ACIDIFIANTS / DÉSACIDIFIANTS

ACTIVATEURS

ALTERNATIFS BOIS

BACTÉRIES LACTIQUES

ENZYMES

LEVURES

TANINS

COLLAGE

SO_2

TRAITEMENT SPÉCIFIQUE

CATALOGUE VINIFICATION





evv
Ensemble de la Vigne au Vin

Catalogue vinification - mise à jour automne 2026

PARTENAIRE VITICOLE DEPUIS PLUS DE 35 ANS

Nous vous accompagnons au quotidien dans la réussite de vos projets, en tenant compte de vos objectifs, de votre cahier des charges et de vos contraintes économiques.

À chaque étape, nos équipes sont à vos côtés :

- Dans votre stratégie d'exploitation
- Dans l'élaboration de vos vins
- Dans le choix des matières sèches pour la mise en bouteille.

Dans une filière en constante évolution, nous avons à cœur de proposer des services innovants et un accompagnement de proximité pour vous permettre de développer une viticulture durable et compétitive.



12 techniciens vigne

Toujours prêts à vous accompagner sur le terrain !



7 œnologues-conseil + 1 laboratoire d'analyses œnologiques

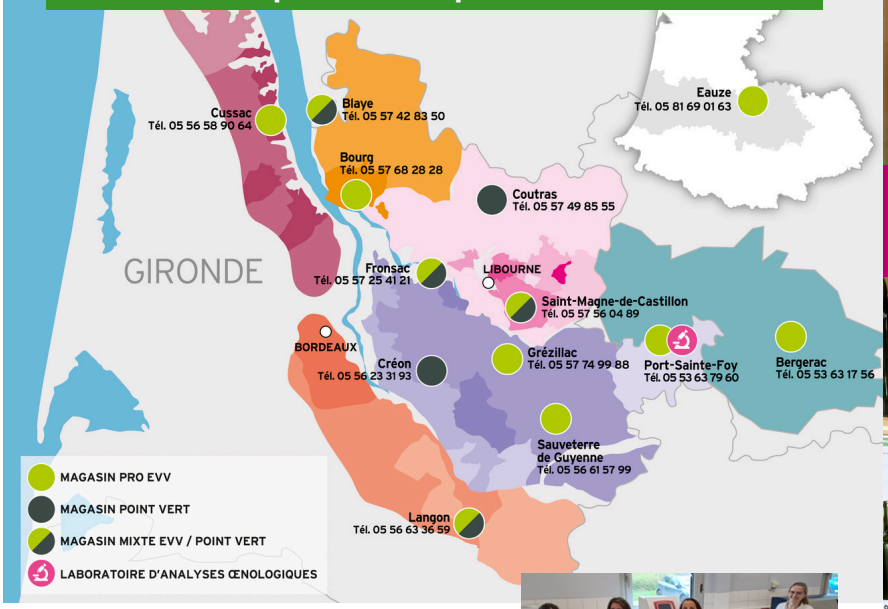
Pour vous guider à chaque étape de l'élaboration de vos vins.



2 spécialistes packaging

Pour donner à vos vins l'écrin qu'ils méritent.

Un service de proximité réparti dans le Sud-Ouest



Confiez-nous vos analyses :

laboratoire.psf@evv.fr
05 53 63 79 55



**Laboratoire accrédité COFRAC (Essais n°1-6963 portée disponible sur www.cofrac.fr)*

SOMMAIRE

Acidifiants/désacidifiants

Acidifiants p.6
Désacidifiants p.6

Activateurs fermentation alcoolique

Activateurs simples organiques p.8
Activateurs complexes organiques p.10
Activateurs spécifiques p.15

Alternatifs bois

Bois frais / bois toastés p.18

Bactéries lactiques

Ensemencement direct p.20
Pré-acclimatation p.21

Enzymes

Débourbage / clarification p.24
Macération / extraction p.25

Levures

Révélation arômes fermentaires p.30
Révélation arômes variétaux p.32
Spécifiques p.38

Tanins

Protection matière colorante p.44

Collage

Prévention de l'oxydation p.48
Stabilisation protéique p.51
Stabilisation matière colorante / brillance p.52
Adjuvants p.53

SO_2

Solide et liquide p.56

Traitement spécifique

Correction de la couleur p.58
Élimination des métaux p.58
Élimination des odeurs p.59
Protection vendanges p.59

Index

p.61



ACIDIFIANTS/ DÉSACIDIFIANTS

Acidifiants *p.6*

Désacidifiants *p.6*

› ACIDIFIANTS

Acide tartrique

Formulation : **Cristaux**
Dosage préconisé : **Détermination par essais préalables en laboratoire. Ce produit est soumis à la règlementation.**



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

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

Acide lactique

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

CONSEIL DE L'ŒNO 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

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

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.*

› DÉSACIDIFIANTS

Bicarbonate de potassium



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
58086	25 kg

ACTIVATEURS FERMENTATION ALCOOLIQUE

Activateurs simples *p.8*

Activateurs complexes

100% organiques *p.10*
Écorces de levures *p.11*
Protection des arômes *p.12*
Protection des levures *p.13*
Révélation aromatique *p.14*
Détoxifiant support *p.15*

Activateurs spécifiques *p.15*

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
151643	10 kg

CONSEIL DE L'ŒNO

Privilégier la nutrition mixte, selon la teneur initiale des moûts en azote, assurer un équilibre entre la nutrition organique et minérale. Pour les apports en azote minéral, privilégier 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.*

Nutristart



Le choix technico-éco

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

CONSEIL DE L'ŒNO

Ne pas mélanger la préparation avec des levures sèches actives.

