

# VENDANGES 2023

## Notre sélection



### IOC BE FRESH™

La levure naturelle pour rééquilibrer la fraîcheur des vendanges rouges mûres... sans produire de sulfites



### NATJJA FIZZ™

Amélioration du bien-être de la levure et optimisation de ses capacités de révélation aromatique en méthode cuve close



### ML PRIME™

La bactérie œnologique révolutionnaire



### IOC GAÏA™

La bioprotection préfermentaire plébiscitée dans le monde entier pour son efficacité antimicrobienne



### LEVEL² INITIA™

Bioprotection des moûts contre l'oxydation  
Potentiel important d'élimination du cuivre



### IOC CALYPSO™

Optimise et sécurise le procédé de stabulation sur bourbes à froid  
Révélation et protection des thiols

## Bioprotection

En complément ou en alternative à l'action des sulfites



### Qi FINE™

La meilleure alternative à la PVPP : adsorption des polyphénols et pouvoir antioxydant



### STIMULA™

Une nutrition équilibrée pour stimuler les métabolismes aromatiques levuriens qui se décline selon des objectifs aromatiques spécifiques



### SAUVY™

La perle rare pour la révélation optimale des thiols variétaux

# La bioprotection pré-fermentaire – utilisable en bio et NOP

## IOC CALYPSO™



Protection des moûts. *Metschnikowia pulcherrima* non fermentaire, elle permet d'intensifier et protéger les arômes avant fermentation. Disponible uniquement en zone méditerranéenne et rhodanienne.



## IOC GAÏA™



Levure *Metschnikowia fructicola* sans pouvoir fermentaire, occupe la niche écologique et lutte ainsi contre le développement d'une flore indigène néfaste.



## LEVEL<sup>2</sup> INITIA™



Levure *Metschnikowia pulcherrima*. Protection préfermentaire contre l'oxydation des moûts blancs ou rosés (consommation d'oxygène dissous et absorption du cuivre).



## LEVEL<sup>2</sup> LAKTIA™



Levure *Lachancea thermotolerans*. Bioprotection indirecte par bio-acidification préfermentaire (production d'acide lactique à partir des sucres) sur rouges, blancs et rosés. Alternative naturelle aux additifs acidifiants.

## L'enzymage

### MYZYM AROMA™

NOP

Révélation d'arômes variétaux à partir de précurseurs.

### MYZYM CLARIF™

●\*  
NOP

Clarification des moûts.

### MYZYM ULTRA CLARIF™

●\*  
NOP

Clarification des moûts en conditions difficiles.

### MYZYM CLEAR™

NOP

Clarification des moûts et des vins botrytisés, amélioration de la filtrabilité.

### MYZYM ÉLEVAGE™

NOP

Accroissement du gras et des arômes par autolyse accélérée des levures.

### MYZYM EXTRACT™

●\*  
NOP

Extraction de la couleur et gain de structure.

### MYZYM ULTRA EXTRACT™

●\*  
NOP

Extraction de la couleur et gain de structure en conditions difficiles.

### MYZYM MPF™

●\*  
NOP

Extraction de couleur et des précurseurs aromatiques en macération à froid.

### MYZYM READY CLARIFICATION™



●\*  
NOP

Formulation liquide pour la clarification des moûts en conditions difficiles.

### MYZYM READY EXTRACTION™



●\*  
NOP

Formulation liquide concentrée pour la macération des raisins (gain de couleur et de volume en bouche). **Nouveau**

### MYZYM READY EXTREM™



●\*  
NOP

Formulation liquide pour la clarification en conditions extrêmes (à froid, à chaud, jus fortement chargés).

### MYZYM READY PRESS™



●\*  
NOP

Formulation liquide pour le pressurage des vendanges destinées à l'élaboration des vins blancs ou rosés.

### MYZYM READY SPIRIT™



●\*  
NOP

Formulation liquide pour le pressurage et la clarification des moûts destinés aux produits de distillation (faible PME).

