



**INSUMOS VISADOS PARA USO EN AGRICULTURA ORGANICA NACIONAL, DE ACUERDO AL D.S. N° 2/2016
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA ORGÁNICA - SAG**

Lista de insumos enológicos, Marzo 2021

LOS INSUMOS VISADOS SOLO PUEDEN UTILIZARSE PARA LOS FINES INDICADOS, CONFORME A LA LEGISLACIÓN NACIONAL VIGENTE, SI APLICA, Y A LA LEY N°20.089 Y SUS CUERPOS LEGALES COMPLEMENTARIOS (D.S. N° 2/2016 y D.S. N°3/2016).

CATEGORÍAS DE PRODUCTOS

CUADRO N°7. PRODUCTOS COMERCIALES DE USO ENOLOGICO					
	Nombre Comercial	Ingrediente Activo / Variante/Cepa	Fabricante/Distribuidor	Tipo de Insumo	Observaciones
1	VEGECOLL	PROTEINA VEGETAL	LAFFORT CHILE SPA	Clarificación	
2	NUTRISTART ORG	LEVADURAS INACTIVADAS / AUTOLISADOS DE LEVADURAS.	LAFFORT CHILE SPA	Fermentación alcoholica, nutriente para levadura.	
3	SUPERSTART	LEVADURAS INACTIVADAS / AUTOLISADOS DE LEVADURAS.	LAFFORT CHILE SPA	Mejora la viabilidad y el metabolismo de las levaduras.	
4	SUPERSTART BLANC	LEVADURAS INACTIVADAS / AUTOLISADOS DE LEVADURAS.	LAFFORT CHILE SPA	Mejora la viabilidad y el metabolismo de las levaduras.	
5	SUPERSTART ROUGE	LEVADURAS INACTIVADAS / AUTOLISADOS DE LEVADURAS.	LAFFORT CHILE SPA	Mejora la viabilidad y el metabolismo de las levaduras	

6	SUPERSTART SPARK	LEVADURAS INACTIVADAS / AUTOLISADOS DE LEVADURAS.	LAFFORT CHILE SPA	Mejora la viabilidad y el metabolismo de las levaduras.	
7	FRESHAROM	LEVADURA	LAFFORT CHILE SPA	Derivado de levadura para protección de aromas en vinos blancos, rosados y espumantes	
8	MANNOFEEL	LEVADURA	LAFFORT CHILE SPA	Estabilización coloidal del vino	
9	OENOLEES MP	LEVADURA	LAFFORT CHILE SPA	Estabilización coloidal del vino	
10	PLANTIS AF	PROTEINA VEGETAL	ENARTIS	Clarificación	
11	BICARBONATO DE POTASIO	BICARBONATO DE POTASIO	LAFFORT CHILE SPA	Desacidificación de mostos y vino	
12	MICROCOL ALPHA/BENTONITA SODICA	BENTONITA SODICA	LAFFORT CHILE SPA	Estabilización proteínas y clarificación de los mostos y vinos	
13	SULFIREDOX/SULFATO DE COBRE	SULFATO DE COBRE	LAFFORT CHILE SPA	Eliminación del carácter reducido de los vinos (Ácido Sulfídrico)	
14	GEOSORB/CARBÓN ACTIVADO	CARBÓN ACTIVADO	LAFFORT CHILE SPA	Eliminación contaminación (Geosmina, Ocratoxina, etc)	
15	TAN FRESH	TANINO	LAFFORT CHILE SPA	Clarificación, fenómenos óxido-reducción	
16	TAN SPARK	TANINO	LAFFORT CHILE SPA	Tanino para elaboración de espumantes, participa en fenómenos óxido-reducción.	
17	VEGEFINE	PROTEINA VEGETAL	LAFFORT CHILE SPA	Clarificación de mostos y vinos	

