



LE MILLÉSIME 2026 :

l'œnologie qui s'adapte aux défis climatiques

Enjeu majeur de notre filière viticole, le changement climatique impose déjà sa réalité ! Les fortes chaleurs et le stress hydrique ont des conséquences directes sur la qualité des raisins, notamment avec la diminution de la teneur en acide malique et l'accumulation en potassium et calcium, ce qui entraîne des pH élevés (> 3,7) dans les moûts et vins.



QUALITÉS SENSORIELLES & PROFIL DE VIN

pH ÉLEVÉ ET FAIBLE ACIDITÉ

- Perte de fraîcheur & d'équilibre
- Choix du profil (fruité, structuré, sucrant, gourmand, juteux) et process adapté

PROCESS & STABILITÉ DES VINS

MICROBIOLOGIQUE

- Présence de flores indigènes
- Faible teneur en SO₂ moléculaire

CALCIQUE

- Risque de précipitations de tartrate de calcium

COULEUR

- Diminution de l'intensité colorante



Comment relever ces défis?

Le vinificateur doit adapter les dates de récolte et les protocoles de vinification.

Ci dessous quelques solutions:

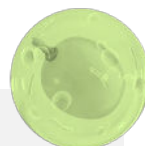
BIOPROTECTION & BIOCONTROLE

▪ Levures de Bioprotection

Non saccharomyces : ZYMAFLORE EGIDE (stratégie réduction SO₂) / ZYMAFLORE KHIO (adaptée basse température) / GAIA / LEVEL 2 INITIA (diminution des teneurs en cuivre) / SALVA (spécificité de lutte Brett)

▪ Chitosan et levures inactivées FLORACONTROL / ALLIANCE

Attention seule l'origine fongique du Chitosan est autorisée. Depuis 2025, l'OIV a mis en place une mesure de dosage permettant de discriminer l'origine.



BIOACIDIFICATION

▪ Levures Bioacidifiantes

Lachancea Thermotolerans (production d'acide malique) : ZYMAFLORE OMEGA / EXCELLENCE X Fresh

▪ Saccharomyces Cerevisiae

ZYMAFLORE KLIMA / EXCELLENCE CELCIUS : diminution du TAV et préservation de l'acide malique
ZYMAFLORE XAROM / EXCELLENCE ROSE / SafoENO EF85 : préservation de l'acide malique



STABILISATION PRÉCOCE DU CALCIUM EN FERMENTATION ALCOOLIQUE



- Dosage du calcium dans le moût.

Si >60mg/L rosés et blancs ou >80mg/L rouges, traitement possible avec Ca2++ STAB (acide tartrique racémique). Diminution de la concentration en calcium et réduction du risque d'instabilité à pH élevé.

IMPORTANCE D'UNE CLARIFICATION PRÉCOCE



Importance de l'enzymage et du choix des enzymes

Les contraintes hydriques et thermiques provoquent un phénomène de « gélification » des pectines avec un impact sur la clarification du moût et la filtrabilité du vin.

- impact sur la couleur
- impact sur les quantités de pectines qui augmente
- concentration en polyphénols qui augmente
- impact sur les extractions: ratio jus de goutte / jus de presse amélioré et sur le taux de potassium
- impact microbiologique: plus le mout sédimente, moins il y a de micro-organismes
- diminution des combinaisons du soufre lors des premiers sulfitages d'élevage

D'où l'importance de l'enzymage, du type d'enzymes et du moment d'addition, à la fois pour les blancs/rosés et pour les rouges.

COLLAGE PRÉCOCE DES MOÛTS



Les millésimes chauds et plus secs augmentent les composés phénoliques de manière significative.

En rouge: collage en fermentation alcoolique à D-30 avec OENOFINE REDY (amélioration de la clarification, de l'expression aromatique et de la couleur du vin (stabilisation précoce) et de la filtrabilité du vin, amélioration de la capacité de résistance à l'oxygène : le TE (indice de sensibilité à l'oxydation, suivi grâce au Polyscan) est plus fort par élimination des tanins oxydables et oxydés).

En Blancs et Rosés: le Polyscan permet de mesurer les polyphénols en temps réel sur moût.

