

CATALOGUE VINIFICATION

ACIDIFIANTS /
DÉSACIDIFIANTS

ACTIVATEURS

ALTERNATIFS
BOIS

BACTÉRIES
LACTIQUES

ENZYMES

LEVURES

TANINS

COLLAGE

SO₂

TRAITEMENT
SPÉCIFIQUE



euräus
NOURRIR VOTRE CONFIANCE

Depuis plus de 20 ans,
nos experts vous
accompagnent

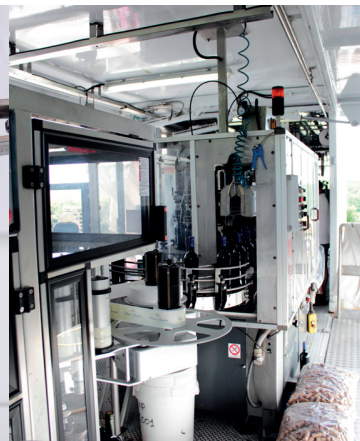
ART DE LA DÉGUSTATION
ATTENTES DES CONSOMMATEURS

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 **36 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





Acidifiants/désacidifiants

Acidifiants	p.6
Désacidifiants	p.7



Activateurs

Activateurs complexes organiques pour la fermentation alcoolique	p.9
Activateurs simples organiques pour la fermentation alcoolique	p.12
Activateurs spécifiques	p.14
Détoxifiant et support physique	p.17



Alternatifs bois

Bois frais	p.20
------------	------



Bactéries lactiques

Ensemencement direct	p.23
Pré-acclimatation	p.25



Enzymes

Débourbage / clarification	p.27
Macération / extraction	p.30
Révéléateur aromatique	p.32



Levures

Révélation arômes fermentaires	p.34
Révélation arômes variétaux	p.38
Spécifiques	p.48



Tanins

Protection matière colorante	p.55
------------------------------	------



Collage

Amélioration gustative	p.59
Stabilisation matière colorante / brillance	p.62



SO₂

Solide et liquide	p.70
-------------------	------



Traitement spécifique

Décontaminant	p.73
Vendanges altérées	p.73
Protection vendange	p.74



Index

p.75



ACIDIFIANTS/ DÉSACIDIFIANTS

Acidifiants

p.6

Désacidifiants

p.7

Acide tartrique



Le choix économique

Formulation : Cristaux

Dosage préconisé : Détermination par essais préalables en laboratoire. Ce produit est soumis à la réglementation.

Réf.	Poids
3174	1 kg
58101	5 kg
58102	25 kg

>> Corrige l'acidité totale et le pH, à privilégier en vinification.

Acide lactique



Le choix économique

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : Raisins frais, moût de raisin partiellement fermenté et vin nouveau encore en fermentation : 17 cl/hL.

Vin fini : 28,4 cl/hL (doses maximales).

Réf.	Poids
115600	12 kg
115637	25 kg



En théorie 2 ml/l baisse le pH de 0,2 mais pas toujours reproductible selon la matrice vin.

>> Acidifie les moûts et les vins.

Mix Acid TL



Poids : 25 kg

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : Détermination par essais préalables. Ce produit est soumis à la réglementation.

Réf. 137381



Ajout préconisé dans les vins rouges jeunes en fin de fermentation et dans les vins blancs.

>> Apporte rondeur et arômes.

Acide citrique



Le choix économique

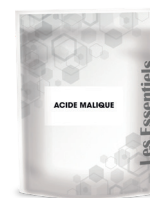
Formulation : Cristaux

Dosage préconisé : 10 à 50 g/hL (attention, consulter votre œnologue-conseil).

Réf.	Poids
3194	1 kg
58082	25 kg

>> Participe au rééquilibrage acide des vins et limite les risques de casse ferrique.

Acide malique



Le choix économique

Formulation : Poudre granulée fine

Dosage préconisé : Moût : 130 g/hL soit une augmentation maximale de 1,5 g/hL exprimé en acide tartrique.

Vin: 230 g/hL soit une augmentation maximale de 2,5 g/L exprimé en acide tartrique.

Réf.	Poids
109189	1 kg
140621	25 kg

>> Acidifie les moûts, les vins en fermentation et les vins finis.

Bicarbonate de potassium



Le choix économique

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 160 à 170 g/hL pour abaisser l'acidité totale d'1 g/L.

Réf.	Poids
3179	1 kg
58085	5 kg



ACTIVATEURS

**Activateurs complexes organiques
pour la fermentation alcoolique**

p.9

**Activateurs simples organiques
pour la fermentation alcoolique**

p.13

Activateurs spécifiques

p.14

Détoxifiant et support physique

p.17

Activit Nat



Le choix performance

Poids : 1 kg
 Composition : Nutriment 100% organique.
 Formulation : Poudre
 Dosage préconisé : 10 à 40 g/hL
 Réf. **140147**



Ajouter ACTIVIT NAT en deux fois : juste après le levurage et au 1/3 de la fermentation alcoolique.

>> Apporte des acides aminés, des petits peptides et autres facteurs de résistance au stress, ainsi que de l'azote organique métabolisable par les bactéries favorable à la co-inoculation.

Nutri Perfect



Composition : Autolysat de levures, levures inactivées spécifiques et écorces de levure.

Formulation : Poudre
 Dosage préconisé : 20 à 40 g/hL

Réf.	Poids
151646	1 kg
151647	10 kg



Ajouter 40 g/hL apporte 24 mh/L d'azote assimilable en efficacité réelle

>> Régule la croissance levurienne en limitant le phénomène de surpopulation, à l'origine des problèmes fermentaires et du développement des odeurs soufrées dans les moûts et les vins.

Activit O



Le choix performance

Poids : 1 kg
 Composition : Nutriment 100% organique.
 Formulation : Poudre
 Dosage préconisé : 10 à 40 g/hL
 Réf. **140139**



Ajouter ACTIVIT O en deux fois : juste après le levurage et au 1/3 de la fermentation alcoolique.

>> Favorise l'expression du potentiel aromatique du raisin.

Nutristart



Le choix technico-éco

Poids : 1 kg
 Composition : Activateurs complets : azote organique, minéral et thiamine.
 Formulation : Poudre
 Dosage préconisé : 30 à 60 g/hL en blanc, rosé ou rouge.
 Réf. **59032**



Ne pas mélanger la préparation avec des levures sèches actives.

>> Développe une population levurienne suffisante, une fermentation alcoolique régulière et complète et prévient la formation de composés indésirables (H₂S, AV, etc.).

ACTIVATEURS

> ACTIVATEURS COMPLEXES FERMENTATION ALCOOLIQUE

NutriStart Arom



Poids : 5 kg
Formulation : Poudre
Dosage préconisé : 20 à 60 g/hL
Réf. 158148

CONSEIL DE L'ŒNO Dissoudre dans 10 fois son poids de moût, puis incorporer à la cuve en fermentation durant le premier tiers de la FA.

>> Développe la complexité organoleptique de vins plus élégants, plus équilibrés en bouche.

Nutristart organic



Le choix performance

Poids : 1 kg
Composition : Nutriments complexes 100% d'origine levurienne, riche en acides aminés, vitamines, minéraux et oligo-éléments.
Formulation : Poudre
Dosage préconisé : 30 à 60 g/hL en blanc, rosé ou rouge.
Réf. 108393

>> Garantit aux levures un meilleur équilibre nutritionnel et améliore l'équilibre entre l'azote assimilable et l'acide pantothénique, une combinaison de composés nécessaire pour résoudre des problèmes de réduction.

Optiesters



Poids : 1 kg
Composition : Levures inactivées naturellement riches en acides aminés et en ergostérols
Dosage préconisé : 30 g/hL
Réf. 157824

CONSEIL DE L'ŒNO Dissoudre le produit dans 10 fois son poids d'eau et incorporer directement à la cuve par un remontage d'homogénéisation à l'abri de l'oxygène. Il est conseillé d'ajouter en début de FA (à densité -30 points). Conditions de FA : T°C de 14 à 16°C - Turbidité : 30 à 80 NTU - Anaérobiose

>> Optimise la révélation d'esters fermentaires dans le but d'obtenir des vins fruités et floraux.

Thiazote



Poids : 1 kg
Composition : Sulfates d'ammonium et chlorhydrate de thiamine
Formulation : Cristaux
Dosage préconisé : 10 à 50 g/hL. Ce produit est soumis à la réglementation.
Réf. 3145

CONSEIL DE L'ŒNO Ajout conseillé en deux fois : la moitié de la dose au levurage, l'autre moitié au plus tard à la fin du premier tiers de la fermentation alcoolique. Ne pas mélanger la préparation avec des levures sèches actives (LSA).

>> Permet la multiplication de la population levurienne tout en assurant sa viabilité, l'accélération de la fermentation et la diminution de la teneur en acides cétoniques.

Thiazote PH



Composition : Phosphates diammonique et chlorhydrate de thiamine
Formulation : Cristaux
Dosage préconisé : 10 à 50 g/hL. Ce produit est soumis à la réglementation.

Réf.	Poids
114552	1 kg
169935	10 kg



Ajout conseillé en deux fois : la moitié de la dose au levurage, l'autre moitié au plus tard à la fin du premier tiers de la fermentation alcoolique. Ne pas mélanger la préparation avec des levures sèches actives (LSA).

>> Permet la multiplication de la population levurienne tout en assurant sa viabilité, l'accélération de la fermentation et la diminution de la teneur en acides cétoniques.

Viniliquid



Composition : Autolysat de levures, riches en acides aminés, azote organique.

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : 50 ml/hL pour un apport équivalent de 20 mg/L d'azote assimilable.

Réf.	Poids
165526	6 kg
119894	12 kg



ACTIVATEURS

> ACTIVATEURS SIMPLES FERMENTATION ALCOOLIQUE

NUTRIVIT PH



Composition : Préparation à base de chlorhydrate et de phosphate diammonique

Réf.	Poids
151644	1 kg
151645	10 kg



Privilégier la nutrition mixte, selon la teneur initiale des moûts en azote, assurer un équilibre entre la nutrition organique et minérale. Pour vos apports en azote minéral, privilégiez la forme phosphate qui induit moins de risque de réduction.

>> Assure une bonne cinétique fermentaire. Son addition au moût crée les conditions favorables pour le maintien d'une forte population de levures actives, assurant ainsi la consommation de la totalité des sucres.

Phosphate d'ammonium



Le choix économique

Formulation : Cristaux

Dosage préconisé : 20 à 50 g/hL (dose maximale légale : 100 g/hL)

Réf.	Poids
3190	1 kg
114505	5 kg
58087	25 kg



Privilégier la forme phosphate qui induit moins de risque de réduction

>> Apporte au moût l'azote ammoniacal directement assimilable par les levures fermentaires activant ainsi leur multiplication.

NUTRIVIT S



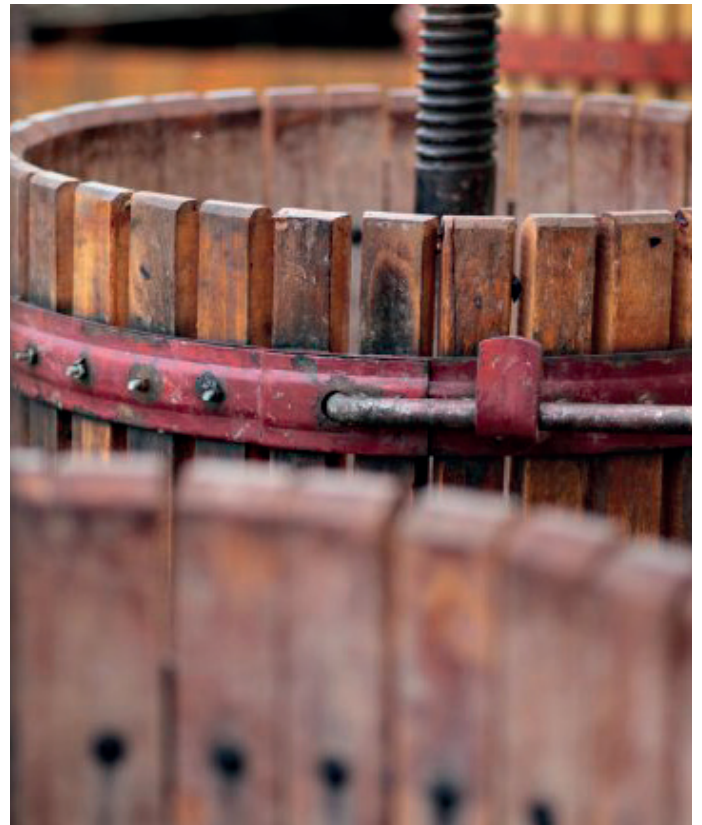
Composition : Préparation à base de chlorhydrate de thiamine et de sulfate d'ammonium.

Réf.	Poids
151642	1 kg
151643	10 kg



Privilégier la nutrition mixte, selon la teneur initiale des moûts en azote, assurer un équilibre entre la nutrition organique et minérale.

>> Assure une bonne cinétique fermentaire. Son addition au moût crée les conditions favorables pour le maintien d'une forte population de levures actives, assurant ainsi la consommation de la totalité des sucres.



Sulfate d'ammonium



Le choix économique

Formulation : Cristaux

Dosage préconisé : 20 à 40 g/hL (dose maximale légale : 100 g/hL)

Réf.	Poids
3192	1 kg
58089	5 kg
58090	25 kg

>> Apporte au moût l'azote ammoniacal directement assimilable par les levures fermentaires activant ainsi leur multiplication.

Thiamine



Le choix économique

Poids : 0,2 kg

Composition : Thiamine (vitamine B1).

Formulation : Cristaux

Dosage préconisé : 0,5 à 0,6 mg/L (dose maximale légale : 0,6 mg/L)

Réf. 3191



Apporter la thiamine au début du développement des levures (au départ en fermentation, au levurage, sur levain de refermentation)

>> Permet un départ rapide en fermentation, de meilleures fins de fermentation et un risque moindre d'arrêt de fermentation et réduit la production d'acidité volatile et les composés intermédiaires combinant fortement le SO₂ [éthanal].



