

# CATALOGUE VINIFICATION

ACIDIFIANTS /  
DÉSACIDIFIANTS

ACTIVATEURS

ALTERNATIFS  
BOIS

BACTÉRIES  
LACTIQUES

ENZYMES

LEVURES

TANINS

COLLAGE

SO<sub>2</sub>

TRAITEMENT  
SPÉCIFIQUE



**evv**  
Ensemble de la Vigne au Vin

**evv**  
Ensemble de la Vigne au Vin

## PARTENAIRE VITICOLE DEPUIS PLUS DE 30 ANS

*Nous vous accompagnons dans la réussite de vos projets. Dans votre stratégie d'exploitation, dans la conduite de votre vignoble, dans l'élaboration de votre vin et dans sa mise en marché, tous nos experts sont à vos côtés au quotidien.*

*Dans une filière en constante évolution, nous misons sur l'accompagnement et l'innovation pour encourager une viticulture durable.*

**15 techniciens vigne**

*toujours prêts pour un tour de vigne*

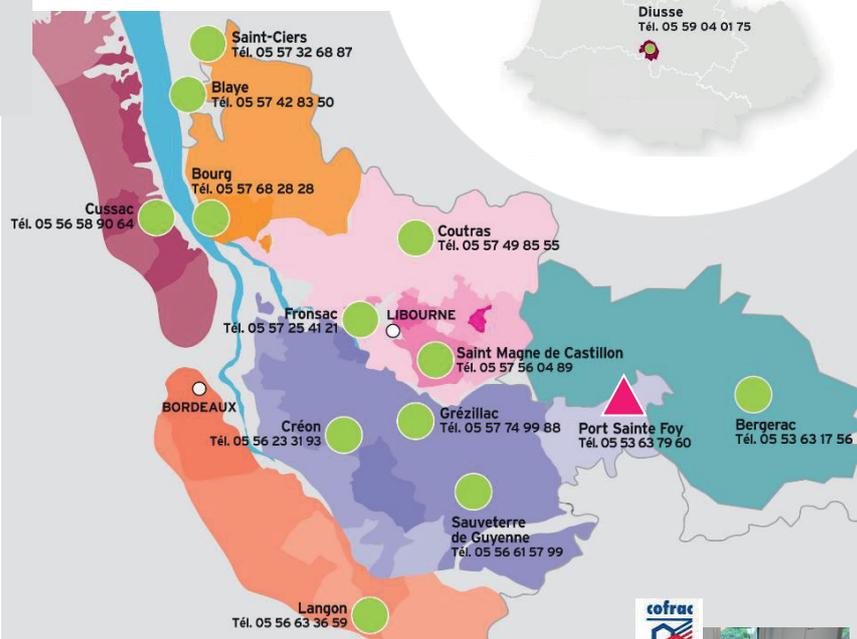
**10 œnologues-conseil &  
1 laboratoire  
d'analyses œnologiques**

*prêts, dégustez, assemblez !*

**2 spécialistes  
packaging du vin**

*pour une mise en marché optimale*

**Un service de proximité  
réparti dans le Sud-Ouest**



**Confiez-nous vos analyses :**  
laboratoire.portsaintefoy@evv.fr  
**05 53 63 79 55**

**evv** ENSEMBLE  
DE LA VIGNE AU VIN

Retrouvez-nous sur : [evv.fr](http://evv.fr)





## Acidifiants/désacidifiants

Acidifiants	p.6
Désacidifiants	p.6



## Activateurs fermentation alcoolique

Activateurs simples organiques	p.8
Activateurs complexes organiques	p.10



## Alternatifs bois

Bois frais	p.17
Bois frais / bois toastés	p.18



## Bactéries lactiques

Ensemencement direct	p.20
Pré-acclimatation	p.21



## Enzymes

Débourbage / clarification	p.23
Macération / extraction	p.25



## Levures

Révélation arômes fermentaires	p.29
Révélation arômes variétaux	p.32
Spécifiques	p.40



## Tanins

Protection matière colorante	p.45
------------------------------	------



## Collage

Prévention de l'oxydation	p.48
Stabilisation protéique	p.53
Stabilisation matière colorante / brillance	p.55
Adjuvants	p.56



## SO<sub>2</sub>

Solide et liquide	p.58
-------------------	------



## Traitement spécifique

Correction de la couleur	p.60
Élimination des odeurs	p.61
Élimination des métaux	p.61
Réduction des résidus	p.62
Protection vendanges	p.62



## Index

	p.63
--	------



# ACIDIFIANTS/ DÉSACIDIFIANTS

**Acidifiants**

*p.6*

**Désacidifiants**

*p.6*

## ACIDIFIANTS/DÉSACIDIFIANTS

### > ACIDIFIANTS

#### 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
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.

#### 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.

## ACIDIFIANTS/DÉSACIDIFIANTS

### > DÉSACIDIFIANTS

#### 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

## FERMENTATION ALCOOLIQUE

### Activateurs simples

*p.8*

### Activateurs complexes

*p.10*

100% organiques

*p.10*

Écorces de levures

*p.11*

Protection des arômes

*p.12*

Protecteurs de levures

*p.13*

Révélation aromatique

*p.14*

Détoxifiant support

*p.15*

## ACTIVATEURS

### > ACTIVATEURS SIMPLES

#### Nutrivit pH



Composition : Préparation à base de chlorhydrate et de phosphate diammonique

Réf.	Poids
151644	1 kg
151645	10 kg

#### Nutrivit S



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

Réf.	Poids
151642	1 kg
151649	5 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. 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.

#### Nutrystart



#### Le choix technico-éco

Poids : 1 kg

Composition : Activateurs complets : azote organique, minéral et thiamine

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 30 à 60 g/hL

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 (H<sub>2</sub>S, AV, etc.).

#### 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



La forme phosphate induit moins de risques de réduction.

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

### Thiazote Fermentation



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.	Poids
3145	1 kg
58088	5 kg

### 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.

### 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

### 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 SO<sub>2</sub> [éthanal].

## ACTIVATEURS

### > ACTIVATEURS COMPLEXES - 100% ORGANIQUES

#### Activit Nat



##### Le choix performance

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



**CONSEIL DE L'ŒNO** 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.

#### Activit O



##### Le choix performance

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



**CONSEIL DE L'ŒNO** 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.

#### Springferm



Poids : 1 kg  
Composition : Azote organique.  
Formulation : Poudre  
Dosage préconisé : dose usuelle de 20 g/hL  
Réf. **77589**



>> Permet de maîtriser l'équilibre entre l'azote organique et minéral dans le moût.

#### Nutri Perfect



Composition : Autolysat de levures, levures inactivées spécifiques et écorces de levure  
Formulation : Poudre  
Dosage préconisé : 20 à 40 g/hL



Réf.	Poids
<b>151646</b>	1 kg
<b>151647</b>	10 kg
<b>183350</b>	10 kg Nouvelle Formulation

**CONSEIL DE L'ŒNO** 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.

#### Nutristart® organic



##### Le choix performance

Composition : Nutriment complexe 100% d'origine levurienne, riche en acides aminés, vitamines, minéraux et oligo-éléments  
Formulation : Poudre  
Dosage préconisé : 30 à 60 g/hL



Réf.	Poids
<b>108393</b>	1 kg
<b>120094</b>	5 kg

>> 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.