>> *Développe une population levurienne suffisante, une fermentation alcoolique régulière et complète et prévient la formulation de composés indésirables (H2S, 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

CONSEIL DE L'ŒNO

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

CONSEIL DE L'ŒNO

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

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

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

CONSEIL DE L'ŒNO

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. Réduit la production d'acidité volatile et les composés intermédiaires combinant fortement le SO_2 (éthanal).*

ACTIVATEURS COMPLEXES
> 100% ORGANIQUES



Nutri Perfect

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



Réf.	Poids
300128	1 kg
183350	10 kg

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
108393	1 kg
120094	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.*

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.

>> *Écorces de levures à haut pouvoir d'absorbtion, 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 absorbtion 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

>> *Écorces de levures préparées selon un process spécifique pour optimiser leur capacité d'absorbtion*

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 vinis à rotation rapide (effet réducteur du glutathion)
Réf. 119831

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

Glutastar



Composition: Levures inactivées à teneur garantie en glutathion réduit
Dosage préconisé : 30 g/hL

Réf.	Poids
164687	1 kg
164688	10 kg

CONSEIL DE L'ŒNO 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.*

Punchy



Le choix technico-éco

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

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

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

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



CONSEIL DE L'ŒNO — 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.*

Superstart® Blanc

Le choix performance

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



Réf.	Poids
125453	1 kg
125454	5 kg

CONSEIL DE L'ŒNO — 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.*

Oenostim®

Composition : Levures inactivées
Formulation : Poudre
Dosage préconisé : 30 g/hL
Réf. 158313



Réf.	Poids
158313	1 kg
179320	5 kg

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

Goferm Protech

Le choix technico-éco

Poids : 2,5 kg
Formulation : Poudre
Réf. 114370



CONSEIL DE L'ŒNO — Ajouter à l'eau de réhydratation des levures.

>> *Renforce la levure.*

Superstart® Rouge

Le choix performance

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



Réf.	Poids
125455	1 kg
125457	5 kg

CONSEIL DE L'ŒNO — 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 / variations de température et renforce l'efficacité du pied de cuve.*

Vitadrive Boost

Poids : 1 kg
Composition : Préparation à base de levures inactivées et autolysats de levures riches en stérols
Formulation : Poudre
Dosage préconisé : 1 kg de Vitadrive pour 1kg de levure
Réf. 300621



Oenostim Direct

Poids : 5 kg
Composition : Préparation à base d'autolysats de levures et de levures inactivées riches en ergostérols et en acide gras insaturés
Formulation : Poudre
Dosage préconisé : 30 g/hL
Réf. 300645



ACTIVATEURS COMPLEXES

> RÉVÉLATION AROMATIQUE

NutriStart® Arom



Poids : 5 kg
Composition : Composé de sources d'azote organique spécifiques et de phosphate diammonique
Formulation : Poudre
Dosage préconisé : 20 à 60 g/hL
Réf. 158148

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

>> *Le complément idéal pour booster la complexité aromatique globale du vin.*

Nutristart® Thiol



Poids: 1 kg
Composition : Préparation à base d'autolysats de levures et de phosphate diamonnique
Formulation : Poudre
Dosage préconisé : 10 g/hL
Réf. 300637

>> *Réhausse le profil variétal du vin et protège les thiols de l'oxydation.*

OptiEsters®



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

CONSEIL DE L'ŒNO Dissoudre dans 10 fois 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'ŒNO 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 stimule 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'ŒNO 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.*

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'acherver 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.*

Manno Release

Poids : **1 kg**
Composition : **Préparation à base d'écorces de levures**
Formulation : **Poudre**
Dosage préconisé : **10 à 30g/hL**

Réf. 175976





ML Red Boost



Poids : **1 kg**
Composition : **Mélange de levures inactives riches en acide aminés, en polysaccharides et en minéraux**
Formulation : **Poudre**
Dosage préconisé : **20 g/hL**

