




Extension des catégories d'application de nos produits existants

Produits	Nouvelle application autorisée	Application déjà autorisée antérieurement	Classification intrant œnologique	Dosage usuel	Impact et rôles sur les vins	Nos solutions
CMC (Carboxymethyl-cellulose)			Additif	4 à 10 g/hL 8 à 20 cL/hL	Agent de stabilisation Stabilisation tartrique par blocage de la croissance des cristaux de tartre	INOSTAB G INOSTAB MES
Autolysats de levures	 Et vins liquoreux, vins nouveaux en fermentation	Raisins, moûts, moûts partiellement fermentés	Auxiliaire de vinification	20 - 40 g/hL	Activateurs de fermentations alcoolique et malolactique	ACTIVIT NAT OPTIMUM RED™ EXTRA PM

Nos solutions œnologiques

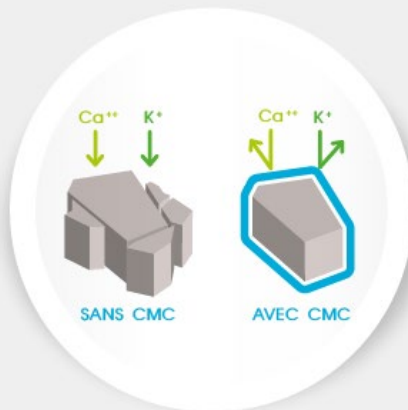
INOSTAB MES 1L | 5L | 10L | 600L | 1000L



Dose d'emploi
conseillée :
20 cL/hL

Solution de CMC, (carboxyméthylcellulose ou gomme de cellulose), concentré à 5 % destiné au traitement des précipitations des sels de l'acide tartrique.

Colloïde protecteur qui inhibe la formation des microcristaux de tartre.



EXTRA PM 1 kg



Dose d'emploi
conseillée :
10 - 20 g/hL



Optimisation de la prise de mousse et préservation de la fraîcheur aromatique.

Garantie une activité optimale des levures en prise de mousse, et préserve l'état physiologique des levures en phase de déclin.

Nos solutions œnologiques

OPTI-MUM RED 1kg



Dose d'emploi
conseillée :
10 à 20 g/hL



Un autolysat de levure novateur qui combine :

- les caractéristiques uniques d'une levure œnologique spécifique
- les effets du procédé d'extraction des mannoprotéines (MEX).

La libération de composés de haut poids moléculaires interagissant avec les polyphénols permettent une stabilisation de la couleur et une amélioration de la texture des vins.



OPTI-MUM™
RED