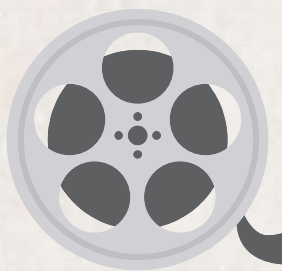
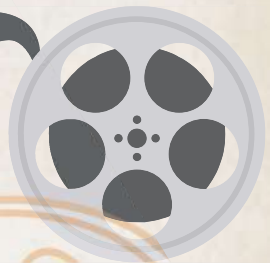
**Vinqualis: #Vinosconfuturo #WellnessWines #BetterForYou #LowEthanal #LowSulfites  
#QualityWines**



<b>ESTRENOS</b> PÁG 4	<b>BIBE</b> PÁG 5-6	<b>QUALITY PROTECTION 360</b> PÁG 7-8	<b>QUALISZYM</b> PÁG 9-12	<b>QUALISFLOT</b> PÁG 13-14	<b>3BLACK</b> PÁG 15-16	<b>QUERQualis</b> PÁG 17-18	<b>QUALISFERM</b> PÁG 19-20	<b>ACTIQUALIS</b> PÁG 21-22	
--------------------------	------------------------	--	------------------------------	--------------------------------	----------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	--



<b>TANQUALIS</b> PÁG 23-24	<b>SENSUS</b> PÁG 25-26	<b>LACTIQUALIS</b> PÁG 27	<b>GESTION ETANAL</b> PÁG 28	<b>CALCIO</b> PÁG 29	<b>CLARQUALIS</b> PÁG 30	<b>CLODOS</b> PÁG 31-32	<b>VINPROCESS</b> PÁG 33	<b>CONFIWINE</b> PÁG 34
-------------------------------	----------------------------	------------------------------	---------------------------------	-------------------------	-----------------------------	----------------------------	-----------------------------	----------------------------



<b>Wellness Wines</b>	<b>Quality Wines</b>	<b>Low Ethanal</b>	<b>Wellness Wines</b>	<b>Low SO2</b>	<b>Better for You</b>	<b>Wellness Wines</b>	<b>Quality Wines</b>	<b>Low Ethanal</b>	<b>Wellness Wines</b>
-----------------------	----------------------	--------------------	-----------------------	----------------	-----------------------	-----------------------	----------------------	--------------------	-----------------------



# ESTRENOS

2026

SISTEMA QUALITY  
PROTECTION

ARTHEMYS  
ARTHEMYS UVAE  
CLAROTHAR

QUALISZYM

QUALISZYM VS  
QUALISZYM PROTY  
QUALISZYM FT

VINPROCESS

PERMEARE  
BARED  
BOSIO  
QUALISFILTER

INEAS

INNOVACIÓN Y DESARROLLO EN NUTRICIÓN  
ENOLÓGICA Y ALIMENTACION SALUDABLE  
“WELNESS WINES”

CLODOS

“LA MOLÉCULA”

3 BLACK

“ALTERNATIVA ECO AL PVPP”  
PELLET Y EFERVESCENTE



**QUALISVIN**

¿AÚN NO  
CONOCES

**BIBE** ?

EL VINO QUE TE ENCAJA



# GANADORES BIBE 2026

## BLANCOS

# BIBE

2026 EL VINO QUE TE ENCAJA



ORO

COOPERATIVA NUESTRA SEÑORA VIRGEN  
POBRE DE XALÓ-XALÓ  
LLEBEREIG

PLATA.

CRISVE- SOCUELLAMOS  
LA BUENA ESPERA- AIREN



BRONCE.

NUESTRA SEÑORA DE LA SOLEDAD-ACEUCHAL  
PARTHIO

## ROSADOS

ORO.

BODEGAS CAMPOAMENO- MANZANARES  
CAL Y CANTO



PLATA.

LA ALIAGUILLERA SOCIEDAD COOPERATIVA-  
LA ALIAGUILLA

BRONCE

LA BODEGA DE PINOSO- PINOSO  
VERMADOR



## TINTOS

ORO.

LA CANDELARIA SOCIEDAD COOPERATIVA- CASA DE LOS PINOS  
LA FRASCA DE LOS PINOS

PLATA.

BODEGAS LUIS DE LA PEÑA GARCIA-URUÑUELA  
LUIS DE LA PEÑA GARCIA



BRONCE

SOCIEDAD COOPERATIVA EL IMPERIO-  
VILLAGARCIA DEL LLANO-  
ROMEROSILLO



3ª EDICIÓN

# BIBE

2026

PRIMER CONCURSO BIB EN ESPAÑA

9 DE MAYO VILLARROBLEDO

EL VINO QUE TE ENCAJA

BY: **QUALISVIN**

ORGANIZA: **QUALISVIN**

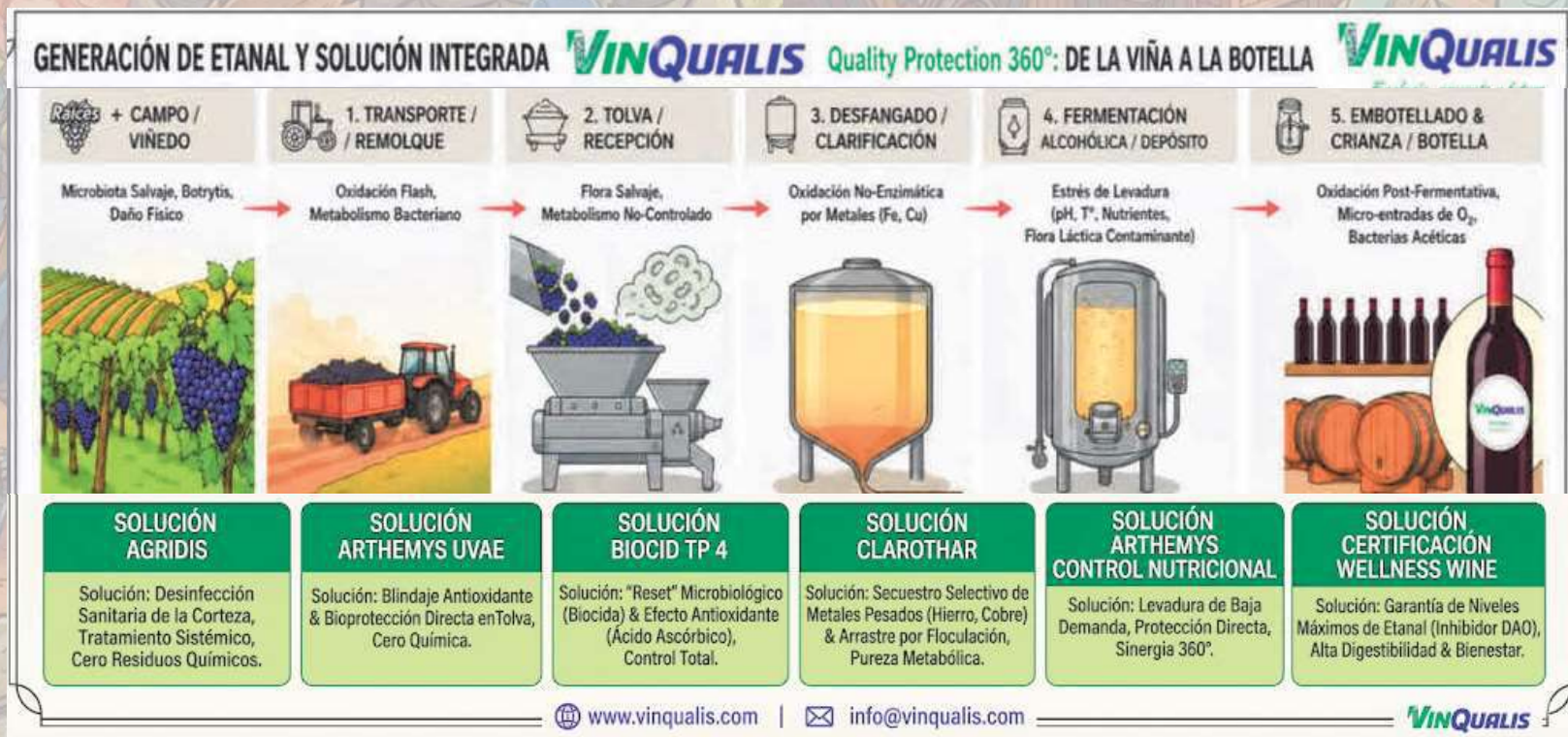
PATROCINA: **MORGANTE**

COLABORA: **VINQUALIS AÑOS**, **Cartobol** Experts in Bag in Box, **cooperativas agro-alimentarias** Castilla-La Mancha, **LA MANCHA**, **CEJA/OPALABA**, **DIPUTACION DE ALBACETE**



# METODO: QUALITY PROTECTION 360°

Nace un proyecto global con múltiples variables selectivas para el control integral antioxidante y antimicrobiano en la elaboración de vino. Desde la propia viña y con el objetivo de conseguir vinos con niveles de sulfuroso y etanal controlados, y por tanto vinos con mayores efectos de bienestar para el consumidor, nace el Sistema "Quality Protection 360°" de Vinqualis. **Wellness Wines**



# QUALITY PROTECTION 360°

PROTECCIÓN  
FRENTE A  
OXIDACIONES Y  
FLORA  
INDÍGENA EN EL  
TRANSPORTE Y  
RECEPCIÓN



•ANTIOX UVAE  
20 g/100 kg  
GSH + Taninos antiox

•ARTHEMYS UVAE  
20 g/100 kg  
GSH + Metschnikowia

•COBERT L  
30 ml /100 kg  
Mezcla de taninos antiox  
en  
formato liquido



PROTECCIÓN SIN  
SO<sub>2</sub>, MOSTOS  
SIN OXIDACIÓN,  
LIBRES DE  
FLORA  
INDÍGENA Y  
CON GRAN  
POTENCIAL  
AROMÁTICO

DESINFECCIÓN  
EN CAMPO Y EN  
BODEGA,  
MILDIU,  
BOTRITYS,  
BACTERIAS,  
LEVADURAS,  
ETC.



•AGRIDIS.  
Dosis según  
aplicación.

•BIOCIP TP4.  
Dosis según  
aplicación  
**CONSÚLTANOS**



PARADA DE  
AFECCIONES  
GRAVES POR  
ENFERMEDAD  
FÚNGICA,  
LIMPIEZA Y  
DESINFECCIÓN  
TOTAL.