#### Viniliquid



Poids : 12 kg  
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. **119894**

#### 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'ŒNO** 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.

#### 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

**CONSEIL DE L'ŒNO** 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.

#### Reskue



##### Le choix technico-éco

Composition : Issu d'une souche de levures œnologiques  
 Formulation : Poudre  
 Dosage préconisé : 40 g/hL

Réf.	Poids
141052	1 kg
145471	10 kg

**CONSEIL DE L'ŒNO** 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.



#### Oenocell®



##### Le choix technico-éco

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.	Poids
158490	1 kg
140148	1 kg

**CONSEIL DE L'ŒNO** 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.

#### Purocell®



##### Le choix technico-éco

Poids : 5 kg  
 Composition : Préparation pure d'écorces de levures  
 Formulation : Poudre  
 Dosage préconisé : 10 à 20 g/hL de moût en traitement préventif  
 30 à 40 g/hL pour le traitement d'un arrêt de fermentation



Réf. 175180

>> Ecorces de levures préparées selon un process spécifique pour optimiser leur capacité d'adsorption.

## ACTIVATEURS

### > ACTIVATEURS COMPLEXES - PROTECTION DES ARÔMES

#### 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, 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.

#### 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



Ajouter juste avant ou après levurage.

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

#### Glutastar



Composition: Levures inactivées à teneur garantie en glutathion réduit

Dosage préconisé : 30 g/hL

Réf.	Poids
164687	1 kg
164688	10 kg



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.

#### Fresharom®



##### Le choix technico-éco

Poids : 1 kg

Composition : Levures inactivées

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL

Réf. 71979

>> 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.

#### 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.

#### 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.

#### Oenostim®



Poids : 1 kg  
Composition : Levures inactivées  
Formulation : Poudre  
Dosage préconisé : 30 g/hL  
Réf. [158313](#)



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

#### 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
<a href="#">125455</a>	1 kg
<a href="#">125457</a>	5 kg



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.

#### 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
<a href="#">125453</a>	1 kg
<a href="#">125454</a>	5 kg



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.

## ACTIVATEURS

### > ACTIVATEURS COMPLEXES - RÉVÉLATION AROMATIQUE

#### NutriStart® Arom



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



**CONSEIL DE L'ÉNO** 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.

#### 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'ÉNO** Dissoudre dans 10x son poids d'eau et incorporer par remontage sous protection. Ajouter en début de FA (-30 points), à 14-16°C, 30-80 NTU, en anaérobiose.

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

#### 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.

#### Stimula Sauvignon



Poids : 1 kg  
Composition : Autolysat de levures  
Formulation : Poudre  
Dosage préconisé : 40 g/hL  
Réf. 156715



**CONSEIL DE L'ÉNO** Ajouter Stimula Sauvignon dès le début de la fermentation pour libérer les thiols. Dissoudre 1 kg dans 10 L d'eau et verser immédiatement. Idéal pour cépages riches en précurseurs thiols.

>> Favorise l'expression de thiols et permet la fabrication d'esters aromatiques.

#### Stimula Cabernet



Poids : 1 kg  
Composition : Autolysat de levures  
Formulation : Poudre  
Dosage préconisé : 40 g/hL  
Réf. 175082



**CONSEIL DE L'ÉNO** Remettre en suspension dans de l'eau (1 kg de Stimula Cabernet dans 10 L d'eau) et l'ajouter immédiatement à la cuve. S'il est préparé à l'avance, homogénéiser la suspension avant de l'ajouter à la cuve.

>> Permet la production d'esters aromatiques responsables des notes de fruits rouges et noirs et une diminution du masque végétal.

#### 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.

#### 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.



# ALTERNATIFS BOIS

**Bois frais**

*p.17*

**Bois frais / Bois toastés**

*p.18*

## Bois frais

### Le choix technico-éco

Chêne français

Renforce la structure, la sucrosité et le fruit.



Réf.	Désignation	Poids	Formulation	Dosage	Temps de contact	
<b>77580</b>	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>						
<b>114463</b>	Nobile Fresh	15 kg	Granulats	Vin blanc : 1 à 3 g/L Vin rouge: 1 à 5 g/L		
<b>157929</b>	Oenofresh	12 kg	Granulats	Moûts blancs et rosés : 0,5 à 2 g/hL Vendange rouge : 1 à 4 g/L		
<b>63962</b>	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>						
<b>63965</b>	Copeaux Fraicheur	10 kg	Copeaux	100 à 300 g/hL		
<b>63594</b>	Oenochêne fruity	10 kg	Copeaux	100 à 300 g/hL		
<b>72108</b>	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>						
<b>175172</b>	P310	10 kg	Paillettes	100 à 300 g/hl		

#### 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	
165645	Oenofirst Rosé	9 kg	Copeaux	0,5 à 2 g/L	7 à 10 jours	
156812	Blend surmaturité	10 kg	Copeaux	1 à 5 g/hL		
156813	Blend sous maturité	10 kg	Copeaux	1 à 5 g/hL		

# BACTÉRIES LACTIQUES

**Ensemencement direct**

*p.20*

**Pré-acclimatation**

*p.21*

## BACTÉRIES LACTIQUES

### > ENSEMENCEMENT DIRECT

#### Extraflore Pure Fruit



Composition : Bactéries lactiques  
Lyophilisées : Oenococcus Oeni

Réf.	Poids
179891	25 hL
175977	100 hL



>> Favorise la pureté du profil fruité des vins et contribue à leur rondeur.

#### 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.

#### 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 SO<sub>2</sub>.

#### Eco Malic

Poids : 250 hL  
Réf. 157679

#### Easy Malic

Poids : 250 hL  
Réf. 157680

#### Vitilactic



##### Le choix performance

Composition : Bactéries lactiques  
lyophilisées : Oenococcus Oeni

Réf.	Poids
57787	25 hL
57911	100 hL
63380	250 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.

#### Lactoenos® B7 Direct



Composition : Levures sèches actives - Saccharomyces cerevisiae  
Formulation : Poudre  
Dose : Respecter le volume de vin indiqué sur la dose de bactéries (2,5 hL, 25 hL ou 250 hL)



Réf.	Poids
169915	2,5 hL
169924	25 hL



Souche pour l'inoculation directe des vins blancs, rosés et rouges.

#### Lactoenos® Berry Direct



##### Le choix technico-éco

Poids : 25 hL  
Composition : Levures sèches actives : Saccharomyces cerevisiae  
Formulation : Poudre  
Dose : Respecter le volume de vin indiqué sur la dose de bactéries (2,5 hL, 25 hL ou 250 hL)



Réf. 146549

#### Maxiflore Elite



#### Le choix technico-éco

Poids : 100 hL

Composition : Bactéries lactiques lyophilisées : Oenococcus Oeni

Formulation : Poudre

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.

#### Oeno 1



#### Le choix technico-éco

Composition : Bactéries lactiques lyophilisées : Oenococcus Oeni

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 1 g/hL

Réf.	Poids
<b>72806</b>	25 hL
<b>151652</b>	100 hL
<b>114425</b>	250 hL

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

#### Maxiflore Satine Onestep



#### Le choix technico-éco

Composition : Bactéries lactiques lyophilisées : Oenococcus Oeni

Formulation : Poudre

Réf.	Poids
<b>140759</b>	25 hL
<b>125450</b>	100 hL

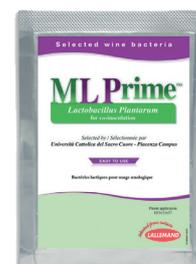


Les bactéries Maxiflore bénéficient de l'optimisation du processus de production (procédé 1-step) :

- 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 la dureté des tanins.

#### ML Prime



#### Le choix performance

Composition : Lactobacillus plantarum

Formulation : Poudre

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

Réf.	Poids
<b>146549</b>	25 hL
<b>181065</b>	100 hL



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.23*

**Macération / Extraction**

*p.25*

### Lafase® XL Clarification



Poids : 1 L  
 Composition : Enzymes pectolytiques  
 Formulation : Liquide  
 Dosage préconisé : 1 à 2 mL/hL pour le débouillage et la clarification des jus de goutte. 2 à 3 mL/hL pour la clarification des jus de presse. 3 à 5 mL/hL pour la clarification des moûts rouges thermotraités



Réf. **158143**

>> Adaptée pour la clarification des moûts blancs et rosés lors du débouillage et pour la clarification des moûts rouges très troubles issus de thermo-traitement.

