



PRESENTATION ET MISE EN ŒUVRE DES PRODUITS



LAFFORT

l'œnologie par nature

1895
2015

120 ANS
D'INNOVATIONS

Retrouvez-moi avec les fiches produits
et d'autres renseignements
sur www.xcoenologie.ch
rubrique produits œnologiques

Août 2020

ENZYMES :

BLANCS ET ROSES :

LAFAZYM CL	0,5 – 2 g/hl	<i>Débourbage, flottation des blancs-rosés. Activité cinnamyl-estérase contrôlée.</i>	dose 100 g
LAFASE 600 XL ICE	0,5 – 2 ml/hl	<i>Idem Lafazym CL, liquide. pH : 2,9 à 4 Température 5 à 55°C</i>	flacon de 250 ml
LAFASE BOOST	1 ml/hl	<i>Enzyme complémentaire en cas de dé-pectinisations difficiles, s'utilise en complément de la dose habituelle d'enzyme de clarification, après pressurage.</i>	flacon de 250 ml
LAFAZYM EXTRACT	2-4 g/100 Kg	<i>Macération pelliculaire des blancs et rosés. Activité cinnamyl-estérase contrôlée Incorporer à l'encuvage, temps de contact minimum 30 à 45 minutes.</i>	dose 250 g
LAFAZYM PRESS	2 - 5 g/100 Kg	<i>Améliore la libération des jus blancs et rosés lors du pressurage. Activité cinnamyl-estérase contrôlée. Temps de contact 30 à 45 minutes.</i>	dose 100 g
LAFAZYM AROM	2 - 4 g/hl	<i>Extraction d'arômes. S'utilise après la fermentation des sucres. Suivi par dégustation pour déterminer le temps de contact (1 à 2 mois).</i>	dose 100 g
LAFAZYM THIOLS	3-6 g/hl	<i>Amplifie la révélation d'arômes thiolés. En complément avec une levure révélatrice de ces thiols(X5-VL3-Delta). Incorporer avant départ de FA.</i>	dose 250 g

ROUGES :

LAFASE FRUIT	3 - 5 g/100 Kg	<i>Extraction d'arômes et précurseurs pour raisins rouges et rosés Activité cinnamyl-estérase contrôlée. Incorporer à l'encuvage ou au 1^{er} remontage (vins fruités, colorés et ronds). Pour optimiser la macération en phase aqueuse.</i>	dose 250 g
LAFASE HE GRAND CRU	3 - 5 g/100 Kg	<i>Extraction sélective de tannins soyeux pour raisins rouges de qualité, (macérations longues).Activité cinnamyl-estérase contrôlée. Incorporer à l'encuvage ou au 1^{er} remontage.</i>	dose100 g
LAFAZYM CL	1 - 3 g/hl	<i>Clarification des vins rouges (presses).</i>	dose 100 g

ELEVAGE :

EXTRALYSE	2 - 10 g/hl	<i>Optimise et accélère l'élevage sur lies. Améliore le collage et la filtration des vins. Activité cinnamyl-estérase contrôlée.Pour l'utilisation, voir protocole d'utilisation ou nous consulter.</i>	dose 250 g
LYSOZYM	10 - 50 g/hl	<i>Retarde ou évite la fermentation malo-lactique. Pour l'utilisation, voir fiche technique ou nous consulter.</i>	1 Kilo

- Conseils :**
- Diluer les enzymes en poudre dans 10 x leur poids d'eau à température ambiante et utiliser dans les heures qui suivent.
 - Pour le débouillage ou la flottation, incorporer la totalité de la dose d'enzymes dès le début du remplissage pour un gain de temps.
 - Pour le travail sur vendange, bien homogénéiser les enzymes. (Apport fractionné, goutte à goutte ou rotation du pressoir).
 - Les enzymes sont peu sensibles au SO₂, (<200 mg/l) mais ne pas les mettre en contact avec les solutions de SO₂ (5% ou +).
 - Les enzymes sont peu sensibles au pH.(>3) et à l'alcool (<14%Vol.). En situations extrêmes, augmenter la dose prescrite.
 - Ne pas traiter à la bentonite avant la fin du travail des enzymes.
 - Les enzymes fonctionnent à une température comprise entre 10 et 35°C. à l'exception de l'Extralyse (>17°C).
 - En cas de vendange fortement botrytisée, incorporer les enzymes d'extraction 24 heures après le départ en fermentation (milieu réducteur).

