



**Y. Moren 1964 Conthey**  
Articles de cave, produits oenologiques  
Tél : 027/346 14 72 Fax : 027/346 12 85  
E-mail : [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

*Au service de l'oenologie  
depuis 1983*



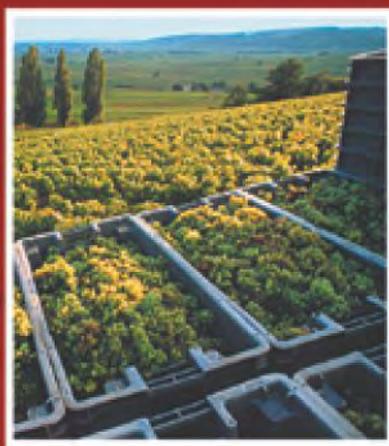
*Catalogue 2007*

	<b>AGENTS DE SULFITAGE</b>	Part. 1
	<b>LEVURES</b>	Part. 2
	<b>ENZYMES</b>	Part. 3
	<b>ADJUVANTS DE FERMENTATION</b>	Part. 4
	<b>BACTERIES MALOLACTIQUES</b>	Page 5
	<b>SURLI'</b> Coadjuvant pour l'élevage et la stabilisation	Part. 6
	<b>TANNINS</b>	Part. 7
	<b>CLARIFIANTS</b> (Collages, gélatine, bentonites)	Part. 8
	<b>TRAITEMENTS SPECIFIQUES</b> (Produits spécifiques, bock, charbons)	Part. 9
	<b>STABILISANTS</b> (Gomme arabique, acide métatartrique, sorbate, etc.)	Part. 10
	<b>MATIERE PREMIERE</b>	Part. 11
	<b>TERRE DE FILTRATION</b>	Part. 12
	<b>FILTRATION</b>	Part. 13
	<b>BOUCHAGE</b> (Bouchons lièges, capsules a vis, capsules thermo, polyaminé, bouchons synthétique.)	Part. 14
	<b>ARTICLES DE CAVE</b>	Part. 15
	<b>BARRIQUE ET ACCESSOIRE</b>	Part. 16

	<b>TUYAUX</b>	Part. 17
	<b>CUVES</b>	Part. 18
	<b>NETTOYAGES</b>	Part. 19
	<b>LABORATOIRE</b>	Part. 20
		
		

POTASSIUM METABISULPHITE

**Effervescent granular**



# EFFERGRAN

**Protects  
the grapes  
during  
transport**

**Highly  
soluble**

**Dissolves  
on the surface,  
concentrating  
sulphur  
dioxide  
supply**

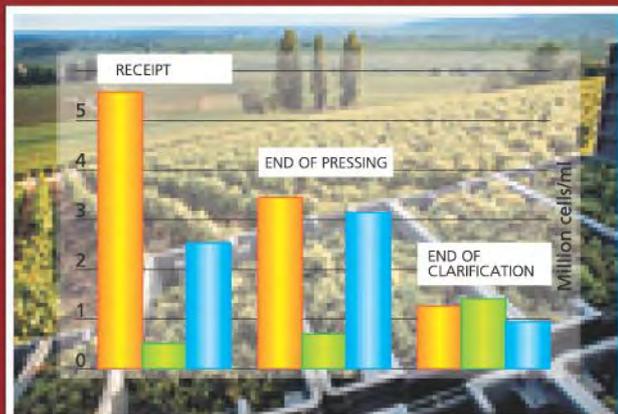


POTASSIUM METABISULPHITE

# Effervescent granular EFFERGRAN

## GRAPE PROTECTION DURING TRANSPORT

Verified must microbiological contamination



White grapes must  
Early 1999 harvest  
Co-operative winery  
in Southern Italy

■ *Kloeckera apiculata*  
■ *Saccharomyces cerevisiae*  
■ Others

The chart shows the potentially high microbiological contamination of must upon arrival at the winery. **Timely protection** with Effergran, added just after picking, can reduce microbial contamination and also protect from oxidation, thus favouring the production of **clean, fresh wines**.

Effergran comes in a handy pack, especially designed for average-size grape bins. This makes it easy to use on the spot, away from the winery.



## DISSOLVES ON THE SURFACE

Thanks to its granulated form, Effergran rapidly dissolves on the liquid surface, thus guaranteeing a high sulphur dioxide concentration in the area where the risk of oxidation is highest.

This characteristic is very important in applications such as the protection of wine stored temporarily in partially filled tanks.

## HIGH SOLUBILITY

The effervescent compound formulation renders Effergran immediately soluble both in must and wine.

There is no need to dissolve the material in water in advance.

It is **very simple to use** and is suitable as an alternative to traditional methods of adding sulphur dioxide for any wine-making application.



**ESSECO**  
GROUP

ESSECO spa  
28069 San Martino  
Trecate (NO) Italy  
Ph. +39.0321.7901  
Fax +39.0321.790.347

www.enartis.com  
e-mail: vino@enartis.it



**OENO-TECH**

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

Code de la fiche:  
SUPERSOLFOSOL®/ FR  
Révision n° n. 3, Octobre 1998

*Sulfiteurs*

## **SUPERSOLFOSOL®**

### **SOLUTION AQUEUSE DE BISULFITE D'AMMONIUM**

#### COMPOSITION

Bisulfite d'ammonium en solution aqueuse à 49 % (P/P).

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect : solution limpide incolore ou jaune pâle ayant une légère odeur d'anhydride sulfureux.

Titre en volume de la solution : SO<sub>2</sub> = 400 g/l

NH<sub>4</sub> = 113 g/l

#### APPLICATIONS

SUPERSOLFOSOL® est un agent de sulfitage permettant d'ajouter aux moûts de l'anhydride sulfureux et de l'azote sous forme ammoniacale.

Toutes les études scientifiques modernes montrent qu'une teneur adéquate en AAR (Azote à Assimilation Rapide) est indispensable pour une bonne fermentation ; l'azote ammoniacal en est la forme la plus facilement assimilable par les levures.

Parallèlement, un bon apport d'anhydride sulfureux est nécessaire pour une vinification contrôlée.

#### DOSE D'EMPLOI

Ajouter à doses variables, selon les besoins.

À titre indicatif, de 10 à 30 ml/hl sur les moûts, en fonction de l'état phytosanitaire des raisins.

10 ml/hl de SUPERSOLFOSOL® apportent 4 g/hl de SO<sub>2</sub> et environ 8,5 mg/l d'AAR.

La législation européenne en vigueur (Règl. CE 1493/99) prévoit l'utilisation du bisulfite d'ammonium exclusivement lors de la fermentation, à raison de 0,2 g/l (soit 30 ml/hl de SUPERSOLFOSOL®).

#### MODE D'EMPLOI

Utiliser le produit tel quel lors de l'obtention du moût, si possible à l'aide d'un doseur en ligne.

#### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Jerricans de 25 kg

Fûts de 250 kg

Citernes de 1 000 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver le produit à l'abri de la lumière, à une température comprise entre 10 et 25°C.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus ; utiliser rapidement.

#### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en SO<sub>2</sub> (g/l SO<sub>2</sub>) > 400

Fer (mg/kg Fe) < 5

Produit pour usage œnologique, conformément à :  
CE 1493/99.



**OENO-TECH**

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## **SOLUTION SULFUREUSE A 5 %**

### **Doses limites légales autorisées :**

- 210 mg/L de SO<sub>2</sub> pour les vins tranquilles blancs et rosés.
- 160 mg/L de SO<sub>2</sub> pour les vins rouges.

### **Applications œnologiques :**

La **SOLUTION SULFUREUSE à 5%** titre 50 g/L de SO<sub>2</sub>.

Elle est utilisée essentiellement avant la mise en bouteilles, lorsque la quantité de SO<sub>2</sub> contenue dans le vin est faible ; le SO<sub>2</sub> ajouté par l'intermédiaire de cette solution se combine rapidement, permettant d'augmenter la teneur en SO<sub>2</sub> Total.

Les propriétés de la **SOLUTION SULFUREUSE à 5%** sont les suivantes :

Par son rôle antiseptique, elle s'oppose au développement d'agents microbiens (levures et bactéries).

En mettant en action un antioxygène, elle joue un rôle de prévention contre la casse oxydasique, l'altération des vins (goût d'évent) et la madérisation.

### **Mise en oeuvre :**

L'ajout de **SOLUTION SULFUREUSE à 5%** doit être suivi d'un bon brassage du vin.

En cas de resulfitage avant la mise en bouteilles, il est nécessaire de bien aérer les vins de façon à favoriser la combinaison du SO<sub>2</sub> en particulier pour les vins destinés à la prise de mousse.

Il est recommandé d'éviter de mettre la **SOLUTION SULFUREUSE à 5%** en contact avec des objets métalliques (fer, cuivre ou aluminium).

Ne pas ajouter la **SOLUTION SULFUREUSE à 5%** pendant la fermentation alcoolique ou la fermentation malolactique.

### **Conditionnement et conservation :**

- En bidons de 5,1 kg, 10,2 kg

A conserver dans un local bien ventilé, à température entre 10°C et 20°C.

La date optimale d'utilisation de la **SOLUTION SULFUREUSE à 5%**.

La **SOLUTION SULFUREUSE à 5%** perd rapidement de son efficacité une fois l'emballage ouvert.



R 20 : Nocif par inhalation.

R 36/37 : Irritant pour les yeux et les voies respiratoires.

S44 : En cas de malaise, consulter un médecin (si possible lui montrer l'étiquette).



**OENO-TECH**

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## **METABISULFITE DE POTASSIUM**

### **Doses limites légales autorisées :**

- 210 mg/L de SO<sub>2</sub> pour les vins tranquilles blancs et rosés.
- 160 mg/L de SO<sub>2</sub> pour les vins rouges.
- 185 mg/L de SO<sub>2</sub> pour les vins effervescents.

### **Applications œnologiques :**

Le **METABISULFITE DE POTASSIUM** est utilisé sur vendanges fraîches (machine à vendanger, pressoir), sur moûts et sur vins.

Le **METABISULFITE DE POTASSIUM** contient 52 à 55 % de son poids en SO<sub>2</sub>. De ce fait, ses propriétés sont les mêmes que celles du SO<sub>2</sub> à savoir :

- un rôle antiseptique (levures – bactéries),
- un rôle antioxydant et antioxydasique,
- un action sur la solubilisation des polyphénols.

### **Mise en oeuvre :**

Sa présentation en poudre rend son utilisation fréquente sur la vendange fraîche (machine à vendanger ou pressoir).

Pour les autres utilisations sur moût ou sur vin, il est préférable de dissoudre le **METABISULFITE DE POTASSIUM** dans de l'eau, du moût ou du vin à raison de 40 % (poids/volume).

#### **Exemple :**

- 400 g de **METABISULFITE DE POTASSIUM** dans 1 litre d'eau vous permet d'obtenir 200 grammes de SO<sub>2</sub> en solution.

### **Doses d'emploi :**

Vous renseigner auprès de votre œnologue.

### **Conditionnement et conservation :**

- En 1 kg, 25 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 10°C et 20°C.

La date optimale d'utilisation du **METABISULFITE DE POTASSIUM** dans son emballage d'origine est indiquée sur l'étiquette.

Le **METABISULFITE DE POTASSIUM** perd rapidement de son efficacité une fois l'emballage ouvert.



R 20 : Nocif par inhalation.

R 36/37 : Irritant pour les yeux et les voies respiratoires.

S 44 : En cas de malaise, consulter un médecin (si possible lui montrer l'étiquette).

## Sulfitage

# EFFERGRAN DOSE 5

# EFFERBARRIQUE

### COMPOSITION

Métabisulfite de potassium 75%  
Bicarbonate de potassium 25%

### CARACTERISTIQUES GENERALES

Aspect: le produit se présente sous la forme de granules blancs de tailles diverses et libère une forte odeur de SO<sub>2</sub>.

L'anhydride sulfureux (SO<sub>2</sub>) remplit plusieurs fonctions importantes dans le vin pendant toute la durée de sa conservation. Il exerce ainsi une action antiseptique due à sa forme moléculaire et une action antioxydante qui empêche l'oxydation des substances phénoliques du vin. EFFERGRAN dose 5 et EFFERBARRIQUE sont deux produits effervescents en granulés, qui, lorsqu'ils sont utilisés dans le vin, entrent immédiatement en effervescence en raison de l'activité du bicarbonate de potassium. Cela permet la libération du SO<sub>2</sub> directement à la surface du vin à traiter, c'est à dire là où son action est réellement recherchée et efficace.

L'apport de CO<sub>2</sub> du à l'effervescence ainsi que l'effet sur l'acidité du vin du à la présence de bicarbonate sont complètement négligeables.

### APPLICATIONS

EFFERGRAN dose 5 et EFFERBARRIQUE sont utilisés dans les vins contenus dans des récipients de petite capacité, tels que les fûts de petites dimensions, les tonneaux, les barriques et les petites cuves. Il est important d'utiliser les produits en phase de conservation et d'élevage. Une fois ajoutés au vin, EFFERGRAN dose 5 et EFFERBARRIQUE entrent immédiatement en effervescence à la surface du vin, permettant une protection rapide contre l'activité oxydante de l'oxygène de l'air.

Après en moyenne 6 ou 7 jours, le SO<sub>2</sub> se disperse à la surface de tout le volume de vin à traiter, sans qu'il ne soit nécessaire d'homogénéiser ou d'agiter le vin.

### DOSES D'EMPLOI

EFFERGRAN dose 5: chaque sachet contient 12 grammes de produit qui libèrent 5 g de SO<sub>2</sub>.

EFFERBARRIQUE: chaque sachet contient 5 grammes de produit qui libèrent 2 g de SO<sub>2</sub>.

Les sachets sont conditionnés par paquet de 25 sachets pour EFFERGRAN DOSE 5 et 40 sachets pour EFFERBARRIQUE.

### MODE D'EMPLOI

Verser le contenu des sachets d'EFFERGRAN dose 5 et EFFERBARRIQUE directement à la surface du vin à traiter, sans dissoudre le produit au préalable dans diverses solutions. Dès son entrée en contact avec le vin, le produit développe une effervescence immédiate en surface, qui est due à la réaction du bicarbonate de potassium. Il n'est pas nécessaire d'homogénéiser le vin après l'ajout du produit.

### CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

Les sachets sont contenus et commercialisés dans des boîtes.

Chaque boîte d'EFFERGRAN dose 5 contient 25 sachets de 12g de produit chacun.

Chaque boîte d'EFFERBARRIQUE contient 40 sachets de 5g de produit chacun.

Emballage d'origine, plein, non ouvert: conserver dans un local frais, sec et bien ventilé.

Une fois le sachet ouvert, utiliser son contenu entièrement.

Attention : craint particulièrement l'humidité.

Les composants de ce produit sont conformes au Rég. CE 1493/99 pour l'usage oenologique.

Produit conforme aux caractéristiques exigées par le :

Codex Oenologique International, édition 2000



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## ANHYDRIDE SULFUREUX

Dioxyde de soufre pur liquéfié (sous pression)

E220 SO<sub>2</sub> = 64

Apte à l'élaboration de produit à la consommation humaine directe

Conforme au Codex Œnologique International

### CARATERISTIQUES PHYSIQUES

Aspect	Liquide limpide, pratiquement incolore
Odeur	Odeur piquante et suffocante caractéristique
Densité (liquide) à 20 °C	1,38
Température d'ébullition	- 10 °C
Surpression	0,5 bar à 0°C
	2,2 bar à 20°C
	5,1 bar à 40 °C
Densité du gaz par rapport à l'air	2,26

### ANALYSE CHMIQUE (Spécification Fabricant)

Pureté	> 99,9 %	As	< 0,1 ppm
Cd	< 0,1 ppm	Cr	< 1 ppm
Cu	< 0,1 ppm	Fe	< 5 ppm
Hg	< 0,1 ppm	Pb	< 0,1 ppm
Se	< 0,1 ppm	Eau	< 0,05 %

### EMPLOI EN OENOLOGIE

Sulfitage des moûts et vins, soit à l'aide de siphons doseurs sous forme comprimée et liquide, soit après dissolution dans l'eau.

Dose maximum dans le vin, réglementée.

Stocker à l'abri du soleil et des températures élevées

Transport réglementé. (ADR)

Sécurité : produit Corrosif et Toxique. Consulter la fiche de données de sécurité correspondante.

### CONDITIONNEMENT :

Bouteilles acier consignées de 1 Kg.- 2,5 Kg.- 58 Kg.- 60 Kg.- 900 Kg.



## **OENO-TECH**

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

# LES LEVURES OENOLOGIQUES



**INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE**

Z.I. de Mardeuil - Route de Cumières - B.P.25 - 51201 EPERNAY FRANCE

Téléphone : 33 (0)3 26 51 96 00 - Télécopie : 33 (0)3 26 51 02 20

e-mail : [ioc@institut-oenologique.com](mailto:ioc@institut-oenologique.com)

# LEVURES POUR VINS BLANCS ET EFFERVESCENTS

## IOC 18-2007

### *Pour des vins blancs fins*

#### Caractéristiques

La souche IOC 18-2007 s'implante très rapidement et assure une dégradation complète des sucres, tout en ayant de faibles exigences nutritives.

Elle a un faible pouvoir de combinaison du SO<sub>2</sub>, les vins sont mieux protégés après la fermentation alcoolique.

Cette souche permet d'élaborer des vins d'une grande finesse, tout en préservant la qualité des cépages et la spécificité des terroirs.

#### Applications

L'utilisation de la souche IOC 18-2007 permet l'élaboration de vins blancs fins et de vins rosés de toutes régions viticoles.

### *Pour les vins effervescents*

#### Caractéristiques

La souche IOC 18-2007 présente une excellente adaptation aux milieux les plus difficiles (pH bas, basse température, degré alcoolique élevé)

#### Applications

La souche IOC 18-2007 est parfaitement adaptée à l'élaboration des vins en méthode traditionnelle et en méthode cuve close.

Elle permet aussi de traiter les arrêts de fermentation.

Elle nécessite la préparation d'un levain.

## IOC EXPRESSION

### *Pour les VDN et les vendanges tardives*

#### Caractéristiques

L'IOC Expression permet l'obtention de vins aux arômes complets et complexes.

Elle renforce les arômes de fruits blancs tout en finesse.

Elle possède une bonne aptitude au mutage (sensibilité à l'alcool et au SO<sub>2</sub>).

#### Applications

L'IOC Expression est conseillée pour l'élaboration des vins doux naturels.

Elle amplifie les composés aromatiques (esters et terpènes) des cépages muscat et grenache en particulier.

## IOC BR 8000

### *Pour des vins enrobés*

#### Caractéristiques

La souche IOC BR 8000 facilite l'obtention de vins ronds et aromatiques.

Elle révèle des arômes de fruits jaunes mûrs.

C'est une levure très respectueuse du cépage

Elle permet d'obtenir des vins gras et souples lorsque les conditions fermentaires sont optimales en terme de nutrition et de température.

#### Applications

L'IOC BR 8000 est préconisée pour l'élaboration de vins blancs qui nécessitent plus de glycérol pour un assouplissement de leur structure. C'est une très bonne révélatrice d'arômes.

## IOC B 2000

*Pour des vins frais et aromatiques*

### Caractéristiques

La souche IOC B2000 facilite l'expression aromatique des cépages blancs et rosés. Elle est adaptée à l'élaboration de vins blancs frais et aromatiques. Elle permet d'obtenir différents profils aromatiques en fonction de la température de fermentation..

### Applications

L'IOC B2000 est utilisée pour la vinification et l'élevage en barriques de vins blancs. Elle est particulièrement adaptée aux cépages Chenin, Sauvignon et Riesling.

## IOC B 3000

*Pour des vins fruités et élégants*

### Caractéristiques

La souche IOC B 3000 permet d'accroître le volume en bouche et l'intensité aromatique des vins blancs. Elle permet également d'augmenter l'expression aromatique des cépages blancs neutres pour leur donner des touches de fruits frais (abricot, fleurs d'oranger...)

### Applications

La souche IOC B3000 est utilisée pour la vinification des vins blancs aromatiques et élégants. Elle apporte au vin rondeur et fruité.

## LEVURE POUR VINS ROSÉS

### IOC RS 8007 *Pour des vins frais et fins*

#### Caractéristiques

La souche IOC RS 8007 révèle le côté fruité frais tout en apportant de la rondeur nécessaire à un bon équilibre. Cette souche apporte ainsi de la finesse au vin avec une sensation de douceur en bouche.

#### Applications

La souche IOC RS 8007 est utilisée pour la vinification des vins rosés. Elle permet une bonne expression aromatique des cépages.

## LEVURES POUR VINS ROUGES

### IOC R-9002

*Pour des vins épicés et charpentés*

#### Caractéristiques

La souche IOC R-9002 permet d'élaborer des vins de garde structurés et charpentés. Elle révèle des arômes de mûre, de cassis. Elle améliore les phénomènes de fixation de la couleur. Elle permet des fermentations complètes, même à des degrés alcooliques élevés.

#### Applications

L'utilisation de la souche IOC R 9002 permet l'élaboration de vins rouges de garde structurés. On obtient des vins aux caractères épicés.

### IOC PRESTIGE

*Pour le respect du terroir*

#### Caractéristiques

La souche IOC Prestige effectue de très bonnes fermentations, sans production d'acidité volatile et sans dérivés organoleptiques.

#### Applications

L'IOC Prestige assure la fermentation des vins rouges en sublimant le terroir. Elle permet d'éviter le développement de Brettanomyces.

# LEVURES POUR VINS ROUGES

## IOC PRIMROUGE R-9001

*Pour les vins primeurs et  
les rosés*

### Caractéristiques

La souche Primrouge-R 9001 permet d'exprimer les arômes primaires des vins rouges et rosés sans exagération des caractères amyliques. Elle révèle des arômes de petits fruits rouges, fraise, framboise.

### Applications

L'IOC Primrouge-R9001 est utilisée pour l'élaboration de vins rouges primeurs. Elle est adaptée principalement à la vinification de vins élégants, souples et à notes de petits fruits rouges

## IOC R-9005

*Pour des degrés alcooliques  
élevés*

### Caractéristiques

La Souche IOC R 9005 révèle le côté fruité et épicé des vins. Elle permet d'obtenir des vins avec une bonne structure tannique et une bonne stabilité de la couleur. Elle confère au vin une excellente aptitude au vieillissement.

### Applications

L'IOC R 9005 est parfaitement adaptée à la vinification de vins rouges à degré alcoolique élevé. Elle donne d'excellents résultats sur la plupart des cépages rouges (merlot, syrah, cabernet-sauvignon).

## IOC REVELATION TERROIR

*Pour des vins fruités et  
colorés*

### Caractéristiques

La souche IOC Révélation Terroir présente une forte résistance aux degrés alcooliques élevés et aux pH bas. Elle produit très peu d'acidité volatile et ne provoque pas de déviations organoleptiques. Elle augmente de 5 à 15% l'intensité colorante.

### Applications

L'IOC Révélation Terroir obtient de très bons résultats sur Pinot Noir, Gamay, Grenache Noir et Carignan. Elle révèle des arômes de petits fruits noirs.

## IOC ELEGANCE

*Pour des vins frais et fruités*

### Caractéristiques

La souche IOC Élégance facilite la vinification de vins amples, ronds et colorés. Elle permet l'obtention de vins harmonieux et équilibrés.

### Applications

L'IOC Élégance donne de la fraîcheur sur Pinot. Elle participe à la structure des vins issus de cépages nobles. Elle nécessite un apport de nutriments azotés.



# maurivin™

INSPIRED BY INNOVATION AND EXCELLENCE

## SPECIFICITES DES LEVURES MAURIVIN

Souche	Type de vin	Typicité variétale	Vitesse de fermentation	Demande en azote assimilable	Tolérance à l'alcool	Rendement en éthanol	Production de glycérol	Production d'esters	Activité Killer
AWRI 1503	B/R	★★★★★	★★★	★★★	★★★★	★★★	★★★★	★★	K
AWRI 796	B/R	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★	★★★★★	★	K
AWRI 350	B/R/Rosé	★★	★★	★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	S
AWRI R2	B/R	★	★★★★	★★★★	★★★	★★★	★★★	★★★★★	K
BP 725	R	★★★★★	★★★★	★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★	S
Cru-Blanc	B	★★★★★	★★★	★★★	★★★	★★	★★★★★	★★	K
Elegance	B	★★★★★	★★★★	★★	★★★★	★★★	★★★★	★★★	K
EP2	B/Rosé	★★★★	★★★★	★★★★★	★★	★★★★	★★	★★★★★	S
ALTESSE	B	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★	★★★	N
Maurivin B	R	★★★★★	★★	★	★★★★★	★	★★	★	S
PDM	B/R/SF	★★★	★★★★★	★★	★★★★★	★★★★	★★	★★	K
Primeur	B/R/Rosé	★★	★★★	★★★	★★★	★★★	★★★	★★★★	S
Sauvignon L3	B	★★★★★	★★★	★★★	★★★	★★	★★	★★	N
HX	D	★★★★	★★★★	★★	★★★★	★★	★★	★	S
UCD 522	B/R	★★★	★★★	★★★	★★	★★★★★	★★★★★	★★	S

R = Vin rouge - B = Vin blanc - D - Distillation - SF = Vins effervescents/Reprise de fermentation  
K = killer - S = sensible - N = neutre

Les valeurs peuvent varier en fonction du type de moût/jus, de la température de fermentation et des additifs du vin.

Distribué par :



**AB | MAURI**  
Wine & Beverage Yeast



**Y. Moren 1964 Conthey**

Articles de cave, produits oenologiques  
Tél : 027/346 14 72 - Fax : 027/346 12 85  
E-mail : info@oeno-tech.ch - www.oeno-tech.ch

[www.maurivinyeast.com](http://www.maurivinyeast.com)



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## Levures pour vins blancs

**MAURIVIN SAUVIGNON L3** est recommandée pour les cépages blancs à forte teneur en précurseurs variétaux comme le Sauvignon. MAURIVIN SAUVIGNON L3 permet en effet la libération de thiols volatils sous l'action d'enzymes spécifiques mais produit très peu d'arômes fermentaires.

**MAURIVIN CRU BLANC** valorise les cépages neutres en exaltant des arômes fruités (poire, pamplemousse, fruits exotiques) et favorise positivement la sensation de rondeur en bouche (libération de polysaccharides). MAURIVIN CRU BLANC est recommandée pour l'élaboration de vins blancs fermentés en barrique avec élevage sur lies.

**MAURIVIN PRIMEUR** produit de grandes quantités d'arômes fermentaires (esters, alcools supérieurs). MAURIVIN PRIMEUR est recommandée pour l'élaboration de vins jeunes aromatiques à rotation rapide : rouges (Gamay, Cabernet Sauvignon) et blancs (Muscat). Par ailleurs, la capacité de cette souche à consommer l'acide malique la rend très efficace lorsque l'acidité totale trop importante pose problème.

**MAURIVIN ALTESSE** est recommandée sur les cépages blancs tels que Sémillon, Gewürztraminer, Muscat et Muscadelle. MAURIVIN ALTESSE exprime une haute activité  $\beta$ -glucosidase durant la fermentation se traduisant par la révélation d'arômes variétaux floraux et fruités d'origine terpénique.

**MAURIVIN ELEGANCE** exprime une importante activité  $\beta$ -glucosidase permettant la révélation d'arômes variétaux fruités d'origine terpénique sur cépages Sémillon, Riesling, Sauvignon Blanc et Chardonnay. MAURIVIN ELEGANCE est capable de fermenter des moûts très clarifiés à basse température et contribue significativement à la complexité aromatique du vin.

**MAURIVIN HX** participe à l'élaboration de vins fins, élégants, et respecte la typicité du cépage en produisant peu de molécules aromatiques. MAURIVIN HX est particulièrement recommandée pour l'élaboration de vins de base soumis à distillation (Ugni Blanc) de même que pour les vendanges tardives.

**MAURIVIN PDM** est utilisée pour une large gamme d'applications : fermentation de vins tranquilles rouges, blancs et rosés, traitement des arrêts de fermentation, prise de mousse pour les vins effervescents et cidres. MAURIVIN PDM, en produisant de faibles quantités de composés aromatiques, respecte la typicité du cépage.

**MAURIVIN AWRI R2** est recommandée pour l'élaboration de vins blancs secs ou moelleux (Sauvignon, Chenin Blanc, Sémillon, Colombard, Muscadelle, Gewürztraminer). MAURIVIN AWRI R2 produit de grandes quantités de composés aromatiques fermentaires de type esters (fruité et floral) et exalte les notes variétales par libération d'arômes précurseurs.



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## Levures pour vins rouge

**MAURIVIN AWRI 796** privilégie la rondeur et l'élégance des vins de garde rouges (Syrah, Grenache, Merlot, Cabernet sauvignon) ou blancs (Chardonnay, Chenin).

**MAURIVIN AWRI 1503** augmente la complexité aromatique et la sensation de rondeur en bouche. MAURIVIN AWRI 1503 est recommandée pour l'élaboration de vins rouges "variétaux".

**MAURIVIN AWRI 350** est recommandée pour l'élaboration de vins jeunes aromatiques rouges (Syrah, Grenache, Merlot, Cabernet Sauvignon), rosés et blancs (Muscat, Gewürztraminer). MAURIVIN AWRI 350 produit de grandes quantités d'esters (composés aromatiques d'origine fermentaire).

**MAURIVIN B** contribue positivement à la complexité du vin en exaltant les arômes variétaux du raisin et en respectant la typicité du cépage. MAURIVIN B est recommandée pour l'élaboration de vins rouges à base de Pinot noir, Grenache, Zinfandel dont le titre alcoométrique potentiel est élevé. En consommant d'avantage de sucre que la moyenne des autres souches, MAURIVIN B permet de diminuer le degré alcoolique des vins.

**MAURIVIN BP-725** est recommandée pour l'élaboration de vins rouges structurés à base de Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, et potentiellement riches en alcool. MAURIVIN BP-725 accroît l'extraction de la matière colorante et sa stabilisation dans le temps.

**MAURIVIN PRIMEUR** produit de grandes quantités d'arômes fermentaires (esters, alcools supérieurs). MAURIVIN PRIMEUR est recommandée pour l'élaboration de vins jeunes aromatiques à rotation rapide : rouges (Gamay, Cabernet Sauvignon) et blancs (Muscat). Par ailleurs, la capacité de cette souche à consommer l'acide malique la rend très efficace lorsque l'acidité totale trop importante pose problème.

**MAURIVIN PDM** est utilisée pour une large gamme d'applications : fermentation de vins tranquilles rouges, blancs et rosés, traitement des arrêts de fermentation, prise de mousse pour les vins effervescents et cidres. MAURIVIN PDM, en produisant de faibles quantités de composés aromatiques, respecte la typicité du cépage.



# maurivin™

INSPIRED BY INNOVATION AND EXCELLENCE

## CONSOMMATION DE L'ACIDE MALIQUE PAR DES LEVURES DE VINIFICATION

### G/L D'ACIDE MALIQUE = 0,03% ALCOOL

Certaines souches de levure ont la capacité à métaboliser l'acide malique au cours de la fermentation.

Cette consommation débute en premier lieu par une diffusion de l'acide malique dans la cellule. Une fois à l'intérieur de celle-ci, l'acide malique est décarboxylé en pyruvate puis en acétaldéhyde. L'acétaldéhyde est alors réduit en éthanol. La consommation de 1g/L d'acide malique se traduit par une très légère production d'éthanol : 0,03% (vol/vol). La quantité d'acide malique consommée au cours de la fermentation alcoolique varie d'une souche de levure à l'autre.

### LEVURES AYANT UNE FORTE CAPACITE A DEGRADER L'ACIDE MALIQUE

Des essais menés à l'Université œnologique de Bordeaux ont montré que **Maurivin B** consommait en moyenne jusqu'à 56% de l'acide malique au cours de la fermentation. **Maurivin B** est recommandée pour la vinification de cépages rouges dans le but de produire des vins structurés en exaltant les arômes variétaux.

Les souches **UCD 522** et **Primeur** ont une aptitude également à dégrader l'acide malique en consommant respectivement en moyenne 35% et 28%. **Primeur** est reconnu pour sa capacité à produire des vins jeunes avec des arômes fruités à dominante amylique. **UCD 522** est une souche polyvalente reconnue pour sa vigueur et sa neutralité par rapport au produit final.

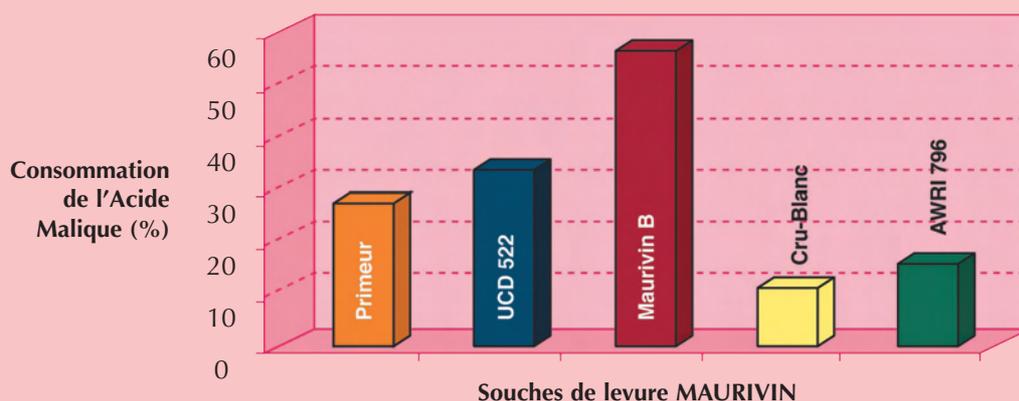
### COMMENT OBTENIR UN VIN PLUS EQUILIBRE ?

Les vins produits dans certaines zones septentrionales peuvent contenir des teneurs élevées en acidité libérant ainsi une certaine agressivité et de l'amertume en bouche. Le fait de réduire la quantité d'acide malique grâce à l'utilisation de **Maurivin B**, **Primeur** ou **UCD 522** peut contribuer à assouplir le vin obtenu. De plus, réduire la teneur en acide malique au cours de la fermentation peut avoir un impact direct sur la durée de la fermentation malo-lactique.

### LEVURES AYANT UNE FAIBLE CAPACITE A DEGRADER L'ACIDE MALIQUE

Dans le cas de jus/moûts présentant une faible acidité. Il y a une demande accrue pour des souches de levure consommant de faibles quantités d'acide malique au cours de la fermentation alcoolique.

Les souches **AWRI 796** et **Cru Blanc** dégradent faiblement l'acide malique. **Cru Blanc**, avec sa capacité à améliorer la sensation de rondeur en bouche, est préconisée pour la fermentation du cépage Chardonnay en barrique. **AWRI 796** est largement utilisée pour la production de vins rouges et blancs variétaux.



### Procédures expérimentales.

Les essais ont été conduits sous la direction du Professeur Aline Lonvaud du Centre œnologique Universitaire de Bordeaux. Les essais ont été réalisés avec du jus de raisin (rouge et blanc) dont la concentration initiale en sucre était de 200-210 g/L. Le taux d'inoculation des levures était de 20 g/HL. Les jus ont été filtrés stérilement afin d'enlever les contaminants microbiens dont les bactéries lactiques. Les données ont été obtenues à partir de moûts spécifiques et ne doivent pas être considérées comme des valeurs absolues. La consommation en acide malique peut varier d'un moût à un autre.

Distribué par :



**AB | MAURI**  
Wine & Beverage Yeast



**Y. Moren 1964 Conthey**

Articles de cave, produits œnologiques

Tél : 027/346 14 72 - Fax : 027/346 12 85

E-mail : info@oeno-tech.ch - www.oeno-tech.ch

[www.maurivinyeast.com](http://www.maurivinyeast.com)



# maurivin™

INSPIRED BY INNOVATION AND EXCELLENCE

## RENDEMENT EN ETHANOL

### LE RENDEMENT EN ÉTHANOL VARIE ENTRE LES SOUCHES

Différentes souches de levure peuvent générer différentes quantités d'éthanol pendant la fermentation alcoolique à partir d'une quantité équivalente de sucres réducteurs.

Certaines souches sont très efficaces pour convertir le sucre en éthanol alors que d'autres souches produisent d'autres métabolites ce qui se traduit par une quantité moindre d'éthanol produite.

### SOUCHES AVEC UN RENDEMENT FAIBLE EN ÉTHANOL

Des recherches entreprises par l'Université d'Adélaïde (Australie) ont confirmé la spécificité de certaines souches à produire moins d'éthanol. Durant la fermentation, **Maurivin B** et **AWRI 796** ont utilisé des quantités significatives de sucre, respectivement 18,2g et 17,1g, pour produire 1% d'éthanol. Ces résultats rendent idéale l'utilisation de ces souches pour minimiser le contenu alcoolique d'un vin.

**AWRI 796** est une souche recommandée pour la vinification de vins rouges et blancs, avec une vigueur fermentaire importante associée à une production élevée de glycérol (voir fiche technique).

**Maurivin B** est utilisée pour la production de vins rouges dont la typicité variétale est préservée et est choisie pour sa capacité à consommer des quantités importantes d'acide malique (voir fiche technique acide malique).

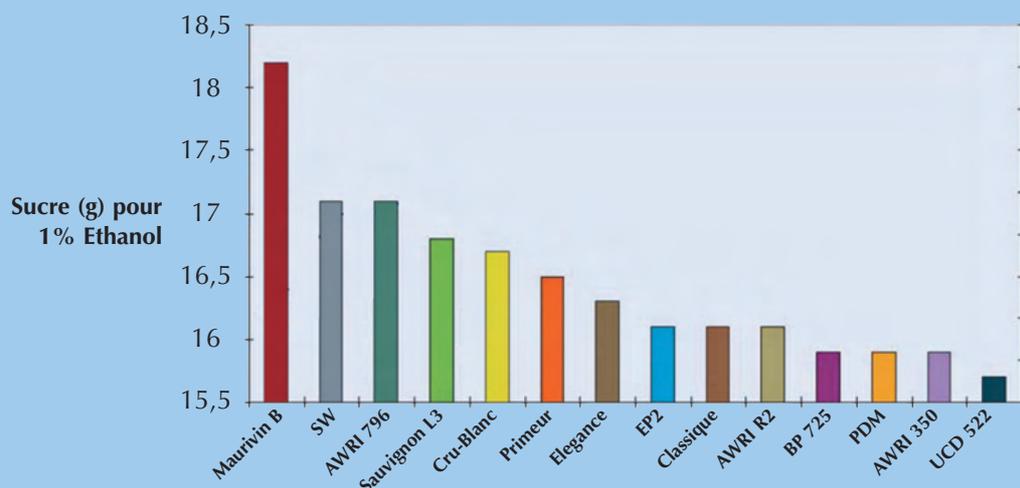
**Sauvignon L3**, recommandée pour exacerber les arômes variétaux du cépage Sauvignon, est une autre souche avec un faible rendement en éthanol.

### SOUCHES AVEC UN HAUT RENDEMENT EN ÉTHANOL

Au contraire, **UCD 522**, **AWRI 350**, **BP-725** et **PDM** sont plus performantes pour transformer le sucre en éthanol durant la fermentation. Ces souches utilisent généralement moins de 16g de sucre pour la production de 1% d'éthanol ce qui rend ces souches efficaces pour optimiser le rendement en éthanol.

### APPLICATION CÉNOLOGIQUE

La souche choisie peut jouer un rôle déterminant dans le contenu en alcool des vins produits. Alors que des souches ont un rendement en éthanol élevé, d'autres souches peuvent être utilisées pour minimiser la quantité d'alcool dans le vin.



La recherche a été entreprise par le Pr Vladimir Jiranek et le Dr Paul Grbin, département Cénologie et Horticulture de l'Université d'Adélaïde (2005). La fermentation a été conduite dans un jus de raisin modèle, défini chimiquement par l'AWRI (Australian Wine Research Institute) avec une concentration initiale en sucre de 200 g/l (Glucose/Fructose). Tous les lots ont fermenté complètement dans les 7 jours et l'éthanol produit a été quantifié par HPLC. Les données indiquées ci-dessus sont la moyenne de 3 fermentations par souche. Le rendement en éthanol peut différer en fonction du moût/jus.

Distribué par :



**AB | MAURI**  
Wine & Beverage Yeast



**Y. Moren 1964 Conthey**

Articles de cave, produits oenologiques  
Tél : 027/346 14 72 - Fax : 027/346 12 85  
E-mail : info@oeno-tech.ch - www.oeno-tech.ch

[www.maurivinyeast.com](http://www.maurivinyeast.com)



# maurivin™

INSPIRED BY INNOVATION AND EXCELLENCE

## CONSOMMATION D'AZOTE ASSIMILABLE

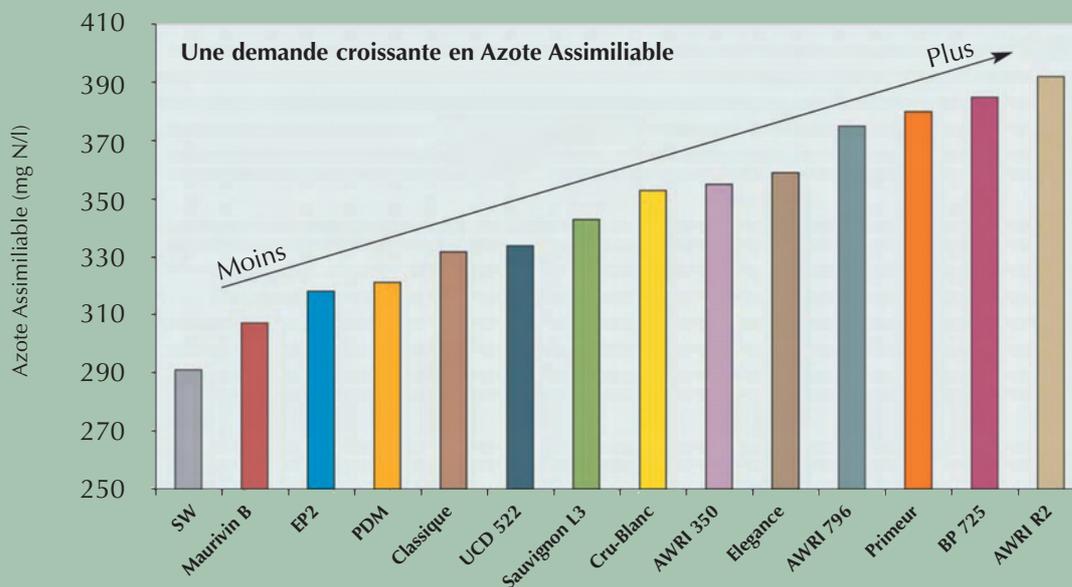
Les levures de vinification utilisent les acides aminés et les sels ammoniacaux, communément appelé Azote Assimilable, au cours de la fermentation. Les acides aminés sont essentiels pour la synthèse des protéines, des composés aromatiques, des composants de la paroi cellulaire et des enzymes. Des teneurs insuffisantes en azote assimilable dans le moût peuvent induire des fermentations languissantes ou arrêtées et à la formation de sulfure d'hydrogène (H<sub>2</sub>S).

Pour éviter de tels problèmes, l'utilisateur ajoute généralement du **Phosphate Diammonique (DAP)** dans le moût avant ou au cours de la fermentation alcoolique. Les levures de vinification ne consomment pas la même quantité d'azote assimilable par conséquent la quantité de DAP à ajouter dépend en partie de la souche choisie.

Des recherches expérimentales menées à l'Université d'Adélaïde (Australie) ont montré que les quantités d'azote

assimilable nécessaires diffèrent significativement parmi les souches Maurivin. La demande moyenne en azote assimilable était de 350 mg/l N. Les souches telles que **Maurivin B, EP2 et SW** ont des demandes en azote assimilable inférieures à la moyenne. Par ailleurs, il est intéressant de noter que **Maurivin B** consomme des quantités significatives d'acide malique associé à un rendement en alcool très bas (voir fiches techniques acide malique et rendement en éthanol).

Au contraire, les souches **BP-725, AWRI 796**, recommandées pour la production de vins rouges de garde, ont des besoins en azote assimilable supérieurs à la moyenne ; de même avec les souches **Elegance, Primeur et AWRI R2**, idéales pour la production de vins blancs aromatiques. Avec ces souches de levure, il est recommandé d'ajouter des quantités de DAP avant la fermentation alcoolique.



La recherche a été entreprise par le Pr Vladimir Jiranek et le Dr Paul Grbin, département CÉnologie et Horticulture de l'Université d'Adélaïde (2005). La fermentation a été conduite dans un jus de raisin modèle, défini chimiquement par l'AWRI (Australian Wine Research Institute) avec une concentration initiale en sucre de 200 g/l (Glucose/Fructose) et 750 mg N/l de sulfate d'ammonium. Tous les lots ont fermenté complètement dans les 7 jours. Les données indiquées ci-dessus sont la moyenne de 3 fermentations par souche. La demande en azote assimilable pour chaque souche peut différer en fonction du moût/jus.



**AB | MAURI**  
Wine & Beverage Yeast



**Y. Moren 1964 Conthey**

Articles de cave, produits œnologiques  
Tél : 027/346 14 72 - Fax : 027/346 12 85  
E-mail : info@oeno-tech.ch - www.oeno-tech.ch

[www.maurivinyeast.com](http://www.maurivinyeast.com)



# maurivin<sup>TM</sup>

INSPIRED BY INNOVATION AND EXCELLENCE

## LEVURES ET ARÔMES DE SYRAH

### SOUCHES DE LEVURES ET ARÔMES DE SYRAH

Les souches fermentant la Syrah peuvent avoir un impact significatif sur la concentration aromatiques des vins issus de ce cépage. Des essais ont été réalisés avec les souches Maurivin **BP725** et **AWRI 796** sur plusieurs moûts de Syrah de la Hunter Valley en Australie. Les résultats montrent une variabilité entre les souches pour leur capacité à révéler différents arômes variétaux.

### AWRI 796 : ARÔMES FRUITÉS

La Syrah fermentée avec **AWRI 796** donne des vins avec beaucoup d'arômes de fruit comme la mûre ou la prune quetsche (cf. graphe ci-dessous).

La sensation en bouche de ces vins est améliorée.

**AWRI 796** est une souche réputée pour ses performances sur vins rouges, démontrant de bonnes capacités fermentaires, une forte tolérance à l'éthanol ainsi qu'une production élevée de glycérol (cf. fiche technique des caractéristiques fermentaires des souches Maurivin). **AWRI 796** a un rendement faible

en éthanol (cf. fiche technique sur les rendements en éthanol).

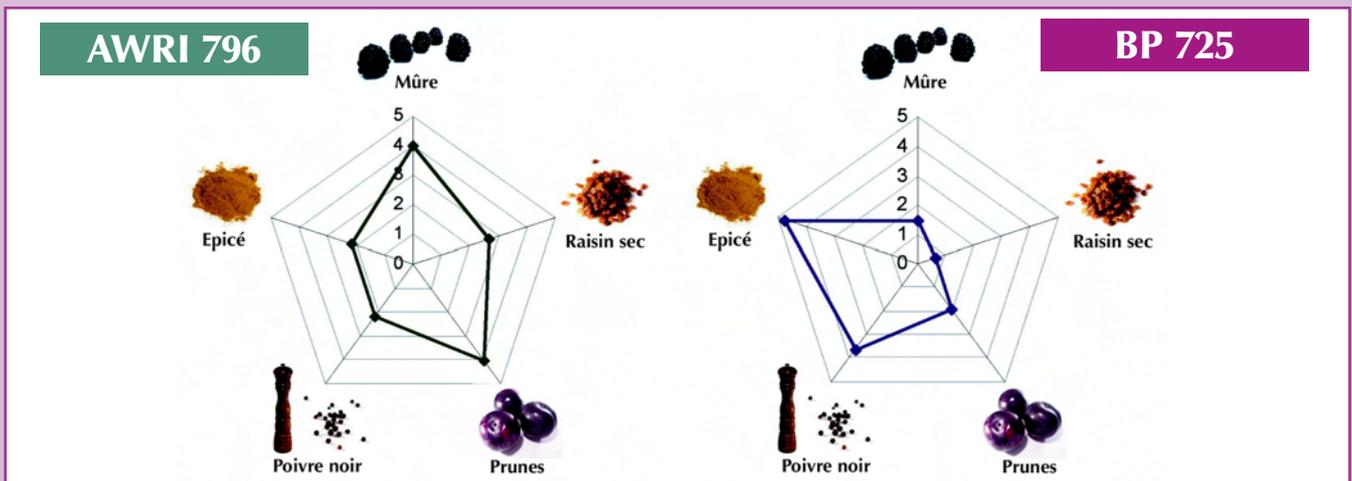
### BP725 : ARÔMES ÉPICÉS

En contraste avec la souche **AWRI 796**, les raisins de Syrah fermentés par la fameuse souche **BP 725** ont abouti à une forte concentration en composés aromatiques "poivré" et "épicé" (cf. graphe ci-dessous). La couleur "violet profond" est caractéristique des vins vinifiés avec la souche **BP 725**, connue pour sa capacité à accroître l'extraction de couleur pendant la phase fermentaire.

### RÉVÉLATION DES ARÔMES VARIÉTAUX DE LA SYRAH

Les souches de levure choisies peuvent jouer un rôle dans la détermination de la typicité aromatique du vin.

**AWRI 796** a la capacité à accentuer les arômes fruités comme la mûre ou la prune, alors que la souche **BP 725** donnent des vins aux arômes "poivré et épicé".



Essais menés par Thomas Walsh et le Professeur Geoff Skurray de l'Université de Western Sydney. Les fermentations ont été conduites à 25°C sur des moûts de Syrah de la Hunter Valley avec une concentration initiale en sucres fermentescibles de 228 g/L et un pH de 3,5. Les jus sont stérilisés par filtration serrée afin d'assurer que la fermentation est exclusivement réalisée par les souches inoculées. Les vins ont été évalués selon des critères sensoriels propres aux vins de Syrah par un jury d'analyse sensorielle entraîné de 13 experts.



**AB | MAURI**  
Wine & Beverage Yeast



**Y. Moren 1964 Conthey**

Articles de cave, produits oenologiques

Tél : 027/346 14 72 - Fax : 027/346 12 85

E-mail : info@oeno-tech.ch - www.oeno-tech.ch

[www.maurivinyeast.com](http://www.maurivinyeast.com)



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## **CHALLENGE INSTANT SC (type CEPPO 20)**

### **INSTANT SC SACCHAROMYCES CEREVISIAE**

#### CARACTERISTIQUES GENERALES

-CARACTERISTIQUES FERMENTATIVES  
Excellente aptitude à dominer la flore indigène  
Bon déclenchement de la fermentation alcoolique  
Résistance aux températures élevées

#### CARACTERISTIQUES OENOLOGIQUES

- Faible production de S<sub>2</sub> et de H<sub>2</sub>S
- Faible production d'acidité volatile et d'acétaldéhyde.
- Respecte et exalte les caractéristiques du cépage.
- Bonne production de glycérine.

#### APPLICATIONS

Élaboration de vins blancs et rouges, même sans contrôle de la température.  
Elaboration de vins rosés

#### DOSES D'EMPLOI

20-25 g/hL.

Les doses les plus importantes sont appliquées sur vendanges altérées ou sur des moûts dont les conditions microbiologiques ne sont pas parfaites.

#### MODE D'EMPLOI

- Diluer la levure sèche dans 10 fois son poids d'eau claire à 35-38°C, en agitant doucement;
- Laisser reposer 20 minutes et agiter à nouveau;
- Ajouter la suspension obtenue au moût ou au raisin foulé le plus rapidement possible lors du remplissage de la cuve. Faire en sorte que la différence de température entre la suspension de levure et le moût ne dépasse pas 10°C.
- Lors d'un remontage, distribuer la levure de façon homogène sur tout le volume à traiter.

Le respect des délais indiqués et du mode d'emploi décrit ci-dessus garantit une vitalité maximale des levures réhydratées.

#### CONSERVATION

Le produit conserve ses qualités standard pour une période de 3 ans s'il est conservé à température ambiante dans son emballage scellé.



#### MODE D'EMPLOI

- Diluer la levure sèche dans 10 fois son poids d'eau claire à 35- 38°C, en agitant doucement;
- laisser reposer 20 minutes et agiter à nouveau;
- ajouter la suspension obtenue au moût ou au raisin foulé le plus rapidement possible lors du remplissage de la cuve. Faire en sorte que la différence de température entre la suspension de levure et le moût ne dépasse pas 10°C.
- lors d'un remontage, distribuer la levure de façon homogène sur tout le volume à traiter.

Le respect des délais indiqués et du mode d'emploi décrit ci-dessus garantit une vitalité maximale des levures réhydratées.

#### CONSERVATION

Le produit conserve ses qualités standard pour une période de 3 ans s'il est conservé à température ambiante dans son emballage scellé.

Conserver le produit au frais permet de prolonger sa durée de vie.

Des expositions prolongées éventuelles à des températures supérieures à 35°C et/ou à de l'humidité et de l'oxygène réduisent l'efficacité du produit.

#### CONDITIONNEMENT

Paquets de 500 g en laminé d'aluminium sous vide, en cartons de 10 Kg.

Produit conforme au Codex Oenologique International.

## **OENO-TECH**

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

Rue du Parcuret 30,  
1964, Conthey

- Téléphone : 027 346 14 72
- Fax. : 027 346 12 85



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## LA GAMME ZYMAFLORE

Issue de la Recherche Développement du groupe Laffort, en partenariat avec SARCO et de prestigieuses Universités, les souches de la gamme Zymaflore combinent aptitudes fermentaires et propriétés oenologiques d'intérêt : révélation aromatique, action sur la texture des vins, protection de la couleur...