### MYZYM READY'UP™



●\*  
NOP

Formulation liquide spécifique pour la clarification en flottation.

### MYZYM RED FRUITS™

NOP

Extraction et révélation des précurseurs aromatiques des raisins rouges.

### MYZYM WHITE FRUITS™

NOP

Extraction et révélation des précurseurs aromatiques des raisins blancs.

◆ = formulation liquide / ● = produits utilisables en vinification biologique selon le RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) n° 203/2012 DE LA COMMISSION du 8 mars 2012 et le règlement d'exécution n°2018/1584 de la commission du 22 octobre 2018 modifiant le règlement (CE) n° 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil ; ces deux derniers abrogés est remplacé par le règlement UE n° 2018/848 et ces actes secondaires (règlement délégué et règlement d'exécution) 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 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

<b>BENT'UP™</b>	●	Bentonite poudre, sodique activée, améliore le compactage des boues de flottation en surface.	
<b>BENTOSTAB™</b>	●	Bentonite calco-sodique activée, existe en poudre et granulé, pour la déprotéinisation des moûts et des vins blancs et rosés.	
<b>CLARIFIANT NAT™</b>	● NOP	Préparation constituée d'une bentonite calco-sodique naturelle, dédiée au remuage et à la clarification des vins effervescents élaborés selon la méthode traditionnelle.	
<b>COLORPROTECT V™</b>		Association de bentonite, de PVPP et de protéine végétale (pois) pour le traitement préventif et curatif de l'oxydation.	
<b>FRESHPROTECT™</b>		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.	
<b>GEL'UP™</b>	●*	Gélatine poudre, d'origine porcine, soluble à chaud, dédiée à la flottation.	
<b>INOBENT NAT™</b>	● NOP	Bentonite sodique calcique naturelle, granulée, efficace en clarification avec une déprotéinisation modérée.	
<b>INOFINE V™</b> <b>INOFINE V MES™</b>	●* ●* ●*	Protéine végétale (100 % pois), élimine les polyphénols oxydables et oxydés, pour un traitement préventif de l'oxydation. Collage/clarification compatible avec la flottation.	
<b>PHENOX-FREE™</b>		Synergie PVPP/levures activées spécifiques pour une diminution des doses d'emploi. Lutte contre l'oxydation des moûts blancs et rosés, correction des teintes, de l'amertume et de la sécheresse.	
<b>POLYOXYL™</b>		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).	
<b>PVPP POUDRE</b> <b>PVPP GRANULES</b> (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.	
<b>Qi FINE™</b> <b>Qi FINE MES™</b>	●* ●* ●*	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, tout en assurant une protection antioxydante.	
<b>Qi-No[Ox]™</b>	●*	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.	
<b>Qi UP XC™</b> <b>Qi UP XC MES™</b>	●* ●* ●*	Biopolymère d'origine fongique, le chitosane s'utilise pour la clarification des moûts blancs, rosés et rouges. Possède d'excellentes propriétés antioxydantes dues aux interactions avec les polyphénols oxydés et oxydables, à la chélation des métaux (fer et cuivre) ainsi qu'à son action antiradicalaire.	
<b>TRAP'METALS™</b>		Association de PVI/PVP, écorces de levures et chitosane, utilisé pour trapper les métaux (cuivre et fer) et donc une préservation indirecte des thiols.	

# La stabilité oxydative des moûts : alternatives-lies

<b>FULLPROTECT™</b>	● NOP	Levures inactivées spécifiques et tanin pour protéger la couleur et les arômes des vins blancs et rosés contre les oxydations en pré-fermentaire.	
<b>GLUTAROM™</b>	NOP	Levures inactivées naturellement riches en glutathion. Permet de préserver les arômes et la fraîcheur des vins blancs en évitant un vieillissement aromatique prématuré.	
<b>GLUTAROM EXTRA™</b>	NOP	Formulation à très haute teneur en glutathion réduit pour anticiper la préservation des vins à faibles teneurs en sulfites.	
<b>GLUTASTAR™</b>	NOP	Levure inactivée issue d'une souche et d'un process spécifique, très riche en peptides antioxydants, pour protéger les jus blancs et rosés.	