MOSTOS MUY  
CONTAMINADOS  
DE FLORA  
INDÍGENA, CON  
ALTERACIONES  
MICROBIANAS Y  
METALES POR  
TRATAMIENTOS



CLAROTHAR  
20 g/100 kg  
Chitosano  
Extracto proteico  
de levadura

•ARTHEMYS  
20 g/100 kg  
Metschnikowia



MOSTOS  
LIMPIOS PARA  
FERMENTAR SIN  
ETANAL, SIN  
PRECURSORES  
OXIDATIVOS,  
SIN NECESIDAD  
DE SO<sub>2</sub>

# QUALISZYM: EXTRACCIÓN Y CLARIFICACIÓN

Oye: Y que tienen que ver las enzimas con el etanal? Tik-tak, Tic-Tac, como diría algún famoso periodista deportivo.

Pues si, se trata de una cuestión de tiempo, el uso de enzimas acelera los procesos de extracción y clarificación, lo que conlleva que haya menos tiempo para evitar las oxidaciones que con el tiempo darán lugar al etanal.

Como comprenderás esto es fundamental en la elaboración de blancos y rosados, si controlas el tiempo, controlas los aromas y controlas el color, porque si no lo sabias, el color de tu rosado depende del etanal y depende principalmente por la siguiente formula:

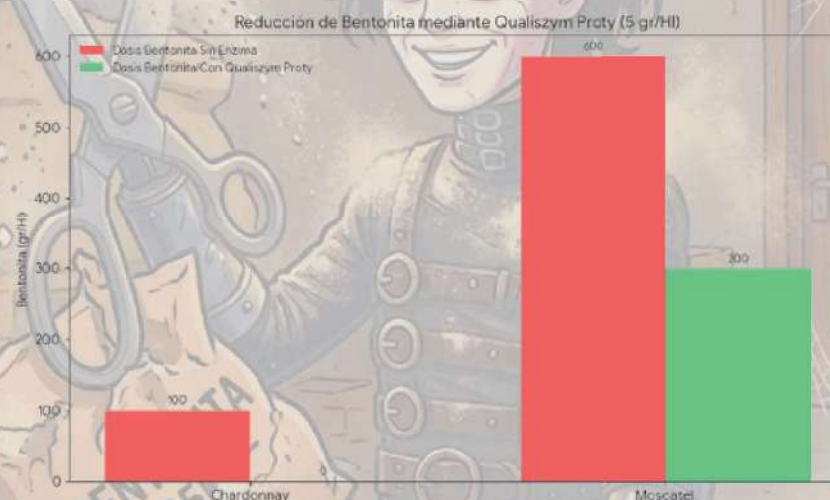
**1g de etanal combina 1,45g de Sulfuroso (desastre total)**

En cuanto al tinto la cuestión de tiempo es la de anticiparse a la formación de etanal por la levadura para que el mosto este cargado de antocianos y taninos extraidos por las enzimas en la maceración prefermentativa y de esta forma estabilizar el color al inicio de la fermentación. Las enzimas extraen los precursores del color del vino tinto, pero si añades sulfuroso antes de la fermentación te cargas la posibilidad de hacerlo estable.

**QUALISZYM PROTY  
ADIOS A LA BENTONITA**



Enzima para estabilizar parcial o totalmente las proteínas del vino durante la vinificación de blancos y rosados. Produce la hidrólisis de las proteínas sin necesidad de calentamiento previo.



Reduce o elimina el tratamiento de la estabilidad proteica posterior a la fermentación, incrementando el potencial aromático de los vinos y sin los efectos adversos del tratamiento con bentonitas. Dosis 5-10 g/Hl

# QUALISZYM: PROCESOS ENZIMATICOS

## MACERACIÓN Y PRENSADO DE VARIEDADES BLANCAS



- QUALISZYM PRESS L  
1-4 ml/100 kg
- QUALISZYM MYSKAT  
1 -3 ml/100 kg



Mejora evidente del proceso de prensado y aumento del rendimiento en mosto

Extracción de precursores aromáticos y facilita la clarificación de mostos de variedades difíciles

## CLARIFICACIÓN Y DESFANGADO



- QUALISZYM CLARIFAY  
1 -3 ml/hL
- QUALISZYM GRAVITY FAST  
1 -3 ml/hL



- Enzima pectolítica con actividades secundarias para clarificación de mostos
- Desfangados ultra rápidos con alto rendimiento de mosto yema.

## MACERACIÓN DE VARIEDADES TINTAS



- QUALISZYM ROSÉ  
1 -3 ml/100 kg
- QUALISZYM RED BULK  
1 -2 ml/hL
- Q. RED EVOLUTION  
1 -2 g/hL



Rosados modernos, con poco color, o mucho, aromáticos y azulados

Elige tu enzima para extraer aromas y color, ó dale un plus a tus tintos con extracción de polisacáridos



## LA MAGIA DE LA B-GLUCOSIDASA

**QUALISZYM AROM**, es una enzima única con la actividad enzimática beta-glucosidasa que libera terpenoles aromáticos como linalol, geraniol, nerol, terpineol, norisoprenoides aromas que estaban unidos a la glucosa. Esta enzima tiene 2.000  $\beta$ -d-GLU unidades/g y por lo tanto da alta intensidad de aroma de uva y también mucha textura en el futuro vino. **Dosis 3-5 ml/Hl**

Lamentablemente, la enzima B-Glucosidasa se encuentra inactiva con grandes concentraciones de azúcares como la glucosa. Normalmente estas enzimas se han usado en vinos terminados para desarrollar aromáticamente esos aromas ligados a azúcares, pero en el trasiego una vez acabada la fermentación se pierde hasta el 75 % de esas moléculas glucosiladas.

### ENTONCES, ¿Cuándo PUEDO USAR ESTA ENZIMA?

Lo mejor es usarlas al final de fermentación, sobre 1010 de densidad donde el tenor de azúcares es muy bajo, el mosto está muy cargado de precursores aromáticos glucosilados y la enzima necesita poco tiempo de trabajo, ¡ahí está la diferencia!



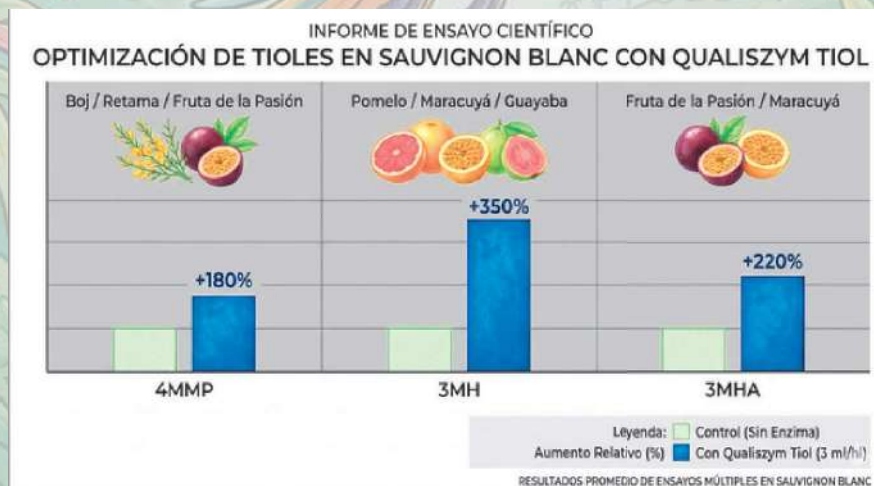
## ENZIMAS QUE MARCAN LA DIFERENCIA

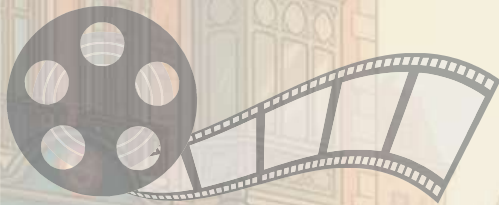
## UNA ENZIMA DE OSCAR



**QUALISZYM TIOL** es una enzima extraordinaria con la actividad enzimática "carbono-azufre-liasa", que libera tioles a partir de precursores unidos a la pared celular. Dosis 3-6 gr/Hl

La actividad B-Liasa se inactiva cuando hay una cierta cantidad de alcohol, por lo que su **momento óptimo** de aplicación es **en el mosto**, directamente tras el prensado o en el mosto limpio al encubado. Cualquier aporte de Glutación aumenta el potencial de precursores aromáticos. Recomendamos usar **Sensus GH3** ó **Sensus dulce White**.





## ENZIMAS QUE MARCAN LA DIFERENCIA



**Qualiszym Glucan.** Específica B-Glucanasa para problemas derivados de uvas con botrytis que derivan en turbidez por glucanos.

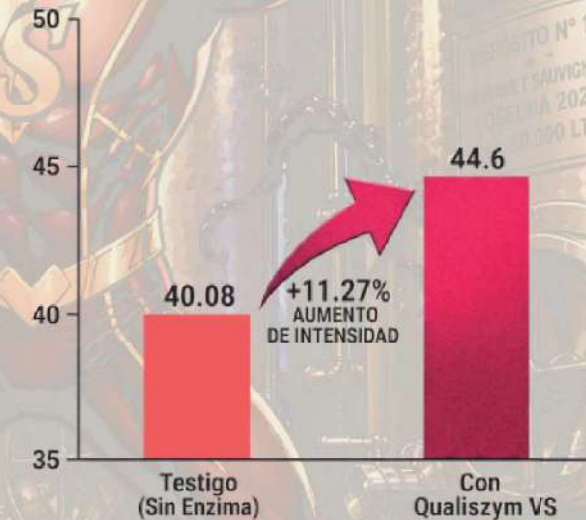
**Qualiszym FT.** Enzima con diferentes actividades para solucionar problemas derivados de turbidez por diferentes moléculas.



## Tu nuevo super héroe

**Qualiszym VS** Pool enzimático con actividades especiales para lograr extracción de color en mostos tintos para azufrados, estabilizar y mejorar la filtración y clarificación posterior de los mismos.

