



Oenologie

# PRESENTATION ET MISE EN ŒUVRE DES PRODUITS



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

1895  
2015

120 ANS  
D'INNOVATIONS

Les fiches produits et d'autres renseignements

sur [www.xcoenologie.ch](http://www.xcoenologie.ch)

rubrique produits œnologiques

Les produits surlignés en jaune peuvent être destinés à l'élaboration de  
vos vins de bases mousseux

Juillet 2025

---

XC Œnologie Sàrl – 17, route de Cartigny – 1236 CARTIGNY  
Tél. 022 756 02 12 email : [info@xcoeno.ch](mailto:info@xcoeno.ch)  
[www.xcoenologie.ch](http://www.xcoenologie.ch)

## ENZYMES :

### BLANCS ET ROSES :

<b>LAFAZYM CL</b>	0,5 – 2 g/hl	<i>Débourbage, flottation des blancs-rosés. Activité cinnamyl-estérase contrôlée.</i>	dose 100 g
<b>LAFAZYM 600 XL ICE</b>	0,5 – 2 ml/hl	<i>Idem Lafazym CL, liquide. pH : 2,9 à 4 Température 5 à 55°C</i>	flacon de 250 ml
<b>EXTRACLEAR</b>	2-5 ml/hl	<i>Enzyme en cas de dé-pectinisations difficiles sur vins rouges (Presses), s'utilise en fin de FA ou en élevage pour faciliter la clarification, préfiltration ou filtration finale avant mise.</i>	flacon de 1 Litre
<b>LAFAZYM EXTRACT</b>	2-4 g/100 Kg	<i>Macération pelliculaire des blancs et rosés. Activité cinnamyl-estérase contrôlée Incorporer à l'encuvage, temps de contact minimum 30 à 45 minutes.</i>	dose 250 g
<b>LAFAZYM PRESS</b>	2 - 5 g/100 Kg	<i>Améliore la libération des jus blancs et rosés lors du pressurage. Activité cinnamyl-estérase contrôlée. Temps de contact 30 à 45 minutes.</i>	dose 100 g
<b>LAFAZYM AROM</b>	2 - 4 g/hl	<i>Extraction d'arômes. S'utilise après la fermentation des sucres. Suivi par dégustation pour déterminer le temps de contact (1 à 2 mois).</i>	dose 100 g
<b>LAFAZYM THIOLS</b>	3-6 g/hl	<i>Amplifie la révélation d'arômes thiolés. En complément avec une levure révélatrice de ces thiols(X5-VL3-Delta). Incorporer avant départ de FA.</i>	dose 250 g

### ROUGES :

<b>LAFASE FRUIT</b>	3 - 5 g/100 Kg	<i>Extraction d'arômes et précurseurs pour raisins rouges et rosés Activité cinnamyl-estérase contrôlée. Incorporer à l'encuvage ou au 1<sup>er</sup> remontage (vins fruités, colorés et ronds). Pour optimiser la macération en phase aqueuse.</i>	dose 250 g
<b>LAFASE HE GRAND CRU</b>	3 - 5 g/100 Kg	<i>Extraction sélective de tannins soyeux pour raisins rouges de qualité (macérations longues). Activité cinnamyl-estérase contrôlée. Incorporer à l'encuvage ou au 1<sup>er</sup> remontage.</i>	dose 100 g
<b>LAFAZYM CL</b>	1 - 3 g/hl	<i>Clarification des vins rouges (presses).</i>	dose 100 g

### ELEVAGE :

<b>EXTRALYSE</b>	2 - 10 g/hl	<i>Optimise et accélère l'élevage sur lies. Améliore le collage et la filtration des vins. Activité cinnamyl-estérase contrôlée. Pour l'utilisation, voir protocole d'utilisation ou nous consulter.</i>	dose 250 g
<b>LYSOZYM</b>	10 - 50 g/hl	<i>Retarde ou évite la fermentation malo-lactique. Pour l'utilisation, voir fiche technique ou nous consulter.</i>	1 Kilo