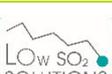
## Le sulfitage

<b>BISULFITE D'AMMONIUM</b>		Solution de bisulfite d'ammonium à 150 g/L de SO <sub>2</sub> .
<b>INODOSE GRANULÉS™</b>		Granulés inodores, libèrent une dose précise de SO <sub>2</sub> par hydrodispersibilité. Existent en 50 g, 100 g, 400 g.
<b>INODOSE 2 ou 5™</b>		Comprimés effervescents à base de métabisulfite de potassium, 2 ou 5 g de SO <sub>2</sub> .
<b>METABISULFITE DE POTASSIUM</b>		Utilisé pour le sulfitage de la vendange fraîche, des moûts et des vins. Pour 1 g de SO <sub>2</sub> , ajouter 2 g de métabisulfite de potassium.
<b>SULFITANIN™</b>		Solution de bisulfite d'ammonium et de tanin de Tara à 100 g/L utilisé pour le sulfitage des moûts.
<b>SULFIVIN A™</b>		Solutions de bisulfite d'ammonium à 100, 180, 400 et 600 g/L de SO <sub>2</sub> .
<b>SULFIVIN K™</b>	 	Solutions de bisulfite de potassium à 50, 100, 150 et 180 g/L de SO <sub>2</sub> .

## La décoloration et décontamination des moûts

<b>ACTICARBONE / CARBION ENO™</b>	 	Charbon à fort pouvoir décolorant, composé de fines particules, facilitant son utilisation en flottation.
<b>CARBION GRANULÉS™</b>		Charbon végétal activé. Adapté à la décoloration des moûts et des vins tâchés.
<b>CARBOCLEAN™</b>	 	Charbon à fort pouvoir décolorant et respectueux des arômes. <b>Nouveau</b>
<b>FLAVOCLEAN™</b>	 	Charbon végétal activé, fort pouvoir désodorisant. Corrige les caractères organoleptiques des moûts altérés par les champignons comme la pourriture et l'oïdium.
<b>OTACLEAN™</b>	 	Charbon végétal activé, fort pouvoir désodorisant des moûts contaminés par l'ochratoxine A.

## Le levurage : levures d'exception – utilisables en bio et NOP

<b>IOC BE FRESH™</b>		Rééquilibre la fraîcheur aromatique dans les vendanges concentrées tout en limitant les teneurs en sulfites. Evite la réduction des vins.	
<b>IOC BE FRUITS™</b>		Permet de révéler les esters fruités sans production de SO <sub>2</sub> . Pour la production de vins sains, nets, aux arômes intenses de fruits frais, tout en limitant les teneurs en sulfites et la réduction.	
<b>IOC BE THIOLS™</b>		Combine une forte expression des thiols fruités à l'incapacité à produire du SO <sub>2</sub> .	
<b>IOC DYNAMIX™</b>		Mélange complexe de levures pour laisser s'exprimer le potentiel du terroir et du raisin, en toute sécurité.	
<b>IONYS<sub>wf</sub>™</b>		Capacité à acidifier le moût pendant la fermentation. Les vins issus de raisins à forte maturité sont alors très équilibrés et présentent plus de fraîcheur.	
<b>LEVEL<sup>2</sup> BIODIVA™</b>		Culture pure de <i>Torulaspora delbrueckii</i> sélectionnée pour sa capacité à améliorer la complexité aromatique et gustative en favorisant la perception de certains esters.	
<b>VELLUTO EVOLUTION™</b>		<i>Saccharomyces bayanus</i> pour l'élaboration de vins voluptueux destinés à l'élevage.	

# Le levurage : levures spécifiques - utilisables en bio et NOP

**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 B 2000**™



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

**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 BIO**™



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

**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 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 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.