18	VEGEFLOT	PROTEINA VEGETAL	LAFFORT CHILE SPA	Clarificación de mostos y vinos	
19	VEGEMUST	PROTEINA VEGETAL	LAFFORT CHILE SPA	Clarificación de mostos y vinos	
20	OENOBRETT ORG	QUITOSANO	LAFFORT CHILE SPA	Derivado fúngico para el control de microorganismos indeseables, principalmente Brettanomyces	
21	STAVIBIN 1100	GOMA ARABICA	LAFFORT CHILE SPA	Participa en la estabilización coloidal del vino	
22	STAVIBIN SP	GOMA ARABICA	LAFFORT CHILE SPA	Participa en la estructura coloidal del vino	
23	ACTIFLORE B0213	LEVADURA	LAFFORT CHILE SPA	Levaduras Secas Activas	
24	ACTIFLORE F33	LEVADURA	LAFFORT CHILE SPA	Levaduras Secas Activas	
25	ACTIFLORE RMS2	LEVADURA	LAFFORT CHILE SPA	Levaduras Secas Activas	
26	ACTIFLORE ROSE	LEVADURA	LAFFORT CHILE SPA	Levaduras Secas Activas	
27	ACTIFLORE D-ONE	LEVADURA	LAFFORT CHILE SPA	Levaduras Secas Activas	
28	ZYMFLORE CH9	LEVADURA	LAFFORT CHILE SPA	Levaduras Secas Activas	
29	ZYMFLORE CX9	LEVADURA	LAFFORT CHILE SPA	Levaduras Secas Activas	
30	ZYMAFLORE DELTA	LEVADURA	LAFFORT CHILE SPA	Levaduras Secas Activas	

31	ZYMFLORE F15	LEVADURA	LAFFORT CHILE SPA	Levaduras Secas Activas	
32	ZYMFLORE FX10	LEVADURA	LAFFORT CHILE SPA	Levaduras Secas Activas	
33	ZYMAFLORE RB2	LEVADURA	LAFFORT CHILE SPA	Levaduras Secas Activas	
34	ZYMAFLORE RX60	LEVADURA	LAFFORT CHILE SPA	Levaduras Secas Activas	
35	ZYMAFLORE SPARK	LEVADURA	LAFFORT CHILE SPA	Levaduras Secas Activas	
36	ZYMAFLORE ST	LEVADURA	LAFFORT CHILE SPA	Levaduras Secas Activas	
37	ZYMAFLORE VL1	LEVADURA	LAFFORT CHILE SPA	Levaduras Secas Activas	
38	ZYMAFLORE VL2	LEVADURA	LAFFORT CHILE SPA	Levaduras Secas Activas	
39	ZYMAFLORE VL3	LEVADURA	LAFFORT CHILE SPA	Levaduras Secas Activas	
40	ZYMAFLORE X5	LEVADURA	LAFFORT CHILE SPA	Levaduras Secas Activas	
41	ZYMAFLORE X16	LEVADURA	LAFFORT CHILE SPA	Levaduras Secas Activas	
42	ZYMFLORE XPURE	LEVADURA	LAFFORT CHILE SPA	Levaduras Secas Activas	
43	MANNOSTAB liquide 200	DERIVADOS DE LEVADURA	LAFFORT CHILE SPA	Manoproteína específica de paredes de levadura para la estabilización de las sales de bitartrato de potasio del vino.	
44	OENOCCELL	DERIVADOS DE LEVADURA	LAFFORT CHILE SPA	Corteza de levaduras	

45	OENOLEES	DERIVADOS DE LEVADURA	LAFFORT CHILE SPA	Preparado específico de cortezas de levadura y levaduras inactivadas	
46	LAFASE XL CLARIFICATION	ENZIMA	LAFFORT CHILE SPA	Preparación de enzima líquida para la clarificación de mostos blancos, rosados y tintos.	
47	LAFASE XL EXTRACTION	ENZIMA	LAFFORT CHILE SPA	Preparación de enzimas líquidas para la maceración de uvas blancas y tintas	
48	LAFASE HE GRAND CRU	ENZIMA	LAFFORT CHILE SPA	Preparación de enzimas pectolíticas, purificadas en CE y antocianinas para la elaboración de vinos tintos	
49	LAFAZYM CL	ENZIMA	LAFFORT CHILE SPA	Preparación de enzimas pectolíticas para clarificación mostos blancos y rosados y los vinos tintos de prensa	
50	QUERPLUS	TANINO	LAFFORT CHILE SPA	Tanino Elágico de Roble	
51	QUERTANIN	TANINO	LAFFORT CHILE SPA	Tanino Elágico de Roble	
52	QUERTANIN INTENSE	TANINO	LAFFORT CHILE SPA	Tanino Elágico de Roble	
53	QUERTANIN SWEET	TANINO	LAFFORT CHILE SPA	Tanino Elágico de Roble	
54	SUPER DECOLORYL	CARBON ACTIVADO	LAFFORT CHILE SPA	Carbón Activado de uso enológico.	
55	TAN'COR GRAND CRU	TANINO	LAFFORT CHILE SPA	Preparado a base de taninos proantocianídicos y de taninos elágicos, de disolución instantánea	