- Conseils :**
- Diluer les enzymes en poudre dans 10 x leur poids d'eau à température ambiante et utiliser dans les heures qui suivent.
  - Pour le débourbage ou la flottation, incorporer la totalité de la dose d'enzymes dès le début du remplissage pour un gain de temps.
  - Pour le travail sur vendange, bien homogénéiser les enzymes (Apport fractionné, goutte à goutte ou rotation du pressoir).
  - Les enzymes sont peu sensibles au SO<sub>2</sub>, (<200 mg/l) mais ne pas les mettre en contact avec les solutions de SO<sub>2</sub> (5% ou +).
  - Les enzymes sont peu sensibles au pH (>3) et à l'alcool (<14%Vol.). En situations extrêmes, augmenter la dose prescrite.
  - Ne pas traiter à la bentonite avant la fin du travail des enzymes.
  - Les enzymes fonctionnent à une température comprise entre 10 et 35°C. à l'exception de l'Extralyse (>17°C).
  - En cas de vendange fortement botrytisée, incorporer les enzymes d'extraction 24 heures après le départ en fermentation (milieu réducteur).

## LEVURES :

NOM COMMERCIAL	APPLICATION	CONDITIONNEMENT
ACTIFLORE BO 213	Vins blancs et rosés (basse température). Reprise FA.	dose 500 g
ACTIFLORE ROSE	Vins rosés (basse température), arômes fermentaires.	dose 500 g
ZYMAFLORE VL3	Sauvignon Blanc.	dose 500 g
ZYMAFLORE X5	Vins blancs et rosés aromatiques, excellente aptitude fermentaire.	dose 500 g
ZYMAFLORE X16	Vins blancs et rosés, excellente aptitude fermentaire, arômes fermentaires.	dose 500 g
ZYMAFLORE DELTA	Levure pour l'expression des arômes de notes de pamplemousse, fruits de la passion, mangue, litchi. Forte Capacité à révéler la 3MH et l'A3MH. Convient parfaitement pour l'élaboration de vins blancs-rosés complexes et élégants.	dose 500 g
ZYMAFLORE CX 9	Levure sélectionnée dans l'un des meilleurs terroirs de Bourgogne, permet de révéler la typicité des grands Chardonnay. Apporte de la rondeur aux vins, ce qui permet d'équilibrer les acidités élevées potentielles.	dose 500 g
ZYMAFLORE XORIGIN	Vins blancs, permet de révéler des notes de fruits à chair blanche pour des vins élégants avec une grande netteté aromatique. Remplace les Zymaflore VL1 et VL2	dose 500 g
ZYMAFLORE RX 60	Vins rouges fruités, colorés, ronds, excellente aptitude fermentaire.	dose 500 g
ZYMAFLORE RB 2	Vins rouges, bonne extraction de couleur (Pinot Noir).	dose 500 g
ZYMAFLORE F15	Vins rouges, FA. difficile. Formation de glycérol.	dose 500 g
ZYMAFLORE FX10	Vins rouges de garde, élégants et structurés.	dose 500 g
ZYMAFLORE XPURE	Pour vins rouges de grande pureté aromatique, arômes de fruits noirs, fraîcheur, aromatique et grande souplesse en bouche.	dose 500 g
ZYMAFLORE EDEN	Pour vins rouges fruités, épicés et rafraichissants (Syrah, Merlot, Pinot Noir)	dose 500 g
ZYMAFLORE XAROM	Vins blancs, rosés et rouges, excellente aptitude fermentaire, aromes fermentaires et amyliques de grande intensité.	dose 500 g
ZYMAFLORE KLIMA	Pour vins blancs rosés et rouges. Levure sélectionnée pour sa capacité à réduire le degré alcoolique et préserver l'acidité des vins.	dose 500 g
ZYMAFLORE SPARK	FA. difficile, reprise de fermentation, prise de mousse.	dose 500 g
ZYMAFLORE ALPHA TD	Levure non Saccharomyces ( <i>Torulaspora delbrueckii</i> ) Pour expression aromatique, montée en volume, faible production de volatil. Nous consulter pour le protocole de réhydratation et de co-inoculation avec saccharomyces cerevisiae.	dose 500 g
ZYMAFLORE EGIDE	Levures non Saccharomyces ( <i>Torulaspora delbrueckii</i> et <i>Metschnikowia Pulcherrima</i> ) pour la bio-protection des raisins ou des moûts (sains) pendant les phases pré-fermentaires. Dosage 2 à 5 g./hl. réhydratées ou non. Procéder ensuite à une inoculation avec 20 g/hl de saccharomyces Cerevisiae pour une fermentation complète.	dose 500 g
ZYMAFLORE KHIO	Levures non Saccharomyces ( <i>Metschnikowia Pulcherrima</i> ). Idem Egide sans les caractéristiques de <i>Torulaspora</i> .	dose 500 g
ZYMAFLORE OMEGA	Levures non Saccharomyces ( <i>Lachancea Thermotolerans</i> ). Acidifiante, Vins blancs, rosés et rouges. Nous consulter pour le protocole de réhydratation et de co-inoculation avec saccharomyces cerevisiae.	dose 500 g
ZYMAFLORE O11 Bio	Levure certifiée Bio. Bonne résistance à l'alcool. Adaptée à tous types de vinification.	dose 500 g
<b>Préparation du levain :</b> (A l'exception des levures non saccharomyces)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réhydrater une dose de 500 grammes dans 5 litres d'eau à 38-40° C. (Si Superstart, 8 litres d'eau)</li> <li>- Laisser reposer 20 minutes, homogénéiser. Rajouter 10 litres de moût, laisser reposer 10 minutes puis incorporer à la cuve, (voir point suivant), avec un léger remontage.</li> <li>- Eviter les écarts de température entre le levain et le moût supérieurs à 5-10° C.</li> <li>- Abaisser progressivement la température du levain par addition de moût de la cuve par paliers de 5 minutes.</li> <li>- Temps de préparation du levain, maximum 45 minutes.</li> </ul>	