### Lafazym® 600 XL Ice



Poids : 250 mL  
 Composition : Préparation liquide purifiée d'enzymes pectolytiques à forte activités secondaires  
 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. > 2 mL/hL pour les conditions difficiles (cépages difficiles, stress hydrique, état sanitaire)



Réf. **158138**

>> Permet la dépectinisation des moûts issus de cépages difficiles (Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon, Ugni blancs, Muscats...) et améliore considérablement la compaction des bourbes.

### Lafazym® CL



#### Le choix technico-éco

Composition : Enzymes pectolytiques  
 Formulation : Poudre  
 Dosage préconisé : 0,5 à 2 g/hL

Réf.	Poids
<b>3184</b>	0,1 kg
<b>60168</b>	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.

### Lafazym Thiols



Poids : 250 g  
 Composition : Enzymes pectolytiques (Aspergillus niger et Aspergillus aculeatus)  
 Formulation : Liquide  
 Dosage préconisé : 1 à 3 mL/hL  
 Réf. **157940**



>> Amplifie le profil aromatique des cépages thiolés en synergie avec une levure spécifique. Complète la stabulation à froid et les outils de nutrition et protection des arômes pour optimiser le potentiel thiol des vins.

### Perfect Clarif



Poids : 5kg  
 Composition : Aspergillus niger  
 Dosage préconisé :  
 Vendange : 2-4 ml/100 kg  
 Moûts : 0,5 - 1,5 ml/hL  
 Réf. **164522**



Enzyme pectolytique liquide pour une hydrolyse intense et rapide de la pectine.

## ENZYMES

### > DÉBOURBAGE / CLARIFICATION

#### 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



>> 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.



Peut s'utiliser en flottation pour clarifier les vins de presse.

#### 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

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® Klar



Composition : Enzymes pectolytiques

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : 1 à 3 mL/hL

Réf.	Poids
108354	1 kg
151657	10 kg



#### 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.

#### 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



**CONSEIL DE L'ÉCO** 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).

#### 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.

#### 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.

#### Lafase XL Extraction



Poids : 1 L

Composition : Enzymes pectolytiques

Formulation : Liquide

Dosage préconisé :

• Vendange blanche :

- 2 mL/100 kg avec enzyme de clarification après pressurage, à ajouter en macération après égouttage.

- 4 mL/100 kg en application unique, à ajouter en macération avant égouttage.

• Vendange rouge :

- 2 mL/100 kg à 20-30°C.

- 4 mL/100 kg à 8-20°C.

- Ajouter 1 mL/100 kg pour vendange entière non éraflée.

Réf. 158144



>> 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.

#### Lafase® XL Press



Poids : 1 L

Composition : Préparation d'enzymes liquide purifiée

Formulation : Liquide

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

Réf. 158145



**CONSEIL DE L'ÉCO** Préparation d'enzymes liquide purifiée pour la macération et le pressurage des vendanges destinées à l'élaboration des vins blancs et rosés.

**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.

**Oenzym 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'œNO** 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.

**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'œNO** Utiliser en macération pelliculaire au cours du pressurage.

>> Améliore l'extraction des précurseurs aromatiques.

**Rapidase Extra Color**



**Le choix technico-éco**

Composition : Enzymes pectolytiques  
Formulation : Poudre  
Dosage préconisé : 2 à 3 g/100 kg de vendange

Réf.	Poids
55940	0,1 kg
63588	1 kg

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

**Rapidase Révélation Aroma**



**Le choix performance**

Poids : 0,1 kg  
Dosage préconisé : 1 à 3g/hL  
Réf. 78198

**CONSEIL DE L'œNO** Inhiber par des concentrations importantes en sucres. Inactiver et éliminer par la bentonite et charbon.

>> Utiliser en macération pelliculaire pour une amélioration de la révélation aromatique.

### Trenolin® Rosé



Poids : 1 kg  
 Composition : Enzymes pectolytiques  
 Formulation : Liquide  
 Dosage préconisé : 2 à 3 mL/100kg  
 de vendange  
 Réf. **164684**



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.

### Trenolin® 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  
 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.

### Vinozym Vintage FCE

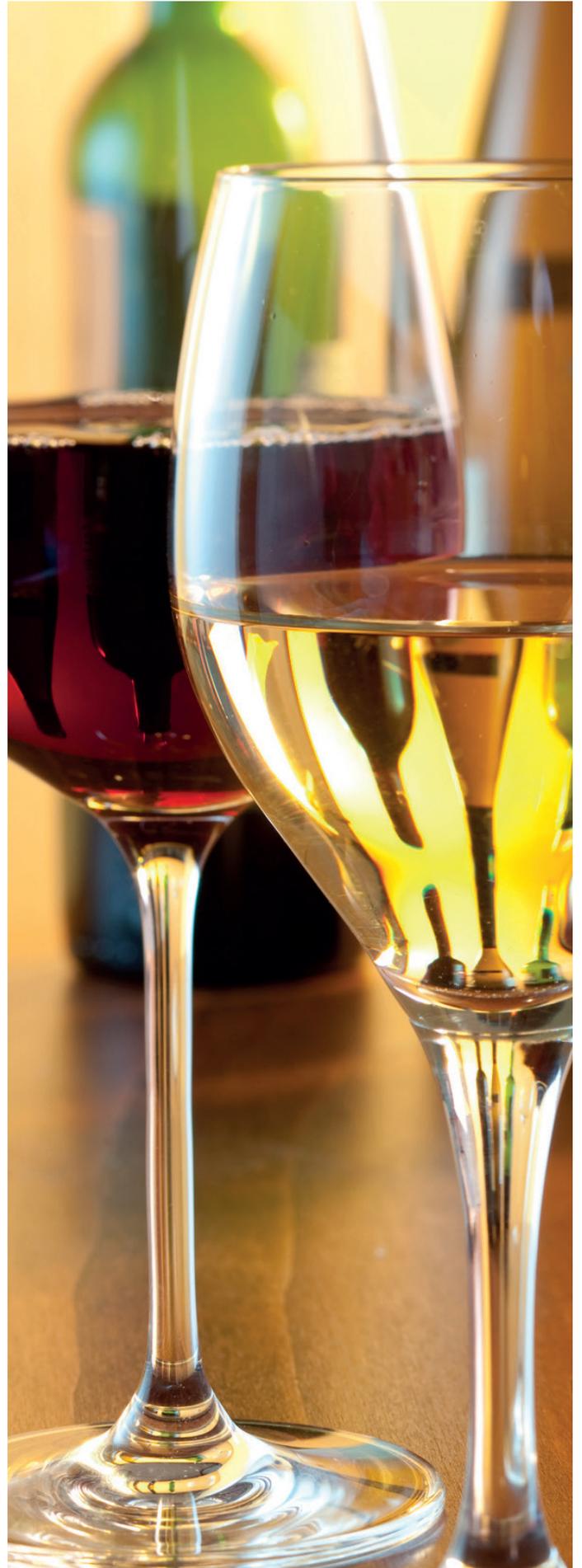


#### Le choix technico-éco

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.



# LEVURES

**Révélation arômes fermentaires**

*p.29*

**Révélation arômes variétaux**

*p.32*

**Spécifiques**

*p.40*

## 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



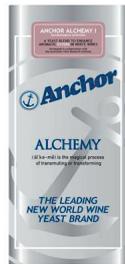
### Le choix performance

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.

