



INGREDIENTES PARA UN VINO ESPUMOSO EXCEPCIONAL

Catálogo 2025

Con productos de nuestras amplias gamas Pinnacle y Maurivin



A business division of AB MAURI

AB Biotek ha seleccionado la gama de productos más adecuada para ayudarle a elaborar vinos espumosos de la máxima calidad.

MÉTODOS DE ELABORACIÓN DEL VINO ESPUMOSO

El vino espumoso puede elaborarse mediante distintos métodos. La producción de vino espumoso puede ser compleja debido a la necesidad de dos fermentaciones diferentes: una para el vino base y la segunda para la toma de espuma.

Los productos de **AB Biotek** pueden ayudarle a producir un vino espumoso único y de calidad, independientemente del método que utilice. Existen básicamente cinco métodos por los que se producen los vinos espumosos:

- **Método tradicional**
- **Método Charmat**
- **Método de transferencia**
- **Método ancestral**
- **Método de carbonatación**

1 MÉTODO CLÁSICO O TRADICIONAL

Es el método más caro y de mayor calidad, en el que la segunda fermentación se produce íntegramente dentro de la botella. El vino base (Cuvée) se elabora recogiendo uvas, por ejemplo Pinot Noir o Chardonnay para Champán, con menor grado de madurez para que aún tengan mucha acidez y produzcan niveles de alcohol más bajos. Al vino base se le añade levadura y azúcar y, a continuación, se embotella en botellas de vino espumoso y se tapa con tapón corona.

La segunda fermentación en las botellas añade algo más del 1% de alcohol y crea CO₂ atrapado en las botellas. Con el tiempo, la levadura empieza a morir y a autolisarse. Los vinos envejecen sobre estas lías de levadura para generar complejidad aromática y estructura en boca.

La clarificación se realiza mediante un método llamado riddling, en el que las botellas se mantienen boca abajo para que la levadura se acumule en la parte superior de la corona, luego se congela el cuello de la botella y, al abrirla, el trozo congelado de levadura sale disparado de las botellas presurizadas. Se añade una mezcla de azúcar y vino (licor de expedición) para llenar las botellas y luego se taponian con corcho y bozal. Este método ofrece normalmente un sabor complejo con notas de cítricos, almendra y brioche.

2 MÉTODO TANKED (MÉTODO CHARMAT)

Este es el principal método utilizado para la producción de vinos espumosos del tipo Prosecco y Lambrusco. En lugar de en las botellas, la segunda fermentación se produce en un gran tanque de fermentación. El CO₂ producido crea presión en el tanque y el vino se filtra, se le añade licor de expedición y se embotella a presión, sin la parte tradicional de envejecimiento, lo que elimina mucho trabajo de manipulación de las botellas. Este tipo de vino espumoso suele ser ligero, frutado y floral, con sabores primarios de manzana verde, melaza y nata.

3 MÉTODO DE TRANSFERENCIA

Idéntico al método tradicional, salvo que las botellas se vacían en un depósito presurizado y se filtran a través de filtros presurizados para eliminar las lías de levadura.

4 MÉTODO ANCESTRAL

La fermentación primaria se detiene a mitad de camino enfriando el proceso de fermentación y se mantiene durante un tiempo en un tanque de fermentación en frío. A continuación, el vino se embotella y la fermentación finaliza, atrapando el CO₂ en la botella. Cuando se alcanzan los niveles de CO₂ deseados, el vino se vuelve a enfriar para detener la fermentación y los vinos se degüellan como en el método tradicional, pero sin añadir azúcar ni vino. Este fue el primer método de producción de vino espumoso.

5 MÉTODO DE CARBONATACIÓN

En este método, el vino, principalmente frutado, sólo se carbonata y se embotella. Este tipo de vinos espumosos suelen ser dulces.

PRODUCCIÓN DE VINO BASE

El primer paso en la elaboración de un vino espumoso es crear un vino base.

La calidad de los vinos espumosos depende en gran medida de la cuidadosa preparación de esta base, empezando por la selección de lotes de uva específicos.

