



VENDANGES 2021

Le sulfitage

BISULFITE D'AMMONIUM ™	Solution de bisulfite d'ammonium à 150 g/L de SO ₂ - Interdit pour en NOP catégorie "organics".
INODOSE GRANULÉS ™	● Granulés inodores, libèrent une dose précise de SO ₂ par hydrodispersibilité. Existents en 50g, 100g, 400 g.
INODOSE 2 ou 5 ™	● Comprimés effervescents à base de métabisulfite de potassium, libèrent 2 ou 5 g de SO ₂ .
METABISULFITE DE POTASSIUM ™	● Utilisé pour le sulfitage de la vendange fraîche, des moûts et des vins. Pour 1 g de SO ₂ , ajouter 2 g de métabisulfite de potassium.
SULFITANIN ™	Solution de bisulfite d'ammonium et de tanin de Tara à 100 g/L, pour le sulfitage des moûts.
SULFIVIN A ™	Solutions de bisulfite d'ammonium à 100, 180, 200, 400 et 600 g/l de SO ₂ .
SULFIVIN K ™	● Solutions de bisulfite de potassium à 50, 80, 100, 150 et 180 g/l de SO ₂ .

L'enzymage

MYZYM CLARIF ™	● Clarification des moûts. Nouveau
MYZYM ULTRA CLARIF ™	● Clarification des moûts en conditions difficiles. Nouveau
MYZYM READY CLARIFICATION ™	● Formulation liquide pour la clarification des moûts en conditions difficiles. Nouveau
MYZYM CLEAR ™	● Clarification des moûts et des vins botrytisés, amélioration de la filtrabilité. Nouveau
MYZYM READY EXTREM ™	● Formulation liquide pour la clarification en conditions extrêmes (à froid, à chaud, jus fortement chargés). Nouveau
MYZYM READY'UP ™	● Formulation liquide spécifique pour la clarification en flottation. Nouveau
MYZYM READY SPIRIT ™	● Formulation liquide pour le pressurage et la clarification des moûts destinés aux produits de distillation (faible PME). Nouveau
MYZYM READY PRESS ™	● Formulation liquide pour le pressurage des vendanges destinées à l'élaboration des vins blancs ou rosés. Nouveau
MYZYM MPF ™	● Extraction de couleur et des précurseurs aromatiques en macération à froid. Nouveau
MYZYM EXTRACT ™	● Extraction de la couleur et gain de structure. Nouveau
MYZYM ULTRA EXTRACT ™	● Extraction de la couleur et gain de structure en conditions difficiles. Nouveau
MYZYM RED FRUITS ™	● Extraction et révélation des précurseurs aromatiques des raisins rouges. Nouveau
MYZYM WHITE FRUITS ™	● Extraction et révélation des précurseurs aromatiques des raisins blancs. Nouveau
MYZYM ÉLEVAGE ™	● Accroissement du gras et des arômes par autolyse accélérée des levures. Nouveau
MYZYM AROMA ™	● Révélation d'arômes variétaux à partir de précurseurs. Nouveau

● = formulation liquide / ● = Produits utilisables en vinification BIO (UE) selon le RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) n° 203/2012 DE LA COMMISSION du 8 mars 2012 modifiant le règlement (CE) n° 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil et du règlement NOP pour les USA en ce qui concerne le vin biologique. Il est de votre responsabilité de vous renseigner auprès de votre organisme certificateur afin de vérifier la conformité de ces produits avec votre charte. * = sous conditions, reportez-vous à notre [liste des produits utilisables en vinification BIO](#) disponible sur notre site web.

La clarification et le collage des moûts par flottation

Qi UP XC™
Qi UP XC MES™



- Biopolymère, d'origine fongique, le chitosane s'utilise pour la clarification des moûts blancs rosés et rouges. Possède d'excellentes propriétés d'interaction avec les polyphénols oxydés et oxydables, chélatrice des métaux (fer et cuivre) mais aussi antiradicalaire.



BENT'UP™

- Bentonite poudre, sodique activée, améliore le compactage des bourbes de flottation en surface.

GEL'UP™

- * Gélatine poudre, d'origine porcine, soluble à chaud.

NOP

INOCOLLE™

- * Gélatine liquide d'origine porcine, concentrée à 10 %, partiellement hydrolysée. Pour la clarification des moûts mais aussi l'affinage organoleptique des vins.

GELOCOLLE™

- Sol de silice, accélère le processus de floculation et de sédimentation des particules, lors du collage. Permet de diminuer le temps de contact sur colle.