Réf. 134839



ALTERNATIFS BOIS

Bois frais / Bois toastés *p.18*

ALTERNATIFS BOIS

> BOIS FRAIS / TOASTÉS

Réf.	Désignation	Poids	Formulation	Dosage	Temps de contact	Type de vin
77580	Nektar frais	10 kg	Granulats	100 à 300 g/hL	2 semaines minimum, le temps de la vinification	
Incorporer dès l'encuvage pour bénéficier le plus tôt possible du rôle antioxydant et de la stabilisation de la couleur.						
114463	Nobile Fresh	15 kg	Granulats	Vin blanc : 1 à 3 g/L Vin rouge : 1 à 5 g/L		
157929	Oenofresh	12 kg	Granulats	Moûts blancs et rosés : 0,5 à 2 g/hL Vendange rouge : 1 à 4 g/L		
63962	Copeaux Bois frais	10 kg	Copeaux	100 à 300 g/hL	2 mois	
Utiliser en fermentation ou entre la fermentation alcoolique et malolactique						
63965	Copeaux Fraicheur	10 kg	Copeaux	100 à 300 g/hL		
72108	Paillettes Bois frais	10 kg	Paillettes	100 à 300 g/hL	2 mois	
Utiliser à l'encuvage ou sur phase liquide en thermovinification sur des vins rouges.						
175172	P310	10 kg	Paillettes	100 à 300 g/hl		
114463	Nobile Fresh Vanilla	10 kg	Granulats	0,5 à 3 g/hL		
114342	Pronektar duo fresh	10 kg	Granulats	100 à 300 g/hL	2 semaines minimum, le temps de la vinification	
Incorporer dès l'encuvage pour bénéficier le plus tôt possible du rôle antioxydant et de la stabilisation de la couleur.						
119430	Nobile Sweet	15 kg	Granulats	Vin blanc : 1 à 3 g/L Vin rouge: 1 à 5 g/L		
165296	Granulars nobile sweet	15 kg	Granulats	0,5 à 3 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	15 kg	Copeaux	Vin blanc : 1 à 3 g/L Vin rouge : 1 à 5 g/L		
145458	Oenofirst RO1	9 kg	Copeaux	Vendange rouge : 1 à 3 g/kg de vendange Moût blanc et rosé : 0,5 à 5 g/L de moût		
145457	Oenofirst RO0	9 kg	Copeaux	Vendange rouge : 1 à 3 g/kg de vendange Moût blanc et rosé : 0,5 à 5 g/L de moût		
Incorporer sur vendange et en fermentation alcoolique pour les vendanges rouges. Incorporer en fermentation alcoolique pour les moûts blancs et rosés.						
165644	Oenofirst Maximus	9 kg	Copeaux	Vendange rouge : 5 à 10 jours 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	

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_2.*

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® 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. 183349

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

CONSEIL DE L'ŒNO — Souche pour l'inoculation directe des vins blancs, rosés et rouges.

Maxiflore Elite



Le choix technico-éco

Poids : 100 hL
Composition : Bactéries lactiques lyophilisées : Oenococcus Oeni
Formulation : Poudre
Réf. 135844

CONSEIL DE L'ŒNO 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
72806	25 hL
151652	100 hL
114425	250 hL

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

Anchor Duet arom

Réf.	Poids
300617	25 g
300618	100 g



Maxiflore Satine Onestep

Le choix technico-éco

Composition : Bactéries lactiques lyophilisées : Oenococcus Oeni
Formulation : Poudre

Réf.	Poids
140759	25 hL
125450	100 hL



CONSEIL DE L'ŒNO Les bactéries Maxiflore bénéficient de l'optimisation du process 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
146549	25 hL
181065	100 hL

CONSEIL DE L'ŒNO À utiliser en co-inoculation, ne produit pas d'acide acétique à partir du glucose et fructose.

>> *Stabilise précocément les vins après fermentation alcoolique, pas de risque de production d'acidité volatile.*

Anchor Duet soft

Réf.	Poids
300620	25 g
300619	100 g





ENZYMES

Débourbage / Clarification *p.24*

Macération / Extraction *p.25*

ENZYMES

› DÉBOURBAGE / CLARIFICATION

Lafase® XL Clarification



Poids : 1 L
Composition : Enzymes pectolytiques
Formulation : Liquide
Dosage préconisé : 1 à 2 mL/hL pour le débourbage et la clarification des jus de goutte. 2 à 3 mL/hL pour la clarification des jus de presse ou 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 débourbage 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 débourbage des moûts et la clarification du jus de goutte ou de presse.
1 à 2 mL/hL pour une dépectinisation plus rapide en flottation.
› à 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.*

Extraclear



Poids : 1,14 kg
Composition : Préparation à base d'enzymes pectolytiques riche en activité secondaires
Formulation : Liquide
Dosage préconisé : 6mL/hL

Réf. 188689

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 débourbage des moûts ainsi que la clarification des vins de presse rouge.*

Lafazym® CI

Le choix technico-éco

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

Réf.	Poids
3184	0,1 kg
60168	0,5 kg



>> *Diminue le temps de débourbage, 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, les outils de nutrition et la protection des arômes pour optimiser le potentiel thiol des vins.*

Rapidase Clear Extrem

Le choix technico-éco

Poids : 0,1 kg
Composition : Enzymes pectolytiques
Dosage préconisé : 1 à 4 ml/hL de moût

Réf. 55941



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

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

Trenolin® FastFlow

STOCKAGE AU FRAIS

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



Poids : 1 kg
Composition : Enzymes pectolytiques
Formulation : Liquide
Dosage préconisé : 1 à 3 mL/hL

Réf. 108354

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'ŒNO

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

>> *Optimise la diffusion des arômes, 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.*

Lafase XL Redy



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 ou 4 mL/100 kg en application unique, à ajouter en macération avant égouttage.
• Vendange rouge :
- 2 mL/100 kg à 20-30°C ou 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.*

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.*

ENZYMES

> MACÉRATION / EXTRACTION

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

CONSEIL DE L'ŒNO — 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.*

Trenolin® Bouquet Plus

Le choix performance

Poids : 1 kg
Composition : Préparation à base de pectinase avec activité B-glycosidase
Formulation : Liquide
Dosage préconisé : 6mL/hL
Réf. 175176



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, le rendement en jus de goutte et facilite la clarification.*