ACTIVATEURS

> ACTIVATEURS SPÉCIFIQUES

Actiprotect rosé



Le choix performance

Poids : 1 kg

Composition : Levures sélectionnées.

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 30 g/hL

Réf. 145454



Ajouter à l'eau de réhydratation des levures

>> Renforce la membrane des levures actives lors de leur réhydratation. La levure peut alors révéler le potentiel aromatique du moût rosé.

Aroma Protect



Le choix performance

Poids : 1 kg

Composition : Levures inactivées riches en glutathion.

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : Protection contre l'oxydation: 30g/hL en fin de FA (densité ?1,010), 15g/hL sur les vins à rotation rapide (effet réducteur du glutathion).

Réf. 119831



Appuyez-vous sur l'expertise de votre œnologue pour éviter toute réduction sur le produit fini.

>> Protège les arômes.

Flor'Protect



Le choix technico-éco

Poids : 1 kg

Composition : Écorces de levure.

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 20 g/hL.

Traitement préventif : 20 à 30 g/hL.

Traitement curatif : 30 à 40 g/hL

(Dose maximale légale : 40 g/hL)

Réf. 175078



Saupoudrer Flor'Protect® progressivement dans 20 fois son poids d'eau en mélangeant continuellement afin d'éviter la formation de grumeaux. Incorporer à la cuve et homogénéiser à l'aide d'un remontage.

>> Détoxifie le milieu en éliminant les inhibiteurs des levures et des bactéries lactiques. Recommandé en cas de fermentation languissante et de reprise fermentaire.

Fresharom



Le choix technico-éco

Poids : 1 kg

Composition : Levures inactivées.

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL

Réf. 71979



Protéger le moût contre l'oxydation lors des phases pré fermentaires, en choisissant une souche de levure adaptée pour protéger et nourrir correctement la levure.

>> Permet à la levure d'assimiler durant la fermentation alcoolique les précurseurs du glutathion et donc de synthétiser davantage de ce tripeptide, protège efficacement le potentiel aromatique du vin et retarde significativement l'apparition de notes oxydées.

Fullprotect



Poids : 1 kg

Composition : Levures inactivées.

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 30 g/hL

Réf. 169772



Remettre en suspension dans 10 fois son volume d'eau ou de moût et bien mélanger. Introduire dans la vendange ou le moût en veillant à une bonne homogénéisation (par ajouts successifs dans une masse solide ou bien en début de remplissage de cuve en sortie de pressoir) sans incorporer d'air.

>> Préserve les moûts et la vendange de l'oxydation de la couleur et des arômes.

Glutastar



Dosage préconisé : 30 g/hL

Réf.	Poids	Composition
164687	1 kg	Levures inactivées à teneur garantie en glutathion réduit
164688	10 kg	Levures inactivées à teneur garantie en glutathion réduit



Ajout lors des stades pré-fermentaires, le plus tôt possible (stabulation sur bourbes ou pressurage). Particularité : activité anti-radicalaire

>> Protège les vins blancs et les vins rosés contre l'oxydation.

Goferm Protech



Le choix technico-éco

Poids : 2,5 kg

Formulation : Poudre

Réf. 114370



Ajouter à l'eau de réhydratation des levures.

>> Renforce la levure

Nutriflore FML



Poids : 1 kg

Composition : Levures inactivées

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 20 g/hL

Réf. 170462



Ajouter 48 heures avant l'ensemencement en bactéries œnologiques ou, à défaut, au moment de l'inoculation. Pour une meilleure homogénéisation, remettre en suspension préalablement dans un petit volume d'eau ou de vin

>> Apporte les acides aminés, les minéraux et les vitamines nécessaires à une bonne multiplication des bactéries dans le milieu, et notamment des peptides spécifiques permettant d'améliorer leur résistance à l'acidité du vin.

Oenostim



Poids : 1 kg

Composition : Levures inactivées

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 30 g/hL

Réf. 158313



Saupoudrer progressivement dans 20 fois son poids d'eau chaude (~40°C) en mélangeant continuellement afin d'éviter la formation de grumeaux. Puis laisser gonfler 15 minutes en mélangeant doucement puis ajouter les levures sélectionnées (20 g/hL). Enfin, continuer le protocole de réhydratation des LSA puis incorporer le levain avec Oenostim à la cuve à l'aide d'un remontage.

>> Apporte les stérols les acides gras, les vitamines et les minéraux nécessaires à la réhydratation des LSA.

ACTIVATEURS

> ACTIVATEURS SPÉCIFIQUES

Optithiols



Poids : 1 kg
Composition : Levures inactivées
Formulation : Poudre
Dosage préconisé : 10 à 30 g/hL
Réf. **164781**

CONSEIL DE L'ÉNO Dissoudre dans 10 fois son poids d'eau et incorporer directement à la cuve par un remontage d'homogénéisation à l'abri de l'oxygène, avant FA ou lors du premier tiers de la FA.

>> Retarde les phénomènes d'oxydation et de stimuler la révélation aromatique thiols.

Punchy



Le choix technico-éco
Poids : 2,5 kg
Composition : Levures inactivées naturellement très riche en glutathion.
Formulation : Poudre
Dosage préconisé : 2 x 15g/hL.
Réf. **145455**

CONSEIL DE L'ÉNO Ajouter juste avant ou après levurage.

>> Favorise la fraîcheur en limitant les risques d'oxydation des composés aromatiques sensibles

Superstart Blanc



Le choix performance
Composition : Préparation d'origine levurienne, naturellement riche en vitamines, minéraux, acides gras à longues chaînes et stérols.
Formulation : Poudre
Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL de moût à fermenter dans l'eau de réhydratation.

Réf.	Poids
125453	1 kg
125454	5 kg

CONSEIL DE L'ÉNO Ajouter dans l'eau de réhydratation des levures. Ne pas employer directement dans la cuve.

>> Améliore la révélation et la production d'arômes par la levure, la résistance des levures aux températures et turbidités basses et évite la production excessive d'acidité volatile.

Superstart Rouge



Le choix performance
Composition : Préparation à base de levures inactivées et autolysats de levures sélectionnées.
Formulation : Poudre
Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL de moût à fermenter dans l'eau de réhydratation.

Réf.	Poids
125455	1 kg
125457	5 kg

CONSEIL DE L'ÉNO Ajouter dans l'eau de réhydratation des levures. Ne pas employer directement dans la cuve.

>> Augmente significativement la résistance à l'éthanol, évite la production excessive d'acidité volatile, améliore la résistance des levures aux températures élevées et aux variations de température et renforce l'efficacité du pied de cuve.

Bi-Activ



Le choix technico-éco

Poids : 1 kg

Composition : Écorces de levure.

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : En cas de ralentissement de fermentation (blanc, rosé, rouge) et de faible turbidité : 30 g/hL.

En cas de traitement d'une cuve arrêtée : 60 g/hL pour les rouges, 30 g/hL pour les blancs/rosés ou si employé avec du TURBICEL.

Réf. 3151

>> Permet de détoxifier le moût, apporte des facteurs de survie aux levures et permet d'achever la fermentation alcoolique languissante. En cas d'arrêt de la fermentation, il détoxifie le vin et le prépare au nouvel ensemencement.

Bio Yeast Cell Walls



Poids : 1 kg

Composition : Écorces de levures produites à partir de matières premières certifiées BIO

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL en préventif à mi fermentation / 40g/hL en curatif pour éviter des arrêts de fermentation. Ce produit est soumis à la réglementation.

Réf. 164653

CONSEIL DE L'ÉNO Mettre en suspension dans de l'eau claire (par exemple 2,5 kg dans 25 litres d'eau). Agiter puis ajouter au moût

>> Améliore la cinétique de la fermentation alcoolique et réduit les problèmes de lenteur ou d'arrêt de la fermentation

ML RED BOOST



Le choix technico-éco

Poids : 1 kg

Composition : Mélange de levures inactives spécifiques riches en acides aminés, polysaccharides et minéraux.

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 20 g/hL

Réf. 134839

CONSEIL DE L'ÉNO Ajouter 48 heures avant l'ensemencement en bactéries oenologiques ou, à défaut, au moment de l'inoculation. Pour une meilleure homogénéisation, remettre en suspension préalablement dans un petit volume d'eau ou de vin.

>> Répond aux besoins qualitatifs des bactéries. Améliore la résistance des bactéries contre l'effet inhibiteur des polyphénols.

Oenocell / Oenocell Bio



Le choix technico-éco

Poids : 1 kg

Composition : Enveloppes cellulaires de levures hautement purifiées.

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : En préventif : 20 g/hL dans le moût après le premier quart de la fermentation

En curatif: 30 à 40 g/hL pour les rouges, 20 g/hL pour les blancs et rosés

Réf.

158490

140148

CONSEIL DE L'ÉNO Utiliser un récipient inerte et propre. Dissoudre la quantité totale de OENOCELL BIO à ajouter dans 10 fois son poids d'eau.

>> Stimule et active la fermentation alcoolique par adsorption des inhibiteurs fermentaires.

ACTIVATEURS

> DÉTOXIFIANT ET SUPPORT PHYSIQUE

Reskue



Le choix technico-éco

Composition : Issu d'une souche de levures œnologiques.

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 40 g/hL

Réf.	Poids
145471	10 kg
141052	1 kg



Utilisation en préventif sur moût ou en cours de FA ou pour reprise de FA

>> Ecorces de levures à haut pouvoir d'absorption, outil puissant de détoxification.

Turbicel



Le choix technico-éco

Poids : 5 kg

Composition : Cellulose.

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 20 à 50 g/hL

Réf. 78126

>> Corrige les turbidités des moûts trop débourbés. Effet support des levures..

Perfect Detox



Poids : 10 kg

Composition : Parois cellulaires de levure purifiée

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 10 à 20 g/hL en préventif avant ajout de levain / 30 à 40g/hL en curatif pour les arrêts de fermentation. Ce produit est soumis à la réglementation.

Réf. 164178



Diluer dans 5 fois son poids en eau puis verser dans le moût et homogénéiser par remontage. En curatif, laisser en contact pendant 1 jour puis soutirer pour éliminer les lies. e levure œnologique spécifique avant l'addition au moût en suivant le protocole approprié : suspendre RESKUE dans 10 fois son poids en eau à une température allant de 30 à 37°C, mélanger, attendre 20 minutes et ajouter au moût.

>> Accroît significativement la vitesse et la qualité de la fermentation alcoolique par adsorption des substances néfastes au développement et au travail des levures fermentaires

ALTERNATIFS BOIS

Bois frais

p.20

Bois frais / Bois toastés









p.21

Bois frais

Le choix technico-éco

Chêne français

Renforce la structure, la sucrosité et le fruit.

Réf.	Désignation	Poids	Formulation	Dosage	Temps de contact	
77580	Nektar frais	10 kg	Granulats	100 à 300 g/hL	2 semaines minimum, le temps de la vinification	
<i>Incorporer dès l'encuvage pour bénéficier le plus tôt possible du rôle antioxydant et de la stabilisation de la couleur.</i>						
63962	Copeaux Bois frais	10 kg	Copeaux	100 à 300 g/hL	2 mois	
<i>Utiliser en fermentation ou entre la fermentation alcoolique et malolactique.</i>						
63965	Copeaux Fraicheur	10 kg	Copeaux	100 à 300 g/hL		
72108	Paillettes Bois frais	10 kg	Paillettes	100 à 300 g/hL	2 mois	
<i>Utiliser à l'encuvage ou sur phase liquide en thermovinification sur des vins rouges.</i>						
114463	Nobile Fresh	15 kg	Granulats	Vin blanc : 1 à 3 g/L Vin rouge : 1 à 5 g/L		
63594	Oenochêne fruity	10 kg	Copeaux	100 à 300 g/hL		
126780	Oenofresh	18 kg	Granulats	Moûts blancs et rosés : 0,5 à 2 g/hL Vendange rouge : 1 à 4 g/L		
157929	Oenofresh	12 kg	Granulats	Moûts blancs et rosés : 0,5 à 2 g/hL Vendange rouge : 1 à 4 g/L		

Bois frais / Bois toastés

Le choix performance

Chêne français

Renforce la structure et masque le caractère végétal.



Réf.	Désignation	Poids	Formulation	Dosage	Temps de contact	
169433	Granulats Perfect Vanilla	10 kg	Granulats	1 à 4 g/hL		
114342	Pronektar duo fresh	10 kg	Granulats	100 à 300 g/hL	2 semaines minimum, le temps de la vinification	
<i>Incorporer dès l'encuvage pour bénéficier le plus tôt possible du rôle antioxydant et de la stabilisation de la couleur.</i>						
119430	Nobile Sweet	15 kg	Granulats	Vin blanc : 1 à 3 g/L Vin rouge: 1 à 5 g/L		
120536	Nobile American Blend	15 kg	Granulats	Vin blanc : 1 à 3 g/L Vin rouge: 1 à 5 g/L		
130338	Nobile Fresh Thermo Traité	10 kg	Copeaux	Vin blanc : 1 à 3 g/L Vin rouge: 1 à 5 g/L		
145458	Oenofirst R01	9 kg	Copeaux	Vendange rouge : 1 à 3 g/kg de vendange Moût blanc et rosé : 0,5 à 5 g/L de moût		
151975	Oenofirst R01	486 kg Box Palette	Copeaux	Vendange rouge : 1 à 3 g/kg de vendange Moût blanc et rosé : 0,5 à 5 g/L de moût		
145457	Oenofirst R00	9 kg	Copeaux	Vendange rouge : 1 à 3 g/kg de vendange Moût blanc et rosé : 0,5 à 5 g/L de moût		
<i>Incorporer sur vendange et en fermentation alcoolique pour les vendanges rouges. Incorporer en fermentation alcoolique pour les moûts blancs et rosés.</i>						
165644	Oenofirst Maximus	9 kg	Copeaux	Vendange rouge : 1 à 3 g/kg de vendange Moût blanc et rosé : 0,5 à 5 g/L de moût	5 à 10 jours	
120536	Nobile American Blend	15 kg	Copeaux	0,5 à 1,5 g/hL	7 à 10 jours	

BACTÉRIES LACTIQUES

Ensemencement direct

p.23

Pré-acclimatation

p.25

EcoMalic



Poids : 250 hL

Composition : Bactéries lactiques lyophilisées : *Oenococcus Oeni*.

