

CATALOGUE ÉLEVAGE ET PRÉPARATION DES VINS À LA MISE

ÉLEVAGE



CLARIFICATION



STABILISATION



euràlis
NOURRIR VOTRE CONFIANCE

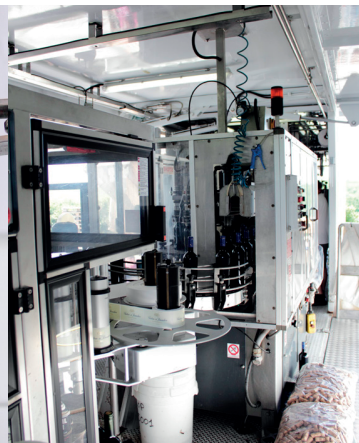
Depuis plus de 20 ans,
nos experts vous
accompagnent

ART DE LA DÉGUSTATION
ATTENTES DES CONSOMMATEURS

SECURISER LE REVENU

HOMMES ET FEMMES
DE TERRAINS

SYNERGIE VIGNE-VIN



→ QUELQUES SUCCÈS

- Plus de **300 vins médaillés** aux différents concours des vins élaborés par nos œnologues
- Plus de **37 millions** de bouteilles conditionnées

- Un réseau de spécialistes en viticulture, œnologie et conditionnement des vins, pour un conseil répondant aux spécificités de votre exploitation
- Une offre d'agrofournitures adaptée à vos besoins
- Un service de proximité réparti sur tout le Sud-Ouest et des outils logistiques performants





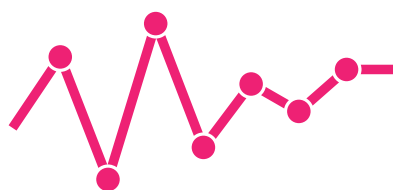
Élevage

Enzymes	p. 6
Tanins	p. 6 à 8
Alternatifs bois	p. 9 à 24
Traitements spécifiques	p. 25 et 31



Clarification / Collage

Prévention de l'oxydation	p. 33 à 35
Stabilisation protéique	p. 36
Netteté aromatique / Brillance	p. 37
Adjuvants	p. 37
Stabilisation matière colorante / Affinage	p. 38 et 39



Stabilisation

Stabilisation tartrique	p. 41 et 42
Stabilité colloïdale	p. 43
Amélioration gustative	p. 44
Conservateurs	p. 46

Index

p. 47 à 49



Château de
Sige 9ème 2011
Date 19.5 V.L.
5.754

Château de
Sige 9ème 2011
Date 19.5 V.L.
5.754



Élevage

Enzymes

Amélioration, filtration et élevage sur lies

p. 6

Tanins

Amélioration gustative

p. 6 et 7

Structurants

p. 7 et 8

Alternatifs bois

Copeaux chauffés

p. 9 à 13

Blocks / Segments

p. 13 et 13

Staves

p. 16 à 23

Inserts barrique

p. 23 et 24

Traitements spécifiques

Augmentation de la sensation de sucrosité

p. 25 et 26

Élimination des goûts de réduit

p. 27 et 28

Élimination des métaux lourds

p. 29

Stabilisation microbiologique

p. 30 et 31

> AMÉLIORATION FILTRABILITÉ ET ELEVAGE SUR LIES

**Enzyme pectolytique
Extralysé**



Le choix performance

Poids : 250 g

Composition : Enzyme B (glucanase + pectinase)

Formulation : Granulés

Dosage préconisé : 6 à 10 g/hL

Réf. 108846

CONSEIL DE L'ÉNO Fortement recommandé pour les vins issus de raisin botrytisés.

>> Accélère tous les mécanismes biologiques liés à l'élevage sur lies et, tout particulièrement, lors de l'autolyse des levures, la dissolution des molécules responsables de la rondeur et du volume en bouche.

Enzyme Vinotaste pro



Le choix performance

Poids : 250 g

Composition : Enzyme B (glucanase + pectinase)

Dosage préconisé : 2 à 10 g/hL

T. optimale : Entre 5 et 60°C

Réf. 78137

>> Détruit les glucanes produits par Botrytis, donc facilite les taritements et filtrations.

TANINS

> AMÉLIORATION GUSTATIVE

Tanins Softan Finition



Le choix performance

Poids : 1 kg

Matière : Chêne

Composition : Tanin de chêne et polyssaccharides

Formulation : Granulés

Dosage préconisé : Vins blancs et rosés: 1 à 3g/hL. Vins Rouges: 5 à 10 g/hL

Réf. 118899

CONSEIL DE L'ÉNO A dissoudre directement dans un peu de vin à traiter et mélanger. Puis incorporer à la cuve au cours d'un remontage ou d'un transfert afin d'obtenir une parfaite homogénéisation.

>> Apporte de la structure aux vins blancs, rouges et rosés, sans sécheresse, ni astringence.

Tanins Softan S



Le choix technico-éco

Poids : 1 kg

Matière : Chêne

Composition : Tanin ellagiques extrait de cœur de chêne et tanin proanthocyanidiques

Formulation : Granulés

Dosage préconisé : Vins blancs et rosés: 1 à 3g/hL. Vins Rouges: 5 à 20 g/hL

Réf. 73784

CONSEIL DE L'ÉNO A dissoudre directement dans un peu de vin à traiter et mélanger. Puis incorporer à la cuve au cours d'un remontage ou d'un transfert afin d'obtenir une parfaite homogénéisation.

>> Equilibre la structure des vins rouges, sans astringence. Préserve la fraîcheur des vins blancs et rosés au cours de l'élevage et en bouteille.

Tanins Quertanin Sweet

**Le choix performance**

Poids : 1 kg

Matière : Chêne

Composition : Tanin ellagique extrait de cœur de chêne

Formulation : Granulés

Dosage préconisé :

Elevage des vins rouges : 5 à 15 g/hL.

Réf. 77196

Tanin Essentiial Oak Barrel

**Le choix performance**

Poids : 500 g

Matière : Chêne

Composition : Tanins ellagiques extraits du cœur de bois de chêne français

Formulation : Granulés

Dosage préconisé : Vins rouges : 1-10 g/hL

Vins blancs / rosés : 1-5 g/hL

Réf. 171581

>> Assouplit le vin, augmente sa rondeur et participe à l'intensité aromatique. Contribue ainsi à une meilleure longévité des barriques. Améliore la structure de vos vins lors d'un élevage en cuve ou en barrique de 1 ou plusieurs vins.

TANINS

> STRUCTURANT

Tanin TanFresh

**Le choix performance**

Poids : 250 g

Composition : Tanins proanthocyanidiques et tanins ellagiques à base de tanin de raisin

Formulation : Granulés

Dosage préconisé : 0,5 à 6 g/hl

Réf. 138617

CONSEIL DE L'ŒNO Essais préalables pour adapter le dosage selon matrice.

>> Rafraichit les vins blancs et rosés évolués et fatigués et apporte longueur en bouche.

Tanin Privilège Noir

**Le choix performance**

Poids : 250 g

Matière : Chêne

Composition : Tanins ellagiques provenant de chênes pédonculés français

Formulation : Granulés

Dosage préconisé : Vins rouges : 1-10 g/hL

Vins rosés : 1-5 g/hL

Réf. 173211

>> Contribue à mettre en valeur les notes de fruits rouges, fruits mûrs ; révélant la plénitude et l'équilibre des vins

Tanin Privilège Bleu

**Le choix performance**

Poids : 250 g

Matière : Chêne

Composition : Tanins ellagiques provenant de chênes pédonculés français

Formulation : Granulés

Dosage préconisé : Vins rouges : 1-10 g/hL

Vins blancs / rosés : 1-5 g/hL

Réf. 173577

>> Contribue à mettre en valeur la structure et le corps du vin, tout en renforçant son intensité aromatique.

Tanins Tanéthyl



Le choix performance

Dimensions : Boite ronde : diamètre 103 mm, hauteur 205 mm

Poids : 0,5 kg

Dosage préconisé : Vins rouges: de 5 à 10 g/hL

Vins blancs et rosés: de 2,5 à 5 g/hL

moûts: de 2,5 à 10 g/hL

Réf. **140158**



Délayer dans le vin à traiter.

>> Stabilise rapidement la couleur et apporte une structure tannique.

Tanin Vinitan Advance



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Composition : Tanins de raisins purs

Formulation : Granulés

Dosage préconisé : Application en vinification ou à l'écoupage : de 5 à 30 g/hL.

Application en cours d'élevage : 2 à 10 g/hL

Réf. **137745**

>> Stabilise la couleur de façon durable et protège de la chute précoce de couleur des vins. En début d'élevage : protège contre l'oxydation tout en améliorant la clarification des vins. Au cours de l'élevage / avant la mise en bouteille : renforce la structure l'équilibre des vins ainsi que la tenue lors du vieillissement en bouteille.

Tanins Tan'Cor



Le choix technico-éco

Poids : 1 kg

Composition : Tanins proanthocyanidiques et Tanins ellagiques

Formulation : Granulés

Dosage préconisé : 10-30 g/hl

Réf. **58099**

>> Agit sur la structure des vins et les prépare à l'élevage. Protège les vins vis-à-vis des phénomènes d'oxydation. Règle les phénomènes d'oxydo-réduction.

Tanins Tan'Cor Grand Cru



Le choix performance

Poids : 1 kg

Composition : Tanins proanthocyanidiques de raisins et Tanins ellagiques

Formulation : Granulés

Dosage préconisé : 5 à 30 g/hl

Réf. **58492**

>> Agit sur la structure et la longueur de bouche des vins. Stabilise durablement la matière colorante et règle les phénomènes d'oxydo-réduction.

Gamme Laffort

Le choix technico-éco



Réf.	Désignation	Poids	Matière	Dosage préconisé	Temps de contact
123802	Nobile Sweet	15 kg	Chêne français	Vins blancs : 1 à 3 g/L Vins rouges : 2 à 5 g/L	4 à 8 semaines
<i>Augmente la sensation de sucrosité et apporte des notes toastées et vanillées</i>					
124926	Copeaux Nobile Base	15 kg	Chêne français	2 à 4 g/hL	En fonction des objectifs oenologiques et organoleptiques recherchés
<i>Apporte volume et rondeur, sans note de chauffe.</i>					



Le temps de contact pour la gamme Laffort est de 4 à 8 semaines.