PASOS CLAVE:

Selección de uvas:

- Los racimos enteros se recogen a mano a principios de temporada.
- A menudo se evita la mecanización para prevenir la oxidación precoz y la extracción indeseada de color y fenoles.
- La extracción de compuestos fenólicos puede afectar a la formación de espuma, causar amargor y reducir la capacidad de envejecimiento.

Prensado:

- Lo ideal es prensar uvas enteras en lugar de despalilladas.
- Los vinicultores buscan una acidez elevada y una madurez mínima para la mayoría de los vinos espumosos.

QUÍMICA TRADICIONAL DE LOS VINOS BASE:

Brix: 17,5-20° (aprox. 10-11% de alcohol)

pH: 2,9-3,2

Acidez total: 10-14 g/L

VARIEDADES DE UVA COMÚNMENTE USADAS:

Tradicional: Chardonnay, Pinot Noir o Petit Meunier para Champán, o Macabeu, Xarel·lo o Parellada para Cava.

No tradicionales: Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Cabernet.

PROCESADO DE JUGO:

Factores que influyen en la calidad:

- Temperatura del jugo
- Cosecha
- Claridad

Suplemento de nutrientes: Importante durante la fermentación primaria para mantener la calidad.

Fracciones de prensado: El prensado de racimos enteros da lugar a las diferentes fracciones de prensado utilizadas para elaborar los vinos base.

Fermentación: Normalmente tiene lugar en depósitos de acero inoxidable. La fermentación parcial y/o el envejecimiento pueden tener lugar en barricas nuevas o usadas para añadir complejidad.



AB Biotek
PARTNERS IN FERMENTATION™

Catálogo de productos

UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS EN LA PRODUCCIÓN DE VINO

Los enólogos utilizan ingredientes tecnológicos para transformar la uva en vino y estabilizar y potenciar el aroma y el sabor, garantizando así una calidad constante a pesar de la variabilidad natural de la uva y del proceso de vinificación.

BIOPROTECCIÓN

La bioprotección tiene por objeto preservar la calidad de la uva y del mosto protegiéndolos de la oxidación y del desarrollo de microorganismos indeseables.

APINNACLE™

PINNACLE AWRI BIOPROTECT

Especie *Metschnikowia pulcherrima*..

- Amplio espectro antimicrobiano.
- Puede añadirse directamente a las uvas vendimiadas.
- Dosificación: 20g/tonelada de uva.

ENZIMAS - EXTRACCIÓN

Las enzimas son proteínas naturales que actúan como catalizadores, aumentando la velocidad de las reacciones sin modificarse ellas mismas. Suelen utilizarse para mejorar la calidad del producto final y el proceso de elaboración del vino.

APINNACLE™

PINNACLE ZYM WHITE EXTRACT

- El uso de esta enzima maximiza la extracción de zumo con ciclos de prensado más cortos y mayores rendimientos de zumo.
- Tipo: Enzima para maximizar la extracción de jugo y aromas.
- Dosificación: Para un contacto corto con la piel, como para el vino espumoso: 5mL/100kg.

ENZIMAS - CLARIFICACIÓN



MAURIZYM WHITE XP

- Esta enzima debe utilizarse para reducir la viscosidad del jugo, mejorar la eficacia de la flotación y en la compactación de las liñas durante la fase de clarificación.
- Tipo: Una pectinasa líquida estable y extremadamente eficaz con actividades secundarias.
- Dosificación: 1-2mL/hL.



MAURIZYM PECTINASE 4X

- Una pectinasa polivalente altamente concentrada que puede mejorar la flotación, la clarificación y aumentar el rendimiento.
- Tipo: Enzima pectinasa concentrada muy estable.
- Dosificación: 0,5mL/hL.

APINNACLE™

PINNACLE ZYM CLARIFY+

- Pinnacle Zym Clarify+ permite una rápida despectinización del mosto.
- Reduce la viscosidad y la turbidez del mosto incluso en condiciones de sedimentación difíciles.
- Tipo: Preparado enzimático pectolítico para una clarificación rápida.
- Dosificación: 2-3mL/hL.

APINNACLE™

PINNACLE ZYM FLOT

- Una pectinasa que permite una flotación más rápida.
- Tipo: Enzima para flotación rápida.
- Dosificación: 3-6mL/hL.