MEJORA DE COLOR: QUALISZYM VS EN MOSTO TINTO AZUFRADO



Testigo Inicial (40.08)

Qualiszym VS Final (44.6)

Dosis Aplicada (3 gr/100 kgs)  
**+11.27% Aumento**

# QUALISFLOT: FLOTACIÓN

## •1. La generación de Quinonas en el Mosto

Al introducir oxígeno mediante aire comprimido, activamos la enzima polifenoloxidasa (PPO). Esta enzima oxida los ácidos fenólicos (como el ácido caftarico) transformándolos en orto-quinonas.

**Naturaleza de las quinonas:** Son moléculas extremadamente reactivas y ávidas de electrones (fuertes oxidantes).

**•Problema de las quinonas:** No se quedan estáticas; buscan estabilizarse reaccionando con cualquier compuesto nucleófilo del mosto, principalmente glutatión, aminoácidos y aromas (tioles).

## •2. Influencia de las Quinonas en el sistema Enológico

### •A. El "Puente" hacia el Etanol (Reacción de Fenton)

•Aunque no haya etanol, el oxígeno en presencia de metales (Hierro/Cobre) genera peróxido de hidrógeno ( $H_2O_2$ ). Cuando la fermentación comience y aparezca el primer etanol, este  $H_2O_2$  (residuo de la oxidación previa durante la flotación si no se gestionó bien) oxidará el etanol a etanal de forma química y violenta. Por tanto, la flotación con aire "prepara el terreno" para una acumulación masiva de etanal apenas arranque la levadura.

### •B. Pérdida de Potencial Aromático

•Las quinonas actúan como "trampas" de aromas. Reaccionan irreversiblemente con los tioles varietales (responsables de notas a fruta tropical, pomelo, maracuyá), neutralizándolos antes de que lleguen a la botella. Para variedades como Verdejo o Sauvignon Blanc, generar quinonas durante la flotación es crítico para su perfil sensorial.

•C. Evolución del Color (Pardeamiento) Si las quinonas no encuentran suficiente sustrato protector (como el glutatión), polimerizan entre sí formando melanoidinas (pigmentos marrones).

• Estrategia de Vinqualis: A veces usamos aire adrede en mostos prensa para que estas quinonas precipiten el color inestable de forma prematura ("hiperoxigenación"), logrando un vino final más estable pero menos aromático

## •1. Test de Glucanos (Test del Alcohol)

Este test detecta la presencia de glucanos (polimeros de glucosa de alto peso molecular) producidos principalmente por el hongo Botrytis cinerea. Estos coloides son extremadamente perjudiciales para la filtración.

### •Procedimiento:

Tomar una muestra de 5 ml de mosto o vino clarificado.

•Añadir 1 ml de etanol (alcohol de 96°).

• Mezclar suavemente (no agitar vigorosamente para no romper las cadenas coloidales).

•Esperar entre 5 y 10 minutos.

### Interpretación de Resultados:

•**Positivo:** Aparición de un precipitado algodonoso, hilos blanquecinos o una masa viscosa en suspensión. Indica presencia de glucanos y riesgo alto de colmatación de filtros.

•**Negativo:** La mezcla permanece limpia o con una turbidez ligera homogénea sin grumos.

Si el test es positivo, recomendamos la aplicación de **Qualiszym Glucan** para hidrolizar estos compuestos antes de intentar cualquier paso por filtro o clarificación.

## •2. Test de Pectinas (Test de la Pectina Residual)

Las pectinas son polisacáridos estructurales de la uva que mantienen la turbidez en suspensión. Este test es fundamental para decidir si un mosto está listo para ser flotado o si la despectinización enzimática ha concluido.

### •Procedimiento:

Tomar 5 ml de mosto filtrado (o centrifugado para eliminar partículas gruesas).

•Añadir 10 ml de etanol acidificado (mezcla de alcohol de 96° con un 1% de ácido clorhídrico para favorecer la precipitación).

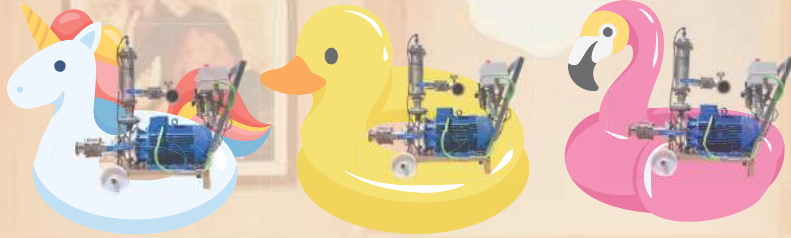
• Agitar suavemente y observar de inmediato.

### Interpretación de Resultados

••**Positivo:** Formación inmediata de un precipitado gelatinoso o "nube" densa. Indica que la enzima pectolítica aún no ha terminado su trabajo.

•**Negativo:** No se observa precipitado o solo se aprecia una ligera opalescencia. El mosto está despectinizado y es apto para la clarificación o flotación.

# QUALISFLOT: FLOTACIÓN



**ENZIMADO FUNDAMENTAL**  
Es importante que las enzimas estén trabajando mínimo dos horas antes de empezar.  
Realizar un test de pectinas

**FLOTACIÓN CON GELATINAS DE CERDO**

**VEGAFLOTAR**  
**PROTEÍNAS VEGETALES**  
Si necesitas utilizar productos veganos que te den buenos resultados de flotación, disuelvan bien y fácil y no queden grumos.  
¡Somos tu aliado!

•**QUALISZYM VQ FLOT**  
1 -3 ml/100 g  
En el mosto, al inicio del llenado del depósito

•**QUALISZYM FLOT EVOLUTION**  
1 -3 ml/Hl  
En el mosto, al inicio del llenado del depósito

•**QUALISGEL 300**  
25 -30 ml/Hl  
Gelatina líquida muy hidrolizada

**GELATINA SÓLIDA QUALIGEL**  
Diferentes opciones de Bloom

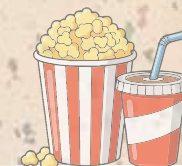
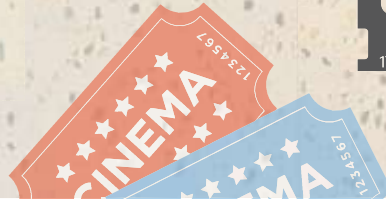
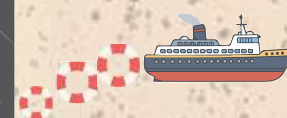
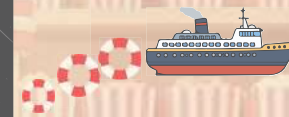
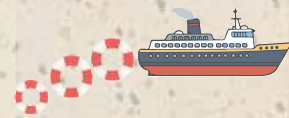
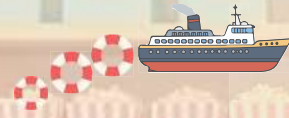
**PRONATURALIS Y PRONATURALIS L**  
Proteína de guisante en sólido  
5 -15 g/hL  
Y en líquido: 30-100ml/Hl

•**PRONATURALIS PG L**  
25 -80 ml/hL  
Mezcla líquida de proteína de patata y guisante

Mayor rendimiento de mosto flor y comienzo del proceso de despectinización. Gana dinero de manera directa.

La mejor opción para la flotación con los equipos de 3° generación, aumento de efectividad, gran rendimiento y más horas de sueño en campaña.

La alternativa vegetal para flotar, elige el producto, guisante ó patata, en combinación, en sólido ó en líquido, lo que mejor se adapte a tu proceso.



## DOSIS DE USO



UN GARRAFA DE V1080 DE 25KG EQUIVALE A UN SACO DE 3BLACK DE 7'5KG



Aplicación

Dosis

MOSTOS en Fermentación y Flotación

7'5 kg



Aplicación

Dosis

Desfangados. y vinos terminados

7'5 kg

EN FORMATO PELLETS

Aplicación más limpia  
Libre de SO2  
Mayor efectividad  
Fácil disolución

Anti Pinking  
Anti Browning  
No genera polvo

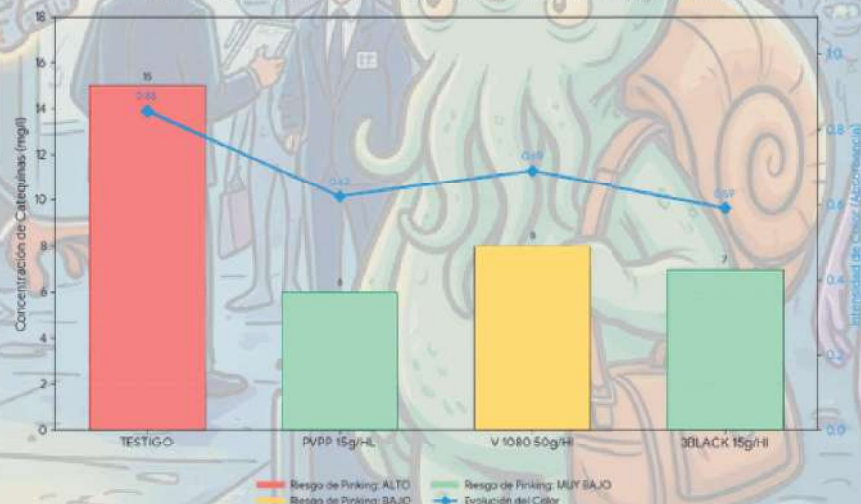
Aplicación directa en Mostos

Aplicación directa en Fermentación

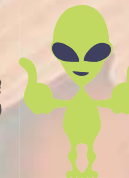
## 3BLACK

La composición específica del 3BLACK hace que tenga un comportamiento similar al PVPP en cuanto a la eliminación de catequinas y a la disminución del riesgo de pinking y mejor en cuanto a la disminución de color. Además con un respeto organoléptico increíble y una compactación brutal, sin duda la mejor opción ecológica para sustituir el PVPP y mucho más!

Efectividad de Tratamientos en Vino: Reducción de Catequinas y Riesgo de Pinking



# SOLUCIONES TÉCNICAS



## DEFANGADOS Y CLARIFICACIÓN

### PROBLEMAS:

- Poco rendimiento de mosto flor de varientales blancos.
- Mostos prensa
- Vinos con oxidaciones, pinking, browning,...



## •3BLACK

25-30 g/Hl



## •V 1080 L

100 ml/Hl



- Aumento de rendimiento de mosto flor de varientales
- Obtención de mosto de primera de los mostos prensas
- Recuperación aromática y de color de vinos cansados, oxidados y pinkeados.