EasyOx: composés facilement oxydables

Phénox: polyphénols totaux

Selon le résultat, possibilité d'effectuer une hyperoxygénation et/ou collage des moûts avec comme objectifs:

- Eliminer les composés phénoliques précocement (baisse des tanins astringents, baisse de l'amertume et baisse des composés phénoliques oxydables et préserver le pool aromatique
- Réduire la turbidité
- Stabiliser la matière colorante
- Correction et conservation organoleptique

LITTOFRESH ORIGIN / LIQUID / ROSÉ

POLYMUST RÉOSÉ / NATURE / BLANC/ PRESS

VÉGÉFINE

OENOFINE NATURE / PINK

- Addition de bois (copeaux): les ellagiques sont les plus efficaces en stabilisation de couleur et rôle anti- oxydant
- Addition de tanins
 - antioxydants : tanins galliques (noix de galle)
 - stabilisation de la couleur: TANIN VR COLOR
 - tanins de chêne : substituables au bois, forte capacité à stabiliser la couleur et apports sur la bouche
 - protection de la couleur si Botrytis: VR SUPRA, TANNIVIN VR, PROTANINS R
- Addition d'autolysats de levures
OENORED, OPTIMUM RED, POWERLEES (autolysats et enzymes) : addition en début de fermentation pour une plus forte stabilité de la couleur.
- Co-inoculation précoce en bactéries
ANCHOR DUET AROM : aide à la stabilisation de la couleur des vins rouges et gomme l'astringence
ANCHOR DUO SOFT : améliore la souplesse, plus de rondeur et diminue l'astringence

EN SYNTHESE

Dans un contexte de dérèglement climatique, avec des équilibres physico chimiques du raisin perturbés:

- Importance primordiale de dépectiniser les moûts et de les clarifier le plus précocement possible
- Impacts positifs multiples sur la qualité des vins (stabilité microbiologique, colloïdale, netteté aromatique...)
- Impacts de la stabilisation précoce sur la couleur



RÉGLEMENTATION SUR L'ORIGINE DU CHITOSANE

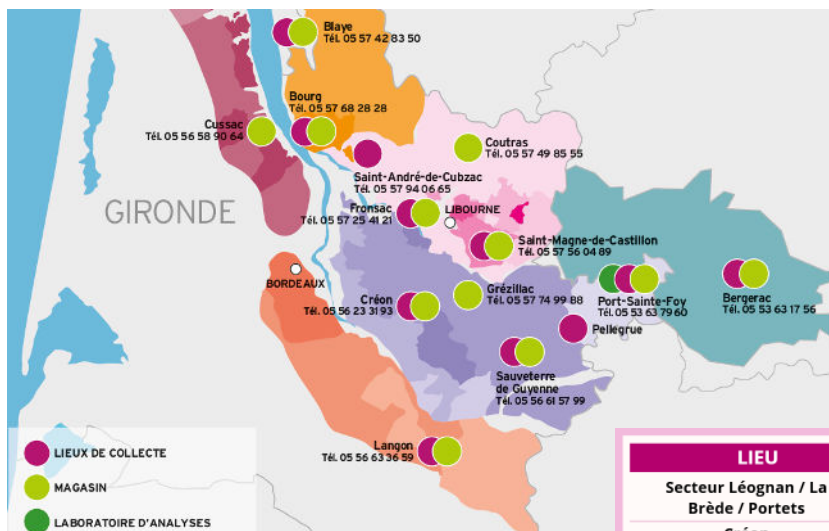
Le chitosane est un biopolymère utilisé en œnologie pour ses propriétés antimicrobiennes et son aptitude à éliminer certains contaminants, notamment des micro-organismes d'altération et certains métaux.

Seule l'origine fongique est autorisée (exclusivement à partir du champignon *Aspergillus niger*) en œnologie. Cette exigence garantit une origine non animale et une qualité adaptée aux usages œnologiques.

On peut désormais discriminer, grâce à la signature isotopique, de façon robuste l'origine du chitosane, ce qui peut amener des contrôles de conformité des produits.



VOS COLLECTES D'ÉCHANTILLONS PENDANT LES VENDANGES



LABORATOIRE

Dépôt au laboratoire de Port-Sainte-Foy du lundi au vendredi 8h-12h



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

Fermeture estivale de votre laboratoire :
Du lundi 27 juillet au vendredi 31 juillet !