PROTECCIÓN DE TANINOS

La adición de SO₂ y otros compuestos puede evitar el pardeamiento y preservar los compuestos aromáticos.

APINNACLE™

PINNACLE NATURA TAN

- Pinnacle Natura Tan proporciona un entorno antioxidante estable para el vino base.
- Desprende taninos suaves, dulces y complejos, que realzan los sabores frutados.
- Tipo: Tanino elágico de roble Limousine.
- Dosificación: 1-10g/hL.



A large pile of red grapes in a wooden barrel. A yellow pipe is visible on the left side, and a yellow tube is on the right side, both likely part of a wine-making apparatus. The grapes are a deep red color.

Fermentación primaria

LEVADURA

AROMA TRADICIONAL Y NEUTRO



MAURIVIN PDM

Levadura polivalente de fermentación fuerte

Saccharomyces cerevisiae var bayanus

- Sensorial: La aportación sensorial neutra permite que domine el carácter varietal.
- Aplicación: Todas las aplicaciones de vino base, especialmente los estilos de vino Méthode Champenoise.
- Dosificación: 20-30g/hL.

AROMA NEUTRO



MAURIVIN POP

Levadura robusta para respetar los caracteres varietales

Saccharomyces cerevisiae

- Sensorial: Aromas limpios y sutiles como la manzana.
- Aplicación: Todas las fermentaciones de vinos base tanto para el Método Champenoise como para el Método Charmat.
- Baja producción de SO₂.
- Dosificación: 20-30g/hL.

APINNACLE™ WINE YEAST

PINNACLE BUBBLY

Alta tolerancia al alcohol, cepa poco espumosa

- Sensorial: Aromas frutados sutiles pero positivos, acordes con los vinos espumosos de alta calidad.
- Aplicación: Todas las fermentaciones de vino base tanto para Méthode Champenoise y métodos Charmat.
- Baja producción de SO₂.
- Dosificación: 20-30g/hL.

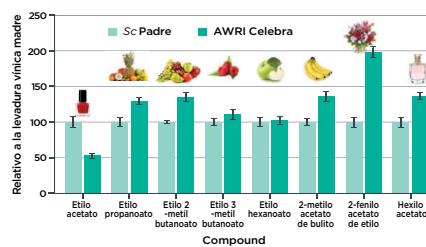
AROMATIC



MAURIVIN AWRI CELEBRATE

Vinos blancos afrutados con agradables aromas a galleta y brioche

- Sensorial: Realiza aroma y en boca con sabor frutado, a fresa, y notas florales, junto con agradables aromas de galleta y brioche típicos de vinos espumosos premium.
- Dosificación: 20-30g/hL.



Comparación de los metabolitos volátiles aromatizantes derivados de la levadura del AWRI Celebrate y del progenitor *S. cerevisiae* en vinos Chardonnay (cortesía de la Dra. Jenny Bellon, The Australian Wine Research Institute).

YEAST

AROMATIC



MAURIVIN AWRI ROSA

Vinos base aromáticos blancos y rosados

Saccharomyces cerevisiae.

- Seleccionada por su capacidad de producir niveles elevados de 2-feniletilanol y 2-feniletilacetato.
- Sensorial: Pétalo de rosa, delicia turca, y aromas florales...
- Dosificación: 20-30g/hL.

AROMATIC



MAURIVIN ELEGANCE

Vinos blancos base con ésteres florales afrutados

- Sensorial: Carácter varietal realizado con notas frutadas y florales.
- Para todas las variedades blancas.
- Favorece el consumo de fructosa hacia el final de la fermentación.
- Dosificación: 20-30g/hL.

AROMATIC



MAURIVIN UOA MAXITHIOL

Vinos blancos base con tioles volátiles

- Sensorial: Algo de fruta de la pasión, ensalada tropical y frutas de hueso.
- Para variedades blancas, tiólicas.
- Dosificación: 20-30g/hL.
- Dosage: 20-30g/hL.