## ACTIVATEURS DE FERMENTATION :

PRODUIT	DOSE D'EMPLOI	MODE D'EMPLOI	CONDITIONNEMENT
<b>BI-ACTIV</b> Ecorce levures, levures inertées et supports inertes	20-60 g/hl	<i>Préventif début de FA, curatif sur FA languissante ou pied de cuve Aérer 10 minutes avant. Utiliser un paquet entamé dans les 48 heures.</i>	1 Kilo
<b>NUTRISTART</b> Thiamine, sels d'ammoniums, levures inactivées	Max. 45 g/hl	<i>Mélanger Nutristart dans 10 x son poids de moût. Incorporer au levurage ou fractionner l'apport.</i>	1 et 20 Kilos
<b>NUTRISTART ORG</b>	Max. 60 g/hl	<i>Idem Nutristart mais sels d'ammonium remplacés par de l'azote organique et thiamine par des vitamines, issu à 100% d'origine levurienne.</i>	1 Kilo
<b>NUTRISTART AROM</b> Levures inactivées, autolysats de levures phosphate d'ammonium	20-60 g/hl	<i>Spécialement formulé pour développer la complexité organoleptique (olfactive et gustative) des vins blancs et rosés. L'équilibre des formes d'azote qu'il apporte permet la production de vins plus élégants, plus fins, plus typés et mieux équilibrés en bouche. La fraction riche en glutathion participe à la protection des arômes révélés lors de la fermentation.</i>	1 Kilo
<b>OENOCELL</b> <b>OENOCELL BIO</b> Ecorces de levures	Max. 40 g/hl	<i>Préventif : 20 g./hl, (au début FA.) Curatif : 15 g/hl blancs, 30 g/hl rouges. Aérer 10 minutes avant. Réhydrater dans 5 x son poids d'eau. Utiliser un paquet entamé dans les 48 heures.</i>	1 Kilo
<b>SUPERSTART BLANC OU ROUGE</b> Préparateur de levures	20-30 g/hl	<i>Pour des conditions difficiles de fermentation ou pour pied de cuve. Dissoudre dans l'eau de réhydratation des levures.</i>	1 et 5 Kilos
<b>TURBICEL</b> Cellulose, support de turbidité	10-50 g/hl	<i>Dissoudre Turbiciel dans 10 x son poids d'eau ou de moût, incorporer avec un bon brassage au levurage.</i>	5 Kilos
<b>PHOSPHATE D'AMMONIUM</b>	Max. 100 g/hl	<i>Incorporer 1/3 de la dose au levurage et le solde au tiers de la FA.</i>	1 et 25 Kilos
<b>VITAMINE B1 (THIAMINE)</b>	Max. 60 mg/hl	<i>Incorporer au levurage, surtout sur vendange botrytisée, diminue la combinaison du SO2</i>	dose 20 g

## BACTERIES LACTIQUES :

*Pour la réactivation, laisser le sachet de bactéries revenir à température ambiante (20° C.)*