LIEU	DÉPÔT AVANT	JOUR
Secteur Léognan / La Brède / Portets	8h30	Lundi, Mercredi et vendredi
Créon	9h30	Lundi au vendredi
Langon	9h30	Lundi au vendredi
Sauveterre	10h	Lundi au vendredi
Pellegrue	10h	Lundi au vendredi
Castillon	10h	Lundi au vendredi
Bergerac	11h	Lundi au vendredi
Blaye	10h	Lundi, Mercredi et vendredi
Bourg	10h	Lundi, Mercredi et vendredi
Saint-André	10h	Lundi, Mercredi et vendredi
Fronsac	12h	du lundi au vendredi



NOUVEAUTÉS PRODUITS 2026 : RECOMMANDATIONS POUR RÉUSSIR CE MILLÉSIME

LEVURES



ZYMAFLORE® EDEN



Levure *Saccharomyces cerevisiae* pour des vins rouges fruités, épicés et gourmands. Cette souche se prête à l'élaboration de vins rouges souples, complexes et équilibrés.



Levure pour vin rouge premium

Élaboration de vins rouges destinés à la garde. Cette souche assure une excellente cinétique de fermentation même en conditions exigeantes. Une faible production de SO₂ et une libération élevée de polysaccharides favorisent l'obtention de vins complexes, équilibrés et ronds avec un grand potentiel.



IOC FLAMINGO™

Conditionnement : 500g

Quand le rosé affirme son identité

- ✓ Une expression sincère des fruits rouges, résolument rosé
- ✓ Une proposition nouvelle, alternative et complémentaire aux approches thiolée ou amylique
- ✓ Une teinte vive, jeune, symbole de fraîcheur



ZYMAFLORE® SPARK



Levure pour conditions difficiles et vin effervescent. Sélection terroir.

- ✓ Vin effervescent
- ✓ Conditions difficiles
- ✓ Reprise de FA



ANCHOR LEGACY THIOLBLOOM | VIN BLANC

Une levure hybride *Saccharomyces cerevisiae* x *S. kudriavzevii* pour l'élaboration de vins blancs fruités, frais et souples. A été sélectionnée pour sa capacité à valoriser les thiols dans les vins blancs, comme le Sauvignon blanc.

PRÉPARATEUR ET NUTRITION ORGANIQUE

NUTRI PERFECT NF

100% organique, permet aux levures de terminer la fermentation alcoolique

Poche 1 kg
Code 300128

Poche 10 kg
Code 183350



SUPERSTART

Protecteur de levures, associe facteurs de croissance et facteurs de survie

Poche 1 kg
Code 125455

Poche 5 kg
Code 125457



Réhydratation à température ambiante

Pour en savoir plus, contactez votre œnologue conseil

ENZYMES



LAFASE® XL CLARIF



Préparation d'enzymes liquide pour la clarification des moûts blancs, rosés et rouges thermovinifiés.

LAFASE® XL REDY



Préparation d'enzymes liquide pour la macération de la vendange rouges.

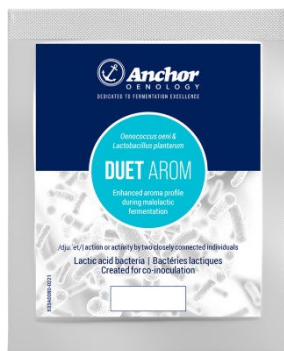


Trenolin® FastFlow

Dégradation intense de la pectine pour optimiser le pressurage et la filtration

Trenolin® FastFlow est capable de dégrader les fractions ramifiées de la pectine difficiles à dégrader grâce à son activité arabinogalactane-II-hydrolase (AG-II-hydrolase)

BACTÉRIES

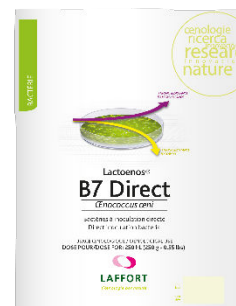


DUET AROM

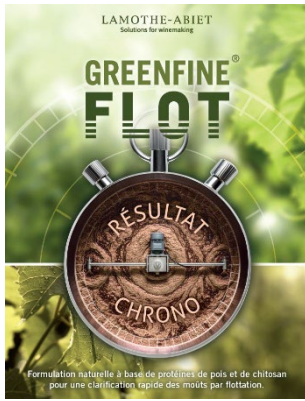
- *O. Oeni* : production d'esters aux notes fruitées
- *L. plantarum* : libération de composés aromatiques du raisin aux notes fruitées et florales
- Fiable et efficace : achèvement de la FML
- Co-inoculation : inoculation des levures et des bactéries le même jour ; gain de temps
- Compatible avec la micro-oxygénation : plus d'arômes fruités, plus d'intensité aromatique et de volume en bouche