**VL1:** Levure spécifique des vins blancs secs, sélectionnée pour son équipement enzymatique lui permettant d'hydrolyser tout particulièrement les précurseurs d'arômes terpéniques. Zymaflore VL1 est une souche qui exprime toute la typicité variétale de chaque cépage et de chaque terroir. Son caractère POF (-) permet l'obtention de vins d'une grande finesse et d'une grande netteté aromatique.

**VL2:** Sélectionnée pour la production des vins blancs secs de qualité, ZYMAFLORE VL2 produit des vins aux arômes complexes, pleins et ronds en bouche dans le respect de la typicité du cépage.

**VL3:** Souche sélectionnée à l'issue de travaux de recherche fondamentale sur l'identification des molécules responsables de l'arôme du Sauvignon. La souche VL3C possède la particularité de révéler l'arôme variétal du Sauvignon à partir des précurseurs inodores contenus dans le moût.

**ST:** Levure isolée lors d'un programme d'éco-sélection à Sauternes, ses caractéristiques, notamment sa faible production de molécules combinantes (acétaldéhyde), en font la levure idéale pour la production de vins blancs moelleux (sensible au mutage).

Elle donne également d'excellents résultats en vins blancs secs élaborés à partir de Chardonnay ou de Viognier.

**X5:** Sélectionnée pour la production de vins blancs secs technologiques à forte intensité aromatique (segment premium), ZYMAFLORE X5 présente de remarquables aptitudes fermentaires en conditions difficiles de vinification.

**F10:** Première levure fruit d'une éco-sélection sur un terroir prestigieux de Bordeaux, F10 est une levure spécifique des vins rouges.

Son utilisation permet d'obtenir des vins harmonieux (gras, volume) et structurés . Elle est ainsi particulièrement adaptée à l'élaboration de vins de garde.



**F 15:** Levure spécifique des vins rouges, produisant des vins aromatiques, ronds et bien structurés.

Ses caractéristiques fermentaires en font une levure bien adaptée :

- à la vinification de vins harmonieux et gras (production de glycérol) tout en privilégiant l'expression du cépage ;
- à la vinification de raisin à degré potentiel élevé.

**RB2:** Levure sélectionnée pour la vinification des cépages rouges bourguignons segment super premium à ultra premium. ZYMAFLORE RB2 a été isolée pour sa capacité naturelle à faiblement adsorber la matière colorante ainsi que pour son aptitude à révéler l'arôme variétal du pinot noir (cerise, kirch).

**RX60:** Sélectionnée pour la production de vins rouges séduction à rotation rapide et de forte intensité aromatique (segments Premium à Super Premium), ZYMAFLORE RX60 présente de remarquables aptitudes fermentaires et de production/r évélation d'arômes.



## **OENO-TECH**

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



MILD TECHNOLOGY  
FOR ENOLOGY

# *enological* **ENZYMES**

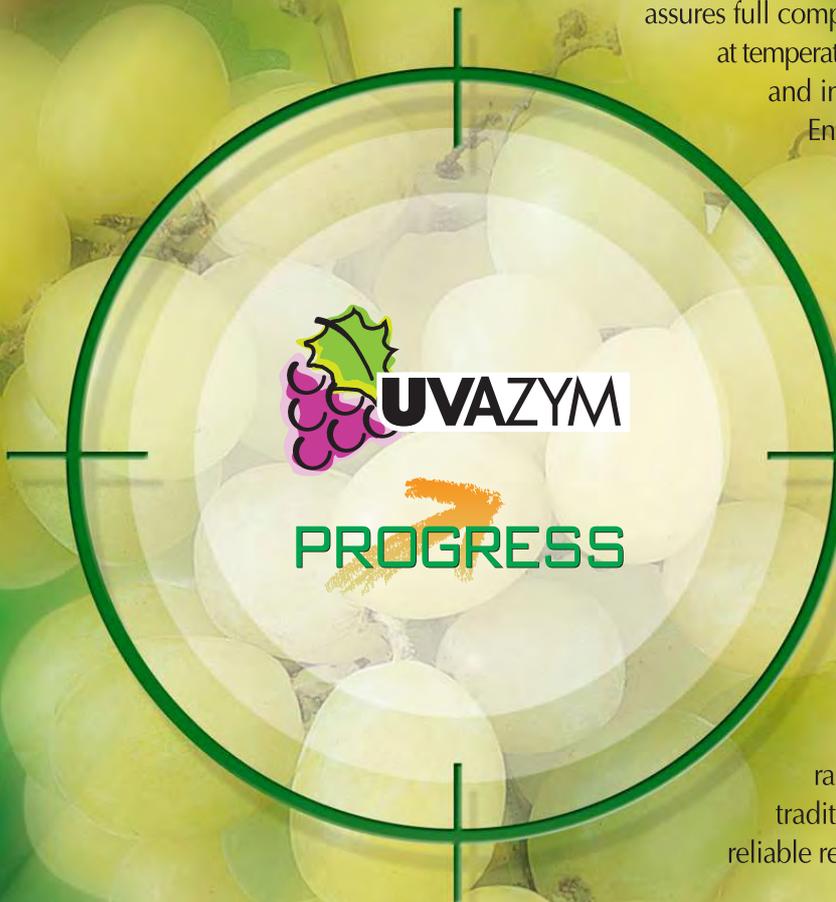


# enological ENZYMES

The Uvazym and Progress enzyme ranges are obtained from selected cultures of *Aspergillus niger* or *Trichoderma harzianum* and are free from pathogens, antibiotic activity, aflatoxin and ochratoxin A residues, in accordance with the most restrictive domestic and international purity specifications. In addition, the products do not originate from GMOs (Genetically Modified Organisms).

Constant monitoring by the Esseco Quality System, which is certified to the ISO 9002 standard, assures full compliance with these specifications. Storage at temperatures lower than 10 °C, away from sunlight and in the original sealed package, will allow Enartis enzymes to maintain full activity for several years. Required doses may vary between 1-2 to 5-6 g/hL, according to applications, grapes, temperature and time of contact.

The Enartis enzyme range has been developed to meet winemakers' needs for conventional enzyme applications: clarification of white juice and red grape maceration. Over time, the range has been enhanced with preparations appropriate for new winemaking techniques developed to meet consumer preferences, such as cold maceration and lees contact. This full range of winemaking enzymes meets all the traditional needs of wine makers, delivering reliable results and quality products.



## WHITE WINEMAKING

### MACERATION

### CLARIFICATION

## RED WINEMAKING

### MACERATION

### CLARIFICATION

UVAZYM 1000 S/SL ▶▶	✱	✱✱✱✱ +		✱✱
UVAZYM EXTRA ▶▶	✱✱✱✱ +	✱✱	✱	✱
PROGRESS TARGET ▶▶	✱✱✱	✱✱✱✱ +	✱✱	✱✱
PROGRESS CARACTÈRE ▶▶	✱✱✱✱ +	✱✱	✱✱	✱
PROGRESS QUICK ▶▶		✱✱✱		✱
UVAZYM COULEUR ▶▶	✱✱	✱	✱✱✱✱ +	✱✱
PROGRESS BALANCE ▶▶	✱	✱✱	✱✱✱✱ +	✱
PROGRESS T-RED ▶▶	✱	✱	✱✱✱	✱✱✱✱ +

✱ = POSSIBLE UTILIZATION  
✱✱ = GOOD APPLICATION

✱✱✱ = SUITABLE  
✱✱✱✱ + = SPECIFIC APPLICATION

# IOCE Enzymes

ENZYMES	ACTIVITE PRINCIPALE	ACTIVITE SECONDAIRE	DOSE D'EMPLOI
INOZYME TERROIR	Pectinase : 5500 PU	-	1 à 2 g/hL
INOZYME	Pectinase : 3300 PU	-	2 à 4 g/hL
EXTRAZYME TERROIR	Pectinase : 5000 PU	Hemicellulase, pour l'extraction	2 à 3 g/100 kg
EXTRAZYME	Pectinase : 3000 PU	Hemicellulase, pour l'extraction	3 à 5 g/100 kg
EXTRAZYME MPC	Pectinase : 3500 FDU/20g	FCE	1 à 4 g/100 kg
EXTRAZYME MPF	Pectinase : 4000 FD/20g	FCE	1 à 4 g/100 kg
LEVULYSE	Pectinase : 3000 FDU	$\beta$ -glucanase : 150 BGXU	2 à 5 g/hL
FLUDASE	Pectinase : 3000 FDU	$\beta$ -glucanase	2 à 8 g/hL
EXAROME	Pectinase	$\beta$ -glucosidasique	5 à 10 g/hL (activité limitée en présence de glucose)
LACTOLYSE	Lysozyme pur	-	10 à 40 g/hL

ENZYMES	BLANC	ROUGE	ROSE
INOZYME et INOZYME TERROIR	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clarification et débouillage.</li> <li>• Amélioration du rendement de pressurage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clarification des jus de goutte, de presse et vins thermo vinifiés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clarification et débouillage à froid.</li> <li>• Amélioration du rendement de pressurage.</li> </ul>
EXTRAZYME et EXTRAZYME TERROIR	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Extraction des arômes en macération pelliculaire.</li> <li>• Débouillage à froid, bonne clarification.</li> <li>• Amélioration des rendements de pressurage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Extraction rapide de la couleur.</li> <li>• Utilisation en thermo vinification pour une meilleure stabilité de la couleur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Extraction plus rapide de la couleur sur rosés (saignée) sans libération d'arômes végétaux.</li> <li>• Débouillage à froid, bonne clarification</li> <li>• Amélioration des rendements de pressurage</li> </ul>
EXTRAZYME MPC (macération préfermentaire à chaud)		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Favorise l'extraction des composés phénoliques</li> <li>• Extraction des anthocyanes et du potentiel aromatique</li> </ul>	
EXTRAZYME MPF (macération préfermentaire à froid)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Favorise l'extraction des composés phénoliques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Favorise l'extraction des composés phénoliques</li> <li>• Extraction des anthocyanes et du potentiel aromatique</li> </ul>	
LEVULYSE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Travail des lies et autolyse des levures</li> <li>• Apport de gras et de rondeur lors d'élevage sur lies ou de lies.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accélère l'autolyse des levures</li> <li>• Apport de gras et de rondeur lors d'élevage sur lies ou de lies.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Travail des lies et autolyse des levures</li> <li>• Apport de gras et de rondeur lors d'élevage sur lies ou de lies.</li> </ul>
FLUDASE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amélioration de la clarification par collage ou filtration des vins issus de vendanges botrytisées.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amélioration de la clarification par collage ou filtration des vins issus de vendanges botrytisées.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amélioration de la clarification par collage ou filtration des vins issus de vendanges botrytisées.</li> </ul>
EXAROME	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Augmentation des arômes caractéristiques des cépages possédant des terpènes glycosylés (Muscat, Riesling, ...)</li> </ul>		
LACTOLYSE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inhibe l'activité des bactéries lactiques. Demander conseil à votre œnologue pour l'utilisation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inhibe l'activité des bactéries lactiques en cas de macérations prolongées ou d'arrêt de fermentation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inhibe l'activité des bactéries lactiques</li> <li>• Demander conseil à votre œnologue pour l'utilisation.</li> </ul>



OENO-TECH  
Yves Moren  
Mail : [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



## **PROGRESS LYSO**

### **PRÉPARATION DE LYSOZYME PUR POUR LE CONTRÔLE DE LA FERMENTATION MALOLACTIQUE ET LE BLOCAGE DE LA PIQÛRE ACÉTIQUE**

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Le contrôle des bactéries lactiques est en général obtenu au moyen de l'anhydride sulfureux. Toutefois, si l'efficacité et la polyvalence (antioxydant, antiseptique, ...) de cet additif semblent incontestables dans les vinifications actuelles, à pH élevé, son action contre les bactéries lactiques présente des limites. Il existe, par ailleurs, une tendance à un emploi plus rationnel du SO<sub>2</sub>, pour pouvoir en réduire les dosages. D'où l'intérêt de PROGRESS LYSO, produit synergique à l'anhydride sulfureux, très actif à pH élevé.

PROGRESS LYSO est une préparation purifiée à base de lysozyme, enzyme naturellement présente dans l'albumine, et extraite industriellement du blanc de l'oeuf; le lysozyme est un additif utilisé depuis longtemps dans l'industrie agro-alimentaire, notamment dans le secteur laitier-fromager. PROGRESS LYSO est donc un produit naturel, qui agit essentiellement contre les bactéries lactiques (bactéries Gram +), tandis qu'il n'a aucun effet ni sur les bactéries acétiques ni sur la cinétique de la fermentation alcoolique. Par ailleurs, il ne modifie pas le profil organoleptique des vins.

PROGRESS LYSO ne dérive pas de OGM (Organismes Génétiquement Modifiés).

#### APPLICATIONS

L'utilisation de PROGRESS LYSO est appropriée dans les cas suivants:

- Inhiber (momentanément) la fermentation malolactique (FML) dans les vins blancs.
- Retarder le début de la FML dans les vins rouges, qui ne doit se produire qu'à la fin de la fermentation alcoolique (FA), en permettant ainsi l'inoculation des bactéries sélectionnées.
- Empêcher l'activité des bactéries lactiques en cas de FA difficiles ou bloquées pour éviter la piqûre lactique.
- Stabiliser microbiologiquement les vins après la FML, et donc réduire la dose de SO<sub>2</sub> utilisé en conservation (un apport modéré de SO<sub>2</sub> est de toute façon nécessaire, car PROGRESS LYSO n'a aucune action anti-oxydante, ni aucun effet contre les levures polluantes ou les bactéries acétiques).
- Inhiber la croissance des bactéries lactiques dans les pieds de cuve pour la refermentation des vins mousseux, notamment ceux à méthode classique pour lesquels une FML en bouteille est un inconvénient à éviter.

#### DOSE D'EMPLOI

Inhibition de la FML: de 30 à 50 g/hL.

Retard de la FML:

10 g/hL sur le volume final en macération carbonique - traiter lors du remplissage de la cuve;

20 g/hL sur le volume final en macération traditionnelle - traiter vers la fin de la FA.

Blocage de la piqûre lactique: 25 g/hL de vin - de préférence, après le décuvage.

Stabilisation après la FML: 20 g/hL de vin - immédiatement après la fin de la FML.

Champagnisation: 10 g/hL au tirage;

de 10 à 50 g/hL sur le pied de cuve.

Les doses peuvent varier en fonction du pH et des conditions microbiologiques des vins; en cas de doute et pour plus de détails, contactez le service d'assistance Esseco.

La dose maximum légale de PROGRESS LYSO est 50 g/hL.

#### MODE D'EMPLOI

Rue du Parcuret 30, 1964, Conthey • Téléphone : 027 346 14 72 • Fax. : 027 346 12 85



Dissoudre PROGRESS LYSO en cinq parties d'eau tiède ( 40° C environ) en agitant en continuation pendant toute la durée de l'ajoute du produit. Afin d'éviter la formation de mousse, ajouter quelques gouttes d'antimoussant alimentaire. Incorporer à la masse à traiter en assurant une parfaite repartition du produit ( à l'aide d'un tube Venturi ou d'une pompe doseuse).

PROGRESS LYSO agit durant les heures qui suivent son incorporation (attention, son action n'est pas permanente comme celle de l'anhydride sulfureux libre).

PROGRESS LYSO permet de réduire les doses d'anhydride sulfureux, mais ne le remplace pas complètement. Il est recommandé d'ajouter du SO<sub>2</sub> (à petites doses) pour garantir l'action anti-oxydante.

#### Avertissements

- Il est recommandé de ne pas utiliser de bentonite avec PROGRESS LYSO (l'enzyme qui est absorbée, précipite avec la bentonite et perd rapidement son activité).
- Il est déconseillé d'ajouter du tanin aux vins blancs pendant le traitement avec du lysozyme (pousse possible).
- Il ne faut pas utiliser PROGRESS LYSO les jours qui précèdent la mise en bouteilles. En effet le traitement provoque une légère floculation, surtout sur les vins rouges ; il faudrait donc attendre la précipitation des floccules avant de filtrer et de mettre en bouteilles.
- Dans les vins blancs, il faut faire attention à la stabilisation protéique. L'emploi du lysozyme peut augmenter l'instabilité lors des tests habituels (Bentotest, essai à chaud) qui donne des réponses positives mais fausses même sur les vins blancs. De toute façon, aucun problème de casse protéique dans les vins en bouteille n'a été signalé en 8 ans d'essais.
- Ne pas ajouter d'acide métatartarique aux vins blancs ou rosés contenant du lysozyme résiduel (pousse immédiate).

#### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Sachet de 1 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert: conserver à l'abri de la lumière à une température comprise entre 3 et 25°C; dans ces conditions, l'activité reste stable pendant au moins trois ans.

Emballage ouvert: refermer soigneusement et conserver dans le frigidaire; à consommer rapidement.

Produit conforme aux caractéristiques requises par la:  
Directive 96/77/CE

Produit pour usage oenologique, conformément aux Rég. CE 1493/99 et 2066/2001.

Les indications figurant ci - dessous correspondent à l'état de nos connaissances et expériences; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.



# EXTRAZYME T. FCE

**Enzymes de macération et d'extraction hautement concentrées.  
Conforme au codex œnologique international.  
Free cinnamyl estérase**

### Applications œnologiques :

**EXTRAZYME T. FCE** est une préparation enzymatique concentrée constituée d'activités pectolytiques sélectionnées pour leur aptitude à favoriser l'extraction des composés phénoliques durant la macération pelliculaire.

Le large spectre d'activité d' **EXTRAZYME T. FCE** destine également son utilisation lors du pressurage des raisins blancs.

**EXTRAZYME T. FCE** participe activement au processus de clarification des vins de goutte et de presse lors des opérations de collage et de filtration.

- Vinification en blanc : utilisé au pressurage ou en macération, **EXTRAZYME T. FCE** améliore l'extraction des composés aromatiques.
- Vinification en rouge : utilisé durant la macération **EXTRAZYME T. FCE** favorise l'extraction rapide des anthocyanes que la pellicule renferme.

L'expérimentation démontre qu'**EXTRAZYME T. FCE** améliore significativement la densité de la couleur ainsi que les qualités organoleptiques des vins produits.

### Mise en oeuvre :

Dissoudre le contenu d'une boîte de 100 g dans 1 L d'eau froide, mélanger jusqu'à sa dissolution complète.

Incorporer au moût, homogénéiser par remontage.

### Précautions d'emploi :

Ne pas utiliser sur vendanges insuffisamment mûres ou sur vendange altérée.

### Doses d'emploi :

- ? à ? g pour 100 kg de vendange.

Les doses d'emploi et les temps de contact varient selon le type de vinification.

Une aération complémentaire et un tannissage avec **TANIN SR** permettra la stabilisation de la couleur.

### Caractéristiques :

**EXTRAZYME T. FCE** se présente sous forme de micro granulés parfaitement solubles.

Idéalement la température d'utilisation d'**EXTRAZYME T. FCE** ne devrait pas être inférieure à 15°C et ne pas dépasser 65 à 70°C.

Pour des températures inférieures à 15°C il est fortement conseillé de doubler les doses indiquées.

### Conditionnement et conservation :

En boîtes de 100 g, 250 g

Il est conseillé d'utiliser dans les 3 jours une boîte entamée et stockée dans un endroit sec.

La date optimale d'utilisation de l'**EXTRAZYME T. FCE** dans son emballage d'origine est indiquée sur l'étiquette.



# EXTRAZYME

**Enzyme de macération et d'extraction.  
Conforme au codex œnologique international.**

### Applications œnologiques :

**EXTRAZYME** est une préparation enzymatique constituée d'activités pectolytiques sélectionnées pour leur aptitude à favoriser l'extraction des composés phénoliques durant la macération pelliculaire.

Le large spectre d'activité d'**EXTRAZYME** destine également son utilisation au pressurage des raisins blancs.

**EXTRAZYME** participe activement au processus de clarification des vins de goutte et de presse lors des opérations de collage et de filtration.

• Vinification en blanc : utilisé au pressurage ou en macération, **EXTRAZYME** améliore l'extraction des composés aromatiques.

• Vinification en rouge : utilisé durant la macération **EXTRAZYME** favorise l'extraction rapide des anthocyanes que la pellicule renferme.

L'expérimentation démontre qu'**EXTRAZYME** améliore significativement la densité de la couleur ainsi que les qualités organoleptiques des vins produits.

### Mise en oeuvre :

Dissoudre le contenu d'une boîte de 100 g dans 1 litre d'eau froide, mélanger jusqu'à sa dissolution complète.

Incorporer au moût, homogénéiser par remontage.

#### Précautions d'emploi :

Ne pas utiliser sur vendanges insuffisamment mûres ou sur vendange altérée.

### Doses d'emploi :

- 3 à 5 g pour 100 kg de vendange.

Les doses d'emploi et les temps de contact varient selon le type de vinification.

Une aération complémentaire et un tannissage avec **TANIN SR** permettra la stabilisation de la couleur.

### Caractéristiques :

**EXTRAZYME** se présente sous forme de micro granulés parfaitement solubles.

Idéalement la température d'utilisation d'**EXTRAZYME** ne devrait pas être inférieure à 15°C et ne pas dépasser 65 à 70°C.

Pour des températures inférieures à 15°C il est fortement conseillé de doubler les doses indiquées.

### Conditionnement et conservation :

En boîtes de 100 g, 250 g

Utiliser dans les 3 jours une boîte entamée et stockée dans un endroit sec.

La date optimale d'utilisation de l'**EXTRAZYME** dans son emballage d'origine est indiquée sur l'étiquette.



OENO-TECH  
Yves Moren  
Mail : [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



## **UVAZYM COULEUR**

### **ENZYME PECTOLYTIQUE POUR LA MACERATION DES RAISINS ROUGES**

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

La phase de macération est la phase la plus importante dans la vinification pour l'obtention de vins rouges de qualité. L'extraction des substances phénoliques dépend de nombreux facteurs comme le système de pressage, le niveau d'anhydride sulfureux, la température et le temps de macération, le nombre de remontages et, d'égale importance, de la qualité de l'enzyme utilisé.

UVAZYM COULEUR est une enzyme pectolytique riche d'activités secondaires qui, en agissant en synergie les unes avec les autres, accélèrent et intensifient le processus d'extraction des substances polyphénoliques, en particulier les anthocyanes et les tanins, contenues dans la peau du raisin. À parité de temps de macération, le vin traité avec UVAZYM COULEUR se présente donc plus riche de substances phénoliques par rapport au témoin non traité, plus intensément parfumé à l'odorat et plus structuré au palais; souvent également plus intensément coloré. En outre, l'extraction préférentielle de tanins liés aux polysaccharides et protéines poussée par l'équipe d'activités secondaires fait en sorte que le vin résulte équilibré en bouche et doté d'un composant tannique apte à garantir une bonne stabilisation de la couleur.

UVAZYM COULEUR ne dérive pas de OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) et ne contient pas d'activités secondaires comme les oxydases et les anthocyanases.

#### APPLICATIONS

Spécifique pour la vinification des raisins rouges, l'emploi de UVAZYM COULEUR est particulièrement recommandé :

- pour les cépages ayant un rapport tanins/anthocyanes déséquilibré, où l'on recherche une extraction plus importante de tanins afin d'obtenir des vins plus structurés et une couleur plus stable dans le temps;
- dans les macérations brèves, pour augmenter le contenu du vin en substances phénoliques;
- pour la production de vins rouges nouveaux, aux notes fruitées intenses;
- dans tous les cas (raisins dont la maturation est incomplète, productions à l'hectare élevées, etc.) où l'extraction de la couleur risque de ne pas être satisfaisante.

#### DOSE D'EMPLOI

De 2 à 4 g/100 kg de raisin.

Les doses plus élevées permettent une extraction plus rapide et intense des substances phénoliques.

#### MODE D'EMPLOI

UVAZYM COULEUR doit être dilué dans de l'eau dans un rapport d'environ 1:10. et ajouté directement au pressé ou aux raisins de façon uniforme en utilisant un doseur ou bien en phase de remplissage du réservoir, ou bien encore au cours d'un remontage.

#### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Boîtes de 500 grammes.

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière à une température de 5÷15 °C; dans ces conditions, l'activité se conserve stable pendant au moins trois ans.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver au réfrigérateur; à consommer dans l'année.

Le produit est conforme aux caractéristiques requises par :

Reg. CEE 1678/77;

Réglementation FAO; WHO; JEFCA; FCC.

Rue du Parcuret 30, 1964, Conthey • Téléphone : 027 346 14 72 • Fax. : 027 346 12 85



# INOZYME

**Enzyme de clarification des moûts.  
Conforme au codex œnologique international.**

### Applications œnologiques :

**INOZYME** est une préparation lyophilisée d'enzymes pectolytiques hautement purifiées qui accélèrent la décantation des bourbes du moût.

• Pour les blancs : Elle diminue la viscosité du moût et améliore la filtrabilité des vins.

**INOZYME** est un extrait purifié et concentré issu d'une culture de souches sélectionnées d'*Aspergillus Niger*.

Cette préparation est composée d'activités : pectine-transéliminase, polygalacturonase, pectinestérase, hémicellulases.

Ces enzymes hydrolysent les substances pectiques neutres et les substances pectiques acides présentes dans les tissus cellulaires, ce qui accélère la clarification des moûts.

### Mise en oeuvre :

Pour une boîte de 50 g, dissoudre le contenu de la boîte dans 1 litre d'eau froide, mélanger jusqu'à sa dissolution complète.

Incorporer au moût, homogénéiser par remontage

Précautions d'emploi : ne pas faire de traitement à la bentonite en même temps que l'enzymage. Les bentonites ont en effet pour propriété d'adsorber les protéines.

Si un traitement à la bentonite est nécessaire, celui-ci sera effectué après l'opération de débouillage.

### Doses d'emploi :

2 à 4 g/hL pour le débouillage des moûts. Soit 4 cL/hL de la solution préparée comme décrit dans la mise en œuvre.

Les doses d'emploi et les temps de contact varient selon la technique utilisée, le degré de dépectinisation requis, la température ainsi que du pH.

### Caractéristiques :

**INOZYME** se présente sous forme de micro granulés parfaitement solubles. Idéalement la température d'utilisation d'**INOZYME** ne devrait pas être inférieure à 15°C. Pour des températures inférieures à 15°C il est fortement conseillé de doubler les doses indiquées.

### Conditionnement et conservation :

En boîtes de 50 g et en boîtes de 250 g

Une fois la boîte ouverte, l'activité enzymatique ne se conservera pas plus de 3 jours.



OENO-TECH  
Yves Moren  
Mail : [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



## **PROGRESS QUICK**

### **ENZYME PECTOLYTIQUE LIQUIDE SPECIFIQUE POUR FLOTTATION**

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

PROGRESS QUICK est une préparation enzymatique originale et novatrice, développée dans les laboratoires Esseco spécifiquement pour l'application dans la technique de la flottation. En effet, pour un bon résultat de la flottation, deux conditions fondamentales sont nécessaires : la réduction de la viscosité du moût et la formation de floculants suffisamment grands pour pouvoir être entraînés rapidement à la surface. La haute concentration de pectine-liases, plus du double par rapport à une enzyme pectolytique normale, permet à PROGRESS QUICK de provoquer une chute rapide de la viscosité du moût, indispensable pour la bonne réussite de la flottation; dans le même temps, le contenu de pectine-estérases et de polygalacturonases est étudié pour obtenir des fragments de pectine de dimensions optimales pour permettre la formation d'une mousse dense et compacte, bien séparée du moût limpide se trouvant en dessous.

PROGRESS QUICK ne dérive pas de OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) et ne contient pas d'activités secondaires comme les oxydases et cinnamilestérases.

#### APPLICATIONS

Utilisé en flottation, PROGRESS QUICK abat très rapidement la viscosité du moût et favorise la séparation solide/liquide et la remontée des particules de turbidité en surface. Cela permet de réduire les temps de soumission aux enzymes, avec par conséquent une économie de frigories et une augmentation de la capacité de travail horaire de l'installation de flottation. Le compactage des impuretés provoqué par l'action synergique des activités qui composent PROGRESS QUICK, permet en outre une réduction sensible des temps nécessaires pour le filtrage des impuretés elles-mêmes et permet ainsi d'optimiser l'emploi du filtre sous vide.

#### DOSE D'EMPLOI

De 0,5 à 2 mL/hL, selon les conditions de pH, température et temps à disposition.

#### MODE D'EMPLOI

PROGRESS QUICK doit être ajouté directement au moût à la sortie du pressoir ou au remplissage de la cuve poumon.

#### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Jerrican de 20 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière à une température de 4÷8 °C; dans ces conditions l'activité se conserve stable pendant au moins deux ans.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver au réfrigérateur; à consommer dans l'année.

#### Le produit est conforme aux caractéristiques requises par :

Reg. CEE 1678/77;

Réglementation FAO; WHO; JEFCA; FCC.

Produit pour usage OEnologique, conformément au Règlement CE 1493/99.

Les indications figurant ci - dessous correspondent à l'état de nos connaissances et expériences; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.



# EXTRAZYME MPF

**Enzymes de macération et d'extraction hautement concentrées FCE  
Conforme au codex œnologique international.**

### Applications œnologiques :

**EXTRAZYME MPF** est une préparation enzymatique concentrée constituée d'activités pectolytiques sélectionnées pour leur aptitude à favoriser l'extraction des composés phénoliques durant la macération préfermentaire à froid pour les vins rouges ou blancs.

Pour la vinification en rouge, utilisé durant la macération, **EXTRAZYME MPF** favorise l'extraction rapide des anthocyanes et du potentiel aromatique..

Cette préparation est FCE et a une activité cinnamyl estérase très faible pour éviter la formation de phénols volatils.

### Mise en oeuvre :

Dissoudre le contenu d'une boîte de 100 g dans 1 litre d'eau froide, mélanger jusqu'à sa dissolution complète.

Incorporer à la vendange.

### Précautions d'emploi :

Ne pas utiliser sur vendange insuffisamment mûre ou sur vendange altérée.

### Doses d'emploi :

- 1 à 4 g pour 100 kg de vendange pour une macération préfermentaire à froid.

Les doses d'emploi et les temps de contact varient selon les conditions de vinification.

### Conditionnement et conservation :

En boîtes de 100 g

Il est conseillé d'utiliser dans les 3 jours une boîte entamée et stockée dans un endroit sec.

La date optimale d'utilisation du **EXTRAZYME MPF** dans son emballage d'origine est indiquée sur l'étiquette.

L'information contenue dans cette fiche est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Elle ne dispense en rien les utilisateurs de prendre leurs propres précautions et de réaliser leurs propres essais. Toute réglementation en vigueur doit être scrupuleusement observée.



# EXTRAZYME MPC

**Enzymes de macération et d'extraction hautement concentrées et FCE.  
Conforme au codex œnologique international.**

### Applications œnologiques :

**EXTRAZYME MPC** est une préparation enzymatique concentrée constituée d'activités pectolytiques sélectionnées pour leur aptitude à favoriser l'extraction des composés phénoliques durant la macération préfermentaire à chaud

Pour la vinification en rouge, utilisé durant la macération, **EXTRAZYME MPC** favorise l'extraction rapide des anthocyanes que la pellicule renferme.

L'expérimentation démontre que **EXTRAZYME MPC** améliore significativement la densité de la couleur ainsi que les qualités organoleptiques des vins produits.

Cette préparation est FCE et a une activité cinamyl estérase très faible pour éviter la formation de phénols volatils.

### Mise en oeuvre :

Dissoudre le contenu d'une boîte de 100 g dans 1 litre d'eau froide, mélanger jusqu'à sa dissolution complète.

Incorporer à la vendange.

### Précautions d'emploi :

Ne pas utiliser sur vendange insuffisamment mûre ou sur vendange altérée.

### Doses d'emploi :

- 1 à 4 g pour 100 kg de vendange pour une macération à chaud.

Les doses d'emploi et les temps de contact varient selon les conditions de vinification.

### Conditionnement et conservation :

En boîtes de 100 g

Il est conseillé d'utiliser dans les 3 jours une boîte entamée et stockée dans un endroit sec.

La date optimale d'utilisation du **EXTRAZYME MPC** dans son emballage d'origine est indiquée sur l'étiquette.



# FLUDASE

**Amélioration de la filtrabilité.  
Conforme au codex œnologique international.**

### Applications œnologiques :

**FLUDASE** est une préparation concentrée de pectinases et de glucanases dont les propriétés sont utilisées pour améliorer la filtrabilité des vins notamment dans le cas de vendanges Botrytisées.

**FLUDASE** est utilisée lors de l'écoulage pour les vins rouges, et lors du pressurage pour les vins de presse.

Sur moûts : **FLUDASE** permet une clarification poussée des moûts botrytisés difficiles à clarifier avec des pectinases seules. Elle contribue à l'élimination des particules responsables de l'altération organoleptique des moûts issus de vendanges botrytisées.

Sur vins : **FLUDASE** facilite et accélère la clarification naturelle des vins par l'action des pectinases. Elle renforce l'efficacité des collages protéiques.

De plus, l'amélioration de la filtrabilité des vins réduit la consommation de média filtrants.

### Caractéristiques :

Les différentes activités enzymatiques que contient **FLUDASE** ont pour cibles :

- les polysaccharides pariétaux des raisins,
- les glucanes particulièrement présents dans les moûts et les vins issus de vendanges altérées,
- des glucomannanes provenant des levures autolysées.

### Mise en oeuvre :

Dissoudre le contenu d'une boîte de 100 g dans 1 litre d'eau froide, mélanger jusqu'à sa dissolution complète.

Incorporer au moût, homogénéiser par remontage.

#### Précautions d'emploi :

Sur moûts, le traitement sera efficace pour des températures supérieures à 17°C. Le temps de débouillage minimum est de 24 heures.

Sur vins, effectuer le traitement après la fermentation alcoolique, lors du premier soutirage afin de bénéficier d'une température optimale.

### Doses d'emploi :

- Sur moûts : 5 à 8 g/hL de moût.
- Sur vins blancs : 2 à 3 g/hL de vin.
- Sur vins rouges : 3 à 5 g/hL de vin.

### Conditionnement et conservation :

- En boîtes de 100 g

Utiliser dans les 3 jours une boîte entamée et stockée dans un endroit sec.

La date optimale d'utilisation du **FLUDASE** dans son emballage d'origine est indiquée sur l'étiquette.



# EXAROME

### Applications œnologiques :

**EXAROME** est une préparation enzymatique à activités pectinolytiques et glucosidasiques.

**EXAROME** permet la libération des arômes des vins jeunes issus des cépages tels que Muscats, Gerwurztraminer, Riesling et autres cépages dont les précurseurs d'arômes sont des composés terpéniques glycosylés.

### Mise en oeuvre :

Dissoudre **EXAROME** dans 20 fois son volume de vin en fin de fermentation alcoolique à une température comprise entre 18 à 25°C.

Homogénéiser par remontage.

Déguster régulièrement pour déterminer le temps d'application optimal. L'ajout de bentonite arrêtera l'activité d' **EXAROME**.

### Doses d'emploi :

Pour l'élaboration de :

- Vins secs = 5 grammes / hL
- Vins doux = 7 grammes / hL
- Liqueureux = 10 grammes / hL

### Conditionnement et conservation :

- En 100 grammes

A utiliser dans les 24 heures suivant l'ouverture.



# LEVULYSE

Date 24.04.2002

**Accélère l'autolyse des levures.  
Conforme au codex œnologique international.**

### Applications œnologiques :

**LEVULYSE** est une préparation concentrée en activité bêtaglucanase dont l'activité contribue à la libération des composés pariétaux de la levure.

**LEVULYSE** renforce la structure des vins en leur apportant de la rondeur, de l'ampleur et du gras.

Outre une activité glucanasique dont l'action favorise la libération des composés pariétaux de la levure **LEVULYSE** présente également des activités pectinasiques.

Associées aux glucanases ces activités vont accélérer la clarification des vins et également améliorer leur filtrabilité.

### Mise en oeuvre :

Dissoudre le contenu d'une boîte de 100 g dans 1 litre d'eau froide, mélanger jusqu'à sa dissolution complète.

Incorporer au moût, homogénéiser par remontage.

### Précautions d'emploi :

L'addition se fera lors du premier bâtonnage en fin de fermentation alcoolique, afin de bénéficier d'une température optimale.

### Doses d'emploi :

- Sur vins blancs : 2 à 5 g/hL de vin.
- Sur vins rouges : 3 à 5 g/hL de vin.

### Conditionnement et conservation :

- En boîte de 100 g

Une fois ouverte, la préparation enzymatique ne se conserve pas plus de 3 jours.

La date optimale d'utilisation du **LEVULYSE** dans son emballage d'origine est indiquée sur l'étiquette.



# LEVULYSE

Profitez des apports  
qualitatifs de l'enzymage



LEVULYSE est une préparation enzymatique complexe à base de  $\beta$ -glucanases et de pectinases. Elle permet d'accélérer l'autolyse naturelle des levures.

## APPLICATIONS

Il est conseillé d'utiliser LEVULYSE lors:

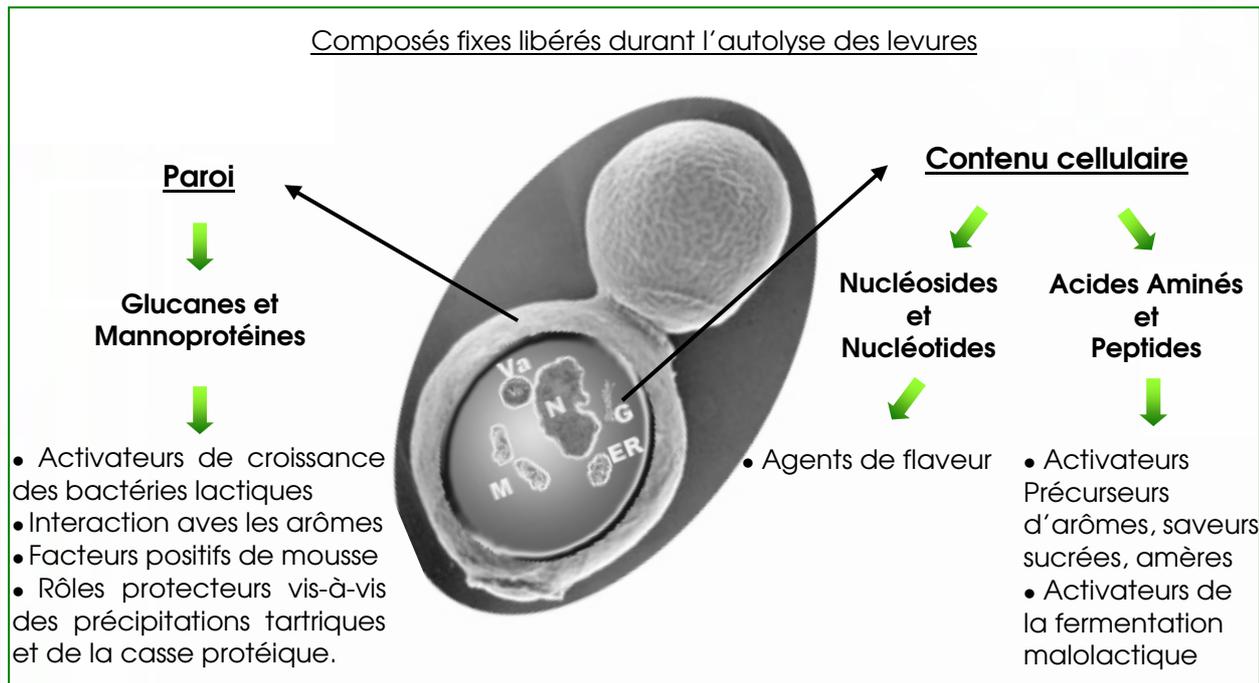
- de la clarification des moûts
- de l'élevage sur lies
- de l'élevage de lies
- de la mise en bouteilles des vins effervescents

## AVANTAGES

- Renforcement des qualités organoleptiques
- Optimisation des richesses naturelles du vin et des sous-produits
- Apport de rondeur
- Apport d'ampleur
- Apport de gras
- Disponibilité des vins plus rapide (labels et mises sur le marché)
- Amélioration de la filtrabilité

## IMPACT DE L'AUTOLYSE DES LEVURES SUR LA COMPOSITION DES VINS

L'autolyse levurienne est un processus enzymatique qui conduit à la libération dans le vin de divers composés pariétaux et endogènes de la levure :



Ce phénomène est dû principalement à l'activité  $\beta$ -glucanase d'une enzyme naturellement présente dans la paroi des levures.

**Comment accélérer ce processus ?**

Grâce à l'enrichissement du milieu en  $\beta$ -glucanase



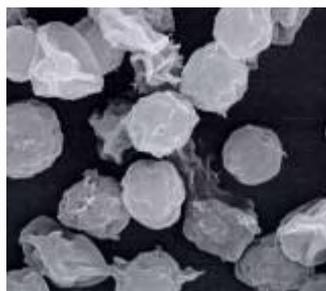
**AJOUT DE LEVULYSE**

### INCIDENCE DE LEVULYSE SUR LES LEVURES

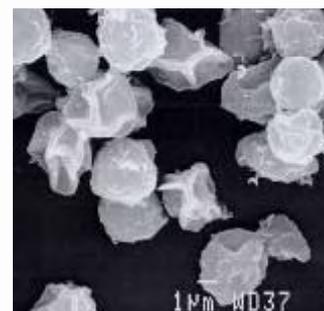
**LEVULYSE** fragilise les parois cellulaires. Les vins traités sont ainsi enrichis en constituants issus de la levure.



Lot témoin



Lot enzymé à 2,5 g/hL



Lot enzymé à 5 g/hL



**INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE**

Z.I. de Mardeuil - Route de Cumières - B.R.25 - 51201 EPERNAY FRANCE - Téléphone : 33 (0)3 26 51 96 00 - Télécopie : 33 (0)3 26 51 02 20 - e-mail : ioc@institut-oenologique.com



## **OENO-TECH**

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

y e a s t n u t r i e n t s

# NUTRIFERM

*range*

## NUTRIFERM SPECIAL

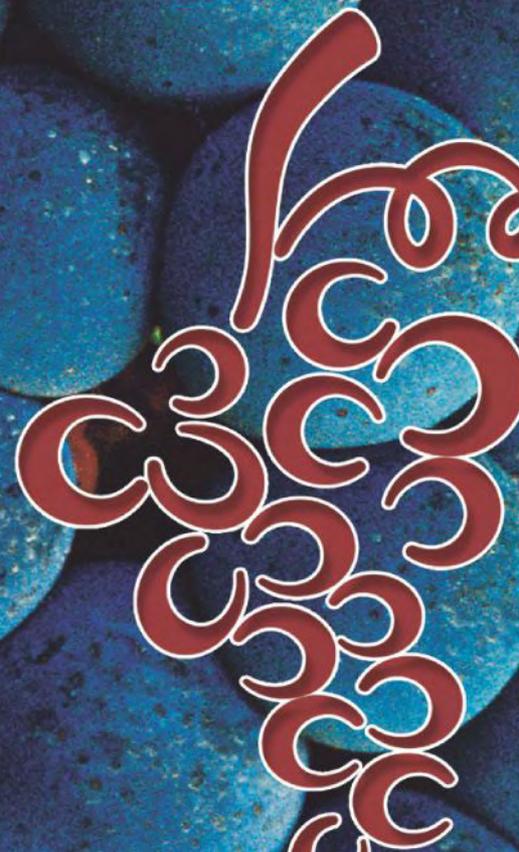
Mineral Nitrogen  
Complex Nitrogen  
Thiamine Hydrochloride

## NUTRIFERM START

Mineral Nitrogen  
Cellulose  
Thiamine Hydrochloride

## NUTRIFERM ADVANCE

Mineral Nitrogen  
Complex Nitrogen  
Cellulose

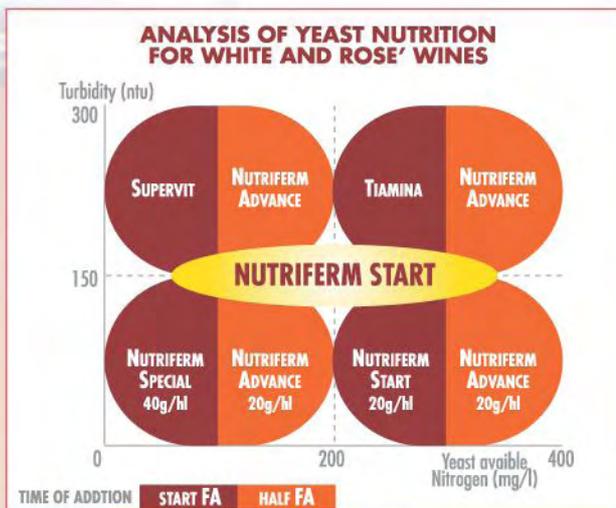


# NUTRIFERM range



The positive effect of a successful fermentation on the quality of wine has been clearly demonstrated.

It is well known, however, that some treatments or conditions (such as sanitary fruit condition, fruit maturity and juice clarification) can have a negative impact on the progress of fermentation. The use of yeast nutrients allows these difficulties to be overcome, making up for nutrient deficiencies in juice and must. This **facilitates a consistent and complete fermentation**. The management of yeast nutrition is a key element for the production of quality wines. Enartis operates a microbiological laboratory entirely dedicated to oenology. This ensures that Enartis has developed a range of nutrients that meets the needs generated by different varieties and winemaking techniques. Observation of the various requirements of yeast under a range of conditions has led to the creation of the NUTRIFERM RANGE.



Nutrient addition as a preventive treatment can be made at **two stages**:

**AT YEAST INOCULATION**, with the objective of promoting yeast growth. Thiamine, usable nitrogen or yeast hulls can be used, depending on juice turbidity.

**HALF WAY** through alcoholic fermentation, to maintain yeast activity. Complex nitrogen, yeast hulls and oxygen can be used at this stage.

## YEAST NUTRIENTS

yeast nutrients	usage	limiting factors	effect on yeast metabolism
thiamine	proportional to the quantity of nitrogen in the must	<i>botrytis</i> long on - skin fermentation microbiological contamination	stimulates cells growth
nitrogen	200-250 mg/l	advanced grape maturation <i>botrytis</i> turfed vineyard long on - skin fermentation microbiological contamination	stimulates yeast growth maintains activity
fatty acid C16 - C18	proportional to juice clarity	clean Juice, turbidity <100 NTU	stimulates cells growth limites volatile acidity production fluidity of the cell membrane
sterols	proportional to sugar concentration and juice turbidity	clean juice lack of oxygen at half way through fermentation	resistence to alcohol
oxygen	10-20 mg/l	clean juice reductive wine making techniques	system of the sterols resistence to alcohol

Optimal yeast nutrition leads to a consistent and complete fermentation. Besides a cleaner aroma profile can be obtained, by limiting the production of sulfuric compounds.

In order not to interfere with the maceration process and to avoid high fermentation temperatures, the addition of nutrients at inoculation of red must should be moderate.

The addition of thiamine or usable nitrogen is recommended only with grapes with low levels of limiting factors (e.g. high maturity, botrytized grapes, high alcohol potential).

Enartis suggests a controlled oxygenation of must and controlled addition of nutrients when making red wines:

- at the beginning of fermentation, an addition of 20-30 g/hl of Supervit or Nutriferm Special can be made to mould affected fruit;
- half way through fermentation, an addition of 20-40 g/hl of Nutriferm Advance, in particularly in case of high alcohol potential, and an appropriate supplement of oxygen can be made.

*More detailed information are available on the web site*  
**www.enartis.com**



ESSECO spa  
28069 San Martino  
Treceate (NO) Italy  
Tel. +39.0321.7901  
Fax +39.0321.790.347  
www.enartis.com  
vino@enartis.it

# BIOPROTECT

Préparez au mieux vos levures pour la fermentation alcoolique

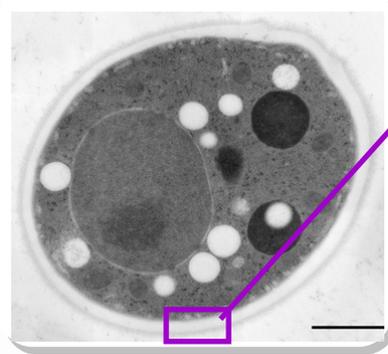
## Pourquoi faut-il protéger les levures ?

L'évolution des vendanges vers des moûts plus difficiles à fermenter sollicite beaucoup plus la levure (récolte à plus haute maturité, degré alcoolique élevé, clarification plus poussée...)

Lors de leur inoculation dans le moût, les levures subissent un fort stress dû aux conditions difficiles du milieu.

Leur membrane plasmique est alors leur meilleure défense contre les agressions extérieures.

Lors de la déshydratation des levures, pendant la phase finale de production, cette membrane est fortement mise à l'épreuve. Il faut donc la protéger afin d'optimiser la fermentation alcoolique.



Paroi et membrane plasmique protégeant l'intérieur de la cellule

**Une levure protégée dès la réhydratation est une levure non stressée, qui produira moins de composés préjudiciables pour le vin**

## Quels bénéfices pour vos vins ?

BIOPROTECT est un **produit naturel** d'origine levurienne qui renforce la membrane plasmique de la levure lors de la réhydratation.

### **Phase de latence plus courte, gain de temps**

Lors de l'ensemencement dans le moût, les LEVURES sont PLUS RESISTANTES, elles commencent à fermenter plus rapidement.

### **Optimisation de l'impact sensoriel de la fermentation**

Les levures résistent mieux au choc osmotique lors de l'inoculation : les composés internes de la cellule sont mieux protégés face à l'acidité du moût, la levure peut exprimer tout son potentiel.

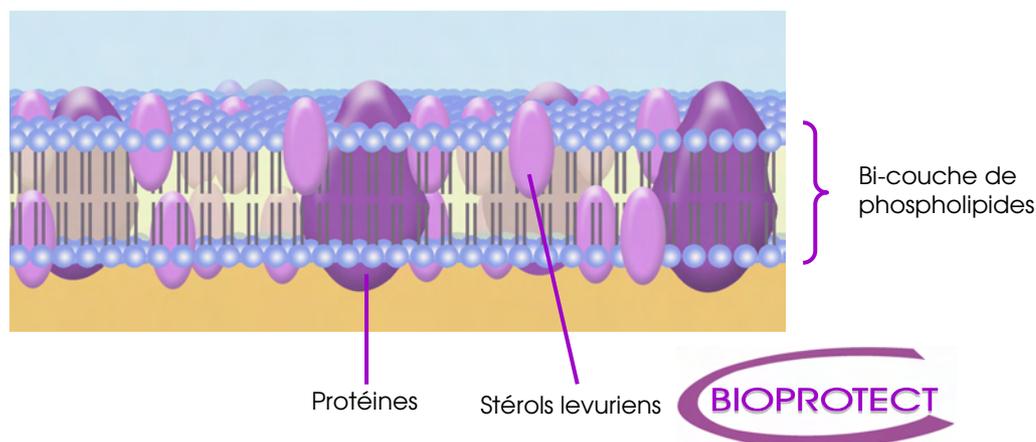
### **Réduction de la production éventuelle de composés indésirables**

Les levures sont moins stressées, elles produisent moins d'acidité volatile et de composés soufrés malodorants.

## Comment BIOPROTECT agit-il ?

Les stérols entrent dans la composition de la membrane cytoplasmique de la levure. Ils permettent de rigidifier la membrane et de protéger les protéines qu'ils entourent. Celles-ci sont donc moins vulnérables face aux variations de fluidité de la membrane.

Membrane plasmique



Les stérols sont naturellement présents dans la peau de la baie de raisin (phytostérols) et dans les levures. Les phytostérols sont utiles à la multiplication cellulaire, mais n'ont pas la capacité à s'intégrer dans les membranes levuriennes, contrairement aux stérols de levure. Les stérols levuriens apportés par l'ajout de BIOPROTECT sont intégrés dans la membrane de la levure et la fortifie. Elle peut alors faire face au stress de la fermentation alcoolique.

## Comment utiliser BIOPROTECT ?

BIOPROTECT s'utilise :

- Pour fortifier et protéger toutes les souches de levures œnologiques sélectionnées.
- Pour la vinification des vins rouges, rosés, blancs.
- Pour toutes les techniques de vinification, pour vins tranquilles ou effervescents.

Incorporez Bioprotect au milieu de réhydratation de vos levures avant d'ajouter les LSA.

Dose d'emploi : 1 kg de bioprotect / 1 kg de LSA



**INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE**

Z.I. de Mardeuil - Route de Cumières - B.P.25 - 51201 EPERNAY FRANCE - Téléphone : 33 (0)3 26 51 96 00 - Télécopie : 33 (0)3 26 51 02 20 - e-mail : ioc@institut-oenologique.com



## BIOPROTECT

*Protecteur de levures*

### Applications œnologiques :

**BIOPROTECT** renforce la membrane plasmique de la levure lors de la réhydratation.

**BIOPROTECT** diminue la phase de latence. Les levures commencent à fermenter plus rapidement et sont plus résistantes.

Avec **BIOPROTECT**, les levures résistent mieux au choc osmotique lors de l'inoculation. Les composés internes de la cellule sont mieux protégés face à l'acidité du moût. La levure peut exprimer tout son potentiel.

Les levures sont moins stressées, elles produisent moins d'acidité volatile et de composés soufrés malodorants lors de la fermentation alcoolique.

### Mise en oeuvre :

Incorporez **BIOPROTECT** au milieu de réhydratation de vos levures, avant d'ajouter les levures.

Mélanger 1 kg de Bioprotect dans 20 L d'eau à 42°C.

Laisser la température redescendre entre 38 et 40°C avant d'incorporer les levures sèches activées.

