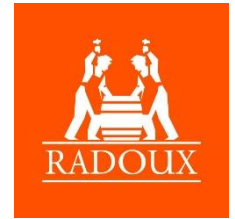


SUBOENO

Chemin du Glapin 10, 1162 St-Prex

Tél : 022 366 67 67

E-mail : admin@suboeno.ch



GUIDE DE CAVE

ŒNOLOGIE PRATIQUE 2023



Table des Matières

➤ Sulfitage	page 3
➤ Collages et Clarification des Moûts	pages 4-5
➤ Tanins	pages 6-7
➤ Enzymes	pages 8-9
➤ Levures	pages 10-14
➤ Activateurs	pages 15-17
➤ Bactéries	pages 18-20
➤ Collages et Clarification des Vins	pages 20-21
➤ Produits de la Levure	pages 22-23
➤ Gamme KTS	page 24
➤ Gamme VIAOAK et Alternatives	page 25
➤ Traitements spécifiques	page 26
➤ Gamme ANTARTIKA	pages 27-28
➤ Stabilisants Mise en bouteilles	page 28
➤ Conservateurs	page 29
➤ Acides et désacidifiants	page 30
➤ Propositions d'itinéraires de Vinification	pages 31-32
➤ Tonnellerie de Mercurey	pages 33-34
➤ Tonnellerie Radoux	pages 35-36
➤ Préparation et maintenance des barriques	page 37
➤ Produits de nettoyage de cave sans chlore	page 38
➤ PM Oenologie	page 39
➤ Notes et contacts	pages 40-41

PRESENTATION

Ce catalogue a été réalisé dans le but d'optimiser et mieux garantir l'utilisation, l'application et la satisfaction des résultats de nos intrants œnologiques.

Vous y trouverez les caractéristiques de nos produits, issues des fiches techniques et de sécurité Martin Vialatte (www.martinvialatte.com), ainsi que des recommandations et conseils. Ceux-ci sont issus des expériences des collaborateurs de SubOeno SA. Ainsi, les doses conseillées ont été adaptées à l'usage et aux pratiques de l'œnologie en Suisse.

Avec une grande expérience de la gamme Martin Vialatte, les conseillers de SubOeno SA se tiennent à votre disposition pour tout renseignement quant à la veille de vos vins.

Les produits autorisés en Bio Suisse (Bio Bourgeon) et/ou Bio Fédéral (règlement UE 2019/934) sont indiqués par :



Attention, il est important de faire valider votre choix par votre certificateur Bio car les cahiers des charges sont différents.







Produits utiles à la diminution des niveaux de sulfites ajoutés indiqués par :














Sur demande nous pouvons vous envoyer par e-mail un Guide des Pratiques Œnologiques BIO.

Concernant les allergènes, nous consulter.


SULFITAGE

Produits et conditionnements	Caractéristiques techniques	Recommandations et conseils	Dosage
SULFOSSOL 200 Emballages de 1 l, 5 l et 10 l	Antiseptique et antioxydant. Bisulfite d'ammonium.	25 ml/hl = 50 mg/l de SO ₂ libre.	Selon usage
SULFOSSOL 400 Emballages de 5 l et 20 l	Antiseptique et antioxydant. Bisulfite d'ammonium.	12.5 ml/hl = 50 mg/l de SO ₂ libre.	Selon usage
BAKTOL 50  Emballage de 10 l	Antiseptique et antioxydant. Bisulfite de potassium.	100 ml/hl = 50 mg/l de SO ₂ libre.	Selon usage
EFFERBAKTOL 50  Sachet de 125 g. granulé (50 g de SO ₂) ** sur commande	Antiseptique et antioxydant effervescent pour la stabilisation et le maintien du SO ₂ libre actif.	Lors d'une utilisation en petit volume, un brassage avant l'analyse du SO ₂ libre est recommandée.	Selon usage
EFFERBAKTOL 400  Sachet de 1 kg granulé (400 g de SO ₂) ** sur commande	Antiseptique et antioxydant effervescent pour la stabilisation et le maintien du SO ₂ libre actif.	Lors d'une utilisation en petit volume, un brassage avant l'analyse du SO ₂ libre est recommandée.	Selon usage
EFFERBAKTOL 2  40 pastilles de 2 g de SO ₂ pur	Antiseptique et antioxydant effervescent pour la stabilisation et le maintien du SO ₂ libre actif.	Lors d'une utilisation en petit volume, un brassage avant l'analyse du SO ₂ libre est recommandée. Env. 9 mg/l sur un fût de 228 l	Selon usage
EFFERBAKTOL 5  25 pastilles de 5 g de SO ₂ pur	Antiseptique et antioxydant effervescent pour la stabilisation et le maintien du SO ₂ libre actif.	Lors d'une utilisation en petit volume, un brassage avant l'analyse du SO ₂ libre est recommandée. Env. 22 mg/l sur un fût de 228 l	Selon usage
MÈCHES SOUFFRÉES  Boîte de 400 g/en dose de 40x10 g	Antiseptique et antioxydant.	Pour le brantage des barriques et des vases.	Selon usage

COLLAGES ET CLARIFICATIONS DES MOÛTS

Produits et conditionnements	Caractéristiques techniques	Recommandations et conseils	Dosage
Protection de la vendange			
KTS FA   Emballages de 1 kg et 10 kg 	Préparation à base de chitosan, développé dans un objectif de contrôle du développement des flores microbiologiques naturellement présentes sur le raisin (Brettanomyces, autres levures indigènes, bactéries). Il se substitue de manière efficace au SO ₂ dans son action antifongique. Il favorise les départs en fermentation alcoolique.	S'utilise sur moût ou sur vendange, à l'encuvage. Disperser le produit dans 10 fois son poids d'eau (Ne pas utiliser de moût) Ne pas utiliser à une température supérieure à 40 °C Permet également la détoxification des moûts, et Favorise une bonne implantation de la souche de levure sélectionnée pour la fermentation alcoolique.	15 à 20 g/hl
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">   Produit à base de protéines végétales  </div>			
PROVGREEN L 100  Emballage de 20 l	Composé à 100% de protéine de pois concentrée à 100 g/l et stabilisé par du SO ₂ . Floculation rapide.	Assure une clarification rapide des moûts et des vins. Limite considérablement le volume de dépôt par rapport aux colles animales. Elimine les polyphénols oxydés dans les moûts et les vins traités.	En moût : 10 à 30 cl/hl En vin : 10 à 20 cl/hl
KTS FLOT   Emballages de 5 l et 20 l 	Produit de dernière génération pour la flottation qui est composé de protéines de pois et de polysaccharides végétaux. Clarification rapide et poussée : optimisation du rapport NTU/temps. Forte protection contre l'oxydation grâce à un bon contrôle de la couleur et diminution de la DO420 et DO320.	Permet une clarification poussée et rapide des moûts avec un meilleur tassement du chapeau. Il participe également à la protection de l'oxydation et affine les moûts avant FA, ils sont décrits comme fruités, frais et fins. Agiter le bidon avant utilisation. Brasser afin d'homogénéiser parfaitement le moût avant de passer à l'étape «flottation».	En statique : 5 à 15 cl/hl En flottation : 5 à 15 cl/hl Dose maximale légale : 60 cl/hl
PROVGREEN PURE MUST  Emballage de 1 kg	Composé à 100% de protéine de pois pour une floculation rapide.	Protéines de pois sélectionnées pour leurs propriétés de floculation et leur capacité à fixer les composés phénoliques oxydés et oxydables sur les moûts. Bien brasser au moment de l'incorporation.	En moût : 15 à 50 g/hl

Autres Colles

Produits et conditionnements	Caractéristiques techniques	Recommandations et conseils	Dosage
DELTAGREEN Emballages de 1 kg et 10 kg	Composé de cellulose, de PVPP et de protéines végétales (pois). Il lutte contre l'oxydation des moûts et peut être utilisé de manière curative sur vins oxydés. Ce produit est très simple d'utilisation, il s'emploie directement sans réhydratation préalable dans l'eau.	Sur blancs et rosés il a une excellente action sur les polyphénols oxydables, astringents et amers. En traitement curatif il améliore la couleur et affine l'expression aromatique. Formation d'un dépôt tassé et peu volumineux. Très simple d'usage pour un traitement très tôt avant le débouillage statique ou par flottation. Egalement utilisé pendant la FA (bien maintenir l'agitation pendant l'incorporation). Dose maxi 320g /hl	En moût : 30 à 120 g/hl En vin : 20 à 80 g/hl
PVPP Emballage de 1 kg	Polyvinylpyrrolidone. Grand pouvoir absorbant contre l'oxydation et la prévention de celle-ci. Stabilise et rafraîchit la couleur ainsi que la fraîcheur des arômes.	Utilisé à tous les stades de vinification. Lutte contre le brunissement, l'astringence et l'amertume des blancs et rosés. Assouplit les vins rouges. Très bonne sédimentation.	En moût : 10 à 50 g/hl En vin : 0.5 à 10 g/hl
POLYGREEN Emballages de 1 kg et 10 kg	Composé de bentonite, de PVPP et de protéines végétales (pois). Très apprécié sur blancs et rosés, ses propriétés curatives et préventives de l'oxydation sont largement démontrées. Diminue l'astringence excessive et participe à la suppression de l'amertume.	Excellent pour le débouillage statique ou par flottation. Egalement utilisé pendant la FA afin de favoriser la précipitation des éléments instables. Application possible à tous les stades de vinification. Préparation : laisser gonfler minimum 1 heure dans 10 fois son poids en eau.	En moût : 20 à 120 g/hl En vin : 20 à 80 g/hl
GELISOL Emballages de 1 l et 10 l	Gélatine porcine liquide moyennement hydrolysée, avec large spectre d'efficacité.	En moût pour la clarification statique et spécialement adapté pour la flottation.	En statique : 4 à 15cl/hl En flottation : 5 à 15cl/hl
BENTOSIL  Emballage de 5kg	Combinaison de bentonites calciques activées (bon pouvoir déprotéinisant) de charbon désodorisant et de gélatine porcine. Large spectre d'action sur les éléments instables (protéines, polyphénols, résidus de pourriture). Très bonne précipitation et donne peu de lies	Particulièrement bien adaptée au collage des moûts blancs et rosés pour le débouillage statique ou par flottation. Elle donne d'excellents résultats sur les moûts issus de vendanges peu mûres ou altérées. Egalement appréciée en FA ou avant le sous-tirage des lies de rouges après FA. Très bonne précipitation avant passage au froid.	En moût 10 à 50 g/hl En vin 5 à 20 g/hl

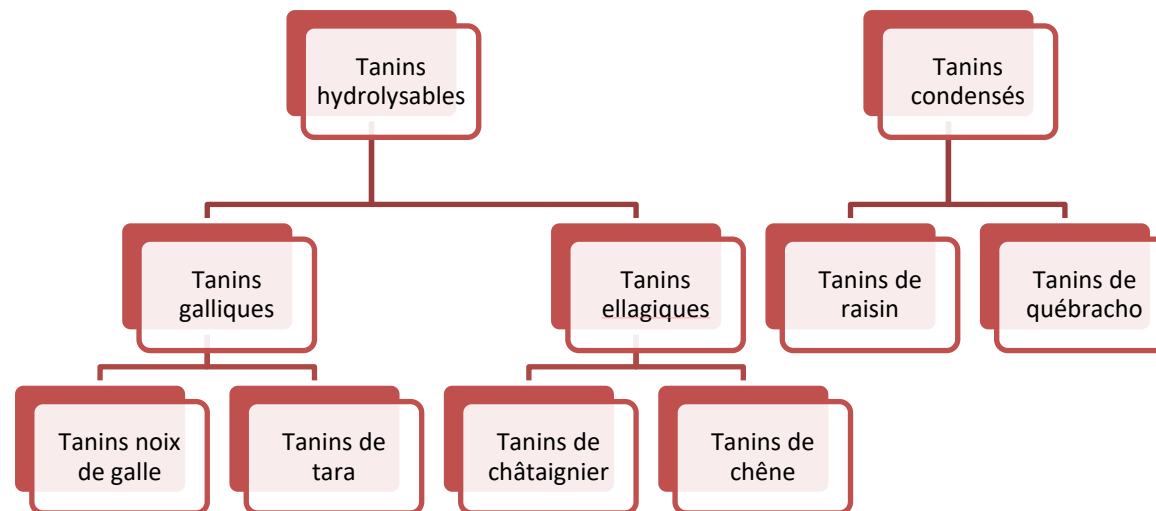
TANINS




Conseil d'utilisation

Les tanins en œnologie ont une multitude d'effets sur les moûts et sur les vins : effet structurant, stabilisation de la couleur, protection directe contre l'oxydation, inhibition de l'activité laccase, élimination des goûts de réduit, auxiliaire de collage...