Gamme Oenochêne

Le choix technico-éco



Réf.	Désignation	Poids	Matière	Dosage préconisé	Temps de contact
114049	Oenochêne Harmony	10 kg	Chêne français	Entre 1 et 10 g/L	5 semaines minimum
<i>Révèle et libère les composés macromoléculaires du bois.</i>					
127636	Oenochêne Harmony	10 kg	Chêne Américain	Entre 1 et 10 g/L	5 semaines minimum
<i>Révèle et libère les composés macromoléculaires du bois.</i>					
63604	Oenochêne Sweety	10 kg	Chêne Américain	Entre 1 et 10 g/L	5 semaines minimum
<i>Profils vanillés et fruités. Augmente la sensation de sucrosité.</i>					



Un apport fractionné et des assemblages de bois américain sont conseillés pour les vins blancs de 0,5 à 8 g/L, pour vins rouges de 1 à 10 g/L. Le temps de contact pour la gamme Oenochêne est de 5 semaines minimum.



Gamme Pronektar

Le choix technico-éco



Réf.	Désignation	Dimensions	Poids	Matière	Dosage préconisé
104649	Nektar Dolce Vanilla, assemblage de plusieurs chauffes	7,55 x 3 x 1,5 mm	10 kg	Assemblage chêne français et américain	1 à 4 g/L
<i>Profils boisés vanillés, complexes et respectueux du fruit.</i>					
115099	Nektar Dolce Moka, assemblage de plusieurs chauffes	7,55 x 3 x 1,5 mm	10 kg	Chêne français	2 à 5 g/L
<i>Profils boisés grillés, torréfiés et puissance en bouche.</i>					
63986	Nektar chauffe médium	7,55 x 3 x 1,5 mm	10 kg	Chêne français	1 à 4 g/L
63984	Nektar chauffe médium (+)	7,55 x 3 x 1,5 mm	10 kg	Chêne français	1 à 4 g/L
63987	Nektar chauffe médium US	7,55 x 3 x 1,5 mm	10 kg	Chêne américain	1 à 4 g/L
158178	Nektar chauffe médium US (+)	7,5 x 3 x 1,5 mm	10 kg	Chêne américain	1 à 4 g/L



Insérer dès la fermentation alcoolique sur vins blancs et avant la fermentation malolactique ou en début d'élevage sur vins rouges. Le temps de contact pour la gamme Pronektar est de **1 mois minimum**.



Gamme Boisé

Le choix technico-éco



Réf.	Désignation	Poids	Matière	Dosage préconisé
140619	Simple chauffe 100	10 kg	Chêne français	3 g/L
Apporte gras, moelleux et sucrosité.				
114052	Simple chauffe 180XL	10 kg	Chêne français	3 g/L
Profils vanillés et de fruits mûrs. Apporte rondeur, longueur en bouche et intensité aromatique.				
63964	Simple chauffe assortie	10 kg	Chêne français	3 g/L
Profils boisés, notes d'épices, fruits secs, vanilles et cafés. Intensifie la complexité aromatique.				
64156	Chauffe classique bordelaise	10 kg	Chêne français	3 g/L
63966	Double Chauffe 180	10 kg	Chêne français	3 g/L
Profils vanillés et grillés. Augmente l'intensité aromatique.				
63967	Double Chauffe 190	10 kg	Chêne français	3 g/L
Profils grillés et caramélisés. Augmente l'intensité aromatique.				
72101	Double Chauffe 210	10 kg	Chêne français	3 g/L
Profils grillés et fumés. Augmente l'intensité aromatique.				
63968	Double Chauffe 310	10kg	Chêne français	3 g/L
Profils grillés et notes de café. Augmente l'intensité aromatique et longueur en bouche.				
63963	Double chauffe assortie	10 kg	Chêne français	3 g/L
Profils boisés, torréfiés. Augmente la complexité aromatique.				
148953	Boisé Signature T	10kg	Chêne français	3 g/L
Apporte complexité, volume et structure aux vins. Notes torréfiés.				
148956	Boisé Signature Y	10 kg	Chêne français	3 g/L
Caractère gourmand et suave, tout en préservant le fruité des vins, sans impact boisé.				



Utiliser entre la fermentation alcoolique et malolactique. Le temps de contact pour la gamme Boisé est de 2 mois.

Gamme Seguin Moreau



Le choix performance



Réf.	Désignation	Dimensions	Poids	Matière	Dosage préconisé
145459	Oenofirst finisher	30 x 10 cm	9 kg	Chêne français	Vins rouges : 1 à 3 g/kg de vendange Vins blancs et rosés : 0,5 à 2 g/L de moût
<p>Vins rouges : ouverture aromatique et structure. Vins blancs : complexité aromatique et puissance en bouche. Rosés : douceur aromatique et équilibre gustatif.</p>					
156811	Oenofirst Vanille Booster	152 mm x 61 mm x 78 mm	9 kg	Chêne français	Vins rouges : 1 à 3 g/hL Vins blancs / rosés : 0,5 à 2 g/hL
<p>Vins rouges : Fruits mûrs, vanille, pâtisserie, rondeur Vins blancs / rosés : Fruits au sirop, gras et souplesse en bouche</p>					
156215	Oenofirst Toast Booster	152 mm x 61 mm x 78 mm	7,5 kg	Chêne français	Vins rouges : 0,2 à 1 g/hL Vins blancs : 0,2 à 0,5 g/hL
<p>Vins rouges : Épices (clou de girofle, poivre), grillé voire fumé (suivant la dose), gain de volume et de longueur Vins blancs : Nuances fumées, épicées, gain de complexité et de longueur</p>					



Incorporer sur vendange ou lors d'un soutirage en cours de fermentation sur vins rouges.
 Incorporer dès le début de la fermentation alcoolique sur vins blancs.





Gamme Seguin Moreau

Le choix performance

Réf.	Désignation	Poids	Matière	Dosage préconisé
158620	Oenochips Exception	9 kg	Chêne français	Vins rouges légers : 1 à 3 g/hL Vins rouges concentrés : 2 à 5 g/hL Vins blancs et rosés : 0,5 à 2 g/hLT
<p>Vins rouges légers : Notes fruitées intenses. Gras et longueur en bouche. Vins rouges concentrés : Gras, longueur et complexité aromatique, sans note boisée perçue. Vins blancs et rosés : Notes douces et exotiques. Gain de sucrosité en bouche..</p>				
143927	Oenochips R02	9 kg	Chêne français	Vins rouges légers : 2 à 3g/L Vins rouges concentrés : 3 à 5g/L Vins blancs frais : 0.7 à 1.5g/L Vins blancs mûrs : 2 à 4g/L
<p>Vins rouges légers : Notes de fruits frais et gain de volume en bouche. Vins rouges concentrés : Notes de fruits rouges et boisé intégré (vanillé peu intense). Gain de structure et rondeur. Vins blancs frais : Minéralité (bois non perçu). Volume, vivacité et persistance en bouche. Vins blancs mûrs : Arômes de fruits blancs au sirop et d'épices (cannelle). Rondeur en bouche.</p>				
143420	Oenochips R03	9 kg	Chêne français	Vins rouges légers : 2 à 3g/L Vins rouges concentrés : 4 à 6g/L Vins blancs frais : 1.5 à 2.5g/L Vins blancs mûrs : 3 à 4g/L
<p>Vins rouges légers : Arômes de fruits mûrs, vanille et café. Rondeur en bouche Vins rouges concentrés : Gamme aromatique vanillée et épicée. Sucrosité en bouche. Vins blancs frais : Notes de fruits exotiques. Gain de volume et sucrosité Vins blancs mûrs : Notes de fruits confits, vanille. Gras et longueur.</p>				
165643	FNO Chips Chauffe Moyenne	9 kg	Chênes français et américain	Vins rouges légers : 1,3 - 2,5 g/hL Vins rouges concentrés : 2,5 - 3,8 g/hL Vins blancs : 0,7 - 2 g/hL
<p>Notes de fruits, de vanille et d'épices. Apporte volume et onctuosité en bouche.</p>				
158180	FNO Chips Chauffe Intense	9 kg	Chênes français et américain	Vins rouges légers : 1,3 - 2,5 g/hL Vins rouges concentrés : 2,5 - 3,8 g/hL Vins blancs : 0,7 - 2 g/hL
<p>Fruits noirs, épices et caramel. Bouche ronde et crémeuse.</p>				



Pour les vins rouges, incorporer après la FML pendant 2 à 4 mois. Pour les vins blancs : incorporer à l'élevage, pendant 1 à 3 mois.