<b>LACTOENOS B7 DIRECT</b>	<i>Ouvrir et verser le contenu du sachet directement dans la cuve à 20 °C. Homogénéiser à l'abri de l'air. La réhydratation est aussi possible : réhydrater dans 20 fois son poids d'eau non chlorée à 20°C. pendant 15 minutes maximum et ajouter au moût/vin.</i>	dose pour 250 / 2500 / 25'000 litres
<b>LACTOENOS BERRY DIRECT</b>	<i>Idem B7, pour vins rouges. Fraicheur et fruité.</i>	dose pour 250 / 2500 / 25'000 litres
<b>PREAC 450 + ENERGIZER</b>	<b><u>Protocole de réacclimatation de la PreAc 450 :</u></b> <i>Chauffer la cuve à 20°C. Prendre moitié eau sans chlore moitié vin à 20°C. (1l.+ 1l. pour 50hl), Délayer l'Energizer, mettre la dose de bactérie. Attendre 12 h. (30 min. pour les co-inoculations). Incorporer au vin à 20°C. et homogénéiser au moyen d'un agitateur ou d'un remontage sans aération. Maintenir une température constante au cours de la FML.</i>	dose pour 5'000 / 25'000 litres
<b>KIT LACTOENOS B16</b>	<i>Pour conditions difficiles (pH bas), voir le protocole d'acclimatation sur le paquet</i>	dose pour 5000 litres
<b>MALOBOOST</b> Activateur malo	<i>20-30 g/hl. Pour malo tardive ou difficile. Mélanger dans 10 x son poids d'eau et incorporer 24 h. après les bactéries. Utiliser un paquet entamé sous 48 h.</i>	1 Kilo
<b>FUMARIC</b> Acide Fumarique	<i>30-60 g/hl. Bloque ou évite la fermentation malo-lactique. Pour l'utilisation, voir fiche technique ou nous consulter.</i>	2,5 Kilos

## VINIFICATION COLLAGES:

PRODUIT	DOSE D'EMPLOI	MODE D'EMPLOI	CONDITIONNEMENT
<b>CASEI PLUS</b> Caséinate de potassium	2-40 g/hl	Traitement curatif de l'oxydation ou pour la désodorisation. Mélanger lentement dans 10 x son volume d'eau, incorporation lente dans la cuve en brassage ou mieux, à l'aide d'un raccord de collage.	1 Kilo
<b>CHARBON ACTIF LIQUIDE HP</b> Charbon Actif-Bentonite	10-57 cl/hl	Décoloration, clarification. Bien agiter avant emploi. Incorporation directe en cuve. Remontage après quelques heures. Soutirer ou filtrer après 48 heures.(57 cl/hl = 100 g/hl charbon et 30 g/hl Bentonite)	10 Litres
<b>CHARBON GEOSORB GR</b> Charbon granulé actif	2-100 g/hl	Désodorisation. Mélanger dans un peu d'eau afin de former une pâte, laisser gonfler 2 à 4h. Incorporer à la cuve et homogénéiser lors d'un remontage ou d'un brassage prolongé. Il est recommandé de faire un nouveau remontage 5 à 8 heures plus tard. Après 48 heures, soutirer. Ensuite, il est conseillé de faire soit un collage soit une filtration afin d'assurer une élimination efficace du charbon.	5 Kilos
<b>FRESH AROM</b> Bio produit de la levure à haut pouvoir réducteur	30 g/hl	Protège le potentiel aromatique du vin et retarde l'apparition de notes oxydées. Incorporer au premier tiers de la FA sur un moût suffisamment pourvu en azote (180 mg/l).	1 Kilo
<b>GECOLL FLOTTATION</b> Gélatine liquide	2-5 cl/hl	Gélatine liquide à forte réactivité pour la flottation. S'utilise avec Lafazym CL ou Lafase 600 XL ICE	10 Litres
<b>GELAROM</b> Gélatine liquide	1-8 cl/hl	Stabilisation, clarification, diminution astringence tannique. Diluer 2 x avec de l'eau. Incorporation lente dans la cuve en brassage. Pour vins rouges charpentés / fruités	1 ou 5 Litres
<b>ICHTYOCOLLE</b> Colle de Poisson	0.5 - 3 g/hl	Affinage, clarification. Dissoudre dans 100 x son poids d'eau. Laisser gonfler 2 heures, agiter énergiquement en rajoutant environ 10 % d'eau, puis incorporation dans la cuve en brassage.	250 g
<b>MANNOFEEL</b> Mannoprotéines	20-100 ml/hl	Amène richesse et onctuosité, diminue la sensation acide, astringente et les tannins agressifs. Avant embouteillage, n'est pas colmatant. Utiliser un bidon entamé rapidement.	1 Litre
<b>MANNOSWEET</b> Mannoprotéines, Polysaccharides	5-10 g/hl	Amène richesse et onctuosité, diminue la sensation acide, astringente et les tannins agressifs. Avant embouteillage, n'est pas colmatant.	1 Kilo
<b>MICROCOL ALPHA</b> Bentonite sodique	5-80 g/hl	Déprotéinisation, clarification. Dissoudre 1 kilo dans 20 litres d'eau chaude (50°C.). Mixer 1 à 2 heures après. Laisser gonfler 12 à 24 heures. Incorporation et brassage de la cuve.	1 et 25 Kilos
<b>OENOBRETT</b> Chitosane et Enzymes	10 g/hl	Délayer dans 10 fois son poids d'eau ou de vin - Utiliser un récipient propre et inerte. Introduire la préparation dans le vin, bien homogénéiser (maintenir la température du vin stable et supérieure à 10°C durant le traitement). Soutirage possible dès le 8ème jour.	25 et 250 g
<b>OENOBRETT ORG</b> Chitosane	4-10 g/hl	Idem Oenobrett, mais sans enzymes	100 g