## FERMENTACIÓN

### PROBLEMAS:

- Restricción de uso de clarificantes ecológicos y veganos
- Producción de Riboflavina y pinking
- Disolución de clarificantes solidos



## •V 1080 L

50 ml/Hl a densidad 1080

## •3BLACK

15-30 g/hl a cualquier densidad



- Clarificantes complejos, veganos, ecológicos, que eliminan catequinas oxidables, rebajan el color, eliminan Riboflavina, y respetan los aromas.
- Rosados más aromáticos, con menos color

## ALTERACIONES MICROBIANAS

### PROBLEMAS:

- Mostos contaminados de olor a Moho por botritys
- Mostos con carga microbiana no deseable



## •3BLACK L AROM

50 -100 ml/Hl

## •3BLACK L KITO

50 -100 ml/Hl



- Vinos limpios y aromáticos de mostos contaminados.
- Mostos limpios de microorganismos para fermentar con levadura deseada y no tener alteraciones o desviaciones aromáticas

# QUERQUALIS: EL ROBLE QUE TE SALVA



QUERQUALIS  
DAS WEINERBEI WIRTSCHAFT

Alternativos de roble de precisión técnica para la elaboración de vinos de alta expresión. Cada formato, cada grano, cada origen están controlados con exactitud.

**QUERQUALIS** es el puente entre la ciencia enológica y la expresión del vino.

El enólogo que trabaja con **QUERQUALIS** no está eligiendo una alternativa a la barricas. Está eligiendo una herramienta diseñada para hacer exactamente lo que él quiere y cuando quiere.



# QUERQUALIS: EL ROBLE QUE TE SALVA

Para aplicar en  
TOLVA O ENCUBADO.

TRATAMIENTOS CON ROBLE  
DE CALIDAD



QUERQUALIS Naturalia

• ROBLE FRANCÉS  
NATURAL GRANULAR  
2-7 mm

Saco de 10 kg  
(sin/con bolsa de infusión)  
Dosis 1-2 gr/L



- Vinos más amables, taninos más redondos
- Vinos más frescos y mayor expresividad de la fruta.
- Equilibrio y longitud en boca.

## FERMENTACIÓN

PROBLEMAS:

- Viñedos de alta producción
- Uva con mala maduración generando notas verdes.



QUERQUALIS FORÉT  
ROBLE TOSTADO FR

QUERQUALIS YELLOWSTONE  
ROBLE TOSTADO AM

GRANULAR Y CHIPS  
Saco 10 kg Dosis 1-2 gr/L



- Enmascarar verdes.
- Aporte de notas dulzonas realzando la fruta.

• Fermentación  
Maloláctica y Crianza

- Integración del roble  
con la fruta



QUERQUALIS EXPRESSION

Chips (Moka, Dulce, Frutas  
y Vainilla)  
- Block (50x25x12 mm)  
- Duela (7 y 18 mm)  
- Barrel-In (12 mini-duelas)



- Vinos más grasos y con más volumen en boca.
- Vinos más aromáticos, mayor expresión de fruta y complejidad.

# QUALISFERM: LA VUELTA AL MUNDO EN 10 LEVADURAS

## El Metabolismo de la Levadura y la Producción de Etanal:

El etanal es un compuesto intermedio clave en la fermentación alcohólica.

Las levaduras (*Saccharomyces cerevisiae*) lo producen a través de la descarboxilación del piruvato.

**Vía metabólica:** Durante la glucólisis, el piruvato se transforma en etanal mediante la enzima piruvato descarboxilasa. Posteriormente, la mayor parte del etanal se reduce a etanol por la alcohol deshidrogenasa.

**Acumulación:** No todo el etanal se convierte en etanol. Una pequeña fracción es excretada al medio. La cantidad final depende de la cepa de levadura y de las condiciones de estrés (temperatura, nutrientes, pH)

**Interacción con el Dióxido de Azufre:** Cuando añadimos sulfuroso al mosto, la levadura reacciona de una manera defensiva que impacta directamente en la calidad enológica.

**El mecanismo de defensa:** El SO<sub>2</sub> es tóxico para la levadura. Para sobrevivir, la levadura utiliza el etanal como un "escudo químico": Excreción aumentada: Al detectar SO<sub>2</sub> en el mosto, la levadura aumenta la síntesis y excreción de etanal hacia el exterior de la célula.

**Combinación inmediata:** El etanal tiene una afinidad extremadamente alta por el SO<sub>2</sub>. En cuanto se encuentran en el mosto, forman el complejo ácido aldehído-sulfuroso (hidroxisulfonato de etilo).

**Neutralización:**

Una vez combinado, el SO<sub>2</sub> pierde su toxicidad para la levadura, pero también pierde su capacidad protectora para el vino (pasa de SO<sub>2</sub> libre a SO<sub>2</sub> combinado)

**Recomendación Vinqualis:**

Seleccionar levaduras que generen muy poco o ningún etanal está bien, pero lo más inteligente es que el mosto llegue a la fermentación sin sulfuroso, porque entonces es cuando la levadura seleccionada genera muy poco etanal.

# QUALISFERM: LA VUELTA AL MUNDO EN 10 LEVADURAS

FRUTOPIA



FRUTALIA



IPANEMA



OSAKA



TULÚM



PÚRPURA



LOIRA



AKEBIA



AKAROA



STARTONE



# AND THE OSCAR

## A LA MEJOR LEVADURA ES PARA...

★ NUESTRA SELECCIÓN ESTELAR PARA VINOS EXTRAORDINARIOS ★

Mejor interpretación en blancos varietales:

### LOIRA



- Blancos típicos varietales ideal
- Sauvignon Blanc
- Tolerancia alcohol hasta 16°
- Necesidad de N media
- Producción de volátil baja
- Producción de SO2 nula

¡NEW!

Mejor carácter frutal en tintos:

### FRUTALIA



- Tintos y rosados alta intensidad fruta roja
- Tolerancia alcohol hasta 14°
- Necesidad de N media
- Producción de volátil muy baja
- Producción de SO2 muy baja

Mejor papel protagonista en fermentación segura:

### STARTONE



- Seguridad y resistencia fermentativa. Bayesian PDM
- Tolerancia alcohol hasta 17°
- Necesidad de N baja
- Producción de SO2 muy baja
- Producción de H2S muy baja

Mejor expresión floral en blancos y rosados:

### OSAKA



- Rosados frescos y florales.
- Tolerancia alcohol hasta 16°
- Necesidad de N alta
- Producción de volátil baja
- Producción de glicerol alta

Mejor dirección de aromas especiados y fruta negra:

### AKEBIA



- Tintos varietales con aromas especiados y fruta negra
- Tolerancia alcohol hasta 16°
- Necesidad de N media
- Producción de volátil muy baja
- Producción de glicerol muy alta

Mejor guion en vinos blancos aromáticos:

### FRUTOPIA



- Vinos blancos aromático, variedades neutrales.
- Tolerancia alcohol hasta 16°
- Necesidad de N media
- Producción de volátil muy baja
- Producción de SO2 nula
- Killer

Mejor película de culto en vinos especiales:

### TULUM



- Vinos blancos terpenicos, aromas frescos, florales y cítricos.
- Tolerancia alcohol hasta 16°
- Necesidad de N media
- Producción de volátil muy baja
- Producción de SO2 nula
- Killer

Mejor innovación en resistencia y frescura:

### IPANEMA



- Levadura versátil, aromática y resistente.
- Tolerancia alcohol hasta 16°
- Necesidad de N baja
- Producción de volátil muy baja
- Producción de SO2 nula
- Producción de H2S muy baja

Mejor levadura para fermentación en frío:

### AKAROA



- Blancos típicos para fermentación en frío.
- Tolerancia alcohol hasta 15°
- Necesidad de N media
- Producción de volátil baja
- Producción de SO2 muy baja
- Producción de H2S muy baja
- Killer

Mejor levadura con aromas a fruta madura:

### PÚRPURA



- Tintos con aromas a fruta madura
- Tolerancia alcohol hasta 16°
- Necesidad de N baja
- Producción de volátil muy baja
- Producción de SO2 muy baja
- Cualquier variedad tinta

10 LEVADURAS PROTAGONISTAS  
INFINITAS HISTORIAS POR DESCORCHAR

PRODUCCIÓN:  
VINOS EXTRAORDINARIOS  
DIRECTOR:  
NATURALEZA & CIENCIA  
TOMA:

El acetaldehído se produce principalmente durante la fermentación alcohólica por las levaduras como intermediario central de la glucólisis. La enzima alcohol deshidrogenasa (ADH) reduce el etanal a etanol, pero existen factores nutricionales específicos que bloquean esta conversión o fuerzan a la levadura a excretar etanal al medio sin procesarlo. La estrategia más inteligente no es eliminarlo después (que es difícil), sino evitar que se forme en exceso gestionando el estrés de la levadura

**Deficiencia de Tiamina (Vitamina B1).** Si hay carencia de tiamina, la levadura no puede gestionar eficientemente el flujo de piruvato hacia el etanal, aumentando los niveles residuales en el vino final.

**Estrés por Deficiencia de Nitrógeno (NFA):** Una nutrición pobre en Nitrógeno de Fácil Asimilación (NFA) impide la síntesis suficiente de la enzima alcohol deshidrogenasa. Sin suficiente enzima, el etanal se acumula en la célula y acaba saliendo al exterior por gradiente de concentración

**Carencia de Ácido Pantoténico y Biotina.** Estas vitaminas son fundamentales para el metabolismo de los lípidos y la síntesis de Coenzima A. Sin estos micronutrientes, la membrana plasmática de la levadura pierde integridad y funcionalidad.

**Desequilibrio en el Cofactor Redox (NADH/NAD+).** La conversión de etanal a etanol requiere que la levadura oxide el NADH a NAD+. Si la levadura no tiene una nutrición equilibrada, el etanal se queda "atascado" en su forma oxidada porque la levadura no tiene la capacidad enzimática o energética para cederle los electrones necesarios para convertirlo en alcohol.

**Presencia Excesiva de SO<sub>2</sub> Inicial.** Aunque no es un nutriente, su gestión afecta directamente a la nutrición. Respuesta de supervivencia: Si el mosto tiene niveles muy altos de SO<sub>2</sub> libre al inicio, la levadura utiliza la producción de etanal como mecanismo de defensa para neutralizarlo.