AROMATIC

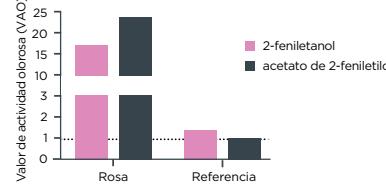


PINNACLE CRYO

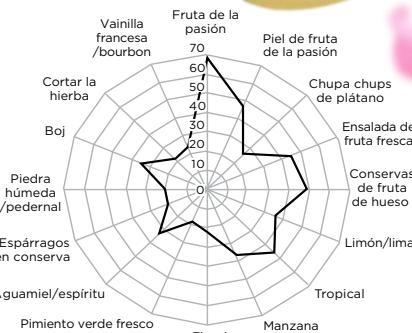
Vinos blancos base aromáticos y frutados

- Una cepa altamente criofílica.
- Vinos blancos varietales con mayor expresión de ésteres.
- Sensorial: A bajas temperaturas 10-13°C (50-55°F) produce más fruta tipo plátano (acetato de isoamilo) y a 16-18°C (61-64°F) más fruta blanca de carozo.

Pinot Gris



Valor de la actividad olorosa del 2-feniletilanol y del acetato de 2-feniletilo en relación con el umbral de olor de cada compuesto. Las fermentaciones se llevaron a cabo en el Hickinbotham Roseworthy Wine Science Laboratory de Adelaida (Australia).



NUTRIENTES

Es muy importante gestionar correctamente las necesidades de nutrientes de la levadura de fermentación en las fermentaciones primarias. Esto ayudará a mejorar los perfiles sensoriales y a reducir los riesgos de producción de sabores extraños, como los compuestos azufrados.

Durante la rehidratación de la levadura, ésta necesita aminoácidos y micronutrientes para garantizar unas células de levadura fuertes, robustas y resistentes. Debido a las difíciles condiciones durante la fermentación (entorno ácido), es importante que la levadura tenga acceso a vitaminas, minerales, esteroles y nitrógeno esenciales.

Los nutrientes que contienen glutatión pueden dar lugar a una mayor protección oxidativa, especialmente en vinos con menor contenido fenólico. El glutatión puede desempeñar un papel importante en la producción de vino espumoso debido a su capacidad para reducir el uso de SO₂.

APINNACLE™

PINNACLE FERMIFRESH

Protección de aromas y colores

- Nutriente orgánico rico en glutatión que protege el vino contra el pardeamiento y la oxidación.
- La liberación gradual de aminoácidos, ácidos grasos insaturados, esteroles y otros factores de crecimiento permiten una fermentación completa y segura.
- Los vinos muestran una mayor resistencia a la oxidación durante el envejecimiento, con aromas más frescos y un color más brillante.
- Añadir justo al inicio de la fermentación para proteger los aromas.
- Composición: Levadura inactivada especialmente seleccionada y rica en glutatión.
- Dosificación: 20-30g/hL.



MAURIFERM ACTIVATOR

Ayuda a la rehidratación

- Levadura inactiva que complementa los ingredientes esenciales para la fermentación de la levadura, promoviendo un fuerte crecimiento de la levadura y reduciendo las fermentaciones detenidas.
- Composición: Levadura inactivada.
- Dosificación: 0,3g/L.



MAURIFERM PLUS

Fermentación completa y rendimiento de levadura de calidad

- Una ayuda única para la fermentación que contiene levadura seca inactiva, tiamina y fosfato de di-amonio.
- Mauriferm Plus mejora la fermentación eliminando los ácidos grasos tóxicos y aportando nitrógeno.
- Añadir sólo cuando se haya completado un tercio de la fermentación.
- Composición: Levadura inactivada, DAP y tiamina.
- Dosificación: 30g/hL a aproximadamente 1/3 de la fermentación completa.



MANOPROTEINAS

Las manoproteínas pueden añadirse para ayudar a la estabilización tartárica, mejorar la sensación en boca y el sabor del vino. Influyen en la astringencia y el amargor del vino.

PINNACLE™

PINNACLE FERM MP

Para mejorar la sensación en boca y nutrir la levadura

- Levadura inactivada con manoproteínas naturales.
- Produce un perfil aromático más fresco.
- Conserva el color y aumenta la sensación en boca.
- Dosificación: 20-30g/hL.

