

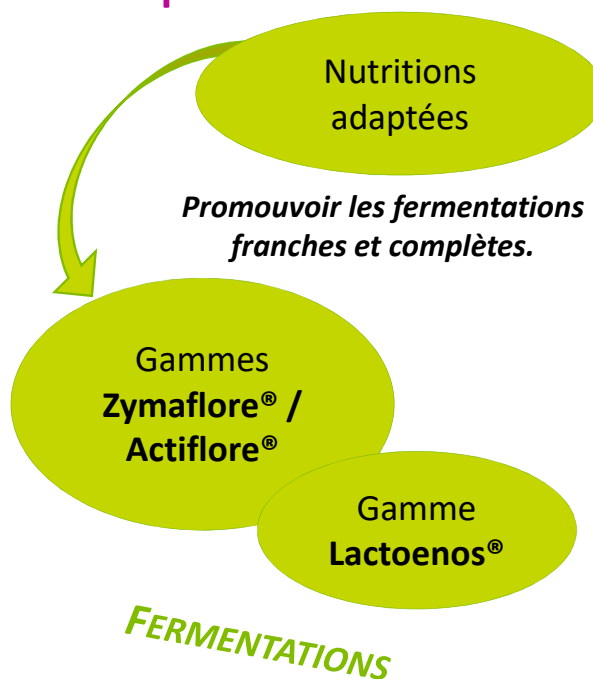
Gestion microbiologique

Différents outils pour un itinéraire maîtrisé.

**Zymaflore®
Egide^{TdMp}**

**PHASE
PRÉ-FERMENTAIRE**

*Contrôler la qualité de la
biomasse, prise de
contrôle du milieu.*



FERMENTATIONS

*Importance des ensemencements.
Limiter les phases de latences*

MICROControl®

BACTIControl®

OENOBrett®

ELEVAGE

**Action anti-
oxydante**

Tanin VR SUPRA®
(Moût Rouge)
Tanin Galalcool®
(Moûts Blanc et Rosé)

Fresharom®
(riche en composés réducteurs)
Vegecoll® / Polymust®
(diminution des composés phénoliques
oxydés/oxydables)

Tanfresh®
(Rafraichit les vins blancs et rosés)
Quertanins / Tan'Cor® Grand Cru
(Régule le phénomène d'oxydo-
réduction)