Gamme Oenosylva

Le choix technico-éco

Réf.	Désignation	Dimensions	Poids	Matière	Dosage préconisé
139241	Chauffe blonde	9 mm	10 kg	Chêne français	Vins rouges : 3 à 7 g/L Vins blancs et rosés : 1 à 4 g/L
<i>Respect du fruit, développement de la fraîcheur des arômes, tanins structurants.</i>					
139242	Chauffe moyenne	9 mm	10 kg	Chêne français	Vins rouges : 3 à 7 g/L Vins blancs et rosés : 1 à 4 g/L
<i>Complexité aromatique, structure tannique, apport de gras et longueur en bouche.</i>					
139244	Chauffe longue	9 mm	10 kg	Chêne français	Vins rouges : 3 à 7 g/L Vins blancs et rosés : 1 à 4 g/L
<i>Intensité aromatique, notes torréfiées, sensation de fruits très mûrs, volume.</i>					
139239	Chauffe moyenne Domino	9 mm	10 kg	Chêne français	Vins rouges : 3 à 8 g/L Vins blancs et rosés : 2 à 4 g/L
<i>Complexité aromatique, structure tannique, apport de gras et longueur en bouche.</i>					
139238	Chauffe blonde Domino	9 mm	10 kg	Chêne français	Vins rouges : 3 à 8 g/L Vins blancs et rosés : 2 à 4 g/L
<i>Respect du fruit, développement de la fraîcheur des arômes et tanins structurants.</i>					
139240	Chauffe longue Domino	9 mm	10 kg	Chêne français	Vins rouges : 3 à 8 g/L Vins blancs et rosés : 2 à 4 g/L
<i>Intensité aromatique, notes torréfiées, sensation de fruits très mûrs, volume</i>					

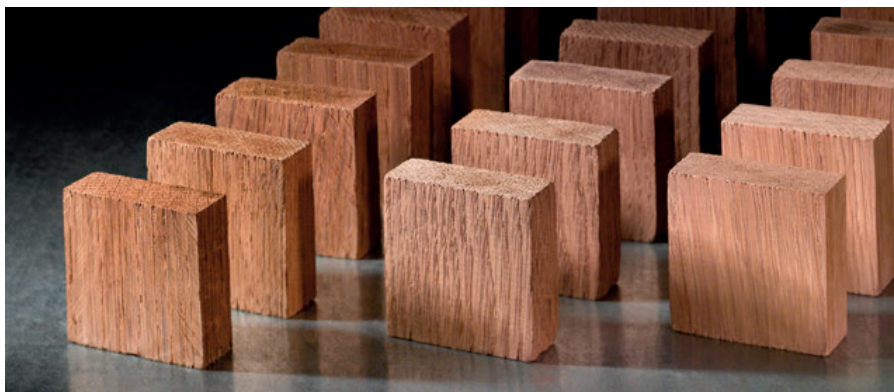


Insérer à partir de la fermentation alcoolique ou en élevage sur vins rouges. Insérer pendant la fermentation alcoolique ou en élevage sur vins blancs et rosés. Le temps de contact pour la gamme Oenosylva est de **4 à 6 mois**.

Gamme Pronektar



Le choix technico-éco



Réf.	Désignation	Dimensions	Poids	Matière	Dosage préconisé
148272	Nektar chauffe légère	17 mm	5 kg	Chêne	2 à 6 g/L
140968	Nektar chauffe moyenne	17 mm	5 kg	Chêne	2 à 6 g/L
<i>Apport aromatique élégant et complexe.</i>					
140969	Nektar chauffe moyenne (+)	17 mm	5 kg	Chêne	2 à 6 g/L
167097	Nektar Blocks Chêne Américain	17 mm	5 kg	Chêne américain	2 à 6 g/L



Insérer dès la fermentation alcoolique ou avant la fermentation malolactique.
Le temps de contact pour la gamme Pronektar est de **3 mois minimum**.

Gamme Seguin Moreau



Le choix technico-éco



Réf.	Désignation	Dimensions	Poids	Matière
116823	Oenoblock chauffe moyenne	18 mm	9 kg	Chêne français
116824	Oenoblock chauffe moyenne (+)	18 mm	9 kg	Chêne français
140967	Oenoblock forte chauffe	18 mm	9 kg	Chêne français
123102	Oenoblock non chauffe	18 mm	9 kg	Chêne français
127219	Oenoblock chauffe moyenne (+)	18 mm	9 kg	Chêne américain
172670	Oenoblocks Exception	18 mm	9 kg	Chêne français
171982	Crosscut FNO chauffe moyenne (+)		8 kg	Chêne américain

Gamme Laffort


Le choix technico-éco

Réf.	Désignation	Dimensions	Poids	Matière
134432	Nobile Blocks Sensation	7 mm	5 kg	Chêne français
<i>Sucrosité, vanillé & toasté.</i>				
134434	Nobile Blocks Elite	7 mm	5 kg	Chêne français
<i>Nuances grillées & toastées. Amplitude. Élevage traditionnel barrique.</i>				
135849	Nobile Blocks Révélation	7 mm	5 kg	Chêne français
<i>Structure & complexité aromatique.</i>				





Gamme Pronektar

Le choix performance



Réf.	Gamme	Désignation	Dimensions	Poids	Matière	Dosage préconisé
162869	Nektar Exclusive	Chauffe légère	17 mm	50 kg	Chêne	1,5 à 2 staves/hL
135627		Chauffe moyenne	17 mm	50 kg	Chêne	1,5 à 2 staves/hL
140164		Chauffe moyenne (+)	17 mm	50 kg	Chêne	1,5 à 2 staves/hL
120657	Nektar Extrême Délicat	Chauffe spécifique adaptée à chaque teneur en tanins	7 mm	20 kg	Chêne	1 à 4 staves/hL
121450	Nektar Extrême Complexe	Chauffe spécifique adaptée à chaque teneur en tanins	7 mm	20 kg	Chêne	0,5 à 4 staves/hL
121451	Nektar Extrême Intense	Chauffe spécifique adaptée à chaque teneur en tanins	7 mm	20 kg	Chêne	0,5 à 4 staves/hL
106608	Nektar XL	Chauffe moyenne	12 mm	40 kg	Chêne	2 staves/hL
106609		Chauffe moyenne (+)	12 mm	40 kg	Chêne	2 staves/hL
114053	Nektar Pure	Chauffe spécifique à chaque teneur en tanins	7 mm	20 kg	Chêne	1 à 3 staves/hL



Le temps de contact pour la gamme Pronektar Exclusive est de **8 mois**, pour la gamme Pronektar Extrême de **4 mois**, pour la gamme Pronektar XL de **6 mois**, et pour la gamme Pronektar Pure de **4 mois minimum**.

Gamme Laffort



Réf.	Désignation	Dimensions	Poids	Matière	Dosage préconisé
151660	Nobile Stave Elite	12 mm	6 kg	Chêne français	0,3 à 2 pièces/hL
<i>Nuances grillées & toastées. Amplitude. Élevage traditionnel barrique.</i>					
151661	Nobile Staves Sensation	7 mm	8 kg	Chêne français	1 à 4 pièces/hL
<i>Sucrosité, vanillé & toasté.</i>					
151663	Nobile Staves Révélation	7 mm	8 kg	Chêne français	1 à 4 pièces/hL
<i>Structure et complexité aromatique.</i>					
151658	Nobile Stave 18-Divine	18 mm	8 kg	Chêne français	0,5 à 3 pièces/hL
<i>Texture. Prolonge le fruit jusqu'à une finale complexe (élégance type barrique bourguignonne).</i>					
151659	Nobile Staves 18 XBase	18 mm	6 kg	Chêne français	0,5 à 3 pièces/hL
<i>Fruité, sans notes de chauffe. Amplitude & gras.</i>					
151662	Nobile Staves 18 Xtrem	18 mm	6 kg	Chêne français	0,5 à 3 pièces/hL
<i>Expression de fruits mûrs. Sucrosité avec des notes moka & café torréfié.</i>					



Gamme Oenosylva

Le choix technico-éco



Réf.	Gamme	Désignation	Dim.	Poids	Matière	Dosage préconisé
145577	Classic	Chauffe blonde	9 mm	10 kg	Chêne français	<p>Vins rouges : 0,5 à 1,5 staves/hL (équivalence à 10% fût neuf) 2 staves/hL (équivalence à 25% fût neuf) 3 à 4 staves/hL (équivalence à 10-20% fût neuf)</p> <p>Vins blancs et rosés : 1 à 2 staves/hL (équivalence à 10-25% fût neuf)</p> <p>Vins rouges : complexité aromatique, fraîcheur et sucrosité. Vins blancs et rosés : complexité, gras et longueur en bouche.</p>
145578	Classic	Chauffe moyenne	9 mm	10 kg	Chêne français	<p>Vins rouges : 0,5 à 1,5 staves/hL (équivalence à 10% fût neuf) 2 staves/hL (équivalence à 25% fût neuf) 3 à 4 staves/hL (équivalence à 10-20% fût neuf)</p> <p>Vins blancs et rosés : 1 à 2 staves/hL (équivalence à 10-25% fût neuf)</p> <p>Vins rouges : complexité aromatique, fraîcheur et sucrosité. Vins blancs et rosés : complexité, gras et longueur en bouche.</p>
145579	Classic	Chauffe longue	9 mm	10 kg	Chêne français	<p>Vins rouges : 0,5 à 1,5 staves/hL (équivalence à 10% fût neuf) 2 staves/hL (équivalence à 25% fût neuf) 3 à 4 staves/hL (équivalence à 10-20% fût neuf)</p> <p>Vins blancs et rosés : 1 à 2 staves/hL (équivalence à 10-25% fût neuf)</p> <p>Vins rouges : complexité aromatique, fraîcheur et sucrosité. Vins blancs et rosés : complexité, gras et longueur en bouche.</p>



Gamme Oenosylva

Le choix technico-éco

Réf.	Gamme	Désignation	Dim.	Poids	Matière	Dosage préconisé
168618	Flavors	Staves Flavors Chauffe Blonde	18 mm	16 kg	Chêne français	Vin rouge riche et concentré : 1,5 à 3 staves/hL Vin de structure moyenne : 1 à 1,5 staves/hL <i>Respect du fruit, développement de la fraîcheur des arômes, tanins structurants</i>
171601	Flavors	Stave Flavors chauffe moyenne	18 mm	16 kg	Chêne français	Vin rouge riche et concentré : 1,5 à 3 staves/hL Vin de structure moyenne : 1 à 1,5 staves/hL <i>Complexité aromatique, structure ronde, apport de gras et longueur en bouche.</i>
158738	Flavors	Staves Flavors Chauffe Longue	18 mm	16 kg	Chêne français	Vin rouge riche et concentré : 1,5 à 3 staves/hL Vin de structure moyenne : 1 à 1,5 staves/hL <i>Intensité aromatique, notes torréfiées, sensation de fruits très mûrs, volume.</i>
148998	Flavors	Staves Flavors chauffe moyenne	9 mm	26,5 kg	Chêne français	1 à 3 staves/hl <i>Complexité aromatique, structure ronde, apport de gras et longueur en bouche.</i>
148999	Flavors	Staves Flavors Chauffe Longue	9 mm	26,5 kg	Chêne français	1 à 3 staves/hl <i>Intensité aromatique, notes torréfiées, sensation de fruits très mûrs, volume.</i>