Oenozym Red Expression

Le choix technico-éco

Poids : 1 kg
Composition : Enzymes pectolytiques (Aspergillus niger)
Formulation : Liquide
Dosage préconisé : 4 à 6 mL/hL en fermentation et/ou élevage
Réf. 175081



CONSEIL DE L'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



CONSEIL DE L'ŒNO
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.30*

Révélation arômes variétaux *p.32*

Spécifiques *p.38*

LEVURES

> RÉVÉLATION ARÔMES FERMENTAIRES

Zymaflore 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

CONSEIL DE L'ŒNO — 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 volatifs (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 volatifs (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_2.*

HD A54

NEW



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.*

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.*

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 noyau. Donne de bons résultats sur les moelleux, car produit peu d'éthanal, donc peu de combinaison du SO_2 lors du mutage.*

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

NEW

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_2 et sa faible production de composés indésirables pendant la fermentation alcoolique (acétaldéhydes et composés soufrés).*

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.*

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 — À 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.*

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

Poids : 1 kg
Composition : Mélange de souches de levures de Saccharomyces cerevisiae
Dosage préconisé : 20 g/hL
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.*

Anchor NT50



Le choix performance

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

CONSEIL DE L'ŒNO — Recommandé pour la macération pré-fermentaire à froid.

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

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 VIN13



Le choix performance

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

CONSEIL DE L'ŒNO **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.*

ALS



Le choix performance

Poids : 0,5 kg
Dosage préconisé : 20 à 25 g/hL
Réf. 55957

CONSEIL DE L'ŒNO **Implanter sur des moûts à 15/16°C minimum. Préférer des turbidités de l'ordrede 100 à 150 NTU.**

>> *Valorise le potenitel 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.*

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.*

Kit Affinity



Poids : 15 kg
Composition : 5 kg de levure et 10 kg de Stimula
Réf. 134934

>> *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.*

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.*

Lalvin Clos Yseo



Le choix performance

Poids : 0,5 kg
Dosage préconisé : 20 g/hL
Réf. 114327

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

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

Levulin Lumai

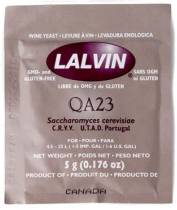


Le choix performance

Poids : 0,5 kg
Composition : Levures spécifiques : Saccharomyces Cerevisiae
Dosage préconisé : 20 à 25 g/hL
Réf. 77603

CONSEIL DE L'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.**

QA 23



Le choix performance

Poids : 0,5 kg
Composition : Saccharomyces cerevisiae bayanus
Dosage préconisé : 20 à 40 g/hL
Réf. 140622

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'ŒNO — 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'ŒNO — 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.*

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.*

Oenoferm® X-Thiol

Le choix performance

Poids : 0,5 kg
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_2 pour des vins blancs et rosés amples et élégants.

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

Oenoferm® Icone

Poids : 0,5 kg
Formulation : Poudre
Dosage préconisé : 15 à 30 g/100 L
Réf. 300205



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 Saccahromyces 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.*

LEVURES

> RÉVÉLATION ARÔMES VARIÉTAUX

Rouge Perfect Équilibre

Poids : 0,5 kg
Réf. 156714

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.

Perfect Thiols

Poids : 0,5 kg
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.*

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.*

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.*

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® Xpure

Le choix performance

Poids : 0,5 kg
Composition : Levure issue de croisements dirigés successifs
Formulation : Granulats
Dosage préconisé : 15 à 30 g/hL
Réf. 145408



CONSEIL DE L'ŒNO — 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.*

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® FX10

Poids : 0,5 kg
Composition : Levures sèches actives : Saccharomyces cerevisiae
Formulation : Granulats
Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL
Réf. 78422



CONSEIL DE L'ŒNO — 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.*

LEVURES

› RÉVÉLATION ARÔMES VARIÉTAUX

Zymaflore® RX60



Le choix performance

Poids : 0,5 kg
Formulation : Granulats
Dosage préconisé : 15 à 30 g/hL
Réf. 55626

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

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

Zymaflore® 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.*

› 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_2 élevés. Bonne levure de prise de mousse.*

Zymaflore® B0213

BIOPROTECTION



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.*

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.*

Zymaflore® 011



Le choix technico-éco

Poids : 0,5 kg
Dosage préconisé : 20 g/hL
Réf. 114162

>> *Respecte le terroir et bonne capacité fermentaire.*

Excellence® Celsius



Poids : 0,5 kg
Composition : Levures sèches actives : Saccharomyces cerevisiae
Formulation : Granulats
Dosage préconisé : 20 à 30 g/hL
Réf. 188134

CONSEIL DE L'ŒNO — 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.*

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.*

Gaïa

BIOPROTECTION

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'ŒNO — Stockage au frais : 4°C.

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

Zymaflore® Egide

BIOPROTECTION

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_2. Colonisent le milieu et maîtrise la microflore pendant les phases préfermentaires.*

Oenoferm® Mprotect



Poids : 0,5 kg
Composition : Souche naturelle de l'espèce Metschnikowia pulcherrima
Formulation : Poudre
Dosage préconisé : 2 à 7 g/100 L
Réf. 169979

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.*

Zymaflore® Khio

BIOPROTECTION

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.*

Salva

Le choix performance

Poids : 0,5 kg
Composition : Levure non fermentaire sélectionnée de la nature
Formulation : Granulats
Dosage préconisé : 5g
Réf. 300203



Zymaflore® Omega

BIOPROTECTION

Le choix technico-éco

Poids : 0,5 kg
Composition : souche issue d'une sélection massale au sein de l'espèce Lachancea 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 BIOAcidfication 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.*

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'ŒNO — 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.*

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.