56	TAN COR	TANINO	LAFFORT CHILE SPA	Preparado a base de taninos proantocianídicos y de taninos elágicos, de disolución instantánea	
57	TANIN GALALCOOL	TANINO	LAFFORT CHILE SPA	Tanino galico	
58	TANIN VR COLOR	TANINO	LAFFORT CHILE SPA	Formulación de taninos catéquicos de disolución instantánea (proceso IDP) destinado a la vinificación de vinos tintos.	
59	TANIN VR GRAPE	TANINO	LAFFORT CHILE SPA	Taninos proantocianídicos extraídos de uva de disolución instantánea	
60	TANIN VR SUPRA	TANINO	LAFFORT CHILE SPA	Formulación de taninos proantocianídicos y elágicos de disolución instantánea	
61	ENERGIZER	LEVADURA	LAFFORT CHILE SPA	Preparación específica (levadura inactivada) para la utilización durante la rehidratación de bacterias PreAc-450	
62	FLOWPURE	FIBRA VEGETAL	LAFFORT CHILE SPA	Fibra vegetales selectivas con propiedades de adsorción para Ocratoxina A y otros compuestos	
63	LACTOENOS PreAc 450	LEVADURA	LAFFORT CHILE SPA	Cepa OEnococcus oeni para un arranque rápido de la FML, con un exclusivo proceso de producción Preac®.	
64	ÁCIDO LÁCTICO	ACIDO LACTICO	LAFFORT CHILE SPA	Ácido Láctido de Origen Natural (L, (+)), para corrección de acidez	
65	NATUZYM WF ULTRA	ENZIMA	OenoBioTech/BIO Comercial Santa Adriana	Despectinización de vinos blancos y tintos	
66	NATUZYM WG ULTRA	ENZIMA	OenoBioTech/BIO Comercial Santa Adriana	Despectinización de vinos tintos	

67	VIN-O-FERM GRAND CRU	LEVADURA	OenoBioTech/BIO Comercial Santa Adriana	Fermentación de vinos tintos	
68	VIN-O-FERM PDM	LEVADURA	OenoBioTech/BIO Comercial Santa Adriana	Fermentación de blancos y tintos	
69	VIN-O-FERM RED	LEVADURA	OenoBioTech/BIO Comercial Santa Adriana	Fermentación de vinos tintos	
70	VIN-O-FERM THIOLS	LEVADURA	OenoBioTech/BIO Comercial Santa Adriana	Fermentación de vinos blancos	
71	VIN-O-FERM VB AROM	LEVADURA	OenoBioTech/BIO Comercial Santa Adriana	Fermentación de vinos blancos	
72	LALVIN QA23	LEVADURA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Seguridad fermentativa unida a sus bajas exigencias en nitrógeno asimilable y oxígeno	
73	LALVIN CY3079	LEVADURA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Levadura que mejora el potencial cualitativo y la expresión aromática de la variedad Chardonnay	
74	SAUVY	LEVADURA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Una levadura adaptada para vinos donde se busca una alta intensidad aromática y una sobreexpresión de los tioles volátiles.	
75	LALVIN RHONE 4600	LEVADURA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Permite al enólogo mejorar el contenido en polifenoles de los vinos tintos	
76	UVAFERM EXENCE	LEVADURA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Características obtención de una cepa aromática de levadura adaptada para revelar aromas varietales como los tioles durante la fermentación de vinos blancos y rosados	