En règle générale, les additions précoces donnent une meilleure harmonie et une meilleure intégration avec un rôle de protection important des polyphénols.

Pour les phases d'élevages, on privilégiera les tanins condensés qui ont un rôle sur l'affinage de la structure des vins.






Produits et conditionnements	Caractéristiques techniques	Recommandations et conseils	Dosage
VITANIL B  Emballage de 1 kg	Composé de tannins galliques extrait à l'alcool. Il est utilisé pour prévenir les goûts de réduction. Son utilisation en moût permet l'élimination des oxydases naturelles du raisin.	Utilisation sur blancs et rosés. Action très appréciée vis-à-vis des caractères végétaux, de la tendance à la réduction. Effet antioxydant important et sur la réduction.	En moût : 5 à 15 g/hl
VITANIL VR  Emballage de 1 kg	Composé de tannins du type proanthocyanidine. Haut pouvoir antioxydant, favorise la stabilisation et la fixation de la matière colorante.	Utilisation à l'encuvage des rouges. Il est surtout apprécié dans un but de protection et stabilisation de la matière colorante endogène de la vendange. Il peut être intéressant de fractionner la dose.	Dès l'encuvage : 10 à 15 g/hl
SUBLIWHITE  Emballage de 1 kg	Assemblage de tanins sélectionnés pour leur caractère antioxydant et leur très faible astringence. Réduit l'apparition du caractère végétal et herbacé. Protège et prévient de l'oxydation autant que de la réduction.	Utilisation sur moûts blancs/ rosés. Application très intéressante sur vin pour ses actions fraîcheur et fruité.	En moût : 15g/hl En vin : 2 à 5g/hl
TANIRAIN Emballage de 500 g	Tanin de pellicule de raisin qui participe à la stabilisation de la couleur (par formation de complexes stables tanins-anthocyanes). Assure une protection renforcée contre l'oxydation. Améliore les propriétés organoleptiques du vin.	Utilisation lors de la FA et à la fin de celle-ci. Au soutirage des lies et durant tous les stades. Associé à Oenotan Sélection, il apporte fraîcheur et rondeur. Un apport de 5 à 10 g/hl après pressurage préserve la matière colorante et le fruité endogène de la matière première.	A l'encuvage : 5 à 20 g/hl En vin : 3 à 15 g/hl
TANIPEPIN Emballage de 500 g	Tanin de pépin de raisin stabilise les anthocyanes par liaison covalente de la couleur dans les vins rouges. Renforce le pouvoir antioxydant. Limite l'action des oxydases. Apporte de la matière au milieu de bouche.	Utilisation sur vendange moût avec son pouvoir antioxydant et participe à la bonne évolution des vins. Il renforce l'équilibre en apportant un complément de structure tannique et il limite l'action des oxydases. Favorise la stabilité protéique des vins blancs et rosés.	Vendange et moût : 5 à 15 g/hl En vin : 1 à 5 g/hl
OENOTAN AUTHENTIQUE (Sélection) Emballage de 250 g	Composé uniquement de tannins de chêne hautement sélectionnés. Extrait à l'eau, le procédé garantit la non solubilisation des composés amers et astringents. Formulation lyophilisée	Utilisation dès la fin de la FA. Action anti-oxydante, structurante, lutte contre la réduction des blancs et des rouges. Complément indispensable pour l'élevage en barriques. Améliore l'expression aromatique et apporte volume et rondeur en bouche.	En vin : 0,5 à 5 g/hl Selon essais
OENOTAN VINIFICATION Emballage de 250 g	Composé uniquement de tannins de chêne hautement sélectionnés. Extrait à l'eau, le procédé garantit la non solubilisation des composés amers et astringents. Formulation lyophilisée	Utilisation dès la fin de la FA. Diminution des doses de soufre en vinification, préservation des précurseurs aromatiques, protection des anthocyanes, lutte contre la réduction des blancs et des rouges. Augmente la stabilité protéique (substitution aux copeaux de vinification)	En moût : 0,5 à 4 g/hl En vin : 0,5 à 3 g/hl Selon essais



ENZYMES

Conseils d'utilisation

Une enzyme est une protéine, un catalyseur biologique, qui accélère des réactions biochimiques. Leur utilisation permet de faciliter de nombreuses étapes de vinification : le débouillage, la flottation, la clarification, l'extraction des arômes et de la couleur, par macération ou en vin qualité et volume des jus de pressurage. Également grâce à certaines spécificités et activités secondaires (Glucanases, Glucosidases), elles permettent l'expression des arômes et améliorent les sensations gustatives lors du travail des lies, la couleur et la structure des vins.

Pour des conditions particulières débouillage / clarification à froid, pH bas, des formulations spécifiques sont formulées pour assurer les meilleurs résultats.

Produits et conditionnements	Caractéristiques techniques	Recommandations et conseils	Dosage
Avant la FA			
VIAZYM MP <u>Poudre</u> Emballage de 100 g	Préparation d'enzymes spécialement sélectionnées pour l'extraction des arômes . Favorise également le pressurage des vendanges issues de macérations pelliculaires ainsi que la clarification des moûts.	Très appréciées sur cépages aromatiques lors de macération ou cuvage avant pressurage. Elle donne d'excellents résultats pour les rosés. Il n'est pas nécessaire d'ajouter une enzyme de débouillage lors de clarification par flottation.	2 à 4 g/hl
VIAZYM CLARIF PLUS  <u>Liquide</u> Emballages de 100 ml et 1 l <u>Poudre</u> Emballage de 100 g	Préparation spécifique pour la clarification rapide et efficace des moûts riches en pectines. Assure une clarification rapide et respectueuse des arômes des moûts. Très performante, même à basse température.	La plus appréciée et la plus performante pour le débouillage statique ou par flottation, même à basse température et sur les moûts réputés difficiles.	1 à 2 ml/hl 1 à 2 g/hl
Débouillage / Clarification			
VIAZYM FLOT  <u>Liquide</u> Emballage de 1 l ** sur commande	Préparation enzymatique pectolytique pour la flottation des moûts.	Favorise la bonne remontée d'un chapeau de bourbes bien tassées.	2 à 4 ml/hl
Extraction			
VIAZYM ROUGE  <u>Poudre</u> Emballage de 100 g ** sur commande	Enzyme granulée qui dégrade les pectines et clarifie rapidement.	Favorise l'obtention de vins rouges colorés et fruités et diminue les notes végétales.	2 à 5 g/hl

Produits et conditionnements	Caractéristiques techniques	Recommandations et conseils	Dosage
VIAZYM Extract  Liquide Emballages de 100 ml et 1 l <u>Poudre</u> Emballage de 100 g	Préparation de pectinases. Extraction et stabilisation de la couleur, structure et arômes des vins.	Spécialement adaptée au cuvage des rouges classiques, elle est également très appréciée pour sa simplicité d'utilisation et de dosage.	2 ml/hl 2 à 4 g/hl
VIAZYM Extract Premium  <u>Poudre</u> Emballage de 100 g	Préparation à base de pectinases à large spectre d'activité. Forte extraction et excellente stabilisation de la couleur.	Utilisée pour l'extraction de la couleur et des tanins des vins rouges de qualité ou destinés à un élevage en barriques. Excellents résultats en combinaison avec Néo Sweet ou Ampli Fruit.	2 à 4 g/hl
Fin de FA			
VIAZYM AROMA <u>Poudre</u> Emballage de 100 g	Préparation à base de β -Glucosidases. Celle-ci favorise la libération des arômes naturels dans les lies lors de l'élevage.	Particulièrement adaptée pour l'élevage des lies sur vins aromatiques, sans pour autant « oxyder » les arômes de type thiols. Temps de contact 4 à 8 semaines , il est conseillé de stopper l'hydrolyse avec une petite dose de bentonite 5 g/hl.	2 à 5 g/hl
Elevage / Filtration			
VIAZYM ELEVAGE <u>Poudre</u> Emballage de 100 g	Préparation à base de β -Glucanases, celle-ci favorise la libération des manoprotéines et dégrade les glucanes à fort pouvoir colmatant.	Utilisée dans l'élevage des vins blancs, rosés et rouges sur lies. Durée de contact entre 4 et 10 semaines (selon la température). Très bon pouvoir clarifiant à la sortie de la FA.	3 à 5 g/hl
VIAZYM FLUX Liquide Emballage de 1 l ** sur commande	Enzyme liquide concentrée en pectinases et β -Glucanases. Elle dégrade les pectines et les glucanes.	Aide à la clarification statique des vins bruts et permet une nette amélioration de la filtrabilité pré-mise en bouteilles.	3 à 5 ml/hl

LEVURES

Besoins en oxygène des levures durant la FA

Durant la fermentation alcoolique les besoins en oxygène des levures sont élevés. Ceux-ci correspondent en moyenne à 20 mg/l d'oxygène pour la fermentation alcoolique. Il est important de pouvoir faire une oxygénation entre 48 et 72 heures après le levurage. Une deuxième adjonction d'oxygène (environ 30°Oe) lorsque que le dernier tiers de la fermentation est atteint. En règle générale nous recommandons pour tous les cépages la stratégie suivante :



Gestion de l'oxygène (macro et micro) avec **OENO₂**



A la fin du premier tiers de la fermentation : 10 mg/l d'O₂

Au début du dernier tiers de la fermentation : 10 mg/l d'O₂

Nouvelles souches de levures

VIALATTE FERM® W58

Association de *S. cerevisiae* et *S. uvarum* sélectionnées pour l'élaboration de vins blancs aromatiques. VIALATTE FERM® W58 valorise la présence de terpènes variétaux pour la production de profils aromatiques floraux et frais. Elle est recommandée pour le Muscat, le Riesling, le Chardonnay mais aussi des cépages plus neutres pour lesquels un profil floral viendrait compléter un assemblage.

- Plage optimale de température de fermentation : 14-18°C
- Tolérance à l'éthanol : 14,5-15%
- Production d'acidité volatile : basse
- Production glycérol : moyenne

VIALATTE FERM® HD 18

VIALATTE® FERM HD18 est une levure *S. cerevisiae* sélectionnée pour sa capacité à enclencher les fermentations alcooliques à des teneurs en sucres très élevées couplée à une très grande résistance aux hauts degrés alcooliques. Elle est recommandée pour l'élaboration de vins rouges puissants mais peut aussi s'employer pour la vinification des vins blancs et rosés

Cinétique fermentaire : Rapide et régulière









- Capacité osmotolérante jusqu'à 300-310 g/L de sucre
- T° optimale de fermentation : 10 - 30°C
- Résistance à l'éthanol : 18 % vol
- Production de Glycérol : Elevée - (8-9 g/L)








VIALATTE FERM® R26








VIALATTE® FERM R26 est une levure *S. cerevisiae* sélectionnée pour l'élaboration de vins rouges modernes, fruités et épicés issus de cépages telle que la Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon grâce à la production accrue d'esters et d'alcools supérieurs.