SC22

Le choix économique

Poids : 0,5 kg
Réf. 72605



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

Zymaflore® Cerevisae

BIOPROTECTION

Le choix économique

Poids : 0,5 kg
Formulation : Granulats
Dosage préconisé : 15 à 30 g/hL
Réf. 35045



Zymaflore® 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.*

Enolevure® K34

Le choix technico-éco

Poids : 0,5 kg
Réf. 55962



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

Oenoferm® C2

Poids : 0,5 kg
Composition : Souche de levure
Formulation : Poudre
Dosage préconisé : 20 à 60 g/hL
Réf. 300213



Champagne 182007

STOCKAGE AU FRAIS

Le choix performance

Poids : 0,5 kg
Réf. 72862



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

Oenoferm® Champ

Poids : 0,5 kg
Composition : Souche Saccharomyces cerevisiae var. bayanus
Formulation : Poudre
Dosage préconisé : 21 à 40 g/hL
Réf. 300622



Zymaflore® Spark

Poids : 0,5 kg
Formulation : Granulats
Dosage préconisé : FA : 20 à 30 g/hL et Arrêts de FA : 30 à 50g/hL
Réf. 300636



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_2.*

Uvaferm 43 Restart YSEO



Le choix performance

Poids : 0,5 kg
Dosage préconisé : 30 g/hL
Réf. 146799

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

Vitilevure® DV10



Poids : 0,5 kg
Dosage préconisé : 30 g/hL
Réf. 57433

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

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.*

TANINS

Protection matière colorante *p.44*

TANINS

> PROTECTION MATIÈRE COLORANTE

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

Poids : 1 kg
Composition : Tanins galliques
Dosage préconisé : 3 à 5 g/hL
Réf. 179071

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

VR Supra® Elegance



Poids : 5 kg
Composition : Préparation de tanins proanthocyanidiques et ellagiques extraits de chêne
Formulation : Poudre
Dosage préconisé :
- Adjuvant de clarification : 10 - 30 g/hL
- Protection de la couleur : 20 - 40 g/hL
- Inhibition de l'activité Laccase : 30 - 80 g/hL.

Réf. 179328

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.*

Tannivin® Color

Le choix technico-éco

Poids : 1 kg
Composition : Ellagitanins et tanins de raisins
Dosage préconisé : 10 à 30 g/hL
Réf. 55625

CONSEIL DE L'ŒNO — Ajouter en tout début de fermentaion 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.*


EAU CHAUDE

COLLAGE

Prévention de l'oxydation

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

Stabilisation protéique

Bentonites sodiques *p.51*
Bentonites calciques *p.52*

Stabilisation matière colorante / brillance

Gélatine porcine *p.52*
Gélatine de poisson *p.52*
Albumine d'œuf *p.53*
Divers *p.53*

Adjuvants

p.53

PRÉVENTION DE L'OXYDATION
> PROTÉINES VÉGÉTALES

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

>> *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_2
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

>> *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

>> *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

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

Vegeflot®



Le choix économique

Poids : 1 kg
Composition : Protéines végétales (patatines 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 (patatines 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.*

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

>> *Permet de réduire les composés phénolyques oxydables et oxydés. Diminue l'amertume et les faux goûts (moisi/ végétaux).*

Polylact (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

>> *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».*

LittroFresh® Rosé



Le choix performance

Poids : 5 kg
Composition : Protéines végétales et PVPP
Formulation : Poudre
Dosage préconisé : 20 à 80 g/hL
Réf. 114040

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

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

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

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

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

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 débourbage/Réduction des notes phénoliques : 40 à 60 g/hL de moût

Réf. 72098

>> *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

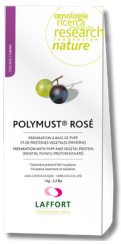


Le choix performance

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

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

Polymust® Rosé



Le choix performance

Poids : 1 kg
Composition : Protéines végétales de patatine et PVPP
Formulation : Poudre
Dosage préconisé : 30 à 80 g/hL
(Dose maximale légale : 130 g/hL)
Réf. 152262

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

PRÉVENTION DE L'OXYDATION

› SANS PVPP

Littofresh® Bright



Poids : 1 kg
Composition : Préparation à base de protéines végétales, d'extraits de protéines de levure et de silicates
Formulation : Poudre
Dosage préconisé : • Moût ou fermentation précoce : 20 - 80 g/100L
• Traitement du moût pour les raisins touchés : 60 - 80 g/100L
• Traitement du vin : 10 - 60 g/100L

Réf. 188700

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'ŒNO 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 œnologique 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 maxiamle légale : 100 g/hL)

Réf. 158279

CONSEIL DE L'ŒNO 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'ŒNO 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.

› CHITOSANE

Greenfine Flot



Poids : 5 kg
Composition : Préparation naturelle à base de protéine de pois (Pisum Sativum) et chitosan d'origine fongique (Aspergillus niger)
Formulation : Poudre
Dosage préconisé : 5-15 g/hL

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 déprotéinéisant 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 Poretec



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'ŒNO 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'ŒNO Applicable aux vins riches en protéines instables.