#### **Estrategia Vinqualis de Nutrición:**

**Para minimizar el etanal,** el protocolo de nutrición debe ser preventivo y complejo, no solo basado en nitrógeno inorgánico: Protección en la Rehidratación: Aplicar fortalecedores de levadura ricos en ergosterol y vitaminas del grupo B para fortalecer la maquinaria enzimática desde el minuto cero. **Actiqualis Vinrehyd.**

**Nutrición analizada y fraccionada:** Priorizar aminoácidos **Actiqualis 3.3** (nitrógeno orgánico) frente a las sales de amonio. Los aminoácidos permiten una cinética más suave y una síntesis enzimática equilibrada. Aporte de Micronutrientes al tercio de FA: En el momento de mayor estrés (consumo de 1/3 de azúcar), aportar un nutriente complejo que incluya Zinc y vitaminas para asegurar que la alcohol deshidrogenasa funcione hasta el agotamiento de los azúcares, **Actiqualis Naturalia.**

## ACTIQUALIS: NUTRICIÓN CONTROLADA

### NUTRICIÓN AUTOMATIZADA PARA TODOS: X-VIN

**-VINQUALIS** Tiene una patente (reserva de dominio) de un sistema de automatización de la nutrición, X-VIN se llama.

-Si, lo sé, esto suena a papeleo, y además a ti te la pela, pero realmente en que consiste?

-Se colocan unos sensores en el depósito de fermentación y estos envían datos varios, entre ellos densidad, y a través de un equipo que recoge estos datos y da la orden de dosificar nutriente al depósito de forma automática, se consigue controlar la fermentación con un solo nutriente de forma muy eficiente.

#### **-¿Cómo se hace esto?**

1. Estudiamos durante varios años como se comportan las levaduras a nivel de consumo de nutrientes, de que partimos, en que momentos, de que tipo, a que densidad, etc, etc, etc...años y datos, muchos datos, miles, millones...que exagerao!
2. Como teníamos el conocimiento y la idea, registramos la dichosa patente en 2020.

Hemos creado el nutriente idóneo para llevar todo esto a cabo...

#### **NUTRILIQ.**

Un nutriente tan complejo y tan completo que puede realizar la nutrición desde el inicio hasta el final de la mejor forma posible...**GENIAL, BRUTAL!**

**Si tu problema es (como el de la mayoría) que el personal no te llega para controlar de verdad la fermentación, nuestra propuesta es económica, es sencilla, es eficiente, es práctica y además...es para todos!...es X-VIN.**

Oye: y que pasa si yo tengo un biorreactor de levaduras?...Y una escalera.

Pues estas de enhorabuena, porque te automatizamos la adición de tu nutriente, olvidate de estar horas echando sacos a lo alto de una escalera, invadiendo y contaminando el proceso. Hemos creado un nutriente líquido específico para la multiplicación perfecta de las levaduras, equilibrado con todo lo necesario y lo más importante, en formato líquido, para que se pueda añadir con una bomba dosificadora en pocos minutos, de forma eficiente, sin contaminación humana, sin peligro de caerse de la escalera y sin que el operario se produzca una hernia y se te dé "de baja".

MULTIQUALIS L.

## ACTIQUALIS: NUTRICIÓN

### FORTALECER Y CORREGIR

Levaduras débiles = paradas de fermentación.

NFA escaso = paradas y reducciones

NFA excesivo = desviaciones fermentativas.

### INICIO DE FERMENTACIÓN

Desequilibrios de N orgánico e inorgánico pueden generar reducciones, ralentizaciones y falta de aromas.

### MITAD Y FINAL DE FERMENTACIÓN

La falta de NFA propicia reducciones, aromas desagradables, ralentizaciones y paradas.

### •ACTIQUALIS VINREHYD

Fortalece tus levaduras  
Rico en ergosterol y vitaminas  
20 gr/hl

### ACTIQUALIS NATURALIA

Corrige tu mosto de forma natural  
20-40 gr/hl

### •ACTIQUALIS 3.3

Autolisado rico en aminoácidos  
100% orgánico

### •NUTRILIQ

Nutriente completo y complejo en formato líquido  
20-150 ml/hl

### •ACTIQUALIS 2.2

Nutriente complejo con DAP +  
Levadura inactiva + Tiamina

### •ACTIQUALIS RELIFE

Añadir en caso de ralentizaciones y paradas

### ACTIQUALIS 1.1 Y DAMINA

Sales de amonio + Tiamina

### DAP

Evita las paradas, membranas engrosadas con ergosterol.

Corrigiendo el mosto aseguramos la fase crítica inicial, generación de aromas y multiplicación.

La nutrición rica en aminoácidos en inicio o Vmax genera vinos muy aromáticos y el control de la nutrición en esta fase saca todo el potencial de la levadura.

Gestionar la fermentación desde la mitad hasta el final nos asegura la conservación aromática de los vinos, cinéticas de fermentación sin sobresaltos y cero desviaciones organolépticas.

# "El Etanal como puente de construcción: De la Inestabilidad a la Estructura"

## FUNDAMENTO BIOQUÍMICO: LA ALQUIMIA DEL COLOR

•A diferencia de los blancos, donde el etanal es un defecto de oxidación, en los tintos es un reactivo necesario para la estabilización del color.

•Debemos cambiar la mentalidad: *en tintos, no hay que tener miedo al oxígeno, hay que saber gestionarlo. En Vinqualis somos expertos en microoxigenación controlada, consultanos para disfrutar de la experiencia del color.*

### La Reacción Clave: El Puente de Etilo

•El objetivo en un tinto joven es unir los Antocianos (color rojo, inestable, oxidable) con los Taninos (estructura, astringente). Sin embargo, no se unen espontáneamente de forma eficiente. Necesitan un "pegamento". Ese pegamento es el Etanal

### ¿Por qué este nuevo pigmento es el "Santo Grial" del enólogo?

**1.Hipererómico:** Aumenta la intensidad colorante (Efecto batocrómico: el color se vuelve más profundo y violáceo).

**2.Resistencia al SO<sub>2</sub>:** A diferencia de los antocianos libres que se decoloran al añadir sulfuroso, este polimero no se borra. El color es permanente.

**3.Suavidad en Boca:** Al unir el tanino al antociano, el tanino pierde "agresividad". El vino se vuelve más graso y menos secante.

# TANQUALIS: PRECISIÓN TÁNICA

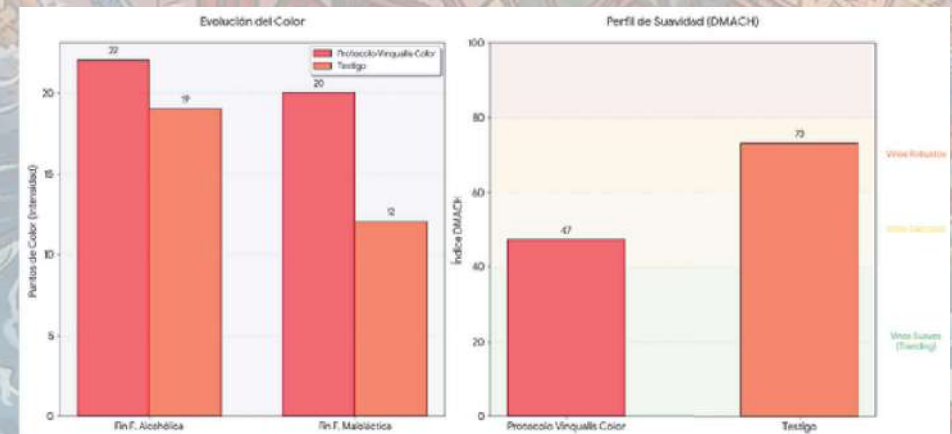
DE VERDAD QUIERES AUMENTAR EL COLOR DE TUS VINOS TINTOS Y DE PASO HACERLOS MÁS SUAVES, MÁS MODERNOS...?

## PROTOCOLO DE ÉXITO DE VINQUALIS:

1. **NO ECHES SULFUROSO** EN LA UVA, PERDERÁS EL ETANAL NECESARIO PARA FIJAR COLOR.
2. MACERACIÓN CON ENZIMAS **QUALISZYM RED EVOLUTION** Ó RED BULK, EXTRAE LOS COMPONENTES NECESARIOS PARA LOGRAR ESE COLOR Y ESA SUAVIDAD ANTES DE QUE APAREZCA EL ALCOHOL.
3. AÑADE TANINOS SI NO TIENES TIEMPO SUFICIENTE DE MACERAR Ó PORQUE QUIERAS AUMENTAR EL COLOR:

### TANQUALIS 2.3

4. DURANTE LA FERMENTACIÓN LAS APORTACIONES DE **OXIGENO** FAVORECEN LA VIABILIDAD DE LAS LEVADURAS Y LA CO-PIGMENTACIÓN.
5. AL DESCUBAR UNA VEZ HAYA TERMINADO LA FERMENTACIÓN AÑADE **TANQUALIS MICRO O<sub>2</sub> Y OXIGENO** SEGÚN LA TABLA QUE TE PROPORCIONAMOS RELACIONANDO IPT'S DE TU VINO CON LA DOSIS ADECUADA DE OXIGENO EN VARIOS DIAS.



Oye: Entonces el Etanal es como el mismísimo demonio del vino? Haver, aber, a ver...No seremos nosotros quien juzguemos quien es quien en este mundo, lo que si es cierto es que la intención es demonizarlo, al fin y al cabo es el compuesto que se genera en nuestro cuerpo a partir del etanol (que supuestamente es el verdadero malo de esta película) y el que causa la toxicidad y los síntomas adversos cuando se bebe en exceso, y cuando viene de forma directa en el vino normalmente combinado con el sulfuroso, pero como en la mayoría de la filmografía, hasta todo personaje perverso tiene su corazoncito, su punto bueno, y en este caso no es para menos, se llama Puente de Etanal.

## TANQUALIS: PRECISIÓN TÁNICA

### ENCUBADO/PRE-FERMENTACIÓN

Si encubas y no hay tiempo para la maceración, solo obtendrás color "inestable", que caerá muy pronto, quedando vinos sin color, muy difíciles de vender.



### •TANQUALIS 1.1

20 gr/Hl. Tintos  
Posibilidad de maceración,  
control de la oxidación

### •TANQUALIS 2.3

10 -30 g/Hl. Tintos  
Poco o nada de maceración,  
Tanino quebracho + uva



Mezcla de taninos  
antioxidantes, protección  
del color en fase mosto.