### Doses d'emploi :

- 1 kg de bioprotect / 1 kg de levures

### Conditionnement et conservation :

- En sacs de 1 kg.

La date optimale d'utilisation du **BIOPROTECT**, dans son emballage d'origine est indiquée sur l'étiquette.

Stocker dans un local sec, exempt d'odeur à température inférieure à 25°C.



OENO-TECH  
Yves Moren  
Mail : [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



## SUPERVIT

### ACTIVATEUR DE FERMENTATION

#### COMPOSITION

Sulfate d'ammonium (61,8%), phosphate d'ammonium bibasique (33%), bicarbonate de potassium (5%), chlorhydrate de thiamine (0,2%).

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect : poudre de couleur blanc beige ayant une légère odeur d'ammoniac.

**SUPERVIT** est un activateur de fermentation complexe constitué de sels nutritifs à base de sulfates et de phosphates, d'azote sous forme ammoniacale et de thiamine (vitamine B1). Ses composants ont été dosés de manière à stimuler la croissance et la multiplication des levures.

#### APPLICATIONS

**SUPERVIT** est l'activateur de fermentation par excellence ; étudié pour créer un milieu favorable à la multiplication et à la croissance des levures, il évite les fermentations difficiles ou laborieuses, qui amoindissent la qualité du vin.

Pour leur croissance, les levures ont en effet besoin d'une bonne teneur en AFA (Azote Facilement Assimilable, qui correspond à l'azote ammoniacal et à l'azote des acides aminés). Les travaux de nombreux chercheurs indiquent que 150 mg/L représentent la quantité AFA minimum pour une bonne fermentation et 250 mg/L la quantité optimale, en particulier en présence de souches de levures sélectionnées de par leur apport aromatique. L'emploi de **SUPERVIT** permet d'augmenter l'azote présent dans le moût et favorise une fermentation plus régulière, y compris après les premiers jours ; en effet, les levures consomment tout l'azote contenu dans le raisin en l'espace de 12-24 heures. De plus, les raisins peuvent être naturellement pauvres en azote assimilable, notamment lorsqu'ils proviennent de terrains pauvres ou lorsqu'ils sont trop mûrs. L'adjonction de **SUPERVIT** s'avère particulièrement utile dans moûts botrytisés car les moisissures réduisent sensiblement la teneur d'azote nécessaire aux levures.

La thiamine (vit. B1) est également un facteur indispensable pour la croissance des levures ; toutefois, des études réalisées par des chercheurs français montrent que la thiamine est rapidement consommée par les levures sauvages du genre *Kloeckera*, ce qui altère les besoins nutritionnels des levures sélectionnées. L'utilisation de **SUPERVIT** permet de pallier les éventuelles carences naturelles du raisin ou les problèmes imputables aux levures sauvages ou à la pourriture noble. En outre, la présence de thiamine réduit la production d'acétaldéhyde dans la levure, ce qui permet d'obtenir fraction de SO<sub>2</sub> libre plus importante dans les vives. L'emploi de **SUPERVIT** est important dans la thermovinification car la chaleur dénature les vitamines naturelles du moût.

#### DOSE D'EMPLOI

De 10 à 30 g/hL, en fonction de la teneur en AFA des raisins.

De 20 à 30 g/hL en cas de refermentation ou d'arrêt de la fermentation.

10 g/hL de **SUPERVIT** apportent 20 mg/L d'AFA.

30 g/hL de **SUPERVIT** apportent le maximum de thiamine autorisée par l'UE (60 mg/hL).

#### MODE D'EMPLOI

Dissoudre **SUPERVIT** dans un peu d'eau ; ajouter le mélange lors de l'obtention du moût sur les raisins rouges et après la clarification des moûts sur les raisins blancs (en tout cas avant la fermentation), en ayant soin de bien homogénéiser la masse.

#### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Sachet de 1 kg Sac de 25 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver le produit dans un endroit frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus.

Produit pour usage oenologique, conformément à : CE 1493/99



OENO-TECH  
Yves Moren  
Mail : [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



## **NUTRIFERM ADVANCE**

### **ACTIVATEUR COMPLEXE DE FERMENTATION ALCOOLIQUE POUR VINS ROUGES FORMULE POUR ETRE AJOUTE A MI-FERMENTATION**

#### COMPOSITION

Levures inactivées, phosphate diammonique (DAP) et cellulose

#### CARACTERISTIQUES GENERALES

La dissolution des parois cellulaires des levures par l'alcool est la cause principale des arrêts de fermentation ou des fermentations languissantes, et ce particulièrement à des températures élevées.

L'impact physiologique de cette dissolution est la destruction des protéines de transport des sucres, ce qui entraîne la mort progressive des levures et provoque en conséquence l'arrêt de la fermentation.

**NUTRIFERM ADVANCE** apporte de l'azote en milieu de fermentation et permet ainsi aux protéines de transport des sucres de maintenir leur activité jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique. L'azote supplémenté provient non seulement du DAP mais également et surtout des acides aminés apportés par les levures inactivées.

**NUTRIFERM ADVANCE** apporte également des lipides contenus dans les levures inactivées. Ces lipides vont renforcer les parois cellulaires de la levure et lui permettent ainsi d'être beaucoup plus résistante à des degrés alcooliques élevés.

**NUTRIFERM ADVANCE** apporte en outre des écorces de levures et de la cellulose qui, par leur action synergique, ont un effet détoxifiant via l'adsorption des acides gras à chaîne courte, connus pour leur effet inhibiteur sur la levure.

**NUTRIFERM ADVANCE** est ajouté en milieu de fermentation afin de maintenir la viabilité et la multiplication des levures jusqu'à la fin de la fermentation. Pour une efficacité optimale, il est conseillé :

- d'ajouter 10 mg/L d'oxygène entre le tiers et la moitié de la fermentation

Si la teneur en azote assimilable est faible (moins de 200 mg/L), il convient d'ajouter 12 g/hL de NUTRIFERM START (DAP plus thiamine), **en début de fermentation**, afin d'optimiser la phase de multiplication des levures.

#### APPLICATIONS

Au levurage, ajouter de la Thiamine ou NUTRIFERM START en cas de moût carencé en azote.

#### DOSE D'EMPLOI

De 20 à 40g/hL, en fonction des conditions de fermentation (maturité des raisins, température, levure utilisée)

#### MODE D'EMPLOI

Dissoudre 1 kg de **NUTRIFERM ADVANCE** dans 10 litres de moût en fermentation. Le produit est dilué instantanément.

Ajouter la solution en milieu de fermentation, lors d'un remontage. Il est possible que de la mousse se forme, ce qui est normal quand une matière solide est ajoutée en cours de fermentation.

#### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Sacs de 10 Kg



OENO-TECH  
Yves Moren  
Mail : [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



## NUTRIFERM START

### ACTIVATEUR ET REGULATEUR BIOLOGIQUE DE FERMENTATION

#### COMPOSITION

Phosphate diammonique (80%), cellulose (19,85%) et thiamine (0,15%)

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect: poudre blanche

**NUTRIFERM START** est un nouvel activateur biologique de fermentation, de conception moderne, développé pour favoriser un début de fermentation alcoolique optimal.

**NUTRIFERM START** contient, outre des sels ammoniacaux et de la thiamine, qui sont des composants essentiels en première phase de fermentation, de la cellulose.

#### APPLICATIONS

L'emploi de **NUTRIFERM START** apporte aux levures sélectionnées un milieu optimal en phase de fermentation, de façon à ce que le processus de multiplication et les phases de fermentation successives se déroulent avec régularité. Pour cela **NUTRIFERM START** apporte au moût des éléments et des substances nutritives indispensables pour la multiplication des levures et le départ rapide de la fermentation. Par conséquent, son utilisation permet aux levures d'exprimer leurs caractéristiques propres, en évitant la biosynthèse des composés indésirables. En outre, la cellulose présente, agit comme support pour les levures et possède une fonction détoxifiante via l'absorption des acides gras à chaîne moyenne (C8 et C10 particulièrement) et de leurs esters. Cette caractéristique est particulièrement efficace pour résoudre les situations de fermentation difficile, incomplète ou arrêtée.

**NUTRIFERM START** ne modifie pas les arômes primaires du vin et sa composition particulière limite la synthèse par les levures de composés responsables de certaines odeurs de réduit.

#### DOSE D'EMPLOI

20-40 g/hL en fermentation.

50 g/hL en cas d'arrêt de fermentation.

#### MODE D'EMPLOI

Dissoudre **NUTRIFERM START** dans un peu d'eau.

Ajouter au moût avant le début de la fermentation, en homogénéisant le tout.

En cas d'arrêt de fermentation, additionner soigneusement le produit à l'aide de remontage prolongé.

#### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Sac de 10 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus.

Produit pour usage OEnologique, conformément à : Reg. CE 1493/99



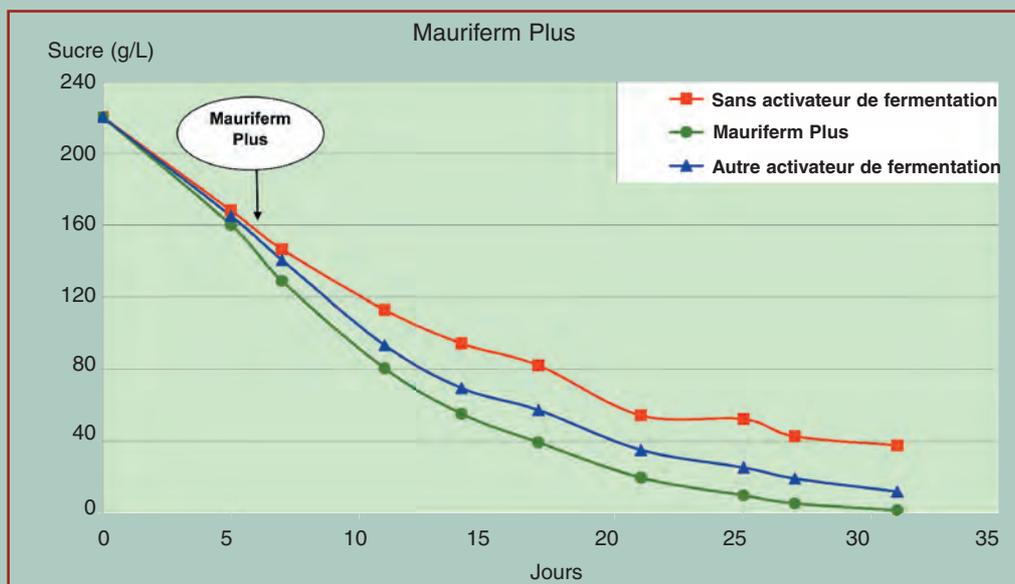
# mauriform™

INSPIRED BY INNOVATION AND EXCELLENCE

## PLUS

- **Mauriform Plus** est recommandé pour optimiser la fermentation alcoolique et réduire les risques d'arrêt de fermentation ou les fins de fermentation languissantes. Cet activateur de fermentation unique contient des levures inactivées, de la thiamine et du phosphate di-ammonique. Mauriform Plus a été développé par le centre de Recherche et Développement de AB Mauri localisé à Sydney, Australie.
- **Mauriform Plus** améliore la fermentation en fixant les acides gras inhibiteurs. Les acides gras s'accumulent au cours de la fermentation empêchant le transport des sucres réducteurs au sein de la cellule et engendrent ainsi un ralentissement voire un arrêt de la fermentation. Les parois cellulaires des levures, présentes dans Mauriform Plus, absorbent les acides gras "toxiques" à courtes et moyennes chaînes.
- **Mauriform Plus** améliore la fermentation en fournissant des nutriments favorables à la multiplication levurienne. Par ailleurs, les parois cellulaires sont la source de stérols et autres facteurs de survie indispensables à la multiplication cellulaire.
- **Mauriform Plus** améliore la fermentation grâce à l'apport en éléments azotés. L'azote est un élément essentiel à la synthèse protéique et au transport membranaire des sucres réducteurs. Un déficit en azote assimilable peut entraîner la production de composés indésirables tels que le sulfure d'hydrogène (H<sub>2</sub>S). La teneur en azote assimilable de Mauriform Plus est de 26 mg N/L.
- **Mauriform Plus** améliore la fermentation grâce à l'apport de thiamine. La thiamine est une vitamine essentielle pour certaines activités métaboliques cellulaires tels que la synthèse protéique, le bon fonctionnement d'activités enzymatiques et la synthèse de composés pariétaux. L'addition de thiamine peut se traduire par la réduction des quantités produites d'acide acétique, pyruvique et cétylglutarique ainsi que des quantités de H<sub>2</sub>S pouvant être présentes dans le milieu.

**Dosage :** Ajoutez directement 30g/HL au jus/moût au 1er tiers de la fermentation.



Les essais ont été conduits avec la souche Maurivin B dans un moût pauvre en nutriments, de pH 3,5 et contenant 220 g/l de sucre (glucose/fructose). Mauriform Plus a été ajouté au 6<sup>ème</sup> jour de la fermentation. Les résultats peuvent varier en fonction des jus/moûts.

Distribué par :



**AB | MAURI**  
Wine & Beverage Yeast



**Y. Moren 1964 Conthey**

Articles de cave, produits oenologiques

Tél : 027/346 14 72 - Fax : 027/346 12 85

E-mail : info@oeno-tech.ch - www.oeno-tech.ch

[www.maurivinyeast.com](http://www.maurivinyeast.com)



OENO-TECH  
Yves Moren  
Mail : [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



## NUTRIFERM MALO

### ACTIVATEUR SPECIFIQUE POUR LES BACTERIES MALOLACTIQUES

#### COMPOSITION

Levures inactives et cellulose

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect: poudre beige claire avec odeur de levure

**NUTRIFERM MALO** est un nouvel activateur biologique de fermentation, étudié afin de permettre le déroulement optimal de la fermentation malolactique.

**NUTRIFERM MALO** contient des levures inactives riches en polysaccharides et polypeptides, composés particulièrement importants pour les vins non élevés sur lies et dont le contenu en azote assimilable est faible (raisin très mûr).

#### APPLICATIONS

L'emploi de **NUTRIFERM MALO** est conseillé afin de promouvoir la FML dans les vins difficiles. Sa composition particulièrement riche en polysaccharides pariétaux, acides aminés, cofacteurs enzymatiques et en vitamines, augmente la disponibilité des nutriments dans le vin, améliore la survie des bactéries lors de l'inoculation et rend leur multiplication plus rapide.

En outre, la présence de cellulose permet de maintenir les cellules bactériennes en suspension tout en absorbant les composés toxiques pour ces mêmes bactéries.

L'effet combiné et synergique de tous les composants de **NUTRIFERM MALO**, favorise la l'implantation de la souche inoculée et réduit de façon significative la durée de la FML.

#### DOSE D'EMPLOI

20 g/hL

#### MODE D'EMPLOI

Dissoudre dans 5 fois son volume d'eau ou de vin.

Ajouter au moût avant le début de la fermentation malolactique.

#### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Sac de 10 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus.

Produit pour usage œnologique, conformément à : Reg. CE 1493/99

Les indications figurant ci - dessous correspondent à l'état de nos connaissances et expériences; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.

# EZMALO

Performances exceptionnelles pour

## LA FERMENTATION MALOLACTIQUE

Enartis présente une gamme des bactéries pour la fermentation malolactique.

Trois souches différentes avec différentes propriétés :

**EZMALO** fournit le déclenchement rapide et conduit la fermentation malolactique à son accomplissement total grâce aux caractéristiques spécifiques d'Oenococcus .

**EZMALO** réduit le risque d'une fermentation malolactique languissante, assurant une meilleure qualité de vin.

**EZMALO SILVER** a une capacité exceptionnelle de conduire une fermentation malolactique rapide sur des vins avec une teneur en alcool élevée et un pH faible.

**EZMALO GOLD** ne dégrade pas l'acide citrique, ne produit pas d'acide acétique et de diacétyl (arôme de beurre).

Enartis, croit que la réussite de la production des vins de qualité est basée sur une combinaison de l'art du vin et de nouveaux développements scientifiques.

Enartis a plus de 85 ans d'expérience dans la vinification, se spécialisant dans la production de produits oenologiques et leur application.



Y. Moren 1964 Conthey  
Articles de cave, produits oenologiques  
Tél : 027/346 14 72 Fax : 027/346 12 85  
E-mail : info@oeno-tech.ch/www.oeno-tech.ch



# MAXIFLORE

**La fermentation malolactique sécurisée  
pour les grands volumes de vins**

## Pourquoi utiliser MAXIFLORE ?

L'évolution des marchés vers des vins à rotation rapide, avec des volumes importants et la recherche d'une qualité constante implique une bonne maîtrise de la vinification dans son ensemble. La fermentation malolactique contrôlée est une étape désormais incontournable pour répondre aux exigences du marché.

Pourtant, elle se révèle souvent contraignante : logistique compliquée (pied de cuve), prix élevé (bactéries à inoculation directe).

**Une nouvelle solution simple et économique s'offre à vous : MAXIFLORE**

MAXIFLORE est un kit comprenant :

- Une préparation de bactéries lactiques sélectionnées lyophilisées.
- Un activateur spécifique à la phase courte de ré-acclimatation des bactéries.

## Quels sont les avantages de MAXIFLORE ?

### **Economies**

Les bactéries lactiques du kit MAXIFLORE sont produites selon un procédé moins coûteux que les bactéries à ensemencement direct.

### **Rapidité**

La phase de ré-acclimatation des bactéries est courte (24h).

### **Sécurité fermentaire**

Lors de la phase de ré-acclimatation, les bactéries prennent le temps de réactiver correctement leur métabolisme. Elles sont alors nettement mieux préparées au choc osmotique subi lors de l'inoculation dans le vin. Elles prennent immédiatement possession du milieu et dominent aisément la flore indigène.

**Ce milieu d'acclimatation sur 24h prépare efficacement les bactéries et permet un taux de survie maximal.**

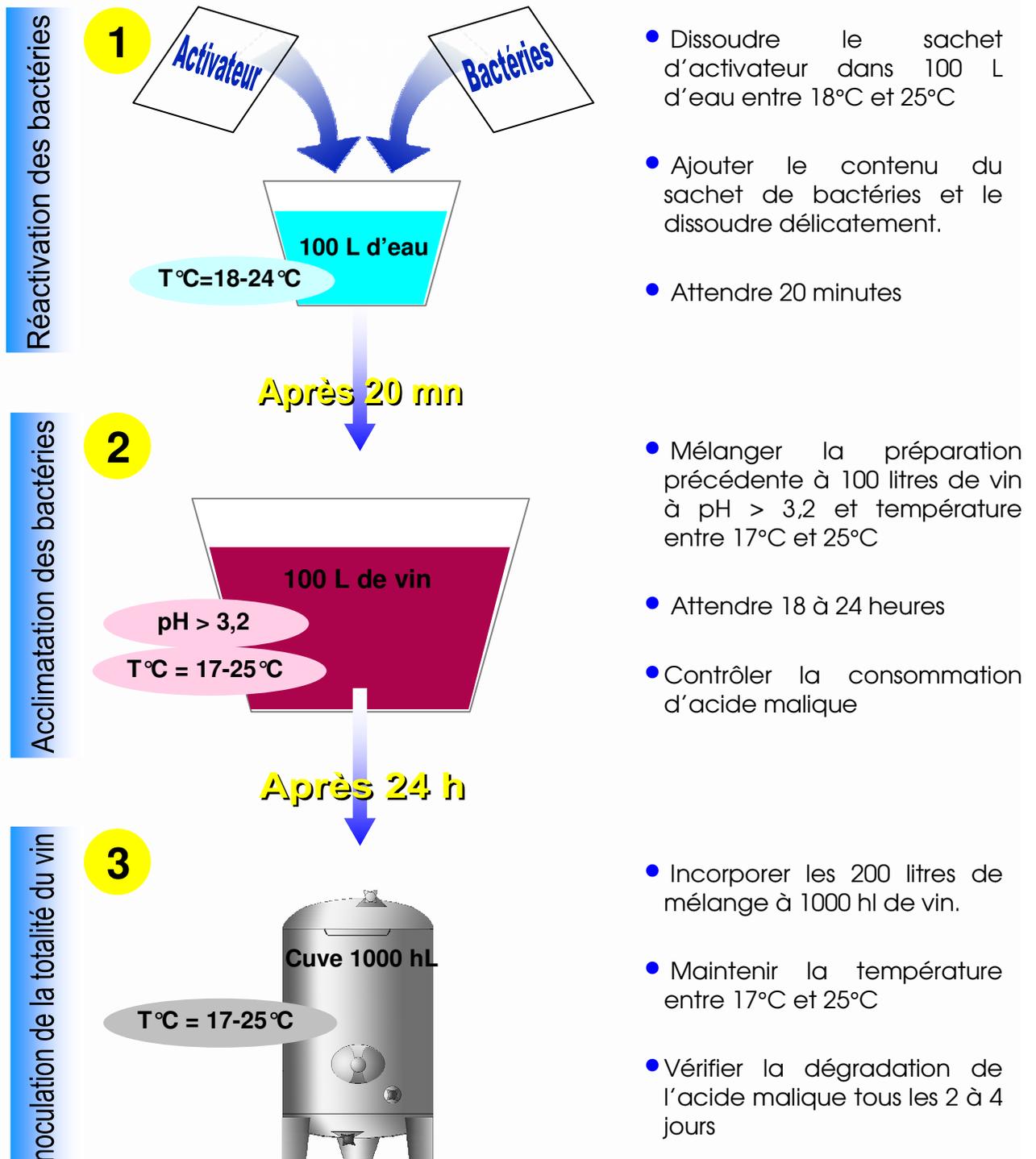
### **Qualités organoleptiques**

MAXIFLORE permet d'obtenir des vins avec plus de volume en bouche et de fruité

# Quelles sont les caractéristiques de MAXIFLORE ?

- Pas de production d'amines biogènes (absence du gène codant pour l'enzyme responsable de la décarboxylation de certains acides aminés en amines biogènes).
- Faible production d'acidité volatile.
- Pour des faibles concentrations en SO<sub>2</sub>.
- Tolérance à l'alcool jusque 13%
- pH > 3,2

## Comment utiliser MAXIFLORE ?





## MAXIFLORE

### **Bactéries lactiques avec une phase de réhydratation courte.**

#### Applications œnologiques :

L'apport de bactéries sélectionnées permet de déclencher la fermentation malolactique des vins blancs et rosés et rouges dès la fin de la fermentation alcoolique.

**MAXIFLORE** est un kit comprenant :

- Une préparation de bactéries lactiques (*Oenococcus oeni*) sélectionnées lyophilisées
- Un activateur spécifique à la phase courte de ré-acclimatation des bactéries.

**MAXIFLORE** ne produit pas d'amines biogènes (absence du gène codant pour l'enzyme responsable de la décarboxylation d'acides aminés)

Un ensemencement dès la fin de la fermentation alcoolique est recommandé car il permet de bénéficier de la température favorable des vins et de faire des économies de chauffage.

Le succès de l'ensemencement bactérien dépend des caractéristiques du vin.

Conditions pour un bon déroulement de la fermentation malolactique :

Température :	> 18 °C
pH :	> 3.20
SO <sub>2</sub> total :	< 50-60 mg/l
SO <sub>2</sub> libre :	< 10 mg/l
Alcool :	tolérance jusque 13% vol.

#### Mise en oeuvre :

1. Dissoudre le sachet d'activateur dans 100 L d'eau entre 18 et 25 °C. Ajouter le contenu du sachet de bactéries et le dissoudre délicatement. Attendre 20 minutes.
2. Mélanger la préparation précédente à 100 L de vin à pH > 3,2 et température entre 17 et 25°C. Attendre 18 à 24 heures.

3. Contrôler la consommation d'acide malique.

4. Incorporer les 200 L de mélange à 1000 hL de vin. Maintenir la température entre 17 et 25 °C.

5. Vérifier la dégradation de l'acide malique tous les 2 à 4 jours.

#### Conditionnement et conservation :

Il existe des sachets pour ensemercer, 100 hL, 500 hL et 1000 hL.

**MAXIFLORE** doit être conservée au froid pendant 18 mois après la date de production si elle est conservée à -18°C et au moins 12 mois dans le cas d'un stockage à + 4°C.

Par contre, un sachet ouvert doit être utilisé immédiatement car la poudre lyophilisée est hygroscopique et les bactéries perdent très rapidement leur activité.

Le conditionnement dans des sachets aluminium permet de conserver les bactéries à l'abri de l'oxygène et de l'humidité.



# INOFLORE BL

**Bactérie lactique à inoculation directe  
pour vins blancs et rosés**

## Pourquoi utiliser INOFLORE BL ?

**INOFLORE BL a une excellente activité fermentaire en conditions difficiles.  
Elle est l'assurance d'une fermentation malolactique réussie et rapide**

### Caractéristiques fermentaires parfaitement adaptées aux vins blancs :

- Implantation aisée
- Tolérance aux températures basses (14°C)
- Tolérance au SO<sub>2</sub> total : 50-60 ppm
- Tolérance à l'alcool : 14 % vol
- pH > 3,2

### Sécurité fermentaire :

- Pas de production d'amines biogènes (absence du gène codant pour l'enzyme responsable de la décarboxylation de certains acides aminés en amines biogènes)
- Faible production d'acidité volatile
- Faible production de diacétyle

### Richesse aromatique :

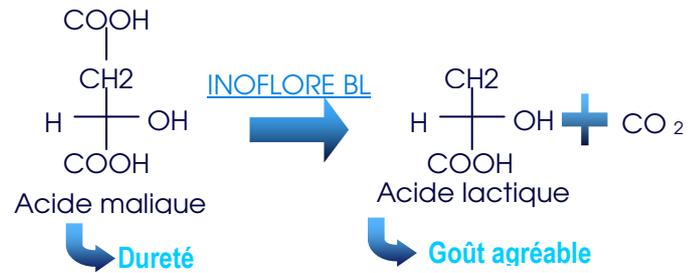
- Les vins présentent moins d'amertume, plus de volume en bouche et de fruité
- Respect du caractère variétal

### Facilité d'utilisation

- Les bactéries sont simplement réhydratées 15 minutes maximum avant d'être inoculées dans le vin
- Pas de préparation de pied de cuve nécessaire

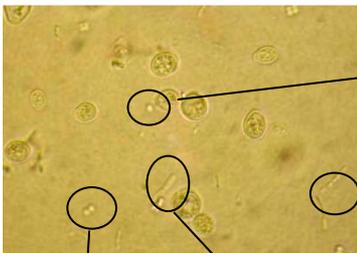
# Qu'est-ce que la fermentation malolactique ?

C'est la transformation de l'acide malique en acide lactique par les bactéries lactiques

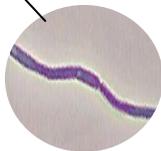
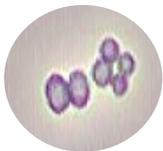


## Pourquoi utiliser une souche sélectionnée ?

Voici les bactéries indigènes du vin et les risques d'altération que certaines peuvent engendrer :



Bactéries ACETIQUES

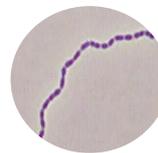


Bactéries LACTIQUES D'ALTERATION  
Genre *Pediococcus*, Genre *Lactobacillus*

- Maladie de la graisse
- Piqûre lactique
- Dégradation de l'acide tartrique (Tourne)
- Dégradation du glycérol (amertume)
- Dégradation acide sorbique (odeur de géranium)
- Goût de souris
- Amines biogènes
- Augmentation de l'acidité volatile

Pour connaître les conditions de stockage et d'utilisation, merci de vous référer à la fiche technique de **Inoflore B1**

Voici les avantages d'un ensemencement avec une souche sélectionnée d'*Oenococcus Oeni*:



Oenococcus Oeni

- Population de 10<sup>6</sup> UFC/ml dès l'ensemencement: pas de phase de latence
- BONNES CAPACITES DE SURVIE dans le vin.
- Démarrage de la FML RAPIDE ET CONTROLÉ
- DOMINATION de la flore indigène : FML précoce et stabilisation plus rapide du vin : limite les risques d'altération par les *Brettanomyces*
- Amélioration de l'ÉQUILIBRE ORGANOLEPTIQUE du vin
- DESACIDIFICATION biologique du vin
- MAITRISE de l'augmentation de l'acidité volatile
- Assurance de la QUALITE SANITAIRE: production d'amines biogènes limitée
- ECONOMIES de fonctionnement : profiter de la température des vins en fin de fermentation alcoolique, pas de chauffage nécessaire pour déclencher la FML
- GAIN de TEMPS et MEILLEURE ORGANISATION du travail de cave.



**INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE**

Z.I. de Mardeuil - Route de Cumières - B.R25 - 51201 EPERNAY FRANCE - Téléphone : 33 (0)3 26 51 96 00 - Télécopie : 33 (0)3 26 51 02 20 - e-mail : ioc@institut-oenologique.com



## INOFLORE BL

### **Bactéries à ensemencement direct Pour la fermentation malolactique des vins blancs**

#### Applications œnologiques :

**INOFLORE BL** est une préparation bactérienne lyophilisée qui permet d'effectuer la fermentation malolactique des vins blancs et qui peut être incorporée directement au vin sans réactivation.

Cette souche permet d'obtenir des vins moins amers, présentant plus de volume en bouche et de fruité.

A l'inoculation, la population est de l'ordre de  $3 \times 10^6$  UFC/mL, ce qui permet un démarrage rapide et contrôlé de la fermentation malolactique, avec une phase de latence très courte.

INOFLORE BL ne produit pas d'amines biogènes (absence des gènes responsables de la décarboxylation des acides aminés)

L'ensemencement dès la fin de la fermentation alcoolique est recommandé car il permet de bénéficier de la température favorable des vins pour faire des économies de chauffage. De plus, la fermentation malolactique se déroule d'une façon générale plus facilement sur les vins de fin de fermentation alcoolique.

Le succès de l'ensemencement bactérien dépend des caractéristiques du vin.

Conditions pour un bon déroulement de la fermentation malolactique :

Température : > 18 °C

pH : > 3.20

SO<sub>2</sub> total : < 50-60 mg/l

Alcool : tolérance jusque 14% vol.

#### Mise en oeuvre :

**INOFLORE BL** est ajouté en fin de fermentation alcoolique après soutirage.

Sortir le sachet de bactéries du réfrigérateur ou du congélateur 30 minutes avant son utilisation. Le sachet ouvert, verser la poudre pour 25hL dans 500 mL d'eau minérale à 20-30 °C

Après réhydratation, ajouter rapidement la suspension dans le vin et homogénéiser. Maintenir une température de 18/22°C jusqu'à la fin de la fermentation malolactique.

#### Caractéristiques :

- Population revivifiable : >  $1,1 \cdot 10^{11}$  UFC/g

#### Conditionnement et conservation :

Il existe des sachets pour ensemercer 25 hL de vin.

**INOFLORE BL** doit être conservé au froid. La poudre garde ses caractéristiques au moins 30 mois après la date de production si elle est conservée à -18°C et au moins 18 mois dans le cas d'un stockage à + 4°C.

Par contre, un sachet ouvert doit être utilisé immédiatement car la poudre lyophilisée est hygroscopique et les bactéries perdent très rapidement leur activité.

Le conditionnement dans des sachets aluminium permet de conserver les bactéries à l'abri de l'oxygène et de l'humidité.



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

CHR. HANSEN

## Viniflora® CH35

Information produit

### Description

Viniflora® CH35 est une culture pure lyophilisée d'Oenococcus oeni. Cette bactérie malolactique hétéro-fermentaire a été rigoureusement sélectionnée pour réaliser la fermentation malolactique spécialement dans les vins blancs et, par ensemencement direct. Viniflora® CH35 garantit une fermentation malolactique rapide et en toute sécurité.

### Application

Viniflora® CH35a été sélectionnée pour ses remarquables performances et sa capacité à réaliser la fermentation malolactique dans des vins blancs difficiles. Cette souche est parfaitement adaptée aux conditions de fermentation des vins blancs et rosés, mais peut aussi être utilisée avec succès dans les vins rouges. Parmi les caractéristiques de cette souche, peuvent être mentionnées :

- Remarquable tolérance aux pH bas et aux niveaux de SO<sub>2</sub> élevés
- Bonne fermentation sous des conditions difficiles de vinification en blanc
- Profile organoleptique fruité
- Faible production d'acidité volatile
- Idéale pour l'inoculation sur moût simultanément à la fermentation alcoolique (demandez un protocole spécifique à votre prescripteur)
- Haut niveau d'inoculation garantissant une fermentation malolactique complète
- Pas de production d'amines biogènes.

Viniflora® CH35 devra être ajoutée au vin sec (sucres réducteurs < 2g/l), dès la fin de la fermentation alcoolique.

### Mode d'emploi

Ajouter Viniflora® CH35 directement dans le vin sans réalisation de pied de cuve préalable.

1. Sortir le sac du congélateur 15 minutes avant usage et le placer à température ambiante. Vérifier que la dose est conforme à la quantité de vin qui doit être inoculée. (différents conditionnements, page 2)



20°C / 66°F

2. Ajouter Viniflora® CH35 directement au vin. Cependant, pour faciliter l'ensemencement, la culture peut être d'abord réhydratée dans un petit volume de vin, puis ajoutée au volume total. Vérifier que la culture est complètement dissoute dans le vin.



PI\_VFCH35\_FR/JAN 2003/1:2

Chr. Hansen A/S, 10-12 Bøge Allé, DK-2970 Horsholm. Tel: +45 45 747474. Fax: +45 45 748813. Web: [chr-hansen.com](http://chr-hansen.com)

## Viniflora® CH35

### Information produit

CHR HANSEN

#### Données techniques

Température d'inoculation optimale	17-22°C *
Tolérance au pH	3,1 minimum *
SO <sub>2</sub> total, avant fermentation alcoolique	50 ppm *
Tolérance à l'éthanol	14 % vol *
Durée de conservation	24 mois à -18°C 6 mois à +5°C
Forme	Forme de granulés blanc cassé
Emballage	Boîtes en carton contenant des sachets aluminium imperméables à l'eau et à l'air

\* ces facteurs agissent en synergie. Les tolérances individuelles aux facteurs du milieu sont indicatives et ne sont valables que si les autres paramètres sont favorables.

#### Spécifications Microbiologiques

Dénombrement:	> 2 x 10 <sup>11</sup> UFC/g
Bactéries non lactiques:	< 5 x 10 <sup>3</sup> UFC/g
Levures:	< 10 UFC/g
Moisissures:	< 10 UFC/g
Bactéries acétiques:	< 10 <sup>2</sup> UFC/g

#### Conditionnement

Sachets pour:  
2,5 hl de vin  
25 hl de vin  
250 hl de vin

#### Référence article

602676  
602677  
614677

#### Service Technique

L'ensemble du personnel de la société CHR HANSEN se tient à votre disposition pour toute assistance technique et demande d'informations.

*Les informations contenues dans ce document sont à notre connaissance correctes, valides, et présentées en toute bonne foi. Toutefois, aucune autorisation garantie ou liberté de contrefaçon de brevet n'est impliquée ou suggérée. Ces données vous sont communiquées uniquement pour votre information et contrôle.*



## **OENO-TECH**

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

enartis

**Surli**

BETTER  
STABILITY  
BETTER  
QUALITY

THE NEW  
YEAST  
POLYSACCHARIDE  
EXTRACT THAT  
MAKES YOUR  
WINES BETTER

enartis

**Surli**

**USE**

Chaque jour, les connaissances au sujet de la contribution apportée par des polysaccharides de levure à la stabilité et à la qualité du vin augmentent.

Ainsi, beaucoup de professionnels ont adopté la technique du vieillissement en barriques pour des vins produits en cuves : ils laissent leurs vins fermentés en cuves en contact avec les lies de levure aussi longtemps que possible après la première fermentation. Malheureusement, le manque de temps, le manque d'espace ou l'aspect des odeurs désagréables dans les lies rendent parfois cette pratique impossible.

Pour ceux qui ne peuvent pas se servir de leur propre lie, Enartis offre Surli, un complexe de polysaccharides enzymatiquement extraits à partir des levures choisies.

**OE**  
OENO-TECH



## OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

Code de la fiche: SURLI'  
AROM/ FR  
Révision n° Revision n.2, Avril  
2003

### SURLI

#### COADJUVANT POUR L'ELEVAGE ET LA STABILISATION DES VINS

##### CARACTERISTIQUES GENERALES

La gamme Surlì est constituée de produits à base de polysaccharides pariétaux extraits enzymatiquement d'écorce de levures sélectionnées.

L'utilisation de **SURLÌ** au cours de l'élevage permet d'augmenter de façon notable la structure et l'intensité aromatique, d'améliorer l'équilibre et d'accroître considérablement la longévité des vins.

Son utilisation dans les vins blancs, rouges et rosés contribue à la stabilisation protéique, tartrique et polyphénolique.

##### APPLICATIONS

###### **SURLÌ ONE**

Sa composition particulière apporte une quantité importante de polysaccharides qui accroissent la sensation de volume et de structure, interagissent avec les tannins en réduisant la sensation d'astringence et augmentent la persistance aromatique en exaltant les arômes.

Il réduit en outre les risques liés à la formation des composés soufrés par les lies fines et absorbe les composants malodorants. Il contribue à la stabilité tartrique et améliore considérablement la stabilité protéique. Grâce à son effet détoxifiant, *SURLI ONE* favorise également le début de la fermentation malolactique.

###### **SURLÌ AROM**

Sa composition est particulièrement adaptée aux vins blancs. Il s'agit d'une préparation à base de parois cellulaires, activée enzymatiquement, riche en polysaccharides complexes.

La formulation de *SURLÌ AROM* exalte l'aromaticité des vins blancs et en augmente la structure.

**SURLÌ ROUND** a été pensé pour la vinification en rouge. Il s'agit d'une préparation à base de parois cellulaires riches en polysaccharides et de tannins ellagiques particulièrement actifs vis à vis des proanthocyanidines. Ajouté au moût il permet la fixation de la couleur, augmente la complexité aromatique et diminue l'astringence grâce à l'interaction entre les tannins et les mannoprotéines.

Au final, *SURLI ROUND* permet l'obtention de vins équilibrés, de meilleure structure et aux arômes plus complexes.

##### DOSE D'EMPLOI

**SURLÌ ONE** 20-30 g/hL dans les vins blancs 30-50 g/hL dans les vins rouges

**SURLÌ AROM** 20-30 g/hL dans les vins blancs

**SURLÌ ROUND** 30-50 g/hL

##### MODE D'EMPLOI

Réhydrater dans de l'eau à 35-40°C pendant 2 heures et ajouter uniformément au vin à traiter. Pendant le traitement (6 à 12 semaines, voire plus), effectuer hebdomadairement des remontages ou des batonnages afin de favoriser le contact avec le vin. A la fin du traitement, enlever le produit par soutirage.

##### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Boîte de 2.5 Kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver le produit à une température inférieure à 15°C dans un local sec et ventilé.

Emballage ouvert : Refermer soigneusement et conserver le produit au réfrigérateur ; consommer rapidement.



# SURLÌ ELEVAGE

## COADIUVANTE BIOLOGICO PER L’AFFINAMENTO DEI VINI

### COMPOSIZIONE

Complesso polisaccaridico derivato da pareti cellulari di lievito, ad elevato contenuto in mannoproteine libere.

### CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto: polvere beige.

Surli ELEVAGE è un prodotto a base di polisaccaridi parietali derivati ad elevato contenuto in mannoproteine libere.

L’impiego di Surli ELEVAGE nella fase di affinamento del vino ha effetti positivi sia in termini qualitativi che tecnologici.

Effetti qualitativi:

- incremento di complessità e persistenza aromatica
- miglioramento di struttura ed equilibrio gustativo
- attenuazione della naturale astringenza di vini rossi e bianchi affinati in legno
- prevenzione ed attenuazione degli odori di ridotto
- produzione di vini più fruttati e morbidi, più graditi al consumatore.

Effetti tecnologici:

- miglioramento della stabilità proteica e tartarica
- miglioramento della stabilità del colore nei vini rossi e rosati
- incremento della longevità del vino grazie ad una accresciuta freschezza aromatica e gustativa e ad una minore tendenza all’ossidazione.

In conseguenza dell’elevato contenuto in mannoproteine libere, Surli ELEVAGE ha un effetto immediato e può essere impiegato con successo con pochi giorni di trattamento, per incrementare o perfezionare l’effetto dell’affinamento naturale attraverso interventi mirati in vasca.

### APPLICAZIONI

Affinamento rapido di vini bianchi, rossi e rosati

### DOSI

5-20 g/hl nei vini bianchi e rosati

10-30 g/hl nei vini rossi

Dose massima autorizzata dall’Unione Europea: 40 g/hl.

Le dosi possono variare in funzione del vitigno, dell’annata, dell’effetto desiderato .

Prove preliminari di laboratorio possono servire ad individuare il giusto dosaggio dell’aggiunta

### MODALITA’ D’USO

Reidratare in acqua o vino in rapporto 1:10 ed aggiungere in maniera uniforme alla massa da trattare. Durante il trattamento (minimo 24 – 48 ore) effettuare dei rimontaggi per favorire il rilascio di mannoproteine. Al termine del trattamento chiarificare e/o filtrare il vino per allontanare le particelle insolubili.

Attenzione: in seguito all’aggiunta di Surli ELEVAGE, il tenore in anidride solforosa libera del vino può ridursi. Analisi prima e dopo il trattamento sono consigliate.

### CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Pacchetto sottovuoto da 1 kg in scatola da 10 kg

Materiale d’imballaggio: sacchetto in poliaccoppiato contenente alluminio

Confezione chiusa: conservare a temperatura non superiore a 30°C °C, in luogo asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare in frigorifero; consumare rapidamente.

Le indicazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze ed esperienze, comunque non sollevano l’utilizzatore dal rispetto delle norme di sicurezza e protezione o dall’utilizzo improprio del prodotto.

# ELIVIT®

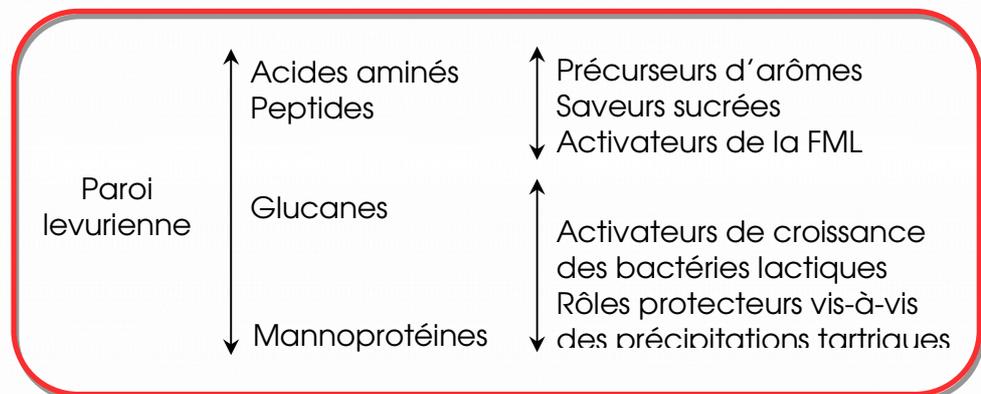
## Profitez des bienfaits de l'élevage sur lies

Préparation à base d'écorces cellulaires obtenue par séchage d'une souche sélectionnée de *Saccharomyces cerevisiae*.

**ELIVIT** répond :

- Aux perspectives de qualité des chefs de cave
- Aux souhaits pratiques des manipulateurs
- Aux nécessités économiques des gestionnaires.

La pratique de l'élevage sur lies présente de multiples intérêts. En effet, lors de l'autolyse des levures, des composés sont libérés. Les rôles œnologiques des parois cellulaires sont nombreux et variés :



**ELIVIT** est composé d'écorces cellulaires et va donc apporter les bienfaits de l'élevage sur lies. Votre vin gagnera en **RONDEUR ET SOUPLESSE**.

Pourquoi utiliser **ELIVIT** ?

- **Avantages de l'élevage sur lies** sans les inconvénients
- **Gain de temps** – Facilité de mise en œuvre



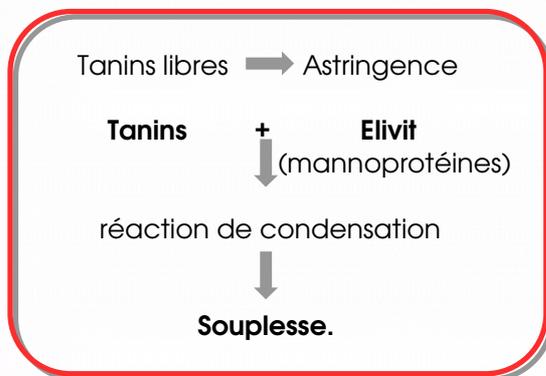
**ELIVIT**

**Mannoprotéines :**

- Augmentation de l'**extraction des composés phénoliques**.
- Augmentation de l'**Intensité colorante**
- Augmentation de l'indice de PVP = **couleur plus stable**.
- Diminution des anthocyanes libres
- Augmentation des complexes (Tanins-Anthocyanes)
- Diminution de l'indice de gélatine = **moins d'astringence**

**Polysaccharides levuriens :**

- Ils jouent 3 rôles principaux
- Un effet sensoriel direct de **rondeur, de volume, d'enrobage**.
  - Un effet physique de réseau colloïdal qui **ralentit les réactions de cristallisation tartrique**
  - Un effet chimique par **des liaisons et des interactions avec des tanins**, des pigments et des composés volatils.



**INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE**

Z.I. de Mardeuil - Route de Cumières - B.P.25 - 51201 EPERNAY FRANCE - Téléphone : 33 (0)3 26 51 96 00 - Télécopie : 33 (0)3 26 51 02 20 - e-mail : ioc@institut-oenologique.com



# ELIVIT

**Préparation à base de levures riches en polysaccharides membranaires**

**Elivit accentue la perception de volume et de rondeur en bouche.**

### Applications œnologiques :

L'**ELIVIT** est particulièrement riches en polysaccharides membranaires solubles qui ont un effet positif sur la perception de volume et de rondeur en bouche des vins.

Les mannoprotéines solubilisées réagissent avec les composées phénoliques et diminuent l'astringence des tanins,

Les vins obtenus après l'ajout d'**ELIVIT** en début d'élevage sont plus gras, plus ronds moins astringents.

Si elles sont ajoutées lors de la fermentation alcoolique, les écorces de levures ont un rôle détoxifiant en adsorbant les acides gras inhibiteurs et apportent stérols et vitamines.

### Mise en oeuvre :

Pour l'élevage des vins blancs et rouges dilué **ELIVIT** dans 10 fois son volume d'eau et homogénéiser. Un bâtonnage peut être envisagé.

**ELIVIT** peut également être ajouté lors de la fermentation.

La présence des écorces cellulaires peut nécessiter un sous-tirage supplémentaire.

### Doses d'emploi :

- Vin blanc : 10 à 40 g/hL
- Vin rouge : 20 à 40 g/hL

### Conditionnement et conservation :

- En sacs de 1 kg.

Le produit est conditionné en sachets aluminisés.

La DLUO est indiquée sur l'étiquette.

Stocker dans un local sec, exempt d'odeur à température inférieure à 25°C.

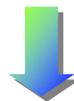
# GLUTAROM

## PRESERVEZ LA FRAICHEUR AROMATIQUE DE VOS VINS BLANCS

Préparation à base d'écorces cellulaires obtenue par séchage d'une souche sélectionnée de *Saccharomyces cerevisiae*.

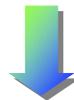
**GLUTAROM** est composé de **3% de glutathion**

→ Haut pouvoir anti-oxydant.



- Prévient le vieillissement aromatique
- Retarde l'apparition de la couleur tuiée
- Prévient la perte des arômes fruités des vins jeunes

**GLUTAROM** est une source naturelle de polysaccharide



- Améliore le volume des vins blancs.

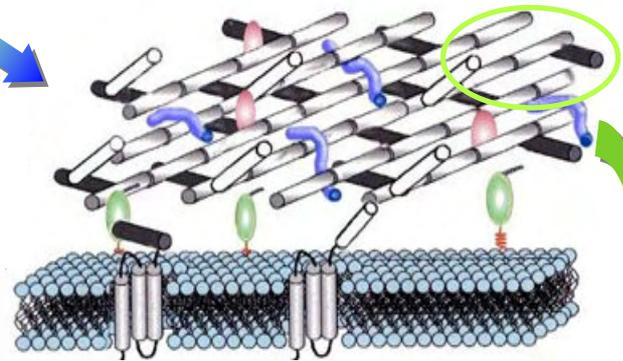
**GLUTAROM** est une source de protéines, peptides, vitamines et facteurs de croissance



- Activateur naturel de fermentation



Saccharomyces cerevisiae



Paroi levurienne

● Protéines  
 ~ Polysaccharides

**Polysaccharides :**

Les structures à longue chaîne des polysaccharides provenant de la paroi levurienne permettent à **GLUTAROM** de conférer au vin rondeur et volume. Cette libération de polysaccharides est graduelle.



**Protéines et peptides :**

Provenant de la lyse des levures, les peptides et protéines sont de véritables sources de nutriments naturels pour les levures. Associés aux autres facteurs de croissance et vitamines, **GLUTAROM** est donc un activateur naturel de fermentation.

**Glutathion :**

Le Glutathion a été récemment montré comme étant un des meilleurs protecteurs du vin vis-à-vis des réactions d'oxydation de type radicalaires ou non radicalaires. Cette protection permet de laisser libres les arômes floraux et fruités des vins et maintient la couleur du vin. Comme pour les polysaccharides ou les protéines, le glutathion est secrété régulièrement dans le temps.

Les teneurs en glutathion de **GLUTAROM** font partie des plus élevées des produits actuellement sur le marché.





# GLUTAROM

Activateur de fermentation à base d'écorces cellulaires naturellement riche en Glutathion (environ 3%), à haut pouvoir anti-oxydant pour préserver les arômes et la fraîcheur des vins blancs.

### Emploi

- Grâce à ses propriétés anti-oxydantes, GLUTAROM prévient le vieillissement aromatique défectueux des vins blancs et la perte des arômes fruités des vins jeunes.

- Source naturelle de polysaccharides qui améliorent le volume des vins blancs.

- Activateur naturel de fermentation : source de protéines, peptides vitamines, et facteurs de croissance.

### Doses d'emploi

Ajouter 20 à 30 g/hL dans le moût au début de la fermentation alcoolique.

Le Glutathion étant relargué dans le vin au cours de l'élevage, il est conseillé de pratiquer un élevage sur lies avec bâtonnage si possible.

### Conditionnement et conservation

Sac de 1 kg et 10 kg

**Le GLUTAROM se conserve 2 ans** dans son emballage d'origine à une température n'excédant pas 20°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité.



## **OENO-TECH**

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



# **TANNINI ENOLOGICI**

**Gamma Tanenol**



# I TANNINI

I tannini si classificano secondo la loro origine botanica in condensati e idrolizzabili. In funzione della composizione e della fase applicativa, i tannini apportano caratteristiche chimiche e organolettiche diverse. Le caratteristiche di ciascun tannino dipendono dal metodo di estrazione utilizzato.