## Be fruits



### 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 SO<sub>2</sub>.

## HD T18



Poids : 0,5 kg

Composition : Hybride Saccharomyces

cerevisiae x Saccharomyces bayanus

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 20 g/hL

Réf. 183808



>> Exalte le potentiel aromatique des cépages terpéniques et développe notamment des notes fraîches d'agrumes et de fleurs.

## HD A54



Poids : 0,5 kg

Composition : Hybride Saccharomyces

cerevisiae x Saccharomyces bayanus

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL

Réf. 183809



>> S'utilise pour des vins intensément fruités.

#### 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® 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. 184551



>> Levure sélectionnée pour sa forte consommation de SO<sub>2</sub> et sa faible production de composés indésirables pendant la fermentation alcoolique [acétaldéhydes et composés soufrés].

#### 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® 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



**CONSEIL DE L'ŒNO** A utiliser en blanc sur cépages peu aromatiques (par exemple sur Sémillon et Ugni blanc).

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

#### EF85



Poids : 0,5 kg

Composition : Saccharomyces cerevisiae, émulsifiant : monostearate de sorbitan (E/INS 491)

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : Vins blancs tranquilles : 20g/hL

Réf. 183811

>> Grâce à sa production importante d'esters éthyliques combinée à une production modérée d'esters d'acétate, confère aux vins des notes fruitées complexes et équilibrées.

#### PB 2033



##### Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Composition : Levures sèches actives :  
Saccharomyces Cerevisiae

Dosage préconisé : 20 g/hL

Réf. 140162



**CONSEIL DE L'ŒNO** Dégage une puissance aromatique fermentaire très importante.

#### 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.

#### Vitilevure® LB rosé



##### Le choix technico-éco

Poids : 0,5 kg  
Composition : Levures sèches actives : Saccharomyces Cerevisiae  
Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL  
Réf. **63245**



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

#### ICV Opale® YSEO



Poids : 0,5 kg  
Composition : Levures sèches actives : Saccharomyces Cerevisiae  
Dosage préconisé : 20 à 40 g/hL  
Réf. **114421**



>> 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.

#### 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**



**CONSEIL DE L'ŒNO** Levurer le plus tôt possible après l'encuvage.

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

#### 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 SO<sub>2</sub> lors du mutage.

#### Zymaflore® Xarom



Poids : 0,5 kg  
Composition : Souche issue du breeding  
Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL  
Réf. **175070**



>> Permet l'élaboration de vins d'une grande puissance aromatique (fruits jaunes, fraise, ananas, bonbon anglais...)

## LEVURES

### > RÉVÉLATION ARÔMES VARIÉTAUX

#### Alchemy II



##### Le choix performance

Composition : Mélange de souches de levures de *Saccharomyces cerevisiae*

Dosage préconisé : 20 g/hL

Poids : 1 kg

Réf. 77600



>> Favorise la libération d'arômes thiolés comme les fruits exotiques, ce qui en fait une levure idéale pour les cépages tels que le Sauvignon Blanc.

#### Alchemy III



Poids : 1 kg

Composition : Levure spécifique :

*Saccharomyces Cerevisiae*

Dosage préconisé : 30 g/hL

Réf. 158135



**CONSEIL DE L'œNO** 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 IV



##### Le choix performance

Poids : 1 kg

Composition : Mélange de souches de levures de *Saccharomyces cerevisiae*

Dosage préconisé : 30 g/hL

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

Dosage préconisé : 20 à 25 g/hL

Réf. 55957



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

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

#### Anchor NT112



##### Le choix performance

Poids : 1 KG

Composition : Souche de *Saccharomyces Cerevisiae*

Dosage préconisé : 20 g/hL

Réf. 54997



>> Produit des vins rouges riches en arômes de fruits noirs, tout en offrant une structure tannique robuste, une fermentation rapide et une adaptabilité à diverses techniques de vinification.

#### Anchor NT202



##### Le choix performance

Poids : 1 kg

Composition : Souche de *Saccharomyces Cerevisiae*

Dosage préconisé : 20 g/hL

Réf. 77598



**CONSEIL DE L'œNO** Conseillé pour l'élaboration de vins rouges avec ou sans élevage sur bois.

>> Améliore les arômes de fruits rouges tout en apportant des notes de mûre, de cassis, de tabac et de prune.

### Anchor NT50



#### Le choix performance

Poids : 1 kg  
Composition : Souche de *Saccharomyces Cerevisiae*  
Dosage préconisé : 20 g/hL  
Réf. **59030**



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 VIN13



#### Le choix performance

Poids : 1 kg  
Composition : Souche de *Saccharomyces Cerevisiae*  
Dosage préconisé : 20 g/hL  
Réf. **58308**



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

>> Améliore les arômes de thiols volatils tels que le fruit de la passion, le pamplemousse et la groseille, tout en produisant des esters qui apportent des notes de fruits tropicaux et de fleurs.

### Be Thiols



#### 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 SO<sub>2</sub>. Elle réduit la formation d'éthanal, molécule qui combine fortement les sulfites.

### R9008



#### Le choix performance

Poids : 0,5 kg  
Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL  
Réf. **120049**



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

### LSA Dynamix



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



La réhydratation directe dans du moût est déconseillée. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre. 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.

### Révélation 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.

## LEVURES

### > RÉVÉLATION ARÔMES VARIÉTAUX

#### 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® 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® 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



**CONSEIL DE L'ÉNO** Bonne capacité fermentaire même face à des degrés importants (jusqu'à 15,5°C).

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

#### Excellence® CHD



Poids : 0,5 kg

Composition : Levures sèches actives :

Saccharomyces cerevisiae

Formulation : Granulats

Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL

Réf. 179165



>> Une levure spécifique pour la vinification du chardonnay.

#### IONYS



##### Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Composition : Levures spécifiques :

Saccharomyces Cerevisiae

Dosage préconisé : 25 g/hL

Réf. 146439



>> 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

Réf.	Dosage
134934	kit pour 250 hL
184550	kit pour 25 hL



>> 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.

### CKS102



#### Le choix technico-éco

Poids : 0,5 kg  
Dosage préconisé : Vins tranquilles : 20 g/hL

Réf. 77606



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

### Lalvin Clos Yseo



#### Le choix performance

Poids : 0,5 kg  
Dosage préconisé : 20 g/hL

Réf. 114327



**CONSEIL DE L'ÉNO** Forte tolérance aux degrés alcooliques élevés (jusqu'à 17% vol).

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

### SH 12



Poids : 0,5 kg  
Composition : Levures sèches actives : Saccharomyces cerevisiae  
Formulation : Granulats  
Dosage préconisé : 20 g/hL

Réf. 183810



>> Pour une révélation intense et harmonieuse des thiols.

### Levulin Lumai



#### Le choix performance

Poids : 0,5 kg  
Composition : Levures spécifiques : Saccharomyces Cerevisiae  
Dosage préconisé : 20 à 25 g/hL

Réf. 77603



**CONSEIL DE L'ÉNO** 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.

### Oenoferm® Red Y



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

Réf. 179344



>> Pour la production d'un vin rouge aromatique moderne. Il est idéal pour les vins rouges plus légers et le style nouveau.

## LEVURES

### > RÉVÉLATION ARÔMES VARIÉTAUX

#### 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..)

#### Oenoferm® Zest



Poids : 0,5 kg

Composition : Levures sèches

actives : Saccharomyces cerevisiae

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 20 à 40 g/hL

Réf. 140165



**CONSEIL DE L'œNO** Levure très faiblement productrice de SO<sub>2</sub> pour des vins blancs et rosés amples et élégants.