Cinétique fermentaire: moyenne

- T° optimale de fermentation: 22 - 30°C
- Résistance à l'éthanol: moyen élevé (>14,5% vol. <16% vol.)
- Production de Glycérol: Moyenne - (8 g/L)

Produits et conditionnements	Caractéristiques techniques	Recommandations et conseils	Dosage
 LEVURES à très faible production de SO₂ : BLANCS et ROSÉS			
FERM W 12  Emballage de 500 g	Saccharomyces cerevisiae sélectionnée pour optimiser la finesse aromatique et la rondeur des vins blancs et rosés. Parfaitement adaptée à l'élevage sur lies avec batonnage du fait de sa bonne capacité à l'autolyse. Souche avec un caractère Killer.	Levure adaptée sur les cépages Chardonnay, Viognier.... Levure démaliquante (dégrade une partie de l'acide malique) Elle permet l'élaboration de vins complexes et élégants, tout en respectant la typicité des terroirs et des cépages.	20 g/hl
FERM W 28  Emballage de 500 g	Saccharomyces cerevisiae sélectionnée pour la révélation des thiols lors de vinification des cépages riches en précurseurs aromatiques. Dotée d'excellentes capacités fermentaires même en conditions difficiles.	Levure adaptée pour l'élaboration de vins blancs et rosés aromatiques. Optimise la révélation des thiols, développe des arômes intenses d'agrumes et de fruits de la passion.	20 g/hl
SO DELIGHT  Emballage de 500 g	Saccharomyces cerevisiae, sélectionnée dans le Val de Loire. Révélation des arômes variétaux type thiols et terpéniques. Confère beaucoup de fraîcheur aux cuvées obtenues.	Levure bien adaptée à la fermentation de cépages comme le Sauvignon blanc, le Pinot blanc, le Viognier.	20 g/hl
VITILEVURE ALBAFLOR  Emballage de 500 g	Souche de saccharomyces cerevisiae, avec cinétique fermentaire régulière et particulièrement bien adaptée aux basses températures.	Levure bien adaptée aux cépages blancs de types : Chasselas, Pinot blanc, Doral, Ermitage, Amigne. Elle est également bien adaptée à l'élaboration de vins liquoreux.	20 g/hl
VITILEVURE ELIXIR  Emballage de 500 g	Souche issue par hybridation de 2 souches du type saccharomyces cerevisiae. Très bonne implantation en milieu très clarifié et de basse température (14°C).	Levure a très bonne capacité de révélation des arômes de type terpénique et également du type thiols. Bien adaptée aux Chasselas.	20 g/hl
AUTRES LEVURES BLANCS et ROSÉS			
VITILEVURE CHARDONNAY  Emballage de 500 g	Souche de saccharomyces cerevisiae variété galactose Sélectionnée pour ses aptitudes à produire une grande richesse aromatique. Souche avec un caractère Killer.	Tout particulièrement pour le cépage du même nom. Elle donne des vins riches et structurés, favorisés par un élevage attentionné sur lies. Bien surveiller la cinétique en fin de FA et nutrition renforcée.	20 g/hl
VITILEVURE 58W3 YSEO  Emballage de 500 g	Souche de saccharomyces cerevisiae sélectionnée en Alsace, elle est particulièrement bien adaptée aux cépages aromatiques. Souche avec un caractère Killer.	Parfaitement adaptée à l'élaboration de vins aromatiques du type Gewurztraminer, Riesling, Sylvaner, Petite Arvine, Chardonnay, Pinot gris, Muscat.	20 g/hl

Produits et conditionnements	Caractéristiques techniques	Recommandations et conseils	Dosage
VITILEVURE SAUVIGNON  Emballage de 500 g	Souche de saccharomyces cerevisiae variété galactose. Pas sensible au facteur killer donc adaptation et implantation rapide dans le milieu.	Très bonne cinétique fermentaire avec un pouvoir alcogène de 14%vol. Sélectionnée pour son aptitude à révéler et fixer les molécules propres à l'expression des arômes du Sauvignon.	20 g/hl
VITILEVURE TONIC  Emballage de 500 g	Saccharomyces cerevisiae, souche avec un caractère Killer. Haute tolérance à l'alcool, faible besoin en azote, cinétique fermentaire rapide. Température conseillée 15 à 18°C.	Levure avec un fort potentiel pour exprimer et révéler les arômes de type « thiols », bien adaptée au Sauvignon blanc, Riesling, Sylvaner, rosés très fruités (Gamay), éventuellement sur Chasselas type « Non Filtré ». Actuellement peu d'expériences en Suisse.	20 g/hl
VITILEVURE CH  Emballage de 500 g	Souche de saccharomyces cerevisiae variété galactose. Elle s'implante rapidement, même à basse température et fermente de manière régulière et complète.	Cette souche a été sélectionnée par Martin Vialatte en collaboration avec plusieurs encavages suisses pour son caractère respectueux de la typicité du Chasselas. Faible consommation d'azote assimilable.	20 g/hl
VITILEVURE LB ROSE  Emballage de 500 g	Souche de saccharomyces cerevisiae, avec cinétique fermentaire rapide, température optimale d'utilisation est de 15-18°C. Ses besoins en azote sont faibles.	Adaptée pour un style vins primeurs, arômes amyliques fermentaires.	20 g/hl
LEVURES POUR VIN EFFERVESCENT/REPRISE DE FA			
VITILEVURE DV 10  Emballage de 500 g	Souche de saccharomyces cerevisiae variété galactose. Elle s'implante rapidement à basse température et fermente de manière régulière et complète. Très bonne en reprise de fermentation.	Parfaite pour l'élaboration des vins de bases pour mousseux (pH bas). Très neutre sur cépages blancs elle est appréciée pour sa mise en valeur du terroir. Elle n'est pas sensible aux basses températures et a une forte résistance à l'alcool.	20 à 30 g/hl
VITILEVURE QUARTZ  Emballage de 500 g	Souche de saccharomyces cerevisiae variété galactose avec une grande appétence pour le fructose, cette souche a été sélectionnée sur un domaine en biodynamie. Très bien adaptée aux basses températures et aux moûts peu azotés.	Très adaptée aux cépages blancs tel que : Chasselas, Chardonnay, Pinot gris , ainsi que pour les rosés. Elle est exceptionnelle pour les reprises de FA sur de faibles sucres résiduels (vins bloqués ou languissants). <u>Attention à la maîtrise de la température.</u>	20 g/hl
LEVURES ROUGES FRUITÉS			
SO FRUITY  Emballage de 500 g	Saccharomyces cerevisiae sélectionnée dans le Beaujolais. Mise en valeur de l'expression de petits fruits rouges, surexpression des arômes floraux et bonne extraction des anthocyanes et des tanins.	Levure bien adaptée à la production de rosés (Gamay) et de rouges fruités et frais.	20 g/hl

Produits et conditionnements	Caractéristiques techniques	Recommandations et conseils	Dosage
VITILEVURE GY YSEO  Emballage de 500 g	Souche de saccharomyces cerevisiae variété chevalieri. Sélectionnée dans le Beaujolais, elle assure une FA régulière et complète.	Cette souche est tout particulièrement bien adaptée au Gamay et aux autres cépages rouges dont le profil recherché est d'une grande complexité aromatique.	20 g/hl
LEVURES ROUGES STRUCTURÉS			
VITILEVURE SENSATION  Emballage de 500 g ** sur commande	Croisement de 2 levures saccharomyces cerevisiae, ayant une forte activité enzymatique. Elle confère une bonne capacité à améliorer la teneur en polyphénols des vins rouges.	Particulièrement résistante à l'alcool, elle permet la révélation des arômes variétaux, notamment de type fruits rouges et de violette. Préconisée sur la Syrah, le Merlot et le Cabernet Sauvignon.	20 g/hl
VITILEVURE CSM YSEO  Emballage de 500 g	Souche de saccharomyces cerevisiae, sélectionnée dans la région de Bordeaux. Pas sensible au facteur killer Souche avec un caractère Killer donc adaptation, implantation rapide dans le milieu, même lors de macérations pré fermentaires à froid.	Levure très adaptée à l'élaboration de vins rouges de gardes ou d'élevages prolongés. Donne d'excellents résultats sur Gamaret, Garanoir, Merlot, Cabernet et Pinot destiné à l'élevage sous-bois.	20 g/hl
VITILEVURE SYRAH YSEO  Emballage de 500 g	Souche de saccharomyces cerevisiae, sélectionnée dans la vallée du Rhône. Très peu sensible au phénomène killer : neutre, elle s'implante parfaitement bien et fermente de manière régulière et complète.	Très adaptée au cépage du même nom, elle donne d'excellents résultats également sur Gamaret, Garanoir, Mara, Diolinoir, Cornalin. Elle donne également des rosés et des Œil de Perdrix très fruités.	20 g/hl
VITILEVURE MT  Emballage de 500 g	Souche de saccharomyces cerevisiae sélectionnée dans la région de Bordeaux. Souche avec un caractère Killer donc adaptation et implantation rapide dans le milieu. Forte production de glycérol.	Excellente pour l'élaboration des vins d'élevages et des cépages Merlot, Cabernet Sauvignon... Permet d'exprimer des arômes variétaux (Furanéol, Norisoprénoides) qui génèrent des notes aromatiques de type arômes fruités (fruits rouges), confiturés.	20 g/hl
VITILEVURE MVO 3001  Emballage de 500 g	Souche de saccharomyces cerevisiae sélectionnée dans la région des Côtes de Nuit en Bourgogne. Souche avec un caractère Killer donc adaptation et implantation rapide dans le milieu. Très adaptée lors de macérations pré fermentaires à froid.	Particulièrement bien adaptée au Pinot noir. Elle donne des vins sur le fruit avec une belle complexité aromatique. Les tannins sont nobles et racés, même sur vins jeunes. Elle confère un bon rapport volume/extraction. Elle est intéressante sur certaines spécialités blanches et les rosés structurés.	20 g/hl
SO FLAVOUR  Emballage de 500 g	Saccharomyces cerevisiae sélectionnée en Côtes du Rhône. Mise en valeur de l'élaboration de vins rouges modernes, concentrés, développant une expression aromatique complexe à dominante fruits mûrs.	Levure adaptée à l'élaboration de vins rouges modernes, présente la particularité d'avoir été sélectionnée sur des vins respectant les principes de la biodynamie.	20 g/hl

Produits et conditionnements	Caractéristiques techniques	Recommandations et conseils	Dosage
FERM R 82  Emballage de 500 g	Saccharomyces cerevisiae sélectionnée pour la vinification des raisins de bonne maturité et pour élaborer des vins rouges de moyenne garde à haute garde sur un profil fruits mûrs. Souche avec un caractère Killer sensible.	Capacité à produire des vins rouges issus de raisins de bonne maturité, complexes, aux arômes de fruits rouges et de fruits noirs, grâce à la formation d'esters et la révélation d'arômes variétaux. Possède la propriété de diminuer les risques de réduction sur les cépages sensibles.	20 g/hl
FERM R 100  Emballage de 500 g	Saccharomyces cerevisiae sélectionnée pour élaborer des vins rouges suaves, intenses, fruités et très gras.	Levure bien adaptée à la production de vins rouges complexes et riches en glycérol.	20 g/hl



Bioacidification NEVEA™ *Lachancea thermotolerans*



La levure NEVEA™ inoculée 48 heures avant la souche *Saccharomyces* permet de rééquilibrer l'acidité d'un moût issu de vendanges chaudes avec un impact organoleptique maîtrisé.