>> *Développe une surface d'absorption 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'ŒNO 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'ŒNO Utiliser en cours de fermentation alcoolique au débourbage, assure une efficacité maximale et génère un gain de temps pendant la période de vendange.

STABILISATION PROTÉIQUE

> BENTONITES CALCIQUES

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

CONSEIL DE L'ŒNO — Peut s'employer précocement sur moût.

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

STABILISATION MATIÈRE COLORANTE / BRILLANCE

> GÉLATINE PORCINE

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

CONSEIL DE L'ŒNO — 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.*

> GÉLATINE DE POISSON

InsingDry



Composition : Colle de poisson, acide citrique
Formulation : Liquide
Dosage préconisé : 0,5 à 1,5 g/hL



Réf.	Poids
300038	0,1 kg
183518	0,25 kg

CONSEIL DE L'ŒNO — Clarification et affi

Albucoll®

Poids : 20 kg
Composition : Préparation de blancs d'œufs liquide (Ovalbumine liquide)
Formulation : Liquide
Dosage préconisé : 3 à 8 cL/hL
Réf. 35048



>> *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.*

> ADJUVANTS

Siligel®

Le choix économique

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

Réf.	Poids
56006	1,2 kg
58120	6 kg



CONSEIL DE L'ŒNO Ajouter avant la gélatine ou tout autre agent de collage.

>> *Améliore et accélère l'efficacité du collage.*

> DIVERS

Caséi Plus

Le choix économique

Poids : 1 kg
Composition : Caséinate de potassium
Formulation : Poudre
Dosage préconisé : 5 à 20 g/hL
Réf. 165177



CONSEIL DE L'ŒNO 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

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.	Poids
140169	1 kg
179349	10 kg

CONSEIL DE L'ŒNO 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».*



SO_2

Solide et liquide *p.56*

SO_2
> SOLIDE ET LIQUIDE

Sulfo Hubert 23%

Poids : **25 kg**
Formulation : **Liquide**
Réf. 58107

CONSEIL DE L'ŒNO — **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.*

Mèche Soufre Toile

Poids : **0.5 kg**
Formulation : **Poudre**
Réf. 55996

Solution sulfureuse

	SO_2 6%	SO_2 10%	SO_2 15%	SO_2 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.*

SO_2 Oenosteryl



Composition : SO_2
Formulation : **Comprimés effervescents**



Réf.	Poids
37459	2 g
156597	5 g

>> *Délivrent une dose de SO_2 après introduction directe dans le vin ou dans le moût en produisant une effervescence qui favorise le mélange.*

Disque soufre

Réf.	Poids
3205	1 kg
55999	1 kg





TRAITEMENT SPÉCIFIQUE

Correction de la couleur *p.58*

Élimination des métaux *p.58*

Élimination des odeurs *p.59*

Protection vendanges *p.59*

TRAITEMENT SPÉCIFIQUE

› CORRECTION DE LA COULEUR

Carbion ENO

Poids : 1 kg
Composition : Charbon végétal actif
Formulation : Poudre
Dosage préconisé : Dose maximale légale : 100 g/hL
Réf. 174911

CONSEIL DE L'ŒNO
Délayer directement dans le moût. Éliminer après débourbage 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

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.	Poids
158132	10,5 kg
184689	11 kg

CONSEIL DE L'ŒNO
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



CONSEIL DE L'ŒNO
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 une 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.*

Fenosorb

Poids : 2,5 kg
Composition : Charbon œnologique activé d'origine végétale
Formulation : Poudre
Dosage préconisé : 20 à 70 g/hL
Réf. 300623



› 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, les vins ou les eaux de vie.*

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

CONSEIL DE L'ŒNO **Les charbons sont soumis à autorisation, se confromer à la législation en vigueur.**

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

Genosorb GR



Poids : **5 kg**
Composition : **Charbon œnologique activé d'origine végétale**
Formulation : **Granulats**
Dosage préconisé : **• Action sur géosmine : 15 à 25 g/hL**
• Action octénone : 35 à 45 g/hL
Réf. 106652

› PROTECTION VENDANGES

Glace carbonique



Réf.	Poids
63443	40 kg - Boite polystyrène à usage unique
163779	200 kg - Conteneur consigné
169173	300 kg - Conteneur consigné
163776	400 kg - Conteneur consigné
169174	500 kg - Conteneur consigné

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



Nom	Page

A

Acide citrique	6
Acide lactique	6
Acide malique	6
Acide tartrique	6
Actiflore rosé	30
Actiprotect rosé	13
Albucoll®	53
Alchemy I	30
Alchemy II	32
Alchemy III	32
Alchemy IV	32
ALS	33
Anchor Duet arom	21
Anchor Duet soft	21
Anchor NT112	32
Anchor NT116	30
Anchor NT202	32
Anchor NT50	32
Anchor VIN13	33
Aroma Protect	12

B

BCS103	38
Be fruit	30
Bentosol Protect	51
Bi-Activ	15
Bicarbonate de potassium	6
Bio Yeast Cell Walls	11
Blancobent UF	51

Nom	Page

C

Carbion ENO	58
Caséi Plus	53
Champagne 182007	41
Charbon Gotta	59
Charbon Liquide Actif HP	58
CKS102	33
Copeaux Bois frais	18
Copeaux Fraicheur	18