PINNACLE™

PINNACLE WINE MP

Para un vino bien conservado, estable y duradero

- Mezcla de levadura inactivada con alta concentración de manoproteínas con algunas manoproteínas puras seleccionadas.
- Contribuye a la estabilización proteínica y tartárica.
- Potencia el sabor y la redondez del vino.
- Dosificación: 10-20g/hL.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA (FML)

La FML puede ayudar a suavizar los vinos base muy ácidos y reducir el ácido málico para mejorar la estabilidad microbiana.

La FML puede ser una herramienta para que el enólogo consiga un equilibrio entre acidez, frescura, sensación en boca y aromas frutados. Debido a sus difíciles condiciones, es aconsejable realizar una coinoculación cuando las condiciones sean aún favorables.

La FML debe completarse antes de que comience la segunda fermentación, ya que las bacterias no se asientan durante el removido.

PINNACLE™

PINNACLE MLF EXTREME

Bacterias resistentes al estrés

- Pinnacle MLF Extreme es una cepa de *Oenococcus oeni* aislada en un extenso cribado de nuevas bacterias en condiciones estresantes de fermentación maloláctica.
- Pinnacle MLF Extreme fue seleccionada por su capacidad para tolerar condiciones de pH bajo y entornos de baja temperatura.
- Sensorial: Produce aromas limpios de fruta con toques de especias y vainilla.
- Dosificación: 1g/hL.



Fermentación secundaria

FERMENTACIÓN SECUNDARIA EN LA PRODUCCIÓN DE VINO ESPUMOSO

Este proceso suele realizarse en la botella, dependiendo del método utilizado.

Tras la segunda fermentación, el vino se cría sobre lias, con una duración que depende del estilo de vino espumoso o de la legislación del país.

OBJETIVOS DE LA FERMENTACIÓN SECUNDARIA:

- Conseguir un vino espumoso con unos 6 bares de presión (aprox. 12g/L de CO₂ a 10°C).
- Asegúrese de que haya aproximadamente 1×10^6 células/mL para que la fermentación tenga éxito.

DATOS CLAVE:

- La levadura consume unos 24 g/l de azúcar en esta fase .
- Este consumo puede aumentar el contenido de alcohol en aproximadamente un 1,0 - 1,5% v/v de etanol, dependiendo de la cepa de levadura.

PARÁMETROS QUÍMICOS DESEADOS PARA EL VINO BASE:

pH: 3-3,2

Acidez total: > 7g/L

SO₂ libre: < 15mg/L

Alcohol: < 11,5%

Estable al tartrato y a las proteínas.

CONSEJOS PARA EL ÉXITO:

Aclimatar gradualmente la levadura para las condiciones de la segunda fermentación.

Utilice un nutriente de rehidratación para aportar vitaminas, minerales y esteroles esenciales, optimizando la funcionalidad de la membrana de la levadura y su resistencia a condiciones difíciles.



NUTRIENTES

Debido al agotamiento de todos los nutrientes durante la fermentación primaria, es importante utilizar un nutriente complejo para reducir el riesgo de que se detenga la fermentación.



MAURIFERM ACTIVATOR

Optimiza la levadura para la segunda fermentación

- Aplicar durante la rehidratación de la levadura.
- Contribuye a garantizar una actividad óptima de la levadura y ayuda a conservar la capacidad de intercambio de membranas en un entorno de elevado contenido alcohólico.
- Dosificación: 0,3g/L.



MAURIFERM PLUS

Favorece la biomasa de levadura y la fermentación completa

- Mauriferm Plus Es una mezcla de levadura inactivada, DAP y tiamina (vitamina B1).
- Este nutriente aporta todas las vitaminas, aminoácidos, esteroles y nitrógeno necesarios al vino base deficitario en nutrientes.
- Dosificación: 2-5g/hL.

LEVADURA

La levadura utilizada para la segunda fermentación debe seleccionarse específicamente para este tipo de fermentaciones difíciles, con las siguientes características:

- Tolerancia al alcohol
- Capaz de fermentar en frío
- SO₂ y tolerancia a la presión
- Autolisia tras la fermentación
- Capaz de floacular y con la deseable capacidad de carbonatación

TRADITIONAL AND NEUTRAL AROMA



MAURIVIN PDM

Levadura polivalente de fermentación fuerte

Saccharomyces cerevisiae var bayanus

- Sensorial: La aportación sensorial neutra permite que domine el carácter varietal.
- Aplicación: Todas las aplicaciones de vino base, especialmente los estilos de vino Méthode Champenoise.
- Apto para fermentación primaria y secundaria.
- Dosificación: 20-30g/hL.



