



Catalogue des produits

Solutions œnologiques pour la vendange



Groupe Agrovin Synonyme de QUALITÉ

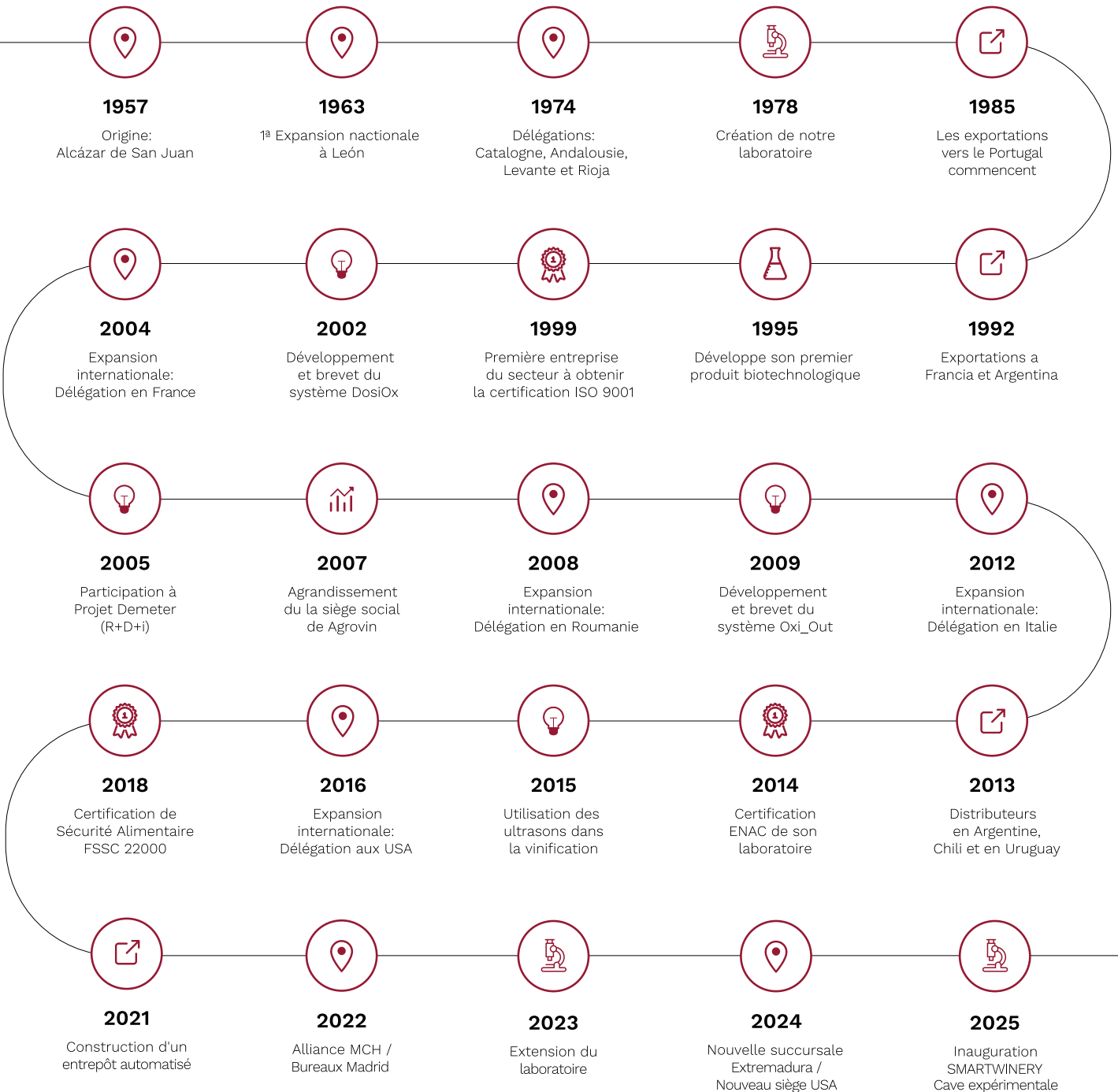
La qualité et la sécurité alimentaire sont deux piliers fondamentaux de notre activité quotidienne. L'application de la norme internationale FSSC 22000 garantit notre engagement à offrir au marché des produits sûrs et de haute qualité.

L'appui de notre laboratoire accrédité par l'ENAC selon la norme ISO 17025 garantit non seulement la fiabilité des paramètres accrédités, mais la formation quotidienne de nos techniciens, ainsi que la mise au point de nos équipements et de nos méthodologies, font que les contrôles effectués tant sur les matières premières que sur les produits formulés sont exhaustifs et respectent les normes de qualité les plus élevées imposées au niveau interne.

Notre engagement en faveur de la recherche dans le secteur œnologique est toujours actif, et nous continuons à chercher des solutions qui contribuent au développement du secteur en collaboration avec des universités nationales et internationales.



Groupe Agrovin. Depuis plus de 65 ans, nous écrivons l'histoire avec vous.



Technology

- Ultrawine Perseo
- DosiOx
- Oxi-Out
- Ulises TDR2

Laboratoire

35.000 analyses œnologiques par an

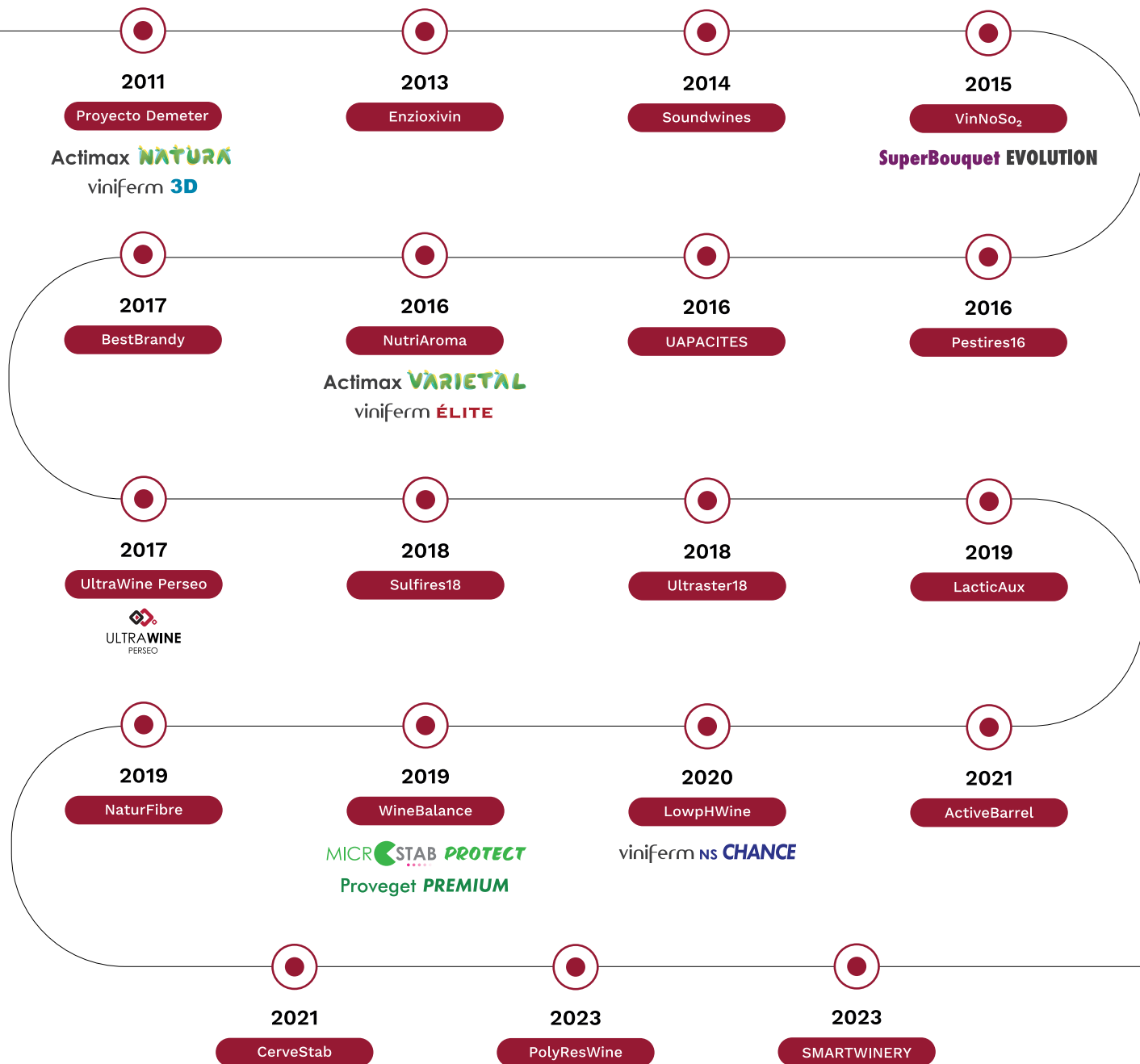
+5.800 bouteilles de vin analysées

R+D+i

33 projets de recherche en 18 ans

+35 M€ investis dans les projets

Nos projects.