	Composizione Chimica in funzione dell'Origine Botanica		
	Tannini Condensati	Tannini Idrolizz	
	PROANTOCIANIDINE	GALLOTANNINI	E
Tara/Galla		●●●●	
Quercia/Castagno			
Quebracho	●●●●		
Uva	●●●●		
	Polimeri dei 3-Flavanoli	Acido Gallico	

## I CARATTERI ORGANOLETTICI

### vini bianchi

	Sentori Olfattivi	Gusto	Applicazione	Quando
<b>TANENOL CLAR</b> ELLAGITANNINO	Legno tostato  Legno verde 	STRUTTURA ASTRINGENZA AMARO 	Azione chiarificante e strutturante	Protezione uv Fermentazion
<b>TANENOL BLANC</b> GALLOTANNINO	Fiori di sambuco 	STRUTTURA ASTRINGENZA AMARO 	Protezione dalle ossidazioni	Fermentazion
<b>TANENOL ELEGANCE</b> CONDENSATO A BASE DI UVA	Thè  Noce  Camomilla 	STRUTTURA ASTRINGENZA AMARO 	Azione antiradicalica, apporto di struttura Apporto di struttura e intensità, freschezza e incremento di note olfattive	Fermentazion Affinamento

### vini rosé

	Sentori Olfattivi	Gusto	Applicazione	Quando
<b>TANENOL ROUGE</b> MIX TANNINI CONDENSATI E IDROLIZZABILI	Cuoio  Ciliegia sotto spirito  Legno  Spezie 	STRUTTURA ASTRINGENZA AMARO 	Uve non mature e alterate da muffa grigia	Fermentazion
<b>TANENOL RICH</b> MIX TANNINI IDROLIZZABILI	Legno tostato  Caffè  Vaniglia 	STRUTTURA ASTRINGENZA AMARO 	Apporto organolettico, struttura e stabilità colore	Fermentazion Affinamento
<b>TANENOL FRUITAN</b> CONDENSATO A BASE DI UVA	Frutta rossa  Mandorla  Legno 	STRUTTURA ASTRINGENZA AMARO 	Protezione colore, intensità aromatica	Fermentazion Affinamento

## vini rossi

	Sentori Olfattivi	Gusto	Applicazione	Quando	Dose
<b>TANENOL CLAR</b> ELLAGITANNINO	Legno tostato  Legno verde 	STRUTTURA ASTRINGENZA AMARO 	Azione chiarificante e protezione colore	Protezione uve	15-20 g/hL
				Fermentazione	15-20 g/hL
<b>TANENOL ROUGE</b> MIX TANNINI CONDENSATI E IDROLIZZABILI	Cuoio  Ciliegia sotto spirito  Legno  Spezie 	STRUTTURA ASTRINGENZA AMARO 	Stabilizzazione colore e chiarifica	Fermentazione	20 g/hL
				Svinatura	10-15 g/hL
<b>TANENOL RICH</b> MIX TANNINI IDROLIZZABILI	Legno tostato  Caffè  Vaniglia 	STRUTTURA ASTRINGENZA AMARO 	Stabilizzazione colore e apporto di struttura	Fermentazione	20 g/hL
				Svinatura	10-15 g/hL
				Miglioramento equilibrio organolettico	Affinamento
				Microsigenazione	3-13 g/hL
<b>TANENOL FRUITAN</b> CONDENSATO A BASE DI UVA	Frutta rossa  Mandorla  Legno 	STRUTTURA ASTRINGENZA AMARO 	Protezione colore, tonalità, intensità aromatica	Fermentazione	15-20 g/hL
				Svinatura	15-20 g/hL

## tannini di quercia

	Sentori Olfattivi	Gusto	Applicazione	Quando	Dose
<b>TANENOL ELEVAGE</b> ELLAGITANNINO	Legno molto fine  Vaniglia  Liquerizia 	STRUTTURA ASTRINGENZA AMARO 	Apporto di struttura e corpo, intensità organolettica	Affinamento	5-15 g/hL
				Microsigenazione	3-8 g/hL
<b>TANENOL COEUR DE CHÊNE</b> ELLAGITANNINO	Legno tostato  Cacao  Vaniglia 	STRUTTURA ASTRINGENZA RETROGUSTO DOLCE 	Struttura aromi e armonia gustativa, apporto di corpo	Affinamento	5-15 g/hL
				Microsigenazione	3-8 g/hL

## tannini di uva

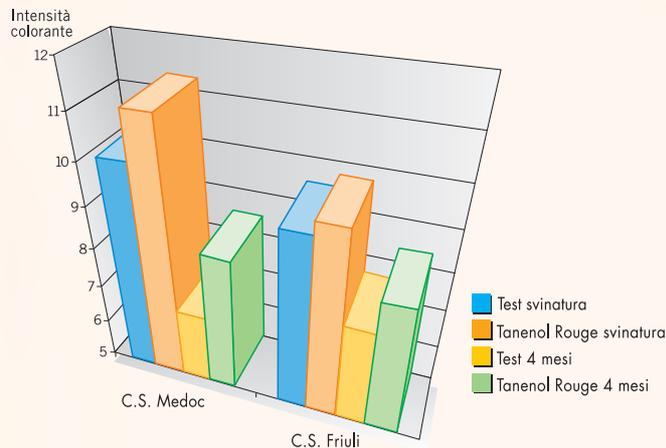
	Sentori Olfattivi	Gusto	Applicazione	Quando	Dose
<b>TANENOL FRUITAN</b> CONDENSATO A BASE DI UVA	Frutta rossa  Mandorla  Legno 	STRUTTURA ASTRINGENZA AMARO 	Aromi, freschezza e struttura	Affinamento	5-10 g/hL
				Microsigenazione	3-10 g/hL
<b>TANENOL SKIN</b> CONDENSATO DI BUCCIA	Fieno  Thè  Uva 	STRUTTURA ASTRINGENZA AMARO 	Apporto di eleganza, morbidezza, potenziamento aromi e stabilizzazione del colore	Affinamento	3-12 g/hL
				Microsigenazione	7-15 g/hL
<b>TANENOL UVA</b> CONDENSATO DI VINACCIOLO	Uva  Fetta bianca  Legno fresco 	STRUTTURA ASTRINGENZA AMARO 	Stabilizzazione colore e struttura più vigorosa	Fine malolattica	4-10 g/hL
				Apporto di struttura, incremento di intensità e persistenza organolettica	Affinamento
				Microsigenazione	7-15 g/hL

# PROPRIETA' DEI TANNINI

- STABILIZZAZIONE DEL COLORE ■ AZIONE CHIARIFICANTE
- CATTURA DEI TIOLI ■ AZIONE ANTIRADICALICA
- CHELAZIONE DEI METALLI ■ EFFETTI SULLE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
- AZIONE ANTIOSSIDANTE E ANTIOSSIDASICA ■ AZIONE BATTERIOSTATICA

## Stabilizzazione del colore

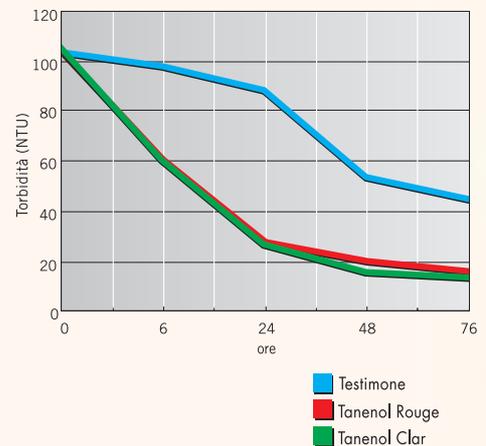
**EVOLUZIONE NEL TEMPO DELL'INTENSITÀ COLORANTE DI VINI CABERNET SAUVIGNON 1999 DI REGIONI DIVERSE, ADDIZIONATI DI 20 g/hL DI TANENOL ROUGE IN MACERAZIONE, IN CONFRONTO COL TESTIMONE NON TRATTATO**



## Azione chiarificante

**AZIONE CHIARIFICANTE DEL TANNINO**

Chiarifica con: 10 g/hL tannino + 5 g/hL gelatina (Pulviclar S)



## Effetti sulle caratteristiche organolettiche

**ESEMPI DI APPLICAZIONI DI DIFFERENTI TANNINI IN FASE DI AFFINAMENTO: QUANTITATIVI E QUALITATIVI AROMATICI**



■ Control  
■ Tanenol Fruitan 10 g/hL



■ Control  
■ Tanenol Coeur de Chêne 5 g/hL



OENO-TECH  
Yves Moren  
Mail : [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



## **TANENOL ROUGE**

### **TANIN OENOLOGIQUE POUR LA STABILISATION DE LA COULEUR**

#### COMPOSITION

Mélange de tanins condensés et hydrolysables.

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect : granules de couleur chamois, ayant une légère odeur de bois.

TANENOL ROUGE est un mélange de tanins très actif qui contribue à la stabilisation de la couleur des vins rouges, dont il renforce la charpente et facilite la clarification. Ajouté sur vins rouges en macération, il protège les molécules responsables de la couleur en les stabilisant. Il améliore l'action des clarifiants, surtout protéiques, tout en évitant de dépouiller excessivement le vin. En outre, il confère au vin une bonne harmonie gustative grâce à sa faible astringence.

La formule granulaire de TANENOL ROUGE aide à la dispersion dans l'eau et le vin et réduit la formation de poudres fastidieuses pour l'opérateur des celliers.

#### APPLICATIONS

- Raisins colorés mais pauvres en tanin
- En tant que stabilisant de la couleur sur les moûts et les vins
- En tant que clarifiant en association avec la gélatine

#### DOSE D'EMPLOI

En macération : 10 - 20 g/hL (15 - 40 g/hL sur raisins botrytisés);

en élevage : 5 - 15 g/hL.

#### MODE D'EMPLOI

Dissoudre TANENOL ROUGE (rapport 1:10) dans de l'eau chaude (40 ÷ 50 °C) ou du vin en mélangeant continuellement. Ajouter à la masse par remontage au moyen d'une pompe doseuse ou d'un tube Venturi.

#### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Sachet de 1 kg

Sachet de 15 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus.

Produit pour usage oenologique, conformément au Règlement CE 1493/99

Les indications figurant ci - dessous correspondent à l'état de nos connaissances et expériences; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.



OENO-TECH  
Yves Moren  
Mail : [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



## **TANENOL BLANC**

### **TANIN OENOLOGIQUE POUR VINS BLANCS**

#### COMPOSITION

Gallotanin.

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect : granules jaunâtre, au léger parfum de fleurs.

TANENOL BLANC est un tanin hydrolysable appartenant à la classe des gallotanins, qui libèrent le glucose et l'acide gallique par hydrolyse. Il contribue à la fixation et à la stabilisation de certaines molécules odoriférantes du vin tout en réduisant les risques de formation d'odeur de réduit et en prévenant la production de diméthyl sulfure, défaut connu sous le nom de "goût de lumière". En vertu de sa couleur, l'utilisation de TANENOL BLANC est particulièrement indiquée dans les vins blancs. Il peut être utilisé en vinification, processus au cours duquel il renforce l'action bactériostatique et antioxydante de l'anhydride sulfureux. Enfin, en vertu de sa capacité à bloquer les métaux, il peut aider à prévenir la casse cuivreuse ou ferrique.

La formule granulaire de TANENOL BALNC aide à la dispersion dans l'eau et le vin et réduit la formation de poudres fastidieuses pour l'opérateur des celliers.

#### APPLICATIONS

- Effet antioxydant
- Prévention du goût de lumière
- Prévention et traitement du goût de réduit
- Il est conseillé d'ajouter le tanin sur moût

#### DOSE D'EMPLOI

En vinification : 3 - 10 g/hL;

sur vin en élevage : 4 - 8 g/hL.

#### MODE D'EMPLOI

Dissoudre TANENOL BLANC (rapport 1:10) dans de l'eau ou du vin en mélangeant continuellement. Ajouter à la masse par remontage au moyen d'une pompe doseuse ou d'un tube Venturi.

#### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Sachet de 1 kg

Sac de 12.5 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus.

Produit pour usage Oenologique, conformément au Règlement CE 1493/99

Les indications figurant ci - dessous correspondent à l'état de nos connaissances et expériences; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

*Tannins*

Code de la fiche: TANENOL  
CLAR/ FR  
Révision n° n. 1, Décembre  
2000

## TANENOL CLAR

### TANIN OENOLOGIQUE

#### COMPOSITION

Tanin ellagique.

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect : poudre fine marron clair, amorphe, ayant une légère odeur de bois.

TANENOL CLAR est un tanin hydrolysable appartenant à la classe des tanins ellagiques, qui sont formés de glucosides de l'acide ellagique. Ses propriétés chimiques favorisent l'action naturelle des tanins endogènes tout en renforçant la charpente du vin et en contribuant à son affinement et à son équilibre organoleptique. Dans la vinification en rouge, il permet de fixer et de stabiliser les molécules de la couleur, et il renforce l'action bactériostatique et antioxydante de l'anhydride sulfureux. Le produit est couramment utilisé pour clarifier les vins blancs et rouges, surtout en association avec une gélatine peu hydrolysée (PULVICLAR S).

#### APPLICATIONS

En tant que clarifiant, en association avec la gélatine

En tant que stabilisant de la couleur sur les moûts et les vins

#### DOSE D'EMPLOI

Pour la clarification des moûts : 3 - 6 g/hL

Sur vin blanc : 4 - 8 g/hL

Sur vin rouge : 5 - 10 g/hL

#### MODE D'EMPLOI

Dissoudre TANENOL CLAR (rapport 1:10) dans de l'eau ou du vin en mélangeant continuellement. Ajouter à la masse par remontage au moyen d'une pompe doseuse ou d'un tube Venturi. Lorsque TANENOL CLAR est utilisé en tant qu'adjuvant de la clarification, il est conseillé de l'ajouter avant la gélatine (de quelques heures à un ou deux jours avant) en aérant modérément.

#### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Sachet de 1 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus.

Produit pour usage oenologique, conformément au Règlement CE 1493/99

Les indications figurant ci - dessous correspondent à l'état de nos connaissances et expériences; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

*Tannins*

Code de la fiche: TANENOL  
FRUITAN/ FR  
Révision n° 0, Luglio 2004

## TANENOL FRUITAN

### COMPOSITION

Tanin condensé à base de tanin de raisin extrait de pépins de raisin blanc.

### CARACTERISTIQUES GENERALES

Aspect: poudre de granulométrie moyenne couleur crème ; légère odeur de raisin.

TANENOL FRUITAN est un mélange de tanins condensés, comprenant des tanins de pépins de raisin blanc frais et bien mûr. Les tanins proanthocyanidiques qui le composent forment des interactions stables avec les anthocyanes (molécules responsables de la couleur des vins rouges) ainsi fixées et protégées de l'oxydation. Par conséquent, l'utilisation de TANENOL FRUITAN en cours de macération ou immédiatement après la fermentation alcoolique, permet d'obtenir une meilleure intensité colorante de même qu'une plus grande stabilité de celle-ci dans le temps.

TANENOL FRUITAN appliqué aux vins blancs améliore en outre leurs caractéristiques organoleptiques, en exaltant l'intensité et la longueur en bouche, sans interférer sur la structure et l'acidité des vins.

Sur vins rouges, TANENOL FRUITAN accentue le corps et le caractère frais et fruité du vin, en soutenant les caractères aromatiques et en masquant l'astringence excessive des produits, ce qui permet d'éviter des interventions successives de clarification.

### APPLICATIONS

En macération et juste après la fermentation malolactique, comme stabilisant de la couleur des vins rouges et rosés.

Pendant l'élevage des vins blancs, rouges et rosés, pour améliorer le corps et la complexité olfactive.

En prise de mousse, pour faciliter la décantation des lies et améliorer le corps et la complexité olfactive du vin.

### DOSES

En macération: 10 à 20g/hL

Sur vin: 3 à 10 g/hL

En prise de mousse: 1 à 3 g/hL

### MODE D'EMPLOI

Dissoudre TANENOL FRUITAN avec un rapport de 1/10 à 1/20 dans de l'eau chaude à 45-50° C, en remuant sans interruption. Ajouter au volume à traiter au cours du remontage à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un Venturi. Il est conseillé d'effectuer un essai préalable au laboratoire, en ajoutant TANENOL FRUITAN à diverses concentrations dans la bouteille, puis en dégustant systématiquement à des périodes successives pour évaluer au mieux aussi bien la capacité technologique et d'évolution que la dose la plus adaptée à la typologie des vins et aux objectifs recherchés. Il est recommandé d'effectuer l'out 3 à 4 semaines avant la mise en bouteille pour éviter le colmatage des filtres ou la formation de trouble en bouteille.

### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Sachet de 1 kg

Emballage fermé: conserver le produit en lieu frais, sec et ventilé.

Emballage ouvert: refermer soigneusement et conserver le produit comme indiqué précédemment

Produit conforme aux caractéristiques requises du:

Codex Oenologique International, édition 2000

Produit pour usage oenologique tel que prévu dans : Reg. CE 1493/99

Les indications figurant ci - dessous correspondent à l'état de nos connaissances et expériences; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.



OENO-TECH  
Yves Moren  
Mail : [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



## TANENOL SKIN TANNINS DE RAISIN OENOLOGIQUES

### COMPOSITION

Tannins condensés, de poids moléculaire élevé, obtenus à partir des pellicules du raisin soumises à un processus de pressurage délicat.

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Aspect : granules de couleur rouge brique; intense odeur de raisin

**TANENOL SKIN** sont des tannins de raisin condensés extraits par un procédé spécifique permettant de maintenir la structure originale des tannins présents dans les pellicules. Sa structure chimique particulière est adaptée à l'utilisation en cours de macération. Ses caractéristiques de polymérisation lui confèrent la capacité d'interagir avec les macromolécules présentes dans le vin, lui permettant ainsi de :

- Stabiliser la couleur à travers la formation de complexes stables entre les tannins et les anthocyanes.
- Protéger de l'oxydation grâce à l'effet antioxydant des polyphénols
- Apporter équilibre et structure

La formule granulaire de **TANENOL SKIN** aide à la dispersion dans l'eau et le vin et réduit la formation de poudres fastidieuses pour l'opérateur des celliers.

### APPLICATIONS

- En vinification des vins rouges pour stabiliser la couleur
- Dans les vins finis blancs et rouges et durant l'élevage afin d'améliorer le corps ainsi que la complexité olfactive.

### DOSE D'EMPLOI

En vinification: 5-30 g/hL

Dans les vins finis, en élevage: 3-20 g/hL

### MODE D'EMPLOI

Dissoudre **TANENOL SKIN** directement dans le moût ou le vin en agitant continuellement. Ajouter au volume de remontage à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un tube venturi. Il est conseillé d'effectuer des essais en laboratoires suivis d'une dégustation afin de déterminer la quantité optimale de **TANENOL SKIN** à utiliser.

### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Boîte de 1 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.  
Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus.

Produit pour usage œnologique, conformément à : Reg. CE 1493/99

Les indications figurant ci - dessous correspondent à l'état de nos connaissances et expériences; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.



OENO-TECH  
Yves Moren  
Mail : [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



## TANENOL UVA TANIN ŒNOLOGIQUE DE RAISIN

### COMPOSITION

Tanin condensé issu de pépins de raisin blanc.

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect : granulés fins de couleur brun roux, odeur de raisin et de fruit mûr.

TANENOL UVA est un tanin issu de l'extraction de pépins de raisin blanc frais et bien mûr. Les tanins proanthocyanidiques dont il est composé forment des interactions stables avec les anthocyanes (molécules responsables de la couleur). L'adjonction de TANENOL RAISIN sur moûts ou durant la phase immédiatement postérieure à la fermentation alcoolique, permet d'obtenir une meilleure réaction avec ces molécules, mais aussi une combinaison plus précoce, ce qui améliore la fixation de la couleur.

Dans les vins blancs à forte instabilité protéique, l'ajout de TANENOL UVA permet d'éliminer une partie des protéines et de réduire en conséquence la dose de bentonite nécessaire à la stabilisation complète du vin.

En outre, TANENOL UVA accentue le corps et la complexité aromatique du vin en soulignant la note fruitée et, dans certains cas, masque une éventuelle astringence excessive, évitant ainsi une intervention corrective de clarification.

### APPLICATIONS

- En macération et juste après la fermentation malolactique, comme stabilisant de la couleur des vins rouges et rosés.
- Pendant l'élevage et en clarification des vins blancs, pour améliorer la stabilité protéique.
- Pendant l'élevage des vins blancs, rosés et rouges, pour améliorer le corps et la complexité olfactive.
- En prise de mousse, pour favoriser la décantation des lies, et accentuer le corps et la complexité olfactive du vin.

### DOSES D'EMPLOI

En macération : 10 à 20 g/hL

Sur vin : 3 à 10 g/hL

En prise de mousse : 1 à 3 g/hL

### MODE D'EMPLOI

Dissoudre TANENOL UVA (rapport 1/10 à 1/20) dans de l'eau chaude à 65 – 70 °C en mélangeant continuellement. Ajouter à la masse par remontage au moyen d'une pompe doseuse ou d'un tube Venturi.

Il est conseillé d'effectuer un essai préalable au laboratoire, en ajoutant TANENOL RAISIN à différentes concentrations en bouteilles puis et en les dégustant systématiquement à des périodes successives, afin d'évaluer au mieux soit les caractéristiques technologiques et évolutives, soit les doses les plus indiquées pour atteindre la typologie de vin recherché et les objectifs fixés.

Etant donnée l'importante réactivité des tanins avec les protéines du vin, pour éviter le colmatage des filtres et la formation de troubles en bouteille, il est conseillé de traiter au moins 3 à 4 semaines avant la mise en bouteilles.

### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Sachet de 1 kg (emballage contenant deux sachets de 500 g).

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus.

Produit conforme aux caractéristiques requises par :

Codex Œnologique International, édition 2000

Produit pour usage œnologique, conformément au Règl. CE 1493/99

Les indications figurant ci - dessous correspondent à l'état de nos connaissances et expériences; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.



OENO-TECH  
Yves Moren  
Mail : [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



## **TANENOL ELEGANCE**

### **TANINS OENOLOGIQUES CONDENSES**

#### COMPOSITION

Tanins condensés à base de tanins de raisin extraits de pellicules de baies blanches

#### CARACTERISTIQUES GENERALES

Aspect : poudre de granulométrie moyenne, couleur cuir roux clair ; odeur délicate de camomille et de raisin.

Tanenol Elegance est une association de tanins condensés, provenant en grande partie de tanins de pellicules de raisin blanc, sélectionné, noble et bien mûr. Par sa composition, Tanenol Elegance est capable de protéger le moût et le vin contre les oxydations, et de leur apporter une meilleure structure et une plus grande complexité. En outre, Tanenol Elegance offre de grandes propriétés anti-radicalaires.

Tanenol Elegance peut être utilisé soit en phase de fermentation : il permet au moût d'être plus stable face aux oxydations, améliore la teinte et apporte un meilleur contenu en polyphénols, soit durant la phase post fermentaire de l'élevage, au cours de laquelle Tanenol Elegance apporte au vin des notes de fraîcheur, une structure souple et une plus grande complexité. Sur le plan organoleptique, ceci se traduit par une intensité élevée et une bonne persistance du vin.

Tanenol Elegance est indiqué pour des applications sur vins blancs variétaux et génériques, dont il exalte la longévité et le potentiel organoleptique.

#### APPLICATIONS

- En fermentation pour son action anti-oxydante, anti-oxydative et très anti-radicalaire.
- Lors de l'élevage des vins blancs et rosés, pour en souligner la structure, la persistance et la complexité olfactive.

#### DOSES D'EMPLOI

En fermentation : 10 à 15 g/hL

Sur le vin : 5 à 10 g/hL

#### MODE D'EMPLOI

Tanenol Elegance se présente sous forme de poudre et sa préparation nécessite ainsi une attention particulière : disperser le produit dans 10 à 15 fois son volume d'eau chaude (45-50°C) en agitant constamment. Ajouter au volume à traiter lors du remplissage de la cuve, à la sortie de la presse ou lors du premier remontage à l'aide d'une pompe doseuse ou avec un tube Venturi.

Pour des ajouts lors d'étapes suivantes, il est conseillé d'effectuer des essais préalables en laboratoire, en ajoutant divers dosages de Tanenol Elegance dans une bouteille et en dégustant systématiquement à des périodes successives afin d'évaluer au mieux les caractéristiques technologiques et évolutives ou les dosages les plus adaptés à chaque typologie de vin et aux objectifs visés.

Il est recommandé d'effectuer l'ajout 3-4 semaines avant la mise en bouteille, afin d'éviter le colmatage des filtres ou la formation d'un trouble dans la bouteille.

#### CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

Sachet de 1 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver le produit dans un local frais, sec et bien ventilé.

Une fois le sachet ouvert, refermer soigneusement et conserver le produit tel qu'indiqué ci-dessus.

Produit conforme aux caractéristiques exigées par le :

Codex Oenologique International, édition 2000

Produit pour usage oenologique selon les directives de : Règ. CE 1493/99



OENO-TECH  
Yves Moren  
Mail : [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



## **TANENOL ÉLEVAGE** **TANIN OENOLOGIQUE DE CHÊNE**

### COMPOSITION

Tanin de chêne.

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect : poudre fine de couleur chamois au parfum de bois.

TANENOL ÉLEVAGE est un tanin ellagique extrait des douelles de chêne. Utilisé en vinification et en élevage, il améliore la charpente, l'arôme et l'harmonie gustative des vins blancs et rouges. Il a le pouvoir de complexer et de détruire les thiols et les mercaptans, composés responsables de l'odeur de réduit. L'adjonction de TANENOL ÉLEVAGE à l'issue de la fermentation malolactique assure une meilleure protection contre l'oxydation des molécules responsables de la couleur.

### APPLICATIONS

- En tant que stabilisant de la couleur sur les vins et les moûts
- Confère de la charpente
- En tant que complexant des composés sulfurés (élevage prolongé sur lies)

### DOSE D'EMPLOI

Vins blancs : 2 - 8 g/hL

Vins rouges : 4 - 15 g/hL

### MODE D'EMPLOI

Dissoudre TANENOL ÉLEVAGE (rapport 1:10) dans de l'eau ou du vin en mélangeant continuellement. Ajouter à la masse par remontage au moyen d'une pompe doseuse ou d'un tube Venturi.

Il est conseillé d'effectuer au préalable des essais en laboratoire : ajouter diverses concentrations de TANENOL ÉLEVAGE dans les bouteilles et les déguster ensuite de manière systématique afin de mieux évaluer les caractéristiques technologiques et évolutives du vin et de déterminer les doses idéales de produit à utiliser compte tenu du type de vin et des objectifs visés.

### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Boîte de 1 kg (emballage contenant 2 sachets de 500 g).

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus.

Produit conforme aux caractéristiques requises par :

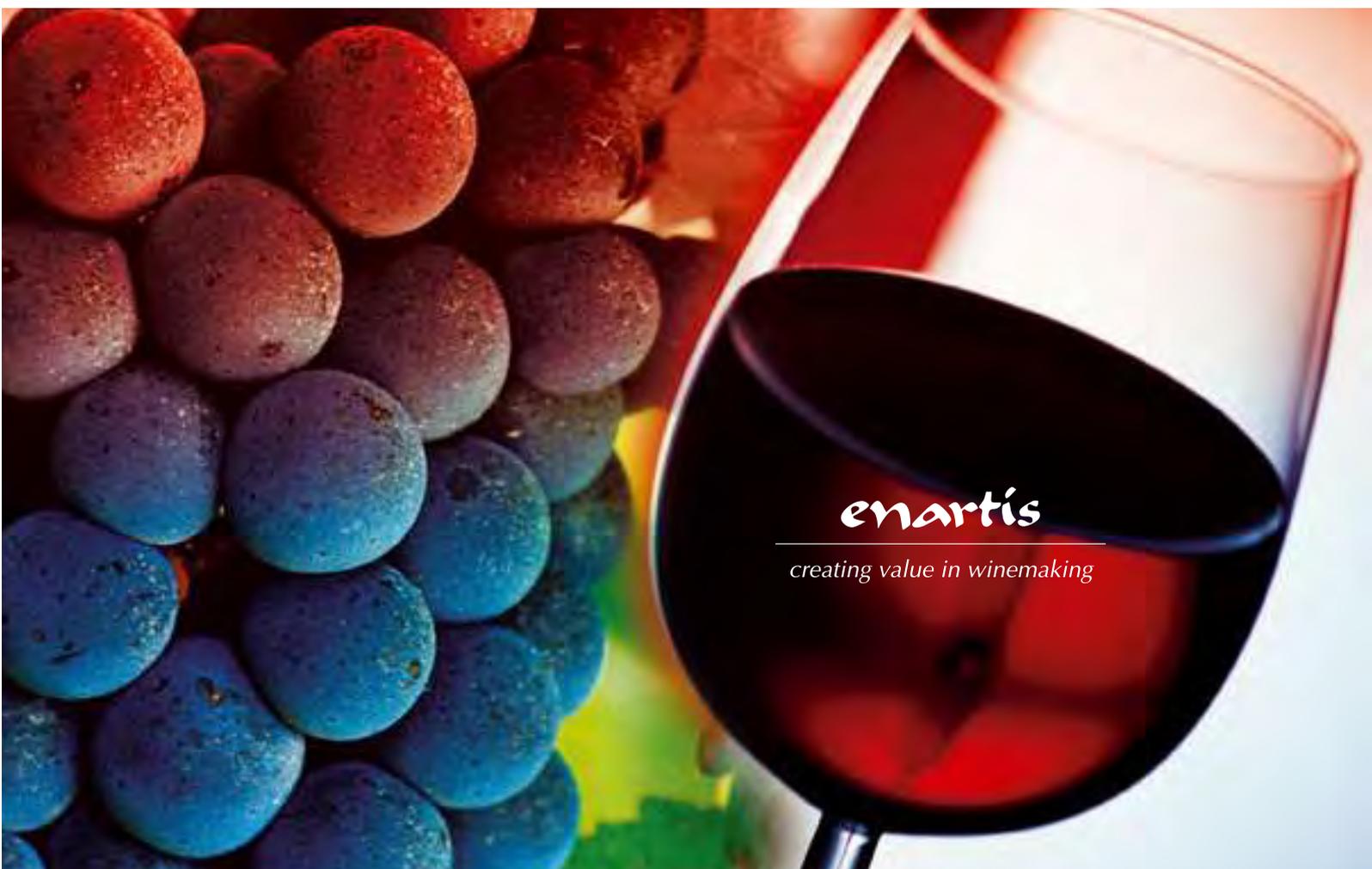
Codex oenologique International, édition 1978

Produit pour usage oenologique, conformément au Règlement CE 1493/99

Les indications figurant ci - dessous correspondent à l'état de nos connaissances et expériences; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.



affinamento





OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## PROTOCLAR K

### CASEINATE DE POTASSIUM TRES PUR A HAUTE DISPERSIBILITE

#### COMPOSITION

Caséinate de potassium

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect : poudre amorphe de couleur blanc crème ayant une légère odeur de lait.

**PROTOCLAR K** est un caséinate de potassium très pur (contenu protéique supérieur à 95%).

Grâce à un procédé de fabrication spécial visant à obtenir un produit conforme aux spécifications du secteur œnologique, **PROTOCLAR K** présente une très haute dispersibilité dans l'eau, sans formation de grumeaux, et un pouvoir moussant très limité.

**PROTOCLAR K** est inodore, insipide et ne contient pas de conservateurs.

#### APPLICATIONS

- durant la fermentation : associé à **PLUXBENTON** ou **BENTOLIT**, **PROTOCLAR K** donne une fermentation rapide et complète, ce qui permet l'obtention d'un vin plus fin et délicat sur le plan organoleptique.
- durant la clarification : clarifie le moût/vin de manière complète et optimale en association avec **PLUXBENTON**. Permet la stabilisation physico-chimique du vin grâce à l'adsorption partielle du cuivre et du fer - sous forme ionique et de phosphate ferrique -, et grâce à son action adsorbante sélective à l'égard des polyphénols (catéchines, procyanidines), responsables de la madérisation.  
L'utilisation de **PROTOCLAR K** permet l'obtention de vins au bouquet plus fin et d'une meilleure qualité organoleptique, qui font ressortir les arômes primaires du cépage. Grâce à l'affinement du goût et du bouquet, **PROTOCLAR K** est particulièrement indiqué pour la préparation des vins de base mousseux.
- dans le traitement des vins précocement vieillis ou oxydés : **PROTOCLAR K** atténue considérablement la madérisation, ce qui permet de retrouver les caractéristiques aromatiques du produit.

#### DOSE D'EMPLOI

60-100 g/hl sur moût durant la clarification

20-40 g/hl durant la fermentation

20-60 g/hl sur vin

40-100 g/hl pour le traitement des vins oxydés

Il est conseillé d'utiliser **PROTOCLAR K** essentiellement sur les moûts blancs car la teneur élevée en tannins des moûts rouges peut en limiter l'efficacité.

#### MODE D'EMPLOI

Disperser préalablement **PROTOCLAR K** dans de l'eau froide (rapport 1:10-15) en agitant continuellement, manuellement ou mécaniquement, afin d'éviter la formation de grumeaux. Laisser reposer pendant quelques minutes et ajouter la solution au moût ou au vin en un mince filet par remontage.

#### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Sachet de 1 kg

Sac de 25 kg

Conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

## PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Sol. 10 g/l 40°C	couleur odeur grumeaux pH	beige légère odeur caractéristique de lait absents entre 5.6 et 6.5
Dispersibilité dans l'eau		complète
Titre en azote (% sur sec)		> 12
Humidité (H <sub>2</sub> O %)		< 6
Cendres (%)		< 4.5
Métaux lourds (mg/kg Pb)		< 10
Arsenic (mg/kg As)		< 3
Plomb (mg/kg Pb)		< 5
Analyse bactériologique :		
- Micro-organismes totaux		< 5000 par 1 g
- Coliformes		absents dans 0.1 g
- Micro-organismes thermophiles		< 5000 dans 1 g
- Clostridium sulfiréducteurs		< 50 dans 1 g

Ces valeurs ont été déterminées par les méthodes officielles ou par des méthodes internes Esseco. Nous restons à votre disposition pour toute information supplémentaire.

Produit conforme aux caractéristiques requises par :

DM 26/04/69 (additifs et adjuvants œnologiques)  
DM 12/02/65 (Loi œnologique)

Produit pour usage œnologique, conformément à :CE 1493/99



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## BLANCOLL

### BLANC D'OEUF ATOMISÉ

#### COMPOSITION

Ovalbumine.

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect : poudre blanc crème très fine et légère.

**BLANCOLL** est un clarifiant de haute qualité qui évite tout risque de surcollage aux doses conseillées. Son utilisation prépare et facilite les opérations de filtration.

#### APPLICATIONS

Le choix de **BLANCOLL** s'inscrit dans le cadre d'une pratique œnologique traditionnelle et efficace consistant à obtenir le collage au blanc d'œuf des grands vins rouges.

**BLANCOLL** assouplit et affine la structure des vins rouges : grâce à sa floculation spécifique avec certaines fractions tanniques du vin, **BLANCOLL**, utilisé en collage de finition, élimine les excès d'amertume et d'astringence, particulièrement en fin de bouche.

**BLANCOLL** se caractérise par une grande finesse d'action : il arrondit la structure sans la déséquilibrer et respecte intégralement les caractéristiques aromatiques et le caractère typique des vins. Grâce à ces caractéristiques, **BLANCOLL** peut également être employé sur les vins blancs structurés, tels que ceux affinés en barrique, lorsque la dégustation révèle une présence excessive de bois.

**BLANCOLL** contribue à l'harmonie de la dégustation dans tous les types de vins.

#### DOSE D'EMPLOI

De 5 à 10 g/hl

#### MODE D'EMPLOI

Disperser **BLANCOLL** dans de l'eau froide (10 – 15 °C, rapport 1:10) en agitant soigneusement afin d'obtenir une bonne dispersion. L'utilisation d'un mélangeur peut faciliter l'opération, à condition toutefois de limiter la formation de mousse.

Pour obtenir une bonne dispersion dans la totalité de la cuve, incorporer par remontage au moyen d'une pompe doseuse ou d'un tube Venturi.

#### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Sachet de 1 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus.

#### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

pH (solution 1%)	6,5÷7
Humidité (%)	< 10
Cendres (%)	5 ± 1
Titre en azote (% sur sec)	> 14
Arsenic (mg/kg As)	< 2

Ces valeurs ont été déterminées par les méthodes officielles ou par des méthodes internes Esseco. Nous restons à votre disposition pour toute information supplémentaire.

Produit conforme aux caractéristiques requises par :

Codex Œnologique International 1978.

Produit pour usage œnologique, conformément au Règlement CE 1493/99.

Les indications figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances et expériences; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.



## OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

Code de la fiche: FINECOLL/ FR  
Révision n° 1, October 2003

*Clarification*

## **FINECOLL**

### **COLLE DE POISSON**

#### COMPOSITION

Colle de poisson.

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect : poudre amorphe de couleur blanc crème, inodore.

FINECOLL est un produit issu de la sélection de vessies natatoires de poissons, dont la fragmentation permet d'obtenir des granulés blanchâtres. La colle est prête à être dissoute dans l'eau froide et ne laisse pas de résidus.

La colle de poisson est une colle protéique très délicate, particulièrement indiquée pour la clarification des vins blancs et rosés. FINECOLL confère au vin une limpidité et un brillant incomparable. Sa floculation lente entraîne les plus fines particules en suspension. À l'issue de la floculation, la sédimentation se produit rapidement.

#### APPLICATIONS

La colle de poisson est considérée à juste titre comme une colle d'affinage, de finition. FINECOLL élimine les nuances amères et affine les vins avant les phases de stabilisation physique. Ainsi, après un traitement au charbon œnologique, la colle de poisson regroupe les fines particules et les élimine totalement par filtration. Le contact vin-charbon est également plus court.

A faibles doses, le produit ne nécessite pas l'adjonction d'adjuvants de clarification tels que le tannin ou le sol de silice. Néanmoins, l'expérience montre que l'action de la colle de poisson peut être très énergique sur les vins difficiles, par exemple en fin de fermentation malolactique. Dans ce cas, les doses doivent être plus importantes, et l'adjonction de SILFLOC s'avère nécessaire pour obtenir une limpidité et une filtrabilité optimales.

FINECOLL clarifie les vins difficiles. La colle de poisson est peu sensible aux colloïdes. Elle améliore la filtrabilité des vins colmatants, en particulier ceux issus de raisins botrytisés. FINECOLL ne remplace pas la filtration : elle la complète et la facilite. Après la clarification, le rendement du filtre est nettement amélioré. Les résultats en termes de clarification et de filtrabilité sont généralement garantis. Pour l'amélioration des caractéristiques organoleptiques, il est indispensable d'effectuer des essais de laboratoire avant d'utiliser la colle de poisson.

#### DOSE D'EMPLOI

De 1 à 2 g/hl pour une clarification légère. Jusqu'à 4 ou 5 g/hl pour des traitements plus énergiques.



### MODE D'EMPLOI

Disperser dans de l'eau froide (jamais chaude) environ 200 g de poudre pour 10 litres d'eau en agitant vigoureusement ; laisser gonfler quelques heures. Agiter à nouveau en incorporant la même quantité d'eau froide. La solution obtenue (10 g/l) doit être très liquide et homogène. L'été, ne pas préparer à l'avance.

Incorporer la colle par remontage sur la totalité de la cuve. Utiliser une pompe doseuse ou un tube Venturi.

Pour les doses supérieures à 2 g/hl, ajouter 20 ml/hl de SILFLOC par gramme de colle après incorporation de cette dernière. Pour de meilleurs résultats, il est conseillé de toujours effectuer des essais préalables.

### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Sachet de 1 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus.

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Titre en azote (% sur sec) > 14

Arsenic (mg/kg As) < 3

Plomb (mg/kg Pb) < 5

Produit conforme aux caractéristiques requises par :  
Codex Œnologique International 2003.

Produit pour usage œnologique, conformément à :

Règlement CE 1493/99.

Les indications figurant ci - dessous correspondent à l'état de nos connaissances et expériences; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

# CRISTALLINE

## Applications œnologiques :

La **CRISTALLINE** est une colle de poisson destinée à la clarification et à la stabilisation des vins blancs et rosés. Elle leur confère brillance et souplesse.

L'incorporation au vin de la **CRISTALLINE** permet la floculation et la sédimentation des particules en suspension.

Après décantation prolongée, elle constitue un des principaux moyens de clarification et stabilisation des vins. De plus, elle augmente la filtrabilité des vins. C'est le collage des vins blancs et rosés de qualité.

## Mise en oeuvre :

Avant d'ajouter la **CRISTALLINE**, une aération du vin est recommandée.

### CRISTALLINE LIQUIDE :

Délayer la **CRISTALLINE** dans 2 à 3 fois son volume d'eau froide. Incorporer le tout dans le vin par remontage ou à l'aide d'un raccord de collage.

Effectuer un brassage soigné à l'issue de cette addition.

### CRISTALLINE POUDRE :

**Pour la mise en solution de 1 kg de COLLE CRISTALLINE POUDRE :**

- Dans 100 L d'eau froide, verser 700 g d'ACIDE CITRIQUE et bien mélanger afin d'obtenir une solution acide.
- Saupoudrer ensuite la **COLLE CRISTALLINE POUDRE** dans cette solution et laisser gonfler pendant 3 ou 4 heures puis agiter.
- Incorporer dans le vin par remontage ou à l'aide d'un raccord de collage. Effectuer un brassage soigné à l'issue de cette addition.

Fréquemment la **COLLE CRISTALLINE** nécessite par ailleurs un traitement du vin avec le **TANIN TC** ou du **GELOCOLLE** (solution de silice à 30 %).

Un soutirage sera effectué après sédimentation complète.

## Doses d'emploi :

### CRISTALLINE LIQUIDE :

- De 10 à 12 cL par hectolitre de vin, à diluer dans 2 ou 3 fois son poids en eau, en association avec du **TANIN TC** ou du **GELOCOLLE**.

### CRISTALLINE POUDRE :

- De 1 g à 2,5 g/hL, en association avec du **TANIN TC** ou du **GELOCOLLE**.

NB : ces doses d'emploi sont données à titre indicatif.

Il est toujours souhaitable d'effectuer un essai préalable en laboratoire.

## Conditionnement et conservation :

### CRISTALLINE LIQUIDE :

- En 0,5 L, 1 L  
En 5 et 10 L et 21 kg

### CRISTALLINE POUDRE :

- En 100 g et 1 kg

La date optimale d'utilisation de la **CRISTALLINE** dans son emballage d'origine est indiquée sur l'étiquette.

La **CRISTALLINE** perd de son efficacité une fois l'emballage ouvert.

Stocker dans un local sec, exempt d'odeur, à température inférieure à 25°C.



OENO-TECH  
Yves Moren  
Mail : [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



## **STABYL**

### **USAGE ALIMENTAIRE**

#### COMPOSITION

PVPP

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Homopolymère réticulé de vinylpyrrolidone purifié, produit par catalyse.  
Non soluble à l'eau et dans les autres solvants courants. De couleur blanche ou blanchâtre, hygroscopique, le produit se présente comme une poudre fluide à l'odeur légèrement douceâtre.

#### APPLICATIONS

En tant que clarifiant et stabilisant, doses maximales légales de 70 g/hL pour la bière et de 80 g/hL pour le vin.

Particulièrement efficace dans l'élimination des substances polyphénoliques, il prévient les phénomènes de madérisation sur les vins blancs et détannise de manière optimale les vins rouges.

#### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Fût de 30 kg

Conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

#### PRINCIPALES CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Solubilité :	dans l'eau	0,5% maxi
	dans les alcools et l'acide	1% maxi
Humidité (%)		< 5
Cendres (%)		< 0,5
Métaux lourds (mg/kg Pb)		< 20
Arsenic (mg/kg As)		< 2
Azote total (%)		entre 11 et 12,8%

Ces valeurs ont été déterminées par les méthodes officielles ou par des méthodes internes Esseco. Nous restons à votre disposition pour toute information supplémentaire.

Produit pour usage oenologique, conformément à :  
Reg. CEE n. 3220/90 del 07.11.1990

Les indications figurant ci - dessous correspondent à l'état de nos connaissances et expériences; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## SIL FLOC

SOL DE DIOXYDE DE SILICIUM TRES PUR A 30%

### COMPOSITION

Sol de silice

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect: solution opalescente de couleur gris blanc, inodore. Dispersion aqueuse stable de dioxyde de silicium pur.

SIL FLOC contient des particules de dioxyde de silicium homogènes de taille contrôlée et constante (100-150 Å) à charge négative. En outre, le haut degré de division de la dispersion assure une grande surface spécifique de contact.

Solution au pH de 9.0 - 9.5

SIL FLOC est stable à température ambiante et se conserve longtemps, mais le produit craint le froid.

### APPLICATIONS

SIL FLOC développe toute son efficacité en association avec une gélatine à numéro de Bloom moyen (80-100), telle que PULVICLAR S ou HYDROCLAR H. On obtient ainsi une clarification rapide et complète ainsi qu'un dépôt moins important ; celui-ci est compact et possède un poids spécifique supérieur à celui obtenu par les clarifications traditionnelles. Le moût/vin traité, qui présente une meilleure filtrabilité, est moins riche en substances polyphénoliques oxydables.

SIL FLOC est particulièrement indiqué dans le traitement des moûts blancs, dont la clarification doit être rapide et complète ; il est également efficace dans le traitement des filtrats sucrés.

SIL FLOC peut également être utilisé dans le traitement des jus de fruit, en association avec PULVICLAR S.

### DOSE D'EMPLOI

40-100 g/hl sur moût blanc. 25- 75 g/hl sur vins. 50-100 g/hl sur jus.

Ce produit étant toujours utilisé en association avec de la gélatine, il est opportun d'en déterminer les doses et les rapports lors d'essais préalables de clarification en laboratoire. On utilise généralement une part de gélatine pour 10-15 parts de sol de silice.

### MODE D'EMPLOI

Disperser SIL FLOC de manière homogène directement dans la masse à traiter. SIL FLOC doit être additionné avant la gélatine. En cas d'utilisation d'autres clarifiants (charbon, bentonite, etc.), ceux-ci doivent être ajoutés avant SIL FLOC, suffisamment à l'avance pour qu'ils aient le temps d'agir. Il est préférable d'effectuer le traitement de clarification au moyen de SIL FLOC à des températures non inférieures à +12°C.

### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Jerricans de 25 kg

Jerricans de 10 kg

Conserver à une température non inférieure à +10° C



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## **GOLDENCLAR** GELATINE ALIMENTAIRE EN FEUILLES

### COMPOSITION

Gélatine en feuilles

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect : gélatine alimentaire en feuilles "or", très pure, haute qualité.

GOLDENCLAR a un pouvoir gélifiant de 80-100 Bloom, intervalle le plus efficace dans le secteur œnologique. Complètement soluble à l'eau tiède, GOLDENCLAR donne une solution limpide et homogène.

### APPLICATIONS

Grâce à sa grande pureté, GOLDENCLAR® est particulièrement indiquée pour la production de vins de qualité.

En association avec TANNINO, SIL FLOC ou PLUXBENTON®, elle est efficace dans la clarification des vins blancs et rouges, sur lesquels elle produit une clarification complète du vin et une bonne détannisation.

### DOSE D'EMPLOI

2-4 g /hL sur vin blanc

8-15 g/hL sur vin rouge

Pour éviter les phénomènes de sur collage, il est conseillé d'effectuer des essais de clarification préalables en laboratoire en employant des doses progressives de GOLDENCLAR associée à d'autres clarifiants.

### MODE D'EMPLOI

Disperser lentement GOLDENCLAR dans de l'eau tiède (35-40 °C, rapport 1:10) en agitant continuellement.

La solution obtenue ne peut être conservée et doit être utilisée immédiatement.

Pour une efficacité maximale, la gélatine GOLDENCLAR doit être additionnée au vin après les autres clarifiants.

### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Boîte de 1 kg

Conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Sol.	5% aspect limpide
turbidité	NTU < 40
couleur	jaune « or »
odeur à	aucune < 40 °C
pH	entre 4 et 7
Cendres (%)	< 2
Humidité (%)	< 12
Azote Total (% N)	> 14
Métaux lourds (mg/kg Pb)	< 20
Anhydride sulfureux (% SO <sub>2</sub> )	0.05
Arsenic (mg/kg AS)	< 2
Fer (mg/kg Fe)	120
Chrome (mg/kg Cr)	10
Zinc (mg/kg Zn)	120

Ces valeurs ont été déterminées par les méthodes officielles ou par des méthodes internes Esseco. Nous restons à votre disposition pour toute information supplémentaire.

Produit conforme aux caractéristiques requises par :

DM 26/04/69 (additifs et adjuvants œnologiques)

DM 20/10/78 (additifs alimentaires)

Les indications figurant ci - dessous correspondent à l'état de nos connaissances et expériences; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.

Rue du Parcuret 30, 1964, Conthey • Téléphone : 027 346 14 72 • Fax. : 027 346 12 85



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## **PULVICLAR S** GELATINE EN POUDRE SOLUBLE A L'EAU CHAUDE

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Gélatine semoule alimentaire en poudre or, très pure ; poudre inodores, insipides, sans conservateurs. Soluble à l'eau chaude, **PULVICLAR S** se caractérise par son faible degré d'hydrolyse et par sa densité de charge élevée.

### APPLICATIONS

**PULVICLAR S** possède une excellente action clarifiante et stabilisante. Elle est indiquée pour la clarification de moûts et vins blancs, en association avec SIL FLOC, PLUXBENTON, BENTOLIT SUPER et TANENOL CLAR. De plus, elle permet d'optimiser l'équilibre polyphénolique vins rouges de qualité en éliminant les tannins astringents tout en respectant la structure.

### DOSE D'EMPLOI

4 - 10 g/h sur moût et vin blanc.

8 - 15 g/hL sur vin rouge.

### MODE D'EMPLOI

Disperser lentement **PULVICLAR S** dans de l'eau chaude à 40 - 45°C (rapport 1:20) en agitant continuellement. La solution obtenue ne peut être conservée et doit être utilisée immédiatement.

### CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg

Sac de 20 kg

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES DES GELATINES EN POUDRE

		<b>PULVICLAR S</b>	<b>ATOCLAR M</b>
Sol. 20%	aspect	limpide ou légère opalescence	limpide ou légère opalescence
	turbidité (NTU)	< 40	< 40
	couleur	jaune orangé	jaune orangé
	odeur à 40°C	caractéristique	caractéristique
	pH	entre 4 et 7	entre 4 et 7

### CONDITIONS DE CONSERVATION DES GELATINES

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus.

### CONSEILS PRATIQUES POUR L'UTILISATION DES GELATINES

Pour déterminer le dosage optimal et éviter les phénomènes de surcollage, il est conseillé d'effectuer au préalable des essais de clarification en laboratoire en employant des doses progressives de gélatine, seule ou associée à d'autres clarifiants.

Pour une clarification d'une efficacité maximale, il est conseillé d'introduire les clarifiants de manière progressive et continue dans le vin à traiter au moyen d'un tube Venturi ou d'une pompe doseuse, et de les doser sur la moitié au moins de la masse totale.

Produit pour usage œnologique, conformément au Règlement CE 1493/99.

Les indications figurant ci - dessous correspondent à l'état de nos connaissances et expériences; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.

Rue du Parcuret 30, 1964, Conthey • Téléphone : 027 346 14 72 • Fax. : 027 346 12 85



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## HYDROCLAR GÉLATINE LIQUIDE

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Gélatine alimentaire pure en solution à 30 ou 45%, en fonction du degré d'hydrolyse. **HYDROCLAR** est une solution limpide de couleur jaune ambré stabilisée microbiologiquement à l'anhydride sulfureux. Le procédé industriel de transformation et de purification Esseco permet d'obtenir des gélatines à degré d'hydrolyse contrôlé. **HYDROCLAR 30** est moyennement hydrolysée et possède une bonne densité de charge, tandis qu'**HYDROCLAR 45** présente un degré élevé d'hydrolyse et une densité de charge inférieure.

### APPLICATIONS

**HYDROCLAR H 45** est indiquée pour le traitement de vins issus de pressurages énergiques et de vins et moûts courants, qu'elle contribue à assouplir et clarifier.

**HYDROCLAR 30** est indiquée pour la clarification statique ou la flottation des moûts et pour la clarification des vins blancs, en association avec SIL FLOC, TANENOL CLAR, PLUXBENTON et BENTOLIT SUPER.

**HYDROCLAR 30** est une excellente gélatine pour les vins rouges, sur lesquels elle produit une clarification rapide et complète parallèlement à une bonne détannisation, ce qui permet d'améliorer nettement les caractéristiques gustatives du vin. L'apport en SO<sub>2</sub> est négligeable (10 mL/hL d'**HYDROCLAR** donnent moins de 1 mg/L de SO<sub>2</sub>).

### DOSE D'EMPLOI

#### **HYDROCLAR 30**

15 - 40 mL/hL sur moût  
10 - 20 mL/hL sur vin blanc  
30 - 60 mL/hL sur vin rouge

#### **HYDROCLAR 45**

10 - 25 mL/hL sur moût  
7 - 15 mL/hL sur vin blanc  
20 - 40 mL/hL sur vin rouge

### MODE D'EMPLOI

Ajouter **hydroclar** directement au vin au moyen d'un raccord de collage.

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Produit :	<b>HYDROCLAR 30</b>	<b>HYDROCLAR 45</b>
Odeur	légère odeur de SO <sub>2</sub>	légère odeur de SO <sub>2</sub>
Turbidité (NTU)	< 20	< 5
Temp. de gélification (°C)	< 10	< 10

### CONDITIONNEMENT

#### **HYDROCLAR 30**

Bouteilles de 1 kg  
Jerricans de 25 kg  
Citernes de 1 000 kg

#### **HYDROCLAR 45**

Jerricans de 25 kg  
Citernes de 1 000 kg

### CONDITIONS DE CONSERVATION DES GÉLATINES

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus.

### CONSEILS PRATIQUES POUR L'UTILISATION DES GÉLATINES

Pour déterminer le dosage optimal et éviter les phénomènes de surcollage, il est conseillé d'effectuer au préalable des essais de clarification en laboratoire en employant des doses progressives de gélatine, seule ou associée à d'autres clarifiants.

Pour une clarification d'une efficacité maximale, il est conseillé d'introduire les clarifiants de manière progressive et continue dans le vin à traiter au moyen d'un tube Venturi ou d'une pompe doseuse, et de les doser sur la moitié au moins de la masse totale.

Produit pour usage œnologique, conformément au Règlement CE 1493/99.

Les indications figurant ci - dessous correspondent à l'état de nos connaissances et expériences; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.

Rue du Parcuret 30, 1964, Conthey • Téléphone : 027 346 14 72 • Fax. : 027 346 12 85



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## PLUXCOMPACT

**PLUXCOMPACT** est un bentonite calcique obtenue par un procédé spécial ; son taux d'activation est conçu pour produire une efficacité comparable à celle d'une bentonite sodique, mais avec une quantité de lie spécifique à la bentonite calcique.

Pluxcompact a d'excellentes propriétés d'affinage, un haut pouvoir déprotéinisant et cela même à de faibles doses d'utilisation. Pluxcompact produit une quantité limitée de lie.

**PLUXCOMPACT** est l'agent d'affinage idéal pour les blancs de haute qualité, les rouges et les vins rosés. Il est efficace comme traitement de finition, et peut être combiné avec de l'albumine d'oeuf, de la colle de poisson ou du sol de silice. Puisqu'il s'utilise à de faibles doses **PLUXCOMPACT**, n'interfère pas le corps ou la structure du vin, et produit une quantité négligeable de lie, ce qui est un avantage certain pour des vins de haute qualité.