**IOC INFINI'TWICE**™



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 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 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 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 TWICE**™



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

# La structuration en fermentation : alternatives-lies

## OPTI-MUM RED™



Levures inactivées spécifiques pour stabiliser la couleur des vins rouges et contribuer à leur rondeur en bouche. Alternative aux copeaux.

## L'optimisation de la fermentation

### ACTICLEAN™

Levures inactivées détoxifiantes et support de cellulose pour prévenir ou endiguer les fermentations languissantes ou les arrêts de fermentation.

### 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™



NOP

Nutriment 100 % organique recommandé pour éviter les odeurs soufrées, faciliter la fermentation alcoolique et la révélation des thiols variétaux.

### ACTIVIT O™



Nutriment complet avec thiamine, 100 % organique pour une fermentation de haute qualité, une expression aromatique favorisée et une limitation de la production de SO<sub>2</sub>.

### ACTIPROTECT+™



NOP

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™



NOP

Protecteur de levures de dernière génération favorisant la libération de précurseurs d'arômes thiolés pour la révélation aromatique des vins rosés.

### ACTIVIT SAFE™



NOP

Nutriment et détoxifiant pour les fins de fermentation alcoolique.

### NATJJA FIZZ™



Amélioration du bien-être de la levure et de son métabolisme de révélation des arômes en conditions de prise de mousse. Action contre le stress oxydatif subi par la levure lors de cette étape. **Nouveau**

### RESKUE™



NOP

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.

### STIMULA CABERNET™



NOP

Optimisation du métabolisme aromatique de la levure. Limitation des notes végétales.

### STIMULA CHARDONNAY™



NOP

Optimisation de la biosynthèse des esters fruités.

### STIMULA PINOT NOIR™



NOP

Révélation des notes variétales de fruits noirs, limitation de la verdeur et des odeurs soufrées négatives.

### STIMULA SAUVIGNON™



NOP

Optimisation de la révélation des thiols variétaux.

### STIMULA SYRAH™



NOP

Révélation du potentiel aromatique variétal thiolé et limitation des odeurs soufrées négatives.

### VITISTART™

Nutriment complexe, bon compromis entre source d'azote mixte et source de cellulose, particulièrement bien adapté aux conditions des moûts blancs et rosés.

	Source d'Azote		Azote assimilable apporté (mg/L) pour 40g/hL ajouté*		Azote ammoniacal		Nutriments d'origine levurienne					Autres		
	Azote organique	Azote ammoniacal	Calcul direct	Equivalent technique (cinétique)	Phosphates	Sulfates	Acides aminés	Peptides assimilables	Stérols et lipides	Minéraux	Vitamines	Thiamine ajoutée	Cellulose	Chitosane
Protecteurs de levures	ACTIPROTECT+™		na	na			na	na	★★★	★★	★★			
	ACTIPROTECT ROSÉ™		na	na			na	na	★★★	★★★	★★			
Stimulateurs du métabolisme sensoriel	NATJJA FIZZ™		★★★	13,5	35			★★	★★	★	★★★	★★		★
	STIMULA CHARDONNAY™		★★★	17	45			★★★	★	★	★★★	★★★		
	STIMULA SAUVIGNON BLANC™		★★★	17	45			★★★	★	★	★★★	★★★		
	STIMULA PINOT NOIR™		★★★	17	45			★★★	★	★	★★★	★★★		
	STIMULA SYRAH™		★★★	17	45			★★★	★★★	★	★★	★★★		
	STIMULA CABERNET™		★★★	17	45			★★★	★★	★	★★	★★		
Nutriments organiques	ACTIVIT 0™		★★★	17	45			★★★	★	★	★★★	★★★	★★★	
	ACTIVIT NAT™		★★★	17	45			★★★	★	★	★★★	★★★		
	ACTIVIT SAFE™		★★★	8	20			★★★	★	★★	★★	★★		
Nutriments mixtes	ACTIVIT™		★★	52	56	✓		★★			★★	★★	★★	
	VITISTART™		★	46	48	✓	✓	★			★	★★	★★	★★
Détoxifiants	ACTICLEAN™		★	1,5	4			★			★	★★	★★	
	RESKUE™			na	na			na	na	★	★★	★★		

\* Pour le calcul de la dose de nutriment à apporter, on tient compte de la valeur d'azote équivalent.