 **Technology +38** brevets internationaux

 **R+D+I +37** projets de R+D+i

Index des contenus



01. Contrôle microbiologique et protection antioxydante P. 6



02. Activateurs de fermentation P. 8



03. Levures P. 10



07. Polysaccharides P. 18



08. Clarifiants P. 20



09. Traitement de la réduction d'arômes P. 23



13. Produits œnologiques P. 26



14. Produits pour vins effervescents P. 27



15. Solutions œnologiques pour les vins sans alcool et désalcoolisés P. 31

**04. Enzymes**

P. 12

**05. Flottation**

P. 14

**06. Tanins**

P. 16

**10. Bactéries
lactiques**

P. 23

**11. Alternatifs**

P. 24

**12. Dérivés du
soufre et acide
ascorbique**

P. 25



Les produits marqués de ce label
sont ADAPTÉS à la vinification des
végétaliens et des végétariens.



Les produits marqués de ce label
sont ADAPTÉS à la vinification
biologique conformément aux
règlements CE 2018/848 // CE
2021/1165.



Les produits portant ce label
contribuent à la production de vins
à faible teneur en alcool.

01. Contrôle microbiologique et protection antioxydante

MICR STAB pH

Dose: 50 - 200 ml/hl | Emballage: 24 et 1200 kg



Stabilisation microbiologique des moûts avant la FA.

- Réduit les populations de bactéries lactiques et de micro-organismes contaminants qui peuvent altérer les qualités organoleptiques.
- N'interfère pas avec l'activité fermentaire des levures *Saccharomyces*.

MICR STAB PROTECT

Dose: 4 - 20 g/hl | Emballage: 1 and 10 kg



Alternative au SO₂ avec effet antimicrobien : le chitosane fongique.

- Réduit considérablement ou élimine les populations de Brettanomyces, réduisant ainsi le risque d'altération dû à la présence de cette levure contaminante.
- Réduit efficacement les populations de bactéries lactiques.
- Effet antioxydant et protection contre l'oxydation. Effet antioxydant naturel, protège la fraction aromatique et limite le brunissement.
- Synergie avec le SO₂, réduisant sa vitesse de réaction.

Proveget CLEAR

Dose: 70 - 150 ml/hl | Emballage: 24 kg



Un agent clarifiant à base de protéines végétales et de chitosane, doté de propriétés antimicrobiennes.

- Effet synergique entre la protéine de pois et le chitosane au cours du processus de flottation.
- Réduction des levures non-*Saccharomyces* et des bactéries lactiques, permettant ainsi de contrôler efficacement la production d'acidité volatile et l'apparition d'une fermentation malolactique indésirable.
- Élimination des catéchines et d'autres polyphénols oxydables, réduisant ainsi le risque de "Pinking" sur les cépages sensibles.

SuperBouquet EVOLUTION

Dose: 10 - 30 g/hl | Emballage: 1 et 10 kg



Effet antioxydant pour la protection des arômes et le retardement de l'évolution des vins.

- Protection de la couleur: Limite le brunissement des moûts et des vins. Élimine les quinones réactives des moûts.
- Protection de l'arôme : aide à préserver la fraction aromatique des moûts et des vins. Son utilisation précoce assure la protection des thiols volatils formés pendant la fermentation alcoolique, qui sont particulièrement sensibles à l'oxydation.

Tableau des produits antimicrobiens et antioxydants

	MICR STAB pH	Proveget CLEAR	MICR STAB PROTECT	MICR STAB ML	SuperBouquet EVOLUTION
Capacité antimicrobienne	● ● ●	● ●	● ● ●	● ● ●	
Capacité antioxydante		●	● ●		● ● ●
Chitosane fongique	✓	✓	✓	✓	
Acide fumarique				✓	
Levure enrichie en glutathion			✓		✓
Protéines végétales		✓			
Moût	✓	✓	✓		✓
Vin	✓		✓	✓	✓
Format	Liquide	Liquide	Solide	Solide	Solide
Certifié BIO (EU)	✓	✓	✓		✓

02. Activateurs de fermentation

Actimax **NATURA**

Dose: 20 - 30 g/hl | Emballage: 1 et 10 kg



Expression aromatique maximale et libération active des acides aminés.

- Favorise la formation d'arômes fermentaires grâce à sa teneur élevée en acides aminés (37%). Cette augmentation des AFA limite la production de HS2
- La teneur élevée en ergostérol et en vitamines essentielles garantit la viabilité des levures.
- Il permet la synthèse correcte des enzymes responsables du développement des précurseurs variétaux (β -lyase et β -glucosidases).

Actimax **VARIÉTAL**

Dose: 20 - 40 g/hl | Emballage: 1 et 10 kg



Expression variétale maximale et protection du caractère thiolé libéré.

- Permet une synthèse correcte des enzymes responsables de la révélation des précurseurs variétaux et favorise la formation de composés aromatiques fermentaires.
- Effet antioxydant dû à sa teneur élevée en glutathion qui protège la fraction aromatique libre.
- Séquestrant des métaux lourds, empêche l'oxydation directe et retarde l'évolution aromatique et phénolique.

Degré alcoolique potentiel	NFA (mg/L)		
	Besoins nutritionnels faibles	Besoins nutritionnels moyens	Besoins nutritionnels élevés
11,5°	150	155	186
12°	150	161	194
12,5°	151	168	202
13°	157	175	210
13,5°	163	182	218
14°	169	188	226
14,5°	175	195	234
15°	182	202	242
16°	194	215	258

Actimax **FLÓW**

Dose: 20 - 40 g/hl | Emballage: 1 et 10 kg



Activateur 100% BIO pour la libération contrôlée d'acides aminés.

- Empêche les chutes soudaines du potentiel redox pendant la fermentation, favorisant ainsi un profil plus net.
- Favorise une fin de fermentation plus dynamique avec une cinétique régulière.
- Maintient une forte population de levures jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique.

Nutriments 100% organiques



Produit	Composition	NFA mg/l Dose: 30 g/hl	NOPA mg/l Dose: 30 g/hl	Thiamine	Acides aminés	Propriétés
Actimax NATURA	Levure entièrement autolysée.	44	40	NON	● ● ●	Teneur élevée en acides aminés libres (37 %). Augmente la fraction aromatique.
Actimax DROP	Levure autolysée en solution aqueuse	15**	13**	NON	● ●	Apport équilibré en nutriments. Facile à utiliser.
Actimax FLOW	Levure autolysée et levure inactive.	28	18	NON	● ●	Libération progressive des nutriments. Développement optimal de la fermentation alcoolique.
Actimax VARIÉTAL	Levure autolysée, LSI naturellement riche en glutathion et en PVP/PVI	31	25	NON	● ●	Préserve et protège le caractère variétal grâce à sa teneur en glutathion. Profil thiol.
Actimax GSH	Levures inactives naturellement riches en glutathion.	5	1,75	NON	●	Prévient l'oxydation et le rougissement des vins. Longévité des vins blancs et rosés.
Actimax VIT	Levures inactivées.	5	1,75	NON	●	Augmente légèrement la turbidité des moûts fortement clarifiés.
Actimax OENI	Levures inactives, une source naturelle de cofacteurs de croissance.	4,6	1,75	OUI	●	Nutriment spécifique pour stimuler la fermentation malolactique dans des conditions difficiles.
Actimax Corcell	Enveloppes de levure.	1	0,75	NON	NON	Blocages de la fermentation malolactique. Élimination des toxines.

NFA: Azote facilement assimilable (NH₄⁺ et acides aminés, à l'exception de la proline).

NOPA: Azote organique déterminé par la méthode NOPA (acides aminés à l'exception de la proline).

(*) Actimax VIT: 5 g/hl produisent la même turbidité que 30 g/hl de cellulose.

(**) Dose de 50 ml/hl

Nutriments complexes et inorganiques



Produit	Composition	NFA mg/l Dose: 30 g/hl	NOPA mg/l Dose: 30 g/hl	Thiamine	Acides aminés	Propriétés
Actimax Regrowth	Levure autolysée riche en ergostérol et en facteurs de croissance. DAP, vitamine B1 et chitosane fongique.	38	8,55	OUI	● ●	Permet une multiplication cellulaire rapide tout en préservant la viabilité cellulaire lors de fermentations bloquées ou au ralenti.
Actimax Plus	Levure inactive, DAP et thiamine.	42	0,65	OUI	●	Apport nutritionnel. Arrêt de la fermentation alcoolique.
Actimax Ferm	Levures inactives, sulfate d'ammonium et phosphate d'ammonium et thiamine	45	0,65	OUI	●	Nutriment combiné à large spectre d'action.
Actimax XL	Levures inactives, phosphate d'ammonium et cellulose.	45	0,65	NON	●	Nutriments pour grands contenants
Actimax Pro	Extrait de levure, sulfate d'ammonium, phosphate d'ammonium et thiamine.	55	3	OUI	●	Activateur de fermentation avec effet tampon sur le pH.
Actipasa GREEN	Phosphate d'ammonium et thiamine.	62	0	OUI	NON	Facilite la multiplication cellulaire dans les vins biologiques.
Actipasa	Sulfate d'ammonium et thiamine.	65	0	OUI	NON	Facilite la multiplication cellulaire.
Actipasa FAST	Sulfate d'ammonium et phosphate d'ammonium et thiamine.	62	0	OUI	NON	Facilite la multiplication cellulaire.

03. Levures

viniferm **NS1D**

Dose: 20 - 30 g/hl | Emballage: 500 g



Levure non-Saccharomyces de l'espèce *Torulaspota delbrueckii*.