77	CROSS EVOLUTION	LEVADURA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Recomendada para vinos blancos y rosados, ayuda a resaltar el potencial aromático, aportando volumen y estructura a vinos blancos y rosados	
78	LALVIN PERSY	LEVADURA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Es altamente recomendada para elaborar vinos con plena expresión de aroma varietal. Gracias a sus propiedades únicas, tales como la no producción de SO2 y con niveles no perceptibles de SH	
79	LALVIN RHONE 2056	LEVADURA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Especialmente resistente al alcohol, esta levadura permite la revelación de los aromas varietales, especialmente frutos rojos y aromas tipo norisoprenoides	
80	LALVIN RC212	LEVADURA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Para la elaboración de vino tinto de guarda a partir de variedades como el Pinot Noir. Gracias a la baja adsorción de polifenoles que ejerce la levadura, ésta permite limitar las pérdidas de color y de estructura.	
81	LALVIN EC1118	LEVADURA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Su neutralidad aromática asociada a sus cualidades fermentativas hacen que sea igualmente utilizada para la fermentación de vinos base, toma de espuma, como para la reactivación de fermentaciones paradas.	

82	UVAFERM BC	LEVADURA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Uvaferm BC® es apropiada para fermentación de mostos blancos y tintos en depósitos de gran volumen	
83	UVAFERM 43	LEVADURA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Levadura de reactivación de la fermentación.	
84	FERMAID O	NUTRIENTE	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Autolisado de levadura único con un alto contenido de aminoácidos libres y péptidos	
85	NUTRI2	NUTRIENTE	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Levadura Autolisada altamente especializada en proporcionar aminoácidos biodisponibles (nitrógeno orgánico), vitaminas y minerales naturales.	
86	FERMAID F	NUTRIENTE	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Absorber aromas céreos y jabonosos originados por los ácidos grasos de cadena corta.	Nutriente específico para fines de fermentación. Mejora la viabilidad de la levaduras.
87	STIMULA SAUVIGNON	NUTRIENTE	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Es un nutriente que aporta aminoácidos altamente disponibles, péptidos, vitaminas y minerales.	
88	STIMULA CHARDONNAY	NUTRIENTE	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Es un nutriente que aporta aminoácidos altamente disponibles, péptidos, vitaminas y minerales.	
89	FORTIFERM	NUTRIENTE	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Protector que actúa especialmente durante la fase de rehidratación de las levaduras	
90	OPTIMUM RED	NUTRIENTE	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Contribuye al contenido nutricional disponible para la levadura	Derivado específico de levadura

91	RESKUE	LEVADURA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Una nueva selección de corteza de levadura para adsorber ácidos grasos de cadena media	Derivado específico de levadura
92	REDULESS	LEVADURA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Levadura inactiva con cobre inmovilizado desarrollado para reducir sabores azufrados y mejorar la calidad del vino.	Derivado específico de levadura
93	BLANC NATURE	LEVADURA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Es una levadura inactivada específica para proteger los vinos blancos y rosados de la oxidación desde el inicio de la fermentación alcohólica	Derivado específico de levadura
94	LALVIN VP41	BACTERIA LACTICA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Cepa altamente tolerante, la cual puede funcionar muy bien aún bajo condiciones difíciles de elaboración tales como alcohol elevado como también bajo pH. Es una de las cepas malolácticas muy tolerantes a SO2	
95	LALLZYME HC	ENZIMA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Esta formulado para la extracción de taninos menos agresivos y de color durante la maceración y fermentación de uvas tintas.	Enzima pectolítica
96	LALLZYME HP	ENZIMA LÍQUIDA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Uso para el prensado de la uva, puede ser aplicada exitosamente también para la clarificación del mosto	Enzima pectolítica
97	LALLZYME EX	ENZIMA PECTOLITICA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Preparación enzimática microgranulada, obtenida de Aspergillus niger, para la maceración de uvas tintas.	