LEVURES :

NOM COMMERCIAL	APPLICATION	CONDITIONNEMENT
ACTIFLORE CEREVISIAE	Vins blancs, rosés et rouges.	dose 500 g
ACTIFLORE BO 213	Vins blancs et rosés (basse température). Reprise FA.	dose 500 g
ACTIFLORE F 33	Vins blancs, rosés et rouges, favorise la formation de polysaccharides	dose 500 g
ACTIFLORE RMS2	Vins blancs, rosés, excellente aptitude fermentaire. Grand volume, faible turbidité, basse température, anaérobie	dose 500 g
ACTIFLORE ROSE	Vins rosés (basse température), arômes fermentaires	dose 500 g
ZYMAFLORE VL1	Vins blancs et rosés finesse des arômes	dose 500 g
ZYMAFLORE VL2	Vins blancs et rosés, élevage sur lie	dose 500 g
ZYMAFLORE VL3	Sauvignon Blanc	dose 500 g
ZYMAFLORE X5	Vins blancs et rosés aromatiques, excellente aptitude fermentaire	dose 500 g
ZYMAFLORE X16	Vins blancs et rosés, excellente aptitude fermentaire, arômes fermentaires	dose 500 g
ZYMAFLORE DELTA	Levure pour l'expression des arômes de notes de pamplemousse, fruits de la passion, mangue, litchi. Forte capacité à révéler la 3MH et l'A3MH. Convient parfaitement pour l'élaboration de vins blancs-rosés complexes et élégants	dose 500 g
ZYMAFLORE CX 9	Levure sélectionnée dans l'un des meilleurs terroirs de Bourgogne, permet de révéler la typicité des grands Chardonnay. Apporte de la rondeur aux vins, ce qui permet d'équilibrer les acidités élevées potentielles	dose 500 g
ZYMAFLORE RX 60	Vins rouges fruités, colorés, ronds, excellente aptitude fermentaire	dose 500 g
ZYMAFLORE RB 2	Vins rouges bonne extraction de couleur (Pinot Noir)	dose 500 g
ZYMAFLORE F15	Vins rouges FA. difficile. Formation de glycérol	dose 500 g
ZYMAFLORE FX10	Vins rouges de garde, élégants et structurés	dose 500 g
ZYMAFLORE XPURE	Pour vins rouges de grande pureté aromatique présentant des arômes de fruits noirs, de la fraîcheur aromatique et une grande souplesse en bouche	dose 500 g
ZYMAFLORE SPARK	FA. difficile, reprise de fermentation, prise de mousse	dose 500 g
ZYMAFLORE ALPHA TD	Levure non Saccharomyces (<i>Torulaspora delbrueckii</i>) Pour expression aromatique, montée en volume, faible production de volatil. Nous consulter pour le protocole de réhydratation et de co-inoculation avec saccharomyces cerevisiae.	dose 500 g
ZYMAFLORE EGIDE	Levures non Saccharomyces (<i>Torulaspora delbrueckii</i> et <i>Metschnikowia Pulcherrima</i>) pour la bio-protection des raisins ou des moûts (sains) pendant les phases pré-fermentaires. Dosage 2 à 5 g./hl. réhydratées ou non. Procéder ensuite à une inoculation avec 20 g/hl de saccharomyces Cerevisiae pour une fermentation complète.	dose 500 g
ZYMAFLORE O11 Bio	Levure certifiée Bio. Bonne résistance à l'alcool. Adaptée à tous types de vinification.	dose 500 g
Préparation du levain :	<ul style="list-style-type: none">- Réhydrater une dose de 500 grammes dans 5 litres d'eau à 38-40° C. (Si Superstart, 8 litres d'eau)- Laisser reposer 20 minutes, homogénéiser. Rajouter 10 litres de moût, laisser reposer 10 minutes puis incorporer à la cuve, (voir point suivant), avec un léger remontage.- Eviter les écarts de température entre le levain et le moût supérieurs à 5-10° C.- Abaisser progressivement la température du levain par addition de moût de la cuve par paliers de 5 minutes.- Temps de préparation du levain, maximum 45 minutes.	