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

#### Perfect Thiols



Poids : 500 g

Composition : Levures sèches

actives : Saccharomyces Cerevisiae

Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL

Réf. 169655



**CONSEIL DE L'œNO** 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.

#### QA 23



##### Le choix performance

Composition : Saccharomyces

cerevisiae bayanus

Dosage préconisé : 20 à 40 g/hL

Poids : 0,5 kg

Réf. 140622



#### Safoeno HD S62



##### 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

Composition : Levures spécifiques :

Saccharomyces Cerevisiae et

Saccharomyces bayanus

Dosage préconisé : 20 g/hL



Réf.	Poids
145456	0,5 kg
183812	10 kg

**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.

### STG S101



#### Le choix technico-éco

Poids : 0,5 kg  
Dosage préconisé : Vins tranquilles :  
20 g/hL  
Réf. **72085**



>> Forte production d'esters.

### 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.

### FV 19



Poids : 0,5 kg  
Composition : Levure Saccharomyces cerevisiae,  
Emulsifiant : E491 monostéarate de sorbitane  
Formulation : Granulats  
Dosage préconisé : 20 g/hl  
Réf. **188250**



**CONSEIL DE L'ŒNO** Levure pour des vins rouges fruités, souples et ronds.



## LEVURES

### > RÉVÉLATION ARÔMES VARIÉTAUX

#### Zymaflore® Delta



##### Le choix performance

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

Réf. **126385**



>> 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® Eden



Poids : 0,5 kg  
 Composition : Levures sèches actives : *Saccharomyces cerevisiae*  
 Formulation : Granulats  
 Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL

Réf. **188249**



>> Favorise une expression fruitée, renforcée par des notes poivrées et rafraîchissantes.

#### Zymaflore® FX10



Poids : 0,5 kg  
 Composition : Levures sèches actives : *Saccharomyces cerevisiae*  
 Formulation : Granulats  
 Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL

Réf. **78422**



#### 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**



**CONSEIL DE L'ÉNO** 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.



Levure pour grand vin rouge de garde, élégant et structuré.

#### Zymaflore® RB2



##### Le choix performance

Poids : 0,5 kg  
 Formulation : Granulats  
 Dosage préconisé : 15 à 30 g/hL

Réf. **55360**



>> Levure pour vins rouges fruités, souples et floraux.

### Zymaflore® RX60



#### Le choix performance

Poids : 0,5 kg

Formulation : Granulats

Dosage préconisé : 15 à 30 g/hL

Réf. 55626



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® 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

>> Apporte un profil variétal, buis, fruit de la passion.



#### Actiflore® B0213



Poids : 0,5 kg

Composition : Levures sèches actives :

Saccharomyces cerevisiae

Formulation : Granulats

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

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

Réf. **64281**



>> 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



##### 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.

#### Vitilevure® 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.

#### Excellence® Celsius



Poids : 0,5 kg

Composition : Levures sèches actives :

Saccharomyces cerevisiae

Formulation : Granulats

Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL

Réf. **188134**



Permet l'élaboration de vins d'une grande puissance aromatique (fruits jaunes, fraise, ananas, bonbon anglais...)

>> Une levure sélectionnée pour sa capacité à réduire l'alcool des vins produits, améliorant ainsi leur équilibre.

### 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**



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

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

### Enolevure® K34



#### Le choix technico-éco

Réf.	Poids
<b>55962</b>	0,5 kg
<b>63255</b>	5 kg



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

### Gaïa



#### Le choix performance

Poids : 0,5 kg  
Composition : Metschnikowia fructicola  
Dosage préconisé : 7 à 20 g/hL selon le moment d'apport  
Réf. **146437**



**CONSEIL DE L'ICENO** Stockage au frais : 4°C.

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

### 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.

### LA 13



Poids : 0,5 kg  
Composition : Levures sèches actives : Saccharomyces cerevisiae  
Formulation : Granulats  
Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL  
Réf. **120015**



>> Permet de favoriser ainsi la stabilité de la couleur, la production de vins rouges structurés avec de la longueur en bouche.

### Level2 Initia



#### Le choix performance

Poids : 0,5 kg  
Composition : levures sèches actives non -Saccharomyces (Metschnikowia pulcherrima)  
Formulation : Granulats  
Dosage préconisé : 7 à 20 g/hL de moût ou par 100 kg de raisins, à adapter selon le process  
Réf. **175219**



>> Protège les raisins et les moûts contre l'oxydation et préserve la couleur et les arômes variétaux.

## LEVURES

### > SPÉCIFIQUES

#### Oenoferm® B52 NG



Poids : 0,5 kg  
 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. **165326**



>> Possède une excellente capacité fermentaire, résiste aux conditions extrêmes : fort degré potentiel, basses températures, très faibles turbidités et aux SO<sub>2</sub> élevés. Bonne levure de prise de mousse.

#### Selectys Italica CR1



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**



>> Permet la production de vins rouges à fort potentiel alcoolique. Respecte le cadre polyphénolique des vins rouges sans diminuer la couleur.

#### Perfect Forts Degrés



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



**CONSEIL DE L'œNO** La réhydratation directe dans du moût est déconseillée. 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.

>> Idéale pour les reprises de fermentation. Adaptée à la seconde fermentation en bouteille selon méthode traditionnelle ou cuve close.

#### Uvaferm 43 Restart YSEO



**Le choix performance**  
 Dosage préconisé : 30 g/hL  
 Réf. **146799**



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

#### SC22



#### Le choix économique

Réf.	Poids
<b>72084</b>	0,5 kg
<b>77605</b>	10 kg



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

#### Uvaferm 43 YSEO



Poids : 0,5 kg  
 Composition : Levures sèches actives - Saccharomyces cerevisiae  
 Formulation : Poudre  
 Dosage préconisé : 20 à 40 g/hL  
 Réf. **72807**



**CONSEIL DE L'œNO** La référence pour redémarrer les fermentations arrêtées.

### 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 à 3 g/hL et jusqu'à 5 g/hL en cas de faibles températures, de non-réhydratation ou de pression microbiologique forte

Réf. 158134

>> Recommandée pour la BIOProtection de la vendange sur raisin et sur moût, dans une stratégie de réduction du SO<sub>2</sub>. Colonisent le milieu et maîtrise la microflore pendant les phases préfermentaires.

### 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



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

### Zymaflore® Klima



Poids : 0,5 kg

Composition : Levures sèches actives - Saccharomyces cerevisiae

Formulation : Granulats

Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL

Réf. 183348



**CONSEIL DE L'ŒNO** Levure sélectionnée pour sa capacité à réduire le degré alcoolique et favoriser la fraîcheur des vins.

### Zymaflore® Omega



#### Le choix technico-éco

Poids : 0,5 kg

Composition : souche issue d'une sélection massale au sein de l'espèce

Lachanea thermotolerans

Formulation: Granulats

Dosage préconisé : 20 à 40 g/hL en

inoculation séquentielle

30 à 40 g/hL en co-inoculation

Réf. 178530



>> Permet la BIOAcidification des vins afin de retrouver fraîcheur et équilibre. Baisse le pH et le degré alcoolique des vins produits grâce à la transformation des sucres fermentescibles en acide.

### Zymaflore® ST



Poids : 0,5 kg

Formulation : Granulats

Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL

Réf. 3164



**CONSEIL DE L'ŒNO** 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 SO<sub>2</sub>.

# TANINS

**Protection matière colorante**

*p.45*

#### 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.	Poids
175236	1 kg
164521	10 kg

>> 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.

#### Tannivin® Galleol



##### Le choix technico-éco

Composition : Tanins galliques  
 Dosage préconisé : 3 à 5 g/hL

Réf.	Poids
55988	0,5 kg
179071	1 kg



>> 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 R



##### Le choix technico-éco

Composition : Tanins proanthocyaniques et ellagitanins  
 Dosage préconisé : 10 à 80 g/hL

Réf.	Poids
59950	1 kg
175346	5 kg



>> 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.