NOP

La clarification et le collage des moûts par débouillage statique

Qi FINE™
Qi FINE MES™



- * Association de chitosane et de protéine végétale (pois), adapté au collage des moûts blancs et rosés. Améliore les propriétés gustatives des moûts, diminue l'astringence et l'amertume.



Qi-No[Ox]™

- * Association de protéine végétale (pois), de chitosane et de bentonite ultrapure utilisée pour le collage des moûts et des vins afin de corriger les teintes oxydées.

INOFINE V™
INOFINE V MES™



- * Protéine végétale (100 % pois) élimine les polyphénols oxydables et oxydés, pour un traitement préventif de l'oxydation. Inofine V et Inofine V MES sont compatibles pour la clarification et le collage des moûts en flottation.

NOP

NOP

PVPP Poudre™
PVPP GRANULES™
(contient de la cellulose)

Utilisée pour le collage des moûts et des vins, la PVPP présente une grande affinité vis à vis des polyphénols. Traitement préventif et curatif de l'oxydation des vins, diminue l'amertume.

TRAP'METALS™

Association de PVI/PVP, écorces de levures et chitosane, utilisé pour trapper les métaux (cuivre et fer) et donc une préservation indirecte des thiols.

COLORPROTECT V™

Association de bentonite, de PVPP et de protéine végétale (pois) pour le traitement préventif et curatif de l'oxydation.

FRESHPROTECT™

Association de bentonite, de PVPP et cellulose pour le collage des moûts et des vins afin de corriger les teintes brunes et oxydées. Corrige l'amertume.

POLYOXYL™

Association de bentonite et de PVPP pour un effet déprotéinisant modéré et clarifiant. Améliore le profil gustatif et sensoriel des moûts issus de vendanges altérées (mildiou).

CLARIFIANT NAT™
Nouveau

- Préparation constituée d'une bentonite calco-sodique naturelle, dédiée au remuage et à la clarification des vins effervescents élaborés selon la méthode traditionnelle.

INOBOBENT NAT™

- Bentonite sodique calcique naturelle, granulée, efficace en clarification avec une déprotéinisation modérée.

NOP

BENTOSTAB™

- Bentonite calco-sodique activée, existe en poudre et granulée, pour la déprotéinisation des moûts et des vins blancs et rosés.

La décoloration et décontamination des moûts

CARBION ENO



Ce charbon, à fort pouvoir décolorant, est composé de fines particules, facilitant son utilisation en flottation.

CARBION GRANULÉS



Charbon végétal activé. Adapté à la décoloration des moûts et des vins tâchés.

OTACLEAN



Charbon végétal activé, fort pouvoir désodorisant des moûts contaminés par l'ochratoxine A.

FLAVOCLEAN



Charbon végétal activé, fort pouvoir désodorisant. Corrige les caractères organoleptiques des moûts altérés par les champignons comme la pourriture et l'oïdium.

Le levurage – toutes nos levures sont utilisables en bio et en NOP

IOC INFINI'TWICE™ Nouveau



Le parfait équilibre entre volume et fraîcheur des vins blancs, désormais sans limite.

IOC PRIMROUGE - R 9001™



Pour l'obtention de vins ronds et aromatiques, typés fruits rouges et confiseries. Les vins obtenus présentent une meilleure coloration, un nez net, très fruité et une bouche souple.

IOC R 9002™



Permet l'élaboration de vins de garde structurés et charpentés. Révèle des arômes mêlant épices aux fruits noirs. Améliore les phénomènes de fixation de la couleur.

IOC R 9008™



Permet l'obtention de vins aux arômes de fruits mûrs complexes et un important volume en bouche. Participe à la limitation de la perception de sécheresse et d'amertume.

IOC RÉVÉLATION TERROIR™



Permet de préserver l'intensité de la couleur et contribue à la révélation d'arômes fruités variétaux, à la finesse et à l'élégance.

IOC RP 15™



Favorise l'expression aromatique sur des notes de fruits frais et de fleurs, apportant de la fraîcheur à des vendanges de maturité avancée, pour des vins riches et expressifs.

IOC FRESH ROSÉ™



L'expression florale et variétale des vins rosés. Permet de valoriser une intensité aromatique sur des notes de fleurs, d'agrumes et d'épices.

IOC B 2000™



Facilite l'expression aromatique fruitée pour l'élaboration de vins frais et aromatiques. Particulièrement intéressante sur cépages pauvres en précurseurs variétaux.