D

Disuqe soufre	56
Diwine	58

E

Easy Malic	20
Electra®	52
Enolevure® K34	41
Excellence® Celsius	39
Excellence® CHD	34
Excellence® DS	31
Excellence® FR	31
Excellence® FTH	34
Excellence® Rosé	31
Excellence® SP	34
Excellence® STR	31
Excellence® TXL	34
Excellence® X Fresh	40
Excellence® XR	34
Extraclear	24
Extraflore Pure Fruit	20

INDEX

Nom	Page
F	
FC9	30
Fenosorb	58
Fermobent	51
Flavoclean	59
Fresharom®	12
FV 19	36
G	
Gaïa	39
Galalcool®	44
Gecoll® Supra	52
Gelarom®	52
Genosorb GR	59
Glace carbonique	59
Glutastar	12
Goferm Protech	13
Granubent Poretec	51
Granucol FA	58
Granucol GE	59
Granulars nobile sweet	18
Greenfine® Flot	50
GreenFine® Must	48
GreenFine® Rosé	49
H	
HD A54	30

Nom	Page
I	
InsingDry	52
K	
Kit Affinity	33
L	
LA 13	42
Lactoenos® B7 direct	20
Lactoenos® berry direct	20
Lafase Fruit	25
Lafase HE Grand Cru	25
Lafase XL Redy	25
Lafase® XL Clarification	24
Lafazym Extract	25
Lafazym Press	26
Lafazym® 600 XL	24
Lafazym® CI	24
Lafazym® Thiols	24
Lalvin Clos Yseo	33
Level2 Initia	40
Levulin Lumai	33
Littofresh Bright	50
LittoFresh® Impact	49
LittoFresh® Liquid	48
LittoFresh® Origin	48
LittroFresh® Rosé	49

Nom	Page

M

Manno Release	15
Maxiflore Elite	21
Maxiflore Satine Onestep	21
Mèche Soufre Toile	56
Métabisulfite de potasse	56
Microcol® Alpha	51
ML Prime	21
ML Red Boost	15

N

Nektar frais	18
Nobile American Blend	18
Nobile Fresh	18
Nobile Fresh Thermo Traité	18
Nobile Perfect Vanilla	18
Nobile Sweet	18
Nutri Perfect	10
Nutristart	8
Nutristart® Arom	14
Nutristart® Organic	10
Nutristart® Thiol	14
Nutrivit pH	8
Nutrivit S	8

O

Oeno 1	21
Oenocell	11
Oenoferm B52 NG	38
Oenoferm® C2	41
Oenoferm® Champ	41
Oenoferm® Icone	35
Oenoferm® Mprotect	39
Oenoferm® Red Y	35
Oenoferm® X-Thiol	35
Oenoferm® Zest	35
Oenofine® Nature	50
Oenofine® Pink	50
Oenofine® RedY	50
Oenofirst Maximus	18
Oenofirst ROO	18
Oenofirst RO1	18
Oenofirst Rosé	18
Oenofresh	18
Oenopur	49
Oenostim Direct	13
Oenostim®	13
Oenozym Red Expression	26
Optiesters®	14
Optithiols	14

P

P310	18
Paillettes Bois frais	18
Perfect Thiols	36
Performa	51
Phosphate d'ammonium	8
Polylact (Caséine PVPP)	49
Polymust Blanc	49
Polymust Rosé	49
Polymust® Nature	50

INDEX

Nom	Page
Polymust® Press	49
Pronektar duo fresh	18
Protanin R	44
Provgreen Color	50
Punchy	12
Purocell	11
PVPP	53

Q

QA 23	33

R

R9008	36
Rapidase Clear	24
Rapidase Clear Extrem	24
Rapidase Expression Aroma	26
Rapidase Extra Color	26
Rapidase Révélation Aroma	27
Reskue	11
Révélation Thiols	36
Rouge Perfect Équilibre	36

S

Safoeno HD S135	35
Safoeno HD S62	35
Salva	40
SC22	41
Selectys Italica CR1	39
SH 12	33
Siligel	53
Silka	20
SO_2 Oenosteryl	56
Softan®	44
Solution sulfureuse	56
Stimula Sauvignon	14
Sulfate d'ammonium	9
Sulfo Hubert 23%	56
Superstart® Blanc	13
Superstart® Rouge	13
Supragel®	52

T

Tannivin Color	45
Tannivin® Galleol	44
Tannivin® SR	44
Thiamine	9
Thiazote Fermentation	9
Thiazote PH	9
Trenolin Rosé	27
Trenolin Xtract	27
Trenolin® Bouquet Plus	26
Trenolin® FastFlow	25
Trenolin® Klar	25
Trenolin® Thermo	26
Turbicel	15
Twice	30