## VINIFICATION COLLAGES:

PRODUIT	DOSE D'EMPLOI	MODE D'EMPLOI	CONDITIONNEMENT
<b>OENOFINE NATURE</b> Levures inactivées, protéines végétales, et bentonite calcique	10-40 g/hl	Traitement préventif ou curatif de l'oxydation, action sur l'amertume. Sur mouts ou vins. Dissoudre dans 10 x son poids d'eau, après 1 heure, incorporation dans la cuve en brassage	1 Kilo
<b>OENOFINE PINK</b> Levures inactivées, protéines végétales, charbon et bentonite sodique	10-40 g/hl	Traitement préventif ou curatif de l'oxydation, action sur l'amertume, décoloration. Sur mouts ou vins. Dissoudre dans 10 x son poids d'eau, après 1 heure, incorporation dans la cuve en brassage	1 Kilo
<b>OENOLEES</b> Préparation spécifique d'enveloppes cellulaires.	10-40 g/hl	Augmente la sucrosité (sapidité) des vins et diminue les sensations acides et amères. S'utilise en cours d'élevage des vins. Diluer dans 10 x son volume de vin avant incorporation. Transvasage ou filtration après min. 2 semaines de contact.	1 Kilo
<b>OENOLEES MP</b>	5 à 30 g/hl	Comme Oenolees, mais soluble. Utiliser minimum 48 heures avant mise. Diluer dans 10x son volume d'eau.	1 Kilo
<b>OVOCLARYL</b> Albumine d'œuf	2-10 g/hl	Stabilisation couleur, affinage, clarification. Mélanger énergiquement sans faire mousser à 10 x son volume d'eau sans faire de grumeaux. Incorporation lente dans la cuve en brassage ou mieux à l'aide d'un raccord de collage. (4 g/hl = 1 blanc d'œuf frais).	1 Kilo
<b>POLYLACT</b> Caséine-PVPP	3-50 g/hl	Traitement préventif ou curatif de l'oxydation ou pour la désodorisation sur moûts ou vins. Bien brasser dans 10 x son poids d'eau, laisser reposer 2 heures avant emploi, puis très lente incorporation dans la cuve en brassage, ou mieux, à l'aide d'un raccord de collage. Utiliser la préparation dans la journée.	1 Kilo
<b>POLYMUST PRESS</b> PVPP-Bentonite Calcique -Patatine	10-60 g/hl	Prévention de l'oxydation sur moûts blancs et rosés, clarification, déprotéinisation et stabilisation de la couleur des vins de presses rouges. Bien brasser dans 5-10 x son poids d'eau, laisser reposer 1 heure avant emploi. Sur moût, incorporer après pressurage. Sur vin, maintenir en agitation 15-30 minutes. Utiliser la préparation dans la journée.	1 Kilo
<b>POLYMUST ROSE</b> PVPP- Patatine	20-60 g/hl	Elimination des acides phénols. Préservation de la teinte des moûts et vins rosés en fermentation. Bien dissoudre dans 10 x son poids d'eau. Utiliser la préparation dans la journée.	1 Kilo
<b>POLYMUST BLANC (V)</b> Protéine végétale-PVPP	20-60 g/hl	Prévention de l'oxydation sur moûts blancs et rosés, clarification, assouplissement. Conseillé pour flottation (pas besoin de gélatine) Bien dissoudre dans 5-10 x son poids d'eau, Utiliser la préparation dans la journée.	1 Kilo
<b>POWERLEES LIFE</b> Levures inactivées	10-40 g/hl	Formulation de dérivés de levures naturellement riches en composés réducteurs, dont le glutathion, pour la préservation et le rafraîchissement des vins durant l'élevage.	1 kilo
<b>POWERLEES</b> Préparation spécifique de levures	10-30 g/hl	Affinage des vins dès l'étape de la fermentation alcoolique. Assouplit les vins. Contribue à la stabilisation des vins par la diffusion de fractions de mannoprotéines inactivées et de $\beta$ -glucanases d'origine levuriennes. Facilite les étapes de filtration. Adapté au traitement des vins à rotation rapide.	1 kilo
<b>SULFIREDOX</b> Solution de sulfate de cuivre (25 g/l)	0,2-1 cl/hl	Pour lutter contre les réductions. Incorporer au cours d'un remontage.	1 litre
<b>VEGECOLL</b> Protéine végétale (pomme de terre)	2-4 g/hl	Sur vins, forte capacité clarification, vitesse de sédimentation rapide, stabilisation de la matière colorante et élimination des tanins astringents des vins rouges. Dissoudre dans 10x son poids d'eau, bien brasser, incorporation, avec remontage	500 g
<b>VEGEFLOT / VEGEFLOT LIQUIDE</b> Protéines végétales (pomme de terre et pois)	10-12 g/hl 6-8 cl/hl	Pour flottation. Voir protocole	1 Kilo 20 litres