## 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™



Pureté des notes fruitées et maîtrise de la fermentation malolactique en conditions difficiles.

### EXTRAFLORE CO-IN'™ (anciennement INOFLORE)



Obtenir des vins fruités en co-inoculation.

### INOACTER™



Fermentation malolactique des moûts et vins à pH très bas.

### MALOTABS™



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™



Contribution à la structure et à l'équilibre entre notes de fruits mûrs et d'épices.

### MAXIFLORE SATINE™



Diminution de l'astringence et prévention des arômes beurrés.

## ML PRIME™



- Pour la vinification des vins rouges en co-inoculation : réduit le risque d'une augmentation de l'acidité volatile et préserve la qualité du vin.
- Utilisation en moût et vin blanc pour simplifier la désacidification partielle.
- Utilisation sur vins rouges ou blancs récalcitrants à la FML après test prédictif (ML PRIME LAB TEST™).

## ML PRIME LAB TEST™

Protocole de test prédictif en laboratoire pour s'assurer d'une fermentation malolactique réussie avec ML PRIME™.

## ML RED BOOST™



Améliore le déroulement des fermentations malolactiques des vins rouges issus de vendanges mûres.

## NUTRIFLORE FML™



Nutriment optimisé pour accélérer la fermentation malolactique.

## NUTRIFLORE PDC™



Nutriment dédié à l'optimisation du déroulement des pieds de cuve malolactiques.

# AIDE AU CHOIX DES BACTÉRIES

		EXTRAFLORE CO-IN™	EXTRAFLORE COMPLEXITY™	EXTRAFLORE PURE FRUIT™	MAXIFLORE SATINE™	MAXIFLORE ELITE™	INOACTER™	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	★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	Après test	
	Paramètres d'application	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	> 3,2	> 3,25	> 3,2	> 2,9	> 3,1	> 3,2	> 3,05 (blancs) > 3,4 (rouges)
		SO <sub>2</sub> 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	17-26°C	
Résistance aux polyphénols	★★	★★	★★★	★★★★	★★		★	★★★★	★★		
Profil sensoriel	Complexité aromatique	★★★★	★★★★	★★	★★	★★★★	★★★	★★	★★	★★	
	Diacétyl (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	★★	★★	★★	★★	★★	★★★★	★★★★	★★	★★★ (FML partielle)	
	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 pour la réduction des doses de SO<sub>2</sub>.



### 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 en glutathion pour davantage de fraîcheur aromatique et de complexité en bouche.

### 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.

### 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)

#### BALANCE & STRUCTURE™



Pour les matrices déséquilibrées, masque le caractère végétal.

#### CHOC & TOASTED™



Notes chocolatées et grillées, fort pouvoir sucrant.

#### 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. Rafraîchit le fruit.

#### SWEET & FRESH™



100 % bois frais, structurant.

◆ = formulation liquide / ● = produits utilisables en vinification biologique selon le RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) n° 203/2012 DE LA COMMISSION du 8 mars 2012 et le règlement d'exécution n°2018/1584 de la commission du 22 octobre 2018 modifiant le règlement (CE) n° 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil ; ces deux derniers abrogés est remplacé par le règlement UE n° 2018/848 et ces actes secondaires (règlement délégué et règlement d'exécution) 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 avec votre charte. \* = sous conditions, reportez-vous à notre [liste des produits utilisables en vinification BIO](#) disponible sur notre site web.





**IOC**  
ZI de Mardeuil  
BP 25 - 51201 - EPERNAY Cedex - FRANCE

Tél. +33 (0)3 26 51 96 00  
[ioc@iocwine.com](mailto:ioc@iocwine.com)  
 @IOCforWine

[www.ioc.eu.com](http://www.ioc.eu.com)