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 1 g/hL

Réf. 157679

>> Très facile d'emploi, permet d'enclencher la fermentation malolactique en toute sécurité dans un délai rapide afin de permettre la stabilisation précoce des vins.

EasyMalic



Poids : 250 hL

Composition : Bactéries lactiques lyophilisées : *Oenococcus Oeni*.

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 1 g/hL

Réf. 157680

>> Très facile d'emploi, permet d'accélérer le démarrage de la fermentation malolactique et de maintenir une bonne vitesse de dégradation de l'acide malique sur des vins rouges à large spectre.

FML Expertise Viva



Poids : 25 hL

Formulation : Poudre

Réf. 170527

>> Grâce à leur robustesse, possèdent la capacité de mener une fermentation malolactique fiable et en toute sécurité.

Lalvin Silka



Composition : Bactéries lactiques lyophilisées : *Oenococcus Oeni*.

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 1 g/hL

Réf.	Poids
160839	25 hL
160840	100 hL

>> Améliore le volume, la complexité et l'équilibre des vins rouges tout en diminuant l'astringence et l'amertume

Lalvin VP41



Le choix performance

Poids : 25 hL

Composition : Bactéries lactiques lyophilisées : *Oenococcus Oeni*.

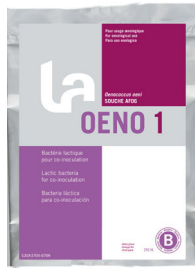
Réf. 120274

>> Contribue à la complexité sensorielle en développant les arômes de fruits rouges, faible production de diacétyle. Très tolérante au SO₂.

BACTÉRIES LACTIQUES

> ENSEMENCEMENT DIRECT

Oeno 1



Le choix technico-éco

Composition : Bactéries lactiques lyophilisées : *Oenococcus Oeni*.

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 1 g/hL

Réf.	Poids
72806	25 hL
151652	100 hL
114425	250 hL

>> Maîtrise techniquement et organoleptiquement la fermentation malo-lactique.

Vitilactic



Le choix performance

Composition : Bactéries lactiques lyophilisées : *Oenococcus Oeni*.

Réf.	Poids
57787	25 hL
57911	100 hL

>> Contribue favorablement au profil organoleptique du vin, en limitant les pertes de couleur, en estompant le caractère végétal-herbacé et en amplifiant la rondeur et l'enrobage des tanins.



Maxiflore Elite



Le choix technico-éco

Poids : 100 hL

Composition : Bactéries lactiques lyophilisées : Oenococcus Oeni.

Formulation : Poudre

Dosage préconisé :

Réf. **135844**



S'utilise en co-inoculation précoce ou également séquentielle, attention à sulfiter la vendange de façon modérée.

>> Apporte volume en bouche et complexité.

Maxiflore Satin Onestep



Le choix technico-éco

Composition : Bactéries lactiques lyophilisées : Oenococcus Oeni.

Formulation : Poudre

Réf.	Poids
140759	25 hL
125450	100 hL

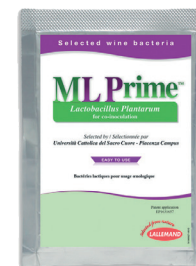


Les bactéries Maxiflore bénéficient de l'optimisation du processus de production (procédé 1-step) :

- 18 à 24 heures d'acclimatation en inoculation séquentielle
- directement dans le moût en co-inoculation
- Bonne tolérance à l'alcool

>> Préserve le fruité des vins vis-à-vis des notes beurrées et limite le dureté des tanins.

ML Prime



Le choix performance

Poids : 25 hL

Composition : Lactobacillus plantarum.

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 250 g pour 25 hL ou 1 kg pour 100 hL

Réf. **146549**



A utiliser en co-inoculation, ne produit pas d'acide acétique à partir du glucose et fructose.

>> Stabilise précocement les vins après fermentation alcoolique et pas de risque de production d'acidité volatile.

ENZYMES

Débourbage / Clarification

p.27

Macération / Extraction

p.30

Révélation aromatique

p.32

Lafase Boost



Poids : 250 mL

Composition : Enzymes pectolytiques.

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : 1 mL/hL en préventif, en complément de l'enzyme de clarification usuelle.

1 à 1,5 mL/hL en curatif, en complément de l'enzyme de clarification usuelle.

Réf. 158137

CONSEIL DE L'ŒNO Diluer dans 10 fois son volume d'eau ou de moût avant incorporation.

>> *Elimine les chaînes latérales de la molécule de pectine, optimisant ainsi le pouvoir hydrolysant et les performances des enzymes usuelles de clarification*

Lafazym 600 XL Ice



Poids : 250 mL

Composition : Enzymes pectolytiques.

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : 0,5 à 2 mL/hL pour le débouillage des moûts et la clarification du jus de goutte ou de presse.

1 à 2 mL/hL pour une dépectinisation plus rapide en flottation.

Réf. 158138

CONSEIL DE L'ŒNO Diluer dans 10 fois son volume d'eau ou de moût avant incorporation pour une dispersion facilitée.

>> *Permet la clarification rapide des moûts et vins sur un large spectre de pH [2,9-4,0] et de température [5°C à 55°C]. Permet la dépectinisation des moûts issus de cépages difficiles Améliore considérablement la compaction des bourbes.*

Lafase Thermoliquide



Poids : 1 L

Composition : Enzymes pectolytiques

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : 3 à 5 mL/ 100 kg de vendanges.

Réf. 158147

CONSEIL DE L'ŒNO Diluer dans 10 fois son volume d'eau ou de moût avant incorporation pour une dispersion facilitée.

>> *Améliore la clarification des moûts thermotraités à turbidité élevée.*

Lafazym Clarification



Le choix technico-éco

Composition : Enzymes pectolytiques.

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 0,5 à 2 g/hL

Réf.	Poids
3184	0,1 kg
60168	0,5 kg

>> *Diminue le temps de débouillage, améliore le tassement des bourbes, augmente le volume de jus clair et participe à la finesse aromatique des vins.*

ENZYMES

> DÉBOURBAGE / CLARIFICATION

Lafazym Thiols



Poids : 250 g

Composition : Enzymes pectolytiques (*Aspergillus niger* et *Aspergillus aculeatus*)

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : 1 à 3 mL/hL

Réf. 157940

CONSEIL DE L'ŒNO Dissoudre dans 10 fois son poids d'eau avant incorporation. La préparation liquide obtenue peut être conservée au frais et être utilisée dans les 6 à 8 heures qui suivent

>> Amplifie le profil aromatique des cépages variétaux thiolés, en synergie avec une levure caractéristique de la révélation de ces arômes. Agit en complément de la stabulation à froid et en synergie avec les outils de nutrition des levures et de protection des arômes, pour optimiser le potentiel aromatique thiol des vins.

Oenzym Clear



Poids : 1 kg

Composition : Enzyme pectolytique (*Aspergillus niger* et *Aspergillus aculeatus*)

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : 1 à 3 mL/hL

Réf. 119421

CONSEIL DE L'ŒNO Diluer la quantité nécessaire dans 10 fois son volume d'eau, ajouter à la masse et homogénéiser la cuve. Utiliser un récipient propre et inerte. Ne pas mélanger avec la bentonite et éviter le contact direct avec les solutions sulfureuses. Employer le produit dissout dans les 6 à 8 heures suivant sa préparation

>> Adaptée pour la clarification des moûts de toutes variétés et qualités de raisin. Sa formulation concentrée ainsi que sa haute activité à des basses (5°C) et hautes températures (60°C), lui confèrent une polyvalence d'utilisation unique sur le marché des enzymes œnologiques.

Rapidase Clear



Le choix technico-éco

Poids : 0,1 kg

Composition : Enzymes pectolytiques.

Dosage préconisé : 1 à 4 ml/hL de moût

Réf. 55939

>> Réduit la viscosité et améliore le débouillage des moûts ainsi que la clarification des vins de presse rouge.

Rapidase Clear Extrem



Le choix technico-éco

Poids : 0,1 kg

Composition : Enzymes pectolytiques.

Dosage préconisé : 1 à 4 ml/hL de moût

Réf. 55941

CONSEIL DE L'ŒNO Peut s'utiliser en flottation pour clarifier les vins de presse.

>> Diminue la viscosité des moûts, favorise l'agrégation des particules solides et permet l'obtention de bourbes plus compactes et de moûts plus clairs en conditions extrêmes.

Trenolin Filtro



Le choix performance

Poids : 1 kg

Composition : Enzymes pectolytiques.

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : 5 à 10 ml/hL

Temps de contact : 1 jour

Type de vins : Blanc et rosé

Besoin azote :

Réf. **135851**

>> Améliore la filtrabilité des vins dès la phase post-fermentaire [notamment la filtrabilité des vins thermovinifiés]. Réduit le pouvoir colmatant du vin, ralentit la montée en pression et prolonge ainsi la durée de filtration.

Trenolin Thermo



Le choix technico-éco

Composition : Enzymes pectolytiques.

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : 1 à 2 ml pour 10 kg de vendange en cuve de macération, puis 1 à 2 ml/hL de moût après pressurage

Réf.	Poids
108969	1 kg
109060	10 kg



La température d'incorporation ne devra pas dépasser 65-70°C afin d'éviter la dénaturation de l'enzyme.

>> Diminue la viscosité des moûts en décomposant la pectine solubilisée lors du chauffage. Améliore le pressurage et le drainage des jus, favorise la clarification.



ENZYMES

> MACÉRATION / EXTRACTION

Lafase Fruit



Le choix technico-éco

Poids : 0,25 kg

Composition : Enzymes pectolytiques.

Formulation : Granulats

Dosage préconisé : Vin rouge : 3 à 5 g/100 kg de vendange

Vin rosé : 3 à 4 g/100 kg de vendange

Réf. **126762**



Incorporer dès l'encuvage à l'aide d'un endoseur, d'une pompe doseuse ou d'un goutte-à-goutte pour une meilleure homogénéisation.

>> Optimise la diffusion des arômes et de leurs précurseurs, de la couleur et favorise l'extraction douce des composés pelliculaires (tanins soyeux).

ENZYMES

> MACÉRATION / EXTRACTION

Lafase HE Grand Cru



Le choix technico-éco

Composition : Enzymes pectolytiques.

Formulation : Granulats

Dosage préconisé : 3 à 5 g/100kg de vendange

Réf.	Poids
37784	0,1 kg
60167	0,5 kg

>> Augmente les aptitudes au vieillissement et les sensations de sucrosité, diminue l'astringence des vins par l'extraction de polysaccharides de petites tailles, optimise le rendement en vin de goutte et la clarification des vins.

Lafase XL Extraction



Poids : 1,16 kg

Composition : Enzymes pectolytiques.

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : • Vendange blanche :

- 2 mL/100 kg si une enzyme de clarification est ajoutée après pressurage.

Ajouter le plus tôt possible en macération après égouttage.

- 4 mL/100 kg en application unique, ajouter le plus tôt possible en macération avant égouttage.

• Vendange rouge :

- 2 mL/100 kg pour une température pre-fermentaire de 20 à 30°C.

- 4mL/100 kg pour une température pre-fermentaire de 8 à 20°C.

- Augmenter la dose de 1 mL/100 kg sur vendange entière non éraflée

Réf. 158144



Diluer dans 10 fois son volume d'eau ou de moût avant incorporation pour une dispersion facilitée.

>> Augmente le rendement en jus de goutte. Favorise la libération des composés de la pellicule des raisins (anthocyanes, tanins). Limite les actions mécaniques et permet un marc plus sec. Facilite la clarification des jus et des vins. Augmente le volume total de vin.

Lafazym Extract



Le choix technico-éco

Poids : 0,25 kg

Composition : Enzymes pectolytiques.

Formulation : Granulats

Dosage préconisé : 2 à 3 g/100kg de vendange

Réf. 78149

>> Améliore l'extraction des arômes variétaux et de leurs précurseurs à partir des pellicules et de la pulpe.

Lafazym Press



Le choix technico-éco

Composition : Enzymes pectolytiques.

Formulation : Granulats

Réf.	Poids	Dosage préconisé
55361	0,1 kg	2 à 5 g/100kg de vendange
60170	0,5 kg	2 à 3 g/100kg de vendange

>> Optimise le cycle de pressurage, l'extraction des précurseurs d'arômes et le rendement en jus de goutte et facilite la clarification.

Littozym Xtract



Le choix technico-éco

Poids : 1 kg

Composition : Enzymes pectolytiques.

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : 2 à 4 ml/100 kg de vendange

Temps de contact : 3 à 6 heures

Type de vins : Blanc et rosé

Besoin azote :

Réf. **108352**

>> Favorise la libération du jus et des précurseurs d'arômes, renforce les qualités gustatives du vin et accroît le rendement en jus de goutte.

Oenozym Red Expression



Le choix technico-éco

Poids : 1 kg

Composition : Enzymes pectolytiques (Aspergillus niger)

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : 4 à 6 mL/hL en fermentation et/ou élevage

Réf. **175081**

CONSEIL DE L'ÉNO Utiliser un récipient propre et inerte. Ne pas mélanger avec la bentonite et éviter le contact direct avec les solutions sulfureuses

>> Permet l'extraction des polysaccharides et précurseurs aromatiques, révélant ainsi l'intensité du caractère "fruité frais" et mettant en avant le volume en bouche et la sucrosité des vins rouges

Oenozym Thiols



Poids : 250 g

Composition : Enzymes pectolytiques (Aspergillus niger)

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : 4 à 6 mL/hL en fermentation et/ou élevage.