<b>VEGEFINE</b> Protéine végétale (pomme de terre)	5-50 g/hl	<i>En FA, sur vins de presses ou sur vins avant préfiltration. Dissoudre dans 10 x son poids d'eau, bien brasser, incorporation avec remontage.</i>	1 Kilo
<b>VINICLAR P</b> PVPP	2-30 g/hl	<i>Traitement préventif ou curatif de l'oxydation, action sur l'amertume. Dissoudre dans 5 x son poids d'eau, après 1 heure, incorporation dans la cuve en brassage.</i>	1 Kilo

### **ACIDIFICATION- DESACIDIFICATION :**

<b>PRODUIT</b>	<b>DOSE D'EMPLOI</b>	<b>MODE D'EMPLOI</b>	<b>CONDITIONNEMENT</b>
<b>ACIDE TARTRIQUE</b>		<i>Acidification des moûts et vins. Affranchissement des vases.</i>	1 et 25 Kilos
<b>ACIDE CITRIQUE</b>	Max 50 g/hl	<i>Traitement contre les casses ferriques, citriquage des plaques de filtre, dérougissage du matériel et acidification.</i>	1 et 25 Kilos
<b>ACIDE MALIQUE</b>	Max 1,3 g/l	<i>Acidification des moûts et vins, en poudre</i>	25 Kilos
<b>ACIDE LACTIQUE</b>		<i>Acidification des moûts et vins, liquide</i>	12 Kilos
<b>CARBONATE DE CALCIUM</b>	1 g/l	<i>Désacidifie le vin de 1,5 g/l d'acidité totale.</i>	1 et 25 Kilos
<b>BICARBONATE DE POTASSIUM</b>	1 g/l	<i>Désacidifie le vin d'environ 1,2 g./l. d'acidité totale. Pour désacidification de retouche.</i>	1 et 25 Kilos