ACTIVATEURS DE FERMENTATION :

PRODUIT	DOSE D'EMPLOI	MODE D'EMPLOI	CONDITIONNEMENT
BI-ACTIV Ecorce levures, levures inertées et supports inertes	20-60 g/hl	<i>Préventif début de FA, curatif sur FA languissante ou pied de cuve Aérer 10 minutes avant. Utiliser un paquet entamé dans les 48 heures.</i>	1 Kilo
NUTRISTART Thiamine, sels d'ammoniums, levures inactivées	Max. 45 g/hl	<i>Mélanger Nutristart dans 10 x son poids de moût. Incorporer au levurage ou fractionner l'apport.</i>	1 et 20 Kilos
NUTRISTART ORG	Max. 60 g/hl	<i>Idem Nutristart mais sels d'ammonium remplacés par de l'azote organique et thiamine par des vitamines, issu à 100% d'origine levurienne.</i>	1 Kilo
NUTRISTART AROM Levures inactivées, autolysats de levures <i>phosphate d'ammonium</i>	20-60 g/hl	<i>Spécialement formulé pour développer la complexité organoleptique (olfactive et gustative) des vins blancs et rosés. L'équilibre des formes d'azote qu'il apporte permet la production de vins plus élégants, plus fins, plus typés et mieux équilibrés en bouche. La fraction riche en glutathion participe à la protection des arômes révélés lors de la fermentation.</i>	1 Kilo
OENOCCELL OENOCCELL BIO Ecorces de levures	Max. 40 g/hl	<i>Préventif, 20 g./hl, au début FA. Curatif, 15 g/hl blancs, 30 g/hl rouges. Aérer 10 minutes avant. Réhydrater dans 5 x son poids d'eau. Utiliser un paquet entamé dans les 48 heures.</i>	1 Kilo
SUPERSTART BLANC OU ROUGE Préparateur de levures	20-30 g/hl	<i>Pour des conditions difficiles de fermentation ou pour pied de cuve. Dissoudre dans l'eau de réhydratation des levures.</i>	1 et 5 Kilos
TURBICEL Cellulose, support de turbidité	10-50 g/hl	<i>Dissoudre Turbiciel dans 10 x son poids d'eau ou de moût, incorporer avec un bon brassage au levurage.</i>	5 Kilos
PHOSPHATE D'AMMONIUM	Max. 30 g/hl	<i>Incorporer 1/3 de la dose au levurage et le solde au tiers de la FA.</i>	1 et 25 Kilos
VITAMINE B1 (THIAMINE)	Max. 60 mg/hl	<i>Incorporer au levurage, surtout sur vendange botrytisée, diminue la combinaison du SO2</i>	dose 20 g

BACTERIES LACTIQUES :

Pour la réactivation, laisser le sachet de bactéries revenir à température ambiante (20° C.)