U

Uvaferm 43 Restart YSEO	42

Nom	Page

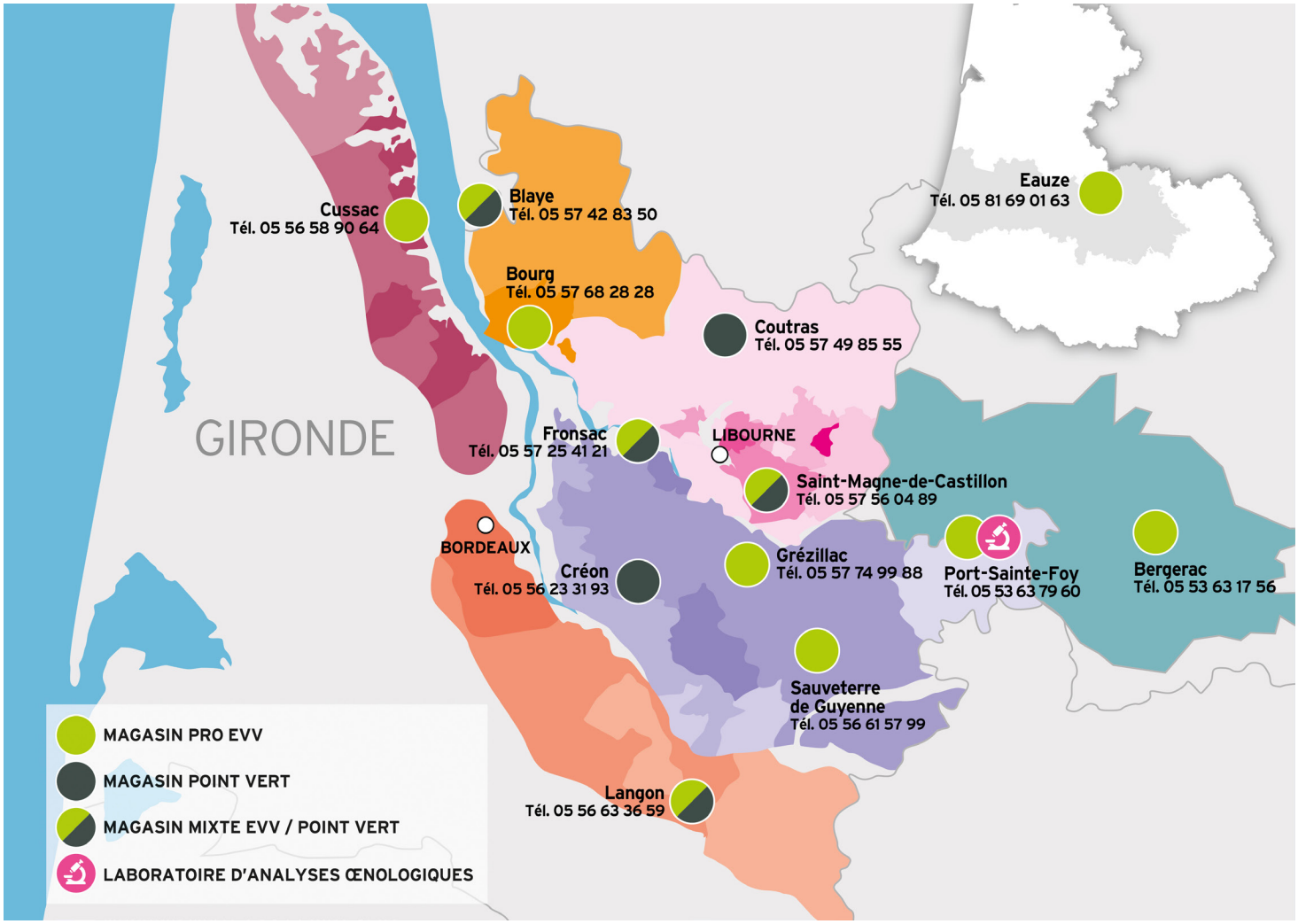
V

Vegefine®	48
Vegeflot®	48
Vegemust®	48
Vinificateur SR 3D	58
Viniliquid	10
Vinozym Vintage FCE	27
Vitadrive Boost	13
Vitilactic	20
Vitilevure Syrah YSEO	36
Vitilevure® DV10	42
VP41	20
VR Color	45
VR Supra®	45
VR Supra® Elegance	44

Z

Zymaflore® 011	39
Zymaflore® BO213	38
Zymaflore® Cerevisae	41
Zymaflore® Delta	37
Zymaflore® Eden	37
Zymaflore® Egide	39
Zymaflore® F15	37
Zymaflore® F33	41
Zymaflore® FX10	37
Zymaflore® Khio	40
Zymaflore® Klima	40
Zymaflore® Omega	40
Zymaflore® RB2	37
Zymaflore® RX60	38

Nom	Page
Zymaflore® Spark	41
Zymaflore® ST	42
Zymaflore® VL3 C	38
Zymaflore® X16	31
Zymaflore® X5	38
Zymaflore® Xarom	31
Zymaflore® Xpure	37



UNE QUESTION ?

MAGASIN

OENOLOGUE

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

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

EAUZE
Tél. 05 84 69 01 63
2 Rue des Alouettes
32800 ÉAUZE

FRONSAC
Tél. 05 57 25 41 21
L'oiseau
33126 FRONSAC

GRÉZILLAC
Tél. 05 57 74 99 88
144 Route des Vignobles
33420 GRÉZILLAC

LANGON
Tél. 05 56 63 36 59
ZI D8 - Route de Villandraut
33210 LANGON

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

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

Catalogue mis à jour en automne 2026 - Photos non contractuelles, dans la limite des stocks disponibles

evv
Ensemble de la Vigne au Vin

Photothèque : EVV, Olivier Robinet, iStock, Getty, crédit photo @Claude Clin / Conception et réalisation : Laplante - 05 56 97 15 05 / catalogue vinification 2026