- Diminution du pH par production d'acide lactique sans inhibition de la FML
- Production d'arômes positifs (notamment esters)
- Production de glycérol importante : gain de rondeur
- Production d'acidité volatile faible
- Pas de production de SO₂ notable en FA
- Vinification en blanc ou rosé : avant inoculation, s'assurer que le niveau de SO₂ libre est strictement inférieur à 15 mg/L
- **Dose d'emploi : 25 g/HL en sortie de débouillage sur moût propre**
- Température d'inoculation entre 14-18°C

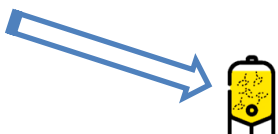
NEVEA®



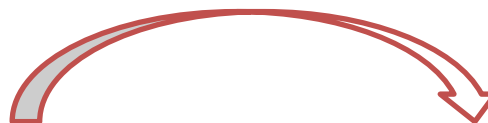
Utilisation en séquentielle avec une souche de *Saccharomyces cerevisiae*.



NEVEA Dose : 25 g/hL



24h à 48h maximum inoculation des *Saccharomyces* à 20g/hL



NUTRICELL® START OU AA Dose : 20 g/hL

ACTIVATEURS

Conseils d'utilisation

Pour réussir une bonne fermentation alcoolique, une bonne nutrition des levures est capitale.


L'objectif est de favoriser le déroulement de la fermentation alcoolique :



- En enrichissant le milieu en éléments nutritifs et/ou en facteurs de croissance (azote minéral, organique, acides aminés, vitamine...).
- En dotant les levures d'un « bouclier » microbiologique grâce à des facteurs de survie (rôle de protection)
- En détoxifiant le milieu par absorption d'inhibiteurs des levures comme les acides gras à chaîne moyenne (certaines levures sèches inactivées spécifiques, écorces de levures, cellulose).

Grâce à leur action positive sur le métabolisme des levures, les activateurs impactent aussi la qualité aromatique des vins selon différents processus, diminution des odeurs de réduction type H₂S, protection/renforcement des arômes (activateur 100% organique d'origine levurienne).

Azote assimilable pour un ajout de 20g/hl

NOM	Azote Organique	Azote Minéral	Azote Assimilable /Indice Formol	Thiamine	Facteur de survie	Support de multiplication
NUTRICELL INITIAL	7 mg/l		7 mg/l /0.5	✓	✓✓	
NUTRICELL START	2.5 mg/l	23 mg/l	25.5 mg/l /1.7	✓	✓	
NUTRICELL AA	8 mg/l		8 mg/l /0.5		✓	
NUTRICELL FULLAROM	8 mg/l		8 mg/l /0.5	✓	✓	
NUTRICELL FLOT	3.3 mg/l		3.3 mg/l /0.2	✓	✓✓✓	✓✓✓
NUTRICELL MIDFERM	2 mg/l	21 mg/l	23 mg/l /1.6		✓	
NUTRICELL Finish	1.5 mg/l	26 mg/l	27,5 mg/l /1.8	✓	✓	✓✓

Produits et conditionnements	Caractéristiques techniques	Recommandations et conseils	Dosage
Protection de la levure			
PREFERM Emballage de 1 kg	Complément nutritionnel pour la réhydratation des souches de levures sélectionnées. Garantit une implantation parfaite de l'ensemencement dans toutes conditions difficiles. A ajouter à la préparation des levures.	Il est particulièrement recommandé en conditions difficiles de fermentations alcooliques : forte clarification (turbidité <100 NTU), maturité élevée, état sanitaire dégradé, fermentation à basse température. Egalement recommandé pour la préparation des levains de reprise de fermentation compte tenu des conditions fermentaires particulièrement difficiles dans ces situations.	20 g/hl
Bonne gestion de la FA			
NUTRICELL AA  Emballages de 1 kg et 10 kg **	Nutriment organique à base de levures inactivées spécifiques riches en éléments nutritifs. Assimilation lente, régulière et complète tout au long de la fermentation alcoolique.	Nutricell AA dès l'ensemencement à 20 gr/hl. Deuxième ajout de 20 g/hl en cas de ralentissement de la FA ou dans les conditions de basses températures. Egalement adapté à la détoxification du milieu et pour une reprise de FA.	20 à 40 g/hl
NUTRICELL START Emballages de 1 kg et 10 kg **	Nutriment complet à base de vitamine B1, sels d'ammonium, levures inactivées et détoxifiant. Assure un bon déroulement de la croissance des levures ainsi qu'une FA harmonieuse et complète.	Idéalement au levurage ou en cas de ralentissement de la dynamique fermentaire. Dose maximale légale 60 g/hl. Peut également être ajouté en deux temps (levurage puis au 1 ^{er} tiers de fermentation). 20 g/hl de Nutricell Start corrigent de 2 unités l'indice de formol.	20 à 40 g/hl
NUTRICELL FULLAROM Emballages de 1 kg et 10 kg **	Nutricell Fullarom est un nutriment organique formulé pour apporter aux levures les nutriments nécessaires à la production d'une grande quantité d'arômes fermentaires. Il permet également une bonne maîtrise du déroulement de la fermentation alcoolique (FA).	Recommandé pour l'élaboration de vins aromatiques blancs, rosés ou rouges de style international Ajouté au levurage pour augmenter la production des esters fermentaires pendant la FA sur des cépages neutres, des raisins dilués ou issus de parcelles à fort rendement.	20 à 40 g/hl
NUTRICELL MIDFERM Emballages de 1 kg et 10 kg **	Composé d'azote ammoniacal, levures inactivées et écorces de levures, il renforce la viabilité des levures inoculées et détoxifie le milieu afin de garantir une FA régulière et complète.	NUTRICELL Midferm dès le 2 ^{ème} tiers de la FA des vins rouges. Incorporation avec aération. 20 g/hl de NUTRICELL Midferm corrigent de 2 unités l'indice de formol. Il est un allié lors de reprise de fermentation autant dans les blancs, les spécialités et les rouges.	20 à 40 g/hl

Produits et conditionnements	Caractéristiques techniques	Recommandations et conseils	Dosage
THIAMINE Emballage de 20 g ** sur commande	Facilite la multiplication des levures et leur maintien dans un état physiologique satisfaisant pendant la fermentation.	La thiamine, ou vitamine B1, est un facteur de croissance indispensable aux levures. Apportée lors du levurage, elle améliore le départ de la fermentation et limite les risques d'arrêt fermentaire.	0,3 mg/l
VITAMINE Emballage de 1 kg	Composé de vitamine B1 (thiamine) et d'azote ammoniacal directement assimilable. Favorise la viabilité et le développement des levures inoculées.	Pour favoriser une population optimale de levures au démarrage de la FA.	10 g/hl Max 12 g/hl
ECORCES DE LEVURES  Emballage de 500 g	Stimule la fermentation alcoolique. Permet d'adsorber des dérivés de fermentation produits par les levures. Excellent lors de reprise de fermentation.	Activateur et détoxifiant utilisé durant la fermentation ou lors de relevage suite à un arrêt.	Préventif : 20 g/hl Reprise FA : 30 à 40 g/hl
PHOSPHATE DIAMMONIQUE  Emballages de 1 kg et de 25 kg	Le Phosphate Diammonique est un sel d'ammonium. C'est la forme d'azote la plus directement assimilable par les levures pour activer la fermentation alcoolique.	Apport d'azote ammoniacal, nutriment indispensable à la levure pour la croissance cellulaire et pour la synthèse des protéines de transport des sucres en cours de fermentation alcoolique.	10 à 50 g/hl Selon analyse










BACTERIES

ENSEMENCEMENT BACTERIEN

L'inoculation bactérienne permet de sécuriser la FML. Nous vous la recommandons en regard de toutes les déviations organoleptiques constatées sur les derniers millésimes. Il s'agit de garantir une FML réalisée avec des bactéries non déviantes. Il y a également la possibilité de réaliser des co-inoculations, celles-ci sont réalisables sous certaines conditions (elles se pratiquent peu après le levurage ou en fin de FA).





NOM	Type	Alcool	pH	SO ₂ T SO ₂ L	T° optimale	Fin de FA	Co - Inoculation	Profil sensoriel
REFLEX MALO HD	Ensemencement direct	<17 %	> 3,2	< 60 mg/L < 10 mg/L	> 16°C à 25°C	✓✓✓	✓✓	Notes fruitées et intenses
REFLEX MALO PH	Ensemencement direct	<14 %	> 3,0	< 60 mg/L < 10 mg/L	> 18°C à 22°C	✓✓✓	✓✓	Notes fruitées et florales
VITILACTIC STARTER BL01	Pied de cuve	<14 %	> 2.9	< 70 mg/L < 10 mg/L	> 18°C à 25°C	✓✓✓	✓✓✓	Neutre respect de la finesse
VITILACTIC F	Ensemencement direct	<15 %	> 3,2	< 50 mg/L < 10 mg/L	> 16°C	✓✓✓	✓✓✓	Vins fruitées et ronds
VITILACTIC CO FA	1-STEP®	<15 %	> 3,3	< 50 mg/L < 10 mg/L	> 17°C		✓✓✓	Vins frais et fruités
VITILACTIC H+	1-STEP®	<16 %	> 3,0	< 45 mg/L < 10 mg/L	> 13°C	✓✓✓	✓✓	Respect des arômes variétaux





Produits et conditionnements	Caractéristiques techniques	Recommandations et conseils	Dosage
PRELACTIC (START ML 5) Emballage de 500 g	Complément nutritionnel pour la réhydratation des souches de bactéries lactiques. Garantit une implantation parfaite de l'inoculation dans des conditions difficiles.	Recommandé pour l'inoculation de cuvée difficile, très clarifiée, à FML à basses températures (16° et moins.) Incorporation à la réhydratation.	20 g/hl
NUTRICELL FML Emballage de 1 kg	Nutricell FML (nutriment) est composé d'autolysats de levures et de levures inactivées spécifiquement sélectionnées pour leur richesse en acides aminés. Cette source d'azote est indispensable pour les micro-organismes qui ne métabolisent pas l'azote minéral.	Optimisation du déroulement des fermentations des vins rouges, rosés et blancs. Ajout au moment de l'ensemencement en micro-organismes, pour réduire le temps de latence entre l'ensemencement et le départ en fermentation, pour accélérer le déroulement des fermentations et pour limiter la production d'acidité volatile ou les déviations organoleptiques.	20 g à 30 g/hl
VITILACTIC STARTER. BL01 Doses : 50 hl et 200 hl. 	Composé de bactéries lactiques sélectionnées pour leur aptitude à générer la FML. Mise en œuvre : voir fiche technique et protocole Martin Vialatte.	Bactéries avec implantation par pied de cuve . Favorise et déclenche une FML régulière avec une souche sélectionnée garantissant une grande finesse aromatique.	
VITILACTIC F  Doses : 2,5 hl, 25 hl, 100hl et 250 hl.	Composé de bactéries lactiques sélectionnées pour leur aptitude à générer la FML. Mise en œuvre : voir fiche technique et protocole Martin Vialatte.	Bactéries avec implantation directe par co-inoculation ou à la fin de la FA. Favorise et déclenche une FML régulière avec une souche sélectionnée garantissant une grande finesse aromatique.	
VITILACTIC CO FA  Dose : 250 hl	Cette souche <i>Oenococcus oeni</i> est recommandée pour une utilisation en co-inoculation pour des vins rouges, en respectant leurs arômes variétaux.	Recommandé pour réaliser rapidement la fermentation malolactique en toute sécurité sur les vins rouges dans un large spectre d'action : sur des moûts aux pH > 3,3 et dont l'alcool peut aller jusqu'à 15 % vol. implantation 1 Step.	
VITILACTIC H+  Dose : 50 hl	Composé de bactéries lactiques sélectionnées pour leur aptitude à générer la FML avec des pH bas >2,9. Mise en œuvre : voir fiche technique et protocole Martin Vialatte.	Bactéries avec implantation 1 Step dès la fin de la FA. Favorise et déclenche une FML également à forte présence d'acide malique. (Exemple : dès pH 2.9).	
REFLEX MALO HD  Doses : 25 hl et 250 hl ** sur commande	Souche de bactéries lactiques pour l'ensemencement des vins à haut degré alcoolique. (17 %). Reflex Malo HD est une culture starter lyophilisée d' <i>Oenococcus oeni</i> .	Recommandé en co-inoculation (24h après ajout des levures) ou inoculation séquentielle (post-FA).	