LACTOENOS B7 DIRECT	<i>Ouvrir et verser le contenu du sachet directement dans la cuve à 20 °C. Homogénéiser à l'abri de l'air. La réhydratation est aussi possible : réhydrater dans 20 fois son poids d'eau non chlorée à 20°C.pendant 15 minutes maximum et ajouter au moût/vin.</i>	dose pour 250 / 2500 / 25'000 litres
PREAC 450 + ENERGIZER	<u>Protocole de réacclimatation de la PreAc 450 :</u> <i>Chauffer la cuve à 20°C. Prendre moitié eau sans chlore moitié vin à 20°C. (1l.+ 1l. pour 50hl), Délayer l'Energizer, mettre la dose de bactérie. Attendre 12 h. (30 min. pour les co-inoculations). Incorporer au vin à 20°C. et homogénéiser au moyen d'un agitateur ou d'un remontage sans aération. Maintenir une température constante au cours de la FML.</i>	dose pour 5'000 / 25'000 litres
KIT LACTOENOS B16	<i>Pour conditions difficiles (pH bas), voir le protocole d'acclimatation sur le paquet</i>	dose pour 5000 litres
MALO START Activateur malo	<i>Pour malo tardive ou difficile. Mélanger dans 10 x son poids d'eau et incorporer 24 h. après les bactéries. Utiliser un paquet entamé sous 48 h. Dose d'emploi : 20-30 g/hl.</i>	1 Kilo

VINIFICATION COLLAGES:

PRODUIT	DOSE D'EMPLOI	MODE D'EMPLOI	CONDITIONNEMENT
ARGILACT Bentonite-Caséine	5-80 g/hl	<i>Traitement préventif ou curatif de l'oxydation ou pour la désodorisation sur moûts ou vins. Déprotéinisation. Bien mélanger dans 10 x son poids d'eau, laisser reposer 3 heures, brasser, lente incorporation dans la cuve en brassage ou mieux, à l'aide d'un raccord de collage.</i>	1 Kilo
BACTIControl Chitosane/Lysozyme/Beta-Glucanase	15 à 20 g/hl	<i>Protection microbiologique des vins avant ou après fermentations. Evite les déviations organoleptiques dues aux micro-organismes d'altérations, facilite la clarification et la filtration.</i>	500 g
CASEI PLUS Caséinate de potassium	2-40 g/hl	<i>Traitement curatif de l'oxydation ou pour la désodorisation. Mélanger lentement dans 10 x son volume d'eau, incorporation lente dans la cuve en brassage ou mieux, à l'aide d'un raccord de collage.</i>	1 Kilo
CHARBON ACTIF LIQUIDE HP Charbon Actif-Bentonite	10-57 cl/hl	<i>Décoloration, clarification. Bien agiter avant emploi. Incorporation directe en cuve. Remontage après quelques heures. Soutirer ou filtrer après 48 heures.(57 cl/hl = 100 g/hl charbon et 30 g/hl Bentonite)</i>	10 litres