Réf. **160382**

CONSEIL DE L'ÉNO Diluer la quantité nécessaire dans 10 fois son volume d'eau, ajouter à la masse et homogénéiser la cuve. Utiliser un récipient propre et inerte. Ne pas mélanger avec la bentonite et éviter le contact direct avec les solutions sulfureuses. Employer le produit dissout dans les 6 à 8 heures suivant sa préparation.

>> Favorise la libération des précurseurs d'arômes thiols comme le 4MSP (buis) et le 3SH (agrumes) et donc indirectement leur conversion par la levure A-3SH (fruits tropicaux). Permet d'augmenter l'intensité aromatique thiol d'un vin pour lui donner une plus grande longévité aromatique

Rapidase Expression Aroma



Le choix technico-éco

Poids : 0,1 kg

Composition : Enzymes pectolytiques.

Dosage préconisé : 2 à 4 g/100 kg de vendange

Réf. **72502**

CONSEIL DE L'ÉNO Utiliser en macération pelliculaire au cours du pressurage.

>> Améliore l'extraction des précurseurs aromatiques.

ENZYMES

> MACÉRATION / EXTRACTION

Rapidase Extra Color



Le choix technico-éco

Composition : Enzymes pectolytiques.

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 2 à 3 g/100 kg de vendange

Réf.	Poids
63588	1 kg
55940	0,1 kg

>> Optimise l'extraction des composés phénoliques en phase de macération.

Trenolin Rosé



Poids : 1 kg

Composition : Enzymes pectolytiques.

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : 2-3 mL/100kg de vendange

Réf. 164684

CONSEIL DE L'ÉCO Incorporé avant pressurage. Les doses préconisées sont basées sur une température de 15 à 17 ° C. Diluer la quantité appropriée d'enzyme avec un peu de jus pour obtenir une distribution homogène

>> Limite l'extraction de la couleur à un stade précoce. Adaptée au pressurage des cépages riches en anthocyanes, des vendanges chaudes ou d'acidité basse

Vinozym Vintage FCE



Le choix technico-éco

Poids : 0,25 kg

Composition : Enzymes pectolytiques.

Dosage préconisé : 3 à 5 g/100kg de vendange

Réf. 63730

>> Facilite la clarification et l'extraction de la couleur, améliore le rendement en vin de goutte.

ENZYMES

> RÉVÉLATION ARÔMATIQUE

Révélation AROMA AR2000



Le choix performance

Poids : 0,1 kg

Dosage préconisé : 1 à 3g/hL

Réf. 78198

CONSEIL DE L'ÉCO Utiliser en macération pelliculaire pour une amélioration de la révélation aromatique. Inhiber par des concentrations importantes en sucres. Inactiver et éliminer par la bentonite et charbon.

>> Utiliser sur vin pour une amélioration de la révélation.

LEVURES

Révélation arômes fermentaires

p.34

Révélation arômes variétaux

p.38

Spécifiques

p.48

Actiflore rosé



Le choix technico-éco

Poids : 0,5 kg

Composition : Levures sèches actives : Saccharomyces Cerevisiae.

Formulation : Granulats

Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL

Réf. [60150](#)



Réhydrater en respectant le protocole indiqué sur l'emballage.

>> Produit des arômes fermentaires, levure idéale pour l'élaboration des vins rosés.

Alchemy I



Le choix performance

Poids : 1 kg

Composition : Levures sèches actives : Saccharomyces Cerevisiae.

Réf. [77599](#)

>> Révèle des thiols volatils [thiols tropicaux : fruits de la passion, pamplemousse, fruits à chair blanches] et la production d'esters. Intensité et complexité aromatique amplifiée.

Anchor NT116



Le choix performance

Poids : 1 kg

Composition : Levures sèches actives : Saccharomyces Cerevisiae.

Dosage préconisé : 20 g/hL

Réf. [58307](#)

>> Révèle des thiols volatils (thiols fruités : fruits exotiques, agrumes, fruits à chair blanche) et produit des esters fermentaires.

AWRI 350



Le choix technico-éco

Poids : 0,5 kg

Réf. [77597](#)

>> Produit un profil aromatique net, équilibré avec une rondeur en bouche notable.

Be fruit



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Composition : Levures sèches actives : Saccharomyces Cerevisiae.

Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL de moût

Réf. [146292](#)

>> Révèle des esters fruités (fruits rouges, ananas et agrumes) tout en limitant la production du SO₂ total produit.

Excellence FR



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Composition : Levures sèches actives : Saccharomyces Cerevisiae.

Formulation : Granulés fins marron clair

Dosage préconisé : 20 g/hL

Réf. [63514](#)

>> Contribue au volume en bouche et produit des vins puissants, privilégiant la structure.

Excellence DS



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Composition : Levures sèches actives : Saccharomyces Cerevisiae.

Formulation : Granulés fins marron clair

Réf. [135132](#)

>> Amplifie les notes de fruits frais et apporte de la fraîcheur, améliore la structure tannique, augmente la stabilité de la matière colorante et accentue la longueur et le volume en bouche.

Excellence LA B JL



Poids : 0,5 kg

Composition : Levures sèches actives : Saccharomyces Cerevisiae.

Dosage préconisé : 20 g/hL

Réf. [63687](#)

CONSEIL DE L'ŒNO Ajouter les levures dans 10 fois leur poids d'eau chaude (35 à 40°C) et mélanger doucement. Attendre 20 minutes avant d'ajouter un volume égal de moût de la cuve à ensemercer. Répéter cette opération jusqu'à ce que l'écart entre la température du levain et celle du moût soit inférieure à 10°C. Cette étape devrait durer entre 10 et 20 minutes. Incorporer le levain à la cuve et homogénéiser à l'aide d'un remontage.

>> Révèle des arômes de fruits rouges comme le cassis et la framboise. Améliore la complexité aromatique des vins rouges et rosés.

LEVURES

> RÉVÉLATION ARÔMES FERMENTAIRES

Excellence STR



Le choix performance

Poids : 0,5 kg
 Composition : Levures sèches actives : Saccharomyces Cerevisiae.
 Formulation : Granulés fins marron clair
 Dosage préconisé : 20 g/hL

Réf. 108396



A utiliser en blanc sur cépages peu aromatiques (exemple : semillon et ugni blanc)

>> Valorise le potentiel aromatique des vins blancs et rosés par sa capacité à produire des arômes fermentaires.

Lalvin FC9



Le choix performance

Poids : 0,5 kg
 Composition : Levures sèches actives : Saccharomyces Cerevisiae.
 Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL

Réf. 60135

>> S'utilise sur moûts destinés à la production d'eau de vie, car peu de production d'alcool supérieur et d'éthanal.

Lalvin ICV Opale YSEO



Poids : 0,5 kg
 Composition : Levures sèches actives : Saccharomyces Cerevisiae
 Dosage préconisé : 20 à 40 g/hL

Réf. 114421



Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 37°C. Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes. Si nécessaire, acclimater le levain à la température du moût en incorporant progressivement du moût. La différence de température entre le moût à ensemercer et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10°C. La durée totale de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre. La réhydratation directe dans du moût est déconseillée.

>> Développe les caractères des raisins de cœur de gamme destinés à la vinification des rosés. Donne du volume et de la douceur en bouche ainsi que des arômes fins et équilibrés.

PB 2033



Le choix performance

Poids : 0,5 kg
 Composition : Levures sèches actives : Saccharomyces Cerevisiae.
 Dosage préconisé : 20 g/hL

Réf. 140162



Prendre en compte que la PB2033 dégage une puissance aromatique fermentaire très importante.

>> Développe fortement les arômes types fermentaires.

Perfect Rouge Equilibre



Poids : 0,5kg

Composition : Levures sèches actives : Saccharomyces Cerevisiae.

Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL

Réf. 156715



Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 37°C. La réhydratation directe dans du moût est déconseillée. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre. Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes. Si nécessaire, acclimater le levain à la température du moût en incorporant progressivement du moût. La différence de température entre le moût à ensemencer et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10°C. La durée totale de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes. Dans le cas de conditions difficiles (alcool >14,5% vol), procéder à une réhydratation en présence de protecteur de levure.

>> Confère ampleur et rondeur aux vins rouges et assure des fins de fermentation nettes et franches. Participe à l'intensité aromatique variétale des cépages bordelais.

Stimula Sauvignon



Poids : 1 kg

Composition : Autolysats de levures

Dosage préconisé : 40 g/hL

Réf. 156715



Appliquer au tout début de la fermentation alcoolique pour sortir les thiols présents dans les moûts. Doit être remis en suspension dans de l'eau (1Kg dans 10L d'eau) et ajouté immédiatement à la cuve.

>> Optimise l'assimilation des précurseurs de 4MMP et de 3MH ainsi que leur bioconversion en thiols volatils. Fournit des niveaux optimaux d'acides aminés, stérols vitaminés et minéraux.

Twice



Le choix technico-éco

Poids : 0,5 kg

Composition : Levures sèches actives : Saccharomyces Cerevisiae.

Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL de moût

Réf. 145452

>> Produit des vins avec des profils aromatiques citronnés, exotiques et fruits blancs à noyaux. Donne de bons résultats sur les moelleux, car produit peu d'éthanal, donc peu de combinaison du SO₂ lors du mutage.

Vitilevure LB rosé



Le choix technico-éco

Poids : 0,5 kg

Réf. 63245

>> Produit un vin équilibré, rond et principalement fermentaire.

Stimula Cabernet



Le choix performance

Poids : 1 kg

Composition : Autolysats de levures

Dosage préconisé : 40 g/hL

Réf. 175082



Appliquer au premier tiers de la FA.

>> Active les enzymes responsables de la biosynthèse d'esters responsables des notes de fruits rouges et noirs. Permet une diminution du masque végétal.

LEVURES

> RÉVÉLATION ARÔMES VARIÉTAUX

Zymaflore X16



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Composition : Levures sèches actives : Saccharomyces Cerevisiae.

Formulation : Granulats

Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL

Réf. [63238](#)



Levurer le plus tôt possible après l'encuvage.

>> Apporte un profil fin et net. Très bonnes capacités fermentaires et très forte production aromatique.

Alchemy III



Poids : 1 kg

Composition : Levure spécifique : Saccharomyces Cerevisiae.

Dosage préconisé : 30 g/hL

Réf. [158135](#)



Stocké dans l'emballage d'origine fermé, dans un local frais (5-15°C) et sec.

>> Optimise les profils aromatiques de vins rouges complexes, bien structurés et charpentés.

Alchemy II



Le choix performance

Poids : 1 kg

Réf. [77600](#)

>> Blanc de garde, variétal, exotique, esters

Alchemy IV



Le choix performance

Poids : 1 kg

Réf. [146546](#)

>> Révèle les arômes de fruits rouges (cerise, framboise, groseille) dans les vins. Privilégie la structure et volume.

ALS



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Réf. [55957](#)



Planter sur des moûts à 15/16°C minimum. Préférer des turbidités de l'ordre 100 à 150 NTU.

>> Valorise le potentiel aromatique des moûts, forte révélation de thiols variétaux et de forte production d'esters. Rafraichit le bouquet aromatique en donnant une note de zeste en fin de bouche.



Anchor NT112



Le choix performance

Poids : 1 KG

Dosage préconisé : 20 g/hL

Réf. 54997

>> Arômes variétaux (Cabernet)

Anchor NT50



Le choix performance

Dosage préconisé : 20 g/hL

Réf.	Poids
<u>59030</u>	1 kg
<u>146321</u>	5 KG



Recommandé pour la macération pré-fermentaire à froid.

>> Apporte les arômes variétaux, fruits à noyau et cacco pour les merlots. Fait mûrir le fruit et favorise la stabilisation de la matière colorante.

Anchor NT202



Le choix performance

Poids : 1 kg

Dosage préconisé : 20 g/hL

Réf. 77598



Conseillé pour l'élaboration de vins rouges avec ou sans élevage sur bois.

>> Arômes variétaux, fruits mûrs, floral (violette, Merlot)

Anchor VIN13



Le choix performance

Poids : 1 kg

Dosage préconisé : 20 g/hL

Réf. 58308



Idéal pour des vins élevés en barriques et pour exploiter vos sémillons.

>> Produit beaucoup de glycérols. Bonne révélation aromatique.

Be Thiol



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Composition : Levures spécifiques : Saccharomyces Cerevisiae.

Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL

Réf. **145453**

>> Révèle les thiols fruités, elle ne possède pas la capacité de former du SO₂. Elle réduit la formation d'éthanal, molécule qui combine fortement les sulfites.

Excellence SP



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Composition : Levures spécifiques : Saccharomyces Cerevisiae.

Formulation : Granulés fins marron clair

Dosage préconisé : 20 g/hL

Réf. **60137**

>> Accentue les notes de fruits frais et d'épices, produit des vins tout en rondeur, longueur et finesse.

Excellence FTH



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Composition : Levures spécifiques : Saccharomyces Cerevisiae.

Formulation : Granulés fins marron clair

Dosage préconisé : 20 g/hL

Réf. **72496**

>> Apporte fraîcheur et complexité pour les vins blancs et rosés issus de cépages thiolés.

Excellence TXL



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Composition : Levures spécifiques : Saccharomyces Cerevisiae.

Formulation : Granulés fins marron clair

Dosage préconisé : 20 g/hL

Réf. **119417**

CONSEIL DE L'ÉNO Attention, fermenter autour de 16°C à 18°C. En dessous de cette température, la note fermentaire sera accentuée.

>> Produit un profil aromatique net, équilibré avec une rondeur en bouche notable.

Excellence XR



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Composition : Levures spécifiques : Saccharomyces Cerevisiae.

Formulation : Granulés fins marron clair

Dosage préconisé : 20 g/hL

Réf. **60136**



Excellence XR a une bonne capacité fermentaire même face à des degrés important (jusqu'à 15,5°C).