- Activité β -lyase élevée, améliore le caractère variétal et la complexité des vins.
- Améliore les sensations tactiles des vins. Vins plus riches en glycerol, plus de volume en bouche.
- Caractère bioprotecteur, réduit le risque de déviations organoleptiques.

viniferm **NS CHANCE**

Dose: 10 - 20 g/hl | Emballage: 500 g



Levure non-Saccharomyces de l'espèce *Lachancea thermotolerans*.

- Pouvoir d'acidification élevé grâce à la synthèse d'acide lactique.
- Obtention de vins frais et fruités. Respect de l'identité variétale des raisins.

viniferm **REVELACIÓN**

Dose: 20 - 30 g/hl | Emballage: 500 g



Expression thiolé maximale.

- Activité β -Lyase. Révélation des thiols, capable de convertir des précurseurs de type thiol en arômes perceptibles, notamment: 4MMP (buis, cassis), 3MH (pamplemousse, agrumes) et 3MHA (fruit de la passion, mangue, ananas).
- Adaptée aux fermentations avec un profil thermique inversé.

viniferm **ÉLITE**

Dose: 20 - 30 g/hl | Emballage: 500 g



Augmentation des descripteurs variétaux dans les vins rouges.

- Vins rouges de cépage issus de raisins à forte teneur en alcool potentiel. Prédominance de fruits rouges et noirs, accompagnés de notes florales persistantes.
- Bonne intégration des tanins, apportant volume et structure.


viniferm **3D**

Dose: 20 - 30 g/hl | Emballage: 500 g



Intensifie la finale, augmente la rondeur et le volume en bouche.

- Forte production de mannoprotéines pendant et après la fermentation, qui apportent du volume, de la rondeur et de la longueur aux vins.

 Levures No-Saccharomyces viniferm® NS		Tolérance à l'éthanol (Vol.)	Température de fonctionnement (°C)	Besoins nutritionnels	Rendement en alcool	Production d'acide acétique	Bioproduction	Espece	Formation d'acide lactique	Profil aromatique du cépage	Résistance au soufre	Type de vin
NS TD	9,5 %	17-28	Élevés		Faible			<i>Torulaspura delbrueckii</i>	-		<30 ppm	
NS CHANCE	10 %	14-20	Moyen		Faible			<i>Lachancea thermotolerans</i>		-	<50 ppm	

 Levures Saccharomyces viniferm®		Tolérance à l'éthanol (Vol.)	Température de fonctionnement (°C)	Besoins nutritionnels	Rendement en alcool	Phénotype Killer	Cépage fruité (var. Bayanus)	Capable de résoudre les arrêts de fermentation	Profil aromatique varietal	Profil fermentaire	Amélioration de la structure	Type de vin
REVELACIÓN	14 %	13-25	Élevés		Killer	-	-	-		-	-	
DIANA	14 %	14-25	Élevés	Moyen	Killer	-	-	-			-	
Elegancia	15 %	12-25	Faibles	Moyen	Killer		-	-		-		
AURA	16 %	12-30	Moyen	Élevés	Killer	-	-	-	-		-	
PASIÓN	14 %	14-25	Moyen	Moyen	Killer	-	-	-	-		-	
EMOCIÓN	14,5 %	13-28	Faibles		Killer	-	-	-	-		-	
Sensación	14 %	15-28	Élevés	Élevés	Neutre	-	-	-	-			
ÉLITE	16 %	18-26	Moyen	Moyen	Killer	-	-	-		-		
RVA	16 %	16-28	Élevés		Killer	-	-	-		-	-	
TTA	14 %	18-28	Moyen	Moyen	Neutre	-	-	-	-		-	
Carácter	15 %	16-28	Élevés		Killer	-	-	-		-		
CT007	15 %	14-30	Moyen	Élevés	Killer		-	-		-	-	
3D	15 %	18-28	Élevés	Moyen	Neutre	-	-	-		-		
911	14 %	14-25	Faibles	Moyen	Killer		-	-		-		
Direct	15 %	16-28	Moyen	Élevés	Neutre	-	-	Ajout directe	-		-	
Start	17 %	14-30	Moyen	Faibles	Neutre			Reprise de la fermentation	-	-	-	
PDM	16 %	12-25	Faibles	Élevés	Killer			Admission de mousse	-	-	-	
BY	17 %	10-25	Faibles	Élevés	Neutre			Forte résistance à la fermentation	-	-	-	
KLR	16 %	12-30	Faibles	Élevés	Killer			Vinification thermique	-	-	-	

● Rouge ● Blanc ● Rosé ● Vin effervescents

Levures de souches

Levures techniques

04. Enzymes

Enozym LUX

Dose: 0,4-1 ml/100 kg | Emballage: 100 g et 1 kg



Enzyme liquide hautement concentrée pour une clarification rapide.

- Activité enzymatique pectolytique. Hautement concentré en pectine lyase pour une clarification rapide des moûts.
- Activité élevée, même à basse température. Peut être utilisé sur les raisins, ce qui permet d'augmenter le rendement du pressurage.

Enozym EXTRA AROME

Dose: 0,4-0,8 ml/100 kg | Emballage: 100 g et 1 kg



Extraction maximale des précurseurs et libération des arômes variétaux.

- Activités enzymatiques pectolytiques. Fortement concentré en pectine lyase et riche en β -glucosidase.
- Activité élevée même à basse température. Convient à l'amélioration des arômes variétaux, possibilité d'utilisation en macération pelliculaire.

Enozym VINTAGE

Dose: >1 g/100kg | Emballage: 250 g



Extraction et stabilité des matières colorantes. Persistance des arômes dans le temps.

- Activité enzymatique : pectinase, cellulase, hémicellulase et β -glucanase.
- Augmentation de la structure et de la stabilité des vins grâce à l'extraction compensée des tanins, des anthocyanes et des polysaccharides.

Enozym Glucan

Dose: >3 g/100kg | Emballage: 250 g



Améliore la clarification et la filtration des moûts et des vins. Elevage sur lies.

- Dans les moûts, il améliore le débouillage. Appliqué avec des enzymes pectolytiques, il favorise la précipitation des colloïdes et évite les problèmes de clarification et de filtration.
- Dans les vins blancs et rouges issus de raisins altérés, il permet et améliore la clarification et la filtration.
- Son utilisation en fin de fermentation ou dans le vin fini favorise la libération de polysaccharides de la paroi cellulaire (vieillesse sur des levures indigènes sélectionnées).

Enzymes pour les vins blancs

Produit	Format	Activités	Applications	Dose *
Enozym LUX	Solution liquide.	Polygalacturonase (PG) Pectin lyase (PL) Pectinmethylesterase (PE)	Débourbage statique à froid. Macération pelliculaire. Flottation.	0,4-1 ml/100 kg
Enozym EXTRA Arome	Solution liquide.	Polygalacturonase (PG) Pectin lyase (PL) Pectinmethylesterase (PE) β -glucosidase	Macération pelliculaire pré-fermentaire	0,4-0,8 ml/100 kg
Enovin Clar	Granulé.	Polygalacturonase (PG) Pectin lyase (PL) Pectinmethylesterase (PE)	Débourbage statique.	1-3 g/hl
Enovin PECTINASE	Solution liquide.	Polygalacturonase (PG) Pectin lyase (PL) Pectinmethylesterase (PE)	Flash Detente.	>8 ml/hl
			Débourbage statique. Filtration.	>2 ml/hl

Enzymes pour les vins rouges

Produit	Format	Activités	Applications	Dose *
Enozym VINTAGE	Granulé.	Polygalacturonase (PG) Pectin lyase (PL) Pectinmethylesterase (PE) β -glucosidase Cellulase Hémicellulase	Extraction et stabilité de la couleur. Extraction de composés aromatiques.	1-3 g/hl
Enovin CROM	Solution liquide.	Polygalacturonase (PG) Pectin lyase (PL) Pectinmethylesterase (PE) β -glucosidase Cellulase	Extraction de la couleur.	>2 ml/ 100 kg
Enovin COLOR	Granulé.	Polygalacturonase (PG) Pectin lyase (PL) Pectinmethylesterase (PE) β -glucosidase Cellulase Hémicellulase	Extraction de la couleur.	>2 g/hl

Autres applications

Produit	Format	Activités	Applications	Dose *
Enovin Varietal	Granulé.	β -glucosidase	Libération d'arômes variétaux.	5 g/hl
Enozym GLUCAN	Granulé.	β -1, 3-glucanase β -1, 6-glucanase	Traitements des moûts issus de vendanges altérées. Élevage sur lies fines.	>3 g/hl
Enovin Lyso	Granulé.	Lysozyme.	Inhibition de la fermentation malolactique.	15-50 g/hl

* La dose d'utilisation doit être optimisée en fonction de la température, du temps d'action et de la variété de raisin.

05. Flottation

Proveget PREMIUM

Dose: 70 - 150 ml/hl | Emballage: 24 kg



Clarifiant végétal hautement réactif sous forme liquide.

- Grande limpidité des vins blancs clarifiés.
- Élimination des polyphénols oxydés et potentiellement oxydables.
- Obtention de vins aux arômes plus francs et plus frais.

Proveget CLEAR

Dose: 70 - 150 ml/hl | Emballage: 24 kg



Un agent clarifiant à base de protéines végétales et de chitosane, doté de propriétés antimicrobiennes.