CHARBON GEOSORB GR Charbon granulé actif	2-100 g/hl	<i>Désodorisation. Mélanger dans un peu d'eau afin de former une pâte, laisser gonfler 2 à 4h. Incorporer à la cuve et homogénéiser lors d'un remontage ou d'un brassage prolongé. Il est recommandé de faire un nouveau remontage 5 à 8 heures plus tard. Après 48 heures, soutirer. Ensuite, il est conseillé de faire soit un collage soit une filtration afin d'assurer une élimination efficace du charbon.</i>	5 Kilos
FRESH AROM Bio produit de la levure à haut pouvoir réducteur	30 g/hl	<i>Protège le potentiel aromatique du vin et retarde l'apparition de notes oxydées. Incorporer au premier tiers de la FA sur un moût suffisamment pourvu en azote (180 mg/l).</i>	1 Kilo
GECOLL FLOTTATION Gélatine liquide	2-5 cl/hl	<i>Gélatine liquide à forte réactivité pour la flottation. S'utilise avec Lafazym CL ou Lafase 600 XL ICE</i>	10 litres
GELAROM Gélatine liquide	1-8 cl/hl	<i>Stabilisation, clarification, diminution astringence tannique. Diluer 2 x avec de l'eau. Incorporation lente dans la cuve en brassage. Pour vins rouges charpentés / fruités</i>	1 ou 5 litres
ICHTYOCOLLE Colle de Poisson	0.5 - 3 g/hl	<i>Affinage, clarification. Dissoudre dans 100 x son poids d'eau. Laisser gonfler 2 heures, agiter énergiquement en rajoutant environ 10 % d'eau, puis incorporation dans la cuve en brassage.</i>	250 g
MANNOFEEL Pures Mannoprotéines	20-100 ml/hl	<i>Amène richesse et onctuosité, diminue la sensation acide, astringente et les tannins agressifs. Avant embouteillage, n'est pas colmatant. Utiliser un bidon entamé rapidement.</i>	1 litre
MICROControl Chitosane/Patatine/Beta-Glucanase	10 g/hl	<i>Protection microbiologique des vins avant ou après fermentations. Réduction de la charge microbienne Rôle antioxydant, facilite la clarification et filtration.</i>	500 g
MICROCOL ALPHA Bentonite sodique	5-80 g/hl	<i>Déprotéinisation, clarification. Dissoudre 1 kilo dans 20 litres d'eau chaude (50°C.). Mixer 1 à 2 heures après. Laisser gonfler 12 à 24 heures. Incorporation et brassage de la cuve.</i>	1 et 25 Kilos
OENOBRETT Chitosane et Enzymes	10 g/hl	<i>Délayer dans 10 fois son poids d'eau ou de vin - Utiliser un récipient propre et inerte. Introduire la préparation dans le vin, bien homogénéiser (maintenir la température du vin stable et supérieure à 10°C durant le traitement). Soutirage possible dès le 8ème jour.</i>	25 et 250 g
OENOBRETT ORG Chitosane	4-10 g/hl	<i>Idem Oenobrett, mais sans enzymes</i>	100 g