>> *Produit des vins rouges puissants en privilégiant la structure et le volume en bouche.*

IOC R9008



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Réf. **120049**

>> *Contribue fortement à faire mûrir le fruit et masque les arômes végétaux.*

IONYS



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Composition : Levures spécifiques : Saccharomyces Cerevisiae.

Dosage préconisé : 25 g/hL

Réf. **146439**



Attention de bien repsecter la mise en œuvre du levain, ajouter 25 g/hL de protecteur de levure lors de la préparation du levain. Ne pas mettre plus de 4 g/hL SO₂ sur vendange, car pas adapté à une macération pré-fermentaire à froid. La température idéale d'implantation est de 18°C.

>> *Réduit le degré alcoolique final, augmente l'acidité totale du vin et le taux de glycérol produit. Résiste à des forts degrés potentiels jusqu'à 15,5%.*

Kit Affinity



Poids : 15 kg

Composition : 5 kg de levure et 10 kg de Stimula

Dosage préconisé : Un kit pour 250 hL

Réf. **134934**



Réhydrater la levure ECA5 dans 50 litres d'eau (à une température de 37°C). Bien la dissoudre en remuant doucement, et laisser reposer 20 à 30 minutes. Ajouter au moût. La différence de température entre le moût ensemencé et le milieu de réhydratation ne doit pas excéder 10°C. La durée totale de réhydratation ne doit jamais dépasser 45 minutes. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un contenant propre.

>> *Contrôle la fermentation alcoolique et améliore l'expression aromatique de la plupart des vins blancs, rosés et rouges, issus de cépages neutres, et destinés à être rapidement mis en marché et consommés*

Lalvin Clos Yseo



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Dosage préconisé : 20 g/hL

Réf. [114327](#)



Un vrai respect du terroir. Lalvin Clos YSEO a une tolérance aux degrés alcooliques élevés (jusqu'à 17% vol).

>> Produit des vins structurés, équilibrés, minéraux. La fermentation est régulière.

Levul Lumai



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Composition : Levures spécifiques : Saccharomyces Cerevisiae.

Dosage préconisé : 20 à 25g/hL

Réf. [77603](#)



Acclimater le levain à la température de la cuve en y ajoutant progressivement du moût : il ne faut pas que l'écart de température entre le levain et le moût excède 10°C lors du levurage.

>> Révèle et respecte la typicité des cépages.

Levure CKS102



Le choix technico-éco

Dosage préconisé : Vins tranquilles : 20 g/hL

Réf.	Poids
77606	0,5 kg
114023	10 kg

>> Produit des vins complexes, belle révélation des thiols et des esters.

Oenoferm X-Thiol



Le choix performance

Composition : Levures hybrides : Cerevisiae.

Dosage préconisé : 20 g/hL

Réf. [145409](#)

>> Libère beaucoup de précurseurs thiols végétaux et produit beaucoup d'esters (arômes floraux, fruits frais..)

LSA Dynamix



Poids : 0,5 kg
 Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL
 Réf. 165178



Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 37°C. La réhydratation directe dans du moût est déconseillée. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre. Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes. Si nécessaire, acclimater le levain à la température du moût en incorporant progressivement du moût. La différence de température entre le moût à ensemencer et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10°C. La durée totale de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes

>> Permet d'exprimer le potentiel du terroir et du raisin, en toute sécurité.

Perfect Thiols



Poids : 500 g
 Composition : Levures sèches actives : Saccharomyces Cerevisiae.
 Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL

Réf. 169655



Réhydrater dans un récipient propre dans 10 fois son poids d'eau à 37°C. Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes. La différence de température entre le moût à ensemencer et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10°C. La durée totale de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes. Dans le cas de conditions difficiles de fermentation, procéder à une réhydratation en présence de protecteur de levure.

>> Permet la révélation d'arômes variétaux, à partir des précurseurs, associés à des notes typiques des vins de cépage Sauvignon.

OENOFERM Zest



Poids : 0,5 kg
 Réf. 140165

>> Rafraîchit le profil aromatique des vins blancs et rosés même en conditions de vinification difficiles.

QA 23



Le choix performance

Poids : 0,5 kg
 Réf. 140622

Révélotion Thiols



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Composition : Levures spécifiques : Saccharomyces Cerevisiae.

Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL

Réf. [120047](#)

>> Contribue fortement à l'expression des arômes d'agrumes et de fruits de la passion et limite la participation des notes végétales au bouquet du vin.

Safoeno HD 562



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Composition : Levures spécifiques : Saccharomyces Cerevisiae.

Réf. [169824](#)

>> Permet d'élaborer des vins très colorés et charpentés de longue garde, ou encore l'obtention de vins rouges élégants et respectueux de la typicité variétale

Safoeno HD S135



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Composition : Levures spécifiques : Saccharomyces Cerevisiae et Saccharomyces bayanus

Dosage préconisé : 20 g/hL

Réf. [145456](#)

CONSEIL DE L'œNO S'utilise avec une réhydratation préalable ou en inoculation directe

>> Favorise la production de vins à tendance fruitée, plutôt orienté fruits rouges/noirs mûrs. Recommandée pour les vins rouges dont la puissance est associée à un profil doux

Selectys Thiol



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Composition : Levures spécifiques : Saccharomyces Cerevisiae.

Dosage préconisé : 20 g/hL

Réf. [174936](#)

CONSEIL DE L'œNO Attention à la teneur en cuivre dans les moûts (

>> Permet la révélation de thiols dans les vins blancs et rosés

Selectys Italica CRI



Poids : 0,5 kg

Composition : Levures spécifiques : Saccharomyces Cerevisiae.

Dosage préconisé : Vinification : 20 g/100 kg de vendanges

Reprise de fermentation : 30 à 40 g/hL

Réf. 165222



Disperser les levures sèches actives (LSA) dans 10 fois leur poids dans un mélange d'eau et de moût en proportion équivalente et à une température comprise entre 35 et 40°C.

>> Permet la production de vins rouges à fort potentiel alcoolique. Valorise les caractéristiques aromatiques typiques des cépages et du terroir sans masquer les arômes variétaux. Respecte le cadre polyphénolique des vins rouges sans diminuer la couleur.

Velluto



Poids : 0,5 kg

Composition : Levures spécifiques : Saccharomyces Cerevisiae.

Dosage préconisé : 20 à 40 g/hL

Réf. 169834



Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau pour une température de 30°C, en remuant délicatement et attendre pendant 20 minutes. Mélanger la levure réhydratée avec le jus et ajuster progressivement la température de la suspension de 15 à 20°C. La différence de température entre le moût à inoculer et le milieu de réhydratation ne doit jamais dépasser 10°C. La durée de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre

>> Permet la production de vins rouges équilibrés, de style moderne, aux arômes floraux et complexes, avec beaucoup de rondeur, et avec une bonne structure tannique

STG S101



Le choix technico-éco

Poids : 0,5 kg

Dosage préconisé : Vins tranquilles : 20 g/hL

Réf. 72085

>> Forte production d'esters

Vitilevure Elixir YSEO



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Composition : Levures spécifiques: Saccharomyces Cerevisiae.

Dosage préconisé : 20 g/hL

Réf. 140497



Acclimater le levain à la température de la cuve en y ajoutant progressivement du moût : il ne faut pas que l'écart de température entre le levain et le moût excède 10°C lors du levurage.

>> Favorise les thiols tropicaux et les notes d'esters fermentaires. Donne des vins gras et complexe.

Vitilevure Syrah YSEO



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Composition : Levures spécifiques : Saccharomyces Cerevisiae.

Dosage préconisé : 20 g/hL

Réf. [60141](#)

CONSEIL DE L'ŒNO Acclimater le levain à la température de la cuve en y ajoutant progressivement du moût : il ne faut pas que l'écart de température entre le levain et le moût excède 10°C lors du levurage.

>> Révèle les arômes de fruits rouges et d'épices.

Levure Cross Evolution



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Composition : Levures spécifiques : Saccharomyces Cerevisiae.

Dosage préconisé : 25 à 30 g/hL

Réf. [63717](#)

CONSEIL DE L'ŒNO La différence de température entre le moût à ensemer et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10°C. La durée totale de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes.

>> Met en valeur le potentiel aromatique du moût, aide à équilibrer la structure des vins blancs ou rosés, notamment à base de chardonnay ou de

Vitilevure Tonic YSEO



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Composition : Levures spécifiques: Saccharomyces Cerevisiae.

Dosage préconisé : 20 g/hL

Réf. [140498](#)

CONSEIL DE L'ŒNO Acclimater le levain à la température de la cuve en y ajoutant progressivement du moût : il ne faut pas que l'écart de température entre le levain et le moût excède 10°C lors du levurage.

>> Révèle fortement les thiols variétaux et des terpènes. Produit des vins gras, intense et de belle fraîcheur aromatique.

Zymaflore Delta



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL

Réf. [126385](#)

CONSEIL DE L'ŒNO Acclimater le levain à la température de la cuve en y ajoutant progressivement le moût : il ne faut pas que l'écart de température entre le vin et le moût excède 10°C lors du levurage.

>> Révèle les notes d'agrumes de type pamplemousse.

Zymaflore F15



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Formulation : Granulats

Dosage préconisé : 15 à 30 g/hL

Réf. [57736](#)

>> Forte production de glycérols, fermentation alcoolique très rapide. Levure pour vins rouges expressifs et ronds.

Zymaflore RX60



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Formulation : Granulats

Dosage préconisé : 15 à 30 g/hL

Réf. [55626](#)

CONSEIL DE L'ŒNO Peut être utilisé pour les thermovinifications.

>> Aide à masquer la perception du caractère végétal. Levure pour vins rouges de garde, structurés et aux tanins soyeux.

Zymaflore RB2



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Formulation : Granulats

Dosage préconisé : 15 à 30 g/hL

Réf. [55360](#)

>> Respecte la typicité des cépages méditerranéens. Levure pour vins rouges fruités, souples et floraux.

Zymaflore VL3 C



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL

Réf. [35047](#)

>> Apporte un profil fruité et net.

Zymaflore X5



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Formulation : Granulats

Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL

Réf. [55330](#)

>> Variétal, buis, fruit de la passion

Zymaflore Xpure



Le choix performance

Poids : 500 g

Composition : Levure issue de croisements dirigés successifs.

Formulation : Granulats

Dosage préconisé : 15 à 30 g/hL.

Réf. [145408](#)



Levurer le plus tôt possible après l'encuvage.

>> Aide à diminuer la perception du caractère végétal, favorise l'expression de notes de fruits noirs et la fraîcheur aromatique et permet l'élaboration de vins présentant une grande souplesse en bouche.

Actiflore B0213



Poids : 0,5 kg

Composition : Levures sèches actives : *Saccharomyces cerevisiae*

Formulation : Granulats

Dosage préconisé : Inoculation directe et avec réhydratation : 20 - 30 g/hL.

En cas d'arrêt de fermentation, inoculation avec réhydratation : 30 - 50 g/hL

Réf. [64281](#)



Levurer le plus tôt possible après l'encuvage. Respecter les doses prescrites afin d'assurer une bonne implantation de la levure, même en cas de forte population de levures indigènes. La température, la souche de levure, la réhydratation et l'hygiène de la cave sont également primordiales pour une bonne implantation.

>> Est recommandée pour les reprises de fermentation [souche à caractère fructophile, résistante au fort taux d'alcool et aux basses températures]. Respecte la typicité du cépage.

Actiflore Cerevisae Davis



Le choix économique

Poids : 0,5 kg

Formulation : Granulats

Dosage préconisé : 15 à 30 g/hL

Réf. [35045](#)

Actiflore F33



Le choix technico-éco

Poids : 0,5 kg
Formulation : Granulats
Dosage préconisé : 15 à 30 g/hL
Réf. [57735](#)

>> Respecte le fruit et a une bonne aptitude fermentaire.

BCS103



Le choix technico-éco

Poids : 0,5 kg
Dosage préconisé : Vins tranquilles blancs et rouges : 10 à 20 g/hL
Reprise de fermentation : 30 à 40 g/hL
Réf. [77607](#)

>> Respect du profil variétal de la vendange. Pour les vins rouges à fort degré comme pour les liquoreux en conditions difficiles.

Excellence X Fresh



Le choix performance

Poids : 0,5 kg
Composition : Levures sèches actives non-Saccharomyces (*Lachancea thermotolerans*)
Formulation : Granulats
Dosage préconisé : 20 g/hL
Réf. [175075](#)

>> Permet de rééquilibrer les vins et d'améliorer la perception de la fraîcheur. Répond aux enjeux d'élévation des températures.

Biodiva



Le choix performance

Poids : 0,5 kg
Composition : *Torulaspora delbrueckii*. Levures non Saccharomyces
Dosage préconisé : 5 g/hL
Réf. [146290](#)



A utiliser en inoculation séquentielle avec une levure saccharomyces cerevisiae sélectionnée et appropriée.

>> Particulièrement adaptée pour l'élaboration de vins liquoreux car elle produit peu d'acidité volatile et résiste aux chocs osmotiques. Elle favorise la complexité aromatique de certains esters.

DV10



Le choix performance

Poids : 0,5 kg
Dosage préconisé : 30 g/hL
Réf. [57433](#)



>> Apporte franchise et netteté aromatique lors d'une fermentation basse température. Très bonne aptitude fermentaire.



En co-fermentation comme en inoculation séquentielle avec *Saccharomyces cerevisiae*, la levure doit être réhydratée seule.

Enolevure K34



Le choix technico-éco

Réf.	Poids
55962	0,5 kg
63255	5 kg

>> Produit des vins nets, fruités. Bonne capacité fermentaire

Fermivin



Le choix économique

Poids : 0,5 kg

Réf. 55946

LA 13



Le choix technico-éco

Poids : 0,5 kg

Dosage préconisé : 20 g/hL

Réf. 120015

>> Produit des vins fruités et équilibrés avec un bon volume en bouche.