#### Softan®



Poids : 1 kg  
 Composition : Tanins catéchiques 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



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

#### Tannivin® SR



##### 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.

## TANINS

### > PROTECTION 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



Ajouter en tout début de fermentation alcoolique.

>> Favorise la stabilisation de la matière colorante.

#### VR Color®



##### Le choix performance

Composition : Catéchines naturelles actives

Réf.	Poids
71981	1 kg
175456	5 kg

>> 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

Dosage préconisé : 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

Formulation : Granulats

Réf.	Poids
55985	1 kg
58093	5 kg

>> 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

## Prévention de l'oxydation

Protéines végétales	p.48
Chitosane	p.49
Avec pvpp	p.50
Sans pvpp	p.52

## Stabilisation protéique

Bentonites	p.53
------------	------

## Adjuvants

p.56

## Stabilisation matière colorante / brillance

Gélatine porcine	p.55
Gélatine de poisson	p.56
Albumine d'oeuf	p.55
Divers	p.56

#### GreenFine® Must



##### 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



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® Liquid



##### Le choix performance

Poids : 20 kg  
Composition : Protéines végétales de pois stabilisée au SO<sub>2</sub>  
Formulation : Liquide  
Dosage préconisé : Traitement des moûts blancs/rosés en vinification :

20 à 50 cL/hL

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

Réf. 134727



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® Origin



##### 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



Faire des essais préalables sur les moûts.

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

#### Vegefine®



##### Le choix performance

Poids : 1 kg  
Composition : Protéines végétales de patatine  
Formulation : Poudre  
Dosage préconisé : 5 à 30 g/hL sur moûts blancs et rosés - 10 à 50 g/hL sur jus de presse - 2 à 15 g/hL sur vins blancs et rosés - 2 à 8 g/hL sur vins rouges. Dose maximale légale : 50 g/hL

Réf. 169770



Faire des essais préalables sur les moûts.

>> Assure un collage efficace des moûts et des vins permettant aussi une très bonne compaction des bourbes et des lies.

#### Vegefloc®



##### Le choix économique

Poids : 1 kg  
Composition : Protéines végétales (patates et pois)  
Formulation : Poudre  
Dosage préconisé :  
Moûts blancs et rosés : 10 à 40 g/hL  
Flottation : 8 à 20 g/hL  
(dose maximale légale : 50 g/hL)

Réf. 169771



>> 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®



Composition : Protéines végétales (patates et pois)  
Formulation : Poudre  
Dosage préconisé : Moûts blancs et rosés : 10 à 40 g/hL (dose maximale légale : 50 g/hL)

Réf.	Poids
175072	1 kg
175241	10 kg



>> 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.

## 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



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 UP XC



Poids : 1 kg

Composition : Chitosane provenant du champignon *Aspergillus Niger*

Dosage préconisé : Pour les moûts blancs ou rosés : 2 à 6 g/hL

Pour les moûts rouges issus de thermotraitement : 5 à 10 g/hL

Réf. 175218



Adjuvant de flottation réellement innovant : naturel, biodégradable, non-allergène et ne contenant aucun produit d'origine animale.

## 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



## COLLAGE

### > AVEC PVPP

#### GreenFine® 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.

#### Poly lact (Caséine PVPP)



##### Le choix performance

Poids : 1 kg  
 Composition : Caséinate de potassium et PVPP  
 Formulation : Poudre  
 Dosage préconisé :  
 Traitement préventif : 15 à 30 g/hL  
 Traitement curatif : 30 à 70 g/hL  
 Réf. **57434**

**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».

#### Polymust® Press



##### Le choix performance

Poids : 1 kg  
 Composition : Protéines végétales de pomme de terre, PVPP et bentonite  
 Formulation : Poudre  
 Dosage préconisé : Jus de presse blancs et rosés : 40 à 100 g/hL  
 Vins de presse rouges : 15 à 50 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 microbiologique par effet de collage. Elimine les composés phénoliques des jus de presse blancs et rosés.

#### 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**

**CONSEIL DE L'œNO** Peut être utilisé comme traitement préfermentaire (en début de débouillage) ou dans le moût en début de fermentation.

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

## 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



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.

## LittroFresh® Rosé



### Le choix performance

Poids : 5 kg

Composition : Protéines végétales et PVPP

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 20 à 80 g/hL

Réf. 114040



Faire des essais préalables sur les moûts.

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

## Polymust® Rosé



### Le choix performance

Poids : 1 kg

Composition : Protéines végétales de patate 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.

## 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



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. Élimine les composés phénoliques en excès dans les moûts et leur impact négatif sur les vins. Réduit l'amertume et l'astringence des vins.

## Polymust® Blanc



### 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).

#### Affimento



Poids : 1 L  
Composition : Solution de gélatines alimentaires  
Formulation : Liquide  
Dosage préconisé : 5 à 15 cl/hL  
Réf. **134731**



#### Oenofine® Nature



Poids : 1 ou 5 kg  
Composition : Préparation à base de levures inactivées, de protéines végétales (patatine & pois) et de bentonite calcique  
Formulation : Poudre  
Dosage préconisé : Moûts Blancs et Rosés : 15 à 50 g/hL  
Vins blancs et Rosés : 10 à 40 g/hL  
Réf. **183347**



#### Oenofine® RedY



Poids : 1 kg  
Composition : Préparation à base de levures inactivées et de protéine végétale (patatine)  
Formulation : Poudre  
Dosage préconisé : Moûts rouges vinification traditionnelle : 5 à 20 g/hL  
Moûts rouges de thermovinification : 10 à 30 g/hL  
Réf. **188248**



**CONSEIL DE L'ÉNO** Formulation unique développée pour la mise en marché rapide des vins rouges grâce à son action précoce dès la phase fermentaire.

#### Oenofine® Pink



Poids : 1 kg  
Composition : Préparation à base de levures inactivées, de patatine, de charbon oenologique et de bentonite sodique  
Formulation : Poudre  
Dosage préconisé : Moût ou moût en fermentation : 20 à 70 g/hL  
Vins : 2 à 15 g/hL  
Réf. **183346**



#### 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 maximale légale : 100 g/hL)  
Réf. **158279**



**CONSEIL DE L'ÉNO** Appliquer sur moût après enzymage.

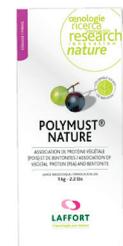
>> Prévient et traite l'oxydation des moûts blancs, améliore les vins manquant de fraîcheur, et élimine les mauvais goûts (moisi-terreux, liés à l'ochratoxine A). Corrige la couleur des moûts blancs de cépages noirs comme le Pinot Noir et des moûts oxydés.

#### 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  
Vins blancs et rosés : 20 à 80 g/hL  
Vins rouges : 10 à 15 g/hL  
Vins de presse rouges : 10 à 20 g/hL  
(Dose maximale légale : 150 g/hL)  
Réf. **169776**



**CONSEIL DE L'ÉNO** Le traitement peut être mis en œuvre à chaque étape de la vinification tant sur moût que sur vin.

>> 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.

**Electra®**



### Le choix économique

Composition : Bentonite calcique

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 20 à 100 g/hL



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



Peut s'employer précocement sur moût.

>> Elimine les protéines instables responsables de l'oxydation. Utilisable en flottation pour améliorer la clarification des moûts.



### 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

>> 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

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

### Granubent Porettec



#### Le choix économique

Composition : Bentonique sodique granulée

Formulation : Granulats

Dosage préconisé : 20 à 100 g/hL

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

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

### 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

**CONSEIL DE L'ÉNO** 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.

### Blancobent UF



#### Le choix économique

Poids : 25 kg

Composition : Bentonite sodique naturelle

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : 50 à 150 g/hL

Réf. 156719

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

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

### 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

Cépages à teneurs en protéines et pH élevés : 100 à 300 g/hL

Réf. 114036

**CONSEIL DE L'ÉNO** Utiliser en cours de fermentation alcoolique au débouillage 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
55981	1,05 kg
58118	5,25 kg
58192	21 kg



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

### Gelarom®



#### Le choix économique

Composition : Gélatine d'origine porcine

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : 3 à 6 cL/hL

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

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

### Supragel®



#### Le choix économique

Composition : Gélatine Liquide

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : 3 à 15 cL/hL

Réf.	Poids
58108	20 kg
63654	1000 kg

>> Clarifie avec une floculation rapide.