98	LALLZYME PROCESS COLOR	ENZIMA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Esta formulado para la extracción de taninos menos agresivos y de color durante la maceración y fermentación de uvas tintas.	Enzima pectolitica
99	NO BRETT INSIDE	QUITOSANO	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Quitosano de origen natural para la eliminación de Brettanomyces en el vino.	
100	BACTILESS NATURE	QUITOSANO	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Permite eliminar de forma fácil las bacterias lácticas y acéticas del vino	
101	D47	LEVADURA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Permite elaborar vinos con perfil gustativo sedoso y largo.	
102	D254	LEVADURA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Permite desarrollar los caracteres aromáticos y gustativos maduros, concentrados y complejos de los vinos tintos provenientes de uvas de calidad	
103	DV10	LEVADURA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.		
104	GRE	LEVADURA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Esta levadura se recomienda para rosados y tintos. En vinos tintos, contribuye a la obtención de fruta directa y vinos fáciles de beber	
105	D21	LEVADURA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Desarrollar los caracteres de uvas con elevado potencial cualitativo y para resistir a condiciones difíciles de fermentación impuestas por uvas con plena maduración.	
106	OPALE	LEVADURA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Seleccionadas para obtener más frescura en los vinos	

107	D80	LEVADURA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Elaboración de vinos tintos de maceraciones largas donde interesa permitir la plena expresión de las cualidades tánicas de la uva	
108	OKAY	LEVADURA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Posibilita la estabilización de la mayor parte de los vinos con un nivel de SO2 moderado. Adaptado a la producción de vinos blancos, y rosados	
109	K1	LEVADURA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Características fermentativas le permiten ser empleada para reactivar paradas de fermentación.	
110	GOFERM	NUTRIENTE	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Nutriente de levadura para la fase de rehidratación.	
111	GOFERM PROTECT	NUTRIENTE	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Protector de levadura para la fase de rehidratación.	
112	NUTRIENTE VIT END	NUTRIENTE	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Activador especial para asegurar el fin de la fermentación en los vinos.	Nutriente especial para asegurar el fin de la fermentación en los vinos.
113	NUTRIEN VIT NATURE	NUTRIENTE	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Nutriente orgánico para facilitar el control natural de la cinética fermentación	
114	NOBLESSE	LEVADURA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Levadura inactiva que aumenta las características organolépticas en los vinos.	Derivado específico de levadura
115	BOOSTER ROSE	LEVADURA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Permite una rápida disponibilidad de las fracciones solubles de la pared de la célula de la levadura.	Derivado específico de levadura

116	BOOSTER BLANC	LEVADURA	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Levadura inactiva que permite una rápida disponibilidad de la fracción soluble de las paredes celulares de la levadura.	Derivado específico de levadura
117	LALVIN CLOS™	Levadura	Danstar Ferment A.G/Lallemand Inc. Chile y Cia Ltda.	Levadura seca activa	Herramienta ideal para manejar la fermentación alcohólica de los vinos tintos Ultra Premium
118	OENOFERM FREDDO F3	LEVADURA	Erbslöh/ RB Enología Ltda.	Levadura para fermentación de mostos blancos y rosados a baja temperatura.	
119	OENOFERM XTREME F3	LEVADURA	Erbslöh/ RB Enología Ltda.	Levadura híbrida para FA de mostos blancos y rosados. Elegantes y especiados.	Apta para siembra directa y segunda fermentación.
120	OENOFERM XRED F3	LEVADURA	Erbslöh/ RB Enología Ltda.	Levadura híbrida para FA de vinos tintos afrutados	Apta para siembra directa
121	OENOFERM XTHIOL F3	LEVADURA	Erbslöh/ RB Enología Ltda.	Levadura híbrida reveladora de aromas tiólicos.	Apta para siembra directa
122	OENOFERM CHAMP	LEVADURA	Erbslöh/ RB Enología Ltda.	Levadura que respeta terroir de la uva.	bayanus para espumantes
123	OENOFERM ICONE F3	LEVADURA	Erbslöh/ RB Enología Ltda.	Levadura para vinos tintos de alta gama. Redondez en boca.	
124	TRENOLIN PEXX DF	ENZIMA	Erbslöh/ RB Enología Ltda.	Enzima pectolítica, rica en celulasa. Blancos, rosados y tintos.	Apta para uso preensado o despectinización.