IOC eXence™



Amplifie les arômes exotiques et de fruits de la passion (A3MH). Grande capacité à produire certains esters qui entrent en synergie avec l'expression des thiols.

IOC RÉVÉLATION THIOLS™



Permet la pleine expression des thiols fruités. Pour un potentiel aromatique supérieur, sur les notes d'agrumes et de fruits de la passion, avec une limitation des notes végétales.

IOC B 3000™



Valorise l'intensité et la complexité aromatique des vins, sur des notes de fruits jaunes et de fleurs, tout en contribuant au volume en bouche et à la rondeur.

IOC TwICE™



Pour un parfait équilibre entre rondeur/volume en bouche et fraîcheur finale. Aromatique fruitée fraîche et complexe.

IOC 18-2007™



La référence en Champagne pour la fermentation alcoolique et la prise de mousse. Excellente adaptation aux milieux les plus difficiles. Implantation très rapide et dégradation complète des sucres.

IOC FIZZ™



Pour la vinification des vins effervescents en méthode cuve close. Assure une prise de mousse rapide et complète.

IOC FIZZ+™



Contribue à l'intensité aromatique des vins effervescents produits en méthode cuve close. Excellentes aptitudes fermentaires en prise de mousse comme en première fermentation.

Le levurage : les levures non-conventionnelles

GAÏA™



Protection naturelle de la vendange lors des étapes préfermentaires. Levure *Metschnikowia fructicola* sans pouvoir fermentaire, elle permet d'occuper la niche écologique et ainsi lutter contre le développement d'une flore indigène néfaste. Elle se révèle être un outil majeur de limitation des sulfites préfermentaires.



IOC BIO™



Certifiée BIO, préserve la typicité des vins tranquilles et effervescents.

IOC BE FRESH™



Maîtrise des teneurs en sulfites, fraîcheur et rondeur des vins rouges concentrés.



IOC BE FRUITS™



Permet de révéler les esters fruités sans production de SO₂. Pour la production de vins sains, nets, aux arômes intenses de fruits frais, tout en limitant les teneurs en sulfites.



IOC BE THIOLS™



Issue d'un procédé de sélection innovant assisté par marqueurs, IOC BE THIOLS combine une forte expression des thiols fruités à l'incapacité à produire du SO₂.



VELLUTO EVOLUTION™



Saccharomyces Bayanus pour l'élaboration de vins voluptueux destinés à l'élevage.

IOC DYNAMIX™



Mélange complexe de levures pour laisser s'exprimer le potentiel du terroir et du raisin, en toute sécurité.

IONYS_{wf}™



Capacité à acidifier le moût pendant la fermentation. Les vins issus de raisins à forte maturité et fermentés avec cette levure sont très équilibrés et présentent plus de fraîcheur.

LEVEL² BIODIVA™



Culture pure de *Torulaspota Delbrueckii* sélectionnée pour sa capacité à améliorer la capacité aromatique et gustative en favorisant la perception de certains esters.

LEVEL² LAKTIA™



Acidification préfermentaire (production d'acide lactique à partir des sucres) sur rouges, blancs et rosés

LEVEL² TD™



Kit de 2 levures en inoculation séquentielle. Leur développement successif apporte une originalité et une distinction rarement atteintes sur des fermentations classiques.

Nos levures sont utilisables en vinification BIO (UE) sous conditions selon le RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) n° 203/2012 DE LA COMMISSION du 8 mars 2012 modifiant le règlement (CE) n° 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil en ce qui concerne le vin biologique. Reportez-vous à notre [liste des produits utilisables en vinification BIO](#) disponible sur notre site web. Il est de votre responsabilité de vous renseigner auprès de votre organisme certificateur afin de vérifier la conformité de ces produits avec votre charte.