- Effet synergique entre la protéine de pois et le chitosane au cours du processus de flottation.
- Réduction des levures non-*Saccharomyces* et des bactéries lactiques, permettant ainsi de contrôler efficacement la production d'acidité volatile et l'apparition d'une fermentation malolactique indésirable.
- Élimination des catéchines et d'autres polyphénols oxydables, réduisant ainsi le risque de pinking sur les cépages sensibles.

Enovin FL

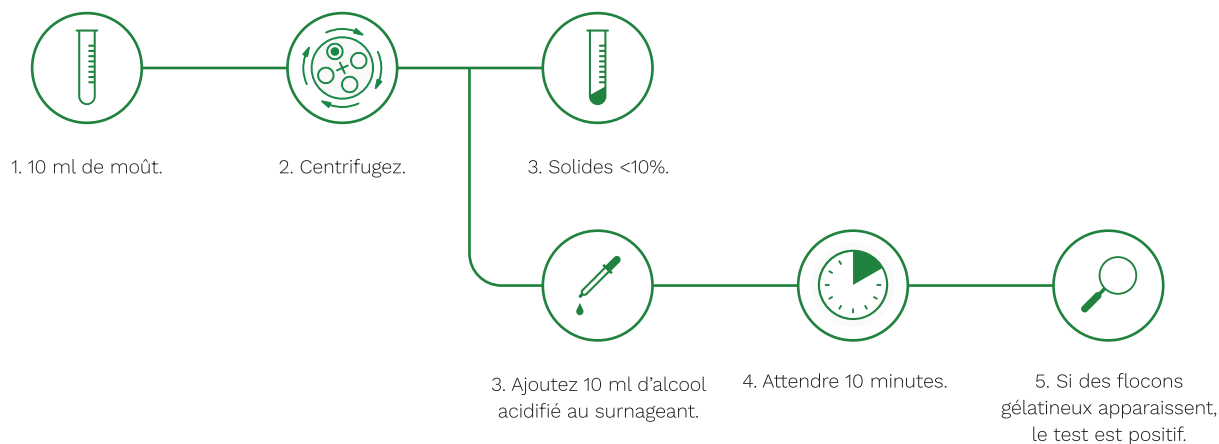
Dose: >2 ml/hl | Emballage: 1, 5 et 25 kg







Préparation d'enzymes liquides spécifiques pour les processus de débourbage dynamique.

- Facilite la dégradation rapide de la pectine et la remontée à la surface des particules solides, ce qui permet une clarification rapide du moût.

Test de pectines / solides en suspension



	Produit	Dose	Composition	
Enzymes	Enozym LUX	1-2 ml/hl	Préparation enzymatique liquide hautement concentrée en pectine lyase.	 
	Enovin FL	2-4 ml/hl	Préparation enzymatique liquide à activité pectolytique.	 
Protéines	Proveget FLOT	70-150 ml/hl	Protéines végétales et chitine glucane sous forme liquide.	
	Proveget PREMIUM	70-150 ml/hl	Protéine végétale pure hautement réactive sous forme liquide.	 
	Proveget CLEAR	70-150 ml/hl	Protéines végétales et chitosane aux propriétés antimicrobiennes.	 
	Vinigel FL	5-25 g/hl	Gélatines à haut poids moléculaire.	
	Vinigel CRISTAL	40-80 ml/hl	Gélatines à haut poids moléculaire sous forme liquide.	
Adjuvants	Maxibent FL	10-40 g/hl	Bentonite de calcium activé au sodium.	 
	Silisol	10-30 ml/hl	Gel de silice.	 

 Enzymes
  Protéines végétales
  Protéines végétales et chitosane
  Gélatines animales
  Adjuvants

Conditions nécessaires à la flottation avec protéines végétales

- Contrôle de la température : 15-17 °C. Des températures plus basses augmentent la viscosité du moût et des températures plus élevées peuvent favoriser les départs de fermentation
- Pression de travail (6-7 bar).
- Réglage d'un débit de gaz élevé (>20 l/min).
- Le temps de recirculation dépend du débit de l'appareil, il doit correspondre au passage de 1,5 fois le volume de la cuve.
- Avec des protéines végétales, le temps de formation des mousses issues de la flottation est légèrement supérieur que lorsque l'on utilise des protéines animales.

06. Tanins

Tanicol **ONE**

Dose: 10 - 40 g/hl | Emballage: 1 et 15 kg



Effet antioxydant et protecteur des polyphénols naturels du raisin.

- Augmente la couleur finale du vin grâce à sa protection antioxydante et à la formation de copigments. Particulièrement
- indiqué pour les raisins de faible maturité comme complément à leur structure et pour les récoltes marquées par le *Botrytis* grâce à sa réactivité contre la laccase.

Tanicol **RED SENSE**

Dose: 10 - 40 g/hl | Emballage: 1 kg



Amélioration sensorielle complète dans la production de vins rouges.

- Combine des tanins de différentes origines. Il favorise les phénomènes de copigmentation et la formation de pigments stables, améliore la structure et le corps des vins et intensifie les arômes de fruits rouges et noirs.

Tanicol **VINTAGE**

Dose: 10 - 20 g/hl | Emballage: 1 et 10 kg



Tanin condensé provenant des pépins de raisin ayant un effet important sur la stabilité de la couleur.

- Grande réactivité et capacité à se combiner avec les anthocyanes.
- Augmente le potentiel phénolique du vin, et lui confère robustesse et structure.
- Excellent dans la fermentation et le décuvage où il augmente l'arôme des vins, marquant les caractéristiques variétales.



Tanicol **BLANC EXCELLENCE**

Dose: 1 - 10 g/hl | Emballage: 1 kg

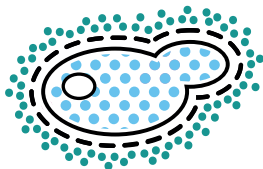


Fraicheur et intensité aromatiques des vins blancs.

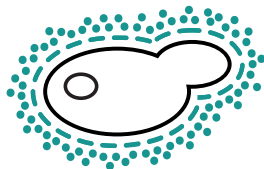
- Redonne de la jeunesse aux vins blancs et rosés, en leur apportant une grande fraîcheur et une plus grande intensité aromatique.
- Confère des notes d'agrumes, de citron, de pamplemousse ou d'herbe fraîche et notes thiolées, selon les cépages.
- Capacité antioxydante élevée sans apport astringence ni amertume.

 	Galitan	Tanicol SUPER	Tanicol ONE	Tanicol XE	Tanicol RED SENSE	Tanicol VINTAGE	Tanicol RED VINTAGE	Tanicol BLANC EXCELLENCE
Gallique	✓	✓						
Ellagique		✓	✓		✓			
Quebracho		✓		✓				
Pépin de raisin					✓	✓	✓	✓
Tanin d'arbre fruitier					✓		✓	✓
Protection antioxydante	● ●	● ●	● ● ●	●	● ●	●	●	● ●
Augmentation aromatique					● ●	●	● ● ●	● ● ●
Réactivité avec les protéines	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ●	●			
Raisins botrytisés	● ● ●	● ●	● ● ●	● ●	●			●
Stabilité de la couleur		●	●		● ●	● ● ●	●	
Faible maturité phénolique			●	●	● ●	● ● ●	● ●	
Fermentation	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Décuvage						✓	✓	✓
Rouges		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Blancs et rosés	✓		✓				✓	✓

07. Polysaccharides

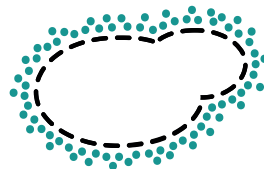


Levure viable



Levure inactive

18-22 % polysaccharides.



Écorce de levure

48-53 % polysaccharides.
20-22 % mannoprotéine soluble.



Mannoprotéine pure

85-95 % mannoprotéine soluble.

SuperBouquet

**SuperBouquet
EVOLUTION**

MannoBLANC

MannoCROM

SuperBouquet MN

MannoArome

MannoPLUS

MannoPLUS ND

MannoArome

Dose: 10 - 30 g/hl | Emballage: 10 kg



Complexité aromatique et structure des vins rouges.

- Atténue les tanins agressifs et augmente les sensations de corps et de volume en bouche.
- Empêche le développement d'odeurs de réduction.
- Minimise les notes de verdeur dans les raisins en sous maturité.

SuperBouquet MN

Dose: 10 - 30 g/hl | Emballage: 0,5 et 10 kg



Augmente la persistance et la stabilité des arômes.

- Libération rapide des polysaccharides et des mannoprotéines. Accélère l'élevage sur lies, sans accentuer les arômes de levure.
- Il contribue aux caractéristiques sensorielles du vin, en polissant les tanins agressifs, en réduisant l'astringence et en augmentant les sensations de corps et de volume en bouche.

SuperBouquet EVOLUTION

Dose: 10 - 30 g/hl | Emballage: 1 et 10 kg



Effet antioxydant pour la protection des arômes et le retardement de l'évolution des vins.

- Protection de la couleur: limite le brunissement des moûts et des vins.
- Protection des arômes: aide à préserver la fraction aromatique des moûts et des vins. Son utilisation précoce assure la protection des thiols volatils formés pendant la fermentation alcoolique, qui sont particulièrement sensibles à l'oxydation.