LEVADURA

AROMA NEUTRO



MAURIVIN POP

Levadura robusta para respetar los caracteres varietales

Saccharomyces cerevisiae.

- Sensorial: Aromas limpios y sutiles.
- Aplicación: Todas las fermentaciones de vinos base tanto para el Método Champenoise como para el Método Charmat.
- Apto para fermentación primaria y secundaria.
- Baja producción de SO₂.
- Dosificación: 20-30g/hL



PINNACLE BUBBLY

Alta tolerancia al alcohol, cepa poco espumosa

- Sensorial: Aromas frutados sutiles pero positivos, acordes con los vinos espumosos de alta calidad.
- Aplicación: Todas las fermentaciones de vino base tanto para Méthode Champenoise y métodos Charmat.
- Baja producción de SO₂.
- Dosificación: 20-30g/hL.

AROMATIC



MAURIVIN AWRI CELEBRATE

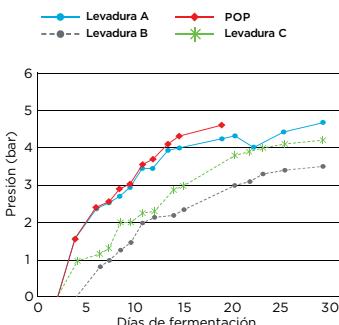
Vinos blancos frutados con agradables aromas a galleta recién horneada y brioche

Híbrido *Saccharomyces cerevisiae X Saccharomyces mikatae*.

- Sensorial: Puede potenciar el aroma y la sensación en boca; la fermentación primaria produce algunos caracteres frutados, a fresa y florales, así como agradables aromas a galleta y brioche.
- Apto para fermentación primaria y secundaria.
- Dosificación: 20-30g/hL.

PRODUCCIÓN TOTAL DE SO₂

Maurivin Pop se considera un bajo productor de SO₂ (generalmente <20 mg/L de SO₂ total)



Pruebas realizadas en la Universidad de Padua durante la vendimia de 2016 utilizando Prosecco base DOCG y fermentando a 16°C después de 2 bar.



HERRAMIENTAS DE ACABADO

APINNACLE™

PINNACLE ABSOLUTE MP

Para obtener resultados inmediatos

- Una fracción de manoproteína pura.
- Añádalo al licor de expedición después del degüelle con el método tradicional.
- En el método Charmat, añádalo a la segunda fermentación justo antes del embotellado.
- Proporciona un efecto sensorial evidente, mejorando la sensación en boca y el sabor del vino.
- Las manoproteínas pueden mejorar la capacidad espumante.
- Dosificación: 1-10g/hL.



CONCLUSIÓN

AB Biotek ofrece una amplia selección de productos de primera calidad para mejorar su producción de vino espumoso.

Nuestra experiencia abarca todos los métodos clave, desde el tradicional hasta la carbonatación, garantizando una calidad excepcional en cada paso.

La gama AB Biotek incluye bioprotección, enzimas, taninos, levaduras especializadas, nutrientes y herramientas de acabado para destacar en todas las fases, desde la extracción del jugo hasta la fermentación secundaria.

Al elegir AB Biotek, usted se beneficia de:

PRODUCTOS INNOVADORES:

Soluciones de vanguardia adaptadas a la producción de vino espumoso.

CALIDAD MEJORADA:

Mejora la estabilidad, la sensación en boca, el sabor y la calidad general del vino.

CONOCIMIENTOS TÉCNICOS:

Asistencia experta para ayudarle a conseguir resultados extraordinarios.

Seleccione AB Biotek para obtener vinos espumosos de calidad superior que reflejen su compromiso con la calidad y la innovación. Los enólogos de todo el mundo confían en nosotros.

Para más información o ayuda técnica, póngase en contacto con AB Biotek en AB Biotek at wineinfo@abbiotek.com

<https://wine.abbiotek.com>





A business division of AB MAURI

www.abbiotek.com

wineinfo@abbiotek.com