## > ALBUMINE D'OEUF

### Albucooll®



Composition : Préparation de blancs d'œufs liquide (Ovalbumine liquide)

Formulation : Liquide

Dosage préconisé : 3 à 8 cL/hL

Réf.	Poids
35048	1 kg
58176	5 kg

>> Agit sur les composés phénoliques agressifs pour assouplir la structure des vins, éliminant l'excès d'amertume et d'astringence en fin de bouche, tout en préservant les caractères aromatiques et la typicité des vins.

## COLLAGE

### > GÉLATINE DE POISSON

#### IsingDry



Poids : 0,25 kg  
 Composition : Colle de poisson,  
 acide citrique  
 Formulation : Liquide  
 Dosage préconisé : 0,5 à 1,5 g/hL  
 Réf. **183518**



Clarification et affinage des vins.

#### Qalisol



Poids : 1 L  
 Composition : Gélatine de poisson  
 Formulation : Liquide  
 Réf. **105873**



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

### > AUTRES

#### 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.

#### 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**



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

>> 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.

### > ADJUVANTS

#### Siligel®



##### Le choix économique

Composition : Dioxyde de silicium  
 Formulation : Liquide  
 Dosage préconisé : 2 à 10 cL/hL



Réf.	Poids
<b>56006</b>	1,2 kg
<b>58120</b>	6 kg



Ajouter avant la gélatine ou tout autre agent de collage.

>> Améliore et accélère l'efficacité du collage.



**Solide et liquide**

*p.58*

## Sulfo Hubert 23%

Poids : 25 kg  
Formulation : Liquide  
Réf. 58107



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

## Métabisulfite de potasse

Poids : 1 kg  
Formulation : Poudre  
Réf. 56002

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

## Disque soufre

Réf.	Poids
3205	2,5 g
55999	5 g



## SO<sub>2</sub> Oenosteryl



Composition : SO<sub>2</sub>  
Formulation : Comprimés effervescents



Réf.	Poids
37459	2 g
156597	5 g

>> Délivrent une dose de SO<sub>2</sub> après introduction directe dans le vin ou dans le moût en produisant une effervescence qui favorise le mélange.

## Solution sulfureuse



	SO <sub>2</sub> 6%	SO <sub>2</sub> 10%	SO <sub>2</sub> 15%	SO <sub>2</sub> 18%
10 kg	169843	168611		
20 kg	56009			
24 kg		63537		
25 kg			77608	63879
134 kg		56011		
Cuve 1000L		57501	57933	

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

# TRAITEMENT SPÉCIFIQUE

**Correction de la couleur** *p.60*

**Élimination des odeurs** *p.61*

**Élimination des métaux** *p.61*

**Réduction des résidus** *p.62*

**Protection vendanges** *p.62*

## TRAITEMENT SPÉCIFIQUE

### > CORRECTION DE LA COULEUR

#### Acticarbone ENO



Poids : 15 kg

Composition : Charbon végétal actif

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : Dose maximale légale : 100 g/hL

Réf. 174912



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.

#### Carbion ENO



Poids : 1 kg

Composition : Charbon végétal actif

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : Dose maximale légale : 100 g/hL

Réf. 174911



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

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

#### 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.

#### Granucol FA



##### Le choix performance

Poids : 1 kg

Composition : Charbon végétal granulé

Formulation : Granulats

Dosage préconisé : Dose maximale 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.

#### Vinificateur SR 3D



Poids : 1 kg

Composition : PVP, montmorillonites spécifiques et charbon actif

Dosage préconisé : 50 à 70 g/hL

Réf. 70920



>> Permet de dépigmenter, déprotéiniser et décontaminer le moût, contribuant ainsi à l'élaboration de vins de couleur claire avec une stabilité améliorée et une meilleure protéine.

#### Charbon Gotta



##### 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.

#### Flavoclean



Poids : 1 kg  
 Dosage préconisé : 100 g/hL  
 Réf. 155623



>> Produit adapté à la désodorisation des moûts, des vins en fermentation et des vins blancs, particulièrement actif contre certains goûts : moisi et végétal.

#### Granucol GE



##### Le choix performance

Poids : 1 kg  
 Composition : Charbon activé granulé  
 Formulation : Granulats  
 Dosage préconisé : Dose maximale 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.

## > ÉLIMINATION DES MÉTAUX

#### 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.

## TRAITEMENT SPÉCIFIQUE

### > RÉDUCTION DES RÉSIDUS

#### 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 g/hL de moût (jusqu'à 100 g/hL sur moût issu de vendange traitée intensivement et/ou tardivement).

(Dose maximale 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.

#### Flowpure®



Poids : 5 kg

Composition : Fibres végétales sélectives purifiées et micronisées

Formulation : Poudre

Dosage préconisé : La dose est définie en fonction du volume filtrable et ne doit pas excéder 1,5 kg/m<sup>2</sup> de la dose de la surface filtrante et 200 g/hL de vin

Réf. 174156



S'utilise au cours d'une filtration par alluvionnage.

>> Permet de réduire le nombre et la teneur des substances indésirables présentes dans le vin, tels que les résidus de pesticides et l'ochratoxine A.

## > PROTECTION VENDANGES

#### Glace carbonique



Réf.	Poids
63443	40 kg - Boite polystyrène à usage unique
169179	200 kg - Conteneur consigné
169173	300 kg - Conteneur consigné
163776	400 kg - Conteneur consigné
163776	500 kg - Conteneur consigné



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
<b>A</b>	
Acide citrique	6
Acide lactique	6
Acide malique	6
Acide tartrique	6
Acticarbonate ENO	60
Actiflore® BO213	40
Actiflore® Cerevisae Davis	40
Actiflore® F33	40
Actiflore® Rosé	29
Actiprotect Rosé	13
Activit Nat	10
Activit O	10
Affimento	52
Albucoll®	55
Alchemy I	29
Alchemy II	32
Alchemy III	32
Alchemy IV	32
ALS	32
Anchor NT112	32
Anchor NT116	29
Anchor NT202	32
Anchor NT50	33
Anchor VIN13	33
Aroma Protect	12

<b>B</b>	
BCS103	40
Be Fruits	29
Be Thiol	33

Nom	Page
Bentosol Protect	54
Bi-Activ®	15
Bicarbonate de potassium	6
Bio Yeast Cell Walls	11
Blancobent UF	54
Blend sous maturité	18
Blend surmaturité	18

<b>C</b>	
Carbion ENO	60
Caséi Plus	56
Champagne 182007	41
Charbon Gotta	61
Charbon Liquide Actif HP	60
CKS102	35
Colorprotect V	50
Copeaux Bois frais	17
Copeaux Fraicheur	17

<b>D</b>	
Disque soufre	58
Diwine	61
Diwine Thiol	61

<b>E</b>	
Easy Malic	20
Eco Malic	20
EF85	30
Electra®	53
Enolevure® K34	41

Nom	Page
Excellence® Celsius	40
Excellence® CHD	34
Excellence® DS	30
Excellence® FR	30
Excellence® FTH	34
Excellence® Rosé	30
Excellence® SP	34
Excellence® STR	30
Excellence® TXL	34
Excellence® X Fresh	41
Excellence® XR	34
Extraflore Pure Fruit	20