	 	Manno BLANC	Manno CROM	Manno Arome	Super Bouquet	Super Bouquet MN	Super Bouquet EVOLUTION	Manno Plus	Manno Plus ND
Levure inactive		✓	✓		✓		✓		
Écorce de levure				✓		✓			
Mannoprotéine purifiée								✓	✓**
Tanin hydrolysable		✓		✓*					
Tanin condensé			✓						
Apport de mannoprotéines		●	●	● ●	●	● ● ●	●	● ● ●	● ● ●
Apport de GSH		●					● ● ●		
Protection antioxydante		● ●	●	● ●	●	●	● ● ●		
Augmentation du volume		● ●	● ●	● ●	● ●	● ● ●	●	● ● ●	● ●
Stabilité colloïdale			● ●	●	●	● ●	●	●	● ●
Élimination de la réduction				●					
Faible maturité phénolique		● ●	● ● ●	● ● ●	●	●		● ●	● ●
Fermentation		✓	✓	✓	✓	✓	✓		
Décuvage / Affinage					✓	✓	✓	✓	✓
Rouges			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Vins blancs et rosés		✓			✓	✓	✓	✓	✓

* Chêne. ** Mannoprotéine purifiée sous forme liquide à 20%.

08. Clarifiants

Proveget **PREMIUM**

Dose: 30 - 100 g/hl | Emballage: 20 kg



Protéine de pois hautement réactive.

- Protéine de pois hautement réactive.
- Une protéine d'origine végétale dotée d'un grand nombre de ponts d'ancrage (quantité importante d'acides aminés dans sa composition).
- Excellente capacité de floculation.
- Réduction des acides hydroxycinnamiques (DO 320).
- Réduction des polyphénols oxydés (DO 440).

Proveget **LUMIÈRE**

Dose: 10 - 30 g/hl | Emballage: 20 kg



Une solution œnologique d'origine naturelle pour la gestion sélective des composés phénoliques.

- Élimine les polyphénols oxydés et oxydables, réduisant ainsi le brunissement.
- Réduit l'amertume et rehausse la sensation de douceur.
- Optimise la fraîcheur aromatique, réduisant ainsi au minimum le recours au dioxyde de soufre.

Clarifine **Vegan**

Dose: 2 - 10 g/hl | Emballage: 1 et 10 kg



Un nettoyage naturel et doux.

- Souplesse dans les vins corsés.
- Réduit l'amertume.
- Rehausse les sensations de douceur.
- Apporte d'onctuosité tout en atténuant les sensations d'astringence et d'amertume.

Vinigel **SEDA**

Dose: 30 - 80 ml/hl | Emballage: 5, 22 et 1000 kg



Un nettoyage naturel et doux.

- Gélatine liquide purifiée et modérément hydrolysée.
- Excellente action clarifiante; élimine l'astringence, conférant une sensation en bouche onctueuse sans compromettre l'intensité ni la qualité aromatique.

Clarifiants d'origine végétale

Produit	Description	Avantages	
Proveget PREMIUM	Protéine végétale pure à haute réactivité sous forme liquide.	Grande limpidité des vins blancs clarifiés. Élimination des polyphénols oxydés et potentiellement oxydables. Obtention de vins aux arômes plus francs et plus frais.	
Proveget BC	Protéines végétales et combinaison de bentonites de calcium activé et de bentonites sodiques naturelles.	Clarification des moûts potentiellement oxydables. Réduction de la teneur en protéines des moûts. Rendement amélioré, bonne compactation des lies.	
Proveget LUMIÈRE	Protéines végétales, extrait protéique de levure, bentonite naturelle et levure inactivées.	Réduit l'amertume et rehausse la douceur. Réduction efficace des polyphénols oxydés et oxydables. Optimisation de la fraîcheur et réduction des composés soufrés combinés. Rétablissement de l'équilibre organoleptique et rehaussement de l'expression aromatique.	
Proveget CRISTAL	Protéines végétales, PVPP, bentonite et cellulose.	Clarification des moûts en fermentation. Élimination des inhibiteurs de fermentation. Amélioration de la cinétique fermentaire.	
Proveget QUIT	Protéines végétales, chitine glucane et bentonite.	Amélioration substantielle de la limpidité et de la stabilité protéique des vins. Réduction de la teneur en métaux lourds. Amélioration du développement des vins. Élimination des polyphénols oxydables. Diminution des presses.	
Proveget CLAR	Protéines végétales, PVPP et bentonite	Spécialement indiqué pour vins blancs et rosés. Élimination de la turbidité, des protéines et du brunissement.	
Proveget 100	Protéine végétale pure (<i>Pisum sativum</i>) en poudre.	Clarification du moût lors du débouillage ou lors de la FA.	

Clarifiants d'origine non animale

Produit	Description	Avantages
Clarifine Proyeast	Extrait protéique de levure <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .	Grande limpidité et brillance. Amélioration organoleptique grâce à l'élimination des tanins agressifs apport d'onctuosité. Plus grande franchise aromatique.
Clarifine Vegan	Extrait protéique issu de la levure <i>Saccharomyces cerevisiae</i> et protéines végétales issues du pois (<i>Pisum sativum</i>).	Haut pouvoir clarifiant. Amélioration des sensations tactiles en réduisant l'astringence et l'amertume. Élimination sélective des polyphénols oxydés et oxydables.





Clarifiants sélectifs

Produit	Description	Avantages
BCPXXI	Bentonite, PVPP et cellulose.	Élimination des protéines, des polyphénols oxydés ou oxydables.
TRIPLEX R	Bentonite, PVPP et charbon.	Nuance et protège l'évolution de la couleur. Réduit l'intensité colorante pendant la fermentation.
PVVIN	PVPP Origen Europe.	Élimination des catéchines et des leucoanthocyanes, empêchant l'oxydation des vins.

Clarifiants d'origine animale

Produit	Description	Avantages
Vinigel FL	Protéine d'origine porcine sous forme de granulés.	Gélatine de haut poids moléculaire spécialement conçue pour la flottation des moûts blancs et rosés. Capacité de floculation élevée.
Vinigel CRISTAL	Protéine d'origine porcine sous forme liquide.	Gélatine faiblement hydrolysée de poids moléculaire faible Excellente action clarifiante sur les tanins les plus agressifs tout en respectant la structure des vins. Son excellente action floculante permet de l'utiliser pour la débouillage dynamique.
Vinigel SEDA	Protéine d'origine porcine sous forme liquide.	Gélatine de poids moléculaire moyen. Excellente action clarifiante. Élimine l'astringence et adoucit la sensation en bouche sans altérer la qualité aromatique.
Vinigel FORTE / FORTE L	Protéine d'origine porcine sous forme de granulés/liquide.	Gélatine hautement hydrolysée pour la clarification. Réactivité élevée pour la clarification des vins à forte charge polyphénolique. Amélioration de l'état colloïdal et de la limpidité des vins de presses.

Agents de clarification complexes ou inorganiques

Produit	Description	Avantages
PWIN NO MET	Copolymère de PVI/PVP insoluble.	Agent de collage spécifique pour limiter le brunissement et l'évolution des moûts et des vins. Séquestrer les métaux catalyseurs des réactions d'oxydation (Fe et Cu). Conservation aromatique des vins.
Maxibent MICRO	Bentonite granulée activée au sodium extrêmement pure.	Bentonite à haut pouvoir clarifiant et à haute capacité de déprotéinisation. Particulièrement adapté aux variétés à haute teneur en protéines. 
Maxibent FL	Bentonite activée au sodium sous forme de poudre.	Bentonite à mouillage rapide. Améliore les performances des processus de flottation. Il favorise la rapidité des processus de débouillage dynamique. 
Maxibent G	Bentonite activée au sodium sous forme de granulés.	Bentonite à haut pouvoir clarifiant. Bonne capacité de déprotéinisation et de compactation des lies. 
Bengel	Bentonite activée au sodium sous forme de poudre.	Agent de clarification pour une meilleure compactation des lies des lies. Stabilisation colloïdale. 

09. Traitement de la réduction d'arômes

MannoCUP

Dose: 5 - 15 ml/hl | Emballage: 500 g



Élimination des composés soufrés et améliorations tactiles.

- Préparation biologique à base d'écorces de levure riche en mannoprotéine et en citrate de cuivre.
- Élimine les sensations olfactives indésirables des composés soufrés, avec un faible impact sur la fraction aromatique du vin.
- Polit les tanins agressifs, réduit l'astringence et augmente le corps et le volume en bouche.

Bentocup

Dose: 5 - 15 g/hl | Emballage: 1 et 20kg



Élimination des composés soufrés indésirables.

- Formulé de citrate de cuivre pour l'élimination des odeurs désagréables causées par le sulfure d'hydrogène et ses dérivés.
- Impact minimal sur l'équilibre sensoriel des vins.

10. Bactéries lactiques

viniferm **oe** AG 20

Emballage: Doses pour 50, 100, 500 et 1000 hl



Souche de deuxième génération pour la production de vins de qualité.

- Préserve l'expression fruitée et florale des vins.
- Très faible production d'arômes lactiques qui masquent la perception du fruit.
- Ne produit pas d'amines biogènes (histamine) qui réduisent la sensation fruitée.

viniferm **oe**₁₀₄

Emballage: Doses pour 2.5, 50, 100, 500 et 1000 hl



Oenococcus oeni pour des vins rouges à forte expression polyphénolique et à forte teneur en alcool.