Gamme Oenochêne

Réf.	Désignation	Dimensions	Poids	Matière	Dosage préconisé
170317	Staves Sweety FR 12 MM PAQ25	910 x 50 x 12 mm	320 g	Assemblage chêne français (88%) et chêne américain (12%)	1 à 3 pièces/hL
<i>Vanillé, moka, coco, très sucrant et expressif</i>					
170318	Staves Harmony FR 12 MM PAQ25	910 x 50 x 12 mm	320 g	Assemblage chêne français (88%) et chêne américain (12%)	1 à 3 pièces/hL
<i>Boisé fin et harmonieux, très rond</i>					
170319	Désignation : Staves Intensity FR 12 MM PAQ25	910 x 50 x 12 mm	320 g	Assemblage chêne français (88%) et chêne américain (12%)	1 à 3 pièces/hL
<i>Café intense, chocolat, persistance aromatique importante</i>					
166479	Staves Quality One Tradi 27 MM PAQ10	950 x 50 x 27 mm	790 g	Assemblage chêne français (88%) et chêne américain (12%)	1 à 2 pièces/hL
<i>Profil épicé, toasté</i>					
166481	Staves Quality One Douceur 27 MM PAQ 10	950 x 50 x 27 mm	790 g	Assemblage chêne français (88%) et chêne américain (12%)	1 à 2 pièces/hL
<i>Profil doux sucrant et notes de pâtisserie</i>					



Gamme Seguin Moreau

Le choix performance

Réf.	Désignation	Dimensions	Poids	Matière	Dosage préconisé
145463	Oenostave Chauffe moyenne	7 mm	200 g	Chêne français	-
Augmente la complexité aromatique, respecte le fruit et la douceur en bouche.					
145465	Oenostave Chauffe moyenne (+)	7 mm	200 g	Chêne français	-
Apporte élégance et structure, notes de café, vanille et d'épices.					
145464	Oenostave Chauffe moyenne (+)	7 mm	200 g	Chêne blanc d'Amérique	-
Apporte sensations douces et gourmandes, notes de café, vanille et d'épices.					
145466	Oenostave Minéral	7 mm	200 g	-	50 à 60 hL
Apporte fraîcheur, complexité aromatique et longueur en bouche.					
145467	Oenostave Fruits	7 mm	200 g	-	40 à 50 hL
Apporte expressions fruitées (fruits rouges) et rondeur.					
145469	Oenostave Grains Nobles	7 mm	200 g	-	25 à 30 hL
Apport de notes de fruits blancs ou exotiques. Augmente le volume et la gourmandise.					
145460	Oenostave Chauffe moyenne	18 mm	500 g	Chêne français	-
Augmente la complexité aromatique et respecte le fruit et la douceur en bouche.					
145461	Oenostave Chauffe moyenne (+)	18 mm	500 g	Chêne français	-
Profils vanillés, notes de café et d'épices.					
154425	Oenostave CH US Chauffe Moyenne +	18 mm	500 g	Chêne Blanc d'Amérique	Vins rouges légers : 2 à 8 g/L Vins rouges concentrés : 4 à 10 g/L Vins de presse : 3 à 10 g/hL Vins blancs et rosés : 2 à 8 g/L
Apport de notes de café, de vanille et d'épices.					
145468	Oenostave Altitude	18 mm	500 g	-	25 à 30 hL
Apport de notes fruitées et florales. Augmente la structure et longueur en bouche.					
145470	Oenostave Equilibre	18 mm	500 g	-	25 à 30 hL
Apport de notes boisées délicates, gras, longueur et équilibre en bouche.					
145462	Oenostave Élegance	18 mm	500 g	-	18 à 22 hL
Profils boisés, notes de fruits mûrs et d'épices. Apporte volume et puissance en bouche.					
168668	Oenostave Exception 18 mm	18 mm	500 g	Assemblage de chênes français	Vin rouge : 0,6 à 2 douelles/hL Vin de presse : 1 à 1,6 douelles/hL Vins blancs et rosés : 0,3 à 0,4 douelles/hL
Apporte volume et douceur, enrobe les sensations tanniques, apporte équilibre et longueur en bouche.					



Le temps de contact pour la gamme Seguin Moreau est de **2 à 10 mois**.

La période de mise en contact se fait après la fermentation alcoolique.

Gamme Seguin Moreau



Le choix performance

Réf.	Désignation	Dimensions	Poids	Matière	Dosage préconisé
116806	Oenostick V14 SS Bonde	L 300 et Ø 30	2 kg	Chêne	-
120434	Oenostick V18 SS Bonde	L 300 et Ø 30	2,5 kg	Chêne	-
116810	Oenostick V22 SS Bonde	L 300 et Ø 30	3 kg	Chêne	-



Le temps de contact pour la gamme Seguin Moreau est de **2 à 10 mois**.
La période de mise en contact se fait après la fermentation alcoolique.

Gamme Pronektar



Le choix technico-éco



Réf.	Désignation	Dimensions	Poids	Matière	Dosage préconisé
67966	Nektar chauffe moyenne	7 mm	+/- 600 g	Chêne français	1 set de sticks pour 1 barrique de 225/228 litres
<i>Apport de sucrosité et de volume en bouche, enrobage des tanins secs apportés par les barriques usagées.</i>					
67969	Nektar chauffe moyenne (+)	7 mm	+/- 600 g	Chêne français	1 set de sticks pour 1 barrique de 225/228 litres
<i>Apport de sucrosité et de volume en bouche, enrobage des tanins secs apportés par les barriques usagées.</i>					



Insérer dans les barriques pour prolonger leur durée d'utilisation.
Le temps de contact de la gamme Pronektar est de **4 mois minimum**.



Gamme Oenosylva

Le choix technico-éco



Réf.	Désignation	Dimensions	Poids	Matière
145472	Insert 25% chauffe moyenne	9 mm	5 kg	Chêne français
<i>Apport de gras, gourmandise et longueur en bouche.</i>				
145648	Insert 25% chauffe blonde	9 mm	5 kg	Chêne français
<i>Apport de gras, gourmandise et longueur en bouche.</i>				
145580	Insert 45% chauffe moyenne	9 mm	8,5 kg	Chêne français
<i>Apport de gras, gourmandise et longueur en bouche.</i>				



Le temps de contact pour la gamme Oenosylva est de **6 mois minimum** à partir de la fermentation et en élevage. À suivre en dégustation pour un bon équilibre chêne/vin.

Oenolees MP



Le choix performance

Poids : 1 kg

Composition : Produit de la levure, mannoprotéines et riche en peptide sapide et polysaccharides

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 10-20 g/hl

Réf. 78423

Similoak



Composition : Ecorces de levures

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 20 à 60 g/hL

Réf.	Poids
165516	0,5 kg
164525	5 kg



Dissoudre dans de l'eau tiède (1kg/10 litres). Incorporer lors d'un remontage.

>> Préserve la sensation de sucrosité et la complexité aromatique des vins rouges. Permet de révéler une touche de fraîcheur aux vins

Oenolees



Le choix performance

Poids : 1 kg

Composition : Enveloppes spécifiques de levures

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 20 à 40 g/hL

Réf. 55468



Traitement à réaliser minimum 4 à 6 semaines avant la mise en bouteille

>> Elimine certains composés phénoliques responsables de l'astringence

Similoak Toasted



Composition : Levures sèches inactivées

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : Sur vin rouge : 15 à 50 g/hL

Sur vin blanc : 5 à 20 g/hL

Réf.	Poids
165517	0,5 kg
164529	5 kg



Dissoudre dans de l'eau tiède (1kg/10 litres). Incorporer lors d'un remontage.

>> Assure une protection précoce et rapide des vins blancs, rouges et rosés modernes en préservant le volume en bouche et les notes aromatiques légèrement chauffées et grillées sans boisé.

Similoak White



Composition : Levures sèches inactivées

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 5 à 20 g/hL

Réf.	Poids
165232	0,5 kg
164526	5 kg



Dissoudre dans de l'eau tiède (1kg/10 litres). Incorporer lors d'un remontage.

>> Assure une protection précoce et rapide des vins blancs et rosés modernes avec des profils gras, plein de volume et de fraîcheur.

Sphère Express



Poids : 1 kg

Composition : Levures inactivées et mannoprotéines spécifiques

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 5 à 20 g/hL

Réf. 144849



Ajouter au moût/vin, vers la fin de la fermentation alcoolique.

Bien mélanger le produit dans 10 fois son poids d'eau ou de vin. Incorporez ensuite au vin avec une homogénéisation par remontage ou bâtonnage.

>> Apporte rondeur, d'ampleur et longueur en bouche.

Opti-mum red



Poids : 1 kg

Composition : Autolysat de levures spécifiques

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 20 à 40 g/hL

Réf. 147282



Dissoudre dans dix fois son volume d'eau ou de jus et mélanger. Ajouter au moût en début de fermentation alcoolique.

>> Offre une plus grande accessibilité des polysaccharides dans vos moûts.

Netarom Extra



Le choix technico-éco

Poids : 1 kg
Composition : Levures inactivées riche en cuivre immobilisé
Dosage préconisé : 5 à 30 g/hl
Temps de contact : 5 jours de contact maximum
Réf. **112627**



Bien réhydrater avant utilisation.

>> Permet de diminuer de façon notable les goûts de réduit sans risque d'oxydation et perte de fruité.

Sulfiredox



Le choix technico-éco

Elimination du caractère réduit dans les vins

Poids : 1 kg
Composition : Sulfate de cuivre
Formulation : Liquide
Dosage préconisé : 0,2 à 1 cL/hL (dose maximale légale : 1,5 cL/hL)
Réf. **55130**

Netarom



Le choix technico-éco

Poids : 1 kg
Composition : Levures inactivées
Dosage préconisé : 20 à 40 g/hl
Temps de contact : 5 jours de contact maximum
Réf. **112624**



Bien réhydrater avant utilisation.

>> Permet par un faible contact dans le temps, d'absorber les divers composés soufrés (sulfure d'hydrogène, méthane-thiol...) responsables des dérives de type réduction.