VINIFICATION COLLAGES:

PRODUIT	DOSE D'EMPLOI	MODE D'EMPLOI	CONDITIONNEMENT
OENOLEES Préparation spécifique d'enveloppes cellulaires.	10-40 g/hl	<i>Augmente la sucrosité (sapidité) des vins et diminue les sensations acides et amères. S'utilise en cours d'élevage des vins. Diluer dans 10 x son volume de vin avant incorporation. Transvasage ou filtration après min. 2 semaines de contact. Une fois ouvert, bien refermer le sachet, stocker au frais et au sec et utiliser dans le mois qui suit. Augmente la sucrosité (sapidité) des vins.</i>	1 Kilo
OENOLEES MP	5 à 30 g/hl	<i>Comme Oenolees, mais soluble. Utiliser minimum 48 heures avant mise. Diluer dans 10x son volume d'eau.</i>	1 Kilo
OVOCLARYL Albumine d'œuf	2-10 g/hl	<i>Stabilisation couleur, affinage, clarification. Mélanger énergiquement sans faire mousser à 10 x son volume d'eau sans faire de grumeaux. Incorporation lente dans la cuve en brassage ou mieux à l'aide d'un raccord de collage. (4 g/hl = 1 blanc d'œuf frais).</i>	1 Kilo
POLYLACT Caséine-PVPP	3-50 g/hl	<i>Traitement préventif ou curatif de l'oxydation ou pour la désodorisation sur moûts ou vins. Bien brasser dans 10 x son poids d'eau, laisser reposer 2 heures avant emploi, puis très lente incorporation dans la cuve en brassage, ou mieux, à l'aide d'un raccord de collage. Utiliser la préparation dans la journée.</i>	1 Kilo
POLYMUST PRESS PVPP-Bentonite -Patatine	10-60 g/hl	<i>Prévention de l'oxydation sur moûts blancs et rosés, clarification, déprotéinisation et stabilisation de la couleur des vins de presses rouges. Bien brasser dans 5-10 x son poids d'eau, laisser reposer 1 heure avant emploi. Sur moût, incorporer après pressurage. Sur vin, maintenir en agitation 15-30 minutes. Utiliser la préparation dans la journée.</i>	1 Kilo
POLYMUST ROSE PVPP- Patatine	20-60 g/hl	<i>Elimination des acides phénols. Préservation de la teinte des moûts et vins rosés en fermentation. Bien dissoudre dans 10 x son poids d'eau. Utiliser la préparation dans la journée.</i>	1 Kilo
POLYMUST V Protéine végétale–PVPP	20-60 g/hl	<i>Prévention de l'oxydation sur moûts blancs et rosés, clarification, assouplissement. Conseillé pour flottation (pas besoin de gélatine) Bien dissoudre dans 5-10 x son poids d'eau, Utiliser la préparation dans la journée.</i>	1 Kilo
POLYMUST NATURE Protéine de pois-Bentonite Calcique-Sodique	10-100 g/hl	<i>Clarification sur moûts ou vins, déprotéinisation pour blancs et rosés, stabilisation de la matière colorante sur rouges, bon tassement des lies. Bien brasser dans 10 x son poids d'eau, laisser reposer 1 heure avant emploi. Utiliser la préparation dans la journée.</i>	
POWERLEES Rouge Préparation spécifique de levures inactivées et de β-glucanases	10-30 g/hl	<i>Affinage des vins dès l'étape de la fermentation alcoolique. Assouplit les vins. Contribue à la stabilisation des vins par la diffusion de fractions de mannoprotéines d'origine levuriennes. Facilite les étapes de filtration. Particulièrement adapté au traitement des vins à rotation rapide.</i>	1 kilo
SULFIREDOX Solution de sulfate de cuivre (25 g/l)	0,2-1 cl/hl	<i>Pour lutter contre les réductions. Incorporer au cours d'un remontage.</i>	1 litre
VEGECOLL Protéine végétale (pomme de terre)	2-4 g/hl	Sur vins forte capacité clarification, vitesse de sédimentation rapide, stabilisation de la matière colorante et élimination des tanins astringents des vins rouges. Dissoudre dans 10x son poids d'eau, bien brasser, incorporation, avec remontage	500 g
VEGEFINE Protéine végétale (pomme de terre)	5-50 g/hl	<i>En FA, sur vins de presses ou sur vins avant préfiltration. Dissoudre dans 10 x son poids d'eau, bien brasser, incorporation avec remontage.</i>	1 Kilo
VEGEFLOT / VEGEFLOT LIQUIDE Protéines végétales (pomme de terre et pois)	8-10 g/hl 6-8 cl/hl	<i>Pour flottation. Voir protocole</i>	1 Kilo 20 litres
VINICLAR P PVPP	2-30 g/hl	<i>Traitement préventif ou curatif de l'oxydation, action sur l'amertume. Dissoudre dans 5 x son poids d'eau, après 1 heure, incorporation dans la cuve en brassage.</i>	1 Kilo