Mezcla de tanino de uva y  
antioxidante para  
protección y estabilización  
del color en fase mosto..

### DESCUBE/POST FERMENTACIÓN

Si no gestionas el color en esta fase, el 50% del color precipitará, la FML se hará más "sucía", vinos más astringentes y con poco color



### •TANQUALIS TT.

3 -5 g/Hl al término de la  
fermentación

### •TANQUALIS MICRO O2.

Tintos  
5 -10 g/Hl descube con oxígeno



Protección de los vinos blancos  
y rosados. Retrasa la adición  
de sulfuroso y minimiza la  
producción de acetaldehído

Con la dosis de Oxígeno  
adecuada, fijamos color y  
limpiamos el vino de cara a la  
FML. Más color, más calidad.

### APLICACIONES AROMÁTICAS

Cuando el problema es que tus mostos se quedan cortos, por lo que sea no dan la talla, ni aromas ni boca.



### •TANQUALIS FLORALIS

Blancos

5 -10 g/Hl en el encubado

### •TANQUALIS FRUTALIA

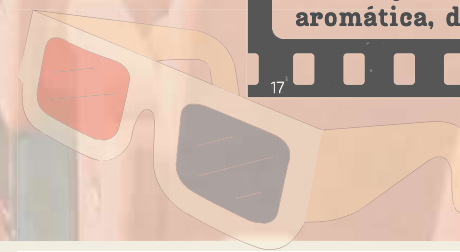
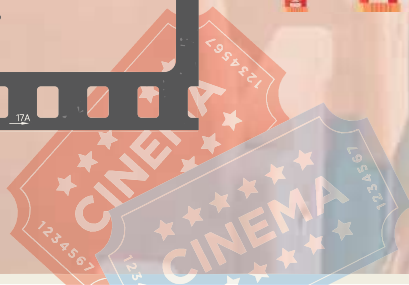
Rosados y tintos

5 -10 g/Hl en el encubado

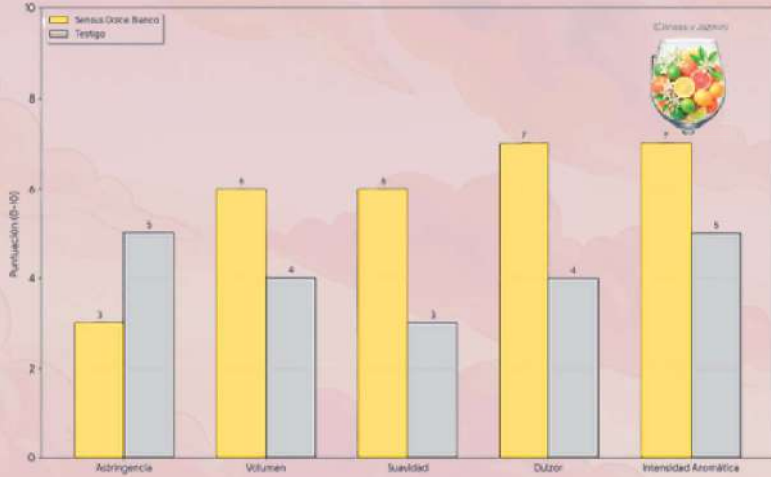


Vinos blancos más  
aromáticos, con mayor  
sensación de acidez, más  
suavidad y estructura.

Vinos tintos más afrutados,  
mayor intensidad  
aromática, dulzor y sabor.

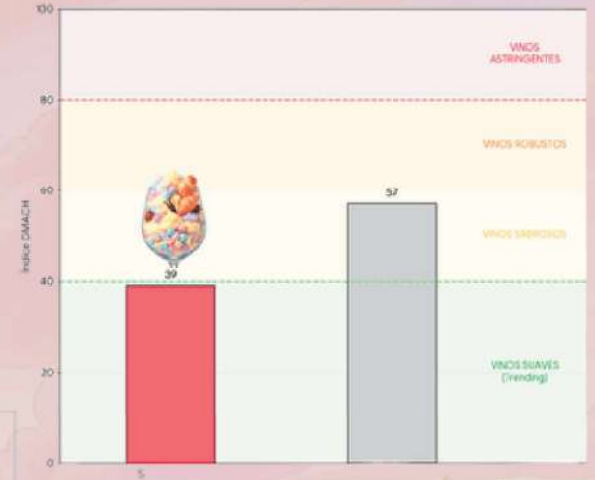


Perfil Sensorial: Sensus Dolce Bianco vs Testigo



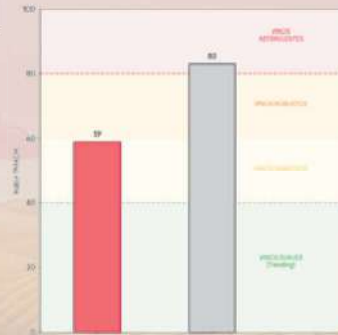
# SENSUS DOLCE MÁS SUAVE, MÁS DULCE, SIN VERDORES ...

Impacto de Sensus Dolce en la Suavidad (Crianza sobre Lías)

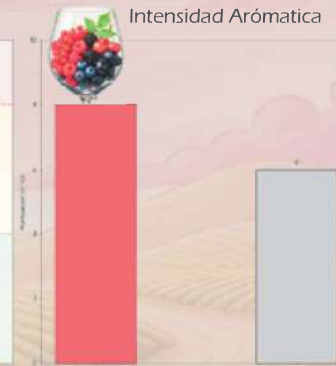


Testigo SENSUS GH3

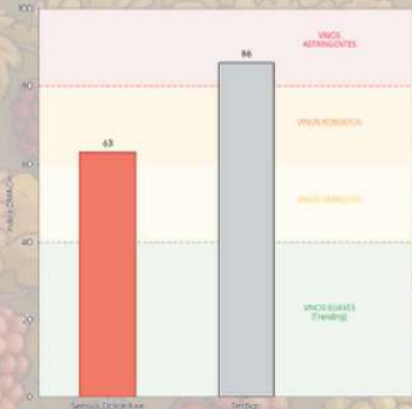
Perfil de Suavidad (DMACH)



Intensidad Aromática



Perfil de suavidad. (ÍNDICE DMACH)

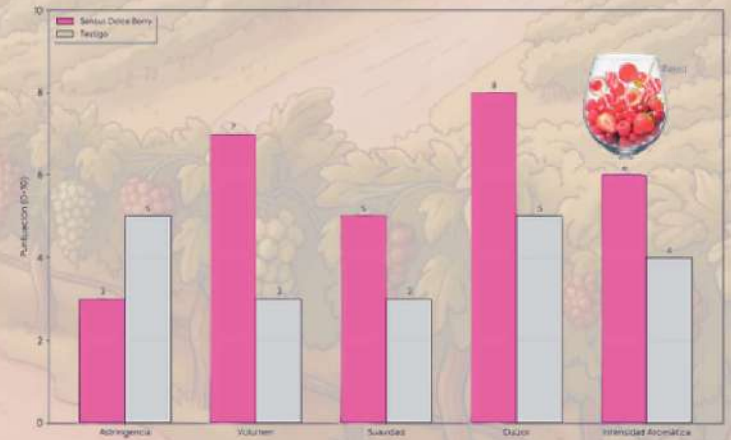


Intensidad Aromas Herbáceos



Testigo SENSUS GH3

Perfil Sensorial: Sensus Dolce Berry vs Testigo (Vino Rosado)



**Oye: Que no te confundan...**Ahora vienen diciendo que lo que hay que hacer son vinos blanditos, suavécitos, ligeritos...de los que se bebería el propio Ned Flanders (si el de Los Simpson), pero yo pensaba que así eran los buyoles, vulloles, beajoulais, como se escriba. Es decir, nos vienen diciendo que hagamos vinos que imiten a vinos que ya están inventados hace tiempo para ver si así vendemos más vino a los nuevos consumidores. No se tú pero yo ya estoy harto de tener que estar siempre imitando a otros, subestimándonos y haciendo lo que otros dicen en vez de hacer lo que podemos hacer y además lo podemos hacer muy bien. Con la Gama Sensus Dolce no solo conseguimos hacer vinos más modernos, más suaves, más dulces, más aromáticos, más estables en el tiempo, si no que además los hacemos con el carácter personal de cada variedad, de cada técnico, de cada zona, vinos con estilo y personalidad, unos más concentrados, otros más definidos, pero cada uno con su propia identidad...**SENSUS DOLCE**

**SENSUS:**

**LA SUAVIDAD QUE MARCA LA DIFERENCIA**

### PROBLEMAS EN BLANCOS

Vinos "acuosos" sin boca ni acidez por uvas de alta producción.  
Variedades poco aromáticas por condiciones climáticas adversas

### PROBLEMAS EN ROSADOS

Mostos castigados del "carbón" que los descarna, verdores, efecto del SO<sub>2</sub>.  
Vinos poco aromáticos, con boca muy corta y fáciles de oxidar.

### PROBLEMAS EN TINTOS

Vinos muy difíciles de beber y vender, con verdores, astringencia, poco color y desequilibrados.

### •SENSUS GH3

20 g/Hl Polisacáridos +  
Glutación

### •SENSUS DOLCE BIANCO

20 g/Hl. Polisacáridos +  
glutación + taninos

### •SENSUS GH3

20 g/Hl Polisacáridos + Glutación

### •SENSUS DOLCE BERRY

20 g/Hl. Polisacáridos + tanino  
de cerezo

### •SENSUS DOLCE FIRE

20 g/Hl. Polisacáridos +  
taninos tostados

### •SENSUS DOLCE BERRY

20 g/Hl. Polisacáridos +  
tanino de cerezo

Vinos blancos más frescos, aromáticos, sabrosos, mejor protegidos y con mayor longevidad.

Vinos rosados más frutuosos y aromáticos, sabrosos y dulces, mejor color y mayor longevidad.

Vinos tintos con más fruta, sin verdores, complejos, sedosos, sabrosos, golosos, y sobre todo mucho más bebibles y vendibles.

# LACTIQUALIS: FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

El etanal es el principal compuesto carbonílico del vino y el que más fuertemente se combina con el dióxido de azufre SO<sub>2</sub>.