Produits et conditionnements	Caractéristiques techniques	Recommandations et conseils	Dosage
REFLEX MALO PH  Doses : 25 hl et 250 hl ** sur commande	Souche de bactéries lactiques pour l'ensemencement des vins ayant un ph bas. (3.0) Reflex Malo PH est une culture starter lyophilisée d'Oenococcus oeni.	Recommandé en co-inoculation (24h après ajout des levures) ou inoculation séquentielle (post-FA).	
VINIFLORA CH 35  Doses : 2.5 hl et 25 hl	Bactéries Sélectionnées. Réalisation de la FML sur blancs et rouges avec contrôle des productions en diacétyle et amines biogènes	Recommandé en inoculation directe .	

COLLAGES ET CLARIFICATION DES VINS

Les effets d'un collage, qu'il soit réalisé sur moût ou sur vin, sont multiples : limpidité, tassement des particules solides, gestion des paramètres de la couleur, prévention ou traitement des phénomènes d'oxydation, amélioration organoleptique. Il est important de déterminer l'objectif premier du collage avant de sélectionner le produit, puis sa mise en œuvre rigoureuse afin d'obtenir le meilleur résultat.

Produits et conditionnements	Caractéristiques techniques	Recommandations et conseils	Dosage
PROVGREEN PURE WINE  Emballages de 1kg et 5 kg ** sur commande NEW	Préparation 100% végétale à base de protéines de pois, celle-ci flocule rapidement les particules en suspension dans les vins, et permet une clarification optimum et très respectueuse.	Amélioration des qualités organoleptiques des vins : élimination des tanins agressifs et de l'amertume avec en final, plus de souplesse et de rondeur en bouche. Meilleure expression aromatique des vins avec une valorisation des notes fruitées. Disperser dans 10 fois son poids d'eau, mélanger la suspension pour obtenir une solution homogène.	En vin : 5 à 15g/hl
GELISOL  Emballages de 1 l et 10 l	Gélatine porcine liquide moyennement hydrolysée, avec large spectre d'efficacité.	En vin après le pressurage des rouges (tannins verts). Avant la pré filtration, rectifications avant mise. Collage doux des vins rosés et rouges.	En vin : 5 à 50 ml/hl
CRISTALINE  Emballages de 200 g et 1 kg	Colle de poisson, peu sensible aux colloïdes, elle facilite la clarification et la filtration des vins difficiles. Elle est considérée comme la plus fine des colles.	Largement utilisée après FA sur vin blanc, rosé et rouge. Elle est également très appréciée pour l'affinage des vins blancs et rosés pour la pré filtration. Pratiquer un essai au préalable en laboratoire.	En vin : 1 à 2 g/hl
QUALISOL  Emballage de 1 l	Gélatine de Poisson qui se distingue par sa grande finesse d'action. Assouplit et évite les notes asséchantes, sans déséquilibrer la structure.	Evite les notes asséchantes et facilite les opérations de filtration.	En vin : 3 à 5 cl/hl






Produits et conditionnements	Caractéristiques techniques	Recommandations et conseils	Dosage
SILISOL  Emballage de 1 l	Sol de silice liquide à 30% d'acide silicique, est particulièrement adapté au traitement des vins difficiles à clarifier : vins riches en mucilages et en colloïdes (pourriture grise en particulier). Son action est aussi efficace sur vins blancs que sur vins rosés.	Ne peut flocculer seul : sa floculation est obtenue par action mutuelle des particules de silice avec une colle protéique. Incorporer et bien disperser SILISOL au cours d'un remontage (au moins 1/3 de la cuve). Aussitôt après, introduire directement GELISOL ou CRISTALINE, au cours du remontage, avec une dilution préalable dans un peu d'eau froide.	En moût : 1 cl/hl à 5 cl/hl En association : à 1 cl/hl à 3cl/hl
PRZ AF Emballage de 5 kg	Composé de bentonite, de gélatine et de PVPP. Pour la clarification des vins difficiles après FA, pour les fins de presses et les vendanges altérées.	Utilisée en présence de verdeurs, d'amertumes et d'astringences marquées. Elle donne d'excellents résultats sur vins qui ne s'éclaircissent pas.	En vin : 5 à 50 g/hl
OVOCOL Emballage de 1 kg	Albumine en poudre pour l'élimination des amertumes et astringences en fin de bouche. Se dissous dans de l'eau froide.	Utilisée dans le cadre des affinages avant la pré filtration ou avant mise. Principalement pour les vins rouges. Elle donne de très bons résultats sur vin rosé et blanc également.	En vin : 5 à 10 g/hl
BENTONITE ELECTRA  Emballages de 1 kg et 25 kg	Bentonite activée avec un fort potentiel déprotéinisant. Volume de dépôt moyen.	Donne d'excellents résultats aussi bien sur moûts que sur vins. Elle peut s'employer précocement sur moût pour diminuer par la suite la quantité de bentonite nécessaire sur vin pour éliminer les protéines instables. Pratiquer un essai au préalable en laboratoire.	En moût : 20 à 80 g/hl En vin : 2 à 80 g/hl
MIRACOL** sur commande  Emballage de 1 kg	Bentonite à très fort pouvoir déprotéinisant. Volume de dépôt important compensé par des doses d'utilisation faibles.	Recommandée pour le collage protéique en FA ou sur vin clair avec une forte puissance de casse. Pratiquer un essai au préalable en laboratoire.	10 à 20 g/hl
GRANULA** sur commande  Emballage de 25 kg	Bentonite calcique activée en granulée à fort pouvoir déprotéinisant. Volume de dépôt moyen	Sa forme granulée permet une mise œuvre plus aisée. Saupoudrer lentement sur de l'eau, sa forme granulée permet une meilleure hydratation et limite fortement le brassage. Réaliser des solutions à 5% maximum (50g par litre d'eau), laisser gonfler durant 2 à 3 h minimum (maximum 12 heures).	En moût : 20 à 100 g/hl En vin : 20 à 80 g/hl
KTS CLEAR Emballage de 1 Kg	A été développé pour éliminer les mauvais goûts, susceptibles d'être formés dans les vins lors du développement de microorganismes d'altération. (notes animales, pharmaceutiques, eaux croupies, etc.) et entraîne rapidement la précipitation des complexes formés.	Résultat rapide en 48h Procéder à un soutirage du vin 48 à 72 heures après le traitement.	5 à 40 g/hl

PRODUITS DE LA LEVURE



Ils sont dotés de propriétés protectrices (oxydations), stabilisantes (précipitations), enrichissantes...

Ces produits de la levure sont spécifiquement formulés pour aider à élaborer des vins constants en qualité et ceci malgré des millésimes très différents. Ce sont des produits très spécifiques pour valoriser et préserver les qualités des vins.









Produits et conditionnements	Caractéristiques techniques	Recommandations et conseils	Dosage
NEO CRISPY   Emballage de 1 kg	Pour préserver le potentiel fraîcheur des vins blancs et des vins rosés aromatiques. Riche en aminoacides et en peptides réducteurs. Produit à base de la levure dédié à l'élaboration des vins blancs et des vins rosés aromatiques.	Utilisé précocement en début de vinification, NEO CRISPY est un outil remarquablement efficace pour protéger les composés aromatiques et la couleur du vin. NEO CRISPY renforce la résistance naturelle des moûts ou des vins à l'oxydation.	10 à 20 g/hl
NEO SWEET  Emballage de 1 kg	Pour développer le volume et la souplesse des vins Produit de la levure riche en polysaccharides pariétaux dédié à l'élaboration des vins ronds avec de beaux volumes en bouche.	De par sa forte réactivité avec les polyphénols, NEO SWEET réduit sensiblement la perception d'astringence, et développe les sensations de rondeur et de volume en bouche. NEO SWEET s'emploie en début de vinification ou plus tardivement en fin d'élevage.	10 à 20 g/hl
SUBLIPROTECT  Emballage de 1 kg	Complexe de tanins de raisin et de levures sèches inactivées. Elaboration de vins modernes fruités et souples.	Renforce la résistance à l'oxydation du vin et préserve également le potentiel d'oxydoréduction idéal afin d'éviter les notes de réduction qui masquent les arômes de fruits rouges. S'utilise très tôt, dès l'arrivée des jus durant la phase de macération des vendanges rouges, peut également être utilisé sur les vins rosés.	5 à 20 g/hl
OPEN PURE  Emballage de 250 g	Constituée de mannoprotéines purifiées issues de levures <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .	A un effet organoleptique en diminuant l'astringence des tanins et en augmentant la persistance aromatique et le volume en bouche. Totalement soluble et permet donc une utilisation juste avant la mise en bouteille.	Totalement soluble 0.5 à 5 g/hl
OPEN PURE FRAICHEUR Emballage de 250 g	Constitué de polysaccharides pariétaux spécifiques issus de levures <i>Saccharomyces cerevisiae</i> et de polysaccharides végétaux.	Apporte de la rondeur et contribue à l'augmentation de la fraîcheur aromatique du vin.	Totalement soluble 0.5 à 20 g/hl

LA GAMME KTS

Origine de la gamme : Chitosan et Chitine Glucane

Deux produits spécifiques sont disponibles dans la Gamme KTS :






- Le KTS FA en préventif, très tôt sur moût, il possède une action spécifique sur les levures de contamination du genre *Brettanomyces* et n'a aucun impact en conditions de fermentation alcoolique sur les populations de *Saccharomyces cerevisiae* et la cinétique de fermentation alcoolique.
- Le KTS CONTROL en préventif ou curatif sur vin, s'utilise après FA ou après FML pour éliminer les micro-organismes indésirables ou empêcher leur développement. KTS CONTROL engendre une diminution significative des levures *Brettanomyces* dès le 2ème jour du traitement.