GAIA



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Composition : *Metschnikowia fructicola*

Dosage préconisé : 7 à 20 g/hL selon le moment d'apport

Réf. 146437



Stockage au frais : 4°C.

>> Permet d'occuper la niche microbiologique en limitant les déciations et risque de départ pour fermentation alcoolique. Pour la protection pré-fermentaire naturelle de la vendange et des moûts.

IOC Champagne 182007



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Réf. 72862

>> Levure de référence dans la vinification des vins effervescents. Egalement adaptée à la reprise de fermentation.

Level2 Laktia



Poids : 0,5 kg
Composition : Levures sèches actives non-Saccharomyces : Lachancea thermotolerans
Formulation : Granulats
Dosage préconisé : Inoculation avec Saccharomyces cerevisiae à 25 g/hL
Réf. **158500**



Réhydrater la levure dans 10 fois son poids d'eau à 30°C. Après 15 minutes, mélanger très doucement. Pour aider la levure réhydratée à s'acclimater à la température basse du moût et éviter un choc thermique, mélanger doucement une quantité égale de moût avec la suspension de levures réhydratées (cette étape peut être répétée si l'écart de température initial est important). Le temps de réhydratation total ne doit pas dépasser 45 minutes.

>> Confère complexité aromatique, fraîcheur et acidité en produisant un niveau élevé d'acide lactique pendant la fermentation, et permet un rééquilibrage des vins issus des régions à climat chaud.

Littolevure B52 NG



Dosage préconisé : Vins tranquilles blancs et rouges : 10 à 20 g/hL
Arrêts de fermentation : 30 à 40 g/hL
Prise de mousse : 15 à 40 g/hL

Réf.	Poids
165326	0,5 kg
152276	10 kg

>> Possède une excellente capacité fermentaire, résiste aux conditions extrêmes : fort degré potentiel, basses températures, très faibles turbidités et aux SO₂ élevés. Bonne levure de prise de mousse ou en cas d'arrêt de fermentation alcoolique.

Perfect Fort Degrés



Poids : 0,5 kg
Composition : Levures sèches actives : Saccharomyces cerevisiae
Formulation : Granulats
Dosage préconisé : 15 à 40 g/hL
Réf. **174151**



Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 37°C-42°C (5 volumes d'eau et 5 volumes de moût). La réhydratation directe dans du moût est déconseillée. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre. Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes. Si nécessaire, acclimater le levain à la température du moût en incorporant progressivement du moût. La différence de température entre le moût à ensemencher et le milieu de réhydratation ne doit pas être supérieure à 8°C. Il est recommandé d'ajouter la même quantité de protecteur de levure, pendant la phase de réhydratation, pour améliorer la viabilité et le métabolisme général de la levure. En fonction du niveau de carence azotée du moût, nous préconisons d'utiliser des nutriments.

>> Adaptée aux moûts à fort degré potentiel, aux moûts les plus clarifiés, contenant des doses de SO₂ élevées. Idéale pour les reprises de fermentation. Amplifie les caractéristiques variétales des cépages et participe à l'obtention de vins fins et typiques de leur terroir. Adaptée à la seconde fermentation en bouteille selon méthode traditionnelle ou cuve close.

Primaflora VB Bio



Poids : 0,5 kg
Composition : Levures sèches actives : Metschnikowia pulcherrima et Saccharomyces cerevisiae.
Formulation : Granulats
Dosage préconisé : 3 à 7 g/hL sur vendange machine, au foulage ou au pressurage
Réf. **157299**



Réhydrater 500 g dans 10 litres d'eau minérale ou d'eau non chlorée à 25-30°C, avec 0,5 L de MCR ou 400g de sucre, pendant 20 minutes. Ne pas conserver la solution plus de 45 minutes

>> Assure la BIOProtection microbologique des moûts, et contribue à la complexité gustative et aromatique des vins.

Primaflora VR Bio



Poids : 0,5 kg

Composition : Levures sèches actives : *Metschnikowia pulcherrima* et *Saccharomyces cerevisiae*.

Formulation : Granulats

Dosage préconisé : . 5 à 10 g/hL sur vendange machine à l'égrappage ou à l'encuvage.

. 8 g/hL pour des vendanges altérées et chaudes ou des pH > 4.

Réf. 157300



Réhydratez 500 g dans 10 litres d'eau minérale ou d'eau non chlorée à 25-30°C pendant 20 minutes.

>> Assure la BIOProtection microbiologique des moûts, et contribue à la complexité gustative et aromatique des vins.

SC22



Le choix économique

Réf.	Poids
72084	0,5 kg
77605	10 kg

>> Produit des vins nets et francs, bonne fermentescibilité, mais demande une bonne maîtrise de la température.

Uvaferm 43 Restart YSE0



Le choix performance

Dosage préconisé : 30 g/hL

Réf. 146799



Protocole de mise en œuvre du levain de reprise de fermentation alcoolique simple et rapide.

>> S'utilise en cas d'arrêt de fermentation alcoolique.

Vitilevure Quartz



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Réf. 63241

>> Adaptée pour le process des vins effervescents ou en reprise de fermentation alcoolique. Bonne sécurité fermentaire même en condition difficiles. Assure une prise de mousse régulière et complète.

Zymaflore 011



Le choix technico-éco

Poids : 0,5 kg

Dosage préconisé : 20 g/hL

Réf. [114162](#)

>> Respecte le terroir et bonne capacité fermentaire.

Zymaflore Egide



Poids : 0,5 kg

Composition : Levures sèches actives non -Saccharomyces (*Torulaspora delbrueckii* et *Metschnikowia pulcherrima*)

Formulation : Granulats

Dosage préconisé : 2 - 3 g/hL et jusqu'à 5g/hL en cas de faibles températures, de non-réhydratation ou de pression microbologique forte.

Réf. [158134](#)



Ensemencer directement sur raisin blanc ou rouge ou sur moût (raisin sain), réhydratée ou non. Sans réhydratation, saupoudrer directement sur raisin ou sur moût. En cas de réhydratation, suivre le protocole de réhydratation de la levure. Le temps total de préparation du levain ne doit pas excéder 6 heures. Pour une application sur matériel, mettre en suspension la levure dans de l'eau à température ambiante

>> Recommandée pour la BIOProtection de la vendange sur raisin et sur moût, dans une stratégie de réduction du SO₂. Colonisent le milieu et maîtrise la microflore pendant les phases préfermentaires.

Zymaflore ST



Poids : 0,5 kg

Formulation : Granulats

Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL

Réf. [3164](#)



Résistance à l'alcool : 15%

>> Adaptée pour des vinifications de moelleux et de liquoreux. Résistante à des fortes concentrations en sucre des moûts. Sensible au SO₂ le mutage est donc f&cilité.

Zymaflore Khio



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Composition : Levures sèches actives non -Saccharomyces (*Metschnikowia pulcherrima*)

Formulation : Granulats

Dosage préconisé : 2 à 5 g/hL

Réf. [175071](#)



Ensemencer directement sur raisin blanc ou rouge ou sur moût (raisin sain), réhydratée ou non. Sans réhydratation, saupoudrer directement ZYMAFLORE® KHIOMPsur raisin ou sur moût. Avec réhydratation, suivre le protocole de réhydratation de la levure (voir étiquette). Le temps total de préparation du levain ne doit pas excéder 6 heures. Ensemencer avec *Saccharomyces cerevisiae* (dose habituelle) pour assurer une fermentation alcoolique complète

>> Assure une BIOProtection des moûts blancs et rosés ou des raisins lors des phases pré-fermentaires longues à basses températures.

TANINS

Protection matière colorante

p.55

Fullcolor



Poids : 10 kg

Composition : Tanins proanthocyaniques et ellagiques, combinés à des levures inactivées

Formulation : Granulats

Dosage préconisé : En fermentation, raisins sains: de 20 à 60 g/hL

En fermentation, raisins botrytisés: de 40 à 80 g/hL

Réf. 164521

CONSEIL DE L'ÉNO Dissoudre dans 10 fois son poids en eau, tiède de préférence, ou en moût et l'incorporer au cours d'une homogénéisation ou d'un remontage. Fractionner les apports: 1er apport 48 h après réception vendange puis 2nd apport à -30/40 pts de densité.

>> Assure la stabilisation et la conservation durable de la matière colorante. Impacte également les caractéristiques gustatives du vin, diminue la sensation d'astringence et permet d'obtenir des vins plus ronds

Galalcool



Le choix technico-éco

Poids : 1 kg

Composition : Tanins galliques

Dosage préconisé : Protection de la vendange et des moûts : 5 à 20 g/hL

Tirage des vins effervescents : 2 à 4 g/hL

Réf. 55987

>> Pouvoir antioxydant, réduit l'activité des enzymes naturelles d'oxydation. En association avec des tanins proanthocyanidiques sur vendanges botrytisées. Renforce la structure des vins.

Galleol



Le choix technico-éco

Poids : 0,5 kg

Composition : Tanins galliques

Dosage préconisé : 3 à 5 g/hL

Réf. 55988

>> Protège les moûts contre l'oxydation, indispensable dans le cas de vendanges botrytisées (tanins de noix de galle pur) en association avec des tanins proanthocyanidiques. Renforce la structure des vins.

Protanin



Le choix technico-éco

Poids : 1 kg

Composition : Tanins proanthocyaniques et ellagitanins

Dosage préconisé : 10 à 80 g/Hl

Réf. 59950

>> Permet la précipitation des protéines, préserve le potentiel tannique de la vendange et la couleur des vins. Inhibe les activités enzymatiques oxydasiques dans le cas de vendanges botrytisées.

TANINS

> PROTECTION MATIÈRE COLORANTE

Softan Vinification



Poids : 1 kg

Composition : Tanins catéchiqes liés à des polysaccharides d'origine végétale.

Formulation : Granulats

Dosage préconisé : Vins rouges : 10 à 60 g/hL.

Vins rosés : 2 à 10 g/hL

Réf. 108971

CONSEIL DE L'ŒNO Dissoudre dans 10 fois son poids de vin, puis incorporer à la cuve au cours d'un remontage ou d'un transfert afin d'obtenir une parfaite homogénéisation.

>> Créé plus de liaison stable avec les anthocyanes et stabilise la couleur grâce à sa structure moléculaire.

SR Granulé



Le choix technico-éco

Poids : 5 kg

Formulation : Granulats

Dosage préconisé : 10 à 50 g/hL

Réf. 77614

>> Limite l'oxydation des anthocyanes libres et favorise la préservation des tanins naturels. Favorise la stabilisation de la matière colorante.

Tanethyl Effe



Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Composition : Tanins ellagiques et proanthocyanidiques extraits de pépins de raisin.

Dosage préconisé : Vins rouges : 5 à 25 g/hL

Vins rosés : 5 à 15 g/hL

Réf. 140159

>> Permet une formation rapide complexe des tanins/anthocyanes et stabilise rapidement la couleur.

Tannivin Color



Le choix technico-éco

Poids : 1 kg

Composition : Ellagitanins et tanins de raisins.

Dosage préconisé : 10 à 30 g/hL

Réf. 55625

CONSEIL DE L'ŒNO Ajouter en tout début de fermentation alcoolique

>> Favorise la stabilisation de la matière colorante.

Tanin Vitanyl VR



Poids : 12 kg

Composition : Tanins proanthocyanidiques.

Dosage préconisé : 15 à 25 g/hL

Réf. 57327

>> Protège les anthocyanes de l'oxydation et favorise la stabilisation de la matière colorante.

VR Color



Le choix performance

Poids : 1 kg

Composition : Catéchines naturelles actives

Réf. **71981**

>> Permet la stabilisation de la matière colorante, à utiliser dans le cas de déficit tannique avec déséquilibre du ratio tanins/anthocyanes. Très efficace sur thermovinification.

VR Supra



Le choix technico-éco

Formulation : Granulats

Réf.	Poids	Dosage préconisé
55985	1 kg	Amélioration de la structure : 10 à 20 g/hL. Protection de la matière colorante : 20 à 40 g/hL Traitement de la vendange altérée : 30 à 80 g/hL
58093	5 kg	Amélioration de la structure : 10 à 20 g/hL Protection de la matière colorante : 20 à 40 g/hL Traitement de la vendange altérée : 30 à 80 g/hL

>> Favorise la protection et la stabilisation de la matière colorante (effet anti-oxydant), renforce la structure. Inhibe les enzymes naturelles d'oxydation (laccase, tyrosinase) dans le cas de vendange altérée.



COLLAGE

Amélioration gustative

p.59

Stabilisation matière colorante / Brillance

p.62

Acticarbonne ENO



Poids : 15 kg

Composition : Charbon végétal actif

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : Dose légale autorisée : 100 g/hL

Réf. 174912



Délayer directement dans le moût. Eliminer après débouillage de 24 heures ou par centrifugation. Peut être utilisé en flottation en association avec des enzymes et des adjuvants de collage

>> Adapté à la décoloration des vins blancs tâchés ou oxydés.
Evite d'affecter le bouquet des vins.

Carbion ENO



Poids : 1 kg

Composition : Charbon végétal actif

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : Dose légale autorisée : 100 g/hL

Réf. 174911



Délayer directement dans le moût. Eliminer après débouillage de 24 heures ou par centrifugation.

>> Adapté à la décoloration des vins blancs tâchés ou oxydés.
Evite d'affecter le bouquet des vins.

Diwine



Le choix performance

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.

Diwine Thiol



Le choix performance

Poids : 1 kg

Composition : PVI/PVP + dérivés de levures

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 30 à 70 g/hL

Réf. 145473



Doser le cuivre avant collage. Faire des essais préalables sur les moûts.

>> Préserve les thiols volatils des moûts contenant des métaux lourds.