Las bacterias lácticas tienen la capacidad de degradar el etanal. Al finalizar la fermentación alcohólica, los niveles de etanal pueden ser elevados; la realización de la FML permite "limpiar" este compuesto. Esto significa que, tras la FML, el SO<sub>2</sub> que añadamos para conservación será mucho más eficaz, manteniendo una fracción libre mayor con dosis totales menores.

**Suavidad sensorial:** El etanal en exceso aporta notas de oxidación o manzana pasada; su eliminación contribuye a la finura aromática y suavidad.

El uso de cepas seleccionadas de *Oenococcus oeni* ofrece una seguridad técnica que la flora indígena (bacterias salvajes) no puede garantizar.

Las bacterias salvajes (como ciertos *Lactobacillus* o *Pediococcus*) pueden metabolizar azúcares residuales produciendo un exceso de acidez volátil o generar compuestos como el diacetilo en niveles excesivos, aportando notas lácteas desagradables.

*O. oeni* controlado permite una degradación del etanal y del ácido málico más limpia y respetuosa con el carácter varietal.

La formación de histamina se debe a la descarboxilación del aminoácido histidina por acción de la enzima histidina descarboxilasa. Muchas bacterias lácticas indígenas poseen esta capacidad enzimática.

Al inocular con cepas seleccionadas de *Oenococcus oeni*, nos aseguramos de utilizar bacterias que no tienen la capacidad de producir histaminas. Esto es esencial para evitar problemas de seguridad alimentaria y barreras comerciales en mercados de exportación exigentes.

## LACTIQUALIS COIN

Coinoculación  
Carácter frutal  
No Histaminas  
No diacetilo

Atemperar y  
añadir al mosto  
tras 48 h de  
inicio de la FA

## LACTIQUALIS CLASSIC

Inoculación  
secuencial  
Carácter Varietal  
No Histaminas  
No diacetilo

Inocular tras la  
FA, rehidratando  
1:20 en agua libre  
de cloro

## ACTIQUALIS MALO

Nutriente completo  
rico en aminoácidos,  
oligoelementos,  
vitaminas y  
polisacáridos

DOSIS:  
20gr/Hl

# GESTION DEL ETANAL DE TUS VINOS TRAS LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

## AL TERMINAR LA FERMENTACIÓN, ¿QUÉ?

¿Sabías que las levaduras que quedan vivas, cuando los vinos se quedan secos de azúcar, generan etanal (acetaldehído)? ¿Sabías que la oxidación del etanol al terminar la fermentación produce etanal (acetaldehído)? ¿Sabías que el sulfuroso es lo que más fácilmente se combina con el etanal (acetaldehído)?

Entonces si nada más terminar la fermentación alcohólica pones sulfuroso para proteger tu vino, estarás haciendo todo lo contrario, porque ese sulfuroso se combinará con el acetaldehído y se convertirá en sulfuroso total, sin subir el sulfuroso libre empeorando a su vez la calidad de tu vino y aumentando la toxicidad del mismo...Tranquil@, tranqui, tranki...¡ite ayudamos!!

### GESTION DE BLANCOS Y ROSADOS

**TRASEGAR 1010-1005**, eliminamos las lias groseras tóxicas contaminadas, y nos quedamos con las lias finas, que nos aportan cosas buenas al terminar la fermentación alcohólica:

**ENFRIAR**, así facilitamos la disolución del carbónico que protege nuestro vino, y facilitamos un ambiente reductor, las lias finas consumen el oxígeno, reducimos el etanal poco a poco.

**MEDIMOS ETANAL (ACETALDEHIDO)**, para saber de que punto partimos y ver cuanto llegamos a reducir, así podemos definir la adición del sulfuroso para que no vaya todo a total.

**ADICCIÓN DE SENSUS GH-3**, el **GH-3** nos hace de antioxidante natural y las manoproteínas consumen etanal, además aportan suavidad y dulzor.

**REMOVER LAS LIAS CON GAS CARBÓNICO**, Ponemos en suspensión 1-2 veces por semana las lias finas que tenemos.

### GESTION DE TINTOS

Al terminar la fermentación alcohólica: última oportunidad para fijar y por tanto aumentar el color estable del vino y polimerizar, y suavizar. Pero ¿cómo?

**TRASEGAR**, eliminamos las lias groseras tóxicas contaminadas, y nos quedamos con las lias finas, que nos aportan cosas buenas.

**MEDIMOS IPT'S DE NUESTRO VINO**, con este dato, nos vamos a la tabla de microoxigenación entre FOH y FML de Vinqualis y vemos la dosis correspondiente de Oxígeno que debo añadir en 3-5 días.

**ADICCIÓN DE TANINO TANQUALIS MICRO-02**, conseguimos amortiguar oxidativamente el efecto del oxígeno, protegiendo además la parte del tanino de uva para que este haga su labor fijando color mediante el puente de etanal creado. Esta adición activa el potencial redox y mejora organolépticamente el vino.

**MACROOXIGENACIÓN**, según IPT'S y lo que nos diga la tabla procederemos a añadir el oxígeno de esta forma.

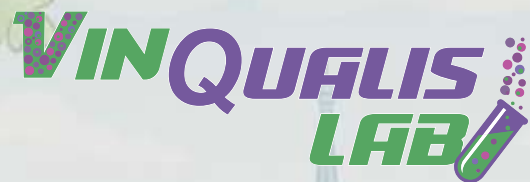
¿Qué Conseguimos?:

Generar etanal (acetaldehído) para que los antocianos libres se fijen a los taninos de uva, hacemos el color del vino estable, minimizando además la caída del color.

Limpieza del vino a través del oxígeno, para entrar a FML con un vino limpio y sin sulfuroso.



# INFORME INSIDE-WINE



MUESTRA	
FECHA DE RECEPCIÓN:	
FECHA DE EMISIÓN DEL RESULTADO:	

## IDENTIFICACIÓN DE MUESTRA:

N.º Informe:

Identificación:

Muestra 1

Formato: Botellas de cristal de 75 cl

## PROCESO ANALÍTICO DE ENSAYO:

ANALÍTICA DE ASTRINGENCIA (INDICE DMACH)

VALORACIÓN ORGANOLEPTICA

INFORME INSIDE-WINE


MUESTRA	Astringencia DMACH
18	48
24	66

RESULTADOS



El vino 2 tiene un valor inside-wine entre 60-80, se encuentra dentro de lo que denominamos **inside-wine tasty robusto**, un vino con personalidad y estructura tánica, tiene buen dulzor, aunque todavía hay que disminuir su astringencia

# CLARQUALIS: TUS CLARIFICANTES DE CONFIANZA

**CLARIFAY  
COMPAQ**  
PVPP 



**PVI/PVP**  
Clarificante  
específico 



**CARBOQUALIS  
DECO COMPAQ** 




**CLARISULFUR**  
Citrato de cobre  
+ Bentonita



**CLARIFORTE**  
Bentonita + Carbón  
deso + Proteína de  
patata + Citrato de  
Cobre.



**POLICLARIFAY**  
20 % PVPP +  
Bentonita + Proteína  
de Guisante +  
CELULOSA



**CARBOQUALIS  
DECO H**



**CARBOQUALIS  
DESO**




**ENOLIFTING**  
Carbón  
desodante  
selectivo




**CLARIFAY**  
100% PVPP



**QUALIBENT G  
evolution**



**QUALIBENT P**



# C L O D O S

## Casos de éxito en bodegas

CIP (Limpieza instantánea de procesos) – Aplicación en el proceso de conservación



Adaptación a los protocolos vigentes pudiendo actuar en:

- ✓ Eliminación de biofilm
- ✓ Control de resistencia microbiológica
- ✓ Ahorro de consumo de agua
- ✓ Uso del producto sin afectar a los trabajadores ni al alimento
- ✓ No necesita enjuague
- ✓ Sin plazo de seguridad

Imprescindible y correcta limpieza del proceso tras jornada laboral



Guía de aplicaciones con CLODOS en la Industria del Vino

CLODOS PURO®

CLODOS

BIOCID TP® 4 FI

## Valor añadido en bodegas

### Desinfección de instalaciones – Ventajas

- ✓ Biocida oxidante eficaz y rápido.
- ✓ Sin resistencia microbiológica (Control TCA y Brett).
- ✓ Altamente eficaz contra la biopelícula.
- ✓ Sin afección al contacto alimentario – Sin plazos de seguridad.
- ✓ Sin residuos (No cloro) – Ahorro en aclarados.
- ✓ Eficacia no afectada por el pH.
- ✓ No transmite olor, sabor, ni corrosión.



 Sin daño ocular durante las aplicaciones

 No irrita la piel

 Inocuidad en mucosa oral

Esto posibilita incluso mayores ahorros de tiempo, energía, y agua.

La frecuencia de limpieza para cada tanque puede variar según el empleo del tanque y el producto que esté siendo procesado. La etapa de esterilización implica la adición de **CLODOS** al agua en una tasa de dosificación de aproximadamente 3-10 ppm. La concentración exacta de **CLODOS** a utilizar dependerá del tiempo asignado para recircular la solución de cloruro de dióxígeno. Si la solución del producto es recirculada durante 30 minutos, entonces 3-5 ppm serán adecuados. Si la solución es recirculada durante sólo 5-10 minutos, entonces será necesaria una concentración de 10 ppm o más.

La dosificación también dependerá de si con un misma agua con producto se desean desinfectar varios tanques sucesivos sin reponer el producto ni cambio de agua, o si la limpieza es unitaria.

El método de adición de **CLODOS** para hacer una solución de 5-10 ppm varía según la localización geográfica de las instalaciones y los sistemas de dosificación del tanque, siendo válidos cualquier otro sistema de aporte de biocidas que esté establecido, siempre que los materiales sean compatibles.

# CLODOS

## CLODOS: LA MOLÉCULA

Su nombre es dióxido de cloro, su secreto, la estabilidad. Esta molécula es el más potente biocida de la naturaleza, contra hongos, bacterias, levaduras, larvas, huevos y biofilm. El desinfectante más completo para el tratamiento de agua, limpieza de superficies y además sin dejar residuo, con certificado ecológico y sin toxicidad.