Pure-Lees Longevity



Poids : 1 kg
Composition : Levure inactivée spécifique
Formulation : Poudre
Dosage préconisé : 20 à 40 g/hL.
Temps de contact : 1 à 9 mois
Réf. **154682**



Suspendre dans dix fois son poids d'eau ou de vin et mélanger.
Bien mélanger pour avoir un impact optimisé et rapide.
Ajouter au moût/vin, vers la fin de la fermentation alcoolique

>> Présente une forte capacité à consommer l'oxygène dissous.

> ELIMINATION DES GOUTS DE REDUIT

Neo2 XC



Composition : Polysaccharides d'origines levuriennes et végétales

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 20 à 40 g/hL.

Réf.	Poids
164500	1 kg
164499	5 kg



Utilisation avec un infuseur dynamique : Incorporer au volume à traiter directement avec l'injecteur dans le bac de l'infuseur dynamique.
Utilisation en statique : Incorporer à la cuve à traiter et bien homogénéiser par un remontage à l'abri de l'air.

>> Favorise la gestion des mécanismes d'oxydo-réduction en permettant une intégration plus rapide des alternatives bois lors de l'élevage

Kupzit



Poids : 1 kg

Composition : Citrate de cuivre et bentonite

Formulation : Granulés

Dosage préconisé : 5 à 20 g/hL (dose maximale légale : 50 g/hL)

Réf. 166037



Il est indispensable d'effectuer des tests préalables en laboratoire sur le vin. Le traitement avec Kupzit® peut être effectué seul ou couplé à un collage. Dans ce dernier cas, l'adjonction interviendra toujours en première étape.

>> Elimine par précipitation les composés soufrés responsables d'odeurs désagréables tels que le sulfure d'hydrogène et les mercaptans.

Diwine 2+/3+**Le choix performance**

C'est un produit de collage novateur qui permet de réduire la concentration en métaux lourds (dont le fer et le cuivre) dans les moûts et les vins ou les eaux de vie.

Poids : 1 kg

Composition : PVI/PVP

Dosage préconisé : 5 à 50 g/hl

Réf. 140173

>> Permet de réduire la concentration en métaux lourds (dont le fer et le cuivre) dans les moûts et les vins ou les eaux de vie.

Redoxine

Poids : 1 kg

Composition : Acide ascorbique et acide citrique

Formulation : Cristaux

Dosage préconisé : 10 à 30 g/hl

Réf. 161694



Ne pas aérer brutalement le vin. Dissoudre dans 5 fois son volume de vin (ne pas utiliser de récipient métallique), puis incorporer à la cuve par un remontage à l'abri de l'air, ou par un système de Venturi. Utiliser toujours en association avec le SO₂.

>> Stabilise les vins contre la casse ferrique et l'oxydation.

Diwine Thiol**Le choix performance**

Il a la capacité de fixer les métaux lourds et à libérer des composés réducteurs, qui permet de préserver les thiols volatils des cépages riches en ces précurseurs aromatiques.

Poids : 5 kg

Composition : PVI/PVP +dérivé de levures

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 30 g/hl à 70 g/hl

Réf. 145473

>> Fixe les métaux lourds (cuivre) et libère les composés réducteurs, ce qui permet de préserver les thiols volatils des cépages riches en précurseurs aromatiques.

> STABILISATION MICROBIOLOGIQUE

Bactiless Nature



Le choix performance

Poids : 500 g

Composition : Biopolymère d'origine fongique *Aspergillus niger* et parois cellulaires de levure

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 20 g/hL à 50 g/hL

Temps de contact : 10 jours pour sa sédimentation

Réf. 171799

CONSEIL DE L'ŒNO Mettre en suspension dans 5 fois son poids d'eau et homogénéiser doucement en agitant. Incorporer ensuite au moût ou vin en prenant soin d'homogénéiser complètement dans tout le volume de la cuve ou du fût.

>> Permet une réduction facile dans le vin des populations indésirables de bactéries acétiques et lactiques.

Bactiless



Le choix performance

Poids : 500 g

Composition : Biopolymère d'origine fongique *Aspergillus niger*

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 20 g/hL à 50 g/hL

Temps de contact : 10 jours pour sa sédimentation

Réf. 161911

CONSEIL DE L'ŒNO Mettre en suspension dans 5 fois son poids d'eau et homogénéiser doucement en agitant. Incorporer ensuite au moût ou vin en prenant soin d'homogénéiser complètement dans tout le volume de la cuve ou du fût.

>> Permet une réduction facile dans le vin des populations indésirables de bactéries acétiques et lactiques.

No Brett Inside



Le choix performance

Biodégradable, non allergène

Poids : 100 g

Composition : 100% chitosane

Dosage préconisé : 4 g/hl

Réf. 120018

CONSEIL DE L'ŒNO Ne pas utiliser de raccord de collage pour homogénéiser le produit.

No Brett In'Tabs



Le choix performance

Poids : 10 g

Composition : Dérivé d'une chitine d'origine fongique (*Aspergillus niger*)

Formulation : Pastilles

Dosage préconisé : Dose de traitement recommandée : 2 pastilles par barrique.

Dose maximale autorisée : 5 pastilles par barrique.

Temps de contact : Au moins 10 jours

Réf. 165343

CONSEIL DE L'ŒNO Après dispersion, effectuer un batonnage suffisant pour homogénéiser le produit dans l'ensemble du volume de vin. Ne pas utiliser avant fermentation malolactique.

>> Interagit avec les *Brettanomyces* provoquant leur élimination du milieu. Adapté aux vins élevés en barriques.

Killbrett

Poids : 100 g

Composition : 100% chitosane

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 2 à 10 g/hL (dose maximale autorisée : Réduction

Brettanomyces : 10 g/hL. Métaux lourds : 100 g/hL. Casse : 100 g/hL. OTA : 500 g/hL. Clarification : 100 g/hL.)

Temps de contact : 10 à 15 jours

Réf. **158133**

Utilisable à tout moment de la phase post-fermentaire.

>> Lutte contre les microorganismes d'altération type Brettanomyces.

KTS Control

Composition : Chitosan dérivé d'Aspergillus niger

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 2 à 5 g/hL (dose maximale légale : 18 g/hL)

Temps de contact : 15 à 20 jours

Réf.	Poids
161101	100 g
161102	500 g



Disperser le produit dans 10 fois son poids d'eau (ne pas utiliser de vin). Homogénéiser. Puis ajouter à la cuve lors d'un remontage (l'utilisation d'un raccord de collage est conseillée).

>> Contrôle le développement des micro-organismes responsables de déviations organoleptiques dans les vins.

Oenobrett Dose Barrique

Poids : 460 g

Composition : Chitosan + Enzymes (pectinases et glucanases)

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 10 g/hL (dose limite d'emploi 25 g/hl)

Réf. **144829**

>> Accélère la sédimentation des cellules fragilisées et diminue les populations de levures Brettanomyces.

Oenobrett**Le choix performance**

Poids : 250 g

Composition : Chitosan + Enzymes (pectinases et glucanases)

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 10 g/hL (dose limite d'emploi 25 g/hl)

Réf. **123570**

>> Accélère la sédimentation des cellules fragilisées et diminue les populations de levures Brettanomyces.

Clarification / Collage



Prévention de l'oxydation

À base de caséine	p. 33
À base de charbon	p. 33
À base de PVPP	p. 34
À base de protéines végétales	p. 34 et 35

Stabilisation protéique

Bentonite	p. 36
-----------	-------

Netteté aromatique / Brillance

Gélatine de poisson	p. 37
---------------------	-------

Adjuvants

Gel de silice	p. 37
---------------	-------

Stabilisation matière colorante / Affinage

Gélatine de poisson	p. 38
Gélatine	p. 38
Albumine d'œuf	p. 39

Polylact



Le choix économique

Poids : 1 kg

Composition : Caséinate de potassium et PVPP

Formulation : Poudre

Dosage préconisé :

Traitement préventif : 15 à 30 g/hL

traitement curatif : 30 à 70 g/hL

Réf. **57434**



>> Agit partiellement sur les composés phénoliques de petite taille et permet de rafraîchir la teinte des vins rosés. Corrige le brunissement des moûts et inhibe le «pinking».

Caséi Plus



Poids : 1 kg

Composition : Caséinate de potassium

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : Traitement des vins madérés : 20 à 40 g/hL.

Correction de la couleur : 30 à 60 g/hL.

Réf. **165177**



Il est recommandé de ne pas dépasser 100 grammes de produit par litre pour faciliter l'incorporation et l'homogénéisation dans la masse du vin.

>> Agit contre les phénomènes d'oxydation et de madérisation dans les moûts et les vins.

Argilact



Le choix économique

Poids : 1 kg

Composition : Caséine et bentonite

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 40 à 100 g/hL

Réf. **58098**



Élimine les composés responsables de l'amertume et les goûts herbacés. Prévient l'oxydation des vins blancs.

PRÉVENTION DE L'OXYDATION À BASE DE CHARBON <

Polymust DC ORG



Le choix technico-éco

Poids : 1 kg

Composition : Protéine végétale, bentonite calcique et charbon actif

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 20 à 120 g/hL

Réf. **119426**



>> Maîtrise l'intensité colorante des moûts rosés en fermentation.

PVPP



Le choix économique

PVPP

Poids : 1 kg

Formulation : Poudre

Dosage préconisé :

Traitement préventif : 15 à 30 g/hL

Traitement curatif : 30 à 50 g/hL

Dose maximale légale : 80 g/hL

Réf. **140169**

>> Permet de corriger le phénomène d'oxydation des moûts blancs. Il réduit l'astringence et l'amertume de certains vins rouges et du risque du phénomène de «pinking».

Polygreen



Le choix technico-éco

Poids : 1 kg

Composition : Protéine végétale, PVPP et bentonite cellulose

Formulation : Poudre

Réf. **71775**



>> Élimine les polyphénols oxydés et oxydables des moûts et des vins. Améliore la clarification.