Geospriv Granule



Poids : 5 kg

Composition : Charbon végétal actif

Formulation : Granulats

Dosage préconisé : 10-60 g/hL (dose maximale légale : 100 g/hL)

Réf. 175080



Macérations classiques : introduire 48h après début de fermentation. Partager 50 % 48h après départ et 50 % après égoutage pour ajuster le traitement.

Thermo traitement : phase liquide (pressurage) ou phase solide (macération) : introduire 48h après départ de fermentation.

Macération Beaujolaise : introduire après décuage.

Vin de presse : traiter immédiatement après pressurage.

>> Possède une forte capacité à décontaminer et désodoriser les moûts, en éliminant les goûts associés à la géosmine sans affecter la couleur.

Green Fine Rosé



Poids : 1 kg

Composition : Protéines végétales et PVPP

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 15 à 80 g/hL (dose maximale légale) : 80 g/hL.

Réf. **175077**

CONSEIL DE L'ŒNO Faire des essais préalables sur les moûts. Applicable en clarification statique et en flottation.

>> Permet de réduire les composés phénoliques oxydables et oxydés. Diminue l'amertume et les faux goûts (moisi/végétaux), permettant ainsi une meilleure préservation des arômes dans le vin.

Polymust Press



Le choix performance

Poids : 1 kg

Composition : Protéines végétales de pomme de terre, PVPP et bentonite

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 10 à 100 g/hL

Réf. **71773**

CONSEIL DE L'ŒNO Faire des essais préalables sur les moûts.

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

Poly lact (Caséine PVPP)



Le choix performance

Poids : 1 kg

Composition : Caséinate de potassium et PVPP

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : Traitement préventif : 15-30 g/hL. Traitement curatif : 30-70 g/hL.

Réf. **57434**

CONSEIL DE L'ŒNO Attention, il contient une substance allergène. Faire des essais préalables sur les moûts.

>> 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».

PVPP



Le choix performance

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**

CONSEIL DE L'ŒNO Faire des essais préalables sur les moûts.

>> 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». Il réduit l'astringence et l'amertume de certains vins rouges.

Vegefлот



Le choix économique

Poids : 1 kg

Composition : Protéines végétales (patates et pois)

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : Moûts blancs et rosés : 10 - 40 g/hL.

Flottation : 8 - 20 g/hL.

(dose maximale légale : 50 g/hL).

Réf. 169771



Réhydrater dans dix fois son poids d'eau (1 kg pour 10L d'eau) avant incorporation. Agiter modérément afin d'éviter la formation de mousse sur la préparation. La solution préparée doit être utilisée dans la journée. Ne jamais préparer la solution directement dans le vin, cela provoquerait une floculation directe avec les composés du vin.

Après addition, il est nécessaire de réaliser un remontage pour une bonne homogénéisation du produit.

>> Convient à la flottation, en augmentant sa clarté et en réduisant sa charge colloïdale. Contribue à réduire précocement les risques d'oxydation du vin en réduisant les composés phénoliques oxydés ou oxydables du moût.

Vegemust



Poids : 1 kg

Composition : Protéines végétales (patates et pois)

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : Moûts blancs et rosés : 10 - 40 g/hL (dose maximale légale : 50 g/hL)

Réf. 175073



Réhydrater dans dix fois son poids d'eau (1 kg pour 10 Litres d'eau) avant incorporation. Agiter modérément afin d'éviter la formation de mousse sur la préparation. La solution sous forme d'émulsion ainsi préparée doit être utilisée dans la journée. Ne jamais préparer la solution directement dans le vin, cela provoquerait une floculation directe avec les composés du vin. Après addition, il est nécessaire de réaliser un remontage pour une bonne homogénéisation du produit.

>> Favorise l'élimination des composés phénoliques oxydés/ oxydables. Contribue à réduire précocement les risques d'oxydation du vin en diminuant les composés phénoliques oxydés ou oxydables du moût.

Vinificateur SR-3D



Le choix performance

Poids : 1 kg

Composition : Bentonite sodique, PVPP et charbon actif

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 50 à 70 g/hl

Réf. 70920



Utiliser avant ou pendant la fermentation. Attention à la réglementation en vigueur pour les AOP rosés (contient du charbon). Faire des essais préalables sur les moûts.

>> Permet une dépigmentation pour l'obtention de rosé pâle, une déprotéinisation et une décontamination du moût.

Bentonite Electra



Le choix économique

Composition : Bentonite calcique
Formulation : Poudre
Dosage préconisé : 20 à 100 g/hL

Réf.	Poids
55419	5 kg
55418	1 kg
55420	25 kg



Peut s'employer précocement sur moût.

>> *Élimine les protéines instables responsables de l'oxydation. Utilisable en flottaison pour améliorer la clarification des moûts.*

Bentonite Microcol Alpha



Le choix économique

Composition : Bentonite sodique naturelle
Formulation : Granulats
Dosage préconisé : 10 à 80 g/hL

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



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.

>> *Présente un 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.*

Bentosol Protect



Le choix technico-éco

Composition : Bentonite sodique naturelle
Formulation : Granulats
Dosage préconisé : 50 à 100 g/hL

Réf.	Poids
134628	1 kg
134629	5 kg



Dissoudre lentement, en agitant constamment, dans 10 fois son poids d'eau. Laisser gonfler pendant 4 à 12 heures. Agiter de nouveau la préparation et la diluer dans un peu de vin avant de l'incorporer de façon homogène. Utiliser le jour suivant sa préparation.

>> *Adaptée à clarification et la stabilisation protéique des vins blancs ou rosés, respectueuse de la qualité aromatique.*

Blancobent UF



Le choix économique

Poids : 25 kg
Composition : Bentonite sodique naturelle
Formulation : Poudre
Dosage préconisé : 50 à 150 g/hL
Réf. 156719



Faire des essais au préalable en laboratoire.

>> *Assure la stabilisation contre les troubles protéiques et colloïdaux. Utilisable en filtration tangentielle*

Caséi Plus



Le choix économique

Poids : 1 kg
 Composition : Caséinate de potassium
 Formulation : Poudre
 Dosage préconisé : 5 à 20 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

Colorprotect V



Le choix performance

Poids : 1 kg
 Composition : Protéines végétales, bentonite et PVPP
 Formulation : Poudre
 Dosage préconisé : 25 à 80 g/hL
 Réf. **169835**



Peut être utilisé comme traitement préfermentaire (en début de débordage) ou dans le moût en début de fermentation

>> Agit comme traitement préventif des moûts sensibles à l'oxydation et notamment le rosissement.

Fermobent



Le choix économique

Poids : 20 kg
 Composition : Bentonique sodique granulée
 Formulation : Granulats
 Dosage préconisé : Cépages à teneurs modérés en protéines : 50 à 150 g/hL
 C2pages à teneurs en protéines et pH 2levés : 100 à 300 g/hL
 Réf. **114036**



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

Gecoll Supra



Le choix économique

Composition : Gélatine d'origine porcine
 Formulation : Liquide
 Dosage préconisé : 4 à 10 cL/hL

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



Recommandé pour le collage des vins rouges de garde et des vins rouges primeurs aux tanins très réactifs.

Gelarom - Gélatine



Le choix économique

Composition : Gélatine d'origine porcine

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : 3 à 6 cL/hL

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

>> Assure la révélation du potentiel organoleptique des vins, harmonise la structure polyphénolique pour favoriser l'expression des arômes, et redonne de la fraîcheur sans modifier l'équilibre structurel des vins. Améliore la limpidité des vins.

Granubent Porettec



Le choix économique

Composition : Bentonique sodique granulée

Formulation : Granulats

Dosage préconisé : 20 à 100 g/hL

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

CONSEIL DE L'ŒNO Effectuer au préalable des essais en laboratoire pour déterminer le traitement le mieux adapté.

Green Fine



Le choix technico-éco

Poids : 1 kg

Composition : 100% Protéines végétales extraite de pois

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 10 à 50 g/hL

Réf. 119422

CONSEIL DE L'ŒNO Faire des essais préalables sur les moûts.

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

Littofresh Impact



Le choix performance

Poids : 10 kg

Composition : Protéines végétales de pois, charbon décontaminant et bentonite sodique

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 40 à 100 g/hL

Réf. 140620

CONSEIL DE L'ŒNO Attention à la réglementation, il contient du charbon. Faire des essais préalables sur les moûts.

>> Fixe préférentiellement les composés phénoliques responsables de l'amplification (co-pigmentation) et/ou altération (jaunissement) de la couleur.

Littofresh Liquide



Le choix performance

Poids : 20 kg

Composition : Protéines végétales de pois stabilisée au SO2

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : Traitement des moûts blancs/rosés en vinification : 20 -50 cL/hL

Flottation des moûts blancs et rosés : 10 - 20 cL/hL

Réf. 134727



CONSEIL DE L'ŒNO Faire des essais préalables sur les moûts.

>> Sur moûts : élimine les responsables oxydables/oxydés responsables de la madérisation et de la perte aromatique. Sur vins : affine les arômes et gomme le caractère végétal.

Littofresh Origine



Le choix performance

Poids : 1 kg

Composition : Protéines végétales de pois

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : Clarification: 5 à 20 g/hl

Fermentation: 20 à 80 g/hl

Réf. 114041

CONSEIL DE L'ŒNO Faire des essais préalables sur les moûts.

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

Littofresh Rosé



Le choix performance

Poids : 5 kg

Composition : Protéines végétales et PVPP

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 20 à 80 g/hL

Réf. 114040

CONSEIL DE L'ŒNO Faire des essais préalables sur les moûts.

>> Prévient l'oxydation, ajuste la teinte et réduit l'amertume.

Oenopur



Le choix performance

Poids : 5 kg

Composition : Gélatine porcine, PVPP et cellulose

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : Amélioration de la clarification des jus issus de vendanges saines : 30 à 40 g pour 100 kg de vendange

Vendanges en sous-maturité ou abimées : 40 à 100 g pour 100 kg de vendange

Optimisation du débouillage/Réduction des notes phénoliques : 40 à 60 g/hL de moût

Réf. 72098

CONSEIL DE L'ŒNO Peut être utilisé sur la vendange ou sur le moût en sortie de pressoir. Pour un gain de temps, la filtration ou la centrifugation peut être effectuée sans attendre la sédimentation du floculat.

>> Destiné au traitement préventif des moûts. Elimine les composés phénoliques en excès dans les moûts et leur impact négatif sur les vins. Réduit l'amertume et l'astringence des vins.

> STABILISATION MATIÈRE COLORANTE / BRILLANCE

Performa

**Le choix économique**

Poids : 1 kg

Composition : Bentonite sodique activée à haute pureté

Formulation : Granulats

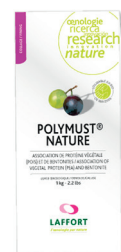
Dosage préconisé : 50 à 150 g/hL

Réf. **140168**

Applicable aux vins riches en protéines instables.

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

Polymust Nature

**Le choix technico-éco**

Poids : 1 kg

Composition : Protéines végétales (pois), bentonite sodique et bentonite calcique

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : Moûts blancs et rosés : 20 à 100 g/hL (dose maximale légale : 100 g/hL)

Réf. **169776**

Le traitement peut être mis en œuvre à chaque étape de la vinification tant sur moût que sur vin. Le traitement sera d'autant plus efficace que le produit à traiter sera clarifié (moût enzymé, vin soutiré).

>> Sur les moûts et les vins : assure une clarification rapide, avec un remarquable tassement des lies tout en contribuant à la stabilisation protéique.
En cours de fermentation, pour les vins à rotation rapide : facilite leur préparation pour une mise en marché précoce.
Sur vin rouge : participe efficacement à la stabilisation de la matière colorante.

Polymust Rosé

**Le choix performance**

Poids : 1 kg

Composition : Protéines végétales de patatine et PVPP

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 30 à 80 g/hL

Dose maximale légale : 130 g/hL

Réf. **152262**

Faire des essais préalables sur les moûts.

>> Diminue la teneur en composés phénoliques et stabilise la teinte par élimination des polyphénols oxydés.

Polymust V



Le choix performance

Poids : 1 kg
 Composition : Protéine végétale et PVPP
 Formulation : Poudre
 Dosage préconisé : 30 à 80 g/hL
 Réf. **119429**



Faire des essais préalables sur les moûts.

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

Provgreen Color



Le choix technico-éco

Poids : 5 kg
 Composition : Protéines végétales et charbon actif
 Formulation : Poudre
 Dosage préconisé : 10 à 50 g/hL (dose maxiamle légale : 100 g/hL)
 Réf. **158279**



Appliquer sur moût après enzymage

>> Agit pour la prévention et le traitement modéré de l'oxydation des moûts blancs ainsi que la clarification des moûts blancs. Permet une amélioration organoleptique des vins blancs manquant de fraîcheur et contribue à l'élimination des mauvais goûts (moisi-terreux, associés à la présence d'ochratoxine A). Corrige de la couleur des moûts blancs issus de cépages noirs à jus blanc comme le pinot noir et des moûts oxydés

Qi Fine



Le choix technico-éco

Composition : Chitosane et protéine de pois
 Formulation : Poudre
 Dosage préconisé : Jus de goutte: 10 à 30 g/hL
 Jus de presse: 20 à 50 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 moût avant ou pendant la fermentation, ou sur vin. Soutirer dans les jours qui suivent la sédimentation complète des lies. Compatible avec l'usage de la flottation.

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

Qi Fine Mes



Le choix performance

Poids : 10 kg
 Composition : Chitosane et protéine de pois
 Formulation : Liquide
 Dosage préconisé : Jus de goutte: 10 à 30 cL/hL
 Jus de presse: 20 à 50 cL/hL
 Réf. **165176**



Mélanger dans 2 fois son volume de moût ou de vin puis incorporer dans le volume total de vin à traiter, par l'intermédiaire d'un raccord de collage ou par introduction dans la cuve sous agitation. Soutirer dans les jours qui suivent la sédimentation complète des lies. Bine ré-homogénéiser avant son utilisation par une simple agitation énergique du bidon.