### INSTRUCTIONS POUR L'USAGE

**PLUXCOMPACT** doit être mélangé à de l'eau froide (1 part pour 10 part d'eau) et laisser gonfler avant l'emploi : diluer le produit lentement dans suffisamment d'eau pour obtenir une suspension homogène, remuer vigoureusement et sans interruption. Laisser gonfler pendant plusieurs heures, puis mélanger encore et ajouter à la masse à l'aide d'une pompe ou d'un dispositif de dosage. Les meilleurs résultats sont obtenus en ajoutant le bentonite au moins à la moitié du produit à traiter.

**DOSES D'EMPLOI** : 10 à 40 g/hl.

### EMBALLAGE :

Sacs de 5 kg **PLUXCOMPACT** est sous forme de granulés de couleur gris beige.



OENO-TECH  
Yves Moren  
Mail : [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



## PLUXBENTON CLARIFIANTS – STABILISANTS

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect : **PLUXBENTON HIGH**, granulés de couleur grise, inodores. La bentonite est une argile colloïdale naturelle. La caractéristique principale des bentonites est de gonfler au contact de l'eau et de former un gel à charge superficielle négative. C'est grâce à cette charge que les bentonites interagissent avec les colloïdes positifs présents dans les vins, en particulier les protéines.

Outre leur rôle déprotéinisant, les bentonites ont d'autres propriétés œnologiques : elles contribuent à la clarification et au volume de lie produit, elles influencent la couleur et améliorent la filtrabilité des vins ; de plus, elles réduisent la teneur en riboflavine des vins blancs, qui est parfois à l'origine du défaut appelé "goût de lumière".

Les bentonites œnologiques sont généralement réparties en trois groupes :

- Bentonites sodiques naturelles**, à taux de gonflement élevé et très actives ;
- bentonites calciques naturelles**, moyennement actives, à faible gonflement, produisant un dépôt compact ;
- bentonites activées**, dont l'efficacité et le gonflement sont fonction du taux d'activation.

**PLUXBENTON HIGH** est une bentonite sodique naturelle dont le rapport Na/Ca élevé lui confère un fort indice de gonflement, ce qui permet une clarification très efficace. De plus, **PLUXBENTON HIGH** a un fort pouvoir déprotéinisant (le meilleur parmi les bentonites granulées).

### APPLICATIONS

**PLUXBENTON HIGH** peut être utilisées sur le moût, durant la fermentation, ou sur le vin.

Sur le moût : permet une bonne clarification du moût, condition indispensable pour obtenir des vins de qualité.

De plus, leur emploi à ce stade réduit considérablement les oxydases présentes, telles que la tyrosinase et la laccase, enzymes qui peuvent altérer la qualité du vin. L'utilisation de **PLUXBENTON HIGH** est donc particulièrement indiquée pour le traitement de moûts provenant de raisins botrytisés.

en fermentation : l'utilisation de la bentonite pendant la fermentation en blanc est préconisée par certains auteurs afin d'obtenir un processus de fermentation régulier et complet, à l'issue duquel le vin est limpide et présente peu de dépôt.

sur le vin : pour une clarification complète et pour la stabilisation protéique.

### DOSE D'EMPLOI

#### **PLUXBENTON HIGH:**

de 40 à 120 g/hl sur le moût ou sur le vin, en fonction des besoins ;

de 20 à 40 g/hl en fermentation ;

de 100 à 250 g/hl sur le vinaigre.

Il est conseillé de toujours effectuer des essais préalables en laboratoire afin de déterminer avec exactitude le dosage adapté à chaque cas.

### MODE D'EMPLOI

Toutes les bentonites gonflent dans l'eau froide ; il est conseillé de les disperser lentement dans un volume d'eau adéquat en agitant continuellement et vigoureusement jusqu'à obtention d'une suspension homogène. Laisser reposer quelques heures le gel obtenu, puis mélanger encore et ajouter à la masse à traiter par remontage au moyen d'une pompe doseuse ou d'un tube Venturi. Pour des résultats encore meilleurs, doser la bentonite sur au moins la moitié du produit à traiter.



Attention! Pour bien se mélanger au vin, le gel de bentonite doit être liquide ; les rapports de dilution doivent être les suivants :

**PLUXBENTON HIGH** : 1:15 ÷ 1:20 (50÷65 grammes de bentonite par litre d'eau) ;

**BENTOLIT SUPER** : 1:10 ÷ 1:15 (65÷100 g/l) ;

**PLUXCOMPACT** : 1:20 (50 g/l).

#### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

**PLUXBENTON HIGH:** sachet de 1 kg  
sac de 25 kg

**BENTOLIT SUPER:** sac de 25 kg

**PLUXCOMPACT:** sac de 5 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé, à l'abri de toute source possible de contamination. Attention : les bentonites ont tendance à absorber l'humidité et les odeurs étrangères.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus ; si possible, utiliser rapidement.

Produit conforme aux caractéristiques requises par :  
Codex Œnologique International 1978.

Produit pour usage œnologique, conformément à :  
CE 1493/99.



OENO-TECH « **Chimicoval** »

Yves Moren

Rue du Parcouret 30

1964 Conthey

Tél. +41 27 346 14 72

Fax. +41 27 346 12 85

Mail : [chimico@bluewin.ch](mailto:chimico@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## **GELBENTONITE® filaments**

GELBENTONITE® a été exclusivement créé par la STATION THERMALE de DAL CIN dans leurs laboratoires dans Sesto San Giovanni (MI).

GELBENTONITE® est dans sa version actuelle sous forme de filaments. Le produit final est un agent d'affinage, un déprotéinisant et un stabilisateur extraordinaires (bien plus efficace que les bentonites actives communes).

Ce produit spécial est fortement recommandé dans le traitement des vins nobles particulièrement blanc et rosé.

**UTILISATION:** Le produit est légèrement filamenteux, blanc, microporeux et structuré.

Pour cette raison, la formation du "gel" dans l'eau est remarquable (1 kilogramme de GELBENTONITE pour 15-20 litres d'eau).

En fait, 20-30 minutes de contact avec l'eau sont suffisant pour obtenir d'abord un gonflement extraordinaire et après agitation un gel de bentonite parfaitement homogène.

Il est important de bien mélanger le produit lors de l'introduction dans le moût ou le vin.

La clarification apparaîtra après 24-48 heures de repos absolu.

**DOSAGE:** 10-30 g/hl pour une bonne stabilisation de protéine et une clarification complète de vins ; 5 g/hl pour des vins partiellement clarifiés.

**Conditionnement** : boîtes originales de 10 kilogrammes et sacs de 2 kilogrammes



# OENO-TECH « Chimicoval »

Yves Moren  
Rue du Parcouret 30  
1964 Conthey  
Tél. +41 27 346 14 72  
Fax. +41 27 346 12 85

Mail : [chimico@bluewin.ch](mailto:chimico@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## GELBENTONITE® DC

settore  
CHIARIFICAZIONE

### Scheda tecnica

Ultima revisione  
Giugno 2002

#### DESCRIZIONE

Bentonite attiva purificata per la chiarificazione di vini con elevatissima azione brillantante ed adsorbente

#### ASPETTO

filamenti sottili biancastri

#### SPECIFICHE TECNICHE

garantite per ogni lotto dal Controllo Qualità

#### VALORI LIMITE

#### METODO UTILIZZATO(\*)

pH (disp. 5%)	9,0 - 10,0	DC 1.05
Potere deproteinizzante (met. OIV)	min 60 %	DC 4.06
Materiale inerte	Max 0,1 %	DC 4.04
Perdita all'essiccamento	Max 8 %	DC 1.06
Ca (solubile)	Max 0,5 %	DC 8.04
Na (solubile)	Max 1,5 %	DC 8.09
Fe (solubile)	Max 0,06 %	DC 8.07
Pb (solubile)	Max 2 p.p.m.	DC 8.06

#### ALTRI DATI TECNICI

caratteristiche medie e dati utili

SiO <sub>2</sub>	73 - 75 %	
Al <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	11,4 - 12,4 %	
CaO	0,7 - 1,1 %	DC 8.03
Na <sub>2</sub> O	2,5 - 2,9 %	DC 8.08
K <sub>2</sub> O	0,2 - 0,6 %	DC 8.10
Fe <sub>2</sub> O <sub>3</sub>	0,2 - 1,0 %	DC 8.01
MnO	0,02 - 0,04 %	
MgO	2,5 - 2,9 %	
TiO <sub>2</sub>	0,2 - 0,3 %	
P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	0,2 - 0,4 %	colorimetrico
As	Max 1,5 p.p.m.	Spettrofotometria A.A.
Fosfati (solubili)	Max 0,4 %	colorimetrico

(\*) I metodi sono disponibili su richiesta

#### SICUREZZA

Prodotto classificato come non pericoloso

#### RIFERIMENTI NORMATIVI

Conforme all'uso secondo quanto previsto dal Reg. CE 1493/99 – All. IV

#### CONSERVAZIONE

Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo protetto.

#### NOTE

====



## **OENO-TECH**

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



## OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

Code de la fiche: CLARIL SP/ FR  
Révision n° n. 1, Mai 1996

*Clarification*

### CLARIL SP

#### **CLARIFIANT- STABILISANT COMPLEXE**

##### COMPOSITION

PVPP, silice, bentonite, caséinate.

##### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

CLARIL SP est un produit Esseco utilisé pour la clarification et la stabilisation des moûts et des vins.

Sa composition spécifique, à base de polymère synthétique PVPP (polyvinylpolypyrrolidone) de silice activée à haute surface spécifique et de bentonite à fort pouvoir clarifiant, permet d'obtenir une action polyvalente sur le moût et le vin ; ainsi, dans les moûts traités avec CLARIL SP, on observe les phénomènes suivants :

- élimination sélective des substances phénoliques facilement oxydables, principalement les catéchines, les leucoanthocyanidines, et celles partiellement condensées, responsables de l'astringence du vin ;
- stabilité protéique ;
- réduction de la teneur en colloïdes et en particules en suspension, ce qui entraîne une réduction de la turbidité.

Ces actions présentent de nombreux avantages, notamment : augmentation de la durée de vie du produit fini, réduction de l'astringence, amélioration globale des caractéristiques organoleptiques du vin et absence de surcollage.

##### APPLICATIONS

CLARIL SP est indiqué pour les traitements de clarification et de stabilisation des moûts/vins blancs et rouges ainsi que pour la préparation des vins rosés.

##### DOSE D'EMPLOI

CLARIL SP peut être utilisé en quantité variable de 50 à 90 g/hl sur les vins/moûts partiellement clarifiés ; les doses peuvent atteindre 150g/hl sur les moûts bruts riches en polyphénols oxydables et en protéines instables.

Pour un bon dosage, il est recommandé de tester préalablement le produit en laboratoire en utilisant des doses progressives de CLARIL SP.

##### MODE D'EMPLOI

Disperser la dose nécessaire dans de l'eau (rapport eau : CLARIL SP = 7/10:1), homogénéiser et laisser reposer de 4 à 12 heures maximum, puis disperser dans la masse en agitant continuellement ou en procédant à quelques remontages.

##### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Sac 10 kg

Conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Produit pour usage œnologique, conformément à :

CE 1493/99

Les indications figurant ci - dessous correspondent à l'état de nos connaissances et expériences; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.



OENO-TECH  
Yves Moren  
Mail : [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



## PROTOMIX

### CLARIFIANT - STABILISANT

#### COMPOSITION

Bentonite, caséinate de potassium, cellulose.

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect : poudre homogène de couleur blanc beige.

**PROTOMIX G** est un clarifiant stabilisant très efficace qui exploite la synergie des adjuvants oenologiques entrant dans sa composition pour adsorber de manière sélective les principales substances responsables de l'instabilité phénolique et protéique.

De plus, la grande capacité d'adsorption de **PROTOMIX G** agit sur l'élimination des substances qui inhibent la fermentation : régulière et complète, celle-ci assure l'épanouissement du potentiel aromatique des vins.

#### APPLICATIONS

Sur les moûts en fermentation, l'utilisation de **PROTOMIX G** permet, grâce à l'apport de la cellulose, d'éliminer les acides gras à chaîne moyenne (en particulier C8, C10) et leurs esters, responsables de l'inhibition et de l'arrêt de la fermentation.

La caséine favorise l'élimination complète des leucoanthocyanidines et des catéchines, responsables de la couleur jaune d'or, et le rétablissement d'un ton plus "vert" dans les vins blancs. Il en résulte une réduction des doses de charbon, ce qui améliore nettement le parfum du produit fini.

La bentonite élimine les protéines instables et les oxydases parfois présentes dans les raisins. **PROTOMIX G** peut également être utilisé pour traiter les vins qui ont subi un arrêt de la fermentation ou doivent être soumis à refermentation, car il élimine toutes les substances susceptibles d'entraver le développement des levures. Dans ce cas, il est recommandé d'associer **PROTOMIX G** à un bon activateur de fermentation, tel que SUPERVIT ou NUTRIFERM SPECIAL.

L'utilisation de **PROTOMIX G** sur les vins après la fermentation alcoolique assure une clarification sélective des composants instables du vin en éliminant les fractions phénoliques sujettes à oxydation lors des transvasages et des manipulations du vin.

**PROTOMIX G** assure une grande vitesse de sédimentation et de tassement de la lie, ce qui réduit les pertes de vin et permet de faire des économies.

#### DOSE D'EMPLOI

De 50 à 100 g/hl en première et seconde fermentation. De 30 à 100 g/hl sur les vins.

#### MODE D'EMPLOI

Disperser **PROTOMIX G** dans de l'eau froide (rapport 1:10). Homogénéiser soigneusement mais lentement afin de limiter la formation de mousse ; ajouter à la masse à traiter par remontage au moyen d'un tube Venturi ou d'une pompe doseuse.

#### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION Sacs de 25 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus.

Produit pour usage oenologique, conformément à : CE 1493/99

Les indications figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances et expériences; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## NEOCLAR

### CLARIFIANT COMPLEXE À LARGE SPECTRE D'ACTION

#### COMPOSITION

Bentonite en poudre, gélatine en poudre, albumine d'œuf, charbon oenologique actif.

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect: poudre homogène inodore de couleur grise.

La riche composition du produit et la synergie de ses composants permettent à NEOCLAR d'exercer une action complète à l'égard des substances polyphénoliques non désirées et des substances protéiques.

#### APPLICATIONS

Grâce à sa composition équilibrée, NEOCLAR peut être utilisé dans le traitement des vins blancs et rouges ou des moûts blancs et rosés.

NEOCLAR assure une clarification rapide et complète en produisant un volume de lie très limité.

La présence simultanée de plusieurs clarifiants organiques permet d'améliorer les caractéristiques organoleptiques du vin et d'en assurer la stabilisation protéique.

Sur les vins rouges et les moûts rosés, le produit exerce une forte action de stabilisation de la couleur sans provoquer de décoloration.

Les vins traités par NEOCLAR présentent une meilleure filtrabilité.

#### DOSE D'EMPLOI

100 - 150 g/hl sur moûts.

80 - 120 g/hl sur vins troubles. 40 - 70

g/hl sur vins clairs. MODE D'EMPLOI

Disperser NEOCLAR dans de l'eau froide à 10% en agitant continuellement pour éviter la formation de grumeaux ; introduire immédiatement dans la masse à clarifier au moyen d'un raccord de collage (tube Venturi ou pompe doseuse) ou par remontage.

Il est conseillé de ne pas prolonger la clarification au-delà de 7 - 8 jours.

#### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Sachet de 1 kg

Sac de 25 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert: conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert: refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus.



**OENO-TECH**

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

# POLYBENT

**Complexe de PVPP, de silicate d'aluminium hydraté et de caséine soluble.**

## Applications œnologiques :

**POLYBENT** permet d'avoir une action douce et complète sur les composés phénoliques, tout en évitant les effets négatifs, induits lors de l'emploi des produits purs, par des doses importantes de PVPP ou de caséine.

**POLYBENT** améliore la couleur des vins blancs et leur dégustation.

**POLYBENT** a une action préventive vis à vis de la casse oxydasique des vins blancs.

## Mise en oeuvre :

Quelques heures avant son utilisation, verser peu à peu la quantité de **POLYBENT** nécessaire dans 20 fois son poids d'eau, tout en agitant fortement.

Introduire lentement dans le moût ou le vin à traiter, la solution obtenue en mélangeant énergiquement de manière à ce que **POLYBENT** se mélange immédiatement à toute la masse du vin ou du moût.

Pour cette incorporation, l'utilisation de notre raccord de collage est fortement conseillé.

- En préventif : sur des moûts ou des vins blancs risquant de rencontrer des conditions de conservations difficiles ou longues.
- En curatif : sur des moûts ou vins oxydés, ou issus de vendanges botrytisées.

## Doses d'emploi :

Pour moût ou vin :

- Préventif : de 20 g à 100 g/hL.
- Curatif : de 50 g à 100 g/hL.

## Conditionnement et conservation :

- En sacs de 1 Kg, 5 Kg, 25 Kg
- En cartons de 10 x 1 Kg, 5 Kg, 25 Kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température inférieure à 25° C.

La date optimale d'utilisation du **POLYBENT** dans son emballage d'origine est indiquée sur l'étiquette.



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## Produits

# MERCAPTON

La formulation de **MERCAPTON** permet une précipitation facile des sulfures de cuivre et ne laisse pas d'excès de cuivre. Produit haut de gamme, composant nobles, le **MERCAPTON** est exempt de métaux lourds en dehors du cuivre. Son association avec du tanin pur chêne et du tanin gallique accentue l'effet vis-à-vis des H<sub>2</sub>S déjà combinés et stabilise le potentiel rédox du vin. Les essais de l'ITV ont montré la supériorité du **MERCAPTON** par rapport au sulfate de cuivre.

## ELIMINATION ET PREVENTION DES GOUTS ET ODEURS D'H<sub>2</sub>S.

**Goûts de réduit, goûts de bock à tous les stades, odeurs putrides, résidus sulfhydriques de pesticides, traitement des vins de bourbes. Indispensable en champagnisation, notamment dans le cas de levures agglomérantes.**

DOSES D'EMPLOI	
Utilisation type	dosage ml/hl
Sur vins clairs réduits	3 à 7
Sur vins troubles avant filtration	5 à 12
Sur vins secs en fin de FA	7 à 15
Sur vins en FA à densité 1000	10 à 20
Sur vins en FA à densité 1005	20 à 30
Sur vins en FA à densité 1010	50
En préventif sur jus de bourbes	200
Champagnisation, pour assurer un vin franc et net au tirage, sans cuivre résiduel	15

## Mode d'emploi

☑ Délayez la dose dans 200 litres de vin, puis incorporez à la masse. Dans les conditions d'utilisation prescrite, le **MERCAPTON** n'affecte pas la qualité, au contraire, les vins traités ont une meilleure expression aromatique. Le traitement sur vins troubles entre densité 1000 et 1005 est le plus efficace et ne laisse pas de résidus de cuivre.



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## BLACK PF

### COMPOSITION

Charbon oenologique actif humide

### CARACTERISTIQUES GENERALES

Aspect : poudre amorphe de couleur noire. Le taux d'humidité contrôlé présent dans BLACK PF réduit considérablement la diffusion de poudre de charbon dans l'espace de travail et facilite la manipulation du produit par les techniciens de cave.

BLACK PF est un charbon végétal actif, qui grâce à sa structure de méso- et macropores, offre un très haut pouvoir décolorant. Le traitement purifiant auquel il est soumis ainsi que le contrôle qualité constant effectué par Enartis garantissent son degré de pureté très élevé.

BLACK PF n'altère pas la composition chimique du moût/vin traité. Son efficacité décolorante maximale est due à sa grande affinité vis à vis du composant "rouge" des polyphénols, c'est à dire vis à vis des anthocyanes, ce qui le rend particulièrement actif même à des doses minimales. BLACK PF ne nécessite pas de temps de contact prolongé et sédimente lentement.

### APPLICATIONS

BLACK PF est indiqué pour la décoloration des moûts, en particulier les moûts de raisin rouge.

Il est très actif même à des dosages peu élevés et son utilisation est ainsi idéale dans le traitement des vins oxydés, dans lesquels des ajouts élevés de charbon ont des conséquences néfastes sur les caractéristiques organoleptiques du produit.

BLACK PF est également indiqué dans la décoloration du vermouth et du vinaigre.

### DOSES D'EMPLOI

100 g/hL max. (dose légale maximum)

### MODE D'EMPLOI

Dissoudre le produit dans un peu d'eau ou directement dans le volume à traiter. Remuer de temps en temps.

Temps de contact : 15 - 20 minutes.

### CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

Sac de 15 kg

Conserver dans un local frais, sec et bien ventilé.

### PRINCIPALES CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Perte à la dessiccation (%)	30 +/- 2
Cendres (%)	< 4
Pouvoir décolorant (% couleur résiduelle)	
	0,2 g/L < 70
	0,5 g/L < 50
	1,0 g/L < 30

Les autres paramètres du produit sont conformes aux caractéristiques exigées par :

D.P.R. (Décret du Président de la République) du 12/02/65 (Loi Oenologique)

DM (Décret Ministériel) du 26/04/69 (additifs et co-adjuvants oenologiques)

Les valeurs ont été déterminées avec les méthodes officielles et avec des méthodes internes à Enartis. Nous restons à votre disposition pour toute information qui ne serait pas indiquée dans ce document.

Rue du Petit Pont 11B, 1964, Conthey • Téléphone : 027 346 14 72 • Fax. : 027 346 12 85



**OENO-TECH**

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

# CARBION GRANULE

**Conforme au Codex Œnologique International.**

## Dose légale autorisée :

- 100 g/hL.

Produit soumis à autorisation. Se conformer à la législation en vigueur dans votre région vinicole.

Ex : en Champagne, avant tout achat, demander à l'administration des Douanes votre numéro d'utilisation de charbon œnologique, et nous le communiquer.

## Applications œnologiques :

Le **CARBION** est un noir végétal activé, adapté à la décoloration des moûts et des vins tâchés.

Le **CARBION** est un charbon actif inerte à très haut pouvoir adsorbant.

Sa surface interne très élevée (de 1300 à 1400 m<sup>2</sup>/g) lui confère une très grande capacité de décoloration des moûts et vins tâchés.

Le **CARBION** a été tout spécialement étudié pour éviter d'affecter le bouquet des vins.

La présentation du **CARBION** sous forme granulée facilite grandement son utilisation en supprimant les retombées pulvérulentes lors de sa manipulation, et en sédimentant beaucoup plus vite à l'issue du traitement.

Il est vivement recommandé d'effectuer le traitement à la vendange dès l'écoulement du moût en association avec des enzymes pectolytiques (**INOZYME** ou **INOZYME TERROIR**).

## Mise en oeuvre :

### 1) Incorporation :

- **CARBION GRANULE :**

Délayer le **CARBION** dans 10 fois son poids d'eau froide avant de l'incorporer dans le moût ou dans le vin par remontage, suivi d'un brassage énergique et soigné.

### 1) Elimination :

- Sur moût : utiliser le **CARBION** en association avec **INOZYME** et éliminer après débouillage de 24 heures ou par centrifugation.
- Sur vin : éliminer après 48 Heures de contact par filtration ou collage.

## Doses d'emploi :

Pour la détermination de la dose d'emploi, consulter votre laboratoire.

## Conditionnement et conservation :

- En sacs de 1 kg, 5 kg, 20 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température inférieure à 25° C

L'information contenue dans cette fiche est celle dont nous disposons en l'état actuel de nos connaissances. Elle ne dispense en rien les utilisateurs de prendre leurs propres précautions et de réaliser leurs propres essais. Toute réglementation en vigueur doit être scrupuleusement observée.



## **OENO-TECH**

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

per stabilizzare, ammorbidire  
e strutturare i vini

# Gomma arabica





ESSECO srl  
28069 San Martino  
Trecate (NO) Italia  
Tel. +39.0321.7901  
Fax +39.0321.790.347  
[www.enartis.com](http://www.enartis.com)  
[vino@enartis.it](mailto:vino@enartis.it)



OENO-TECH  
Yves Moren  
Mail : [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



## **CITROGUM® DRY** **STABILISANT COLLOIDAL DES VINS EN BOUTEILLE**

### COMPOSITION

Gomme arabique granulé soluble à froid

### CARACTERISTIQUES GENERALES

Aspect: poudre de couleur blanc-jaune.

La technique de production de **CITROGUM® DRY**, fruit de l'expérience et de la technologie d'Esseco dans le domaine de la gomme arabique, conjointement à une sélection soignée de la matière première, permet d'obtenir un produit en poudre exempt d'impuretés et à teneur infime en calcium dont l'effet colmatant négligeable sur les membranes n'atténue pas le pouvoir de protection et stabilisation des vins sujets aux précipitations colloïdales. Il améliore en outre leur équilibre gustatif et leur rondeur. Son faible pouvoir colmatant, son absence d'impuretés et sa stérilité microbienne permettent à **CITROGUM® DRY** d'être ajouté au vin à toute phase de la mise en bouteille.

Il se dissout instantanément sans aucun grumeau, que ce soit dans l'eau que dans le vin.

**CITROGUM® DRY** prévient la précipitation de substances protéiques thermolabiles. Utilisé en combinaison avec AMT PLUS QUALITY, il en renforce et prolonge l'action.

### APPLICATIONS

**CITROGUM®** est indiqué pour la stabilisation physico-chimique des vins finis, pour prévenir les troubles et les précipitations des colloïdes et de la matière colorante.

En outre, il s'intègre de façon naturelle à la matière colloïdale du vin, améliorant l'équilibre et le profil organoleptique, en particulier la rondeur et le volume en bouche; il est conseillé à cette fin d'effectuer des essais en laboratoire pour évaluer les doses optimales.

### DOSES D'EMPLOI

*Vins tranquilles:*

Jusqu'à 20 g/hL en prévention des précipitations.

De 20 à 100 g/hL et au-delà, pour obtenir un impact organoleptique notable.

*Effervescents:*

12 à 20 g/hL lors de la re-fermentation en cuve close ;

20 g/100 bouteilles au dégorgement en méthode classique.

### MODE D'EMPLOI

Dissoudre dans de l'eau ou du vin, à un rapport de 1/5 (20%) à 1/10 (10%) et ajouter au volume à traiter à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un tube Venturi. Utiliser la solution ainsi préparée dans la journée. Si le produit est dissout dans l'eau, il est déconseillé d'augmenter la concentration au-delà de 20%. Ajouter aux vins limpides, déjà parfaitement filtrés, juste avant la mise en bouteilles. A doses plus élevées, l'ajout est conseillé après microfiltration, au moyen d'un doseur automatique.

### EMBALLAGE ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Sacs de 10 kg

Emballage fermé: conserver le produit en lieu frais, sec et ventilé.

Emballage ouvert: refermer soigneusement et conserver tel qu'indiqué précédemment.

Produit pour usage oenologique, tel que prévu dans:

Règlement CE 1493/99.



OENO-TECH  
Yves Moren  
Mail : [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



## **CITROGUM®**

### **STABILISANT COLLOÏDAL DES VINS EN BOUTEILLE**

#### COMPOSITION

Solution aqueuse de gomme arabique (22%) et d'anhydride sulfureux (0,3% ± 0,1%).

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect : solution limpide, de couleur jaune pâle.

La technique de fabrication de CITROGUM® résulte de l'expérience et du savoir-faire ESSECO dans le secteur de la gomme arabique, ainsi que du choix des meilleures matières premières. Le produit est clair, presque incolore, sans aucune impureté et avec une teneur en calcium très réduite ; son faible effet colmatant sur les membranes n'entache pas le haut pouvoir protecteur et stabilisant des vins à l'égard des précipitations colloïdales.

CITROGUM® prévient les précipitations des substances protéiques thermolabiles. Utilisé en association avec AMT PLUS QUALITY, il en facilite et en prolonge l'action.

L'anhydride sulfureux, présent sous forme libre, contribue à prévenir les oxydations ; il permet de conserver le produit longtemps et d'utiliser CITROGUM® directement lors de la mise en bouteilles, sans aucun apport de charge microbienne au vin.

#### APPLICATIONS

CITROGUM® est indiqué pour la stabilisation chimique et physique des vins et pour prévenir la turbidité ou les précipitations des colloïdes et des substances colorantes.

De plus, il complète naturellement la teneur colloïdale du vin en améliorant les caractéristiques organoleptiques, en particulier le moelleux et la rondeur au goût ; à cette fin, il est conseillé de faire des essais en laboratoire afin de déterminer les doses d'emploi optimales.

Sur les vins mousseux, l'emploi de CITROGUM® au moment du tirage peut améliorer le perlage.

#### DOSE D'EMPLOI

Vins tranquilles :

50 à 80 ml/hl pour prévenir les précipitations.

80 à 200 ml/hl et plus pour obtenir un bon effet organoleptique.

Vins mousseux :

60 ÷ 100 ml/hl au tirage.

100 ml/100 bouteilles au dégorgement.

100 ml/hl apportent environ 2 mg/l de SO<sub>2</sub> au vin.

#### MODE D'EMPLOI

CITROGUM® doit être ajouté de préférence lors de la mise en bouteilles, au moyen d'une pompe doseuse automatique à l'issue de la filtration finale.

Si l'on ne possède pas de doseur en ligne, on peut ajouter le produit dans la cuve, en intervenant sur le vin déjà limpide et stabilisé ; dans ce cas, il est conseillé d'attendre le moins longtemps possible entre l'adjonction du produit et la mise en bouteilles et de bien homogénéiser la masse. Si l'on suit ces indications ainsi que les doses conseillées, l'augmentation de l'indice de colmatage est pratiquement nulle.

#### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Jerricans de 10 et 25 kg

Fûts de 200 kg

Citernes de 1000 kg

Rue du Parcuret 30, 1964, Conthey • Téléphone : 027 346 14 72 • Fax. : 027 346 12 85



Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus.

#### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Turbidité (NTU) < 6

Couleur (DO 420 nm) < 0.10

Résidu sec (%) > 20.5

Calcium (%) < 0.06

Ces valeurs ont été déterminées par les méthodes officielles ou par des méthodes internes Esseco. Nous restons à votre disposition pour toute information supplémentaire.

Produit pour usage oenologique, conformément à :  
Règlement CE 1493/99.

Les indications figurant ci - dessous correspondent à l'état de nos connaissances et expériences; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.



OENO-TECH  
Yves Moren  
Mail : [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



## **AMT PLUS QUALITY ACIDE MÉTATARTRIQUE, STABILISANT DU TARTRE**

### COMPOSITION

Acide métatartrique pour usage œnologique, à haut indice d'estérification.

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect : poudre ou granulés de couleur blanc crème à l'odeur caractéristique.

AMT PLUS QUALITY est un stabilisant très efficace (indice d'estérification compris entre 38 et 41) issu de matières premières de qualité grâce à une nouvelle technique mise au point dans nos laboratoires ; celle-ci prévoit un processus de fusion et d'interestérification dans des conditions sévèrement contrôlées qui permettent d'éviter la caramélisation de l'acide tartrique et la présence de substances insolubles ; la solubilité du produit est donc totale, sans dépôt, ce qui rend la solution aqueuse parfaitement limpide et pratiquement incolore.

Le refroidissement rapide du produit dans un tunnel réfrigéré, qui empêche l'absorption de l'humidité, et son broyage à granulométrie prédéfinie permettent à AMT PLUS QUALITY de se dissoudre facilement et rapidement.

Les caractéristiques spéciales du nouvel AMT PLUS QUALITY sont assurées à long terme grâce à son conditionnement sous atmosphère contrôlée et déshumidifiée et à l'utilisation d'une pellicule laminée d'aluminium à haute protection. Grâce à ce conditionnement, le produit conserve ses propriétés pendant plus de 3 ans.

### APPLICATIONS

AMT PLUS QUALITY assure une bonne stabilisation chimique et physique, ce qui permet d'éviter à long terme les précipitations tartriques.

AMT PLUS QUALITY est indiqué sur les vins jeunes à courte durée de stockage ; il est efficace pendant environ un an à compter de la date de mise en bouteilles, parfois beaucoup plus en fonction de la température de conservation.

C'est le traitement le plus économique et rapide contre les précipitations tartriques ; il permet d'éviter la stabilisation par réfrigération quand elle s'avère impossible ou non avantageuse.

A cause de son indice élevé d'estérification, AMT PLUS QUALITY peut provoquer, dans certains vins à la limite de la stabilité colloïdale, un phénomène momentané et léger de trouble (voile) qui disparaît naturellement en quelques jours ; des essais en laboratoire ont montré qu'en cas de délais d'élaboration réduits, on peut procéder à la mise en bouteilles même en présence d'un voile sans modifier l'indice de filtrabilité.

### DOSE D'EMPLOI

Jusqu'à 10 g/hl (limite légale dans l'UE).

### MODE D'EMPLOI

Dissoudre le produit dans un peu de vin ou, mieux, dans de l'eau froide (1:10) en mélangeant énergiquement pendant quelques minutes, puis ajouter à la masse à traiter en l'homogénéisant. Étant donné que presque tous les clarifiants absorbent l'acide métatartrique, il est conseillé de



l'ajouter à l'issue des dernières clarifications de finition (à titre indicatif, quelques jours avant la mise en bouteilles).

La filtration kieselguhr n'altère pas l'efficacité du traitement.

L'emploi d'AMT PLUS QUALITY est déconseillé sur les vins à pasteuriser.

#### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Sachet de 1 kg

Sac de 25 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus, à l'abri de l'humidité; utiliser rapidement les sacs ouverts.

#### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Indice d'estérification 38 ÷ 41

Vitesse de dissolution < 5 minutes

Métaux lourds totaux (mg/kg Pb) < 10

Plomb (mg/kg Pb) < 5

Arsenic (mg/kg As) < 2

Fer (mg/kg Fe) < 10

Turbidité sol.10% (NTU) (dissolution 10%)

Couleur (DO 420 nm) (dissolution 10%)

Ces valeurs ont été déterminées par les méthodes officielles ou par des méthodes internes Esseco. Nous restons à votre disposition pour toute information supplémentaire.

Produit conforme aux caractéristiques requises par :

DM 26/04/69 (substances pour usage œnologique)

DM 31/03/65 (Additifs alimentaires)

Codex Oenologique 1978

Produit pour usage œnologique, conformément à :  
CE 1493/99

Rue du Parcuret 30, 1964, Conthey • Téléphone : 027 346 14 72 • Fax. : 027 346 12 85



OENO-TECH  
Yves Moren  
Mail : [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



## SORBOSOL STABILISANT TOTAL

### COMPOSITION

Sorbate de potassium 67,5%, Métabisulfite de potassium 22,5%, acide L ascorbique 10%.

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect : poudre cristalline de couleur blanche ayant une légère odeur d'anhydride sulfureux.

Produit complexe à action multiple pour la stabilité biologique et chimique du vin.

SORBOSOL K assure une action antifermentative et fongistatique grâce à l'association du sorbate de potassium et d'anhydride sulfureux libre. Le métabisulfite de potassium, outre son action synergique avec le sorbate de potassium, assure l'inhibition des bactéries lactiques qui peuvent provoquer l'apparition d'une odeur de géranium dans le vin.

Le pouvoir antioxydant de SORBOSOL K résulte de l'action conjointe de l'anhydride sulfureux et de l'acide ascorbique, ce qui permet d'assurer la stabilité physico-chimique du vin.

### APPLICATIONS

SORBOSOL K est indiqué pour la stabilisation biologique du vin lorsque les technologies existantes ne suffisent pas à en garantir la stabilité.

Il est également efficace comme adjuvant de stabilisation biologique du vin à froid (microfiltration).

De plus, SORBOSOL K est un produit idéal pour le vin vendu en vrac en dames-jeannes car il exerce une action contre la fleur.

### DOSE D'EMPLOI

20-40 g/hL (40 g/hL apportent au vin la dose maximum d'acide sorbique autorisée par la loi).

### MODE D'EMPLOI

SORBOSOL K doit être ajouté à la masse à traiter immédiatement avant la mise en bouteilles, sans dispersion préalable dans de l'eau ou du vin, par saupoudrage sur le vin lors d'un remontage. Afin de garantir une meilleure action stabilisante, il est conseillé de procéder à une filtration stabilisante avant le conditionnement du vin.

### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Sachet de 1 kg

Conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Teneur en SO <sub>2</sub> (% SO <sub>2</sub> )	12,5 +/- 1
Teneur ac. ascorbique (% ac. ascorbique)	10 +/- 1

Ces valeurs ont été déterminées par les méthodes officielles ou par des méthodes internes Esseco. Nous restons à votre disposition pour toute information supplémentaire.

Produit pour usage oenologique, conformément à :

CE 1493/99



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



*Matiere Premiere*

Code de la fiche: SORBATO DI  
POTASSIO/ FR  
Révision n° Révision n° 4, Juillet  
2002

## SORBATE DE POTASSIUM

### CONSERVATEUR ANTIFONGIQUE

#### COMPOSITION

Sorbate de potassium

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect : poudre cristalline ou granulés de couleur beige.

Produit à action fongistatique, immédiatement soluble dans le vin.

#### APPLICATIONS

Protège le vin contre la refermentation imputable aux levures et aux moisissures, en particulier la fleur, en association avec des doses adéquates d'anhydride sulfureux libre (dose conseillée : 30-50 mg/L).

**Attention :** s'il n'est pas correctement protégé par le SO<sub>2</sub>, le sorbate peut être dégradé par la flore bactérienne et produire du géraniole.

Outre le vin, il peut également être utilisé dans d'autres produits alimentaires : vinaigre, boissons, beurre et margarine, crèmes pour pâtisseries, fromages, fruits secs et confits, matières grasses et huiles (sauf huile d'olive), mayonnaise, poissons en boîte, produits cuits au four, jus de fruit, yaourts aux fruits.

#### DOSE D'EMPLOI

27 g/hL de sorbate de potassium apportent 200 mg/L d'acide sorbique au vin (limite légale de l'UE).

#### MODE D'EMPLOI

Ajouter à la masse à traiter immédiatement avant la mise en bouteilles en saupoudrant le produit sur le vin directement lors d'un remontage. Pour obtenir une meilleure stabilisation, il est conseillé d'effectuer une filtration stérilisante avant la mise en bouteilles.

#### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Sachet de 1 kg

Sac de 25 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus.

#### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

formule CH<sub>3</sub> - CH = CH - CH = CH - COOK

Sol. 50% aspect limpide ou légèrement opalescent  
couleur incolore ou légèrement jaune

titre (%) > 99

perte au séchage (%) < 1

métaux lourds (mg/kg Pb) < 10

arsenic (mg/kg As) < 3

plomb (mg/kg Pb) < 5

Ces valeurs ont été déterminées par les méthodes officielles ou par des méthodes internes Esseco. Nous restons à votre disposition pour toute information supplémentaire.

Produit conforme aux caractéristiques requises par :

DIR 96/77/CE (Additifs alimentaires).

Codex Oenologique 2000

Produit pour usage œnologique, conformément à: Reg. CE 1493/99

Les indications figurant ci - dessous correspondent à l'état de nos connaissances et expériences; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.



## **OENO-TECH**

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## ACIDE L-ASCORBIQUE

(VITAMINE C) CONSERVATEUR ANTIOXYDANT

### CARACTERISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect: poudre cristalline inodore de couleur blanche ou jaune clair. Produit pur, sans substances étrangères.

### APPLICATIONS

L'ACIDE L-ASCORBIQUE est un auxiliaire très important pour la stabilisation chimique et physique du vin. Grâce à son action antioxydante, il prévient les phénomènes d'oxydation tout en stabilisant la couleur et en préservant les caractéristiques organoleptiques du vin. Important: pour exercer correctement son action antioxydante, l'ACIDE L-ASCORBIQUE doit être protégé par un niveau adéquat d'anhydride sulfureux libre. L'ACIDE L-ASCORBIQUE est un additif autorisé dans de nombreux produits alimentaires boissons en général, bière, bonbons, viandes fraîches et en boîte, confiseries, fruits, champignons secs, charcuterie, liqueurs, confitures et marmelades, pain, poissons en boîte, produits cuits au four, pâtisseries en général, condiments au vinaigre, jus et sirops de fruits.

### DOSE D'EMPLOI

Dans le vin: de 5 à 15 g/hl (limite légale dans l'UE).

### MODE D'EMPLOI

Dissoudre directement l'acide ascorbique dans une partie du produit à traiter en agitant, puis ajouter à la masse en l'homogénéisant par agitateur ou remontage.

### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Sachet de 1 kg Sac de 25 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert: conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert :refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus. PRINCIPALES

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

formule	$C_6H_8O_6$
titre sur sec (%)	> 99
substances volatiles (%)	< 0,4
cendres sulfatées (%)	< 0,1
métaux lourds (mg/kg Pb)	< 10
plomb (mg/kg Pb)	< 5
arsenic (mg/kg As)	< 3
mercure (mg/kg Hg)	< 1

Ces valeurs ont été déterminées par les méthodes officielles ou par des méthodes internes. Nous restons à votre disposition pour toute information supplémentaire.

De plus, ce produit correspond aux caractéristiques requises par

DM 26/04/69 (Substances pour usage oenologique).

DIR 96/77/CE (Additifs alimentaires). Codex

CEnologique International 1978. FCC IV - 1996.

Produit pour usage oenologique, conformément à CE 1493/99.

**Les indications figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances et expériences ; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.**



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## ACIDE CITRIQUE STABILISANT ANTIOXYDANT

COMPOSITION Acide citrique

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect: poudre cristalline blanche ou incolore, inodore.

### APPLICATIONS

L'ACIDE CITRIQUE est un complexant du fer avec lequel il forme des complexes solubles, ce qui permet de prévenir la turbidité et les précipitations causées par ce métal (casse ferrique, etc.). Cette propriété assure également une action synergique de protection contre les oxydations.

Dans le vin et les moûts, l'apport d'ACIDE CITRIQUE relève l'acidité fixe. Une bonne acidité est fondamentale pour la conservation du vin et pour la prévention des maladies.

L'emploi de l'ACIDE CITRIQUE est autorisé dans de nombreux produits alimentaires boissons en général, bonbons, conserves de poissons, de fruits et de légumes, glaces, confiseries, sauces, jus et sirops de fruits.

### DOSE D'EMPLOI

De 10 à 100 g/hl selon les besoins.

Un ajout de 93 g/hl augmente l'acidité totale de 1‰.

Pour le vin et les moûts, la limite légale est de 1 g/l dans l'UE.

### MODE D'EMPLOI

Dissoudre directement l'ACIDE CITRIQUE dans une partie du produit à traiter en agitant, puis ajouter à la masse en l'homogénéisant par remontage.

### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Sachet de 1 kg

Sac de 25 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert: conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert: refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus. PRINCIPALES

### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

ANHYDRE MONOHYDRATE	formule	C <sub>6</sub> H <sub>8</sub> O <sub>7</sub>	C <sub>6</sub> H <sub>8</sub> O <sub>7</sub> ·H <sub>2</sub> O
cendres sulfatées (%)	< 0.05	< 0.05	< 0.05
titre (% sur sec)	> 99.5	> 99.5	> 99.5
métaux lourds (mg/kg Pb)	< 5	< 5	< 5
Plomb (mg/kg Pb)	< 1	< 1	< 1
Arsenic (mg/kg As)	< 1	< 1	< 1
Mercure (mg/kg Hg)	< 1	< 1	< 1

Ces valeurs ont été déterminées par les méthodes officielles ou par des méthodes internes. Nous restons à votre disposition pour toute information supplémentaire.

De plus, ce produit correspond aux caractéristiques requises par DM 26/04/69

(Substances pour usage oenologique).

DIR 96/77/CE (Additifs alimentaires). Codex Oenologique International 1978.

Produit pour usage oenologique, conformément à Règlement CE 1493/99.

Les indications figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances et expériences ; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

Code de la fiche: BICARBONATO DI  
POTASSIO/ FR  
Révision n° n. 2, Novembre 1997

*Matiere Premiere*

## BICARBONATE DE POTASSIUM

### DESACIDIFIANT

#### COMPOSITION

Bicarbonat de potassium

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect : cristaux incolores, transparents et inodores, stables à l'air.

#### APPLICATIONS

Vins et boissons, conserves végétales et mixtes, préparations à base de fruits et/ou de légumes.

#### DOSE D'EMPLOI

135 g/hL neutralisent 1‰ d'acidité.

#### MODE D'EMPLOI

Ajouter directement à la masse à traiter en agitant légèrement

#### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Sachet de 1 kg

Sac de 25 kg

Conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

#### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

formule  $\text{KHCO}_3$

Sol. 10 g/L aspect limpide (ou légèrement opalescente)

couleur incolore (ou légèrement colorée)

titre en  $\text{KHCO}_3$  (% sur TQ) > 99

humidité (%  $\text{H}_2\text{O}$ ) < 1

métaux lourds (mg/kg Pb) < 10

arsenic (mg/kg As) < 3

plomb (mg/kg Pb) < 5

chlorures (% Cl) < 0,5

sulfates (%  $\text{SO}_4$ ) < 0,5

Ces valeurs ont été déterminées par les méthodes officielles ou par des méthodes internes Esseco. Nous restons à votre disposition pour toute information supplémentaire.

Produit conforme aux caractéristiques requises par :

DM 26/04/69 (additifs et adjuvants œnologiques)

DPR. 12/02/65 (Loi œnologique)

DM 31/3/1965 et modifications ultérieures

Produit pour usage œnologique, conformément à :

CE 1493/99

Les indications figurant ci - dessous correspondent à l'état de nos connaissances et expériences; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## CARBONATE DE CALCIUM

Le Carbonate de Calcium peut être employé, certaines années, pour la correction de l'acidité des vins de base.

### Mode d'utilisation :

Le Carbonate de Calcium est ajouté directement au vin. Son addition s'accompagne d'une effervescence importante, il est vivement recommandé de l'ajouter très progressivement, et de prévoir dans la cuve un volume de creux suffisant (au moins 10 %).

### Doses d'emploi :

A déterminer après analyse du vin.

**Dose limite légale autorisée : 100 grammes par hectolitre.**

L'emploi du Carbonate de Calcium est soumis à la tenue obligatoire de registre.

Pour consulter la réglementation à cet effet, demander la notice explicative (voir DGCCRF).

### Conditionnement et conservation :

Conditionnement : Sacs de 1kg, 5 kg, 25 kg et 50 kg.

Conservation : Se conserve parfaitement dans son emballage d'origine hermétiquement clos.

### Analyse type :

CaCO <sub>3</sub>	99,5 %
Acide acétique insoluble	< 0,20 %
Cl	<0,0010 %
SO <sub>4</sub>	<0,15 %
AS	<0,0004 %
Fe	< 0,020 %
Magnésium et métaux alcalin	< 1,00 %
Mg	0,05 %
Métaux lourds	< 0,002 %
Perte à la dessiccation	0,10 %



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## THIAMINE

### ACTIVATEUR DE FERMENTATION

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect : poudre cristalline blanche au goût amer et à l'odeur de levure.

#### APPLICATIONS

Particulièrement indiqué comme activateur et régulateur de la fermentation alcoolique.

#### DOSE D'EMPLOI

Limite légale : 60 mg/hl maximum exprimés en thiamine.

#### MODE D'EMPLOI

Ajouter au moût immédiatement avant l'inoculation des levures sèches sélectionnées.

#### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Sachet de 0,500 kg

Conserver dans un endroit sec, frais et aéré.

#### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Titre (%) > 98 (chlorhydrate)

Métaux lourds (mg/kg Pb) < 10

Arsenic (mg/kg As) < 1

Plomb (mg/kg Pb) < 10

Ces valeurs ont été déterminées par les méthodes officielles ou par des méthodes internes EssecO.  
Nous restons à votre disposition pour toute information supplémentaire.

Produit conforme aux caractéristiques requises par :

D.P.R. 12/02/65 (Loi œnologique)

DM 31/3/65 (Additifs alimentaires)

DM 26/04/69 (Additifs et adjuvants œnologiques)

Produit pour usage œnologique, conformément à : Règlement CE 1493/99

Les indications figurant ci - dessous correspondent à l'état de nos connaissances et expériences; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## ACIDE TARTRIQUE

ACIDIFIANT

### COMPOSITION

Acide tartrique

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect: solide cristallin incolore ou translucide, ou poudre cristalline blanche.

### APPLICATIONS

Vins, boissons en général, glaces, pâtisseries, sauces, jus et sirops de fruits.

### DOSE D'EMPLOI

Sur les moûts, exclusivement dans les zones C II e C III, jusqu'à 150 g/hl.

Sur le vin, jusqu'à 250 g/hl (limite légale). Ces deux limites sont conformes à la réglementation de l'UE.

### MODE D'EMPLOI

Pour arriver au niveau d'acidité souhaité, additionner le produit au moût ou au vin en agitant.

### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Sachet de 1 kg Sac de 50 kg

Emballage d'origine, plein, non ouvert: conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert: refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus.

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

formule		C <sub>4</sub> H <sub>6</sub> O <sub>6</sub>
Sol. 10 g/l	aspect	limpide
	couleur	incolore
titre sur sec (%)		> 99.5
cendres sulfatées (%)		< 0.1
métaux lourds (mg/kg Pb)		< 10
Plomb (mg/kg)		< 5
Fer (mg/kg)		< 10
oxalates (mg/kg)		< 100

Ces valeurs ont été déterminées par les méthodes officielles ou par des méthodes internes Esseco. Nous restons à votre disposition pour toute information supplémentaire.

Produit conforme aux caractéristiques requises par DM 26/04/69 (Substances pour usage oenologique). DIR 96/77/CE (Additifs alimentaires).

Codex CEnologique International 1978.

Produit pour usage oenologique, conformément à Règlement CE 1493/99

**Les indications figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances et expériences; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.**



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

Code de la fiche: NEUTRAL  
POTASSIUM TARTRATE/ FR  
Révision n° n. 1, Mai 1996

*Matiere Premiere*

## **TARTRATE NEUTRE DE POTASSIUM**

### **DESACIDIFIANT NATUREL CREME DE TARTRE**

#### COMPOSITION

Tartrate neutre de potassium

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect : poudre cristalline blanche.

Produit pur, sans substances étrangères.

Le TARTRATE NEUTRE DE POTASSIUM est un désacidifiant utilisé pour corriger le défaut du vin piqué et l'excès d'acidité fixe. C'est le désacidifiant le plus indiqué car, étant déjà présent à l'état naturel dans le vin, il n'y ajoute pas de substances étrangères.

#### APPLICATIONS

Utilisé durant la réfrigération, il diminue la durée de la stabilisation tartrique et favorise le début du processus de cristallisation.

#### DOSE D'EMPLOI

152 g/hl neutralisent 1% d'acidité.

Il est conseillé d'effectuer préalablement des ajouts progressifs en laboratoire afin de déterminer la quantité exacte nécessaire pour arriver au pH désiré : en effet, de nombreux facteurs, tels que le pH du vin, la température, le degré d'alcool, les colloïdes, etc., influent sur le résultat final.

#### MODE D'EMPLOI

Dissoudre préalablement le produit dans de l'eau froide, puis ajouter la solution obtenue à la masse à traiter en agitant pour obtenir une meilleure répartition.

Pour une bonne utilisation, il est conseillé d'ajouter le produit sur le vin plutôt que sur le moût car l'acidité de ce dernier diminue naturellement au cours de la fermentation.

#### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Sac de 25 kg 25

Conserver dans un endroit frais, sec et aéré.

#### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Titre (%) > 99

Perte au séchage (%) < 4

Métaux lourds (mg/kg Pb) < 20

Arsenic (mg/kg As) < 3

Plomb (mg/kg Pb) < 10

Oxalates (% Ac. oxalates) < 0.05

Ce produit est conforme aux normes nationales et communautaires en vigueur dans le secteur œnologique et dans celui des boissons en général.



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



Matiere Premiere

**PHOSPHATE D'AMMONIUM**

Code de la fiche:  
AMMONIO FOSFATO  
BIBASICO/ FR  
Révision n° n. 1, Mai  
1996

## **ACTIVATEUR DE FERMENTATION**

### COMPOSITION

Phosphate diammonique.

### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Cristaux blancs brillants ou poudre cristalline

Grâce à la présence d'ammonium à assimilation rapide, il accélère le début de la fermentation alcoolique.

### APPLICATIONS

Activateur de la fermentation alcoolique, dans les moûts et les vins.

### DOSE D'EMPLOI

20-30 g/hl en première et seconde fermentation.

Limite légale : 30 g/hl maximum

### MODE D'EMPLOI

Disperser préalablement le produit dans de l'eau et l'ajouter au moût en agitant avant le début de la fermentation.

### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Sachet de 1 kg

Sac de 50 kg

Conserver dans un local frais, sec et bien ventilé.

### PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

formule  $(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$

sol. 10 g/l aspect limpide

couleur incolore

titre  $(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$  (%) > 95

métaux lourds (mg/kg Pb) < 20

arsenic (mg/kg As) < 3

plomb (mg/kg Pb) < 10

Ces valeurs ont été déterminées par les méthodes officielles ou par des méthodes internes Esseco. Nous restons à votre disposition pour toute information supplémentaire.

Produit conforme aux caractéristiques requises par :

DM 31/03/65 (additifs alimentaires) et modifications ultérieures

DM 26/04/69 (additifs et adjuvants œnologiques) DPR 12/02/65

Produit pour usage œnologique, conformément à : Règlement CE 1493/99

Les indications figurant ci - dessous correspondent à l'état de nos connaissances et expériences; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.