Polymust Press



Le choix technico-éco

Poids : 1 kg

Composition : Protéine végétale de pomme de terre, PVPP et bentonite

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 10 à 100 g/hL

Réf. **71773**



>> Affine les vins de presse rouges : clarification, stabilisation de la couleur, réduction de l'astringence, de la verdeur et des notes métalliques, stabilisation microbiologique par effet de collage. Élimine les composés phénoliques des jus de presse blancs et rosés.

Qi Fine



Composition : Chitosane et protéine végétale de pois

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 10 à 30 g/hL

Réf.	Poids
169483	1 kg
165097	15 kg



Dissoudre dans 5 à 10 fois son poids d'eau afin d'obtenir une suspension homogène. La préparation peut être introduite sur vin. Soutirer dans les jours qui suivent la sédimentation complète des lies.

>> Efficace pour l'absorption des composés polyphénoliques impliqués dans la chaîne d'oxydation. Corrige les défauts liés à l'amertume et à l'astringence des vins.

Qi Fine Mes



Poids : 10 kg

Composition : Chitosane et protéine végétale de pois

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : Sur vin: 10 à 30 cL/hL

Réf. 165176

>> Présente une forte densité de charge et une rapidité de floculation et de sédimentation

Qi No[Ox]



Poids : 1 kg

Composition : Chitine d'origine végétale

Dosage préconisé : 20 à 60 g/hL

Réf. 165165

>> Permet d'éliminer la couleur brune révélant une dérive visuelle des vins. Il gomme les notes caramel, madère, donne de la fraîcheur au vin et ôte les notes végétales et l'amertume souvent corrélées à des problèmes d'oxydation

Polymust V



Le choix technico-éco

Poids : 1 kg

Composition : Protéine végétale et PVPP

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 30 à 80 g/hL

Réf. 119429



>>Prévient les phénomènes oxydatifs (élimination des composés phénoliques oxydables susceptibles de piéger les arômes et faire évoluer la couleur).

Littofresh Origine



Le choix performance

Poids : 1 kg

Composition : Protéine végétale de pois

Formulation : Poudre

Dosage préconisé :

Clarification : 5 à 20 g/hL

Fermentation : 20 à 80 g/hL

Réf. 114041

>> Protège de l'oxydation et réduit le caractère végétal.

Green Fine Must



Le choix technico-éco

Poids : 1 kg

Composition : 100% Protéine végétale extraite de pois

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 10 à 50 g/hL

Réf. 119422

>>Permet la prévention et le traitement de l'oxydation et des défauts organoleptiques des moûts. Il peut s'utiliser en flottation.



Bentonite Electra



Le choix technico-éco

Composition : Bentonite calcique
Formulation : Poudre
Dosage préconisé : 20 à 100 g/hL
Application : Peut s'employer précocement sur moût et également sur vin



Réf.	Poids
55419	5 kg
55418	1 kg

>> Élimine la matière colorante instable, idéale pour une mise en marché précoce des vins rouges.

Performa



Le choix performance

Poids : 1 kg
Composition : Bentonite sodique activée de haute pureté
Formulation : Poudre
Dosage préconisé : 5 à 10 g/hL
Application : Application pour les vins riches en protéines instables.



Réf. 140168

>> Développe une surface d'adsorption très élevée. Possibilité de diminuer les doses d'emploi pour une bonne stabilité protéique.

Bentonite Microcol Alpha



Le choix économique

Composition : Bentonite sodique naturelle
Formulation : Poudre
Dosage préconisé : 10 à 80 g/hL
Application : Pour une bonne efficacité déprotéinisante, préparer la bentonite dans de l'eau chaude 24 h avant son emploi avec une agitation énergique toutes les 12 heures. Bien laisser gonfler.



Réf.	Poids
60177	1 kg
60178	5 kg
60179	25 kg

>> Pouvoir clarifiant important et déprotéinisant vis-à-vis des protéines thermosensibles sur un large spectre de pH. Bon tassement des lies et préserve l'intensité aromatique.

Granubent



Le choix économique

Composition : Bentonite sodique granulée
Formulation : Poudre
Dosage préconisé : Traitement des moûts : 30 à 60 g/hL ou plus si vendange altérée. Vins blancs et rosés : 20 à 40 g/hL ou plus selon le niveau d'instabilité protéique



Réf.	Poids
78123	1 kg
78122	5 kg
78119	20 kg



Effectuer au préalable des essais en laboratoire pour déterminer le traitement le mieux adapté.

Fermobent



Le choix technico-éco

Poids : 20 kg
Composition : Bentonite sodique granulée
Formulation : Poudre
Dosage préconisé : 50 à 100 g/hL



Réf. 114036



Utiliser en cours de fermentation alcoolique au débouillage assure une efficacité maximale et génère un gain de temps pendant la période de vendange.

Colle Poisson Drifine



Le choix performance

Collagène de poisson très pur, pré-hydrolysé et hautement raffiné.

Poids : 100 g

Composition : Colle de poisson

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 0,5 à 1,5 g/hL

Réf. **55983**

>> Confère netteté aromatique et brillance remarquable.
Garantit une clarification douce et parfaite.

Aquacol



Le choix performance

Poids : 1 L

Composition : Gélatine de poisson

Formulation : Liquide

Réf. **104742**

>> Clarifie et assouplit les vins.



ADJUVANTS

> GEL DE SILICE

Siligel



Le choix technico-éco

Solution colloïdale de dioxyde de silicium liquide à 30%, utilisée principalement pour faciliter la floculation et accélérer la sédimentation lors des opérations de collage.

Composition : Dioxyde de silicium

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : 2 à 10 cl/hL



Réf.	Poids
56006	1,3 kg
58120	6 kg



Ajouter SILIGEL avant la gélatine ou tout autre agent de collage.

>> Améliore et accélère l'efficacité du collage: sédimentation et clarification.



> GÉLATINE DE POISSON

Qalisol**Le choix technico-éco**

Poids : 1 L

Composition : Gélatine de poisson

Formulation : Liquide

Réf. **105873**

>> Permet de maintenir la pratique traditionnelle de l'affinage des grands vins rouges sans apporter de protéines allergènes.



STABILISATION MATIÈRE COLORANTE / AFFINAGE

> GÉLATINE

Affimento**Le choix technico-éco**

Poids : 1 L

Composition : Gélatine d'origine porcine

Formulation : Liquide

Dosage préconisé :

5 à 10 g/hL

Réf. **134731**

>> Affine et clarifie les vins rouges tout en douceur et gomme l'astringence.

**Supragel****Le choix technico-éco**

Composition : Gélatine liquide

Formulation : Liquide

Dosage préconisé :

Vins rouges : 6 à 10 cl/hL

Vins blancs et rosés : 1 à 2,5 cl/hL

Réf.	Poids
63654	1 kg
58109	5 kg
58108	20 kg

>> Clarifie avec une floculation rapide.

**Gelarom****Le choix technico-éco**

Composition : Gélatine d'origine porcine

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : 3 à 6 cl/hL

Réf.	Poids
55979	1,05 kg
58121	5,25 kg
58626	21 kg

>> Permet d'optimiser le fruité et la finesse des arômes dans le cas des vins jeunes fermés.

**Gecoll Supra****Le choix technico-éco**

Composition : Gélatine d'origine porcine

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : 4 à 10 cl/hL

Réf.	Poids
55981	1,05 kg
58118	5,25 kg
58192	21 kg

CONSEIL DE L'ÉNO Recommandé pour le collage des vins rouges de garde et des vins rouges primeurs aux tanins très réactifs.

Albucoll



Le choix technico-éco

Agent de clarification de haute qualité

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : 3 à 8 cl/hL

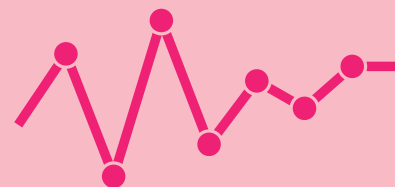
Composition : Blanc d'œuf

Réf.	Poids
35048	1 kg
58176	5 kg

>> Agit sur les composés phénoliques les plus agressifs pour assouplir et affiner la charpente des vins. Élimine les excès d'amertume et d'astringence perceptibles en fin de bouche pour arrondir la structure sans nuire aux caractères aromatiques et à la typicité des vins.



Stabilisation



Stabilisation tartrique

p. 41 et 42

Stabilité colloïde

p. 43 et 44

Amélioration gustative

p. 44 et 45

Conservateurs

p. 46

Solutartre 40



Le choix économique

Acide métatartrique

Poids : 1 kg

Composition : Acide métatartrique indice 40

Formulation : Granulés

Dosage préconisé : 10g/hL

Application :

Réf. 3202



Employer sur un vin trop froid peut provoquer un trouble.

>> Inhibe la cristallisation des sels de bitartrate de potassium.

Celstab



Le choix technico-éco

Solution de gomme de cellulose, un polymère hautement purifié d'origine végétale (issue du bois) à faible degré de polymérisation et moindres viscosité.

Composition : Gomme de cellulose

Formulation : Liquide (concentration 100 g/L)

Dosage préconisé : Dose max 10 cL/hL

Réf.	Poids
105915	21 kg
105914	5,25 kg



Additionner à 10 g/hL d'aide métatartrique sur des vins blancs conditionnés très tôt et fortement instable. Dans le cas d'utilisation sur un vin rouge ou rosé, risque important d'interaction de la CMC avec la matière colorante pouvant former un trouble et/ ou précipité.

>> Stabilise les vins vis-à-vis des précipitations des sels de bitartrate de potassium. Fort pouvoir inhibiteur (degré de substitution optimal) et permet de stabiliser des vins à fort degré d'instabilité tartrique.

Cristab GC



Le choix technico-éco

Gomme de cellulose (E466) d'origine naturelle.

Composition : Gomme de cellulose

Formulation : Liquide (concentration 100 g/L)

Dosage préconisé : Liquide (solution à 5%) : 20 cl/hL

Application : Stabilisation tartrique des vins vis-à-vis du bitartrate de potassium.