Produits et conditionnements	Caractéristiques techniques	Recommandations et conseils	Dosage
KTS FA   Emballages de 1 kg et 10 kg 	Préparation à base de chitosan, développé dans un objectif de contrôle du développement des flores microbiologiques naturellement présentes sur le raisin (<i>Brettanomyces</i> , autres levures indigènes, bactéries). Il se substitue de manière efficace au SO ₂ dans son action antifongique. Il favorise les départs en fermentation alcoolique.	S'utilise sur moût ou sur vendange, à l'encuvage. Disperser le produit dans 10 fois son poids d'eau (Ne pas utiliser de moût). Ne pas utiliser à une température supérieure à 40 °C Permet également la détoxification des moûts, et Favorise une bonne implantation de la souche de levure sélectionnée pour la fermentation alcoolique.	15 à 20 g/hl
KTS CONTROL   Emballages de 100 g et 500 g 	Préparation à base de Chitosan destinée à contrôler le développement des micro-organismes responsables de déviations organoleptiques dans les vins.	S'utilise sur vin après FA ou après FML Se présente sous forme de granulés ce qui permet une hydratation très aisée du produit lors de sa préparation, ainsi que l'obtention d'un produit homogène garantissant une action efficace sur la totalité du vin traité. Soutirer et/ou filtrer 2-10 jours après traitement.	5 à 10 g/hl Dose maximale 18 g/hl
KTS CLEAR Emballage de 1 kg	Préparation à base de Chitine glucane développée pour la clarification des vins et la diminution des mauvais goûts.	Soutirage nécessaire après sédimentation afin d'éviter tout relargage des molécules absorbées.	5 à 40 g/hl
KTS FLOT   Emballages de 5 l et de 20 l	Produit de dernière génération pour la flottation qui est composé de protéines et de polysaccharides végétaux.	Permet une clarification poussée et rapide des moûts avec un meilleur tassement du chapeau. Il participe également à la protection de l'oxydation et affine les moûts avant FA.	2 à 10 cl/hl

ALTERNATIVES ET GAMME VIAOAK

Produits et conditionnements	Caractéristiques techniques	Recommandations et conseils	Dosage
SIMILOAK Emballage de 500 g	Assemblage développé pour la FA pour stabiliser la matière colorante et masquer le caractère végétal. Issu de sélection de chêne modérément chauffé et produit de la levure.	A utiliser directement sur la vendange ou pour des corrections en élevage. Essai en Laboratoire requis. Simple d'utilisation, il ne génère aucun résidu après utilisation . Disperser dans de l'eau tiède (1 kg/10 litres). Incorporer lors d'un remontage.	20 à 60 g/hl
SIMILOAK WHITE Emballage de 500 g	Pour protéger les arômes pendant la FA. Légèrement vanillé, cet assemblage apporte des notes florales et augmente le volume en bouche. Issu de sélection de chêne très légèrement chauffé et produits de la levure.	A utiliser directement sur la vendange ou pour des corrections en élevage. Simple d'utilisation, il ne génère aucun résidu après utilisation . Disperser dans de l'eau tiède (1 kg/10 litres). Incorporer lors d'un remontage. Essai en Laboratoire requis.	5 à 20 g/hl
SIMILOAK TOASTED Emballage de 500 g	Assemblage développé pour masquer le caractère végétal et le bon déroulement des fermentations. Augmente le volume en bouche et favorise les notes chauffées et grillées.	A utiliser directement sur la vendange ou pour des corrections en élevage. Simple d'utilisation, il ne génère aucun résidu après utilisation . Disperser dans de l'eau tiède (1 kg/10 litres). Incorporer lors d'un remontage. Essai en Laboratoire requis.	15 à 50 g/hl
VIAOAK NATURE (FRUITY) Sac de 2*5 kg	Copeaux de chêne français (bois frais) n'ayant subi qu'une très légère chauffe.	Utilisation en FA, durant la vinification et/ou l'élevage. Fraîcheur du fruit, volume et rondeur.	Selon application
VIAOAK HIGH SWEET(SWEETY) Sac de 2*5 kg	Copeaux de chêne français ayant subi une chauffe moyenne.	Utilisation en FA, durant la vinification et/ou l'élevage. Notes toastées, épicées et complexes.	Selon application
VIAOAK FINESSE (HARMONY) Sac de 2*5 kg	Assemblage de copeaux de chêne français pour obtenir un boisé fin, fondu et développant le volume en bouche.	Utilisation en FA durant la vinification. Chauffe très lente et longue. Fruité, complexité et sucrosité.	Selon application
KIT BARRIQUE VIAOAK NEW LIFE INTENSO	Kit pour barrique composé de 24 mini-douelles.	Idéal pour la valorisation des barriques dès le 3 ^{ème} ou 4 ^{ème} vin. Laisser infuser environ 10 semaines et bâtonner 2 à 3 fois.	1 kit par barrique Dégustations régulières

TRAITEMENTS SPÉCIFIQUES

Produits et conditionnements	Caractéristiques techniques	Recommandations et conseils	Dosage
CARBINE T  Emballage de 1 kg	Charbon végétal à haut pouvoir DESODORISANT.	Utilisation en moût : règle générale, 1g/hl par % de pourriture. Egalement très efficace en vin.	En moût : 10 à 100 g/hl En vin : 1 à 15 g/hl
NOIR ACTIVA + GRANULE  Emballage de 1 kg et 5 kg	Charbon œnologique sous forme granulée.	Traitement de l'oxydation des moûts. Réduction de la teneur en Ochratoxine A de tous types de moût.	En moût : 10 à 100 g/hl
NOIR CAPTIVA  Emballages de 5 kg	Est un charbon poudre d'origine végétale sélectionné pour la désodorisation des moûts et des vins.	Grâce à ses hautes qualités adsorbantes, Noir Captiva est particulièrement efficace vis-à-vis de certains défauts des vins (Ochratoxine A, moisi, géosmine ...).	5 à 40 g/hl Dose maximale : 100 g/hl
NOIR ACTIVA MAX  Emballage de 1 kg ** sur commande en 5 kg	La plupart des charbons décolorants ont une surface spécifique de l'ordre de 1000 m ² /g ce qui est très important mais la surface spécifique de NOIR ACTIVA MAX est de 1800 m²/g ce qui lui confère sa très grande efficacité.	Traitement des moûts et des vins blancs, rosés et rouges encore en fermentation pour : - Corriger la couleur des moûts blancs issus de cépages noirs à jus blanc - Corriger la couleur des vins blancs ou rosés tachés ou oxydés. - Utilisable en flottation.	25 g/hl Dose maximale : 100 g/hl.
SOLUTION 64 Emballage de 1 l	Solution complexe à base de CuSO ₄	Efficacité curative et préventive des goûts et odeurs liés à la réduction. <u>Dose maximum légale 100 ml/hl.</u>	5 à 20 ml/hl
MCR Emballage de 10 l	Moût concentré rectifié purifié et stérilisé, de grande qualité. Conforme au Codex Œnologique. Concentration 848 g/l.	Utilisation pour la chaptalisation, les pieds de cuve. En effervescent, pour le tirage ou la liqueur d'expédition.	Selon usage et réglementation
MCR BIO  Emballage de 10 l ** sur commande	Moût concentré rectifié purifié et stérilisé, de grande qualité. Conforme au Codex Œnologique. Concentration 848 g/l.	Utilisation pour la chaptalisation, les pieds de cuve. En effervescent, pour le tirage ou la liqueur d'expédition.	Selon usage et réglementation



GAMME ANTARTIKA

Conseils d'utilisation



La Gamme Antartika est une préparation à base d'un nouveau polymère (polyaspartate de potassium), autorisé par l'OIV. Il assure la stabilisation des vins vis-à-vis de la précipitation tartrique de bitartrate de potassium. C'est un colloïde protecteur qui agit à la fois sur la formation des cristaux et sur la croissance des microcristaux de bitartrate de potassium présents dans le vin, ne stabilise pas le tartrate de calcium. Les vins blancs et rosés doivent être analysés pour garantir la stabilité tartrique et protéique.

Produits et conditionnements	Caractéristiques techniques	Recommandations et conseils	Dosage
ANTARTIKA VR Gomme VEREK Emballages 1 l et 10 l	Solution à base de polyaspartate de potassium et de gommes arabiques. C'est un colloïde protecteur qui assure la stabilisation des vins vis-à-vis de la précipitation tartrique de bitartrate de potassium. Participe à la stabilité de la couleur des vins rouges. Vins Rouges.	Le produit doit être incorporé aussitôt après la filtration de préparation à la mise en bouteille (tangential/terre) et avant la dernière filtration de type membrane/palette/plaques de filtration ou directement sur la ligne d'embouteillage avec une pompe doseuse. Bien homogénéiser la cuve après incorporation.	20 cl/hl
ANTARTIKA FRESH Gomme SEYAL Emballages 1 l et 10 l ** sur commande	Solution à base de polyaspartate de potassium et de gommes arabiques. C'est un colloïde protecteur qui assure la stabilisation des vins vis-à-vis de la précipitation tartrique de bitartrate de potassium. Utilisation sur vins filtrés et stables protéiquement. Apporte de la rondeur et de la fraîcheur, tout en gommant certaines amertumes. Vins Blancs et Rosés.	Le produit doit être incorporé aussitôt après la filtration de préparation à la mise en bouteille (tangential/terre) et avant la dernière filtration de type membrane/palette/plaques de filtration ou directement sur la ligne d'embouteillage avec une pompe doseuse. Bien homogénéiser la cuve après incorporation.	20 cl/hl
ANTARTIKA DUO Gommages SEYAL ET VEREK Emballages 1 l et 10 l ** sur commande	Solution à base de polyaspartate de potassium et de gommes arabiques. C'est un colloïde protecteur qui assure la stabilisation des vins vis-à-vis de la précipitation tartrique de bitartrate de potassium. Utilisation sur vins filtrés et stables protéiquement. Apporte de la rondeur, de la sucrosité et une diminution de l'astringence. Participe à la stabilité de la couleur des vins rouges. Vins Rouges et Rosés.	Le produit doit être incorporé aussitôt après la filtration de préparation à la mise en bouteille (tangential/terre) et avant la dernière filtration de type membrane/palette/plaques de filtration ou directement sur la ligne d'embouteillage avec une pompe doseuse. Bien homogénéiser la cuve après incorporation.	20 cl/hl

<p>ANTARTIKA V 40</p> <p>Emballages 1 l et 10 l</p>	<p>Solution à base de polyaspartate de potassium concentré.</p> <p>C'est un colloïde protecteur qui agit à la fois sur la formation des cristaux et sur la croissance des microcristaux de bitartrate de potassium présents dans le vin. Utilisation sur vins filtrés et stables protéiquement. Il n'a pas d'incidence organoleptique ni d'impact sur la filtration finale.</p> <p>Vins Blancs.</p>	<p>Le produit doit être incorporé aussitôt après la filtration de préparation à la mise en bouteille (tangential/terre) et avant la dernière filtration de type membrane/palette/plaques de filtration ou directement sur la ligne d'embouteillage avec une pompe doseuse. Bien homogénéiser la cuve après incorporation.</p>	<p>2.5 à 5 cl/hl</p>
--	---	---	----------------------