ACIDIFICATION- DESACIDIFICATION :

PRODUIT	DOSE D'EMPLOI	MODE D'EMPLOI	CONDITIONNEMENT
ACIDE TARTRIQUE		<i>Acidification des moûts et vins. Affranchissement des vases.</i>	1 et 25 Kilos
ACIDE CITRIQUE	Max 50 g/hl	<i>Traitement contre les casses ferriques, citriquage des plaques de filtre, dérougissage du matériel et acidification.</i>	1 et 25 Kilos
ACIDE MALIQUE	Max 1,3 g/l	<i>Acidification des moûts et vins, en poudre</i>	25 Kilos
ACIDE LACTIQUE		<i>Acidification des moûts et vins, liquide</i>	12 Kilos
CARBONATE DE CALCIUM	1 g/l	<i>Désacidifie le vin de 1,5 g/l d'acidité totale.</i>	1 et 25 Kilos
BICARBONATE DE POTASSIUM	1 g/l	<i>Désacidifie le vin d'environ 1,2 g./l. d'acidité totale. Pour désacidification de retouche.</i>	1 et 25 Kilos

TANINS :

TANIN VR SUPRA ELEGANCE Proanthocyanidiques et Ellagiques de chêne	5-40 g/hl	<i>Vins rouges, inhibition de la laccase (vendanges botrytisées). Incorporation à la réception sur cuvage des rouges.</i>	1 et 5 Kilos
TAN'COR GRAND CRU Proanthocyanidiques de raisin et Ellagique de chêne	2-10 g/hl	<i>Vins rouges. Amélioration de la structure et de l'aptitude au vieillissement, stabilisation de la couleur et inhibition de l'activité laccase. Incorporation au premier remontage sur cuvage des rouges.</i>	1 Kilo
TANIN VR GRAPE Proanthocyanidique de raisins		<i>Tanins proanthocyanidiques extraits de raisin à dissolution instantanée, Structurant, stabilise la matière colorante, pendant la phase fermentaire.</i>	500 g
TANIN GALALCOOL SP Gallique	3-15 g/hl	<i>Inhibition de la laccase (vendanges botrytisées), sur blancs et rosés. Elimination odeurs de réduit. Incorporation à la réception de la vendange.</i>	1 Kilo
TANIN VR COLOR Catéchiques et ellagiques	10-40 g/hl	<i>Vins rouges. Stabilisation de la matière colorante. Incorporation au premier remontage avec aération sur cuvage des rouges.</i>	1 et 5 Kilos
QUERTANIN QUERTANIN SWEET QUERTANIN CHOC Ellagique de cœur de chêne	1-10 g/hl	<i>Vins blancs, rosés et rouges. Amélioration de la structure, Régulation des phénomènes d'oxydo-réduction durant l'élevage des vins.</i>	500 g 500 g 500 g
TANFRESH Proanthocyanidiques de raisin et Ellagique	0,5-3 g/hl	<i>Vins blancs, rosés. Amélioration de la structure et de la fraîcheur, élimination d'odeurs de réduit en conservation et protection des vins vis-à-vis des phénomènes oxydatifs.</i>	250 g

STABILISATION :

PRODUIT	DOSE D'EMPLOI	MODE D'EMPLOI	CONDITIONNEMENT
OENOGOM BIO Gomme arabique en poudre soluble	20 à 30 g/hl	<i>Incorporation dans un vin parfaitement limpide 24 à 72 heures avant filtration finale ou après celle-ci.</i>	2,5 Kilos
STABIVIN SP Gomme arabique liquide	10 à 30 cl/hl	<i>Pour stabilisation et enrobage des vins. Incorporation dans un vin parfaitement limpide 24 à 48 heures avant filtration finale ou après celle-ci.</i>	1 – 5 ou 20 litres
SUPER POLYTARTRYL 40-42 Acide métatartrique	10 g/hl	<i>Dissoudre dans 5 x son poids d'eau froide. Ajouter rapidement au vin 24 heures avant filtration finale. (48 heures sur vins froids)</i>	1 Kilo
BITARTRATE DE POTASSIUM	4 g/l	<i>Stabilisation des vins vis-à-vis des précipitations tartriques. Incorporer sur vin brillant à environ 0° C. et laisser en agitation 90 minutes. Filtrer à froid.</i>	5 et 25 Kilos
CELSTAB Gomme de cellulose	2-10 cl/hl	<i>Stabilisation tartrique des vins blancs. Nous contacter pour plus d'info.</i>	1-5 et 20 litres

STABILISATION CHIMIQUE :

BISULFITE D'AMMONIUM		<i>Solution à 20 %</i>	5 et 10 litres
METABISULFITE DE POTASSIUM		<i>Poudre - Stabilisation ou liquide pour bondes aseptiques.</i>	1 Kilo
OENOSTERYL EFFERVESCENT		<i>Pastilles de 2 ou 5 grammes de métabisulfite de potassium. Incorporation simple en barriques, mais avec homogénéisation sur volumes importants.</i>	étui de 48 pastilles
ANOXYDE C Acide ascorbique	5 à 20 g/hl	<i>Antioxydant. Sur vin avec bonne protection de SO2. Diluer dans 10 x son poids d'eau, utiliser dans les 2 heures.</i>	1 Kilo
SORBISOL K Sorbate de potassium	10 à 25 g/hl	<i>Inhibiteur levurien. Sur vin avec bonne protection de SO2. Diluer dans 5 x son poids d'eau, utiliser dans l'heure qui suit.</i>	1 Kilo