### ¡NUEVO AGRI DIS®!

AUTORIZADO PARA USO EN AGUAS DE RIEGO EN AGRICULTURA  
Primera formulación mundial a base de "CLORURO DE DIOXÍGENO PURO Y ESTABLE"

### ¡AGRI DIS® WATER IRRIGATION!



AGRI DIS® WI la desinfección del agua de uso agrícola más moderna, avanzada y sin residuos, aprobado para agricultura ecológica. Máxima eficacia certificada en el control de riesgo de bacterias, virus, hongos, larvas, esporas, transmitidas por el agua.



ÚNICO EN DESINFECCIÓN SIN LÍMITES DEL AGUA DE RIEGO AGRÍCOLA

### AGUA SANA = PLANTA SANA

AGRI DIS® WI mediante la higienización total del agua de riego, favorece el desarrollo sano del cultivo.

Aplicación mediante cualquier medio posible en el agua de uso agrícola

 <b>Bactericida</b> EN - 13627 EN - 1276 EN - 17272	 <b>Fungicida</b> EN - 13697 EN - 1650 EN - 17272	 <b>Viricida</b> EN - 14475 EN - 17272	 <b>Esporicida</b> EN - 13704 EN - 17272	 <b>Levuricida</b> EN - 1650 EN - 17272	 <b>SIN RESIDUOS</b> SIN RESIDUOS EN EL CULTIVO	 <b>UNE-EN 12671</b> CERTIFICADO DE CALIDAD
Pseudomonas aeruginosa Pseudomonas fluorescens Streptococcus aureus Enterococcus faecalis Salmonella typhimurium Enterobacter cloacae Lactobacillus brevis Listeria monocytogenes Salmonella enterica Clostridium perfringens	Candida albicans Aspergillus brasiliensis Saccharomyces cerevisiae Saccharomyces cerevisiae var. diastaticus Brettanomyces Dekkera Brettanomyces Cladosporium cladosporioides Penicillium expansum	Poliovirus tipo 1 Adenovirus tipo 5 Norovirus murina Coronavirus 229E Enterovirus Flavivirus Furovirus Rotavirus Poliovirus Herpesvirus	Bacillus subtilis	Candida albicans		

\* La eficacia de dichas cepas están certificadas por laboratorios acreditados por ENAC

### AGRI DIS® (Coadyuvante Tecnológico)

#### Descripción técnica

Biocida basado en una solución líquida de Cloruro de Dioxígeno puro y estable. AGRI DIS® está aceptado por AESAN como Coadyuvante Tecnológico para la desinfección e higienización sin toxicidad en el lavado de IV gama (post-cosecha), no implicando riesgo para la salud del consumidor. Eficacias certificadas por laboratorios acreditados por ENAC.

#### Características más significativas

Sin resistencia microbiológica ante bacterias, virus, hongos, larvas, esporas y algas. Control y eliminación de biofilm y biofouling. Sin generación de residuos ni subproductos. Sin plazo de seguridad. No transmite olor, ni sabor a los productos en contacto. Sin corrosión en instalaciones, ni afeción negativa en las dosis de uso.



#### Métodos de aplicación

Se puede aplicar mediante inyección directa, bomba dosificadora o cualquier otra técnica que garantice el contacto con los elementos a desinfectar a través del agua de proceso.

#### Desinfección de productos en post-cosecha y IV Gama

Tratamiento mediante ducha o inmersión de frutas y hortalizas manteniendo residual según microbiología del proceso.

La eficacia de AGRI DIS® permite la recirculación del agua en la etapa de lavado favoreciendo su reutilización, y por lo tanto, disminuyendo el consumo del agua total del proceso.

Higienización y desinfección de las superficies de contacto de la línea de lavado incluyendo cinta transportadora, utensilios, palets, embalajes, etc.

Tratamiento específico de cámaras de conservación y/o frigoríficas, con eficacia y aplicación técnica en cualquier otro medio de conservación, almacenamiento y/o transporte de productos agroalimentarios.

Eficacia certificada sin resistencias frente a:

 <b>BACTERIAS</b> Escherichia coli Enterococcus faecalis Clostridium perfringens Salmonella typhimurium Pseudomonas aeruginosa Listeria monocytogenes Staphylococcus aureus Enterobacter cloacae Lactobacillus brevis Clostridium	 <b>VIRUS</b> Virioida general Poliovirus Adenovirus Norovirus murina Coronavirus	 <b>HONGOS/ESPORAS</b> Penicillium expansum Cladosporium cladosporioides Saccharomyces cerevisiae Saccharomyces cerevisiae var. diastaticus Brettanomyces Dekkera Aspergillus brasiliensis Candida albicans Bacillus subtilis Enter. ataca
 CAAE	 CAAE	Página 1 de 1

### BIOCID TP® 4 FI (Industria Alimentaria)

#### Descripción técnica

Biocida basado en una solución líquida de Cloruro de Dioxígeno puro y estable.

BIOCID TP® 4 FI está autorizado para la desinfección e higienización en la industria alimentaria, especialmente en industria cárnica, láctea, cervecera y bodegas.

Eficacias certificadas por laboratorios acreditados por ENAC.

Altamente eficaz en la eliminación de olores, concretamente en limpiezas alimentarias.

#### Características más significativas

Sin resistencia microbiológica ante bacterias, virus, hongos, huevos, larvas, esporas y algas.

Control y eliminación de biofilm y biofouling.

Sin generación de residuos ni subproductos.

Sin plazo de seguridad.

No transmite olor, ni sabor a los productos en contacto.

Sin corrosión ni afeción negativa en las dosis de uso.



#### Métodos de aplicación

Se puede aplicar mediante pulverización, de forma manual con bayeta, spray, inmersión, fregona, o cualquier otra vía posible que garantice el contacto con las superficies a desinfectar.

#### Desinfección e higienización en industrias alimentarias, bebidas y lácteas

Desinfección de superficies y maquinaria en contacto con alimentos, botellas, moldes, paredes, etc. Dosis de uso en función de los patógenos y tiempo de contacto. Eficacia certificada ante bacterias y hongos Saccharomyces cerevisiae y Saccharomyces cerevisiae var. diastaticus en la industria de la cerveza, Brettanomyces Dekkera bruxellensis en bodegas, Listeria monocytogenes, Lactobacillus brevis en industria láctea y Cladosporium cladosporioides y Penicillium expansum en la industria en general.



En 2026 nace **Vinprocess**, departamento para la venta de equipos y soluciones de filtración y procesos específicos de bodega.

## **Venta, mantenimiento y reparación de:**

- Bancadas y cartuchos de microfiltración Qualisfilters.
- Filtros tangenciales, ósmosis inversa, máquinas de resinas, Filtros de fangos, etc.
- Gama de productos de limpieza para maquinaria.



# CONFIWINE



Vino y variedad



Protección y maceración



Flotación/Destangado

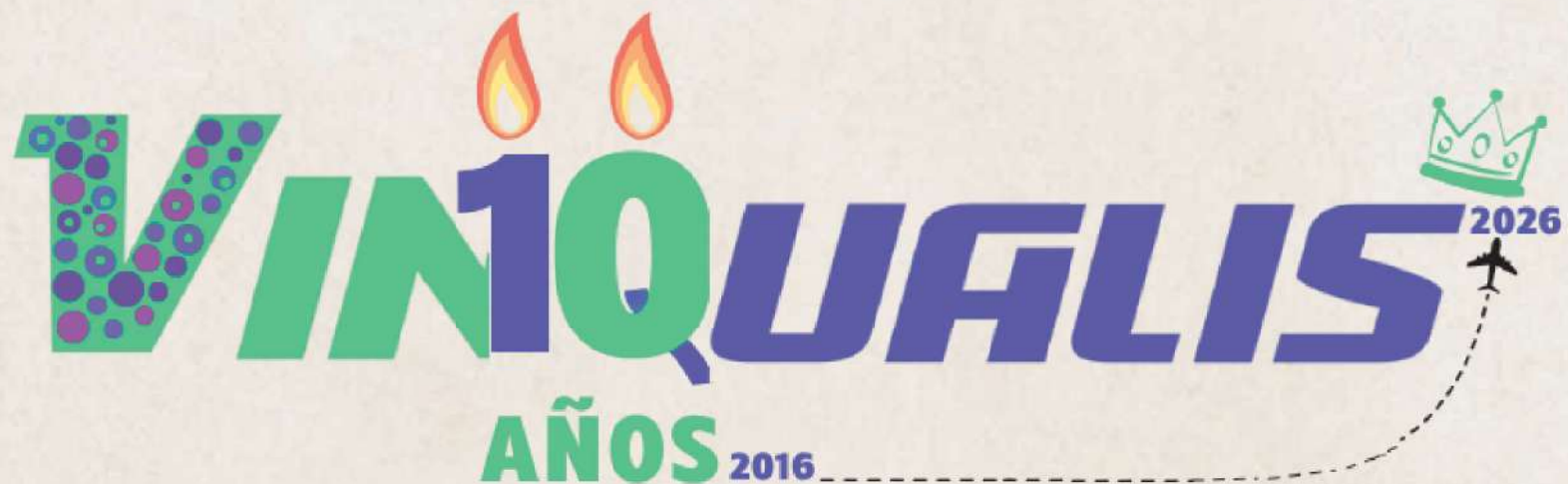


Nutrición



Plus Vinqualis

SI QUIERES DISFRUTAR FACILMENTE DE TODO LO QUE TE HEMOS  
CONTADO EN ESTE BOOK ENOLÓGICO-FILMOGRÁFICO, SOLO TIENES QUE  
ACCEDER A NUESTRA WEB [WWW.VINQUALIS.COM](http://WWW.VINQUALIS.COM) Y REALIZAR TUS  
PROTOCOLOS DE ELABORACIÓN DE UNA FORMA INTUITIVA, SENCILLA Y  
PRÁCTICA, CON NUESTRO CONFIGURADOR...**CONFIWINE**



# VINOQUALIS

AÑOS

# ENOPLUS

TODO PARA EL VINO

## LA ALQUIMIA DE LA CALIDAD



• **ASESORÍA ENOLÓGICA INTEGRAL**

Enológico y microbiológico  
estabilidad de color de vinos  
enológicos para vinos  
Conocimiento de la acción enológica  
y análisis de control de calidad.



**INNOVACIÓN Y DESARROLLO**



**BIOTECNOLOGÍA DE VANGUARDIA**



**PROCESOS Y MAQUINARIA**

Método de enología para la  
enología de vinos  
disolución innovativa y  
de carácter del vino.