COLLAGE

> STABILISATION MATIÈRE COLORANTE / BRILLANCE

Qi No[0x]



Le choix économique

Poids : 1 kg

Composition : Biopolymères d'origine végétale et de bentonite

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : Moûts blancs et rosés, en débouillage : 20 à 50 g/hL

Jus de presses en débouillage : 40 à 80 g/hL

Réf. 165165



Disperser dans 10 fois son volume d'eau sous agitation pendant une heure environ. Il ne doit pas y avoir de grumeaux. Incorporer la suspension dans le moût ou le vin par le haut de la cuve et homogénéiser par un remontage correspondant au volume de la cuve. Soutirer après sédimentation complète de la préparation (environ 16h en débouillage sur moût)

>> 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.

Siligel



Le choix économique

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

Supragel Gelatine



Le choix économique

Composition : Gelatine Liquide

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : 8 à 15 cL/hL

Réf.	Poids
63654	1000 kg
58108	20 kg

>> Clarifie avec une floculation rapide



SO₂

Solide et liquide

p.70

Sulfo Hubert 23%

Poids : 25 kg

Formulation : Liquide

Réf. 58107



Contient également de l'azote, utilisable seulement pour le sulfitage des moûts.

Métabisulfite de potassium

Poids : 1 kg

Formulation : Poudre

Réf. 56002

>> Libère environ 50% de son poids en anhydride sulfureux.

SO₂ Oenosteryl EffervescentComposition : SO₂

Formulation : Comprimés effervescents

Réf.	Poids
37459	2 g
156597	5 g



Pour un emploi sur des volumes supérieurs à 400 L, il est nécessaire de procéder à une homogénéisation afin d'assurer une répartition efficace du sulfitage.

>> Délivrent une dose de SO₂ après introduction directe dans le vin ou dans le moût en produisant une effervescence qui favorise le mélange.



Solution sulfureuse

	5 kg	10 kg	20 kg	24 kg	25 kg	134 kg	Cuve 1000L
SO ₂ 6%		169843	56009				
SO ₂ 10%	71778			63537		56011	57501
SO ₂ 15%					77608		57933
SO ₂ 18%					63879		

>> Utilisation polyvalente, tout au long du process. Solution de bisulfite de potassium.



SOLUTION SULFUREUSE 15%

SULFITAGE DES MOÛTS ET DES VINS
POUR DENRÉES ALIMENTAIRES

Solution de bisulfite de potassium à 150 g de SO₂ par litre

Densité à 20°C environ 1,18	Stockage Stocker à l'abri de la chaleur et du froid
--------------------------------	--

SO ₂ pur g/hL	Dose litre/100 hL
1	0,66
2	1,32
3	1,98
4	2,64
5	3,30
6	3,96
7	4,62
8	5,28
9	5,94
10	6,60

L'utilisation du SO₂ dans le vin est réglementée. La concentration finale ne doit pas dépasser les limites fixées par les règlements (CE) n°479/2008 et (CE) n°606/2009 établissant les règles relatives aux pratiques et traitements œnologiques.

POIDS NET 25 kg

EURALIS DISTRIBUTION - 230 avenue d'Uchamp - 33450 IZON



TERRE VIVE LE FIL

0 800 106 095

Service & appel
gratuits



@ terre-vive@euralis.com

TRAITEMENT SPÉCIFIQUE

Décontaminant

p.73

Vendanges altérées

p.73

Protection vendange

p.74



TRAITEMENT SPÉCIFIQUE

> DÉCONTAMINANT

Purity D



Le choix technico-éco

Poids : 5 kg

Composition : Charbon décontaminant, de protéines d'origine végétale, de silicates d'alumine et d'écorces de levures.

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 30 à 50 g par hl de moût (jusqu'à 100 g/hl sur moût issu de vendange traitée intensivement et/ou tardivement). Dose limite légale : 200 g/hl

Réf. 166291



Les charbons sont soumis à autorisation, se conformer à la législation en vigueur.

>> Entraîne une réduction intense des résidus de produits de traitement de la vigne dans les vins finis

TRAITEMENT SPÉCIFIQUE

> STABILISATION MICROBIOLOGIQUE

KTS FA



Le choix performance

Composition : Chitosane (*Aspergillus niger*)

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 15 à 20 g/hL (dose maximale légale : 25 g/hL)

Réf.	Poids
169481	10 kg
169482	1 kg



Peut s'utiliser sur raisins et/ou sur moût. Ne pas utiliser à une température supérieure à 40°C.

>> Contrôle le développement des micro-organismes indésirables [Bretts, autres levures indigènes, bactéries]. Détoxifie les moûts, favorise les dpéarts en FA et une bonne implantation de la souche de levure sélectionnée pour la FA.

TRAITEMENT SPÉCIFIQUE

> VENDANGES ALTÉRÉES

Charbon Gota



Le choix technico-éco

Poids : 2,5 kg

Dosage préconisé : 20 à 40 g/hL

Dose maximale légale : 100 g/hL

Réf. 118153

>> Décontamine les moûts et les vins nouveaux en fermentation alcoolique, élimine l'ochratoxine A et la géosmine.

Charbon Liquide Actif HP



Le choix performance

Poids : 10,5 kg

Composition : Charbon actif, bentonite et anhydride sulfureux

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : Dosage préconisé : 12 à 40 cL/hL

Dose maximale légale : 63 cL/hL

Réf. 158132



Incorporer directement dans le vin

>> Permet de corriger la couleur des moûts et des vins blancs.

Flavoclean



Poids : 1 kg

Dosage préconisé : 50 à 80 g/hL

Réf. 155623

>> Désodorise les moûts et les vins. Charbon à haut pouvoir adsorbant vis-à-vis de certains défauts. Faible capacité à décolorer les vins.

TRAITEMENT SPÉCIFIQUE

> VENDANGES ALTÉRÉES

Granucol FA



Le choix performance

Poids : 1 kg

Composition : Charbon végétal granulé

Formulation : Granulats

Dosage préconisé : Dose limite légale : 100 g/hL

Réf. 64152



Laisser agir le charbon 24h à 48h maximum puis éliminer par collage ou filtration. Faire des tests préalables en laboratoire. Les charbons sont soumis à autorisation, se conformer à la législation en vigueur.

>> Corrige la couleur des moûts et des vins blancs tachés ou oxydés.

Granucol GE



Le choix performance

Poids : 1 kg

Composition : Charbon activé granulé

Formulation : Granulats

Dosage préconisé : Dose limite légale : 100 g/hL

Réf. 60319



Les charbons sont soumis à autorisation, se conformer à la législation en vigueur.

>> Traite les déviations organoleptiques des moûts et des vins en cours de fermentation alcoolique issus de vendanges altérées.

TRAITEMENT SPÉCIFIQUE

> PROTECTION VENDANGE

Glace carbonique sticks



Réf.	Poids
63433	40 kg
140171	350 kg



Faire attention à ne pas manipuler avec les mains, uniquement à l'aide d'une pelle et de gant. À conserver en glacière ou au congélateur.

Glace carbonique en caisse



Réf.	Poids
163779	200 kg
163776	400 kg



Faire attention à ne pas manipuler avec les mains, uniquement à l'aide d'une pelle et de gant. À conserver en glacière ou au congélateur.

Nom	Page
A	
Acide citrique	6
Acide lactique	6
Acide malique	6
Acide tartrique	6
Acticarbonate ENO	59
Actiflore B0213	48
Actiflore Cerevisae Davis	48
Actiflore F33	49
Actiflore rosé	34
Actiprotect rosé	14
Activit Nat	9
Activit O	9
Alchemy I	34
Alchemy II	38
Alchemy III	38
Alchemy IV	38
ALS	38
Anchor NT112	39
Anchor NT116	34
Anchor NT202	39
Anchor NT50	39
Anchor VIN13	39
Aroma Protect	14
AWRI 350	34

B	
Bactérie Acidophil STOCKAGE	25
BCS103	49
Be fruit	35
Be Thiol	40

Nom	Page
Bentonite Electra	62
Bentonite Microcol Alpha	62
Bentosol Protect	62
Bi-Activ	17
Bicarbonate de potassium	7
Bio Yeast Cell Walls	17
Biodiva	49
Blancobent UF	62

C	
Carbion ENO	59
Caséi Plus	63
Charbon Gota	73
Charbon Liquide Actif HP	73
Colorprotect V	63
Copeaux Bois frais	20
Copeaux Fraicheur boisé	20

D	
Diwine	59
Diwine Thiol	59
DV10	49

E	
EasyMalic	23
EcoMalic	23
Enolevure K34	50
Excellence DS	35
Excellence FR	35
Excellence FTH	40

Nom	Page
Excellence LA B JL	35
Excellence SP	40
Excellence STR	36
Excellence TXL	40
Excellence X Fresh	49
Excellence XR	41

F

Fermivin	50
Fermobent	63
Flavoclean	74
Flor'Protect	14
Fresharom	14
Fullcolor	55
Fullprotect	15

G

GAIA	50
Galalcool	55
Galleol	55
Gecoll Supra	63
Gelarom - Gélatine	64
Geospriv Granule	59
Glace carbonique en caisse	74
Glace carbonique sticks	74
Glutastar	15
Goferm Protech	15
Granubent Porettec	64
Granucol FA	74
Granucol GE	74

Nom	Page
Granular Oenofresh	20
Green Fine Must	64
Green Fine Rosé	60

I

IOC Champagne 182007	50
IOC R9008	41
IONYS	41

K

Kit Affinity	41
KTS FA	73

L

LA 13	50
Lafase Boost	27
Lafase Fruit	29
Lafase HE Grand Cru	30
Lafase Thermoliquide	27
Lafase XL Extraction	30
Lafazym Extract	30
Lafazym Press	30
Lafazym 600 XL Ice	27
Lafazym Clarification	27
Lafazym Thiols	28
Lalvin Clos Yseo	42
Lalvin FC9	36
Lalvin ICV Opale YSEO	36
Lalvin Silka	23
Lalvin VP41	23

Nom	Page
Level2 Laktia	51
Levul Lumai	42
Levure CKS102	42
Levure Cross Evolution	46
Littofresh Impact	64
Littofresh Liquide	65
Littofresh Origine	65
Littolevure B52 NG	51
Littozym Xtract	31
Littofresh Rosé	65
LSA Dynamix	43

M

Maxiflore Elite	25
Maxiflore Satin Onestep	25
Métabisulfite de potassium	70
Mix Acid TL	6
ML Prime	25
ML RED BOOST	17

N

Nektar frais	20
Nobile American Blend	21
Nobile Fresh	21
Nobile Sweet	21
Nutri Perfect	9
Nutriflore FML	15
Nutristart	9
NutriStart Arom	10
Nutristart organic	10

Nom	Page
NUTRIVIT PH	12
NUTRIVIT S	12

O

Oeno 1	24
Oenocell / Oenocell Bio	17
Oenochène fruity	20
Oenoferm X-Thiol	42
Oenoferm Zest	43
Oenofirst Maximus	21
Oenofirst R00	21
Oenofirst R01	21
Oenopur	65
Oenostim	15
Oenzym Clear	28
Oenzym Red Expression	31
Oenzym Thiols	31
Optiesters	10
Optithiols	16

P

Paillettes Bois frais	20
PB 2033	36
Perfect Detox	18
Perfect Fort Degrés	51
Perfect Rouge Equilibre	37
Perfect Thiols	43
Perfect Vanilla	21
Performa	66
Phosphate d'ammonium	12

Nom	Page
Polylact (Caséine PVPP)	60
Polymust Nature	66
Polymust Press	60
Polymust Rosé	66
Polymust V	67
Primaflora VB Bio	51
Primaflora VR Bio	52
Pronektar Duo Fresh	21
Protanin	55
Provgreen Color	67
Punchy	16
Purity D	73
PVPP	60

Q

QA 23	43
Qi Fine	67
Qi Fine Mes	67
Qi No[Ox]	68

R

Rapidase Clear	28
Rapidase Clear Extrem	28
Rapidase Expression Aroma	31
Rapidase Extra Color	32
Reskue	18
Révélation AROMA AR2000	32
Révélation Thiols	44

S

Nom	Page
Safoeno HD 562	44
Safoeno HD S135	44
SC22	52
Selectys Italica CR1	45
Selectys Thiol	44
Siligel	68
SO2 Oenosteryl Effervescent	70
Softan Vinification	56
Solution SO2 6%	71
Solution sulfureuse 10%	71
Solution sulfureuse 15%	71
Solution sulfureuse 18%	71
SR Granulé	56
STG S101	45
Stimula Cabernet	37
Stimula Sauvignon	37
Sulfate d'ammonium	13
Sulfo Hubert 23%	70
Superstart Blanc	16
Superstart Rouge	16
Supragel Gelatine	68

T	
Tanethyl Effe	56
Tanin Vitanyl VR	56
Tannivin Color	56
Thiamine	13
Thiazote	10
Thiazote PH	11
Trenolin Filtro	29
Trenolin Klar	29

Nom	Page
Trenolin Rosé	32
Trenolin Thermo	29
Turbicel	18
Twice	37

U

Uvaferm 43 Restart YSEO	52
-------------------------	----

V

Vegeflot	61
Vegemust	61
Velluto	45
Vinificateur SR-3D	61
Viniliquid	11
Vinozym Vintage FCE	32
Vitilactic	24
Vitilevure Elixir YSEO	45
Vitilevure LB rosé	37
Vitilevure Quartz	52
Vitilevure Syrah YSEO	46
Vitilevure Tonic YSEO	46
VR Color	57
VR Supra	57

Z

Zymaflore 011	53
Zymaflore Delta	46
Zymaflore Egide	53
Zymaflore F15	47
Zymaflore Khio	53

Nom	Page
Zymaflore RB2	47
Zymaflore RX60	47
Zymaflore ST	53
Zymaflore VL3 C	47
Zymaflore X16	38
Zymaflore X5	48
Zymaflore Xpure	48





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

COUTRAS

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

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