STABILISANTS DE LA MISE EN BOUTEILLES



Produits et conditionnements	Caractéristiques techniques	Recommandations et conseils	Dosage
<p>CRISTAB GC</p> <p>Emballages 5 l et 20 l</p>	<p>Gomme de cellulose destinée à la stabilisation tartrique des vins blancs et rosés ainsi que des effervescents. Utilisation sur vins filtrés et stables protéiquement. Liquide, concentration à 5%.</p>	<p>Utilisation sur vins blancs et rosés dont les protéines sont stables. Idéalement 4 jours avant la mise sous verre et très <u>bien homogénéiser</u>. Usage 48h avant la mise sous verre.</p>	<p>De 20 à 40cl/hl</p>
<p>Acide Métatartrique V 40</p> <p>Emballage de 1 kg</p>	<p>Acide métatartrique, stabilise pour une période définie le bitartrate de potassium et le tartrate de calcium. A délayer énergiquement dans de l'eau froide.</p>	<p>Incorporer 24h minimum avant la mise sous verre. Utilisé en combinaison avec Gomixel, son effet est renforcé.</p>	<p>Dose légale : 10 g/hl</p>
<p>GOMIXEL</p> <p>Emballages de 1 l et 10 l</p>	<p>Stabilisant colloïdal à base d'Acacia Seyal. Complète et agit en synergie avec l'acide métatartrique.</p>	<p>Utilisation sur vins blancs et rosés. Il confère rondeur et volume. Utilisation sur vin limpide après tout collage, de préférence à ajouter après filtration à l'aide d'une pompe asservie à la tireuse.</p>	<p>5 à 15 cl/hl</p>
<p>FILTROSTABIL</p> <p>Emballages de 1 l et 10 l</p> <p>** sur commande</p>	<p>Stabilisant colloïdal, à base d'Acacia Verek. Stabilisation importante de la matière colorante.</p>	<p>Utilisation principalement en vins rouges pour la stabilisation de la matière colorante.</p> <p>Application sur vins collés et filtrés, avant mise en bouteilles, en vue de leur stabilisation.</p>	<p>3 à 20cl/hl</p>
<p>DUOGOM MAX</p> <p>Emballages de 1 l et 10 l</p> <p>** sur commande</p>	<p>Stabilisant à base de gommes arabiques Verek et Seyal. Elle est recommandée pour la stabilisation colloïdale et l'amélioration de la rondeur des vins rouges et rosés.</p>	<p>Formulé spécifiquement pour simplifier le travail de l'élaborateur qui souhaite, en une manipulation, stabiliser son vin vis-à-vis des colloïdes et apporter de la rondeur et de la sucrosité. Application sur vins collés et filtrés, avant mise en bouteilles, en vue de leur stabilisation.</p>	<p>10 à 30cl/hl</p>

CONSERVATEURS

Produits et conditionnements	Caractéristiques techniques	Recommandations et conseils	Dosage
BACTOLYSE (Lysozyme) Emballage de 500 g	Retardateur ou inhibiteur de la FML Inhibiteur des lactobacilles et pédiococcus. Recommandé lors de mauvaises évolutions bactériennes en malolactiques. Alternative au SO ₂ pour retarder la stabilisation chimique.	En macération carbonique lors de l'encuvage En cours de FA (densité 1030) En fin de FA Après la FML Bien vérifier qu'il ne reste pas de lysozyme résiduel dans le vin. (cf Labo d'analyses).	Retardement FML : 20 g/hl Blocage FML : 30 g/hl à 40 g/hl
SORBATE DE POTASSIUM Emballage de 1 kg	Fongistatique à base de sorbate de potassium. Uniquement avant mise en bouteille. Empêche les FA en bouteilles lors de sucres résiduels. Attention à la valeur en SO₂ avant incorporation (risque arôme géraniole).	Pour vins présentant des sucres résiduels instables et dont le potentiel de re-fermentation est important.	Dose légale maxi : 26 g/hl
ACIDE ASCORBIQUE Emballage de 1 kg	L'acide ascorbique, ou vitamine C, est un réducteur puissant de l'oxydation. Il s'utilise sur vendanges pour protéger les arômes sensibles à l'oxydation, ou avant la mise en bouteille, il complète toujours l'action du SO ₂ .	L'acide ascorbique préserve le bouquet, l'arôme et la fraîcheur des vins. Il retarde la casse oxydasique. Attention, l'analyse conventionnelle du SO ₂ Libre et Total est faussée (cf Labo d'analyses).	Sur raisin : 2 à 5g/100 kg Sur vin : 10 g/hl

ACIDES ET DESACIDIFIANTS

Les pratiques d'acidification en cave ou en vinification sont courantes. Elles permettent de garantir une bonne hygiène, d'abaisser le pH en vinification, de lutter contre le développement de micro-organismes indésirables durant le stockage du matériel vinaire. L'utilisation de l'acide malique et lactique est autorisée. Ceux-ci sont moins asséchants et plus stables que l'acide tartrique en vin. Ils rafraichissent le nez et sont parfaitement stables dans le temps. Un essai en laboratoire est conseillé. Le carbonate de chaux sera préféré en moût et en vin jusqu'à la fin de la période de stabilisation tartrique. Pour le bicarbonate de potassium, celui-ci est plutôt destiné pour les vins finis et pour des corrections inférieures à 1 g/l après FML. Attention aux délais d'attentes respectifs.

Produits et conditionnements	Caractéristiques techniques	Recommandations et conseils	Dosage
ACIDE CITRIQUE Emballages de 1 kg et 25 kg	Acidifiant ou prévention d'une casse ferrique.	Pour toutes les utilisations usuelles de cave.	Selon usage
ACIDE TARTRIQUE Emballages de 1 kg et 25 kg	Acidifiant.	Pour l'acidification des moûts et de la vendange foulée égrappé. Améliore l'intensité de la couleur. Améliore la longueur et l'amplitude. Préserve le fruit.	Dose maximum légale : 1,5 g/l
ACIDE MALIQUE DL Emballages de 1 kg et 25 kg	Acide malique.	Pour l'acidification. Améliore la fraîcheur et la vivacité. Recommandé pour rééquilibrer la structure.	Dose maximum légale : 1,3 g/l
ACIDE LACTIQUE Emballage de 5 l	Acide lactique formule liquide à 80%.	Pour l'acidification. Améliore la fraîcheur. Recommandé pour rééquilibrer la structure.	Dose maximum légale : 1,8 g/l
CARBONATE DE CALCIUM  (CaCO ₃) Emballages de 1 kg et 25 kg	Désacidifiant.	Pour des corrections en moût ou en vins à tous les stades de vinification. Délai d'attente min. 6 semaines. 0.66 g/l = -1 g/l d'acidité totale. Privilegié entre FA et FML.	Selon analyse
BICARBONATE DE POTASSIUM (KHCO ₃) Emballages de 1 kg et 25 kg	Désacidifiant.	Permet une désacidification précise : Délai d'attente min. 4 semaines. 1 g/l = - 1 g/l d'acidité totale. Privilegié en retouche d'acidité.	Selon analyse
ACIDE (L+) tartrique (E 334)  Emballages de 1kg et 25 kg ** sur commande	Acidifiant.		Selon analyse

PROPOSITIONS D'ITINERAIRES DE VINIFICATION

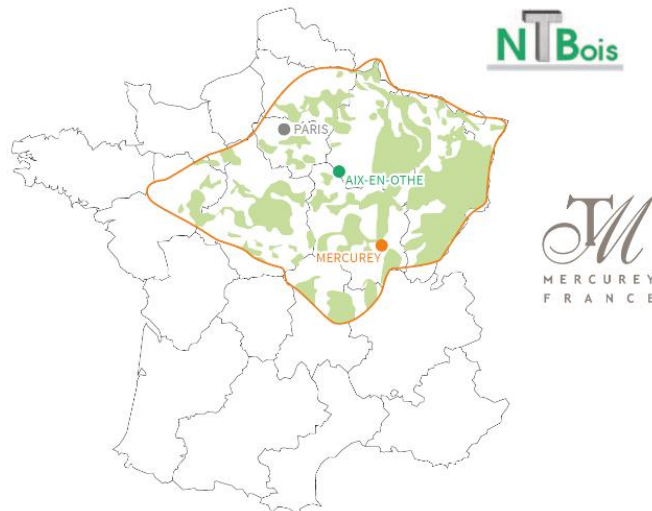
<u>STADES</u>	BLANCS SAINS	BLANCS ALTERES	ROSES SAINS	ROSES ALTERES	ROUGES SAINS	ROUGES ALTERES
RECEPTION	Sulfossil 200 25 ml/hl Viazym Clarif Plus 2 g/hl ou 2 ml/hl	Sulfossil 200 40 ml/hl Viazym Clarif Plus 2 g/hl ou 2 ml/hl Vitanyl B 10 gr/100 kg	Sulfossil 200 25 ml/hl Viazym MP 2gr/hl ou Viazym Clarif Plus 2 ml/hl ou 2 gr/hl	Sulfossil 200 40 ml/hl Viazym Clarif Plus 2 ml/hl ou 2 gr/hl Vitanyl B 10 gr/100kg	Sulfossil 200 25 ml/hl Viazym Extract 2 ml/hl Viazym Extract Prémium 2gr/hl	Sulfossil 200 40 ml/hl Viazym Extract 3 ml/hl
COLLAGE MOÛT	10 à 20 g/hl CarbineT 20 g/hl Polygreen AF 0.6 dl/hl Gelisol (flottation)	30 à 100 g/hl CarbineT 40à60 g/hl Polygreen AF 0.6 à 0.8 dl/hl Gelisol (flottation)	10 à 20 g/hl CarbineT 20 g/hl Polygreen AF 0.6 dl/hl Gelisol (flottation)	30 à 100 g/hl CarbineT 40 à 60 g/hl Polygreen AF 0.6 à 0.8 dl/hl Gelisol (flottation)		Vendange triée Polygreen AF 20 g/hl
MISE EN FA	Levurage 15 à 20 g/hl	Pre Ferm et Levurage A 20 g/hl	Levurage A 15 à 20 g/hl	Pre Ferm et Levurage A 20 g/hl	Levurage A 15 à 20 g/hl	Pre Ferm et Levurage A 20 g/hl
NUTRITION et TANINS Durant 1 ^{er} tiers FA	Nutricell Start ou AA 10 à 20 g/hl Vitanyl B 8 g/hl ou Subliwhite 5 g/hl	Nutricell Start Ou AA 20 g/hl Vitanyl B 10 g/hl ou Subliwhite 10 g/hl	Nutricell Start ou AA 10 à 20 g/hl Vitanyl B 10 g/hl ou Subliwhite 8 g/hl	Nutricell Start Ou AA 20 g/hl Vitanyl B 15 g/hl ou Subliwhite 12 g/hl	Vitanyl VR 10 g/hl	Vitanyl VR 15 g/hl
OXYGENATION	10 mg/l	10 mg/l AmpliSweet 20 g/hl	10 mg/l	10 mg/l AmpliSweet 20 g/hl	10 mg/l	10 mg/l AmpliFruit 20 g/hl

STADES	BLANCS SAINS	BLANCS ALTERES	ROSES SAINS	ROSES ALTERES	ROUGES SAINS	ROUGES ALTERES
NUTRITION Début 3 ^{ème} tiers FA	Nutricell Midferm ou AA 10 à 20 g/hl	Nutricell Midferm ou AA 20 g/hl	Nutricell Midferm ou AA 10 à 20 g/hl	Nutricell Midferm ou AA 20 g/hl	Nutricell Midferm ou AA 20 g/hl	Nutricell Midferm ou AA 30 g/hl
OXYGENATION	10 mg/l	10 mg/l	10 mg/l	10 mg/l	10 mg/l	10 mg/l
TEMPERATURE	Min 18°C	Min 18°C	Min 18°C	Min 18°C	Min 20°C	Min 20°C
ACTIONS	Sous tirage entre 3 et 8 jours après fin FA	Sous tirage dès la fin FA et élimination des grosses lies	Sous tirage entre 3 et 8 jours après fin FA	Sous tirage dès la fin FA et élimination des grosses lies	Pressurage entre 3 et 20 jours après fin FA	Pressurage entre 10 et 20° Oe 10 g/hl Bentosil
RECOMMANDATIONS	Récupérations des bonnes lies, à traiter avec Viazym Elevage	Contrôle des valeurs analytiques	Récupérations des bonnes lies, à traiter avec Viazym Elevage	Contrôle des valeurs analytiques	Séparation des fins de presses (derniers 15% du pressurage) Sous tirage des lies dès 48h et traiter le vin sous tiré avec Viazym Elevage et Taniraisin 8 g/hl	Sous tirage des lies dès 48h et Taniraisin 12 g/hl Contrôle des valeurs analytiques

Pour les cas de vendanges altérées, maladies, pourritures, grêle, etc... Nous vous recommandons de nous contacter afin de répondre au mieux aux besoins de chacun en fonction de vos équipements et matériels vinaires.