## RANDALITE

C'est une roche volcanique qui contient du 2% au 5% d'eau de cristallisation. Soumise à un choc thermique (1'000°C) elle se dilate jusqu'à 20 fois par rapport à son volume initial. Dans la filtration des mouts et des vins elle apporte les avantages suivants. **Economie d'emploi, sureté sanitaire, sureté organoleptique et chimique.**

### PERLITE

### RANDALITE

C'est une roche volcanique qui contient du 2% au 5% d'eau de cristallisation. Soumise à un choc thermique (1000°) elle expande jusqu'à 20 fois par rapport à son volume initial. Dans la filtration des mouts et des vins elle apporte les avantages suivants. **Economie d'emploi, sureté sanitaire, sureté organoleptique et chimique.**

APPLICATIONS	TYPE	NOTES
MOUTS LIES	RANDALITE W32	Permeabilité très élevée. Pour des lies ou bourbes extremement épaisses.
MOUTS LIES	RANDALITE W28	Filtrations légères pour liquides très épais. Des bonnes filtrations avec debits élevés.
MOUTS LIES	RANDALITE W26	Legèrement plus fine, rend le nettoyage meilleur et tient les debits élevés.
MOUTS LIES	RANDALITE W24	Le type le plus employé: excellent compromis de debit, utilisation, nettoyage, longueur des cycles sur les rotatifs. <b>Elle couvre presque la totalité des cas.</b>
MOUTS LIES	RANDALITE W19	Légèrement plus fine: nettoyages soignés et surs. Cycles de filtration extremement long sur les filtres rotatifs.
VIN	RANDALITE W24	<b>DEGROSSISSANTE:</b> vins jeunes et très troubles pour un pré filtration.
VIN	RANDALITE W12	<b>DEGROSSISSANTE / MOYENNE:</b> preparation de vins encore troubles et pour une bonne clareté.
VIN	RANDALITE W9/E	<b>MOYENNE:</b> pour vins collés où après traitement par le froid. Excellentes brillances et debits élevés. Large plage d'utilisation.
VIN	RANDALITE W6	<b>FINE:</b> la plus légère parmi les fines. Sureté bactériologique. Excellente preparation pour les cartouches.
VIN	RANDALITE W5	<b>STERILE:</b> fortes rétentions. Pour des vins plus difficiles. Excellentes indices de filtrabilité. Extreme sureté bactériologique.
VIN	RANDALITE W4	<b>STERILE:</b> rétentions encore plus fortes. Cas particulier seulement.

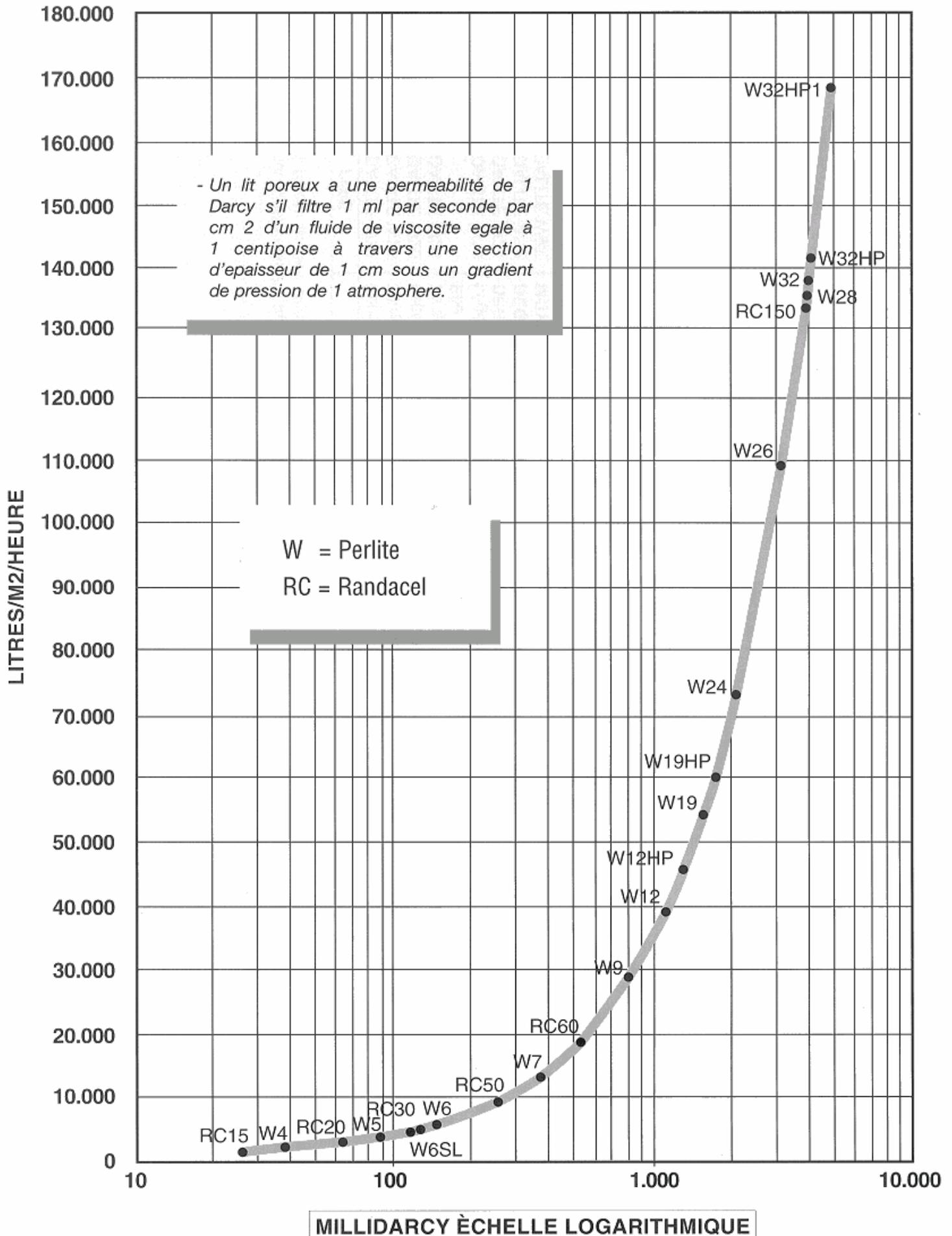
### CELLULOSE

### RANDACEL

Alpha cellulose, extremement pure traitée par un système particulier de micronisation de la fibre et d'activation électrocynetique. **Pouvoir absorbent très élevé.** L'emploi en précouche apporte une solution à chaque phase de filtration, clareté et stérilisation. Elle retient les impuretés de toute origine échappées à travers la couche formée par la terre employée en nourrissage. La précouche gagne un pouvoir d'accrochage et de compacité et devient tout à fait indestructible.

APPLICATIONS	TYPE	NOTES
VIN	RANDACEL 60	<b>Degrossissante: mélange de fibre micronisée et perlite.</b> Dosage en précouche: <b>500gr/m2.</b> Alluvionnage: <b>W24 ou W12</b>
VIN	RANDACEL 50	<b>MOYENNE: pure cellulose.</b> Dosage en précouche: <b>500gr/m2.</b> Alluvionnage: <b>W 12 ou W 9/E</b>
VIN	RANDACEL 30	<b>FINE/STERILE: cellulose pure.</b> Dosage en précouche: <b>500gr/m2.</b> Alluvionnage: <b>Randalite W 6 ou W 5</b>
VIN	RANDACEL 20	<b>STERILE: cellulose pure.</b> Dosage en précouche: <b>500 gr/m2.</b> Alluvionnage: <b>Randalite W 5</b>
VIN	RANDACEL 15	<b>STERILE: cellulose pure.</b> Dosages en précouche: <b>500 gr/m2.</b> Alluvionnage: <b>Randalite W 5 ou W 4</b>

## PERMEABILITÉ



LA QUALITÉ DE LA FÔRET  
JUSQU'À  
LA BOUTEILLE



RÉSERVE NATURELLE

**Yves Moren**

OENO-TECH

Rue du Parcuret 30

1964 CONTHEY VS CH

Téléphone : +41(0) 273461472

Fax : +41 (0) 273461285

Portable: + 41(0) 792511494

E-mail : [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)

Web : [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



CORK  
SUPPLY  
GROUP



**DISTRIBUTEUR POUR LA SUISSE ROMANDE :**

**OENO-TECH**  
1964 CONTHEY  
Tél. 027 346 14 72  
Fax. 027 346 12 85

CORK SUPPLY GROUP



## BIENVENUE

---

On vous invite à mieux nous connaître...

## Vision Stratégique

Défier les traditions de l'industrie et mettre en place de nouvelles normes de qualité pour ses clients, telle est la perspective qui oriente le groupe Cork Supply.

## Notre Présence

Nous fournissons 700 millions de bouchons dans le monde entier, en établissant des partenariats durables avec nos clients et en assurant des normes de qualité élevées.



**"Qualité  
de la forêt  
jusqu'à la  
bouteille"**



**CORK  
SUPPLY  
GROUP**





## FORÊT

# Chêne-liège et Liège

Le liège, écorce du chêne-liège (*Quercus suber* L.), est un tissu végétal désigné en botanique par *suber*. Il agit comme revêtement et protège l'arbre.

Le chêne-liège est le seul arbre capable de produire du liège en quantité et avec les qualités physiques et chimiques justifiant une production industrielle.

Cette espèce permet au producteur forestier d'exploiter durablement le liège, puisque celui-ci peut être prélevé de l'arbre tous les 9 ans (dès que l'épaisseur voulue est atteinte) durant les mois de mai, juin et juillet. Après l'entrée en activité de la couche cellulaire responsable de la production du liège (assise phellogène), et grâce à la fragilité des cellules récemment formées, le chêne-liège permet son propre écorçage.



Un chêne-liège, pouvant vivre jusqu'à 200 ans, peut subir environ 18 écorçages tout au long de sa vie. L'exploitation de l'arbre ne démarre que lorsque celui-ci atteint 35 ans. À partir de ce moment, la première extraction de liège femelle (liège mûr) peut être effectuée.

Une fois formées, les cellules de liège vont subir une phase de grossissement de la paroi secondaire, ce qui provoque leur mort. Leur espace interne (lumen) va se vider et se remplir d'air.

La paroi secondaire a comme principal composant la subérine, un acide gras qui offre au tissu végétal des capacités extraordinaires, telles que :

- résistance à l'eau et à d'autres liquides;
- compressibilité et expansion;
- basse conductivité thermique;
- isolation acoustique et;
- imputrescibilité et résistance à l'action des acides.



“La forêt nous offre un produit naturel aux caractéristiques uniques”

La qualité depuis la forêt jusqu'à la bouteille



CORK  
SUPPLY  
GROUP

25  
Years

Forêt

Ce cadeau de la nature constitue la plus noble des matières premières utilisées dans la fabrication de bouchons, parmi lesquels les bouchons de liège naturel.

Aucun autre produit ne présente des propriétés semblables ou comparables.



## Notre Équipe

Une équipe de 5 personnes se consacre exclusivement à l'achat des meilleures extractions de plaques de liège, directement dans la forêt. Son activité implique une actualisation permanente de notre base de données, pour nous permettre de savoir quel est le moment indiqué pour l'acquisition de chaque lot. Les relations que nous entretenons avec les producteurs de liège, dans le cadre de partenariats, garantissent d'année en année la qualité de nos matières premières et renforcent la sécurité de notre produit final.





## CONTRÔLE DE QUALITÉ

### Prévention

Nous vérifions tous les accessoires et tout ce qui environne le processus de production.

### Échantillonnage

Nous adoptons des plans d'échantillonnage aptes à garantir la meilleure représentativité.

### Tests Physiques

Nous nous assurons que la matière première et, par conséquent, les bouchons, respectent les paramètres exigés.

### Contrôle des Matériaux

Nous contrôlons la qualité et les propriétés de tous les matériaux qui entrent dans la fabrication des bouchons.

### Tests Sensoriels

Nous avons depuis plus de 10 ans une équipe entièrement consacrée à garantir la neutralité de nos produits.

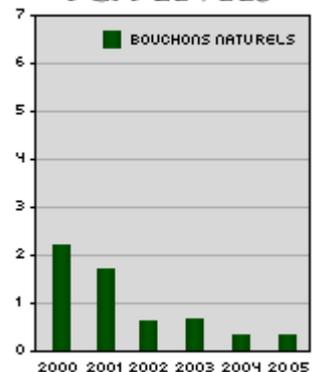
### SPME-GC/MS

Nous considérons que le suivi minutieux de tout le processus de production et l'utilisation des technologies les plus avancées nous permettent de fournir des bouchons hermétiques et sûrs pour chaque type de vin.



"Le contrôle de qualité nous a menés jusqu'ici"

TCA LEVELS



La qualité depuis la forêt jusqu'à la bouteille

Qualité



CORK  
SUPPLY  
GROUP





## CERTIFICATION

Certification



**ISO 9001:2000** – Concepción, développement et production de bouchons.



**SYSTECODE** – Code International des Pratiques Bouchonnières.



“Des produits de confiance”

La qualité depuis la forêt jusqu'à la bouteille



**CORK SUPPLY GROUP**

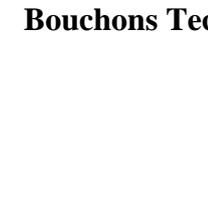




# PRODUITS



**Bouchons Naturels**



**Bouchons Techniques (1+1)**



**Bouchons Colmaté**



“Des produits adaptés à toute votre gamme de vins”

La qualité depuis la forêt jusqu'à la bouteille

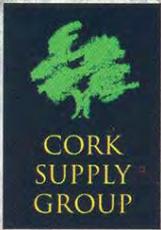


**CORK SUPPLY GROUP**



Bienvenue
Chronologie
Contacts
Forêt
Production
Qualité
Certification
R & D
<b>Produits</b>
Liens





# LES POINTS DE CONTROLE CRITIQUES

La traçabilité et les contrôles intensifs permettent de réduire les limites associées à la méthode d'échantillonnage .

## Récolte / Démasclage

**Stockage des Planches  
(minimum 6 mois)**

SPME-GC-MS

**Bouillage**

CONTROLES PRODUITS ANNEXES

**Stabilisation**

**Triage des Planches**

**Découpage des Planches**

TESTS PHYSIQUES

**Tubage + Rectification**

SPME-GC-MS

TESTS PHYSIQUES  
SENSORIEL

**Lavage + Séchage**

CONTROLES PRODUITS ANNEXES

TESTS PHYSIQUES

**Tri électronique et manuel**

SPME-GC-MS

SENSORIEL

**Finition + Livraison**

CONTROLES PRODUITS ANNEXES

# Redéfinir la qualité

Cork Supply Group. Depuis 25 ans, nous vous donnons le meilleur du bouchon naturel.

enfin un bouchonnier  
qui vous en donne moins!



Notre procédé breveté INNOCORK permet de réduire les niveaux de TCA relargable à une moyenne inférieure à 1,0 ng/L.

INNOCORK®

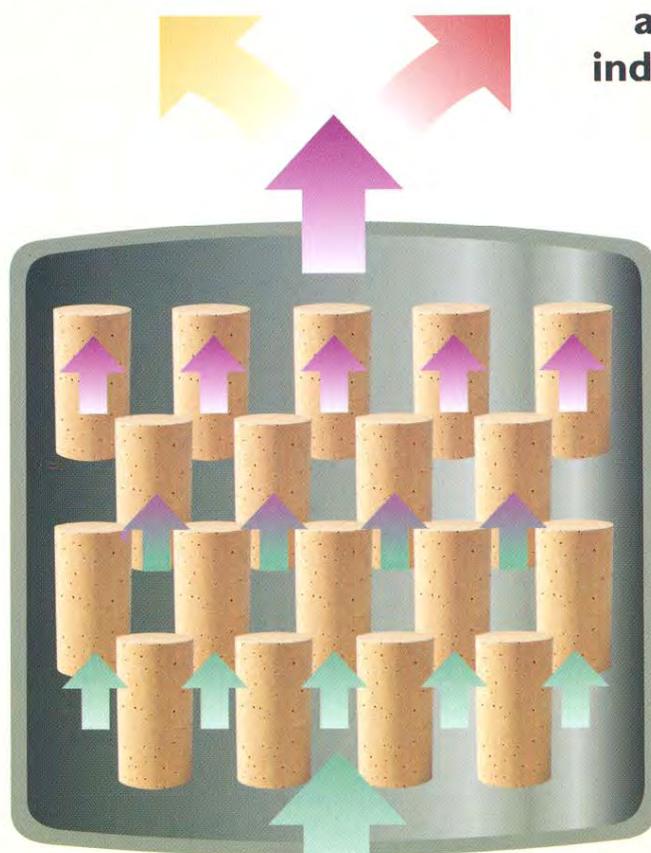
La dernière innovation de Cork Supply Group

# Le procédé INNOCORK

- Profitez des avantages du bouchon en liège naturel avec le moindre risque de TCA du marché.
- Notre procédé breveté INNOCORK permet de réduire les niveaux de TCA du liège naturel en dessous des niveaux détectables (moins de 1,0 ng/L).
- Le procédé INNOCORK relève les défis technologiques imposés par l'extraction du TCA relargable dans les bouchons en liège naturel.
- Un procédé unique à base de vapeur et d'alcool permet l'extraction des molécules de TCA hors de la structure cellulaire du liège.
- La forme, l'élasticité et toutes les autres propriétés souhaitées du bouchon naturel sont conservées.

**Air chaud**

**TCA et  
arômes  
indésirables**



**Air chaud**

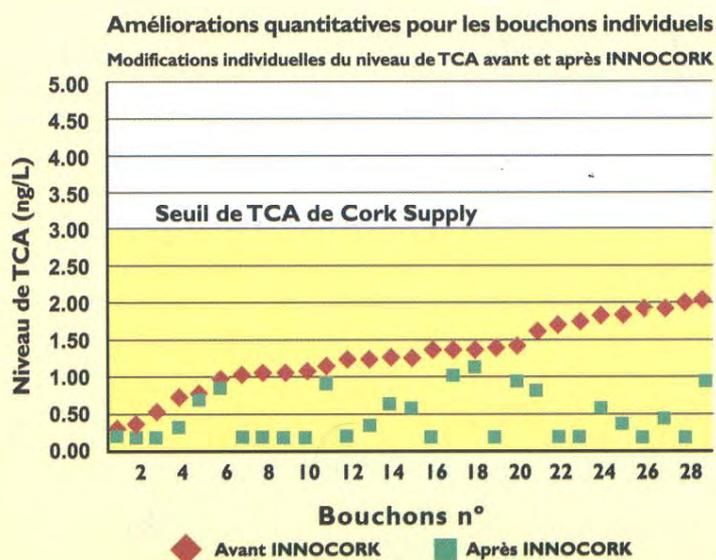
**Vapeur  
d'alcool éthylique  
(progressivement réduite)**

## En quoi consiste le procédé INNOCORK?

INNOCORK est un procédé d'extraction du TCA unique et breveté, qui utilise de la vapeur d'eau et de l'alcool éthylique. Les bouchons sont chargés dans la chambre INNOCORK en acier inoxydable, où sont introduits la vapeur et l'alcool éthylique vaporisé. L'alcool éthylique solubilise les molécules de TCA, et les extrait ainsi des bouchons. Les bouchons sont ensuite lavés à la vapeur pure sans altérer les qualités souhaitées du liège naturel.

## Pour quels résultats?

Résultat : des bouchons en liège naturel d'une propreté et d'une qualité optimales, avec toutes leurs propriétés naturelles intactes mais sans TCA. Dans quelle proportion ? Voyez le tableau ci-dessous. Cork Supply ne livre jamais de lots de bouchons naturels avec des niveaux de TCA supérieurs à 3,0 ng/L, mais avec INNOCORK, nous atteignons des niveaux encore bien plus faibles. Comme vous pouvez le constater à partir de ces exemples, ces niveaux sont bien en dessous de 1,0 ng/L

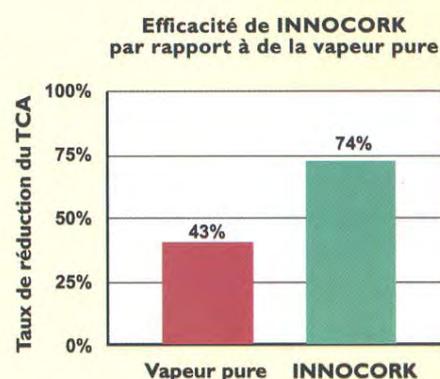


## La différence INNOCORK

Le procédé INNOCORK est différent des autres méthodes de réduction du TCA sur deux plans essentiels. Tout d'abord, il est conçu pour des bouchons 100 % naturels, contrairement aux granulés utilisés pour produire des bouchons techniques. Ensuite, il utilise la vapeur d'eau et l'alcool, ce qui permet

d'extraire bien plus de TCA que la vapeur seule, tout ça sous pression atmosphérique. Loin d'être aussi simple que cela en a l'air, la mise au point du procédé INNOCORK

a pris des années, le défi technique consistant à pouvoir extraire le TCA tout en conservant la forme, l'esthétique et les qualités souhaitées du bouchon naturel.



## Notre objectif

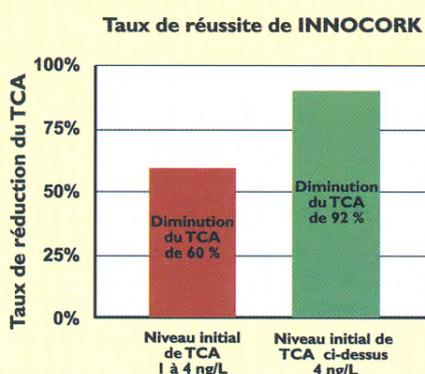
Depuis ses débuts, Cork Supply est leader de sa branche pour la détermination d'une norme mondiale de qualité. Nous avons mis en place des mesures strictes de contrôle qualité afin de garantir à nos clients la meilleure qualité de bouchons en liège naturel disponible, avec un taux de TCA réduit à moins de 3,0 ng/L.

Mais cela ne suffisait pas. Avec INNOCORK, nous sommes à présent en mesure de vous proposer des bouchons en liège naturel parfaits, avec des niveaux de TCA inférieurs à 1,0 ng/L. INNOCORK, la dernière

# INNOCORK. Une exclusivité de Cork Supply

## Quel taux de TCA INNOCORK permet-il d'extraire du liège?

La quantité de TCA relargable qu'INNOCORK permet de retirer varie avec la quantité présente à l'origine dans les bouchons. Nos recherches montrent que dans les bouchons ayant de 4,0 à 6,0 ng/L, la quantité enlevée est d'environ 92 %. Pour les bouchons ayant de 1,0 à 4,0 ng/L, la quantité enlevée est d'environ 60 %, et pour les bouchons avec 1,0 ng/L ou moins, nous obtenons des améliorations sensorielles.



## Répéter l'exposition des bouchons au procédé permet-il de réduire davantage les niveaux de TCA?

Oui, mais un seul passage à travers ce procédé permet de réduire les niveaux aux environs de 1,0 ng/L, ce qui est déjà bien inférieur aux niveaux qui pourraient avoir un effet sur le vin. Un niveau quelconque de TCA inférieur à 1,0 ng/L ne peut être mesuré avec précision avec les technologies actuelles. Ainsi, si les niveaux sont réduits, il est probable que cette réduction ne pourra être mesurée.

## Le procédé INNOCORK retire-t-il d'autres composants du liège en plus du TCA?

Oui, nous savons, sur la base de tests sensoriels, qu'INNOCORK extrait d'autres composants, permettant ainsi d'obtenir des lots de bouchons plus neutres. Toutefois, notre objectif premier était de réduire le TCA, de sorte que tous nos efforts ont été portés sur cette réduction.



1964 Conthey  
Articles de cave,  
produits oenologiques

Tél : 027/346 14 72  
Fax : 027/346 12 85

info@oeno-tech.ch  
www.oeno-tech.ch



INNOCORK®

## L'alcool utilisé dans INNOCORK laisse-t-il un arôme quelconque?

Non, car l'alcool éthylique est le même type d'alcool que celui produit par les ferments du vin.

## Le procédé INNOCORK est-il breveté?

Oui, il a reçu le numéro de publication de brevet n° EP 1444 075 B1

## Combien de temps a-t-il fallu pour développer INNOCORK?

Cork Supply Group a commencé ses recherches indépendantes sur les méthodes d'extraction du TCA du liège en 1998. Le procédé INNOCORK fait l'objet d'essais et de tests depuis 2002.

## Quelle est la différence entre le procédé INNOCORK et les procédés de nos concurrents?

Le procédé Innocork s'applique à des bouchons en liège naturel et non pas à des granulés ou à de la poussière de liège destinés à la fabrication de bouchons agglomérés. INNOCORK utilise également une combinaison de vapeur et d'alcool pour faire évaporer le TCA du liège, sous pression atmosphérique.

## Le procédé INNOCORK altère-t-il la structure cellulaire du liège?

La structure cellulaire du liège n'est pas altérée par le procédé d'extraction breveté du TCA.

## Le procédé INNOCORK coûte-t-il plus cher?

Le procédé INNOCORK coûte légèrement plus cher. Toutefois, aux vues de l'amélioration constatée de la qualité des bouchons et des progrès enregistrés par rapport au problèmes des goûts, nous pensons qu'Innocork est un investissement essentiel et n'avons pas l'intention de répercuter ces coûts sur nos clients.



# Descriptif technique du bouchon Winéis.



## **Un procédé inédit de fabrication par moussation purement physique**

Protégé par un brevet mondial, ce procédé exclut toute migration de résidus en provenance d'agents gonflants.

La force de retour élastique retient les gaz (en particulier le SO<sub>2</sub>) et permet une mise en bouteille sûre et performante.

## **Made in Rivesaltes, au Sud de la France**

Pour ceux qui concilient qualité et livraisons rapides, un prix extrêmement étudié est rendu possible par une fabrication française à l'échelle industrielle et des circuits commerciaux directs.

# Saine technique

**La fabrication du bouchon technologique Winéis est basée sur un principe inédit de moussation purement physique (injection de CO<sub>2</sub> sous pression - brevet mondial) excluant toute migration de résidus d'agent gonflant.**

Cinq années de recherche et développement en collaboration avec les plus grands laboratoires plasturgistes et le concours de l'ANVAR ont aidé à créer le principe inédit de la moussation purement physique, qui s'avère plus pur, plus performant que n'importe quel procédé de fabrication de bouchons synthétiques.

## Une solution novatrice testée avec succès

Testé par les plus grands embouteilleurs et par des laboratoires de renommée mondiale, Winéis est réalisé par mono-extrusion ce qui lui confère une parfaite homogénéité sans aucune concession ni à la qualité, ni à la rapidité de production.

## Caractéristiques comportementales

Les normes pour le bouchon de liège sont parfaitement applicables à celles de Winéis qui offre par contre une régularité et une répétitivité des performances inégalées à ce jour.

## Élimination des résidus d'agents gonflants

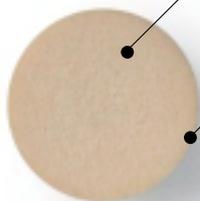
Winéis est un bouchon neutre par excellence. Il a subi toutes les procédures de tests aux limites fixées par la réglementation dans les liquides simulateurs représentant les aliments aqueux, acides et alcoolisés, non gras. Cet essai est validé pour les vins tranquilles comme pour les alcools forts. C'est le principe de moussation physique breveté qui évite tout risque de migration dus aux agents gonflants.

Diamètre 22 mm  $\pm$  0,5  
Longueurs disponibles:  
38mm  $\pm$  0,5  
44mm  $\pm$  0,5  
D'autres longueurs sont  
possibles: nous consulter.



Micro-bulles fermées  
aux réactions physiques  
parfaitement identiques  
à celles du bouchon de liège.

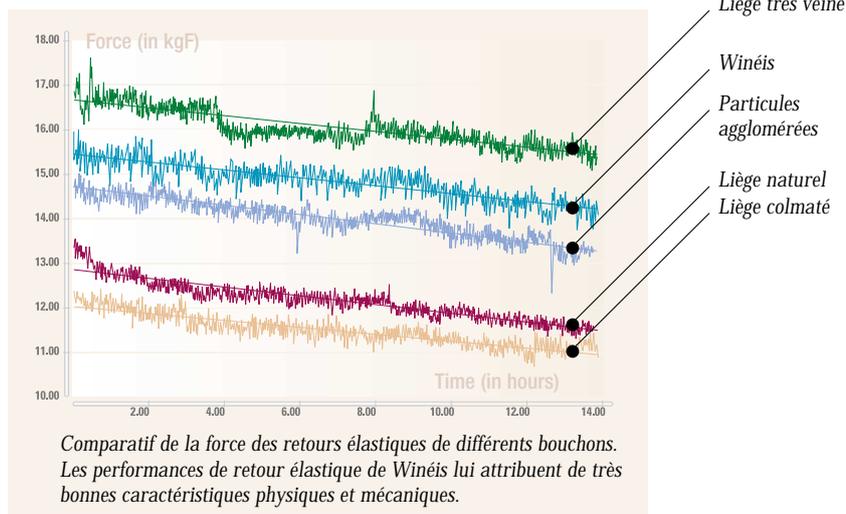
Diamètre: 22mm  $\pm$  0,5  
Calibrage du diamètre:  
ovalisation < 0,2 mm.



# pour goût intact

## Force de retour élastique

Le procédé de mono-extrusion permet un retour élastique puissant et, de plus, uniforme sur l'ensemble de la surface de contact entre le verre et le bouchon Winéis.

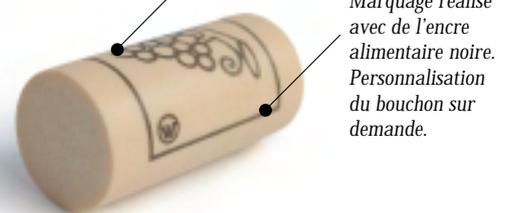


Cette force régulière de retour élastique garantit une excellente étanchéité au gaz et permet une bonne tenue au SO<sub>2</sub> ainsi que la garantie de non oxydation des vins. Winéis conserve donc aux vins leur jeunesse et leur éclat.

Etanchéité au gaz	Bouchon liège	Winéis
Pas de fuite jusqu'à :	≥ 0,8 bar	≥ 1,2 bar

La force d'extraction nécessaire est également sur une plage de conformité supérieure à celle d'un bouchon en liège.

Force d'extraction	Bouchon liège	Winéis
mini - maxi	12 à 40 daN	15 à 30 daN





Winéïs est testé selon les normes suivantes:  
XP ENV1186, parties 1 et 3  
Directive Européenne CEE 85/572.  
FDA § 177.1350 du CFR 21

## Marquage

Réalisé avec de l'encre alimentaire noire.  
Personnalisation du bouchon sur demande.

## Traitement de surface

Silicone alimentaire permettant:

- Un enfoncement régulier et aisé du bouchon,
- une extraction facilitée,
- une forte opposition aux suintements entre verre et liège.

## Conditionnement

Emballage en poche perforée de 1000 bouchons.

Sur-emballage:

Cartons de 3000 bouchons.

Plat de palettes de 3 cartons (soit 9000 bouchons).

Bouchons 38x22: palette de 7 couches (soit 63000 bouchons).

Bouchons 44x22: palette de 6 couches (soit 54000 bouchons).

## Traçabilité

Totale traçabilité incluant les lots de matière première.

Marquage du lot sur le bouchon.



*Contact pour toute information technique,  
devis ou échantillons:*

**Tel. +33 (0)4 68 64 21 26 - Fax: +33 (0)4 68 64 46 92**  
**[info@wineis.com](mailto:info@wineis.com)**

## Caps System

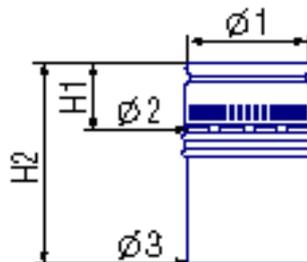
Capsule à vis de bouchage à jupe longue avec bague d'inviolabilité, le concept Caps System, par le choix de son joint d'étanchéité EPEBP SARANEX et par la conformation de la capsule sur le buvant de la bague au moment du capsulage, est parfaitement adaptée au conditionnement du vin. Elle est organoleptiquement neutre.

Elle s'adapte sur des flacons avec bague à vis suivant la norme NF H35 103 BVS. CAPS SYSTEM est, par excellence, le bouchage des vins jeunes, aromatiques, mais elle permet également des conservations de longue durée.



### Capsule de bouchage à jupe longue pour bouchage du vin

Dimension standard (mm)



Calibre	Ø1 ± 0,3	Ø2 intérieur mini	H1 ± 0,3	H2 ± 0,3	Bouteille
28H44 (2)	28,4	27,5	16,0	43,9	75 cl

(2) Compatible avec la norme de bague verrerie dite BVS dérivée de NF H35-103

## Capsules en PVC - Thermorétractable

### Matériaux

---

Feuille thermoplastique composée de deux polymère:

- PVC
- PET

### Couleurs

---

- Selon table des couleurs.
- Selon échantillons

### Clichés

---

- Rotative jusqu'à 4 couleurs en plus de la couleur de fond.
- Flexographie jusqu'à 4 couleurs en plus de la couleur de fond

### Colorants et aditifs

---

- Produits organiques et inorganiques mélangés à des résines de cellulose, acryliques ou en vinyle et acétate d'éthyle comme solvant.

### Disque sur tête

---

En feuille alu colorée, appliqué avec une thermo-soudure, avec les variantes suivantes :

- Avec ou sans perforations
- Teinté lisse
- Teinté et imprimé à 1 ou 2 couleurs.
- Teinté avec clichés ou écritures en relief.
- Idem avec reliefs en couleur.



## Capsules polyaminées

### Matériaux

---

- Film polyaminé de 100  $\mu$

### Couleurs

---

- Selon table.
- Selon échantillon.

### Clichés

---

- Rotative à 4 couleurs.
- Flexographie à 2 couleurs.
- A chaud, 2 couleurs.

### Colorants et aditifs

---

- Produits organiques et non organiques mélangés dans des résines en cellulose, acryliques ou en vinyle, et acétate d'éthyle comme solvant.

### Disque sur tête

---

Feuille en aluminium colorée perforée, appliquée avec une thermo-soudure avec les variantes suivantes:

- Coloré lisse
- Coloré et impression à 1 ou 2 couleurs.
- Coloré avec motifs ou écritures en relief.
- Idem, avec reliefs colorés.

### Dimensions

---

- Diamètre: de mm 29 à 32 mm
- Longueur: de mm 45 à 70 mm
- Conicité: 0°.50'
- Poids moyen: 1,15 g. environ.





## **OENO-TECH**

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



*Caves Traditionnelles*

## ANTIFLOR VASCHE

Code de la fiche:  
ANTIFLOR VASCHE/ FR  
Révision n° Revisione  
n.2, Décembre 2000

### PASTILLE ANTIFLEURS

#### COMPOSITION

Isosulfocyanate d'allyle sur support de paraffine.

#### CARACTERISTIQUES GENERALES

**ANTIFLOR**, produit contenant de l'isosulfocyanate d'allyle -essence de moutarde- sur support de paraffine pour emplois alimentaires, est disponible dans trois versions:

**ANTIFLOR DAMES-JEANNES**, pastille 1 gramme avec 0,5% d'isosulfocyanate, pour récipients de 20 à 200 litres;

**ANTIFLOR FUTS**, comprimé 7 grammes avec 1,7% d'isosulfocyanate, pour récipients de 2 à 5 hL;

**ANTIFLOR CUVES**, comprimé 20 grammes avec 2% d'isosulfocyanate, pour réservoirs de grandes dimensions.

Pendant l'emploi du produit, l'essence de moutarde se volatilise lentement du support de paraffine, en saturant l'espace d'air situé au-dessus du vin, empêchant ainsi le développement des micro-organismes responsables de l'apparition des fleurs.

Le choix soigneux des matières premières utilisées dans la production d'**ANTIFLOR** protège contre l'apparition de phénomènes de cession non souhaités. En particulier, les vins traités par **ANTIFLOR** ne présentent aucun résidu d'isosulfocyanate d'allyle.

#### APPLICATIONS

**ANTIFLOR** est l'adjuvant idéal pour la conservation du vin dans les dames-jeannes, les fûts en bois et les cuves de stockage, dans tous les cas où il ne serait pas possible de maintenir les récipients pleins, hermétiquement clos ou sous une atmosphère de gaz inerte.

#### DOSES D'EMPLOI

**ANTIFLOR DAMES-JEANNES**, 1 pastille à remplacer chaque mois;

**ANTIFLOR FUTS**, 1 ou 2 comprimés à remplacer toutes les 3 - 4 semaines;

**ANTIFLOR CUVES**, 1 ou 2 comprimés à remplacer tous les 15 - 20 jours.

#### MODE D'EMPLOI

Déposer **ANTIFLOR** sur la surface du vin et refermer soigneusement le récipient.

Attention: il est interdit d'utiliser le produit dans des récipients de capacité inférieure à 20 litres.

#### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

**ANTIFLOR DAMES-JEANNES**, boîte présentoir à 600 pastilles.

**ANTIFLOR FUTS**, boîte présentoir à 80 comprimés.

**ANTIFLOR CUVES**, boîte présentoir à 65 comprimés.

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus

Produit pour usage Oenologique, conformément à : Reg. CE 1793/99

Les indications figurant ci - dessous correspondent à l'état de nos connaissances et expériences; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.



*Caves Traditionnelles*

## **ENOPLASTICO SPECIAL**

OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

Code de la fiche:  
ENOPLASTICO SPECIAL/  
FR

Révision n° n. 1, Mai  
1996

### **MASTIC POUR FÛTS**

#### COMPOSITION

Paraffine, carbonate de calcium, cire

#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect : pâte malléable de couleur blanc crème, inodore

Mélange à base de substances grasses très pures et de poudres adhésives, ENOPLASTICO SPECIAL est inodore et imperméable.

Ce produit se conserve longtemps car il ne rancit pas et ne moisit pas.

ENOPLASTICO SPECIAL adhère parfaitement au bois et bouche les trous, les fissures et les fentes entre les douelles.

#### APPLICATIONS

De par sa consistance, il est particulièrement indiqué pour boucher les panneaux des cuves et en assurer une étanchéité parfaite.

Grâce à sa consistance et à une meilleure résistance à la chaleur que d'autres mastics, ENOPLASTICO SPECIAL convient également aux fûts et aux panneaux de cuves contenant du moût en fermentation.

#### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Pains de 0,500 kg

Conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Les indications figurant ci - dessous correspondent à l'état de nos connaissances et expériences; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



*Caves Traditionnelles*

Code de la fiche:  
ZOLFO DISCHI/ FR  
Révision n° 2, Avril  
2000

## DISQUE DE SOUFRE A BRULER

### COMPOSITION

Soufre, bentonite, stéarate de calcium.

### CARACTERISTIQUES GENERALES

Aspect: pastilles de couleur jaune moutarde.

Le **ZOLFO DISCHI** est produit à base de fleur de soufre selon un procédé particulier qui permet une combustion régulière et uniforme du soufre, sans faire tomber de cendre et sans production de sulfure d'hydrogène.

Le **ZOLFO DISCHI ESSECO** se consomme sans coulure.

### APPLICATIONS

Le **ZOLFO DISCHI** est indispensable pour la désinfection et l'assainissement des barriques de toutes dimensions, en complément des traitements détergents préalables (SANATON et DETERSOL), ou pendant la conservation à sec.

Il est en outre possible d'utiliser **ZOLFO DISCHI** pour consommer l'oxygène présent dans les cuves avant remplissage.

### DOSES D'EMPLOI

Une pastille de 10 grammes de **ZOLFO DISCHI** consomme l'oxygène contenu dans un volume de 6 à 7 hL.

### MODE D'EMPLOI

Enfiler **ZOLFO DISCHI** sur un fil de fer incurvé en crochet de sorte qu'il reste suspendu, puis l'allumer sur son bord supérieur et l'introduire dans la barrique ou la cuve.

### CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Boîte de 1 kg

Conserver le produit en lieu frais, sec et ventilé.

### PRINCIPALES CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Cendres (%)	33 à 37
-------------	---------

Les indications figurant ci - dessous correspondent à l'état de nos connaissances et expériences; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## CIRE A CACHETER traditionnelle et Waxhot



pour le cachetage des bouteilles ou le tamponnage de médaillons.

### CARACTERISTIQUES :

- \* Aspect : solide sous forme de tablette rectangulaire ;
- \* Couleur : rouge, jaune, etc....;
- \* Composants : homologués alimentaires
- \* Point de fusion : 71-77 °C
- \* Point éclair : 180°C
- \* Solubilité : insoluble dans l'eau, soluble dans les solvants organiques.

### MISE EN OEUVRE :

- \* Faire fondre sur source de chaleur protégée (bac électrique - bain-marie).

### STOCKAGE :

- \* Endroit sec et aéré.

### CONDITIONNEMENT :

- \* En carton de 20 barquettes de 500 g ou 1000 g;
- \* En carton de 20 KG, morceaux vrac;
- \* En bâtonnets de 100 g.

### COLORIS

Rouge, jaune, vert, bleu, noir, blanc, or, argent.

Couleurs particulières sur demande.

Toutes nos cires sont prêtes à l'emploi et garanties contact alimentaire.



## FICHE TECHNIQUE ET DE SECURITE CIRE A CACHETER

### UTILISATION DE CETTE CIRE :

Faire fondre, sur une source de chaleur électrique, thermostatée, soit par bain-marie d'air ou d'eau.

*Ne pas porter à ébullition, peut s'enflammer au contact d'une flamme prolongée.*

En cas d'incendie, ne pas asperger d'eau, mais étouffer la flamme (chiffon humide ou en couvrant le récipient avec un couvercle).

En cas de brûlure : **enlever de suite la cire, à l'aide d'un chiffon ou d'une spatule**, afin qu'elle ne se fige pas sur la partie brûlée.

Appliquer un produit contre les brûlures et demander l'avis d'un médecin.

Rue du Parcuret 30, 1964, Conthey • Téléphone : 027 346 14 72 • Fax. : 027 346 12 85



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## CIRLASTIC ou CIRE MODERNE,



pour le cachetage des bouteilles.

### CARACTERISTIQUES :

- \* Aspect : solide sous forme de tablette rectangulaire
- \* Couleur : rouge, jaune, vert, etc...
- \* Composants : homologués alimentaires, ne contient pas de charges lourdes
- \* Recyclable, écologique
- \* Ne dégage : ni fumée, ni mauvaise odeur, ne fait pas de dépôt en fond de bac
- \* Selon trempage du col, la pellicule de Cirlastic varie entre 3 et 5 ml.
- \* Se découpe avec une lame, ne s'émiette pas, reste souple et incassable au transport
- \* Son fini, la rend aussi attractive qu'une cire traditionnelle.
- \* Point de coulée : 78 - 80°C
- \* Solubilité : insoluble dans l'eau, soluble dans les solvants organiques.

### MISE EN OEUVRE :

- 1 - Déchirer l'enveloppe aluminium pour récupérer la cire.
- 2 - ou faire fondre la cire directement dans sa barquette, sous une source de chaleur protégée (pas en direct avec une flamme nue)  
puis une fois fondue la verser dans un autre récipient.
- 3 - Ensuite cette cire se travaille, comme une cire dure, en tournant le col de la bouteille dans le récipient et en égouttant celui-ci lors du relevage.

### STOCKAGE :

- \* Endroit sec et aéré.

### CONDITIONNEMENT :

- \* En carton de 10 barquettes de 500g.

### COLORIS

Rouge, jaune, vert, bleu, noir, blanc, or, argent.

Couleurs particulières sur demande.

Toutes nos cires sont prêtes à l'emploi et garanties contact alimentaire.

### UTILISATION DE CETTE CIRE :

Faire fondre, sur une source de chaleur électrique, thermostatée, soit par bain-marie d'air ou d'eau.

*Ne pas porter à ébullition, peut s'enflammer au contact d'une flamme prolongée.*

En cas d'incendie, ne pas asperger d'eau, mais étouffer la flamme (chiffon humide ou en couvrant le récipient avec un couvercle).

En cas de brûlure : enlever de suite la cire, à l'aide d'un chiffon ou d'une spatule, afin qu'elle ne se fige pas sur la partie brûlée.

Appliquer un produit contre les brûlures et demander l'avis d'un médecin.



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## POTS CHAUFFANTS POUR CIRE A CACHER



**SERIE "R"** 748,60 Sfr.



**SERIE "U"**

FINI LA CIRE QUI BOUT, FINI LA CIRE QUI SE DECOLORE, UTILISEZ LES POTS CHAUFFANTS.

Matériel garanti avec nos **CIRES SPECIALES** "WAXHOT 5195" ou "CIRLASTIC", "CIRWAX".

### CONSEILS

Les graduations se font de 50 à 300°C

La température est prise à l'intérieur de l'enveloppe,

il faut pratiquement diviser par 2, pour avoir la température réelle du produit à l'intérieur de la jatte, ainsi : 100 = 50, 150 = 75, etc...

1 - Ne jamais laisser, après utilisation, la cire se figer dans la jatte. Versez son contenu dans une barquette aluminium ou , tendez-la sur une plaque d'acier ou de fonte. Il sera facile le lendemain, de la recasser et de la faire fondre.

Le temps de fusion est plus rapide, quand vous fondez des morceaux, que lorsque vous réchauffez une masse de cire prise en bloc dans la jatte. Une cire en masse chauffée, réchauffée à plusieurs reprises, perd ses qualités d'adhérence (effet d'évaporation de la résine, pour ne laisser que les matières inertes dans le fond du pot).

2 - Pendant le cachetage, pour plus de fluidité de la cire, ajouter un corps gras (suif, paraffine) à raison de 5 gr par 500 gr de cire.

3 - Remuer de temps en temps votre cire avec un bâtonnet.

4 - Mettre dans votre pot, une grille de peinture et placer derrière, les morceaux à fondre, vous n'entraverez pas le cachetage de vos bouteilles.

Nettoyage de la jatte.

Pour l'utilisation d'une autre couleur, bien vider la cire liquide. Si vous montez en température, (bouton sur 7 - 8) le peu de cire restante se décollera. Prenez soin de travailler avec des gants de cuir, et essuyer la cire très chaude avec un chiffon. Pour parfaire le nettoyage, mettre le bouton en position 3 - 4, le pot ainsi refroidi, imbibez votre chiffon avec de l'alcool à brûler et nettoyez les parois et le fond.



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## MÈCHES SOUFREES

MÈCHES SOUFREES

7

### Application:

Les **mèches soufrées** sont employées pour la conservation des fûts en bois dans l'industrie des boissons. Elles sont également utilisées pour la désinfection dans le domaine de l'apiculture.

schwefelschnitten



### Composition:

Une **mèche de soufrée** contient environ 4 à 5 gr. de soufre. Le matériau de support utilisé est une fibre de coton. Une mèche donne, en brûlant, environ 10 grammes de gaz SO<sub>2</sub>.

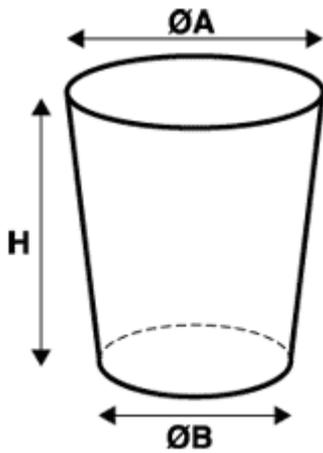
### Emploi:

Le mode d'emploi précis est indiqué sur l'emballage. Les mèches soufrées sont libres de classe de toxicité, BAG T Nr. 51029. Les mèches doivent être stockées dans un local sec, à l'abri des rayons du soleil.

La durée de conservation est au minimum de 5 ans.

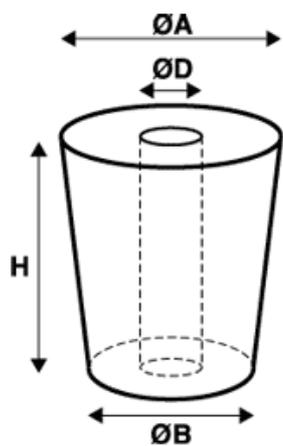


## BOUCHONS EN SILICONE FERME



BOUCHONS EN SILICONE			
CODICE	ØA mm	ØB mm	H mm
TCS6	29	22	27
TCS7	31	25	34
TCS8	36	27	38
TCS9	40	31	40
TCS10	45	33	46
TCS11	47	36	50
TCS14	62	52	70
TCS15	70	56	70
TCS16	74	60	70
TCS17	80	68	70
TCS18	85	73	70
TCS18/BIS	90	73	75
TCS19	100	87	70
TCS20	105	90	70
TCS21	120	100	90
BOUCHONS EN SILICONE POUR BARRIQUES			
CODICE	ØA mm	ØB mm	H mm
PE001	55 STANDARD	47 PIENO	50
PE003	55 STANDARD	47 INCAVO	50
TCS12	52	40	53
TCS13	60	48	60

## BOUCHONS EN SILICONE AVEC TROU POUR BONDE

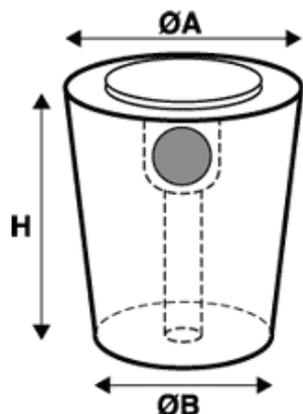


CODICE	ØA mm	ØB mm	ØD mm	H mm
GCS009	40	31	11	40
GCS011	47	36	11	50
GCSPE001	55	47	11	50
GCS013	60	48	11	60
mf001	Mini bonde en plastique trasparente			

## DISPOSITIF DE FERMETURE POUR



Dispositif de fermeture avec bille en verre ou en acier.