125	TRENOLIN FRIO DF	ENZIMA	Erbslöh/ RB Enología Ltda.	Enzima para desfangados a baja t°	Temperatura baja
126	TRENOLIN THERMO STAB DF	ENZIMA	Erbslöh/ RB Enología Ltda.	Enzimas para vinos tintos de Termovinificación.	Temperaturas altas
127	VITADRIVE F3	NUTRIENTE	Erbslöh/ RB Enología Ltda.	Nutriente de rehidratación rico en ergosterol, micronutrientes esenciales y alto en vitaminas.	Apto para todo tipo de fermentaciones.
128	VITAFERM BASE	NUTRIENTE	Erbslöh/ RB Enología Ltda.	Nutriente complejo a base de levaduras inactivadas para corregir deficiencias de nitrógeno fácilmente asimilables (NFA)	
129	VITAFERM O	NUTRIENTE	Erbslöh/ RB Enología Ltda.	Nutriente orgánico rico en aminoácidos.	Aporte aromático
130	PUROCELL O	NUTRIENTE	Erbslöh/ RB Enología Ltda.	Nutriente procedente de cultivo ecológico con alto contenido de esteroides para adsorción de tóxicos.	Paredes celulares de levaduras
131	TANNIVIN EH	TANINO	Erbslöh/ RB Enología Ltda.	Tanino de roble Francés para dar aromas a madera y estructura.	Afinamiento de vinos
132	LITTOFRESH IMPACT	CLARIFICANTE VEGETAL	Erbslöh/ RB Enología Ltda.	Sustituto vegetal del Polivinilpolinidona (PVPP)	Uso en fermentación o clarificación.
133	LITTOFRESH SENSE	CLARIFICANTE VEGETAL	Erbslöh/ RB Enología Ltda.	Clarificante a base de proteína de arveja y polisilicatos para afinamiento	Uso en todo tipo de vinos

134	LITTOFRESH ORIGINE	CLARIFICANTE VEGETAL	Erbslöh/ RB Enología Ltda.	Proteína de arveja 100%	Apta para flotación y clarificación de todo tipo de vinos
135	GRANUCOL FA	CARBÓN GRANULADO ACTIVADO	Erbslöh/ RB Enología Ltda.	Carbón altamente decolorante	Apto para fermentacion y clarificacion
136	GRANUCOL GE	CARBÓN GRANULADO ACTIVADO	Erbslöh/ RB Enología Ltda.	carbón altamente desodorante	Apto para fermentacion y clarificacion
137	SWEETGUM	GOMA ARÁBIGA	Erbslöh/ RB Enología Ltda.	Goma arábica para dar dulzor a vinos blancos y tintos	Microfiltrable
138	MANNOPURE	NUTRIENTE	Erbslöh/ RB Enología Ltda.	Manoproteína microfiltrable para aumentar boca y redondez de los vinos.	Estabiliza tartáricamente los vinos.
139	KUPZIT	CITRATO DE COBRE	Erbslöh/ RB Enología Ltda.	Citrato de Cobre con base de Bentonita para eliminacion de defectos aromáticos de los vinos.	Apto para todo tipo de mostos y vinos
140	NACALIT PORE TEC	BENTONITA	Erbslöh/ RB Enología Ltda.	Clarificación de blancos y rosados.	Alta compactación
141	BLANCOBENT UF	BENTONITA	Erbslöh/ RB Enología Ltda.	Bentonita microfiltrable para filtración tangencial.	Alta desproteización y estabilización del color.
142	ERBIGEL	GELATINA	Erbslöh/ RB Enología Ltda.	Gelatina sólida 100% de alto peso molecular	Ideal para clarificación y flotación.