Réf.	Poids
79487	20 L
79486	5 L



Additionner à 10 g/hL d'aide métatartrique sur des vins blancs conditionnés très tôt et fortement instable. Dans le cas d'utilisation sur un vin rouge ou rosé, risque important d'interaction de la CMC avec la matière colorante pouvant former un trouble et/ ou précipité.

Bitartrate de Potassium



Le choix économique

Poids : 25 kg

Composition : Bitartrate de potassium

Dosage préconisé : 400 g/hL

Réf. 58105

>> Germe de cristallisation. Favorise la précipitation et donc l'élimination du bitartrate de potassium dissout.

> STABILISATION TARTRIQUE

Antartika VR



Composition : Polyaminoacide et polysaccharide végétal
 Formulation : Liquide
 Dosage préconisé : 5 à 20 cL/hL (dose maximale légale : 20cL/hL)
 Temps de contact : 6 jours à -4°C
 Application : Stabilisation tartrique des vins vis-à-vis du bitartrate de potassium.



Réf.	Poids
155479	10 L
155424	20 L

CONSEIL DE L'ŒNO Ne pas utiliser avant une filtration tangentielle. Utiliser une pompe doseuse avant la dernière filtration ou directement sur la ligne d'embouteillage. Bine homogénéiser la cuve lors d'un ajout avant filtration finale.

>> Stabilisation tartrique des vins vis-à-vis du bitartrate de potassium. Participe à la stabilisation de la couleur des vins rouges.

Antartika V40



Composition : Polyaminoacide
 Formulation : Liquide
 Dosage préconisé : 2,5 à 5 cL/hL (dose maximale légale : 5 cL/hL)
 Temps de contact : 6 jours à -4°C
 Application : Stabilisation tartrique des vins vis-à-vis du bitartrate de potassium.



Réf.	Poids
159876	1 L
159877	10 L
159885	20 L

CONSEIL DE L'ŒNO Produit à ajouter sur des vins à une température > 12°C. Utiliser une pompe doseuse avant la dernière filtration ou directement sur la ligne d'embouteillage. Bine homogénéiser la cuve lors d'un ajout avant filtration finale.

>> Stabilisation tartrique des vins vis-à-vis du bitartrate de potassium. Agit à la fois sur la nucléation et sur la croissance des microcristaux de tartre.

Stabica



Poids : 5 KG
 Composition : Tartrate neutre de potassium
 Formulation : Poudre
 Dosage préconisé : En fonction de la dose de calcium à précipiter (5g/hL élimine 10 mg/L de calcium de vin traité)
 Temps de contact : 2 à 3 jours
 Application : Gestion de l'excès de calcium dans les vins
 Réf. 166015



CONSEIL DE L'ŒNO Réaliser une analyse de calcium à mi traitement pour vérifier son efficacité.

>> Permet d'éliminer l'excès de calcium susceptible de provoquer une cristallisation en bouteille.

Vinoprotect



Poids : 5 KG
 Composition : Gomme de cellulose
 Formulation : Liquide (solution à 50 g/hL)
 Dosage préconisé : 14 à 20 cL/hL (dose maximale légale : 40 cL/hL)
 Temps de contact : 24h
 Application : Stabilisation tartrique des vins vis-à-vis du bitartrate de potassium.
 Réf. 175079



CONSEIL DE L'ŒNO A utiliser sur des vins stabilisés vis-à-vis des protéines. Ne pas utilisés sur des vins stabilisés au lysozyme.

>> Stabilisation tartrique des vins vis-à-vis du bitartrate de potassium. Inhibe la nucléation des cristaux de tartre et entrave le grossissement de microcristaux de tartre.

Stabiverek



Le choix technico-éco

Composition : Concentrée de gomme arabique d'Acacia Verek

Dosage préconisé : 5 à 10 cl/hl

Application : La veille ou 72 heures avant la mise en bouteille.

Réf.	Poids
58113	21 kg
58115	5 kg

>> S'oppose à la floculation de la matière colorante instable, dans les vins rouges. Renforce l'action de l'acide métartrique contre les précipitations tartriques. Préviend les casses métalliques en évitant la floculation des complexes cuivreux/ ferriques.

Oenogom Bio



Le choix technico-éco

Gomme arabique purifiée micro granulée à dissolution instantanée

Poids : 2,5 kg

Composition : Gomme arabique

Formulation : Granulés

Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL

Réf. 119777



Améliorer la stabilité colloïdale des vins
SANS RAJOUTER DE SO₂.

>> Stabilise la matière colorante des vins rouges et augmente la protection contre les casses métalliques

Stabivin



Le choix technico-éco

Solution filtrée et purifiée de gomme arabique «100% Verek», à haut indice de protection de la matière colorante

Composition : Gomme arabique d'acacia verek

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : 7 à 15 cL/hL

Réf.	Poids
58094	22 kg
3207	5,5 kg

>> Stabilise vis-à-vis des matières colorantes instables.
Augmente la protection contre les casses métalliques.

Gomme L.A



Le choix technico-éco

Solution concentrée et filtrée de gomme arabique

Composition : Gomme arabique

Dosage préconisé : Vins de moins de 6 mois: 1 litre pour 10 hectolitres. Vins de plus de 6 mois: 1 litre pour 15 hectolitres. Vins de plus d'un an: 1 litre pour 10 à 20 hectolitres

Réf.	Poids
134630	1,1 kg
134631	5,5 kg

>> Agit comme un colloïde protecteur en s'opposant à la précipitation de matière colorante et en limitant le risque de casse culvirique et de casse ferrique.

> STABILITÉ COLLOÏDALE

Filtrostabil



Le choix technico-éco

Préparation à base de gomme arabique issue d'Acacia Verek et de SO₂.

Réf.	Poids
106236	5 L
106237	20 L

CONSEIL DE L'ÉCO Ajouter après tout collage. Incorporer Filtrostabil après la dernière filtration lors de la mise en bouteille à l'aide d'une pompe doseuse asservie à la tireuse.

>> Assure la stabilisation de la matière colorante des vins rouges. Renforce et complète l'action stabilisante de l'acide métatartrique V40. Limite les risques de casse ferrique des vins lorsque les teneurs en fer sont limitées.

Excelgom



Composition : Gomme arabique
 Dosage préconisé : Vin rouge : 60 à 120 g/hL
 Vin blanc ou rosé : 15 à 40 g/hL

Réf.	Poids
174778	1 KG
123569	5 KG

CONSEIL DE L'ÉCO Dissoudre dans de l'eau ou du vin et incorporer par remontage. Sur vin blanc et rosé, l'ajout doit se faire avant la dernière filtration.

>> Participe à la structure colloïdale et à la valorisation des qualités organoleptiques des vins [volume et rondeur].

> AMÉLIORATION GUSTATIVE

Sweet Gum



Le choix technico-éco

Composition : Gomme arabique de seyal
 Formulation : Liquide
 Dosage préconisé : 10 à 20 cl/h/

Réf.	Poids
60171	20 kg
60172	5 kg

>> Apporte une stabilisation colloïdale des vins et atténue la sensation d'astringence.

Stabivin SP



Le choix technico-éco

Solution de gomme arabique à très faible indice de colmatage

Composition : Gomme arabique seyal
 Formulation : Liquide
 Dosage préconisé : 10 à 30 cL/hL

Réf.	Poids
54956	1,1 kg
58124	22 kg
58125	5,5 kg

>> Assouplit les vins par «enrobage» des tanins. Participe à la structure colloïdale des vins.

Oenogom Instant



Le choix technico-éco

Gomme arabique pure sous forme micro granulée à dissolution instantanée

Poids : 2,5 kg

Composition : Gomme arabique

Formulation : Poudre micro-granulé

Dosage préconisé : 20 à 80 g/hL

Réf. **62875**



Améliorer l'harmonie gustative des vins
SANS RAJOUTER DE SO₂.

>> Participe à la stabilité colloïdale du vin, préserve sa limpidité en améliorant ses caractéristiques organoleptiques. Peu protectrice vis-à-vis de la stabilité de la matière colorante.

Senso U



Le choix performance

Grâce à sa formulation liquide, une incorporation directe au vin et faible pouvoir colmatant. Coût de traitement raisonné. Gain de temps.

Composition : Association de gomme arabique et de mannoprotéines

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : 10 à 30 cL/hL

Réf.	Poids
123667	20 kg
124304	5 kg

>> Atténue la perception d'astringence et d'amertume. Renforce la sensation d'Umami et aucun impact sur la couleur. Stabilisation colloïdale et cristalline des vins.

Senso R



Poids : 5 L

Composition : Gomme d'acacia, tanins procyanidiques de raisin et mannoprotéines de levure

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : Vin rouge : 10 à 30 cL/hL

Vin blanc et rosé : 5 à 10 cL/hL

Réf. **162665**

>> Renforce la sensation de colonne et de texture en bouche. Préserve le caractère fruité propice à la complexité et à la longueur en bouche.

Subli'sense



Le choix performance

Composition : Association de gomme arabique et de mannoprotéines

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : Vin rouge : 10 à 30 cL/hL Vin rosé : 10 à 20 cL/hL

Réf.	Poids
150054	5 kg
146278	22 kg

>> Augmente la sensation d'onctuosité et la saveur. Enrobe les tanins et améliore la souplesse et la longueur en bouche.

Vinogom



Poids : 5,5 KG

Composition : Gomme arabique

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : Vin rouge : 10 à 30 cL/hL

Vin blanc et rosé : 5 à 10 cL/hL

Réf. **115224**

>> Participe à la structure colloïdale et à la valorisation des qualités organoleptiques des vins rouges, rosés et blancs. Apporte gras et rondeur.

Acide Ascorbique



Le choix économique

Acide ascorbique

Poids : 1 kg

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 5 à 10 g/hL

Application : Utiliser un récipient propre.

Réf. **55972**



Utiliser toujours en présence d'anhydride sulfureux.

Sorbate de Potassium



Le choix économique

Sorbate de potassium

Poids : 1 kg

Formulation : Granulés

Dosage préconisé : Vins doux: 25g/hL avec une dose maximale légale à 26,8 g/hL et utiliser la préparation dans l'heure qui suit.