## F

FC9	31
Fermobent	54
Flavoclean	61
Flor'Protect®	11
Flowpure®	62
Fresharom	12
Fullcolor	45
FV 19	37

## G

Gaïa	41
Galalcool®	45
Gecoll® Supra	55
Gelarom®	55
Glace carbonique	62
Glutastar	12

Nom	Page
Goferm Protech	13
Granubent Poretac	54
Granucol FA	60
Granucol GE	61
Granulats Perfect Vanilla	18
GreenFine® Must	48
GreenFine® Rosé	50

## H

HD A54	29
HD T18	29

## I

ICV Opale® YSEO	31
IONYS	34
IsingDry	56

## K

Kit Affinity	35
--------------	----

## L

LA 13	41
Lactoenos B7 direct	20
Lactoenos berry direct	20
Lafase® Fruit	25
Lafase® HE Grand Cru	25
Lafase® XL Clarification	23
Lafase® XL Extraction	25
Lafase® XL press	25

Nom	Page
Lafazym® 600 XL	23
Lafazym® CI	23
Lafazym® Extract	25
Lafazym® Press	26
Lafazym® Thiols	23
Lalvin Clos Yseo	35
Level2 Initia	41
Levulin Lumai	35
LittoFresh® Impact	51
LittoFresh® Liquid	48
LittoFresh® Origine	48
LittoFresh® Rosé	51
LSA Dynamix	33

## M

Maxiflore Elite	21
Maxiflore Satine Onestep	21
Métabisulfite de potasse	58
Microcol® Alpha	54
ML Prime	21

## N

Nektar frais	17
Nobile American Blend	18
Nobile Fresh	17
Nobile Fresh Thermo Traité	18
Nobile Sweet	18
Nutri Perfect	10
Nutristart®	8
Nutristart® Arom	14

Nom	Page
Nutristart® organic	10
Nutrivit pH	8
Nutrivit S	8

## O

Oeno 1	21
Oenocell®	11
Oenochêne fruity	17
Oenoferm® B52 NG	42
Oenoferm® Red Y	35
Oenoferm® Zest	36
Oenoferm® X-Thiol	36
Oenofine® Nature	52
Oenofine® Pink	52
Oenofine® RedY	52
Oenofirst Maximus	18
Oenofirst ROO	18
Oenofirst RO1	18
Oenofirst Rosé	18
Oenofresh	17
Oenopur	51
Oenostim®	13
Oenzym Red Expression	26
OptiEsters®	14
OptiThiols®	14

## P

P310	17
Paillettes Bois frais	17
PB 2033	30

Nom	Page
Perfect Clarif	23
Perfect Fort Degrés	42
Perfect Thiols	36
Performa	54
Phosphate d'ammonium	8
Poly lact (Caséine PVPP)	50
Polymust® Blanc	51
Polymust® Nature	52
Polymust® Press	50
Polymust® Rosé	51
Pronektar duo fresh	18
Protanin R	45
Provgreen Color	52
Punchy	12
Purity D	62
Purocell	11
PVPP	56

## Q

QA 23	36
Qalisol	56
Qi Fine	49
Qi Fine Mes	49
QI UP XC	49

## R

R9008	33
Rapidase Clear	24
Rapidase Clear Extrem	24
Rapidase Expression Aroma	26

Nom	Page
Rapidase Extra Color	26
Rapidase Révélation Aroma	27
Reskue	11
Révélation Thiols	33

## S

Safoeno HD S135	36
Safoeno HD S62	36
SC22	42
Selectys Italica CR1	42
Selectys Thiol	37
SH 12	35
Silka	20
Siligel®	56
SO2 Oenosteryl	58
Softan®	45
Solution sulfureuse	58
Springferm	10
STG S101	37
Stimula Cabernet	14
Stimula Sauvignon	14
Sulfate d'ammonium	9
Sulfo Hubert 23%	58
Superstart® Blanc	13
Superstart® Rouge	13
Supragel	55

## T

Tanethyl Effe	46
Tannivin® Color	46

Nom	Page
Tannivin® Galleol	45
Tannivin® SR	45
Thiamine	9
Thiazote Fermentation	9
Thiazote PH	9
Trenolin® Filtro	24
Trenolin® Klar	24
Trenolin® Rosé	27
Trenolin® Thermo	24
Trenolin® Xtract	27
Turbicel	15
Twice	31

## U

Uvaferm 43 Restart YSEO	42
Uvaferm 43 YSEO	42

## V

Vegefine®	48
Vegeflot®	48
Vegemust®	48
Vinificateur SR 3D	60
Viniliquid	10
Vinozym Vintage FCE	27
Vitilactic	20
Vitilevure® DV10	40
Vitilevure® LB rosé	31
Vitilevure® Syrah YSEO	37
VP41	20
VR Color®	46

Nom	Page
VR Supra®	46

## Z

Zymaflore® 011	43
Zymaflore® Delta	38
Zymaflore® Eden	38
Zymaflore® Egide	43
Zymaflore® F15	38
Zymaflore® FX10	38
Zymaflore® Khio	43
Zymaflore® Klima	43
Zymaflore® Omega	43
Zymaflore® RB2	38
Zymaflore® RX60	39
Zymaflore® ST	43
Zymaflore® VL3 C	39
Zymaflore® X16	31
Zymaflore® X5	39
Zymaflore® Xarom	31
Zymaflore® Xpure	38



**Un service de proximité réparti sur le Sud-Ouest**



**UNE QUESTION ?**



**Retrouvez tous nos produits dans vos magasins Point Vert - EVV :**

- BERGERAC**  
Tél. 05 53 63 17 56  
VA Vallade Nord - 24100 BERGERAC
- BLAYE**  
Tél. 05 57 42 83 50  
8 chemin de Boulaire  
33390 ST MARTIN LA CAUSSADE
- BOURG-SUR-GIRONDE**  
Tél. 05 57 68 28 28  
3 avenue Ulysse Laine  
33710 BOURG-SUR-GIRONDE
- CASTILLON-LA-BATAILLE**  
Tél. 05 57 56 04 89  
14 chemin de Perrin - ZA de Mézière Sud  
33350 ST-MAGNE-DE-CASTILLON

- COUTRAS**  
Tél. 05 57 49 85 55  
ZI Eygreteau 2 - 33230 COUTRAS
- CRÉON**  
Tél. 05 56 23 31 93  
ZA Riboutet, av. entre-deux-mers - 33670 CRÉON
- CUSSAC-FORT-MÉDOC**  
Tél. 05 56 58 90 64  
1 rue Jean BRUN  
33460 CUSSAC-FORT-MÉDOC
- DIUSSE**  
Tél. 05 59 04 01 75  
Chemin départ. 13 - 64330 DIUSSE

- FRONSAC**  
Tél. 05 57 25 41 21  
L'oiseau - 33126 FRONSAC
- GRÉZILLAC**  
Tél. 05 57 74 99 88  
Le Moine - 33420 GRÉZILLAC
- LANGON**  
Tél. 05 56 63 36 59  
ZI D8 - Route de Villandraut - 33210 LANGON
- MONEIN**  
Tél. 05 59 21 46 42  
Chemin de Roumendas - 64360 MONEIN

- PORT-SAINTE-FOY**  
Tél. 05 53 63 79 60  
Route de Bordeaux - BP 201  
33220 PORT-STE-FOY
- SAINT-CIERS**  
Tél. 05 57 32 68 87  
2 Lardille Ouest  
33820 ST-CIERS-SUR-GIRONDE
- SAUVETERRE-DE-GUYENNE**  
Tél. 05 56 61 57 99  
Route de Langon  
33540 SAUVETERRE-DE-GUYENNE

Catalogue mis à jour en automne 2024 - Photos non contractuelles, dans la limite des stocks disponibles