143	MALOSTAR TERRA	BACTERIA MALOLÁCTICA	Erbslöh/ RB Enología Ltda.	Bacteria de coinoculación e inoculación secuencial para inducir la fermentación maloláctica.	Aporte de aromas y boca.
144	OENOFERM® MPROTECT	LEVADURA	Erbslöh/ RB Enología Ltda.	Para la prevención de defectos de sabor causados por la flora espontánea de la uva	
145	OENOTAN M	TANINO	BIOSENT SAS/ Asesorías e Inversiones Lasserre Spa.	Aumento de final de boca Alternativa a chips de roble	
146	OENOTAN AUTHENTIQUE	TANINO	BIOSENT SAS/ Asesorías e Inversiones Lasserre Spa.	Protección contra la oxidación Protege y resalta los caracteres afrutados	
147	OENOTAN VINIFICATION	TANINO	BIOSENT SAS/ Asesorías e Inversiones Lasserre Spa.	Protección contra la oxidación Protección de antocianinas	
148	OENOTAN V	TANINO	BIOSENT SAS/ Asesorías e Inversiones Lasserre Spa.	Protección contra la oxidación Protege y resalta los caracteres afrutados	
149	ACTIPROTECT+	DERIVADO DE LEVADURA	INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE / IMPORTADORA Y COMERCIALIZADORA PARTNER SA	Que refuerza la membrana plasmática de la levadura durante la rehidratación.	
150	ACTIVIT O	DERIVADO DE LEVADURA	INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE / IMPORTADORA Y COMERCIALIZADORA PARTNER SA	Aporta aminoácidos, pequeños péptidos y factores de resistencia al estrés a lo largo de toda la fermentación alcohólica	
151	CELLCLEAN	DERIVADO DE LEVADURA	INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE / IMPORTADORA Y COMERCIALIZADORA PARTNER SA	Estimulación de las fermentaciones alcohólicas y malolácticas	
152	FLASHGUM RMF	GOMA ARABICA	INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE / IMPORTADORA Y COMERCIALIZADORA PARTNER SA	Permite armonizar la estructura de los vinos un poco magros aportando redondez y volumen en boca	
153	FYNEO	DERIVADO DE LEVADURA	INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE / IMPORTADORA Y COMERCIALIZADORA PARTNER SA	Clarificación en vinos	

154	GLUTAROM	DERIVADO DE LEVADURA	INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE / IMPORTADORA Y COMERCIALIZADORA PARTNER SA	Es un nutriente específico a base de levaduras inactivadas rico en glutatión y en polisacáridos.	
155	GLUTAROM EXTRA	DERIVADO DE LEVADURA	INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE / IMPORTADORA Y COMERCIALIZADORA PARTNER SA	Tenor elevado de glutatión reducido para anticipar la conservación de vinos con poco tenor de sulfitos	
156	INOFINE V	PROTEINA VEGETAL	INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE / IMPORTADORA Y COMERCIALIZADORA PARTNER SA	Clarificante natural, proteína de arveja, ayuda en la clarificación de vinos y mostos	
157	INO GUM MF	GOMA ARABICA	INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE / IMPORTADORA Y COMERCIALIZADORA PARTNER SA	Permite armonizar la estructura de los vinos un poco magros aportando redondez y volumen en boca, ayuda en la estabilidad del color	
158	IOC 18 2007	LEVADURA	INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE / IMPORTADORA Y COMERCIALIZADORA PARTNER SA	Permite elaborar vinos netos y francos gracias a su gran tolerancia al etanol y a su poder fructofílico.	
159	IOC B 2000	LEVADURA	INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE / IMPORTADORA Y COMERCIALIZADORA PARTNER SA	Está especialmente recomendada para la obtención de vinos blancos o rosados aromáticos	
160	IOC DYNAMIX	LEVADURA	INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE / IMPORTADORA Y COMERCIALIZADORA PARTNER SA	Mezcla compleja de levaduras para dejar que se exprese el potencial del terruño y de la uva, con total seguridad	
161	IOC GAIA	LEVADURA	INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE / IMPORTADORA Y COMERCIALIZADORA PARTNER SA	Protección prefermentativa natural de la cosecha y de los mostos	
162	IOC R 9008	LEVADURA	INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE / IMPORTADORA Y COMERCIALIZADORA PARTNER SA	Desarrollar los aromas de frutas maduras complejos y el volumen en boca de los vinos tintos estructurados obtenidos a partir de uvas concentradas, totalmente maduras.	

163	TANINI CRYSTALLIN	TANINO	INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE / IMPORTADORA Y COMERCIALIZADORA PARTNER SA	tanino de alto poder antioxidante, proteccion de la uva y el mosto	
164	ULTIMA FRESH	DERIVADO DE LEVADURA	INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE / IMPORTADORA Y COMERCIALIZADORA PARTNER SA	Preparado a base de manoproteínas seleccionadas que restaura la frescura y el sabor de los vinos.	
165	ULTIMA SOFT	DERIVADO DE LEVADURA	INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE / IMPORTADORA Y COMERCIALIZADORA PARTNER SA	Preparado a base de manoproteínas seleccionadas que aporta Redondez y persistencia aromática	