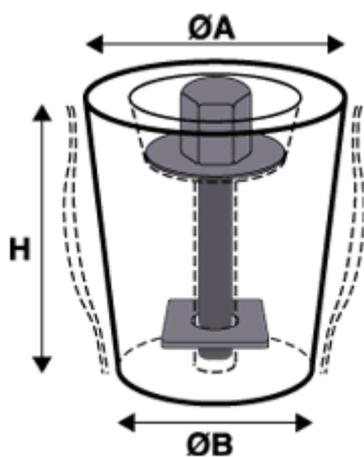


CODE	ØA mm	ØB mm	H mm	SFERA Ø mm16
PE006	60	46	55	VETRO
PE006/A	60	46	55	ACCIAIO AISI 316

## BOUCHONS CONIQUE A EXPENSION POUR BARRIQUES.



- Avec vis filetée
- Avec contre écrou fileté
- Avec rondelle en acier inox AISI 304



CODICE	DESCRIZIONE	ØA mm	ØB mm	H mm
PE002	Tête hexagonale	55	42	50
PE002/A	Tête imbus	55	42	50



OENO-TECH

Yves Moren

Rue du Parcouret 30

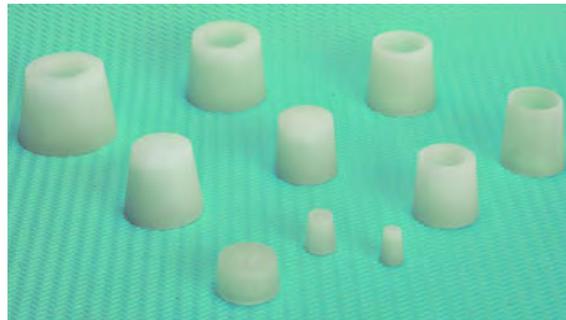
1964 Conthey

Tél. +41 27 346 14 72

Fax. +41 27 346 12 85

Mail : [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## BOUCHONS EN SILICONE



N° art.	Dimension			Trou 13 mm.	PRIX hors TVA	Prix pièce TVA CPR.	Pièce par 50 pc.	Pièce par 100 pc.
	Base inf. mm.	Base sup. mm.	Hauteur mm.					
GCS009	31	40	40	OUI	SFr. 6.41	SFr. 6.90	SFr. 6.21	SFr. 5.59
GCS011	38	47	50	OUI	SFr. 8.18	SFr. 8.80	SFr. 7.92	SFr. 7.13
GCSPE001	45	55	50	OUI	SFr. 10.50	SFr. 11.30	SFr. 10.17	SFr. 9.15
GSC013	48	60	60	OUI	SFr. 12.27	SFr. 13.20	SFr. 11.88	SFr. 10.69
TCS6	22	29	27	NON	SFr. 4.55	SFr. 4.90	SFr. 4.41	SFr. 3.97
TCS7	25	31	34	NON	SFr. 5.02	SFr. 5.40	SFr. 4.86	SFr. 4.37
TCS8	27	36	38	NON	SFr. 5.48	SFr. 5.90	SFr. 5.31	SFr. 4.78
TCS9	31	40	40	NON	SFr. 6.41	SFr. 6.90	SFr. 6.21	SFr. 5.59
TCS10	33	44	40	NON	SFr. 7.57	SFr. 8.15	SFr. 7.34	SFr. 6.60
PE001 PLEIN	47	55	50	NON	SFr. 10.13	SFr. 10.90	SFr. 9.81	SFr. 8.83
PE003 CREU	47	55	50	NON	SFr. 13.94	SFr. 15.00	SFr. 13.50	SFr. 12.15
TCS15	56	70	70	NON	SFr. 26.02	SFr. 28.00	SFr. 25.20	SFr. 22.68
TCS 18/BIS	73	90	75	NON	SFr. 58.70	SFr. 63.16	SFr. 56.84	SFr. 51.16
TCS19	87	100	70	NON	SFr. 39.49	SFr. 42.49	SFr. 38.24	SFr. 34.42
TCS20	90	105	70	NON	SFr. 45.51	SFr. 48.97	SFr. 44.07	SFr. 39.66
TCS21	100	120	90	NON	SFr. 92.01	SFr. 99.00	SFr. 89.10	SFr. 80.19
PE002/A	EXPANSION	IMBUS			SFr. 17.40	SFr. 18.75	SFr. 13.00	SFr. 12.45
PE002	EXPANSION	HEXAG.			SFr. 18.00	SFr. 19.40	SFr. 13.45	SFr. 12.85
PE005/A BOUCHON SILICONE AVEC BILLE	47	55	50	OUI AVEC BILLE		SFr. 15.00	SFr. 13.50	SFr. 12.15
N° art.	BOUCHONS EN CAOUTCHOUC Dimension			Trou 13 mm.		Prix pièce	Pièce par 50 pc.	Pièce par 100 pc.
	Base inf. mm.	Base sup. mm.	Hauteur mm.					
TCP10	33	44	40	NON		SFr. 5.10	4.6	4



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

# PALETTES EN PLASTIQUE OENO-TECH

**DIMENSIONS : 1200 X 800 COULEUR : BLEU OU BLANC**



**HYGIENIQUE**

**LAVABLE**

**ROBUSTE**

**RESISTANTE (produits chimiques )**

**LEGERE**

**LONGUE DUREE**

**RECYCLABLE**

## PALETTE EN PLASTIQUE MODELE 0800 AVEC SUPERFICIE OUVERTE EN HDPE ALIMENTAIRE :

**Pour une utilisation alimentaire et pharmaceutique.**

**Poids : 14.5kg**

**Charge statique : 6000 kg**

**Charge dynamique : 1000 kg**

**Charge rack : 750 kg ( si semelle )**

**Plateau perforé**

**3 semelles**

**Qté de palettes/pile : 20**

PRIX-COURANT 2006						
REFERENCE	DESIGNATION	PRIX SFr.	De 20 à 49 pièces	De 50 à 99 pièces	De 100 à 299 pièces	Dès 300 pièces (personnalisables)
		prix/ pièce	prix/ pièce	prix/ pièce	prix/ pièce	prix/ pièce
GPV601	Palette blanche	84.00	75.60	71.40	70.00	Sur demande

HORS TVA

<b><u>OUTILS MAVIGNE®</u></b>		
		
<b>FOURCHE MAVIGNE®</b>	<b>GRAPPIN MAVIGNE®</b>	<b>PELLE MAVIGNE®</b>
		
<p>Totalement efficace dans les cuves polyester, inox, acier et béton avec revêtement époxy Composite thermoplastique intégral - Polypropylène alimentaire Très haute résistance à la rupture et à l'abrasion 100 % qualité alimentaire <b>Fourche 5 dents</b> Largeur : <b>250 mm</b> Longueur des dents : <b>270 mm</b> Manche courbé (Longueur 90 cm) <b>avec poignée</b></p> <p style="text-align: center;"><b>SFr. 124.00 HT</b></p>	<p>Totalement efficace dans les cuves polyester, inox, acier et béton avec revêtement époxy Composite thermoplastique intégral - Polypropylène alimentaire Très haute résistance à la rupture et à l'abrasion 100 % qualité alimentaire <b>Grappin 4 dents</b> Largeur : <b>210 mm</b> Longueur des dents : <b>185 mm</b></p> <p style="text-align: center;"><b>SFr. 124.00 HT</b></p>	<p>Polyester armé fibres de verre Largeur : <b>345 mm</b> Longueur : <b>400 mm</b> Manche droit (Longueur : 85 cm) avec poignée</p> <p style="text-align: center;"><b>SFr. 124.00 HT</b></p>



COMMANDE A DISTANCE SANS FIL POUR MISE EN MARCHE; ARRETER ET INVERSER LA ROTATION DE POMPES OU AUTRE MACHINES CETTE COMMANDE PEUT ETRE AUTOMATISEE AVEC UN SYSTEME DE SONDE DE NIVEAU. LA COMMANDE EST COMPLETE DE TRANSMETTEUR A BATTERIE RECHARGEABLES ET ALIMENTATION

REF.	DESCRIZIONE - DESIGNATION - ACCOUNT	Sfr.
E/RADIO 16A	MOTORE -MOTEUR - MOTOR MAX 16A	1300,00
E/RADIO 32A	MOTORE -MOTEUR - MOTOR MAX 32A	1500,00
E/TX RIC	TRASMETTITORE DI RICAMBIO TRASMETTEUR DE RECHANGE SPARES PARTS TRANSMITER	485,00



-POMPE AIRE EN ACIER INOX AVEC ETANCHEITE ASSUREE PAR UNE SYSTEME A DOUBLE VALVES SANS ROBINET; COMPRESSEUR 12V PORTABLE DE PETITE DIMENSION AVEC BATTERIE RECHARGEABLE AUTONOMIE 1h; COMPRESSEUR A V230/1/50 AVEC MANOMETRE ET PRESSOSTAT REGLABLE, ETUDIE POUR BATTERIES DES CUVES (2-10) SELON DIMENSION AVEC SYSTEME DE CONTROLE ET MAINTENANCE EN PRESSION. AVEC LE COMPRESSEUR ON CONSEIL D'EQUIPER CHAQUE CUVE AVEC UNE TETE A VALVE DE RETENUE AVEC MANOMETRE.

REF	DESCRIZIONE - DESIGNATION - DESCRIPCIONES - ACCOUNT	Sfr.
APAG/01	POMPA MANUALE - POMPE AIRE - BOMBA A AIRE - AIR PUMP AISI 304	45,00
APAG/02	COMPRES. 12V. 15 L/m 1,2 BAR 1h AUTONOMY	290,00
APAG/03/05	TESTATA x COMP. CON SUPPORTO - HEAD FOR COMPRESSOR VOLT.220 E 12V WITH BRACKET	31,00
APAG/04	COMPRES. VOLT 230/1 20L/m. 2,3 BAR MAX.	285,00
TE6X8R	TE PLASTICA ATTACCO RAPIDO TUBO 6X8 SPEED CONNECTION "T" FOR PIPE 6X8	6,25
1/8-6X8R	RACC.1/8 M.RAPIDO TUBO 6X8 - CONNECTION 1/8 MALE SPEED CONNEC. PIPE 6X8	3,50
TUBO 6X8	TUBO 6X8 - PIPE 6X8	3,00
SPIRALE 6X8	TUBO A SPIRALE LUNG. 5 M 6X8 - COIL 6X8, LENGTH 5 MT	39,00
GIUN-RAP	GIUNTO RAPIDO TUBO 6X8 SPEED CONNECTION FOR PIPE 6X8	4,75
CURVA-RAP	CURVA RAPIDA PER TUBO 6X8 SPEED BEND CONNECTION FOR PIPE 6X8	4,75
RU1/8C	RUBINETTO MINI-SFERA IN OTTONE CROMATO 1/8 MASCHIO - RAPIDO TUBO 6X8	8,25

<b>TIPO</b>	<b>AGITATEUR</b>	<b>DIAM ELICA</b>	<b>KG</b>	<b>Sfr.</b>
I/AG1.1	AGITATORE RIMOVIBILE RPM 1.450 KW 1,1 CONSIGLIATO PER SERBATOI FINO A 180 HL	152	16	1'990
I/AG1.1 G	AGITATORE RIMOVIBILE RPM 1.450 KW 1,1 CONSIGLIATO PER SERBATOI DA 200 A 450 HL	166	16	1'990
I/AG3	AGITATORE RIMOVIBILE RPM 1.450 KW 3 CONSIGLIATO PER SERBATOI DA 450 A 1.000 HL	200	38	3.900





PISTOLA SEMIAUTOMATICA IN AISI 304  
 PISTOLET SEMI-AUTOMATIQUE EN ACIER INOX 304  
 PISTOLA SEMIAUTOMATICA EN ACERO INOXIDABLE 304  
 SEMIAUTOMATIC GUN IN STAINLESS STEEL 304 FOR LIQUID ALIMENTARY

COD	DESCRIZIONE
C/1029AD.25	DIAM.25MM
C/1029AD.40	DIAM. 40MM.



POMPA PER GALLEGGIANTI PNEUMATICI  
 POMPE AIRE POUR COUVERCLE FLOTTANT  
 BOMBAS PARA TAPA FLOTANTE CONFECCIONADA  
 AIR PUMP FOR FLOATING LID WRAP UP, PACKED




---

COD.	DESCRIZIONE
APAG/01	POMPA MANUALE PER CAMERE D'ARIA



**A** Cuvier Oval 85  
CHF 56.50

N° d'art. P170000

Capacité Litre 85

Dimension diam.  
70x60x37

Couleur NR - BC - VN

**B** Cuvier 40  
CHF 29.50

N° d'art. P170000

Capacité Litre 40

Dimension diam.58x41x27

Couleur NR - VN

**C** Cuvier Oval 60  
CHF 39.50

N° d'art. P170000

Capacité Litre 60

Dimension diam.  
70x52x32

Couleur NR - VN



**A** Rubinet 1" CHF 33.00

N° d'art. P161200

Couleur BC



**B** Rubinet 1/2" CHF 29.00

N° d'art. P161150

Couleur BC



Filtre pour robinet CHF 13.50

N° d'art. P161300

Couleur BC



Poignée pour cuviers CHF 8.90

N° d'art. P161000

Couleur VR



**A** Couverture pour cuvier 500 CHF 46.50

**B** 750 CHF 85.20

**C** 1000 CHF 129.50

N° d'art. M150505

N° d'art. M150755

N° d'art. M1501005

Dimension diam. 104

Dimension diam. 122

Dimension diam.140

Couleur VN

Couleur VN

Couleur VN



Cuvier 1500 litres CHF 695.00

N° d'art. P150000

Capacité Litre 1500

Dimension diam.155x100

Couleur NR - BC - VN



Cuvier 1000 CHF 399.00

N° d'art.	P150000
Capacité	Litre 1000
Dimension	diam. 140x90
Couleur	NR - BC - VN



Cuvier 750 CHF 275.00

N° d'art.	P150000
Capacité	Litre 750
Dimension	diam. 122x82
Couleur	NR - BC - VN



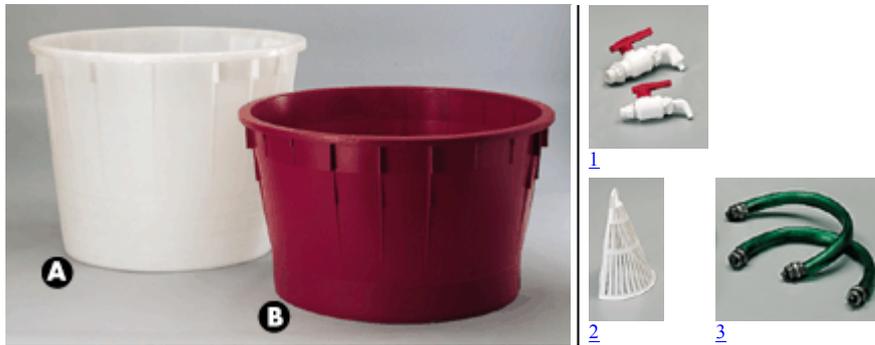
Cuvier 600 CHF 239.00

N° d'art.	P150000
Capacité	Litre 600
Dimension	diam. 120x68
Couleur	NR - BC - VN



Cuvier 500 haut CHF 198.00

N° d'art.	P150000
Capacité	Litre 500
Dimension	diam. 104x82
Couleur	NR - BC - VN



**A** Cuvier 350 CHF 140.00

---

N° d'art. P150000

---

Capacité Litre 350

---

Dimension diam. 96x73

---

Couleur NR - BC - VN

---

**B** Cuvier 285 CHF 114.00

---

N° d'art. P150000

---

Capacité Litre 285

---

Dimension diam. 96x55

---

Couleur NR - BC - VN

---



Cuvier 300 CHF 119.00

---

N° d'art. P150300

---

Capacité Litre 300

---

Dimension diam. 88x69

---

Couleur VN - BC

---



**A** Cuvier 230 CHF 99.00

---

N° d'art. P150000

---

Capacité Litre 230

---

Dimension diam. 85x55

---

Couleur NR - BC - VN

---

**B** Cuvier 240 bas CHF 109.00

---

N° d'art. P150000

---

Capacité Litre 240

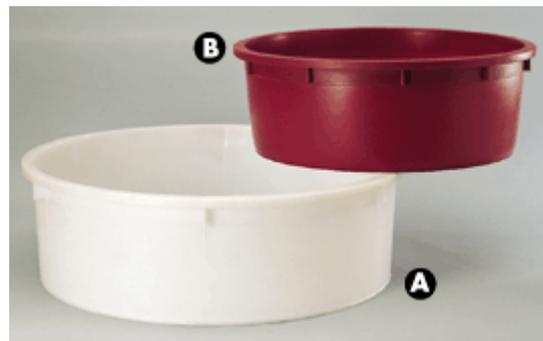
---

Dimension diam. 96x43

---

Couleur NR - BC - VN

---



**A** Cuvier 275 CHF 119.00

---

N° d'art. P150000

---

Capacité Litre 275

---

Dimension diam. 110x35

---

Couleur NR - BC - VN

---

**B** Cuvier 150 CHF 84.00

---

N° d'art. P150000

---

Capacité Litre 150

---

Dimension diam .88x32

---

Couleur NR - BC - VN

---



<b>A</b> Seau avec bec				
N° Art.	M10000			
Capacité	Litri	12	17	25
Dimension		28x27	33x32	37x34
Prix		12.50	13.80	19.50
Couleur	Blanc			



Cino il Fustino 35 CHF 67.00 – 50 CHF 74.00

Capacité	Litri 35 - 50
Couleur	BC



1964 Conthey  
Tél. 027 346 14 72  
Fax. 027 346 12 85  
e-mail : info@oeno-tech.ch

### ***TONNEAUX ET TONNELETS.***

Fabrication artisanale en chêne, châtaigner, noyer, acacia, cerisier... Spécialement pour le vin, vinaigre aromatisé et spiritueux.

Pour le vin et les liqueurs, ces tonneaux sont vernis, équipés d'un bouchon, d'une base et d'un robinet;

**Capacité: 3-5-7-12-24 litres**



**lt.3-5-7-12-24**

art.	lt.	dim (AxBxH)		kg.	Prix CHF
202	3				168.00
205	5				188.00
12005	7				208.00
12006	12				280.00



➤ **ECONOMIQUE**

**VIPLAC vous fait réaliser des économies.**

Le système VIPLAC permet d'éviter tout contact entre bouteilles d'une même couche, mais aussi, les contacts entre couches. VIPLAC est un intercalaire qui sert de protection. Cela réduit les nuisances sonores au moment de l'empilage des bouteilles. Il diminue également toutes les ébréchures des bagues, les casses de cols, d'épaulements ou de corps. S'il advenait cependant qu'une casse se produise dans la pile, les bouteilles avoisinantes seraient protégées au même titre que les couches inférieures des coulures et du liquide retenus dans les alvéoles de la plaque. Nous avons fait une étude comparée des systèmes permettant de loger les bouteilles couchées tête-bêche pour un vieillissement en cave, VIPLAC ressort avec un avantage certain qui fait que son prix équivaut au service de sécurité, de confort, de fiabilité, de facilité de mise en œuvre, d'économie de place et de volume stocké. La plaque thermoformée peut être réutilisée au moins 180 fois, sans coût d'entretien, sinon le lavage. C'est l'expérience que nous avons à ce jour, par les informations reçues de nos clients utilisateurs.

➤ **PRATIQUE**

**VIPLAC représente un "vrac organisé" et c'est une nouveauté.**

La gestion à la couche en est une autre. Le volume occupé, quand les bouteilles sont stockées, est adapté aux hauteurs sous plafonds des caves. Lorsque les bouteilles ne sont plus en stock, VIPLAC est empilé et représente moins de 3 m<sup>3</sup> (pour une palette de 800 plaques) permettant de loger 32 000 bouteilles. Cela, comparé aux conteneurs en bois ou en fer, permet de réduire de 24 fois les volumes de vide, à l'abri de toutes intempéries. L'empilage des bouteilles vides, pleines ou habillées est garanti d'une bonne protection contre les poussières et l'humidité. Le taux de casses est largement réduit.

➤ **ECOLOGIQUE**

**Une matière réutilisable et recyclable**

La C.E.N., organisme européen de normalisation, par ses directives, invite les Etats membres à respecter dans les meilleurs délais, la limitation de la masse des emballages, et à exclure les matières nuisibles pour la santé. VIPLAC est en concordance avec les textes de la loi du 27 juillet 1998. VIPLAC représente moins de 1 kilogramme par 40 bouteilles stockées. La matière de thermoformage est hydrophobe, neutre et inerte. Elle est parfaitement réutilisable. Elle peut être recyclée.



**VIPLAC 800 BOURGOGNE SANS TALON**

36 bouteilles par plaque  
Conicité admissible 1mm

Réf. 912



**VIPLAC 800 BOURGOGNE AVEC TALON  
CHAMPAGNE, JURA, VAL DE LOIRE**

36 bouteilles par plaque  
Conicité admissible 8 mm

Réf. 902



**VIPLAC 800 BORDEAUX AVEC TALON  
FLUTE ALSACE, FLUTE DISTILLATEUR**

36 bouteilles par plaque  
Conicité admissible 8 mm

Réf. 908

**PRIX-COURANT 2006**

DESIGNATION	800 unités	2 500 unités	5 000 unités	10 000 unités	25 000 unités	REF. RBL
VIPLAC 800 BG REF. 912 - 902	SFr. 11.90	SFr. 10.90	SFr. 10.50	SFr. 10.31	SFr. 9.96	P00246P SEAA
VIPLAC 800 BDX REF. 908	SFr. 11.90	SFr. 10.90	SFr. 10.50	SFr. 10.31	SFr. 9.96	P00569P SEAA

## THERMOMETRE PORTABLE POUR L'ŒNOLOGIE

*Instrument électronique exclusif,  
robuste et fiable, conçu pour  
la mesure rapide et précise de la  
température de fermentation des vins rouges et blancs.*



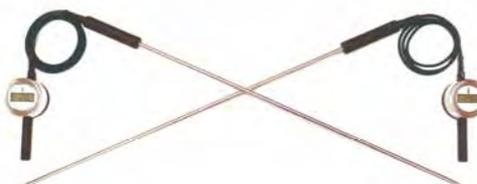
### Mod. TV10 avec mallette

- Sonde en acier inox pour l'immersion à temps de réponse rapide
- Câble flexible de longueur standard: 3m. (sur demande 10m.)
- Bracelet de sécurité fixé sur la bride en acier inox
- Plage de mesure: -40 / +50°C avec rafraîchissement toutes les secondes



### Mod. TT10 avec double poignée

- Sonde épée en acier inox pour traverser le chapeau de marc
- Longueur de sonde standard: 0,8m (poignée comprise)
- Longueur de câble de liaison sonde / affichage: 1,2m.
- Plage de mesure: -10 / +110°C avec rafraîchissement toutes les secondes



**Caractéristiques techniques générales:** Technologie électronique à basse consommation. Affichage allumé en permanence avec chiffres de 13mm de haut. Résolution 0,1°C. Précision +/-0,3°C. Alimentation par une pile stylo standard 1,5V (AA), de durée minimum de 2 ans.

PRIX	MODELE TV10 AVEC MALLETTTE :	340.00 Sfr.
	MODELE TT10 AVEC 1,2 M. DE CABLE :	370.00 Sfr.
	MODELE TT10 AVEC 2 M. DE CABLE :	390.00 Sfr.



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

# Tonnellerie de l'Adour

**Un intérieur innovant pour un goût différent.**

## LA TONNELLERIE DE L'ADOUR

Les produits de la Tonnellerie de l'Adour ont été réalisés à la suite de nombreuses concertations et en collaboration avec les plus importants œnologues et producteurs français, afin de répondre au mieux à leurs exigences : Différentes et parfois antagonistes.

Exigence d'une barrique qui respecte l'intégrité et la typicité du vin en maintenant les caractéristiques gustatives, la complexité aromatique et qui garantit une stabilisation optimale du produit.

Exigence d'arômes de chauffe spécifiques qui permettent au vin de se distinguer.

Exigence d'un apport conséquent de composés glucidiques (cellulose, hemicellulose) et polyphénoliques (lignines, tanins) mais un apport de tanins doux non agressifs, qui n'altère pas les caractéristiques originelles du vin et du terroir.

Les nouvelles techniques employées aujourd'hui par la Tonnellerie de l'Adour apportent des solutions à ces nouvelles exigences.

### ➤ LA TECHNIQUE DE L'HYDROLISATION DES TANINS DU BOIS

L'utilisation de la vapeur favorise l'élimination des tanins les plus grossiers et l'ouverture des pores du bois permettant une chauffe plus longue, à feu doux, et qui pénètre en profondeur dans le bois. Les tanins et les arômes de chauffe qui en résultent sont légers, élégants, utiles à des vins pour lesquels il est nécessaire de préserver, durant l'élevage, la complexité aromatique gustative et le maintien des senteurs de fruits. (Excellents résultats sur vins blancs type Chardonnay, vins aromatiques et sur vins rouges fruités et élégants).

### ➤ LA TECHNIQUE DE L'ONDULATION

Les ondulations développeront une complexité aromatique unique, impossible à imiter avec l'utilisation d'une barrique classique.

Les ondulations permettent d'augmenter de 30 à 75% la surface du bois en contact avec le vin. Ceci favorise une concentration plus forte de polysaccharides et de polyphénols.

Avec les ondulations, l'oxygène dispose aussi d'une surface intérieure d'échange augmentée de 30 à 75% permettant une micro-oxygénisation plus élevée.

Ainsi, sur le même temps d'élevage, les vins qui en résultent seront plus souples, plus ronds, plus ouverts, en comparaison au vin que l'on obtiendrait dans une barrique classique.

### ➤ LA TECHNIQUE DE SECHAGE PAR RETOURNEMENT DES MERRAINS

**LA GRAND CRU** : *Barrique Bordelaise 225 litres en chêne de l'Allier réalisable en transport 27 mm ou Château 22 mm en 36 mois de séchage par retournement des douelles.*

Après 18 mois de séchage, les douelles sont contrôlées, les tonneliers retournent manuellement les douelles pour 18 mois supplémentaires de séchage sur l'autre face, ce qui apporte un **Boisé très raffiné**.

La Tonnellerie de l'Adour a l'ambition d'offrir une vaste gamme de produits et de techniques caractéristiques et réellement innovants, un plus pour les producteurs...

## LES ONDULATIONS

L'**évidage intérieur** des barriques est chez la plupart des tonneliers une phase uniquement utilisée pour faciliter le cintrage des douelles. *Cette opération traitée différemment a un autre intérêt :*

### AUGMENTATION DE LA COMPLEXITE AROMATIQUE :

Les ondulations pratiquées **à la demande**, permettent d'augmenter de **30 % ou 75 %** la surface de bois en contact avec le vin. Leurs formes particulières « arrondies » permettent une parfaite régularité facilitant ainsi le nettoyage tout en ne favorisant pas le dépôt de lie ou de tartre.

Ces ondulations poursuivent plusieurs objectifs :

- **Augmentation de la gamme aromatique** libérée au cours de l'élevage
- **Augmentation de la complexité aromatique** libérée au cours de l'élevage
- **Ouverture plus rapide des vins** en comparaison des barriques traditionnelles
- **Ouverture des vins tout au long de l'élevage** vous permettant éventuellement une mise en bouteille plus rapide.

Cette technique est également très intéressante pour **les eaux de vie** car elle permet :

- **d'accélérer le processus de vieillissement NATUREL**
- **de diminuer le temps de stockage pour obtenir le même boisé**
- **d'obtenir un boisé supplémentaire pour un temps de stockage équivalent**

ondulations 30 %



ondulations 75 %



### MODELES DEPOSES

**NOS BARRIQUES ENRICHISSENT VOTRE VIN.....**

**.....UTILISEZ NOTRE SAVOIR FAIRE**

## LES BIENFAITS DE LA VAPEUR

Pour fabriquer des fûts de grande qualité, la Tonnellerie de l'Adour s'appuie depuis 1985 sur la **technique de :**

### L'HYDROLISATION DES TANINS

L'objectif de la barrique étant **d'enrichir le vin sans en modifier sa typicité**, nous utilisons **à la demande la technique d'hydrolisation des tanins** nécessitant :

- **PLUS D'EQUIPEMENT** : une chaudière spécialement équipée produit de la vapeur afin d'approvisionner nos caissons étanches.
- **PLUS DE TEMPS** : les coques sont introduites pendant un minimum de 20 minutes dans un bain de vapeur clos afin de procurer au bois la chaleur nécessaire à son cintrage.
- **PLUS DE MAITRISE** : dans le respect des températures et de la durée, afin d'éliminer au maximum les tanins grossiers, les impuretés qui pourraient affecter la qualité du vin.

### LE BOUSINAGE

(ou toasting )

réalisé **en suivant**, sur un feu de bois *faible*, permet :

- grâce à l'évaporation de l'eau contenue dans le bois
- grâce à l'ouverture des pores

de favoriser une **chauffe encore plus profonde et encore plus douce**.

Tout ceci pour obtenir en fin d'élevage :

- Un vin **avec un apport des constituants du chêne moins tannique, moins astringent**
- Un vin **plus harmonieux, plus rond**, sans boisé dominateur ni vanille excessive et qui peut espérer résoudre l'impossible équation entre force et finesse, concentration et subtilité.

Les viticulteurs et œnologues utilisant actuellement les barriques ayant subi ce process, sont tous unanimes sur ces résultats :

**vin plus fin**  
**respect du fruit plus important**

L'hydrolisation nécessite :

- **de la patience**
- **une grande maîtrise**
- **une parfaite connaissance des bois**

et seules nos multiples expériences nous ont permis d'acquérir ce procédé.

**RESPECTEZ LE FRUIT DE VOS VINS .....**

**.....UTILISEZ NOTRE SAVOIR FAIRE**



## L'ORIGINE DES BOIS

Chaque forêt est plantée différemment. L'espace entre les arbres, la nature du sol et des climats... influent sur la croissance et la physiologie des chênes.

En outre, seuls les merrains façonnés en suivant le fil du bois peuvent assurer l'étanchéité du fût.

La TONNELLERIE DE L'ADOUR garantit la qualité de ses merrains :

- en sélectionnant principalement le bois en fonction de son grain
- en achetant et en réceptionnant directement une partie de ses besoins :
- le **chêne français** provient du Centre de la France (Allier, Nièvre) ou des Vosges,
- en imposant aux merrandiers un cahier des charges très strict.

### LE SECHAGE NATUREL

A l'air libre, les douelles méthodiquement empilées sont progressivement lavées et séchées en profondeur par la pluie, le soleil et le vent.

Ainsi, les fibres du bois se resserrent peu à peu garantissant l'étanchéité du futur fût. Les impuretés, les tanins et les éthers indésirables sont lavés au fil du temps.

SUR DEMANDE : Nous pouvons aller jusqu'à 36 mois de maturation. Barriques référence : (Grand Cru )

### LA TECHNIQUE DE SECHAGE PAR RETOURNEMENT DES MERRAINS

LA GRAND CRU : Barrique Bordelaise 225 litres en chêne de l'Allier réalisable en transport 27 mm ou Château 22 mm en 36 mois de séchage par retournement des douelles.

Après 18 mois de séchage, les douelles sont contrôlées, les tonneliers **retournent manuellement** les douelles pour 18 mois supplémentaires de séchage sur l'autre face, ce qui apporte un Boisé très raffiné.

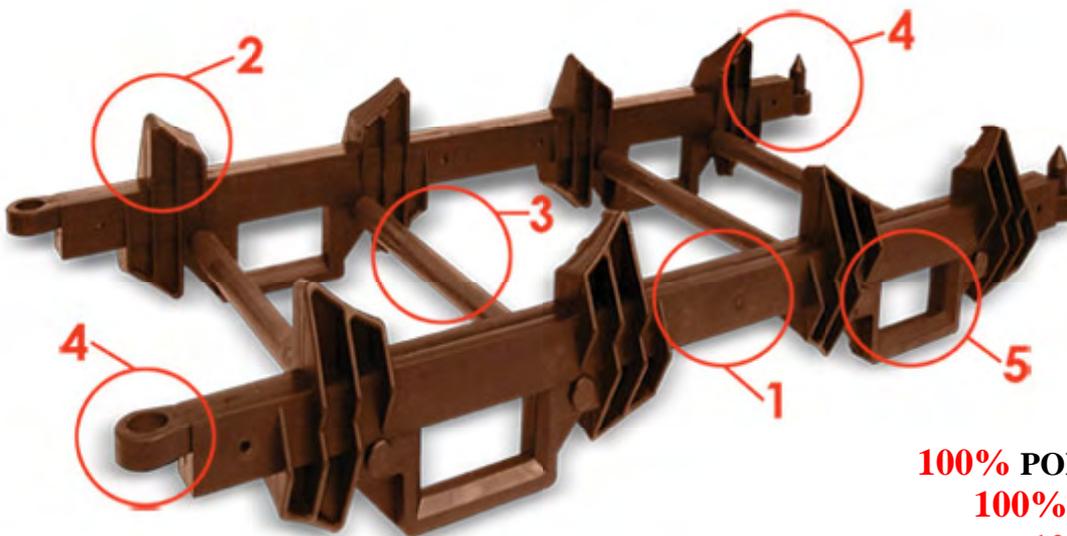
La Tonnerie de l'Adour a l'ambition d'offrir une vaste gamme de produits et de **techniques caractéristiques et réellement innovants**, un plus pour les producteurs...

RAPPEL : Pour qu'un fût soit certifié CONFORME « fût de tradition française » la norme impose une durée de séchage naturel pendant 12 mois minimum (CTBA).



SISTEMA PLASBA®

**SUPPORT POUR BARRIQUES  
EN POLYPROPYLENE AVEC COEUR EN ACIER**

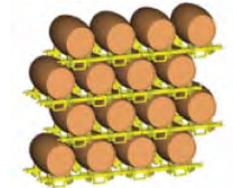


**100% POLYPROPYLENE**  
**100% ECOLOGIQUE**  
**100% SURE**

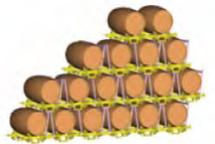
- 1) Le module est formé de deux barres latérales qui confèrent grande résistance et stabilité au support. Conforme à la norme CE.
- 2) Éléments avec une vaste superficie d'appui pour les barriques. Matériel apte à l'industrie alimentaire qui ne relargue aucune contamination, odeurs et saveurs non désirées.
- 3) Barres latérales unies par quatre transversales fixées au travers des éléments d'union.
- 4) Raccordement mâle et femelle, qui unissent les modules en garantissant la stabilité dans l'empilement des barriques.
- 5) Passage pour gerbeur.

## CARACTERISTIQUES ET AVANTAGES

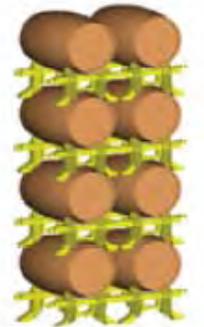
- Résistant aux agents corrosifs tels que : acides, bases. Aucun besoin d'entretien.
- 100% inorganique. Aucune moisissures ne peuvent se former et dégrader ce support.
- Non contaminant selon les réglementations CE, apte à l'industrie alimentaire.
- 100% recyclable, il anticipe les Réglementations CE.
- Il ne transmet pas de vibrations au barriques et permet un affinement et un vieillissement sans dérangements.
- Structure autoportante, n'a pas besoin d'être fixée à un mure.
- Empilable jusqu'à 6 niveaux avec système : traditionnel, autoportant, avec barriques indépendantes et palettisables.
  - Montage et démontage rapide. Manipulation facile. Poids d'un module pour deux barriques : 25 Kg
  - Structure projetée en second lieu normative CE sur la sûreté.
  - 4 grandes superficies de contact avec les barriques pour en éviter leur détérioration.
  - Déplaçable avec chariot élévateur, transpalettes.
  - Autonivelant par rapport à de petites irrégularité du sol.
  - Hauteur avec 6 niveaux :
    - pour barriques de 225 litres hauteur 4.35 m.
    - pour barriques de 300 litres hauteur 4.67 m.
  - Option : Disponible en version avec chariot qui permet d'extraire chaque barrique et de les faire tourner grâce à la présence de quatre roulettes en Polypropylène.



SYSTEME  
TRADITIONNEL



SYSTEME  
AUTOPORTANT



SYSTEME  
VERTICAL



SYSTEME  
D'EXTRACTION ET  
DE ROTATION

**PRIX SFr. 252,80 la pièce HT pour 2 barriques**

**5 pièces 3%**

**10 pièces 5%**

**20 pièces 10%**

## SYSTEME DE BATONNAGE DE BARRIQUES

**P/MRIG**



**P/MFLEX**



LE VIN DANS LE BARRIQUE, NECESSITE DE BATONNAGE, POUR EVITER DE SEDIMENTATION ET POUR UNE MEILLEUR Y PLUS RAPIDE EXTRACTION DE GOUT.

LA DEMANDE DE NOS CLIENT ONT NOUS ENCOURAGE A LA FABRICATION DE UNE AGITATEUR VERSATILE, PRATIQUE, PORTABLE ET SURTOUT ECONOMIQUE.

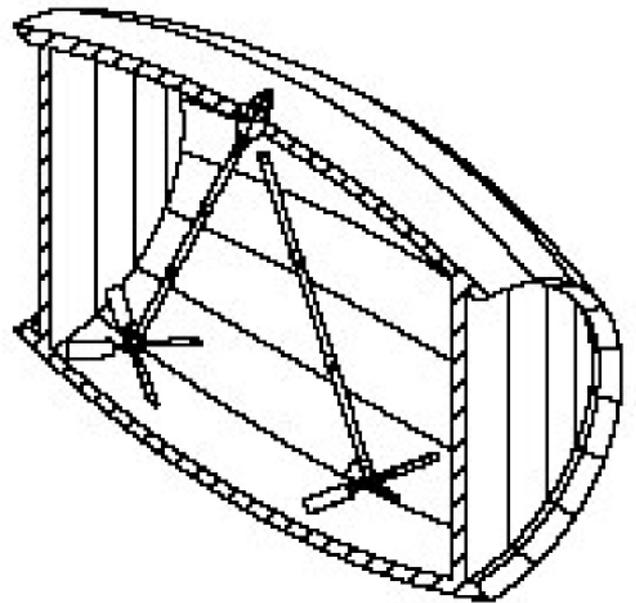
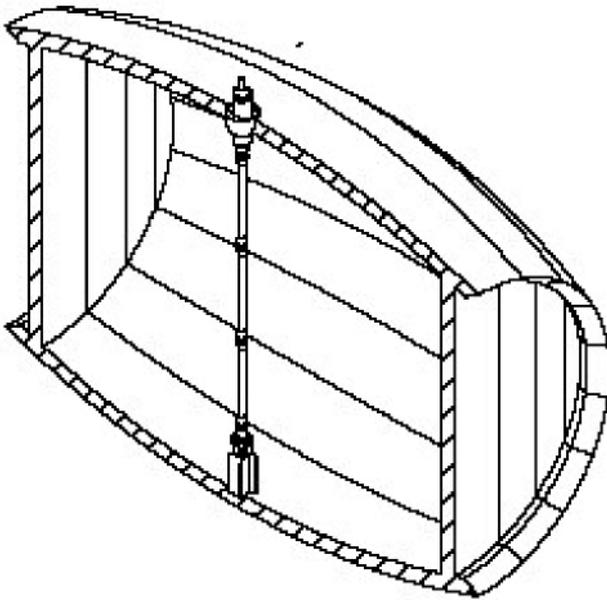
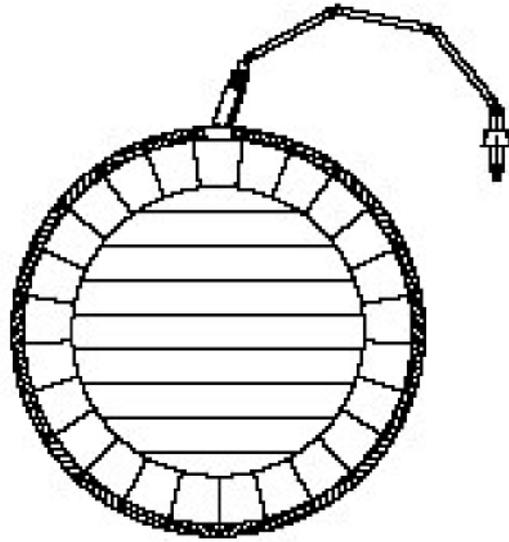
L'APPAREIL ENTIEREMENT EN ACIER INOX 316L C'EST EQUIPE DE UNE TIGES DENOUE QUE PERMET D'ARRIVER FACILEMENT A TOUTES LES BARRIQUES.

LA ROTATION PEUT ETRE EFFECTUE MANUELLEMENT AVEC UNE PETIT VOLANT OU AVEC UNE NORMALE CHIGNOLE A BATTERIE, LE BOUCHON SPECIAL A ETANCHE PERMET UNE BASCULAGE DE LA HELICE SANS DÉDOMMAGER LA BARRIQUE.

SUR DEMANDE L'APPAREIL EST DISPONIBLE COMPLET DE CHIGNOLE A BATTERIE AVEC REGULATION DE VITESSE.

**PRIX: P/MRIG Sfr. 470,00**

**P/MFLEX Sfr. 990,00**



# LAVAGE & DRAINAGE

fiche technique

# LAVA & DRENA

informaciones técnicas

## FONCTIONNEMENT

- Lave et draine simultanément, en aspirant également les parties solides jusqu'à une granulométrie de 5 mm.
- Vidange final du récipient en aspiration uniquement avec vanne à commande manuelle.
- Peut être introduite à travers une ouverture d'un diamètre minimum de 43 mm.
- Entièrement réalisée en acier inox AISI 304.
- Le cycle de révolution complet est effectué en 36" et prévoit 62 passages du jet sur la surface à laver.
- Un bon lavage est obtenu en deux cycles de révolution et nécessite 1' 12".

## FUNCIONAMIENTO

- Lava y drena simultáneamente, aspirando también partes sólidas de hasta 5 mm de granulometría
- Vaciado final del recipiente en una sola aspiración con válvula de mando manual.
- Se puede introducir a través de un orificio con un diámetro mínimo de 43 mm.
- Está fabricado totalmente de acero inoxidable AISI 304.
- El ciclo de rotación completo se realiza en 36" e implica que el chorro realiza 62 pasadas por la superficie a lavar.
- Un buen lavado se logra con dos ciclos de rotación y requiere 1' 12".

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

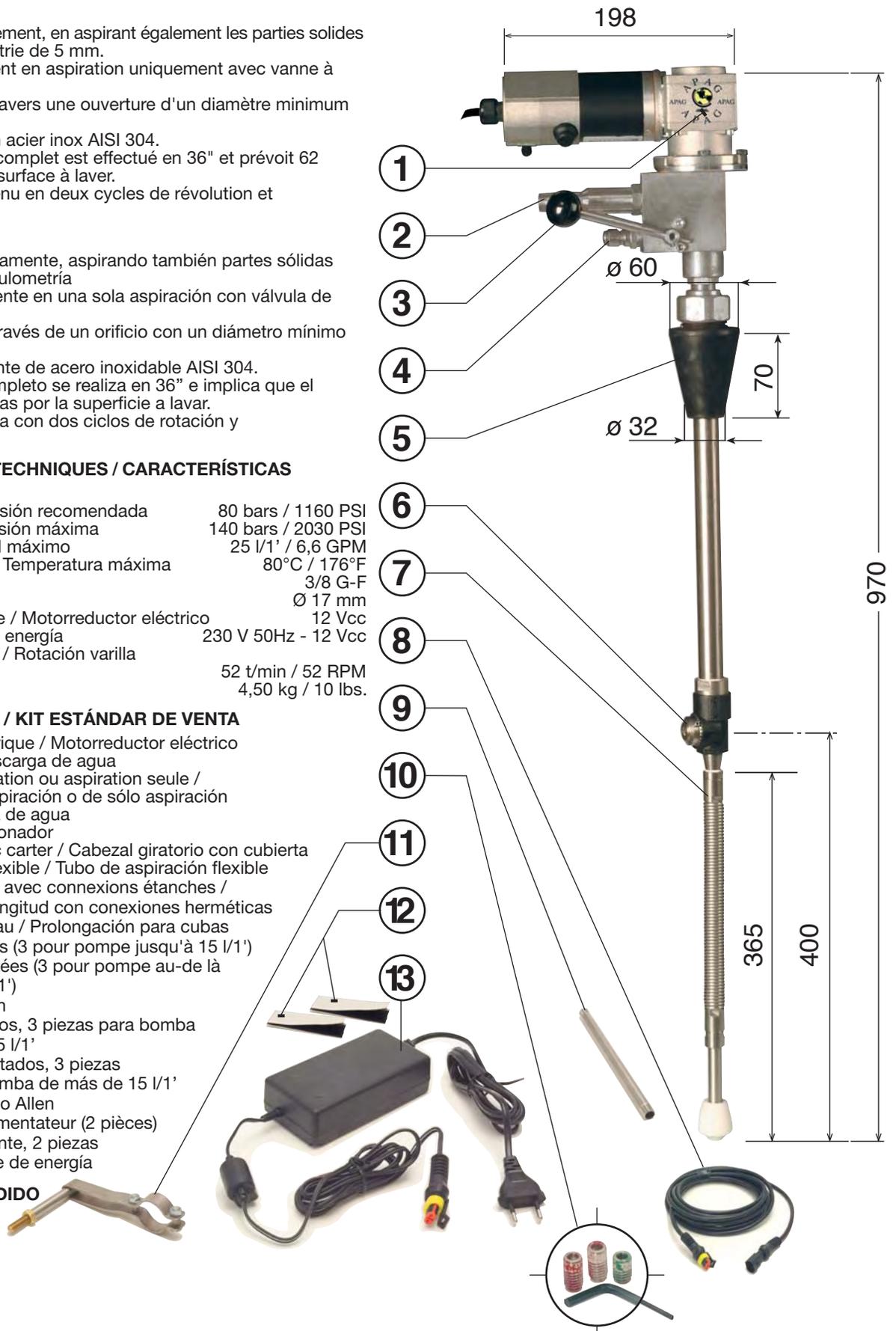
Pression conseillée / Presión recomendada	80 bars / 1160 PSI
Pression maximum / Presión máxima	140 bars / 2030 PSI
Débit maximum / Caudal máximo	25 l/1' / 6,6 GPM
Température maximum / Temperatura máxima	80°C / 176°F
Arrivée / Entrada	3/8 G-F
Sortie / Salida	Ø 17 mm
Motoréducteur électrique / Motorreductor eléctrico	12 Vcc
Alimentateur / Fuente de energía	230 V 50Hz - 12 Vcc
Rotation tige porte-buse / Rotación varilla porta-injectores	52 t/min / 52 RPM
Poids / Peso	4,50 kg / 10 lbs.

## KIT VENTE STANDARD / KIT ESTÁNDAR DE VENTA

1. Motoréducteur électrique / Motorreductor eléctrico
2. Évacuation eau / Descarga de agua
3. Vanne lavage - aspiration ou aspiration seule / Válvula de lavado-aspiración o de sólo aspiración
4. Arrivée eau / Entrada de agua
5. Positionneur / Posicionador
6. Tête de rotation avec carter / Cabezal giratorio con cubierta
7. Tuyau d'aspiration flexible / Tubo de aspiración flexible
8. Câble longueur 10 m avec connexions étanches / Cable de 10 m. de longitud con conexiones herméticas
9. Rallonge pour tonneau / Prolongación para cubas
10. Buses:
  - montées (3 pour pompe jusqu'à 15 l/1')
  - démontées (3 pour pompe au-de là de 15 l/1')
  - clé Allen
- Injectores:
  - montados, 3 piezas para bomba hasta 15 l/1'
  - no montados, 3 piezas para bomba de más de 15 l/1'
  - llave tipo Allen
12. Bande de fixation alimentateur (2 pièces) / Cinta para fijar la fuente, 2 piezas
13. Alimentateur / Fuente de energía

## SUR DEMANDE / A PEDIDO

11. Support / Puntal de sostén





OENO-TECH « Chimicoval »

Yves Moren

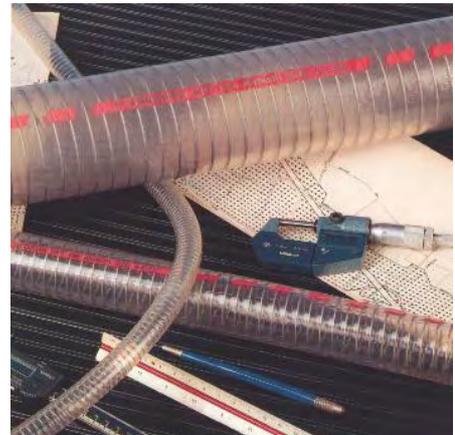
Rue du Parcuret 30

1964 Conthey

Tél. +41 27 346 14 72

Fax. +41 27 346 12 85

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



## TUYAUX 2005

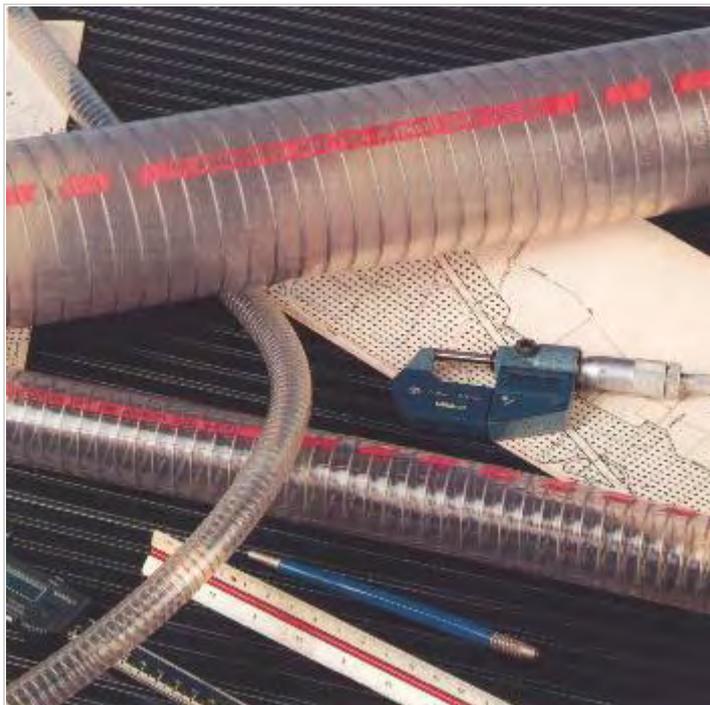




## FICHE TECHNIQUE

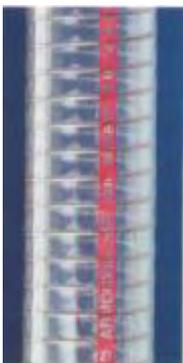
### TUYAU A VIN OENOSPIRAL

#### UTILISATION



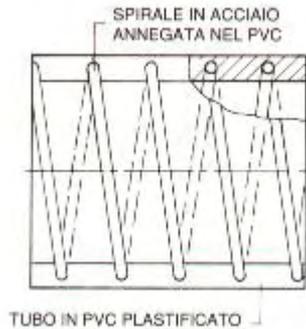
Aspiration et refoulement de liquides, liquides alimentaires, eau potable, boissons alcooliques jusqu'à 28%. Particulièrement recommandé pour des installations nécessitant une grande souplesse. Transparent et ayant un rayon de courbure très faible. Cette version présente des performances supérieures encore aux séries standards.

#### Caractéristiques



Très flexible, lisse à l'intérieur et à l'extérieur.  
Température d'emploi: -5° C +65° C.

## Structure



En PVC souple transparent avec spirale en acier noyée dans la paroi du tuyau à pas réduit.

\*idoneo al contatto con alimenti che richiedono un liquido simulante del tipo A-B-C- secondo D.M. 21/03/73 e succ. mod.

## Données techniques

Ø int. mm	épaisseur paroi. mm	poids gr./mtr	r rayon courb mm	vide m. H <sub>2</sub> O	press. service bar
10	2,75	160	20	9	10
12	2,75	185	25	9	10
14	3	235	30	9	8
16	3	255	35	9	8
18	3	275	40	9	7
20	3	330	50	9	6
25	4,25	530	60	9	5
30	4,25	620	70	9	5
32	4,25	650	75	9	5
35	4,5	770	80	9	4,5
38	4,5	810	90	9	4
40	4,75	880	95	9	4
45	5	1150	110	9	3,5
50	5,5	1270	125	9	3,5
60	6	1700	140	9	3
63	6	1750	150	9	3
70	6,5	2200	180	9	2,5
75	6,5	2300	200	9	2
80	7	2600	220	9	2
90	7	3000	260	9	2
100	7	3350	300	9	2



## OENO-TECH « Chimicoval »

Yves Moren

Rue du Parcuret 30

1964 Conthey

Tél. +41 27 346 14 72

Fax. +41 27 346 12 85

Mail : [chimico@bluewin.ch](mailto:chimico@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

### Utilisation



Aspiration et refoulement de produits alimentaires

### Caractéristiques



Tuyau flexible: Temperature d'emploi: -5°C +60°C

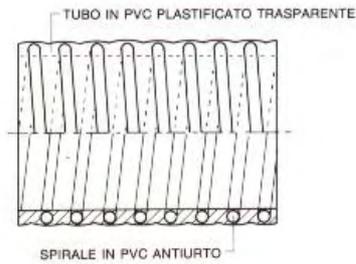


## OENO-TECH « Chimicoval »

Yves Moren  
Rue du Parcouret 30  
1964 Conthey  
Tél. +41 27 346 14 72  
Fax. +41 27 346 12 85

Mail : [chimico@bluewin.ch](mailto:chimico@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

### Structure



#### Alimentare atossico - Pesante

Spirale en PVC rigide. Intérieur lisse.

### Données techniques

Ø int. mm	épaisseur paroi. mm	poids gr./mtr.	rayon courb mm	vide m. H <sub>2</sub> O	press. service bar	pressione d'éclat. bar	long.couronnes mtr.
25	3,5	400	175	9	8	24	50
30	4	500	210	9	8	24	50
32	4	520	220	9	8	24	50
35	4,2	600	240	9	8	24	50
38	4,5	730	250	9	8	24	50
40	4,5	750	260	9	8	24	50
45	4,5	900	290	9	8	24	50
50	4,8	1100	325	9	8	24	50
60	5	1450	380	9	7	21	50
63	5,3	1680	400	9	7	21	50
70	6,2	1800	450	9	6	18	50
75	6,8	1900	490	9	6	18	50
80	7	2200	530	9	5	15	50
90	7,5	2560	600	9	5	15	30
100	8	3300	700	9	4	12	30
102	8	3300	700	9	4	12	30
110	8,5	3600	800	9	4	12	30
120	9,3	4000	900	9	4	12	30
125	9,3	4200	980	9	4	12	30
150	10,8	6300	1350	9	3	9	30

## VACUPRESS FOOD

### Utilisation



La tuyau a une réstistance supérieure aux tuyaux traditionels, indiqué pour l'aspiration, refoulement et passage de lait, de vin et liquides alimentaires et boissons. Le tuyau est indiqué pour: - Dépotage de camions-citerne. - Departement décharge en fromagerie. - Outillage fixe dans l'industrie fromagère - Installation de conditionnement.



### Caractéristiques



Trés flexible. Lisse à l'extérieur et à l'intérieur. Temperature d'emploi: -25° C +80° C. Nettoyage à 110°C pour courte durée. La tuyau assure l'hygiène maximale, grâce à sa couche intérieure lisse, blanche qui prévient la croissance bactériologique. Bonne résistance aux détergents.

## Structure



Tuyau en caoutchouc thermoplastique avec spirale en acier zincé à haute résistance avec renforcement en fil polyester. Structure et material à haute résistance à la courbure. Couleur: bleu à l'extérieur et blanc à l'intérieur.

## Données techniques

Ø int. mm	épaisseur paroi. mm	poids gr./mtr	rayon courb mm	vide m. H <sub>2</sub> O	press. Service à 20°C bar	press. d'éclatement bar
25	5.25	580	80	9	14	60
32	5.25	730	90	9	10	60
38	6	920	100	9	10	30
40	6	970	110	9	8	30
45	6	1100	120	9	8	30
50	6.5	1280	130	9	8	30
53	6.5	1350	140	9	8	30
60	6.5	1550	160	9	8	30
63	6,5	1600	180	9	8	





## **OENO-TECH**

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

**Cuve à fond conique avec serpentin de refroidissement**



Lt	Diametro [mm]	H tot [mm]	Prix CHF
300	650	1330	
400	650	1630	
400	800	1300	
500	800	1500	
600	800	1700	
700	800	1900	
750	1000	1400	
1000	1000	1700	
1500	1000	2830	
2000	1000	3430	
1600	1200	2350	
2150	1200	2850	

Lt	Diametro [mm]	H tot [mm]	Prix CHF
2800	1200	3350	
3400	1200	3850	
2300	1400	2520	
3000	1400	3020	
4000	1400	3520	
4700	1400	4020	
3000	1600	2620	
4000	1600	3120	
6000	1600	4120	
5200	1800	3120	
6000	1800	3370	
6500	1800	3620	
7200	1800	3870	
8000	1800	4120	

**Accessoires :**

Trépieds émaillés



### Conteneur palettisable

Conteneur palettisé avec isolation thermique et chemise de chauffage ou de refroidissement.

Le conteneur palettisé "PLTI/R" a été conçu pour la manutention de tous les liquides (en particulier alimentaires) qui doivent être chauffés ou refroidis pendant leur conservation ou avant leur utilisation. Pour ce faire, on fait circuler dans la chemise un liquide chaud ou froid. Réservoir interne et enveloppe externe en acier inox AISI 304 ou AISI 316 laminé à froid. Fonds emboutis. Chemise spéciale pour la circulation du liquide de refroidissement ou de chauffage. Isolation thermique en mousse de polyuréthane. Chassis modulaire en acier galvanisé à chaud.