L'outil naturel pour rééquilibrer
la fraîcheur et le fruité des vins rouges



L'optimisation de la fermentation

ACTIVIT SAFE™ Nouveau		Nutriment et détoxifiant pour les fins de fermentation alcoolique.
FULLPROTECT™		Levures inactivées spécifiques et tannin pour protéger la couleur et les arômes des vins blancs et rosés contre les oxydations survenant pendant les étapes pré-fermentaires.
ACTIPROTECT+™		Protecteur qui renforce la membrane plasmique de la levure lors de la réhydratation. Ainsi mieux préparée, elle produira moins de composés préjudiciables pour le vin.
ACTIPROTECT ROSÉ™		Protecteur de levures de dernière génération favorisant la libération de précurseurs d'arômes thiolés pour la révélation aromatique des vins rosés.
HYDRA PC™		Renforce la membrane plasmique des levures lors de la réhydratation. Elles résistent mieux aux conditions d'inoculation du pied de cuve (degré alcoolique et pression)
VITISTART™		Nutriment complexe, bon compromis entre source d'azote mixte et source de cellulose, particulièrement bien adapté aux conditions des moûts blancs et rosés.
ACTIVIT™		Nutriment composé de phosphate diammonique, levures inactivées et thiamine, permet d'assurer un développement régulier des levures en cas de carence prononcée.
ACTIVIT NAT™		Nutriment 100% organique recommandé pour éviter les odeurs soufrées, faciliter la fermentation alcoolique et la révélation des thiols variétaux.
ACTIVIT O™		Nutriment complet 100% organique pour une fermentation de haute qualité, une expression aromatique favorisée et une limitation de la production de SO ₂ .
STIMULA CABERNET™		Optimisation du métabolisme aromatique de la levure.
STIMULA CHARDONNAY™		Optimisation de la biosynthèse des esters fruités
STIMULA SAUVIGNON™		Optimisation de la révélation des thiols variétaux
STIMULA SYRAH™		Révélation du potentiel aromatique variétal et limitation des odeurs soufrées négatives
ACTICLEAN™		Levures inactivées détoxifiantes et support de cellulose pour prévenir ou endiguer les fermentations languissantes ou les arrêts de fermentation.
RESKUE™		Paroi de levure à très haut pouvoir d'adsorption d'inhibiteurs de fermentation. Utilisation en préventif sur moût, en cours de fermentation ou en cas d'arrêt.
GLUTAROM™		Levures inactivées naturellement riches en glutathion. Permet de préserver les arômes et la fraîcheur des vins blancs en évitant un vieillissement aromatique prématuré.
GLUTAROM EXTRA™		Formulation à très haute teneur en glutathion réduit pour anticiper la préservation des vins à faibles teneurs en sulfites.
GLUTASTAR™		Levure inactivée issue d'une souche et d'un process spécifique, très riche en peptides antioxydants, pour protéger les moûts blancs et rosés pendant les stades préfermentaires (débouillage, stabulation sur bourbes...).



La fermentation malolactique

ACIDOPHIL+™		Pour sécuriser la fermentation malolactique en milieu acide (pH>3,1)
EXTRAFLORE COMPLEXITY™ (anciennement EXTRAFLORE)		Maîtrise de la fermentation malolactique et de la complexité sensorielle des vins

EXTRAFLORE PURE FRUIT™	● NOP	Pureté des notes fruitées et maîtrise de la fermentation malolactique en conditions difficiles.
INOACTER™	●* NOP	Fermentation malolactique des moûts et vins à pH très bas.
EXTRAFLORE CO-IN'™ (anciennement INOFLORE)	● NOP	Obtenir des vins fruités en co-inoculation.
MALOTABS™	● NOP	Une solution simple pour inoculer vos barriques. Cette pastille assure une dissolution et une dispersion rapides des bactéries sur l'ensemble du volume de la barrique.
MAXIFLORE ELITE™	●* NOP	Contribution à la structure et à l'équilibre entre notes de fruits mûrs et d'épices.
MAXIFLORE SATINE™	●* NOP	Diminution de l'astringence et prévention des arômes beurrés.
ML PRIME™	● NOP	Pour la vinification des vins rouges. Réduit le risque d'une augmentation de l'acidité volatile et préserve la qualité du vin.
NUTRIFLORE FML™	● NOP	Nutriment optimisé pour accélérer la fermentation malolactique.
NUTRIFLORE PDC™	● NOP	Nutriment dédié à l'optimisation du déroulement des pieds de cuve malolactiques.
ML RED BOOST™	● NOP	Améliore le déroulement des fermentations malolactiques des vins rouges issus de vendanges mûres.
ML PRIME LAB TEST™		Protocole de test prédictif en laboratoire pour une fermentation malolactique réussie. Nouveau