### **TANINS :**

<b>TANIN VR SUPRA ELEGANCE</b> Proanthocyanidiques et Ellagiques de chêne	5-40 g/hl	<i>Vins rouges, inhibition de la laccase (vendanges botrytisées). Incorporation à la réception sur cuvage des rouges.</i>	1 et 5 Kilos
<b>TAN'COR GRAND CRU</b> Proanthocyanidiques de raisin et Ellagique de chêne	2-10 g/hl	<i>Vins rouges. Amélioration de la structure et de l'aptitude au vieillissement, stabilisation de la couleur et inhibition de l'activité laccase. Incorporation au premier remontage sur cuvage des rouges.</i>	1 Kilo
<b>TANIN VR GRAPE</b> Proanthocyanidique de raisins		<i>Tanins proanthocyanidiques extraits de raisin à dissolution instantanée, Structurant, stabilise la matière colorante, pendant la phase fermentaire.</i>	500 g
<b>TANIN GALALCOOL SP</b> Gallique	3-15 g/hl	<i>Inhibition de la laccase (vendanges botrytisées), sur blancs et rosés. Elimination odeurs de réduit. Incorporation à la réception de la vendange.</i>	1 Kilo
<b>TANIN VR COLOR</b> Catécholiques et ellagiques	10-40 g/hl	<i>Vins rouges. Stabilisation de la matière colorante. Incorporation au premier remontage avec aération sur cuvage des rouges.</i>	1 et 5 Kilos
<b>QUERTANIN</b> <b>QUERTANIN SWEET</b> <b>QUERTANIN CHOC</b> Ellagique de cœur de chêne	1-10 g/hl	<i>Vins blancs, rosés et rouges. Amélioration de la structure, Régulation des phénomènes d'oxydo-réduction durant l'élevage des vins.</i>	500 g 500 g 500 g

<b>TANFRESH</b> Proanthocyanidiques de raisin et Ellagique	0,5-3 g/hl	<i>Vins blancs, rosés. Amélioration de la structure et de la fraîcheur, élimination d'odeurs de réduct en conservation et protection des vins vis-à-vis des phénomènes oxydatifs.</i>	250 g
--	------------	---	-------

## STABILISATION :

<b>PRODUIT</b>	<b>DOSE D'EMPLOI</b>	<b>MODE D'EMPLOI</b>	<b>CONDITIONNEMENT</b>
<b>OENOGOM BIO</b> Gomme arabique en poudre soluble	20 à 30 g/hl	<i>Incorporation dans un vin parfaitement limpide 24 à 72 heures avant filtration finale ou après celle-ci.</i>	2,5 Kilos
<b>STABIVIN SP</b> Gomme arabique liquide	10 à 30 cl/hl	<i>Pour stabilisation et enrobage des vins. Incorporation dans un vin parfaitement limpide 24 à 48 heures avant filtration finale ou après celle-ci.</i>	1 – 5 ou 20 litres
<b>SUPER POLYTARTRYL 40-42</b> Acide métatartrique	10 g/hl	<i>Dissoudre dans 5 x son poids d'eau froide. Ajouter rapidement au vin 24 heures avant filtration finale. (48 heures sur vins froids)</i>	1 Kilo
<b>BITARTRATE DE POTASSIUM</b>	4 g/l	<i>Stabilisation des vins vis-à-vis des précipitations tartriques. Incorporer sur vin brillant à environ 0° C. et laisser en agitation 90 minutes. Filtrer à froid.</i>	5 et 25 Kilos
<b>CELSTAB</b> Gomme de cellulose	2-10 cl/hl	<i>Stabilisation tartrique des vins blancs. Nous contacter pour plus d'info.</i>	1-5 et 20 litres
<b>REDSTAB</b> Polyaspartate de Potassium et gomme arabique	10-20 cl/hl	<i>Stabilisation tartrique des vins rouges. Nous contacter pour plus d'info.</i>	2,5 Kilos

## STABILISATION CHIMIQUE :

<b>BISULFITE D'AMMONIUM</b>		<i>Solution à 20 %</i>	10 litres
<b>BISULFITE DE POTASSIUM</b>		<i>Solution à 15 % (Pour BIO)</i>	5 litres
<b>METABISULFITE DE POTASSIUM</b>		<i>Poudre - Stabilisation ou liquide pour bondes aseptiques.</i>	1 Kilo
<b>OENOSTERYL EFFERVESCENT</b>		<i>Pastilles de 2 ou 5 grammes de métabisulfite de potassium. Incorporation simple en barriques, mais avec homogénéisation sur volumes importants.</i>	étui de 48 pastilles
<b>ANOXYDE C</b> Acide ascorbique	5 à 20 g/hl	<i>Antioxydant. Sur vin avec bonne protection de SO2.</i>	1 Kilo
<b>SORBISOL K</b> Sorbate de potassium	10 à 25 g/hl	<i>Diluer dans 10 x son poids d'eau, utiliser dans les 2 heures. Inhibiteur levurien. Sur vin avec bonne protection de SO2. Diluer dans 5 x son poids d'eau, utiliser dans l'heure qui suit.</i>	1 Kilo