- Respecte les caractéristiques aromatiques variétales.
- Permet de préserver l'expression fruitée et florale des vins après la fermentation malolactique.
- Accentue les sensations de corps et de volume en bouche.
- Recommandé pour les vins corsés à forte teneur en polyphénols.

11. Alternatifs

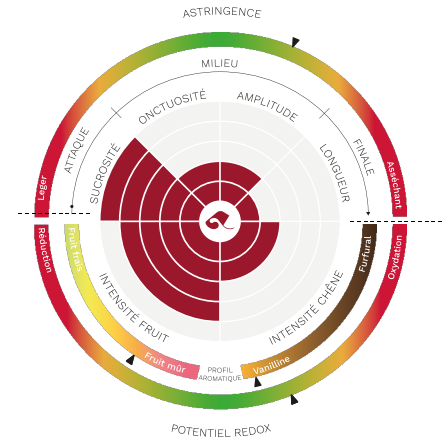


Dose: 0,5 - 3 g/l | Emballage: 10kg



Chêne ibérique non grillé en format "grain de riz".

- Il rehausse les arômes floraux et variétaux du vin.
- Son pouvoir antioxydant élevé préserve les notes fruitées du vin et contribue à stabiliser sa couleur.
- Sa teneur élevée en ellagitanins renforce la présence des tanins en bouche, augmentant les sensations d'onctuosité et de volume.

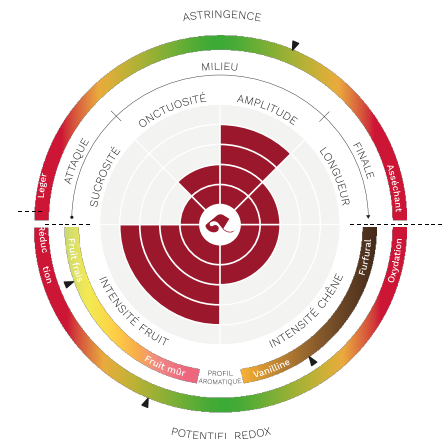


Dose: 0,5 - 3 g/l | Emballage: 10kg



Fraîcheur et augmentation de l'acidité.

- Produit spécifique pour les vins blancs et rosés, issus de chauffe moyenne.
- Avec des temps de contact courts, il exalte les notes de fruits frais et renforce la sensation d'acidité, tout en renforçant la structure avec équilibre.
- Recommandé pour les vins dans lesquels la complexité, les sensations d'acidité et de structure doivent être augmentées sans accentuer les notes boisées de chêne.

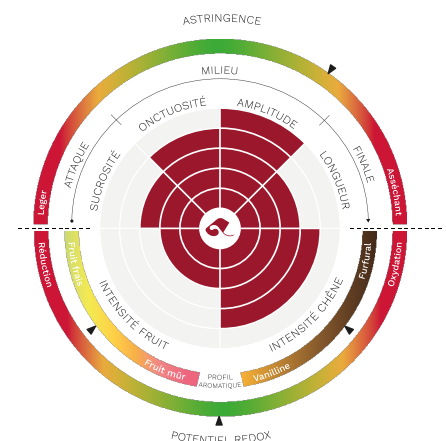


Dose: 0,5 - 2,5 g/l | Emballage: 10kg


















Intensité et complexité.

- Mélange de différentes origines botaniques toastées pour augmenter la complexité et l'intensité aromatique, tout en améliorant.
- Apporte de belles notes de chêne rappelant le chêne français à grain fin, avec de subtiles notes toastées qui contribuent à renforcer la complexité du vin.
- Il est intensément impliqué dans le centre de la bouche, assurant l'onctuosité et une grande amplitude.



12. Dérivés du soufre et acide ascorbique

Produit	Description	Avantages	SO ₂	
Dioxyde de soufre	Dioxyde de soufre sous forme de gaz liquéfié.	Protection antioxydante, antioxydasique et antimicrobienne des moûts et des vins.	>99.95%	 
SULFAMOL	Hydrogène sulfite d'ammonium en solution aqueuse.	Solution pour la fourniture de SO ₂ sous forme liquide avec incorporation de sels d'ammonium. Protection antioxydante, antioxydasique et antimicrobienne des moûts. Application et homogénéisation faciles.	SULFAMOL 400: 400 g/l SULFAMOL 640: 640 g/l	
SULPHUR	Dioxyde de soufre en solution aqueuse.	Solution pour la fourniture de SO ₂ sous forme liquide avec incorporation de sels d'ammonium. Protection antioxydante, antioxydasique et antimicrobienne des moûts. Application et homogénéisation faciles.	SULPHUR 6: 60 g/l SULPHUR 10: 100 g/l SULPHUR 18: 180 g/l	 
Métabisulfite de potassium	Métabisulfite de potasse.	Protection antioxydante, antioxydasique et antimicrobienne des moûts et des vins.	~ 57%	 
Produit	Description	Avantages	SO ₂	
REDOXTANIN B	Formulé à base de métabisulfite de potassium, d'acide ascorbique et de tanin gallique.	Complexe pour la protection du raisin. Particulièrement indiqué pour la récolte mécanique des raisins blancs. Protection contre l'oxydation par déplacement de l'oxygène et contre le développement de micro-organismes contaminants.	20-25%	 
REDOXTANIN T	Formulé à base de métabisulfite de potassium, d'acide ascorbique et de tanins condensés et hydrolysables.	Complexe pour la protection du raisin. Particulièrement indiqué pour la récolte mécanique des raisins rouges. Protection contre l'oxydation par déplacement de l'oxygène et contre le développement de micro-organismes contaminants.	20-25%	 
BACTERVIN	Métabisulfite de potassium et tanin œnologique.	Prévention du développement de micro-organismes contaminants dans les vins de qualité sanitaire médiocre. Protection antioxydante et antimicrobienne des moûts et des vins.	45-55%	 
Acide Ascorbique	Acide L-ascorbique	Protection antioxydante par consommation d'oxygène dissous. Application en présence de SO ₂ libre à 20 ppm.	-	 

13. Produits œnologiques

Acidifiants

Produit	Description	Avantages
Tartaric 2.0	Acide L (+) tartrique (E-334) en solution aqueuse à 50%.	Agent acidifiant pour la correction de l'acidité dans les moûts et les vins (200 ml/hl augmentent l'acidité totale de l'acide tartrique de 1 g/l).
Acide tartrique	Acide L (+) tartrique (E-334).	Acidifiant pour la correction de l'acidité des moûts et des vins.
Acide malique	Acide D, L-malique (E-296).	Acidifiant pour la correction de l'acidité des moûts et des vins.
Acide citrique	Acide citrique monohydrate (E-330).	Acidifiant pour la correction de l'acidité des vins.
Acide lactique 88%	Acide lactique (E-270) sous forme liquide à 88%.	Acidifiant pour la correction de l'acidité des moûts et des vins (1,13 ml/l augmente l'acidité totale de l'acide tartrique de 1 g/l).

Désacidifiants

Produit	Description	Avantages
Bicarbonate de potassium	Bicarbonate de potassium (E-501).	Désacidifiant pour moûts et vins.
Carbonate de calcium	Carbonate de calcium (E-170).	Désacidifiant pour moûts et vins.






Charbons œnologiques

Produit	Description	Avantages
Croer F10X	Charbon actif issu du bois de pin maritime.	Charbon décolorant en poudre.
Croer COLOR PLUS	Charbon actif issu du bois de pin maritime.	Charbon décolorant en poudre à très fort pouvoir d'absorption.
Croer G10X	Charbon actif issu du bois de pin maritime.	Charbon décolorant sous forme de granulés pour faciliter l'application et l'effet.
Croer DO	Charbon actif issu du bois de pin maritime.	Charbon désodorisant à forte capacité d'adsorption de petites molécules.






14. Produits pour les vins effervescents

Clarifiants










- Élimination des particules en suspension (statique / dynamique)

Produit	Description		
Proveget PREMIUM	Une floculation rapide favorise le process de clarification. Améliore l'élimination des particules, y compris les polyphénols oxydés et potentiellement oxydables.		
Proveget FLOT	Combine les propriétés électrostatiques des protéines végétales avec celles de la chitine-glucane. Il en résulte une accélération de l'élimination des particules du moût, y compris des composés potentiellement oxydables.		
Proveget CLEAR	Les effets synergiques entre les protéines végétales et le chitosane favorisant les process de clarification dynamiques. Les effets bioprotecteurs réduisent le risque d'oxydation prématurée et de brunissement.		







- Clarification pendant la fermentation

Produit	Description		
Proveget LUMIÈRE	Une solution œnologique d'origine naturelle pour la gestion sélective des composés phénoliques. Elle élimine les polyphénols oxydés et oxydables. Elle réduit l'amertume tout en rehaussant la sensation de douceur.		
Proveget BC	Améliore considérablement la clarification du vin jeune en moins de temps, en éliminant les composés oxydables et oxydés, et contribue à la stabilisation protéique en peu de temps.		
TRIPLEX R	Élimine les polyphénols oxydés et oxydables. Efficace pour résoudre les problèmes de teintes.		