AIDE AU CHOIX DES BACTÉRIES

		Extraflore Co-In'™	Extraflore Complexity™	Extraflore Pure Fruit™	Maxiflore Satine™	Maxiflore Elite™	Inobacter™	AcidopHil+™	Malotabs™	ML Prime™
Conditions d'utilisation	Type de produit	MBR (inoculation directe)	MBR (inoculation directe)	MBR (inoculation directe)	1-Step™ (acclimatation rapide)	1-Step™ (acclimatation rapide)	Standard (pied de cuve)	Acclimatation spécifique 2 étapes	Pastille (inoculation directe barriques)	Inoculation directe
	Simplicité d'emploi	●●●●	●●●●	●●●●	●●●	●●●	●	●●	●●●●	●●●●
	Co-inoculation	●●●●	●	●●	●●●●	●●	●	●	●●	●●●●
	Inoculation séquentielle	●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	Non
	Alcool	<13,5% vol	<14,5% vol	<16,5% vol	<16% vol	<15,5% vol	<13,5% vol	<15% vol	<16% vol	<15,5% vol
	pH	>3,25	>3,2	>3,15	>3,25	>3,2	>2,9	>3,1	>3,2	>3,4
	SO ₂ tot	<60 mg/L	<50 mg/L	<50 mg/L	<60 mg/L	<60 mg/L	<60 mg/L	<45 mg/L	<60 mg/L	<50 mg/L
	Temp	18°C-26°C	18°C-26°C	15°C-27°C	18°C-26°C	18°C-26°C	18°C-22°C	16°C-18°C	16°C-22°C	20°C-26°C
	Résistance aux polyphénols	●●	●●	●●●	●●●●	●●		●	●●●●	●●
	Complexité aromatique	●●●●	●●●●	●●	●●	●●●●	●●●	●●	●●	●●
Profil sensoriel	Diacétyle (notes beurrées)	Nul en co-inoculation	Moyen	Très faible	Très faible	Important	Très faible	Moyen	Très faible	Très faible
	Épices	●	●●●●	●	●●	●●●●			●●	●
	Fruité	●●●●	●●	●●●●	●●●	●●	●●●	●●	●●●	●●●
	Rondeur	●●	●●	●●	●●●●	●●	●●●	●●●	●●●●	●●
	Structure	●	●●●●	●●	●●●	●●●●			●●●	●●
Application œnologique	Vin blanc	●●	●●	●●	●●	●●	●●●●	●●●●	●●	●
	Vin rouge	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●●●●	●	●	●●●●	●●●●
	Vin rosé	●●	●	●●	●●	●	●●	●	●●	●●
	Vin de base	●	●	●	●	●	●●●●	●●	●	
	Vin primeur	●●●●	●	●●	●●	●	●	●	●	●●●●

Tanins ou copeaux, chaque process a sa solution !

Les tanins en vinification

ESSENTIAL ANTIOXIDANT™



Tanin de noix de galle aux propriétés antioxydantes remarquables. N'apporte pas d'astringence, pas d'amertume. Alternative à la réduction des doses de SO₂.



TANIN CRISTALLIN™



Tanin de noix de tara, action antioxydante modérée. Améliore la prise de colle.

TANIN SR™



Tanin proanthocyanidique, effet sacrificiel pour préserver les tanins du raisin.

TANIN SR TERROIR™



Association des tanins proanthocyanidiques et ellagiques, améliore la structure des vins agit sur le milieu de bouche.

TANIN BOUQUET R36™



Association des tanins proanthocyanidiques et ellagiques, exhausteur des arômes fruités

FULLCOLOR™



Effet synergique des tanins proanthocyanidiques, ellagiques et des polysaccharides levuriens pour une meilleure stabilisation de la matière colorante et l'amélioration des caractéristiques gustatives du vin (volume, révélation des arômes fruités et fraîcheur aromatique)

MANN BOUQUET R16™



Effet synergique des tanins proanthocyanidiques (raisin), ellagiques et levures inactivées riches en mannoprotéines pour augmenter la sensation de volume en bouche et révéler les arômes fruités.

MANN BOUQUET B19™



Effet synergique des tanins proanthocyanidiques et levures inactivées riches glutathion pour davantage de fraîcheur aromatique et de complexité en bouche.

VOLUTAN™



Tanin proanthocyanidique, permet de compenser le déséquilibre en tanins naturels du raisin. Stabilise la couleur grâce à la formation des combinaisons tanins/anthocyanes.

Les copeaux de vinification



Une recette adaptée à votre profil aromatique (copeaux et staves *)

SWEET & FRESH™



100% bois frais, structurant

BALANCE & STRUCTURE™



Pour les matrices déséquilibrées, masque le caractère végétal.

FRUIT & SOFT™



Respect du fruit, sucrosité et notes vanillées discrètes.

FULL & COMPLEX™



Amplitude, sucrosité, notes toastées, complexité aromatique.

RICH & SUBTLE™



Complexité aromatique, notes moka, caramel. Rafraîchît le fruit.

CHOC & TOASTED™



Notes chocolatées et grillées, fort pouvoir sucrant.