De la forêt au merrain, puis au fût, la **Tonnellerie de Mercurey** est l'aboutissement d'une longue tradition familiale et de la passion personnelle de Carole et Nicolas TARTERET.



Basée en Bourgogne, la Tonnellerie de Mercurey est réputée pour sa précision dans **l'assemblage du chêne 100% français**, réunissant dans chaque fût **3 forêts spécifiques**.

Depuis 20 ans cette philosophie d'assemblage a donné satisfaction à notre clientèle par la constance et l'homogénéité des fûts, ainsi obtenue année après année.

Une production intégrée : la clef de cette constance se trouve dans la relation avec notre **merranderie intégrée**, NT Bois, qui se situe en Champagne et dont sont issus 100% de nos bois. Grâce à elle, nous bénéficions de l'expérience et des compétences en matière de Chêne Français de Nicolas Tarteret et de son équipe de Commis de bois.

L'approche Terroir

Au même titre que la vigne, qui puise dans **le terroir** sur lequel elle est cultivée durant plusieurs dizaines d'années l'eau et les nutriments nécessaires à sa croissance, le chêne se nourrit des composés du sol sur lequel il pousse pendant 150 à 200 ans. Ainsi, en fonction de ses ressources minérales et hydriques, de ses caractéristiques physiques, le type de sol affecte fortement la qualité et la composition chimique du bois. Ceci se traduit notamment par une couleur et une odeur spécifique.




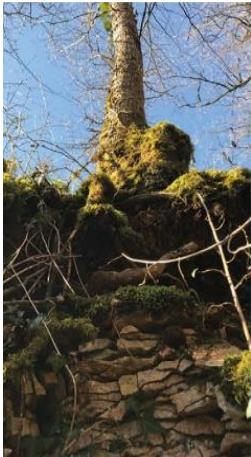
L'assemblage, la garantie de notre régularité

Influencé par le terroir, le climat, l'exposition et les arbres adjacents, chaque arbre est unique.

Nous prenons en compte ces 3 critères (taille du grain, gestion de la forêt et terroir) afin **d'évaluer objectivement la qualité de chaque douelle** qui est ensuite triée. La précision de ce classement, couplé au volume produit par NT Bois, nous permet d'obtenir un important catalogue de douelles, afin de composer des **assemblages homogènes et constants dans le temps.**

Terroirs d'exceptions

Terroirs d'Exceptions est le fruit de trois décennies d'une collaboration passionnée avec nos clients vignerons : **4 terroirs exceptionnels** combinés à une **chauffe délicate** et respectueuse de vos vins.

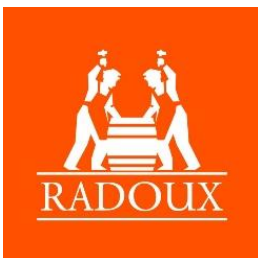


Pierre Exceptionnelle Tronçais Fontainebleau Craie Exceptionnelle



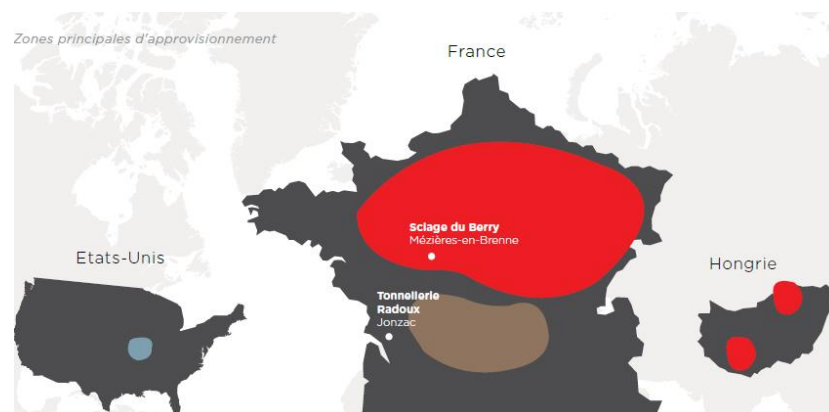
Nous produisons des fûts de 225L/228L, 300L, 400L, 500L, 600L

Contactez-nous pour en savoir plus !



Fondée en 1947 au cœur du vignoble cognaçais, Radoux a su, en quelques décennies, se hisser au rang des tonneliers de tout premier plan. Grâce à son expertise dans la connaissance du chêne, sa maîtrise d'un savoir-faire d'excellence et son investissement dans la Recherche et le Développement, elle a su gagner la confiance des plus grands domaines viticoles dans le monde. Elle compte parmi ses équipes des tonneliers de métier et des **Meilleurs Ouvriers de France** qui transmettent leurs connaissances et supervisent toutes les étapes de fabrication des fûts. Conciliant savoir-faire artisanal et haute maîtrise technologique, Radoux garantit une qualité, une homogénéité et une régularité parfaites de ses barriques.

Une maîtrise complète des approvisionnements



Parmi les nombreuses espèces de chêne, seulement trois sont traditionnellement utilisées en tonnellerie:

Le chêne sessile (*quercus petraea*) à la croissance plus lente dont le grain fin est particulièrement adapté à l'élevage des vins.

Le chêne pédonculé (*quercus robur*) au développement plus rapide produisant un bois à gros grain généralement utilisé pour le vieillissement des eaux-de-vie.

Le chêne américain dit «chêne blanc» (*quercus alba*) à la croissance plus rapide que les chênes français et aux qualités plus aromatiques que tanniques.



Un procédé exclusif de contrôle de la richesse tannique du bois

OakScan® est un système d'analyse rapide, douelle par douelle, basé sur la Spectrométrie Proche Infrarouge. Depuis 2009, 100% des douelles qui entrent en production sont et reçoivent le marquage d'une lettre. Cette lettre indique la classe de potentiel tannique à laquelle elle appartient. Ce recul nous permet de vous offrir la **juste contribution structurante** adaptée à chaque projet d'élevage de vos vins / spiritueux

Des Chauffes qualifiées et reproductibles

	NEZ				BOUCHE			
	FRUITÉ / FLORAL	VANILLÉ	ÉPICES	GRILLÉ	FRUITÉ	SUCROSITÉ	VOLUME	PERSISTANCE
PURE	••••	•			••••	••	••••	••••
REVELATION	•••	••	•	•	•••	•••	••••	••
EVOLUTION MOYENNE	••	••	••	••	••	••••	•••	••
CLASSIQUE MOYENNE	••	•••	•••	•••	••	•••	•••	••
EVOLUTION MOYENNE PLUS	••	•••	••	•••	•	••••	••	•••
CLASSIQUE MOYENNE PLUS	•	••	••••	••••	•	••	••	•••
FORTE		••	••••	•••••		•	•	•••
INTÉGRATION	••		•••	•••	••	••	••	••



Formats de 225L / 228L à 600L

Un projet Foudre ou Cuve tronconique ? Nous consulter pour un devis personnalisé

PRÉPARATION ET MAINTENANCE DES BARRIQUES

<u>UTILISATION IMMEDIATE DES BARRIQUES APRES LIVRAISON</u>	<u>VOUS CONSERVEZ VOTRE BARRIQUE AVANT LA 1^{ERE} UTILISATION</u>	<u>STOCKAGE DES BARRIQUES VIDES AYANT CONTENU DU VIN</u>
1° Déballer la barrique et ajouter 15 à 20 litres d'eau chaude (70 à 80°C).	1° Conservez votre barrique emballée et avec le film plastique.	1° Rincer le fût à l'eau jusqu'à obtenir une eau claire.
2° Agiter énergiquement la barrique et laisser reposer 10 min. sur un fond	2° Choisissez un local avec une bonne hygrométrie (75 – 80% HR).	2° Bonde en bas jusqu'à l'absence de suintement.
3° Vidanger la barrique et répéter l'opération, laisser reposer 10 min. sur l'autre fond.	3° Evitez les courants d'air et limiter la lumière (UV).	3° Affranchir la barrique avec de l'eau citrique à 10 g/l puis vidanger.
4° Vidanger la barrique, rincer à l'eau froide et laisser égoutter.	4° Fuyez les odeurs exogènes ou de moisi.	4° Branter ½ feuille et répéter l'opération si nécessaire, de manière contrôlée et régulière.
5° Remplir la barrique 24 à 48 heures d'eau froide.		
6° Vidanger et égoutter.		
7° Entonner la barrique.		

Remarque : Eviter de laisser vos barriques trop longtemps vides afin de préserver la texture du bois, la qualité de ses tanins ainsi que sa complexité aromatique.

PRODUITS DE NETTOYAGE DE CAVE SANS CHLORE

Bisteril-Tartarex



Utilisation		Concentration	Durée
Préparation de la vendange	Pressoir, égrappoir, matériel de vendange, pompes, conduites, tapis roulants.	5 – 10% de chaque produit	20 minutes
Nettoyage et désinfection de la cuverie	Cuves en acier inox, en acier revêtu, en plastique, en béton.	4 – 8% de chaque produit	20-40 minutes
Groupe de mise en bouteilles	Tireuse, tuyaux...	2 – 3% de chaque produit	15-20 minutes
Sols et locaux		5 – 10% de chaque produit	20 minutes



Ne pas mélanger les concentrés de *Tartarex* et de *Bisteril*. Les asperseurs doivent être munis d'une soupape de sécurité.

L'Analyse & le Conseil, alliés de la qualité !

**PM Oenologie à St-Léonard (Valais) analyse
60 paramètres liés au vin pour vous aider à exprimer le potentiel de vos cuves et la préparation de vos mises en bouteilles.**

- ✓ Contrôle de la maturité des raisins (7 paramètres).
- ✓ Suivi affiné et régulier des vinifications du moût à la bouteille.
- ✓ Accompagnement lors de l'élevage des vins Bio et Natures.
- ✓ Préparation des vins pour une totale expression et stabilité en bouteilles.
- ✓ Expertises et conseils selon vos demandes et en fonction des millésimes.
- ✓ Forfaits annuels ou prix à l'unité.



**PM Oenologie Sàrl
Route du Simplon 82, 1958 St-Léonard**

Xavier Bagnoud, Ingénieur Oenologue HES
079 239 22 92 info@pm-oenologie.ch

NOTES

SUBOENO

NOS CONSEILLERS TECHNIQUES

M. Jean-Yves BEAUSOLEIL, 1860 Aigle

Natel : 079 260 54 63

Mail : jean-yves.beausoleil@suboeno.ch

M. Boris DUFÉY, 1803 Chardonne

Natel : 079 364 40 78

Mail : boris.dufey@suboeno.ch

M. Armin KELLER, Oeno-Mech AG, 9524 Zuzwil

Natel: 079 334 99 46

Mail : info@oeno-mech.ch

ADMINISTRATION

M. Antoine BONNEL, 1162 St-Prex

Tél : 022 366 67 67

Mail : admin@suboeno.ch

NOS DÉPOSITAIRES

VAUD :

AGENCE CHARLES CUENOUD S.A., 1096 Cully

Tél. : 021 799 11 07

Mail : info@cuenoud.ch

NEUCHÂTEL :

FFORTIS, 2525 Le Landeron

Tél. : 032 751 37 95

Mail : contact@ffortis.ch

VALAIS :

LABORATOIRE PM CENOLOGIE, 1958 St-Léonard
Xavier BAGNOUD

Tél. : 079 239 22 92

Mail : xavier@pm-oenologie.ch

AVIDOR VALAIS, 3970 Salgesch

Tél. : 027 456 33 05

Mail : avidorvs@bluewin.ch

GFR FRANCINE ET GABY RODUIT, 1912 Leytron

Tél. : 027 306 71 15

Mail : info@gfroeno.ch