LACTOENOS® B7 DIRECT

- Permet un déclenchement rapide de la FML
- Produit peu de diacétyle ce qui permet de conserver le caractère fruité des vins et de réduire le taux de combinaison du SO₂ des vins
- Ne produit pas d'amines biogènes
- Produit peu d'acidité volatile



CLARIFICATION



GREENFINE® FLOT

Formulation naturelle à base de protéines de pois (*Pisum sativum*) et chitosan d'origine fongique (*Aspergillus niger*).

BIO UE

VEGAN

GreenFine® Flot repose sur la synergie entre protéines de pois et chitosan, favorisant une floculation rapide, un tassement compact des lies et une clarification performante, comparable aux gélatines utilisées en flottaison. Les moûts clarifiés sont rapidement prêts à l'ensemencement tout en préservant leur potentiel aromatique.

LittoFresh® ChitoFlot

Produit combiné végétane spécialement pour la flottaison

LittoFresh® ChitoFlot est un produit combiné liquide, stabilisé au SO₂, composé de phytoprotéines et de chitine-glucane, destiné au collage et à la flottaison.



*Pour la flottaison des moûts blancs, rosés et rouges
Adjuvant de flottaison réellement innovant : naturel, biodégradable, non-allergène
et ne contenant aucun produit d'origine animale.*



OENOFINE® XL RedY



Préparation à base de levures inactivées et de protéine végétale (patatine) dédiée à la préparation précoce des vins rouges.



LittoFresh® Rosé

Traitement des moûts et des vins rosés à base de protéines végétales



POLYMUST® BLANC



Préparation à base de protéine végétale (pois) et de PVPP pour le traitement préventif de l'oxydation des moûts et des vins blancs et rosés.



POLYMUST® NATURE



Préparation à base de protéine végétale, de bentonite sodique et de bentonite calcique, destinée au collage rapide et efficace des moûts et des vins.



PRODUITS SPÉCIFIQUES



ALLIANCE™

Conditionnement : 2,5 kg

Réduire le risque lié aux micro-organismes d'altération dès les premières phases de vinification

- ✓ Nettoyer et assainir précocement le milieu de fermentation : meilleure implantation et efficacité de la levure sélectionnée
- ✓ Maîtrise des altérations microbiennes et gestion de la FML
- ✓ Diminution précoce de la charge microbienne: élevage ultérieure lieux sécurisé



CAUDALYST™

Conditionnement : 1 kg

Persistance aromatique, tension, salinité et notes minérales

- ✓ Première levure inactivée non-Saccharomyces pour l'œnologie
- ✓ Composition originale et unique d'une souche *Torulaspora delbrueckii* spécifique
- ✓ Une action inédite sur la tension et la minéralité en bouche



FLORACONTROL®

FLORACONTROL® est une association spécifique d'un polysaccharide fongique naturel, le chitosane, et d'une levure inactivée sélectionnée permettant le traitement des vins contre les microorganismes d'altération et la protection des vins contre l'oxydation.

- Réduction de la charge globale en micro-organismes (levures & bactéries).



FENOSORB™

Charbon œnologique activé d'origine végétale, doté d'une porosité spécifique lui conférant une forte capacité d'adsorption sélective de composés responsables de défauts aromatiques tels que la géosmine, l'octénone et les phénols volatils tout en préservant la couleur.



OAK PROTECT® By EXCELL

Une alternative au méchage pour la protection des contenants en bois. Brevet en cours (FR 2601972).

Sa formulation à base de tanins œnologiques crée une protection en surface, qui rend le bois plus hydrophobe et limite le développement microbien.



NOBILE® STAVES 18 mm

Transition des staves 12 mm en 18 mm.

Dans le cadre de l'évolution de la gamme de staves œnologiques, les profils STAVES ELITE et STAVES DULCE sont désormais exclusivement proposés en 18 mm.

Elaborées via le procédé "Soft Oak", un programme de préchauffe innovant développé dans nos ateliers, NOBILE® optimise la cuisson et la qualité des profils des staves de la gamme 18 avec plus de souplesse dans l'apport tannique mais également un gain significatif de volume et d'amplitude en milieu de bouche.