- Clarification du vin de base











Produit	Description		
Proveget PREMIUM	Contribue à l'élaboration de vins frais aux arômes primaires plus prononcés. Améliore l'équilibre en bouche en éliminant les notes astringentes tout en préservant l'acidité. Réduit considérablement l'absorbance à 320 nm et 440 nm. Une solution œnologique d'origine naturelle pour la gestion sélective des composés phénoliques.		
Proveget LUMIÈRE	Élimine les polyphénols oxydés et oxydables. Réduit l'amertume tout en rehaussant l'onctuosité.		
Proveget 100	Améliore la limpidité du vin, respecte le bouquet et adoucit l'astringence.		
Clarifine Vegan	Excellente capacité de clarification ; la protéine d'origine végétale favorise l'élimination des polyphénols oxydés et oxydables, tandis que l'extrait protéique de levure améliore la sensation en bouche du vin, en réduisant l'astringence et l'amertume.		
PVVIN NO MET	Réduit la teneur en métaux lourds responsables de l'oxydation du vin.		

Analyses microbiologiques







Produit	Description		
MICR STAB pH	Réduit les micro-organismes contaminants dans le moût, ce qui permet d'obtenir des vins au profil franc pur et présentant une acidité volatile contenue. Sur vins, il diminue l'absorbance à 420 nm, ce qui lui confère des teintes plus pâles.		
MICR STAB PROTECT	Effets antimicrobiens, antioxydants et anti-oxydasique. Réduit les populations de levures et les bactéries lactiques contaminantes. Permet de réduire l'utilisation de dioxyde de soufre.		
Actimax Regrowth	Idem nutriment complexe qui favorise une prolifération cellulaire rapide tout en assurant un contrôle microbiologique efficace grâce au chitosane.		

Levures












• Levures de vin de base

Produit	Description		
viniferm® DIANA	Rehausse les notes fruitées, en particulier celles des fruits à noyau (abricot et pêche blanche).		
viniferm® 3D	Profil variétal destiné aux vins recherchant une belle ampleur en bouche, grâce à sa forte libération de mannoprotéines.		
viniferm® BY	Une levure qui respecte les caractéristiques variétales du raisin. Destinée à la production de vins de base au profil neutre. Haute tolérance à l'etanol.		
viniferm® 911	Accentue les notes de fruits blancs. Renforce la structure et le corps des vins aromatiques, en équilibrant les sensations olfactives et gustatives.		
viniferm® REVELACION	Levure au profil thiolique marqué. Parfaite pour la production de vins frais.		

• Fermentation secondaire / formation de mousse






Produit	Description		
viniferm® PDM	Une phase de latence courte et une formation progressive de mousse confère un profil fin et élégant. Profil neutre.		
viniferm® Elegancia	L'ajout de notes florales élégantes accentue les sensations de finesse et de douceur.		
viniferm® 911	Préservation du caractère variétal. La lyse cellulaire rapide favorise la libération de polysaccharides et de mannoprotéines.		

Nutriments















Produit	Description		
Actimax NATURA	Teneur élevée en acides aminés (37 %), en vitamines et en stérols. Augmente la fraction aromatique.		
Actimax FLOW	Apporte l'azote et les acides aminés essentiels, améliorant viabilité, vitalité et efficacité fermentaire.		
Actimax VIT	Augmentation de la turbidité du moût. Apporte des minéraux et des cofacteurs de fermentation.		
Actimax Regrowth	Un nutriment complexe qui favorise une multiplication cellulaire rapide avec un contrôle microbien efficace grâce à sa teneur en chitosane.		
Actimax Plus	Activateur de fermentation alcoolique formulé à base de phosphate d'ammonium, de levures inactives et de thiamine.		
Actimax Pro	Un activateur de fermentation complexe doté d'un effet tampon sur le pH.		

* Gamme complète de nutriments: pag. 9.

Stockage du vin de base

Produit	Description		
MICR STAB PROTECT	Formulé à base de chitosane pour la protection microbiologique des vins à faible teneur en dioxyde de soufre. Sa teneur en glutathion renforce l'efficacité du dioxyde de soufre présent.		
MICR STAB ML	Effets synergiques de l'acide fumarique et du chitosane en tant que stabilisateurs biologiques contre les bactéries lactiques.		
SuperBouquet EVOLUTION	Levures inactives riches en glutathion. Protection antioxydante élevée, ravive le caractère fruité et apporte de la vivacité, et permet de réduire les doses de dioxyde de soufre.		

Tirer de l'alcool

Produit	Description		
Manno Plus	Apporte du corps et une texture en bouche onctueuse, tout en rehaussant la sensation de douceur. Son utilisation améliore la stabilité des vins.		
SuperBouquet	Levure inactivée qui améliore la structure du vin en augmentant sa teneur en polysaccharides et en mannoprotéines. Elle réduit la dureté des tanins, atténue l'astringence et rehausse la sensation de d'onctuosité.		
SuperBouquet MN	Ecorces de levure à forte teneur en mannoprotéines solubles (20–22 %). Augmente le volume des lies, améliorant ainsi la sensation en bouche et la persistance de la mousse.		
TAN SUTIL	Tanin condensé dérivé de pellicule de raisin. Contribue à améliorer l'intégration des bulles en interagissant avec l'extrait sec.		
MannoCUP	Préparation de pellicule de levure présentant une forte affinité pour les composés soufrés. Ses mannoprotéines solubles ont un effet rapide sur la sensation en bouche.		
Bentocup	Formulée à base de bentonite granulée et de citrate de cuivre pour éliminer les odeurs désagréables causées par la présence de composés soufrés.		
Maxibent MICRO	Bentonite granulée à fort pouvoir déprotéinisant.		

Liqueur Expedition

Produit

Description

Gomasol SEDA

Gomme arabique enrichie en manoprotéine microfiltrable, efficace pour améliorer la stabilité de la mousse et favoriser la formation de bulles plus fines et plus persistantes. Renforce l'entrée et en milieu de bouche.



Gomasol PHI

Solution concentrée de gomme arabique 100% Seyal. Améliore le volume en bouche, en rehaussant les notes sucrées et onctueuses. Filtrabilité élevée



Manno Plus ND

Manoprotéine purifiée sous format liquide. Réduit l'amertume et apporte des sensations sucrées et onctueuses. Sa teneur élevée en protéines augmente la persistance de la mousse.



Tanicol BLANC EXCELLENCE

Confère aux vins effervescents une plus grande fraîcheur et une intensité aromatique accrue. Intensifie les arômes d'agrumes, floraux et de fruits frais.



Robletan SOFT TOUCH WHITE

Exalte les arômes de fruits tropicaux.



Robletan COEUR

Ajoute une grande complexité au vin (caramel, café, dulce de leche). Renforce la structure, apportant des tanins équilibrés et élégants



15. Solutions œnologiques pour les vins sans alcool et désalcoolisés

Ø&Low














Le marché des vins sans alcool et désalcoolisés connaît une croissance exponentielle. Le consommateur d'aujourd'hui recherche des options plus saines, moins caloriques, compatibles avec la conduite, la grossesse, le sport ou une consommation responsable. Cependant, l'élimination de l'alcool représente un défi considérable pour la qualité finale du produit.

L'éthanol n'apporte pas seulement du degré alcoolique : c'est un vecteur d'arôme, un support de texture, un modulateur de l'équilibre acide et un facteur de stabilité microbiologique et oxydative. Son élimination entraîne des défis sensoriels : des vins plus légers, moins expressifs, déséquilibrés en acidité, présentant un risque microbiologique et oxydatif élevé.

C'est pourquoi les vins sans alcool doivent être améliorés sur le plan organoleptique grâce à des solutions œnologiques spécifiques. La gamme **Ø&Low** a été créée précisément pour reconstituer les arômes, le volume et la texture, l'équilibre gustatif, ainsi que la stabilité visuelle et microbiologique.







Contrôle microbiologique et protection contre l'oxydation

Dans les vins désalcoolisés, le degré d'alcool ne joue plus le rôle de barrière protectrice. Ceci, ajouté à une teneur plus élevée en sucre résiduel et à une plus grande quantité d'oxygène dissous, augmente le risque de refermentations, de Brett, de FML indésirable et d'oxydation.

Produit	Description	
	Effet antimicrobien, antioxydant et anti-oxydase. Réduit les levures contaminantes et les bactéries lactiques. Idéal dans les vins désalcoolisés doux ou demi-doux pour éviter les refermentations et l'oxydation précoce.	 
	Outil spécifique pour l'inhibition de la FML. Essentiel dans les vins désalcoolisés à pH élevé.	
	La lysozyme agit contre les bactéries Gram-positives (Oenococcus, Pediococcus et Lactobacillus). Évite la FML indésirable sans utiliser de SO ₂ .	
	Levure inactive riche en glutathion. Haute protection antioxydante. Afraîchit le fruit et apporte de la vivacité après la désalcoolisation.	 
	Prévient l'oxydation, préserve la fraîcheur.	 











Expression aromatique

La désalcoolisation réduit l'intensité aromatique, la persistance et la complexité, laissant des vins plus verts ou peu expressifs.

Produit	Description		
Tanicol BLANC EXCELLENCE	Rafraîchit le fruit, apporte des arômes d'agrumes, augmente la fraîcheur et réduit le potentiel redox. Idéal dans les blancs désalcoolisés au caractère mûr.		
Robletan SOFT TOUCH WHITE	Apporte des arômes de fruits tropicaux mûrs, adoucit les notes vertes et apporte une douceur tactile. Renforce le goût sucré et apporte du volume.		
Tanicol RED VINTAGE	Renforce les arômes de fruits rouges et noirs, apporte de la jutosité et de la persistance. Compense les finales courtes des vins rouges désalcoolisés.		