Application : Utiliser un récipient propre et ne pas mélanger avec d'autres produits.

Réf. **56005**



Nom	Page
A	
Acide Ascorbique	46
Affimento	38
Albucoll	39
Antartika V40	42
Antartika VR	42
Aquacol	37
Argilact	33

B	
Bactiless	30
Bactiless Nature	30
Bentonite Electra	36
Bentonite Microcol Alpha	36
Bitartrate de Potasse	41
Blocks	14
Blocks Domino	14
Blocks Nektar	15
Blocks Oenoblock	15

C	
Caséi Plus	33
Colle Poisson Drifine	37
Copeaux Boisé	11
Copeaux Classique	11
Copeaux Double Chauffe	11
Copeaux Double Chauffe 190	11
Copeaux Nektar	10 et 15
Copeaux Nobile Base	9
Copeaux Nobile Sweet	9

Nom	Page
Copeaux Oenochips	13
Copeaux Oenofirst	12
Copeaux Oenonechene	9
Copeaux Pronektar	10 et 15
Copeaux Simple Chauffe	11

D	
Diwine	29

E	
Enzyme pectolytique Extralyse	6
Enzyme Vinotaste pro	6
Excelgom	44

F	
Fermobent	36
Filtrostabil	44
Flowpure	28

G	
Gecoll Supra	38
Gelarom	38
GomCell Celstab	41
GomCell Cristab	41
Gomme LA	43
Granubent	36
Green Fiine Must	35

Nom	Page
I	
Insert	24
K	
Killbrett	31
KTS Control	31
Kupzit	28
L	
Littofresh Origine	35
N	
Neo2 XC	28
Netarom	27
Netarom Extra	27
No Brett Inside	30
No Brett In'Tabs	30
Nobile Stave	18
O	
Oenobrett	31
Oenobrett Dose Barrique	31
Oenogom Bio	43
Oenogom Instant	45
Oenolees	25
Oenostave	22
Oenostick	23
Opti-mum red	26

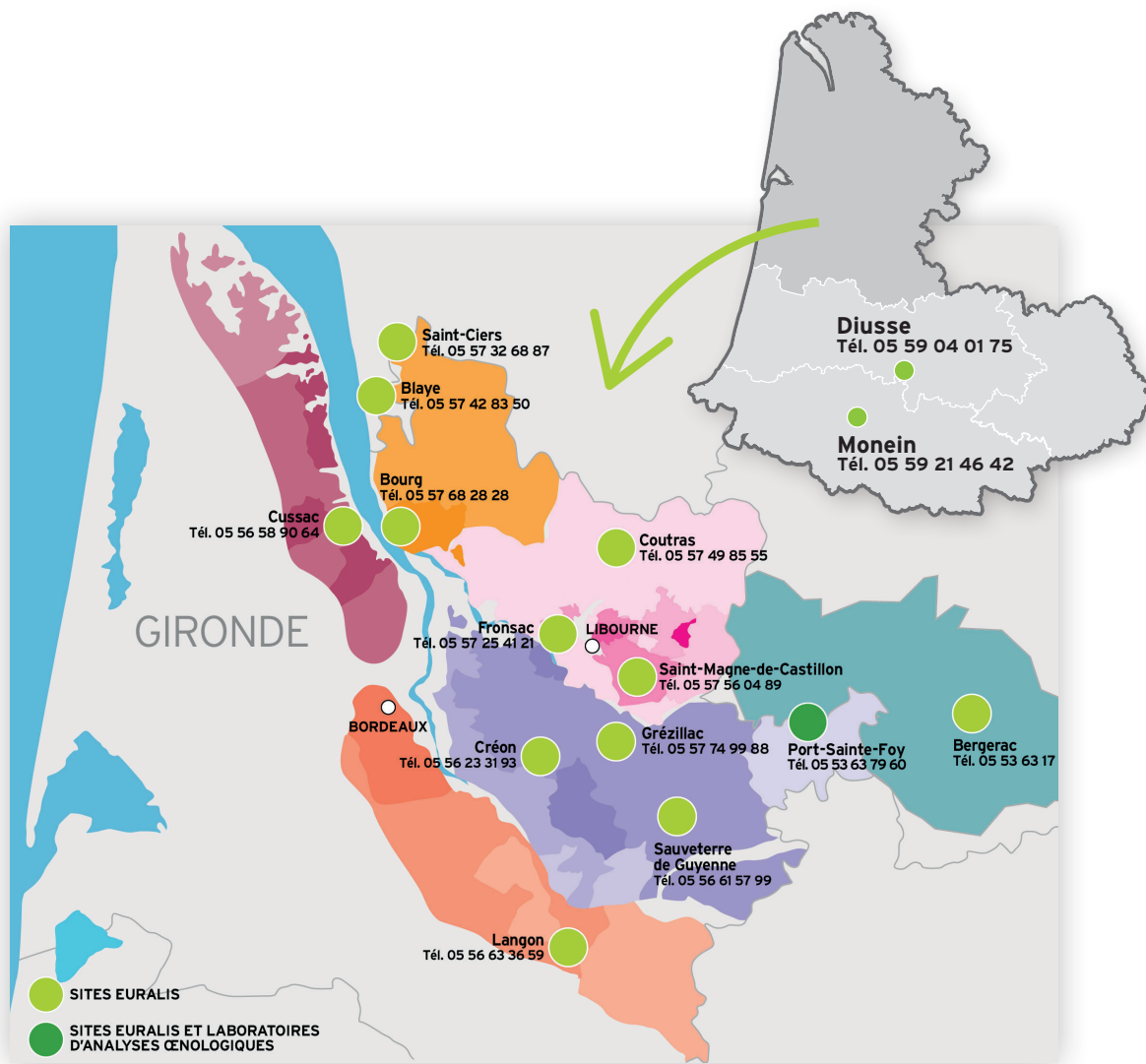
Nom	Page
P	
Performa	36
Polygreen	34
Polylact	33
Polymust DC ORG	33
Polymust Press	34
Polymust V	35
Pure-Lees Longevity	27
PVPP	34
Q	
Qalisol	38
Qi Fine	34
Qi Fine Mes	35
Qi No[Ox]	35
R	
Redoxine	29
S	
Senso R	45
Senso U	45
Siligel	37
Similoak	25
Similoak Toasted	25
Similoak White	26
Solutartre	41
Sorbate de Potassium	46
Sphere Express	26

Nom	Page
Stabica	42
Stabiverek	43
Stabivin	43
Stabivin SP	44
Staves Classic	19
Staves Flavors	20
Staves Harmony	21
Staves Intensity	21
Staves Nektar Exclusive	17
Staves Pronektar	17
Staves Pronektar Extreme	17
Staves Quality One Douceur	21
Staves Quality One Tradi	21
Staves Sweety	21
Subli'sense	45
Sulfiredox	27
Supragel	38
Sweet Gum	44

T

Tanin Essentiial Oak Barrel	7
Tanin Privilège Bleu	7
Tanin Privilège Noir	7
Tanin TanFresh	7
Tanin Vinitan Advance	8
Tanins Quertanin Sweet	7
Tanins Softan Finition	6
Tanins Softan S	6
Tanins Tan'Cor	8
Tanins Tan'Cor Grand Cru	8
Tanins Tanéthyl	8

Nom	Page
V	
Vinogom	45
Vinoprotect	42



UNE QUESTION ?



MAGASIN



OENOLOGUE

Retrouvez tous les produits de ce catalogue dans vos magasins Euralis :

BERGERAC

Tél. 05 53 63 17 56 / Fax 05 53 61 27 99
VA Vallade Nord - 24100 BERGERAC

BLAYE

Tél. 05 57 42 83 50 / Fax 05 57 42 30 04
8 chemin de Boulaire
33390 ST MARTIN LA CAUSSADE

BOURG-SUR-GIRONDE

Tél. 05 57 68 28 28 / Fax 05 57 68 27 11
3 avenue Ulysse Laine
33710 BOURG-SUR-GIRONDE

CASTILLON-LA-BATAILLE

Tél. 05 57 56 04 89 / Fax 05 57 40 40 21
14 chemin de Perrin - ZA de Mézière Sud
33350 ST-MAGNE-DE-CASTILLON

COUSTRAS

Tél. 05 57 49 85 55 / Fax 05 57 69 47 46
ZI Eygreteau 2 - 33230 COUSTRAS

CRÉON

Tél. 05 56 23 31 93 / Fax 05 56 23 20 92
ZA Riboutet, av. entre-deux-mers - 33670 CRÉON

CUSSAC-FORT-MÉDOC

Tél. 05 56 58 90 64 / Fax 05 56 58 98 00
1 rue Jean BRUN
33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC

DIUSSE

Tél. 05 59 04 01 75 / Fax 05 59 04 07 42
Chemin départ. 13 - 64330 DIUSSE

FRONSAC

Tél. 05 57 25 41 21 / Fax 05 57 25 39 47
L'oiseau - 33126 FRONSAC

GRÉZILLAC

Tél. 05 57 74 99 88 / Fax 05 57 84 64 36
Le Moine - 33420 GRÉZILLAC

LANGON

Tél. 05 56 63 36 59 / Fax 05 56 62 21 34
ZI D8 - Route de Villandraut - 33210 LANGON

MONEIN

Tél. 05 59 21 46 42 / Fax 05 59 21 32 22
Chemin de Roumendas - 64360 MONEIN

PORT-SAINTE-FOY

Tél. 05 53 63 79 60 / Fax 05 53 63 79 56
Route de Bordeaux - BP 201
33220 PORT-STE-FOY

SAINT-CIERS

Tél. 05 57 32 68 87 / Fax 05 57 32 79 14
2 Lardille Ouest
33820 ST-CIERS-SUR-GIRONDE

SAUVETERRE-DE-GUYENNE

Tél. 05 56 61 57 99 / Fax 05 56 61 57 90
Route de Langon
33540 SAUVETERRE-DE-GUYENNE

Catalogue mis à jour en Octobre 2021 - Photos non contractuelles, dans la limite des stocks disponibles - N'hésitez pas à contacter votre référent Euralis