Type	Capacité	Ø	Cage	H. mm [virole]	H. mm [tot]	Inclinaison fond	Sortie	Trappe [Ø]
PLTI/R650	670	1080	1120x1120	750	1250	10%	DN 50	400
PLTI/R850	870	1080	1120X1120	1000	1500	10%	DN 50	400
PLTI/R1000	1050	1080	1120X1120	1250	1750	10%	DN 50	400

Type	Poids kg	PRIX CHF
PLTI/R650	200	
PLTI/R850	230	
PLTI/R1000	260	

## Conteneur palettisable PLT

Le conteneur palettisé "PLT" est particulièrement indiqué pour le transport, le stockage et la manutention de tous les liquides alimentaires, chimiques ou d'autre nature n'étant pas soumis à des normes spécifiques restrictives. Réservoir en acier inox AISI 304 ou AISI 316 laminé à froid. Fonds emboutis. Chassis modulaire en acier galvanisé à chaud.



Type	Capacité	Ø	Cage	H. mm [virole]	H. mm [tot]	Inclinaison fond	Sortie	Trappe [Ø]
PLT500	560	1080	1120x1120	500	980	10%	DN 50	400
PLT750	790	1080	1120X1120	750	1230	10%	DN 50	400
PLT995	995	1080	1120X1120	970	1450	10%	DN 50	400
PLT 1000	1020	1080	1120X1120	1000	1480	10%	DN 50	400
PLT1250	1250	1080	1120X1120	1250	1730	10%	DN 50	400

Type	Poids [kg.]	Prix CHF
PLT500	122	
PLT750	132	
PLT995	143	
PLT 1000	143	
PLT1250	158	

**Gardes-vin à flotteur pneumatique**



Lt	Diamètre (mm)	H+b		Prix CHF
1000	1000	1700	500	
1500	1000	2830	500	
1600	1200	2350	500	
2150	1200	2850	500	
3000	1400	3020	750	
4000	1600	3120	750	
5000	1600	3620	750	

**Accessoires:**

Flotteur à air



**Cuve de Stockage fond conique avec manteau de refroidissement**



Lt	Diamètre [mm]	H [mm]	Dimension du manteau [H mm]	Prix CHF
1000	1000	1950	500	
1600	1000	2650	500	
1700	1200	2170	500	
2300	1200	2670	500	
3400	1400	2820	750	
4300	1600	2840	750	
5300	1600	3340	750	



## OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

### Portes et trappes

Plus de 100 modèles différentes de portes et de trappes (ovales, rectangulaires et circulaires) indiquées pour cuves en inox, fibre de verre, béton et pour tonneaux en bois.

### Soupapes et soupapes à double effet, bondes aspétiques

On dispose d'un grand choix de soupapes à simple et à double effet en acier inox ou en moplen, soupapes avec siphon à huile, bondes antiseptiques en verre et polyéthylène.

### Dégustateurs, niveaux, robinets

Une gamme complète de dégustateurs, niveaux et robinets à tampon ou à boule, avec plusieurs passages et plusieurs types de filet..

### Vannes à boule à 2 et 3 voies

les vannes sont disponibles à partir du DN 15 au DN 125 avec tout type de filet et en version "2 voies", "3 voies" ou "démontable". Toutes les vannes peuvent être équipées d'actionneur pneumatique.

### Vannes à papillon

Elles sont disponibles à partir du DN 20 au DN 100 avec tout type de filet et de poignée. Toutes les vannes peuvent être équipées d'actionneur pneumatique.

### Oenologie

kit complet pour cuves à chapeau flottant (chapeau, chambre à air et pompe), les appareils pour la distribution d'azote, le pistolet automatique pour le remplissage de barrique et beaucoup d'autre encore.



### **Raccords et brides**

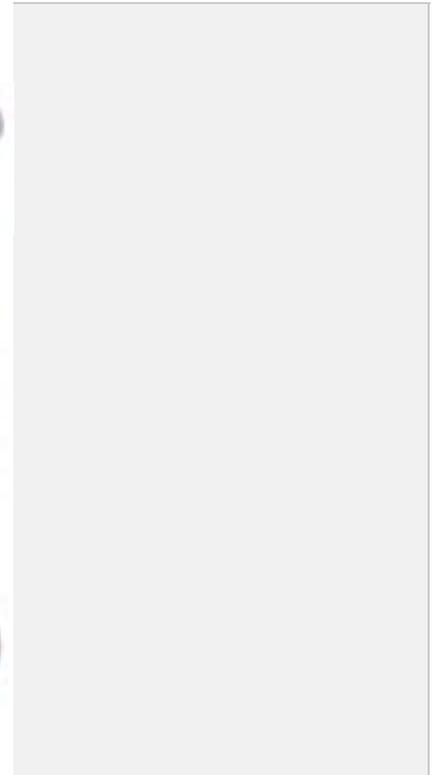
Raccords avec différents types de filet (DIN 405, GAS, FRIEDERICH, GAROLLA etc) , viseurs, vannes unidirectionnelles, coudes, TEE, réductions, brides carrées et brides rondes à partir de DN 15 au DN 350 selon les normes UNI et ISO.

### **Accessoires pour cuves à stockage stérile**

Suite aux exigences de l'industrie alimentaire, on a projeté et réalisé une nouvelle ligne d'accessoires pour le stockage stérile construites dans la masse, sans interstices et jonctions pour garantir la plus grande hygiène

### **Accessoires et pièces de rechange**

Pour compléter notre gamme d'accessoires, nous commercialisons également des articles de réglage de pieds pour cuves, thermomètres, manomètres et robinets en laiton.





OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



P O R T E L L E  
S I D E M A N W A Y S  
P U E R T A S  
P O R T E S



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)



**VALVOLE A SFERA A 2 VIE**  
**TWO-WAY BALL VALVES**  
**VALVULAS DE BOLA DE 2 VIAS**  
**VANNES A' BOULE A' 2 VOIES**

# DETAR TRE LIQUIDE

## Détergent pour détartrage caustique

### DETAR TRE SPECIAL

Détergent complet en liquide à alcalinité élevée sans phosphates. Idéal pour toute opération de détergence et détartrage à la cave et dans l'industrie alimentaire.

### Composition parfaitement équilibrée

DETAR TRE LIQUIDE est un produit conçu et réalisé pour exercer au mieux son action de détartrage sur n'importe quelle surface. La présence de substances de nature caustique, indispensables pour l'élimination des tartrates, est supportée d'une manière efficace par des tensioactifs ainsi que par des séquestrants spéciaux, qui interviennent pour augmenter la capacité mouillante de la solution, indépendamment de la dureté de l'eau.

Si présents, les séquestrants, même à des niveaux de concentration très bas (ppm), agissent de manière optimale.

### Pour le nettoyage des outils utilisés dans la cave et dans l'industrie alimentaire

DETAR TRE LIQUIDE peut être employé pour le nettoyage et le détartrage des réservoirs, des lignes et des installations en acier inox, des pasteurisateurs, concentrateurs et centrifuges. Son emploi sur des alliages légers tels que zinc et aluminium est déconseillé.

### Respect total de l'environnement

Le produit, dans le respect des règles de plus en plus sévères en défense de l'environnement, ne contient ni phosphates ni substances toxiques. Les tensioactifs présents, d'origine végétale, répondent aux conditions OECD peuvent être définis facilement biodégradables.

### MODE D'EMPLOI ET DOSES

*Pour le détartrage:*

*Diluer Detar Tre liquide dans de l'eau froide en concentrations de 5-10%. Opérer en recycle ou à travers des moyens de diffusion.*

*Lors des opérations de détartrage, il est important de vérifier le niveau de causticité et éventuellement, en cas de baisse, intervenir en ajoutant du produit.*

*Pour la détersion:*

*Dissoudre Detar Tre liquide dans de l'eau froide en concentrations de 0,5-3% en l'ajoutant lentement.*

### CARACTERISTIQUES

*Aspect : liquide*

*Couleur : blanc.*

*pH (solution à 1%): 13*

*Alcalinité: 87-89% (exprimée en NaOH).*

*Rinçage : optimal.*

*Biodégradabilité: plus de 90% (art. 2 et 4, loi 136 du 26/4/83).*



### ETIQUETTE DEGRE DE DANGER

*Le produit est classé comme corrosif.*

*Avant de manipuler le produit, consulter la fiche de sécurité.*

### CONSERVATION

*Conserver le produit dans un milieu frais et aéré, à l'abri de l'humidité. Refermer soigneusement les boîtes entamées.*

### CONDITIONNEMENT

*Estagnons de 25 kg.*

# DETAR TRE SPECIAL

## Détergent pour détartrage caustique

### DETAR TRE SPECIAL

Détergent complet en poudre à alcalinité élevée sans phosphates. Idéal pour toute opération de détergence et détartrage à la cave et dans l'industrie alimentaire.

### Composition parfaitement équilibrée

DETAR TRE SPECIAL est un produit conçu et réalisé pour exercer au mieux son action de détartrage sur n'importe quelle surface. La présence de substances de nature caustique, indispensables pour l'élimination des tartrates, est supportée d'une manière efficace par des tensioactifs ainsi que par des séquestrants spéciaux, qui interviennent pour augmenter la capacité mouillante de la solution, indépendamment de la dureté de l'eau.

Si présents, les séquestrants, même à des niveaux de concentration très bas (ppm), agissent de manière optimale.

### Pour le nettoyage des outils utilisés dans la cave et dans l'industrie alimentaire

DETAR TRE SPECIAL peut être employé pour le nettoyage et le détartrage des réservoirs, des lignes et des installations en acier inox, des pasteurisateurs, concentrateurs et centrifuges. Idéal aussi pour le traitement des presses et des filtres.

Son emploi sur des alliages légers tels que zinc et aluminium est déconseillé.

### Respect total de l'environnement

Le produit, dans le respect des règles de plus en plus sévères en défense de l'environnement, ne contient ni phosphates ni substances toxiques.

Les tensioactifs présents, d'origine végétale, répondent aux conditions OECD peuvent être définis facilement biodégradables.

### MODE D'EMPLOI ET DOSES

*Pour le détartrage:*

*Faire fondre Detar Tre Special dans de l'eau froide en concentrations de 5-10%. Opérer en recycle ou à travers des moyens de diffusion.*

*Lors des opérations de détartrage, il est important de vérifier le niveau de causticité et éventuellement, en cas de baisse, intervenir en ajoutant du produit.*

*Pour la détersion:*

*Faire fondre Detar Tre Special dans de l'eau froide en concentrations de 0,5-3% en l'ajoutant lentement.*

### CARACTERISTIQUES

**Aspect :** poudre.

**Couleur :** blanc.

**pH (solution à 1%):** 13

**Alcalinité:** 87-89%  
(exprimée en NaOH).

**Rinçage :** optimal.

**Biodégradabilité:** plus de 90% (art. 2 et 4, loi 136 du 26/4/83).

### ETIQUETTE DEGRE DE DANGER

*Le produit est classé comme corrosif.*

*Avant de manipuler le produit, consulter la fiche de sécurité.*

### CONSERVATION

*Conserver le produit dans un milieu frais et aéré, à l'abri de l'humidité. Refermer soigneusement les boîtes entamées.*

### CONDITIONNEMENT

*code 251900-sacs de 1 kg  
code 252050-sacs de 25 kg*



# PERLAC SAN

## DETERGENT-POUR L'HYGIENE A BASE DE CHLORE

### PERLAC SAN

Produit pour l'hygiène alcalin ayant une activité détergente considérable, à base de chlore sans phosphates.

PERLAC SAN permet d'obtenir avec une seule opération des résultats de déterSION et d'assainissement.

### Produit complexe pour une action complète et efficace

PERLAC SAN contient des adjuvants séquestrants de nature organique agissant sur les sels responsables de la dureté de l'eau, ce qui permet d'obtenir un double avantage: empêcher aux sels d'interférer avec les principes actifs du produit et éviter la formation de dépôts de calcaires.

Le juste équilibre entre les sels alcalins et les composés oxydants à base de chlore, garantit l'élimination rapide des substances protéiques ainsi que la complète dégradation des dépôts de substances colorante. La grande capacité

pénétrante dans les dépôts organiques est supportée par une efficace action dispersante qui permet un nettoyage rapide et complet.

La quantité de chlore développée pendant la phase de déterSION assure une juste action assainissante.

### Pour la déterSION et l'assainissement dans l'industrie alimentaire

PERLAC SAN est précieux dans les industries alimentaires et en particulier dans le secteur laitier - fromager, oenologique et dans l'industrie des viandes, pour le nettoyage des lignes de transport, réservoirs, tanks de stockage et de fermentation, pour l'élimination des moisissures des planchers et parois et pour l'élimination des odeurs désagréables des conduits et des puits de récolte.

PERLAC SAN ne produit pas de mousse, il peut donc être utilisé dans les installations CIP.

### MODE D'EMPLOI ET DOSAGE

*Diluer Perlac San dans de l'eau en concentrations variables de 0,5 à 1%.*

### CARACTERISTIQUES

**Aspect:** liquide limpide.

**Couleur:** jaune.

**pH (solution à 1%):**

12,2-12,6

**Poids spécifique (à 20°C):**

1,14-1,18 g/cm<sup>3</sup>

**Alcalinité:** 7% (exprimée comme NaOH).

**Mélange dans l'eau:** complet dans toutes les proportions.

**Rinçage:** excellent

**Biodégradabilité:** non sujet à la loi n° 136 du 26/4/83.

**Contenu en phosphore:** < 0,5%

**Contenu en chlore actif (solution à 1%):** 300 ppm environ.

### ETIQUETAGE SUR LE DANGER

*Le produit est classé comme corrosif.*

*Avant de manipuler le produit, consulter la fiche de sécurité relative.*

### CONSERVATION

*Stocker le produit dans un lieu frais et aéré.*

*Maintenir les récipients parfaitement fermés.*

### CONDITIONNEMENT

*code 256010-corbilles de 25 Kg*

*code 256020- bidons de 1000 Kg*

*code 256021-bidons perdus de 1000 Kg*



# PERLAC CLORAT PRESSE

## DETERGENT-POUR L'HYGIENE LIQUIDE ALCALIN CHLORE

### PERLAC CLORAT PRESSE

Produit pour l'hygiène alcalin ayant une activité détergente considérable, à base de chlore sans phosphates.

PERLAC CLORAT PRESSE permet d'obtenir avec une seule opération des résultats de détergence, de décoloration et d'assainissement des résidus du raisin et du moût des presses.

### Produit complexe pour une action complète et efficace

PERLAC CLORAT PRESSE contient des adjuvants séquestrants de nature organique agissant sur les sels responsables de la dureté de l'eau, ce qui permet d'obtenir un double avantage: empêcher aux sels d'interférer avec les principes actifs du produit et éviter la formation de dépôts de calcaires.

Le juste équilibre entre les sels alcalins et les composés oxydants à base de chlore, garantit l'élimination rapide des substances protéiques

ainsi que la complète dégradation des dépôts de substances colorante. La grande capacité pénétrante dans les dépôts organiques est supportée par une efficace action dispersante qui permet un nettoyage rapide et complet.

La quantité de chlore développée pendant la phase de détergence assure une juste action assainissante.

### Pour la détergence la décoloration et l'assainissement dans l'industrie alimentaire

PERLAC CLORAT PRESSE est précieux dans les industries alimentaires et en particulier dans le secteur de l'oenologique. Il a été spécialement conçu pour le nettoyage des pressoirs.

PERLAC CLORAT PRESSE est légèrement moussant.

### MODE D'EMPLOI ET DOSAGE

*Diluer Perlac Clorat Presse dans de l'eau en concentrations variables de 0,5 à 2% ou de 2 à 5% pour les nettoyages difficiles ou pur en projection à froid sur les pressoirs.*

### CARACTERISTIQUES

**Aspect:** liquide limpide.

**Couleur:** jaune.

**pH (solution à 1%):**

12,2-12,6

**Poids spécifique (à 20°C):**

1,14-1,18 g/cm<sup>3</sup>

**Alcalinité:** 7% (exprimée comme NaOH).

**Mélange dans l'eau:** complet dans toutes les proportions.

**Rinçage:** excellent

**Biodégradabilité:** non sujet à la loi n° 136 du 26/4/83.

**Contenu en phosphore:** < 0,5%  
**Contenu en chlore actif (solution à 1%):** 300 ppm environ.

### ETIQUETAGE SUR LE DANGER

*Le produit est classé comme corrosif.*

*Avant de manipuler le produit, consulter la fiche de sécurité relative.*

### CONSERVATION

*Stocker le produit dans un lieu frais et aéré.*

*Maintenir les récipients parfaitement fermés.*

### CONDITIONNEMENT

*code 256010-corbilles de 25 Kg*

*code 256020- bidons de 1000 Kg*

*code 256021-bidons perdus de 1000 Kg*



# PERLAC POWDER

## DETERGENT A MOYENNE ALCALINITE

### PERLAC POWDER

Détergent en poudre très soluble.

PERLAC POWDER est un produit étudié exprès pour répondre aux nombreuses exigences de détergence qu'on rencontre dans le domaine de l'industrie alimentaire et plus précisément dans le secteur laitier - fromager.

### Action détergente efficace et respect des matériels

PERLAC POWDER a la particularité d'exercer une action efficace dans l'élimination des résidus organiques et, en même temps il n'agresse pas les matériels, en particulier les matériels légers. Ces caractéristiques sont propres de PERLAC POWDER grâce à la présence de substances alcalines non corrosives qui, combinées à des tensioactifs de nature non ioniques, développent une action valide dégraissante et émulsionnante avec une formation de mousse modérée ou presque nulle.

Le développement de la mousse est contrôlé grâce à la présence, à l'intérieur du produit, d'anti-moussants spéciaux non siliconés agissant sur la mousse produite par la saponification des résidus graisses alimentaires.

### Applications possibles

PERLAC POWDER peut être employé dans les opérations de nettoyage qui prévoient des systèmes à recirculation. En considération de la présence de substances ayant une activité séquestrante, il est possible d'utiliser, pour les dilutions, des eaux non nécessairement adoucies ou déminéralisées; en outre, la composition particulière de PERLAC POWDER rend plus simple la phase de rinçage, opération toujours indispensable en fin de cycle de détergence.

Ce produit peut être employé pour le nettoyage des estampes, des purificatrices, etc. de tout genre de matériel.

### MODE D'EMPLOI ET DOSAGE

*Diluer Perlac Powder dans de l'eau de réseau:*

*0,5-2% pour l'emploi à macération ou manuel.*

*Rincer avec beaucoup d'eau.*

### CARACTERISTIQUES

**Aspect:** poudre avec granules.

**Couleur:** blanc, jaune clair.

**pH de la solution à 1%:**  
12,0-12,5

**Alcalinité:** environ 27%  
(exprime comme NaOH).

**Rinçage:** excellent.

**Biodégradabilité:** plus de 90%  
(art. 2 et 4 loi 136 du 26/4/83).

### ETIQUETAGE SUR LE DANGER

*Le produit est classé comme corrosif.*

*Avant de manipuler le produit, consulter la fiche de sécurité relative.*

### CONSERVATION

*Conserver le produit dans un lieu frais et aéré.*

*Maintenir les récipients parfaitement fermés.*

### CONDITIONNEMENT

*code 255830-sacs de 20 Kg*



# PERLAC CF/3

## DETERGENT EN POUDRE POUR LAVES-BOUEILLES

### PERLAC CF/3

PERLAC CF/0 est un produit conçu exprès pour l'emploi dans les laves-bouteilles.

Sa formulation complète répond à toutes les exigences de nettoyage et de récupération des bouteilles.

### Energique action détergente

PERLAC CF/3 exerce une excellente action détergente grâce aux tensioactifs présents dans la formulation. Ils déterminent en effet une baisse considérable de la tension superficielle, permettant de mieux mouiller les surfaces et facilitant un contact plus intime et efficace entre les principes actifs (sels alcalins) et les résidus qu'on peut éliminer beaucoup plus rapidement.

### Elimination simple et rapide des étiquettes et absence de mousse

L'action synergique du milieu alcalin dans un juste équilibre des agents dispersants et tensioactifs, permet de décoller les étiquettes entières, évitant de boucher les pompes et les filtres.

PERLAC CF/0, dans son action détergente et détachante, ne développe pas de mousse, cela grâce au choix de tensioactifs non moussants, qui exercent cette propriété déjà à 50-55 °C.

### Optimisation de la phase de rinçage

La basse tension superficielle dans la phase de rinçage permet de sécher d'une manière homogène, évitant la formation de gouttes et halos sur la surface des bouteilles.

### MODE D'EMPLOI ET DOSAGE

Ajouter lentement le produit dans le récipient pour le lavage en concentrations variables de 1 à 2%. Indiqué pour l'emploi avec des eaux de dureté inférieures à 15-20 °F. En cas d'eau de dureté majeure, on conseille l'emploi de Perlac CF/3.

### CARACTERISTIQUES

**Aspect:** poudre et perles.

**Couleur:** blanc jaunâtre.

**pH (solution à 1%):**

12,3 environ.

**Alcalinité:** 65% (exprimé comme NaOH).

**Rinçage:** excellent.

**Biodégradabilité:** plus de 90% (art 2 et 4, loi 136 du 26/4/83).

### ETIQUETAGE SUR LE DANGER

Le produit est classé comme corrosif.

Avant de manipuler le produit, consulter la fiche de sécurité relative.

### CONSERVATION

Stocker le produit dans un lieu frais et aéré, non humide.

Maintenir les récipients parfaitement fermés.

### CONDITIONNEMENT

code 252600-sacs de 25 Kg



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## SECO BRETT

### DETERGENT DESINFECTANT SPECIFIQUE CONTRE BRETTANOMYCES ET AUTRES AGENTS CONTAMINENTS

**COMPOSITION :** Poudre alcaline contenant du chlore.

**SECO BRETT** est un désinfectant avec des propriétés spécifiques pour l'hygiène et l'aseptisation des cuves et des barriques utilisés dans la vinification qui ont été contaminées par des brettanomyces. La contamination par Brettanomyces est aujourd'hui un problème très répandu dans l'industrie vinicole, car c'est la cause principale de la formation des précurseurs de phénols volatils. L'hygiène et la désinfection des cuves avec un produit spécifique est absolument nécessaire pour éviter ce problème et pour produire un vin absent de défauts organoleptiques liés aux phénols volatils.

#### APPLICATION :

Pour le traitement des tuyaux et des lignes fixes, des lignes d'embouteillage et en particulier des cuves et des barriques en bois.

#### DOSAGE ET INSTRUCTION POUR L'USAGE :

APPLICATION	Concentration de la solution	Température de la solution	Temps de contact	Remarque
	%	°C	Minutes	
Cuves	1	60	Minimum 10	
Tuyaux et lignes fixes	1-2	40-60	Minimum 10	La température utilisée doit être appropriée au matériel traité.
Lignes d'embouteillage	1-2	40-60	Minimum 20	
Barriques	3	Ambiante	Minimum 30	

Instructions pour le traitement des cuves :

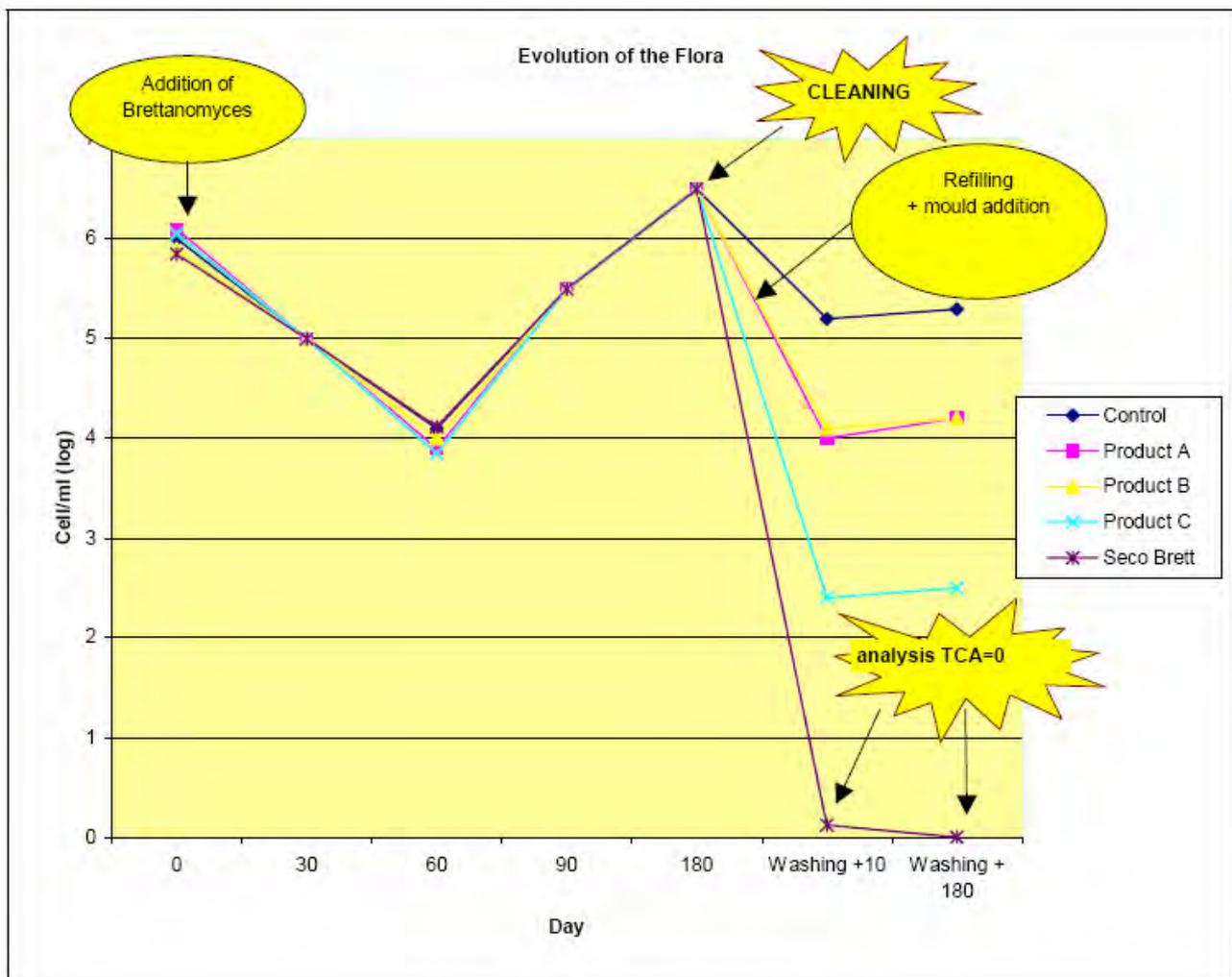
- rincer les cuves avec de l'eau pendant 5 minutes
- effectuer un circuit fermé à l'aide d'une boule de lavage ou un autre appareil avec la solution comme indiqué dans la table ci-dessus.
- rincer avec de l'eau pendant 5-10 minutes jusqu'à disparition de toutes traces de chlore, ou après rinçage avec de l'eau pendant 5 minutes alors rincer avec une solution de 0.1% de métabisulfite de potassium pendant 15 minutes et rincer à nouveau avec de l'eau.

### Instructions pour le traitement des barriques et des cuves en bois :

- bien rincer avec de l'eau
- remplir la barrique avec une solution préparée contenant 3% de SECO BRET. Ne pas préparer la solution à 3 % dans la barrique ou la cuve en bois mais dans un autre récipient. Laisser la solution contact avec le bois pendant 30 minutes.
- vider la barrique, la solution de nettoyage peut être réutilisée encore 2 ou 3 fois, si elle est utilisée le même jour. La teneur en chlore de la solution ne doit pas être inférieure à 300 ppm.
- rincer avec de l'eau puis rincer avec une solution de 0.1% métabisulfite de potassium et permettre à celle-ci de rester en contact avec le bois pendant 10 minutes, après cette opération, effectuer un rinçage final avec de l'eau.

### EMBALLAGE ET STOCKAGE

Seau de 10 kg. Stocker dans un local frais sec et bien aéré.





# PERLAC NASTRI

## LUBRIFIANT POUR TAPIS ROULANTS

### PERLAC NASTRI PLUS

PERLAC NASTRI est un lubrifiant pour tapis roulants à concentration élevée. Il est doué d'action détergente et assainissant; il a été formulé à pH neutre.

### Parfaite action lubrifiante sans mousse

PERLAC NASTRI contient des substances particulières capables de former une couche lubrifiante fine et efficace entre le tapis roulant et les bouteilles. La concentration élevée en principes actifs rend l'emploi de PERLAC NASTRI indispensable en présence de frottements intenses à cause, par exemple, du volume des récipients, de la vitesse de glissement ou de la nature des matériaux à contact entre eux.

L'emploi d'un lubrifiant comme PERLAC NASTRI, préserve longtemps l'intégrité et la fonctionnalité du tapis roulant.

Dans la formulation de PERLAC NASTRI, une attention particulière a été dédiée au contrôle de la mousse dont la formation résulte

extrêmement limitée.

### Assainissement et nettoyage plus élevés

PERLAC NASTRI est doué d'une action assainissante en mesure d'empêcher le développement des bactéries ainsi que la prolifération d'algues, même dans les endroits les plus compliqués à nettoyer.

Une bonne capacité détergente permet de prévenir la formation des dépôts entre les mailles du tapis.

### Parfait pour tout type d'eau

PERLAC NASTRI est complètement insensible à la présence des sels constituant la dureté de l'eau, cela permet d'utiliser le produit indépendamment de l'eau que l'on a à disposition. De cette manière, il sera possible d'éviter des problèmes tels que les précipitations de nature diverse ainsi que l'obstruction des tuyaux diffuseurs, en garantissant en même temps dans les lignes un excellent niveau de propreté et de sécurité du point de vue bactériologique.

### MODE D'EMPLOI ET DOSAGE

*Diluer Perlac Nastri dans de l'eau: dosage de 0,8-2%.*

*Doser en ligne au moyen de la centrale Transmatic ou à immersion.*

### CARACTERISTIQUES

*Aspect: liquide vélé.*

*Couleur: jaune ambre.*

*pH (tel quel): 6,5 ± 0,5.*

*Poids spécifique(à 20°C): 1,00-1,10 g/cm<sup>3</sup>*

*Mélange dans l'eau: complet dans toutes les proportions.*

*Rinçage: excellent.*

*Biodégradabilité: plus de 90% (art. 2 et 4 loi 136 du 26/4/83).*

### ETIQUETAGE SUR LE DANGER

*Le produit est classé comme irritant.*

*Avant de manipuler le produit, consulter la fiche de sécurité relative.*

### CONSERVATION

*Stocker le produit dans un lieu frais et aéré.*

*Maintenir les récipients parfaitement fermés.*

### CONDITIONNEMENT

*code 255415-Corbeilles de 25 kg*

*code 255420-Bidons de 200 kg*

## NETTOYAGE



134.165.70  
47.44439



**Brosse à laiterie, 20/6 cm**  
plastique blanc, polyester blanc frisé,  
résistant à la chaleur jusqu'à 90°C



6 V52-  
10008.8207

Sfr. 14,60



114.307.7  
47.44215



**Brosse pour tubulure, 29 cm, Ø 12 mm**  
nylon blanc



6 V11-  
10004.3603

Sfr. 7.30



114.307.9



**Brosse pour tringle de nettoyage, 14 cm**  
Ø 20 mm  
nylon blanc



6 V52-  
10003.7809

Sfr. 12.60



114.301.5  
58.11948



**Brosse à bouteilles, 40 cm, Ø 5 cm**  
plastique bleu, polypropylène blanc, fil de fer  
plastifié, avec bout spiralé



6 V15-  
10002.1008

Sfr. 4.90



114.303.7  
58.12011



**Brosse à bouteilles, 55 cm, Ø 6 cm**  
fil de fer galvanisé, soies grises, avec mouchet



10 V80-  
10004.1007

Sfr. 8.90



160.161.0  
58.01402



**Garniture**  
pelle et balai à main, plastique blanc, 95°,  
polypropylène blanc, polyester bleu



10 V56-  
10006.9708

Sfr. 14.60



Sfr. 34.50

**118.165.40**  
58.01535



**Balai sans manche, 40 cm**  
95°, polypropylène blanc, polyester bleu



1 V61-  
20017.9404



Sfr. 14.90

**145.165.40**  
58.07466



**Manche en aluminium, 140 cm**  
avec poignée et écrou avec pas-de-vis, bleu

made in europe

1 V93-  
10008.9407



Sfr. 14.90

**175.055.20**  
58.25815



**Racloir pour sols sans manche, 55 cm**  
polypropylène blanc, caoutchouc naturel noir

made in europe

1 V46-  
10007.5604



Sfr. 17.90

**145.775.92**  
58.16087



**Manche télescopique, 108-200 cm**  
aluminium, avec filetage, adapté aux  
racloir pour sols 175.054.20 & 175.055.20

made in europe

1 V25-  
20010.5008



Sfr. 76.00

**175.000.1**  
58.25773



**Racloir pour sols Profi, sans manche, 60 cm**  
caoutchouc spécial

made in europe

1 V66-  
20043.4707



Sfr. 11.50

**175.000.2**  
58.25781



**Lame de rechange, 60 cm**  
caoutchouc spécial, pour racloir pour sols Profi

made in europe

1 V74-  
10006.3004



Sfr. 16.90

**145.096.50**  
58.16079



**Manche aluminium, 150 cm**  
sans filetage, avec fente, adapté aux  
racloir pour sols Profi 175.000.1

made in europe

1 V17-  
10009.7708



Sfr. 14.90

**125.423.8**  
58.14645



**Balai de riz 6-liens**  
renforcé du piassava

Unité de palette

Demandez nos prix selon la quantité!

made in europe

5 V32-  
10008.9504

130



Sfr. 17.50

**125.403.9**  
58.14876



**Balai piassava**  
piassava synthétique

Unité de palette

Demandez nos prix selon la quantité!

made in europe

5 V73-  
10009.9006

200



Sfr. 17.50

**125.112.2**



**Balai de rue, 40 cm**  
bois de hêtre suisse brut, piassava synthétique



Swiss  
made

1 V53-  
10009.1402



**125.092.5**  
58.03895

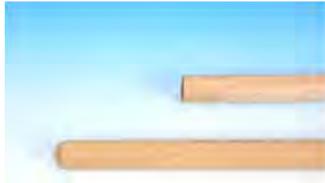


**Fixe-manche métallique oblique, Ø 3 cm**  
sans filetage, pour balais de rue

made in europe

1 V47-  
10004.1008

7.00



**145.021.8**  
58.04174



**Manche en bois, 150 cm, Ø 3 cm**  
bois de hêtre suisse brut, **sans filetage**, pour  
balais de rue



FSC Trademark © 1996  
Forest Stewardship Council A.C.  
SQS-COC-21270

1 V15-  
10004.4605

8.00



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## Programme de vente

---



### Gants de protection

BEST, KCL, MAPA, MARIGOLD, RESISTA, SEMPERGUARD, SHOWA

---



### Vêtements de protection

BURNSAFE\*, CALOREX, CAPO, CLIMACLEAN\*, CLIMALIGHT\*, CLIMASOFT\*, COVERSTAR, COVERTEX, FELPATEX\*, FLEECY\*, FLEXOTHANE, FRISKY\*, GARANTA, HUSKY NOVA\*, MASTER, NICEWEAR, PROGRESSO, PROSHIELD, RAINSTAR, REFLONEX, RESISTA, S.E.P.P., SECURIFLAM\*, THERMOSOFT, TREKKER\*, TYCHEM, TYVEK

---



### Lunettes de protection

AOSAFETY, BOLLE, JSP, PELTOR, PROTECTOR, PULSAFE, UNICO

---



### Protège-visages

AOSAFETY, BOLLE, HELLBERG, PELTOR, PROTECTOR

---



### Chaussures de sécurité et professionnelles

ABEBA, ALICO, BALTES, DEON, GOODYEAR, LUPOS, LYTOS, MONTE SPORT, NO RISK, PORTLIGHT, SIKA, UNIFLAIR

---



### Bottes professionnelles et de sécurité

BEKINA, DUNLOP, SAD

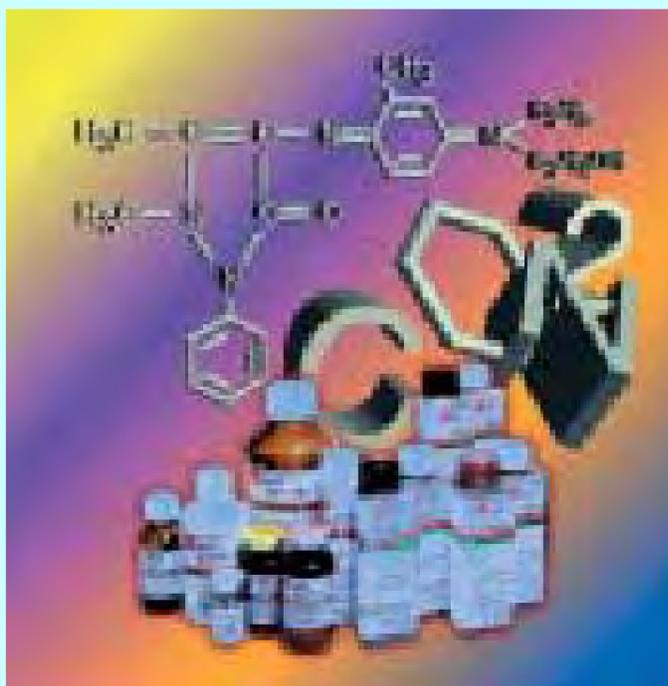
---



### Masques et systèmes de protection respiratoire

3M, ARBIN, JSP, MOLDEX, PROTECTOR, WILLSON, BW TECHNOLOGIES (détecteurs de gaz)

# Articles de laboratoire





OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch) / [www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

**ANALYSES DE VINS : TARIF**  
**(Valable du 01/07/2006 au 31/12/2006)**

**EXAMEN QUANTITATIF**

Type	Tarif (HT) par échantillon
SO2 libre	6 Sfr.
SO2 total	20 Sfr.
Acidité totale	6 Sfr.
Acidité volatile	20 Sfr.
Sucre (enzymatique)	10 Sfr.
Chromatographie	4 Sfr.
Alcool	20 Sfr.
Extrait sec	20 Sfr.
Stabilité tartrique	20 Sfr.
Collage	30 Sfr.
Microscopie	20 Sfr.

**PRESTATIONS PROPOSEES : TARIF**  
**(Valable du 01/07/2006 au 31/12/2006)**  
**En collaboration avec Microvitis Université de Dijon**

**I. EXAMEN MICROBIOLOGIQUE PARTIEL (sur moût et sur vin)**

**EXAMEN QUANTITATIF (+ observation microscopique flore totale viable et non viable)**

Type de microorganisme	Tarif (HT) par échantillon
Dénombrement germes totaux	64 Sfr.
Dénombrement moisissures	64 Sfr.
Dénombrement levures totales	64 Sfr.
Dénombrement levures Non-Saccharomyces	64 Sfr.
Dénombrement Brettanomyces	64 Sfr.
Dénombrement bactéries lactiques	64 Sfr.
Dénombrement bactéries acétiques	64 Sfr.

Settore **LABORATORIO**  
*Laboratory balances*



**EU - C 5001**  
**EU - C 502**



laboratory  
balances



industrial  
scales



instruments  
for paint



oenological  
equipments



digital  
tensiometer



calibrated  
masses



**laboratory electronic balances & oenological equipments**



**customer care**  
info@gibertini.com  
Tel. (+39) 02 3541434

ISO 9001:2000



SIT n. 94

**GIBERTINI ELETTRONICA SRL**

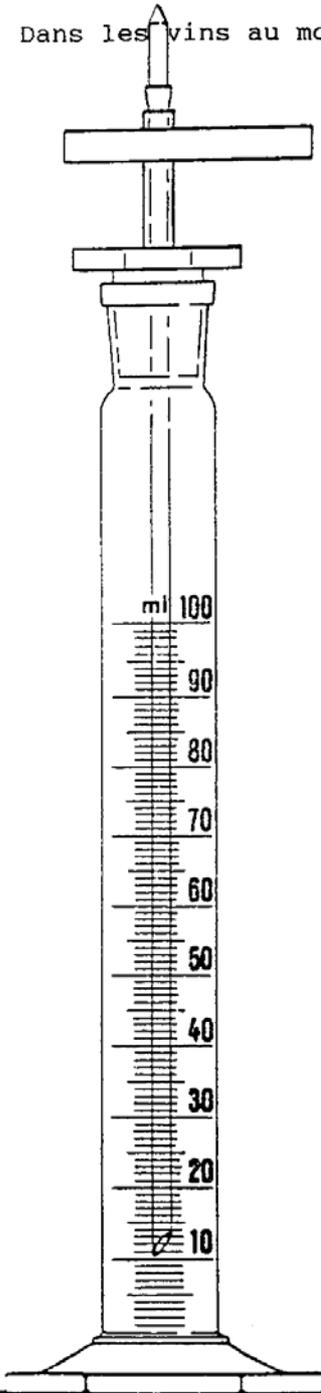
Via Bellini, 29/31  
20026 Novate Milanese  
(Milano) - ITALY  
Tel. (+39) 02 3541434  
Fax (+39) 02 3541438  
sales@gibertini.com

[www.gibertini.com](http://www.gibertini.com)

Code 026.060

DETERMINATION DE LA TENEUR EN CO<sub>2</sub>

Dans les vins au moyen de l'éprouvette VEITSHÖCHHEIMER.



PRINCIPE:

par agitation de 100 ml. de liquide, à une température donnée, dans l'éprouvette, le gaz carbonique dégagé chasse un volume de liquide qui permet de connaître la teneur en CO<sub>2</sub> à l'aide d'une table de correspondance.

TEMPERATURE IDEALE DE MESURE DU VIN:

+ 5 à + 10 degré Celsius

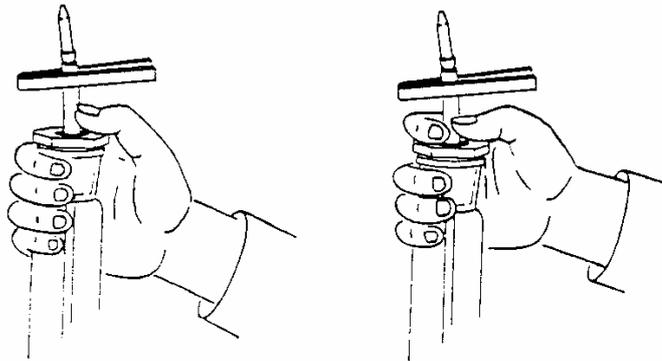
MATERIEL:

- EPROUVETTE CO<sub>2</sub> - VEITSHÖCHHEIMER avec bouchon en NS 24/29 sur lequel est monté le tuyau d'évacuation avec valve TTS.
- THERMOMETRE A VIN - 0 + 50 °C (1/1),
- Tableau de correspondance CO<sub>2</sub> en g/l. pour un volume résiduel de 100 à 42 ml. et 0 à 20 degrés celsius.

## MODE OPERATOIRE

Tenir si possible l'éprouvette à la même température que le vin à mesurer. (Température idéale + 5 à + 10 °C)

- Remplir l'éprouvette délicatement en faisant couler le liquide le long des parois (pour éviter les pertes de CO<sub>2</sub>) jusqu'à la marque des 100 ml. avec précision (employer éventuellement une pipette).
- Introduire le tuyau d'évacuation dans l'éprouvette et fermer hermétiquement le bouchon.
- Tenir l'ensemble de l'éprouvette comme schématisé sur l'un ou l'autre des dessins ci-dessous.



- Secouer l'éprouvette, puis attendre la montée des bulles de gaz depuis la partie inférieure de l'éprouvette, éjecter le vin grâce à la pression intérieure en ouvrant la valve. Après éjection, secouer l'éprouvette à nouveau et recommencer l'opération. Perpétuer l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de gaz (c'est à dire qu'aucun vin n'est plus éjecté de l'éprouvette).

Attention ! pendant toute l'opération et principalement celle de l'éjection, le cylindre doit être penché mais l'extrémité du tuyau d'évacuation (dans le cylindre) doit toujours rester immergée dans le liquide.

- Après avoir terminé les cycles "secouer / éjecter" laisser le tuyau d'évacuation se vider dans l'éprouvette et le retirer avec le bouchon de l'éprouvette.  
Attendre que la mousse tombe et s'élimine.  
Lire sur l'échelle de l'éprouvette en ml. la quantité de vin restante.  
Mesurer la température du vin au moyen du thermomètre.  
La teneur en CO<sub>2</sub> est lue sur les tables de correspondances ci-après en g/l. en tenant compte des 2 valeurs: quantité de vin restant et sa température.

Par exemple:

Si la quantité de vin restante est 80 ml. et la température du vin est de 10 degrés celsius:

La teneur initiale en CO<sub>2</sub> du vin était de 1,28 g/l.



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : [oenotech@bluewin.ch](mailto:oenotech@bluewin.ch)/[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)

## Réactifs

---

**Acide acétique solution 1+1**

**Acide malique solution témoin**

**Acide sulfurique solution 1+4 100 ml**

**Amidon solution stabilisée**

**Benvegnin-Capt, Indicateur d'acidité**

**Butanol au bleu de bromophénol**

**Clinitest - 100 tablettes**

**Iodure Iodate Solution n/64**

**Rouge de phénol, Indicateur d'acidité**

**Soude caustique solution 0,2 / N5**

**Acide citrique monohydraté**

**Acide lactique 80% alimentaire**

**Acide lactique 90% alimentaire**

**Acide phosphorique 83-85%**

**Acide Sulfurique 96% Chim. pur**

**Butanol au bleu de bromothymol**

**Charbon actif**

**Dextrose monohydrate alimentaire**

**Eau déminéralisée**

---

**Barreaux d'agitation**

---

**Barreaux aimantés recouverts de PTFE, cylindriques et lisses**



**Barreau d'agitation PTFE Ø 3mm / lg 8mm 0244**

**Barreau d'agitation PTFE Ø 5mm / lg 10mm 0245**

**Barreau d'agitation PTFE Ø 5mm / lg 20mm 0247**

**Barreau d'agitation PTFE Ø 5mm / lg 30mm 0248**

**Barreau d'agitation PTFE Ø 6mm / lg 30mm 0253**

## **Béchers Gradués FB**

---

### **Béchers forme basse, SCHOTT Duran**



**Bécher gradué FB 25 ml - Ø ext. 34mm / H 50mm 2131103**

**Bécher gradué FB 50 ml - Ø ext. 42mm / H 60mm 2131104**

**Bécher gradué FB 100 ml - Ø ext. 50mm / H 70mm 2131105**

**Bécher gradué FB 250 ml - Ø ext. 70mm / H 95mm 2131107**

**Bécher gradué FB 600 ml - Ø ext. 90mm / H 125mm 2131109**

**Bécher gradué FB 1000 ml - Ø ext. 105mm / H 145mm 2131111**

**Bécher gradué FB 3000 ml - Ø ext. 152mm / H 210mm 2131113**

**Bécher gradué FB 5000 ml - Ø ext. 170mm / H 270mm 2131114**

## **Gradués FH**

---

### **Béchers forme haute SCHOTT Duran**



**Bécher gradué FH 50 ml - Ø ext. 38mm / H 70mm 2131154**

**Bécher gradué FH 100 ml - Ø ext. 48mm / H 80mm 2131155**

**Bécher gradué FH 250 ml - Ø ext. 60mm / H 120mm 2131157**

**Bécher gradué FH 600 ml - Ø ext. 80mm / H 150mm 2131159**

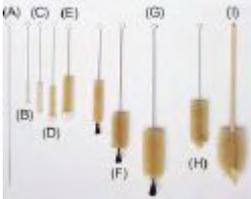
**Bécher gradué FH 1000 ml - Ø ext. 95mm / H 180mm 2131161**

**Bécher gradué FH 3000 ml - Ø ext. 135mm / H 280mm 2131163**

## Brosses

---

### Brosses de laboratoire



**Brosse pour pipettes, longueur 480mm, Ø tête 5mm 1491100**

**Brosse pour tubes, longueur 190mm, Ø tête 10mm 1491101**

**Brosse pour tubes, longueur 280mm, Ø tête 15mm 1491102**

**Brosse pour tubes, longueur 270mm, Ø tête 20mm 1491103**

**Brosse pour tubes, longueur 270mm, Ø tête 30mm 1491104**

**Brosse pour tubes, longueur 270mm, Ø tête 30mm 1491105**

**Brosse pour erlenmeyer, longueur 390mm, Ø tête 50mm 1491106**

**Brosse pour erlenmeyer, longueur 470mm, Ø tête 63mm 1491107**

**Brosse pour erlenmeyer, longueur 340mm, Ø tête 50mm 1491108**

**Brosse pour bécher, longueur 430mm, Ø tête 85x60mm 1491109**

**Brosse pour bécher, longueur 430mm, Ø tête 100x80mm 1491118**

**Brosse pour bécher, longueur 630mm, Ø tête 100x80mm 1491119**

## Selon Schilling

---

### Appareil de titration d'après Dr Schilling



**Appareil de titration selon Schilling 15 ml / division 0,1ml 6129938**

---

### Eprouvettes graduées forme haute en verre Duran



**Epruvette graduée FH en verre 50 ml / div 1 ml 6123030**

**Epruvette graduée FH en verre 100 ml / div 1 ml 6123031**

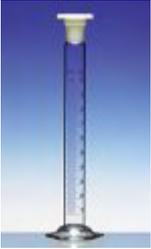
**Epruvette graduée FH en verre 250 ml / div 2 ml 6123032**

**Epruvette graduée FH en verre 500 ml / div 5 ml 6123033**

**Pour mélange**

---

**Eprouvettes graduées de mélange en verre Duran Classe B**



**Eprouvette graduée de mélange 100 et 250 ml**

**Col large**

---

**Erlenmeyers gradués à col large verre Duran**



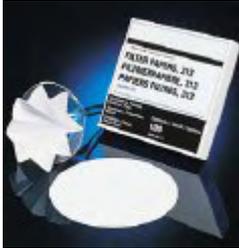
**Erlenmeyers gradués à col large 50 ml 2141154**

**Erlenmeyers gradués à col large 100 ml 2141156**

**Erlenmeyers gradués à col large 250 ml 2141160**

**Erlenmeyers gradués à col large 500 ml 2141164**

## Papiers filtres qualitatifs lisses plissés



Filtre lisse, plissé, débit moyen, Ø 125mm 100pcs 5160006

Filtre lisse, plissé, débit moyen, Ø 150mm 100pcs 5160007

Filtre lisse, plissé, débit moyen, Ø 185mm 100pcs 5160008

Filtre lisse, plissé, débit moyen, Ø 240mm 100pcs 5160048

## Fioles jaugées

---

### Fioles jaugées en verre Duran



Fiole jaugée 50ml / H 110mm / R/N 14/23 - 2 pcs 6123141

Fiole jaugée 100ml / H 170mm / R/N 12/21 - 2 pcs 6125078

Fiole jaugée 250 ml - 500 ml -1000 ml

## Papiers chromatato

---

### Papiers pour la chromatographie Whatmann



Papier chromatato 100x300mm 1 pce 345522

Papier chromatato 460x570mm 1 pce 345521

### Pipettes Graduées

---

#### Pipettes Graduées jusqu'à la pointe Classe B



Pipettes graduées capacité 0,5 ml/ Division 0,01ml 6121067

Pipettes graduées capacité 1 ml/ Division 0,01ml 6121068

Pipettes graduées capacité 2 ml/ Division 0,02ml 6121070

Pipettes graduées capacité 5 ml/ Division 0,05ml 6121096

Pipettes graduées capacité 10 ml/ Division 0,01ml 6121098

Pipettes graduées capacité 20 ml/ Division 0,1ml 6121075

Pipettes graduées capacité 25 ml/ Division 0,1ml 6121076

**Pipettes Jaugées à un trait en verre AR de précision supérieure à la Classe B**



**Pipettes jaugées capacité 0.5 ml / Longueur 300 mm 6121251**

**Pipettes jaugées capacité 1 ml / Longueur 300 mm 6121252**

**Pipettes jaugées capacité 2 ml / Longueur 330 mm 6121253**

**Pipettes jaugées capacité 3 ml / Longueur 350 mm 6121255**

**Pipettes jaugées capacité 5 ml / Longueur 400 mm 6121257**

**Pipettes jaugées capacité 10 ml / Longueur 440 mm 6121262**

**Pipettes jaugées capacité 15 ml / Longueur 510 mm 6121263**

**Pipettes jaugées capacité 25 ml / Longueur 510 mm 6121265**

**Pipettes jaugées capacité 50 ml / Longueur 540 mm 6121268**

**Pipettes jaugées capacité 100 ml / Longueur 585 mm 6121269**

## **Pissettes**

---

### **Fioles à jet à col large PE-LD**



**Pissette col large 250ml blanc 2857**

### **Tubes à essais à bords évasés, SCHOTT Duran**



**Tubes à essais Duran 10 x 100 mm 100 pcs 2121006**

**Tubes à essais Duran 16 x 160 mm 100 pcs 2121016**

---

## **Anse d'inoculation**



**Anse d'inoculation en platine fondue dans une tige de verre 6317171**

## Bocaux cylindriques en verre



**Bocal cylindrique avec couvercle D 150mm / H 150mm 2163354**

**Bocal cylindrique avec couvercle D 200mm / H 200mm 2163355**

## Distributeur Kipp

---

### Distributeurs selon Kipp



**Distributeur selon Kipp 2ml 6129851**

**Distributeur selon Kipp 5ml 6129852**

### Flacon à col rodé étroit en verre



**Flacon pour distributeur selon Kipp 1000 ml 2151257**