Onctuosité et volume

Sans alcool, le vin perd du volume, de la rondeur et de la persistance.

Produit	Description		
SUAVI TAN	Association de tanins issus de la peau de raisin et de polysaccharides végétaux. Augmente la structure, le volume et la rondeur. Compense la légèreté des vins désalcoolisés.		
GOMASOL SEDA	L'association de gomme arabique et de manoprotéines purifiées apporte volume et douceur, tout en préservant la fraîcheur. Évite une texture « cassée » après désalcoolisation. Filtrable		
GOMASOL PHI	Mélange de polysaccharides végétaux (gomme arabique) et de manoprotéines purifiées. Apporte une note sucrée. Filtrable		
MannoPLUS ND	Protéine de maïs sous forme liquide, apporte onctuosité, corps et équilibre acide. Reconstitue la texture et la longueur en bouche des vins désalcoolisés.		
TAN SUTIL	Tanin de peau, il rehausse l'ampleur en accentuant la perception de fruits mûrs. Dans les vins mousseux, cela concerne la formation des bulles, un processus particulièrement complexe dans les vins désalcoolisés.		






Fraîcheur et équilibre acide

Avec moins d'alcool, l'acidité est perçue comme plus plate.

Produit	Description		
Acide tartrique	Structure acide fondamentale.		
Acide citrique	Fraîcheur immédiate et vivacité.		
Acide malique	Tension et mordant.		
Acide lactique	Rondeur et douceur.		

Stabilité physico-chimique

Dans les vins désalcoolisés, la désalcoolisation altère les équilibres colloïdaux et tartriques.

Produit	Description	
Estabichel	Stabilisation tartrique à l'aide de gomme de cellulose. Indispensable pour éviter les précipitations tartriques dans les vins désalcoolisés.	
GOMASOL PRO	Gomme arabique pour la protection colloïdale et la stabilisation de la couleur. Idéal pour les vins rouges désalcoolisés.	 
GOMASOL OPTIMA	Gomme arabique ayant un effet sur la stabilité tartrique et chromatique. Essentiel pour les vins qui perdent leur stabilité après désalcoolisation. Filtrable.	 

Nous élevons l'œnologie à un autre niveau



Découvrez la nouvelle application œnologique du Groupe Agrovin



Calculatrice œnologique



Carte des Sensations



Produits d'affinage

DISPONIBLE EN



Google Play



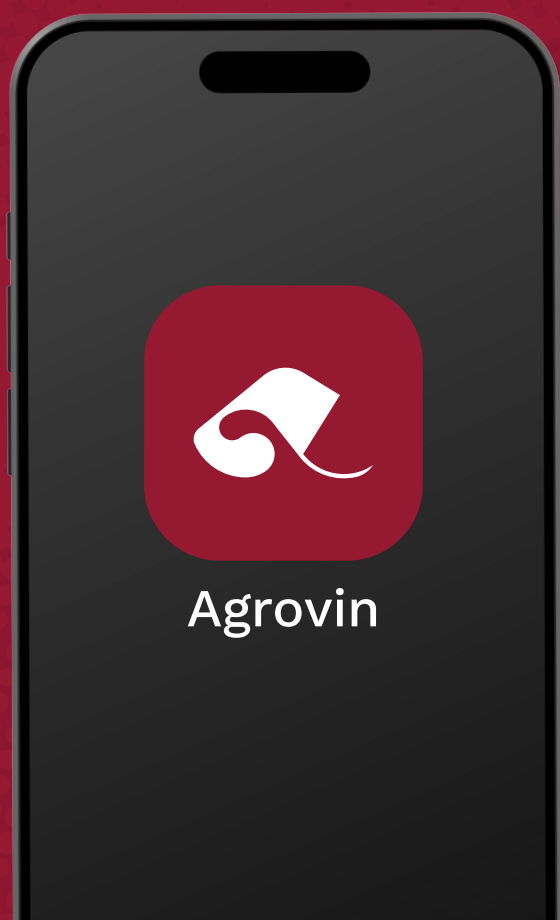
App Store



Potencial RedOx, le facteur invisible qui détermine la qualité de votre vin

Apprenez à mettre en pratique vos connaissances
sur le potentiel redox grâce à notre ouvrage, fruit
de plus de 10 ans de recherche.

DÉSORMAIS DISPONIBLE SUR NOTRE APP



Contact

Espagne

Nord

P.I. Lentiscares, Parcela 27
26370 Navarrete (La Rioja)
Tel.+34 941 227 004
norte@agrovin.com

Nord-ouest

Ctra. de Zamora, Km 8,5
24231 Onzonilla (León)
Tel.+34 987 28 20 71
noroeste@agrovin.com

Catalogne

Av. Vilafranca, 33,
P.I. Sant Pere Molanta
08799 Olèrdola (Barcelona)
Tel.+34 938 92 39 67
catalunya@agrovin.com

Centre

Avda. de los Vinos, s/n,
P.I. Alces
13600 Alcázar de San Juan
(Ciudad Real)
Tel.+34 926 55 02 00
central@agrovin.com

Levante

C/ Manises, 3,
P.I. Ciudad de Mudeco
(N-III Madrid-Valencia km 344)
46930 Quart de Poblet
(Valencia)
Tel.+34 961 92 05 30
levante@agrovin.com

Estrémadure

Ctra. Sevilla-Gijón, Km. 313,
06200 Almendralejo (Badajoz)
Tel.+34 924 66 61 12
lusitania@agrovin.com

Andalousie

P. I. Llano de Jarata,
Parc. 43-44, 14550 Montilla
(Córdoba)
Tel.+34 957 65 07 43
andalucia@agrovin.com

Europe

France

ZA Via Europa, 1,
Avenue de Bruxelles
34350 (Vendres)
Tel.+33 (0)4 67 94 02 62
agrovinfrance@agrovin.com

Portugal

Nord-Centre
Tel. +351 934 44 13 52
portugalnorte@agrovineu.com
Centro-Sud
Tel. +351 934 55 48 13
portugalcentro@agrovineu.com

Italie

Via Ortigara, 55,
37069 Villafranca di Verona
(Verona)
Tel.+39 045 894 1335
agrovinitalia@agrovin.com

Roumanie

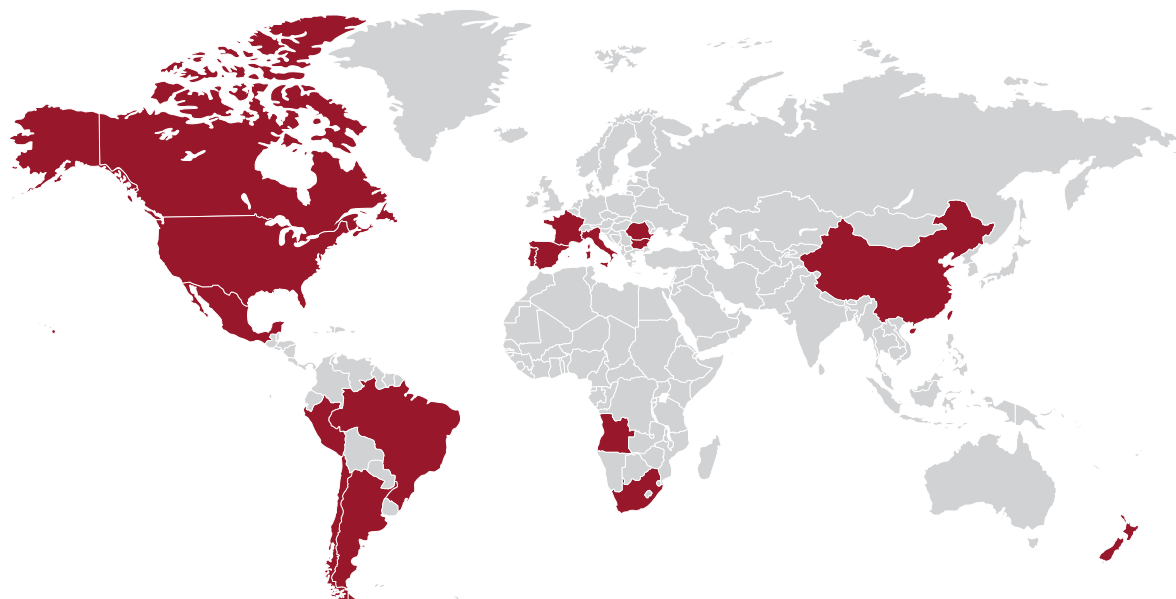
Str/ Spiru Haret, 38,
075100 Otopeni (Ilfov)
Tel. 021/7954576
agrovinromania@agrovin.com

International

Etats-Unis

850 S. Guild Ave Unit 103
95240 Lodi (California)
Tel. +1 (559) 696-4733
agrovinusa@agrovin.com

Groupe **Agrovin**



Avda. de los Vinos, s/n, P.I.Alces
13600 Alcázar de San Juan
Ciudad Real (ESPAÑA)

Tel.+34 926 55 02 00
central@agrovin.com

agrovin.com

