



- **Levuline Arpège**

Destinée aux **vins rosés**

Lors de fermentations alcooliques menées entre 13°C et 18°C, la **Levuline Arpège** révèle dans les vins jeunes des **arômes fermentaires stables**, de type amylique. Levure testée par le Centre du Rosé.

- **Les levures spécifiques vins rouges**

- **Levuline Primeur**

Destinée aux vins rouges **primeurs ou nouveaux**

La **Levuline Primeur** est remarquable pour son aptitude à produire des arômes fermentaires, de type fruits rouges, stables dans le temps.

- **Levuline Nov'Eline**

Destinée aux **vins rouges jeunes et aux vins rosés**.

La **Levuline Nov'Eline** permet d'élaborer des vins jeunes gouleyants, à la fois fruités et amyliques. Cette levure killer présente de très bonnes qualités fermentaires.

- **Ceres C2C**

Destinée aux **vins rouges**

Ceres C2C permet d'élaborer des **vins rouges généreux**, riches en couleur, et expressifs. Elle renforce leur typicité.

- **Levuline Ribera**

Destinée aux vins **rouges issus de vendanges riches en sucres**.

Sélectionnée dans le prestigieux vignoble espagnol de Ribera del Duero, la **Levuline Ribera** favorise l'**expression variétale** des cépages. Sa très bonne cinétique fermentaire lui permettent de s'implanter rapidement et de prendre le dessus sur la flore indigène. Elle tolère jusqu'à 14,5 % vol d'alcool.

- **Levuline Gala**

Destinée aux **vins rouges et rosés**.

Isolée dans la vallée du Rhône, la **Levuline Gala** s'est distinguée par sa production de glycérol et le profil aromatique qu'elle révèle dans les vins rouges, avec des **notes de petits fruits rouges, de cassis**. Elle convient tout à fait à l'élaboration des vins rouges en vogue actuellement, à la fois souples et fruités. Dotée d'une très bonne cinétique fermentaire, cette souche killer, testée dans d'autres régions, a séduit par le bouquet qu'elle permet de révéler.

- **Levures spécifiques vins blancs ou vins rouges**

- **Levuline BRG YSEO**

Destinée aux **vins blancs et rouges de garde**

Sélectionnée pour ses **qualités fermentaires** et l'**expression aromatique et gustative** qu'elle développe dans les grands vins de garde, rouges et blancs, la **Levuline BRG libère des teneurs importantes en mannoprotéines** au cours de la fermentation alcoolique.

- **Levuline Lumaï**

Destinée aux **vins rouges de moyenne garde et aux vins blancs puissants**.

La **Levuline Lumaï**, isolée en Argentine, est recommandée pour élaborer des vins rouges de garde moyenne et longue ou des vins blancs fruités. Cette *Saccharomyces cerevisiae galactose – (ex bayanus)* révèle et respecte la typicité des cépages. Son implantation rapide, ses faibles besoins en azote et sa résistance à l'alcool permettent d'élaborer des vins issus de vendanges mûres, riches en sucres.



Nouveauté



- Les levures spécifiques prise de mousse

- **Levuline AGGLO**

Destinée aux **vins effervescents**.

Sélectionnée en Champagne, la **Levuline AGGLO**, **fortement agglomérante**, doit obligatoirement être utilisée sous forme d'un levain de tirage.

- **Levuline CHP**

Destinée aux **vins blancs, rosés et effervescents**.

Sélectionnée en Champagne, cette **levure killer** utilisée pour la prise de mousse a été retenue pour ses **excellentes qualités fermentaires**.

- Les levures techniques

- **Levuline CER**

Levure starter

Sélectionnée par l'université de Davis sous la référence Davis 522, la **Levuline CER** possède une phase de latence courte et une vitesse de fermentation rapide. Ces deux qualités en font la **levure Starter** la plus utilisée au monde.

- **Levuline Killer**

Levure killer

La **Levuline Killer** possède les mêmes qualités que la Levuline CER, avec en plus le facteur killer qui l'aide à **s'implanter plus efficacement** en dominant en partie la flore indigène.

- **Levuline FB**

Destinée aux **reprises de fermentation**

Les performances fermentaires de la **Levuline FB** en font une levure particulièrement adaptée aux *fermentations difficiles* ou aux **reprises de fermentation**.

- **YSEO, Yeast Security Optimization**

Le procédé YSEO, *Yeast Security Optimization*, améliore les conditions de production des levures. Ceci permet à la levure de réactiver son métabolisme plus rapidement et donc de s'implanter plus facilement. De plus, ce procédé de production permet de limiter la production d'H₂S. **Le procédé YSEO contribue à obtenir des vins plus nets, plus expressifs.**



Levures	Espèce	Souche	Vins blancs	Vins rosés	Vins rouges	Prise de mousse	Reprise de fermentation
Levuline ALS	<i>cerevisiae</i>	EG8					
Levuline C19	<i>cerevisiae</i>	C19					
Levuline Synergie	<i>cerevisiae</i>	EG8/C19					
Levuline Sewa	<i>cerevisiae</i>	B10					
Ceres B 201 YSEO	<i>cerevisiae</i>	B 201					
Levuline CHP	<i>cerevisiae gal – (bayanus)</i>	8130 (CIVC)					
Levuline Agglo	<i>cerevisiae</i>	8020 (CIVC)					
Levuline Arpège	<i>cerevisiae</i>	TRI 52					
Levuline Primeur	<i>cerevisiae</i>	GLO 7447					
Levuline Nov'Eline	<i>cerevisiae</i>	JG5					
Ceres C2C	<i>cerevisiae</i>	C2C					
Levuline Ribera	<i>cerevisiae</i>	TT03					
Levuline Gala	<i>cerevisiae</i>	FA43					
Levuline BRG	<i>cerevisiae</i>	UP 30Y5					
Levuline Lumai	<i>cerevisiae gal – (bayanus)</i>	UNC – FCA 32					
Levuline CER	<i>cerevisiae</i>	UC Davis 522					
Levuline Killer	<i>cerevisiae</i>	GLO 522 K					
Levuline FB	<i>cerevisiae gal – (bayanus)</i>	GLO 806					

Levures	Température fermentation	Vitesse de fermentation	Tolérance à l'alcool	Besoins en azote	Remarques
Levuline ALS	15 à 25°C	Rapide	17	Faibles	Révèle des notes intenses minérales et fruitées
Levuline C19	15 à 28°C	Rapide	15	Faibles	Révèle des notes florales et minérales, des arômes d'agrumes
Levuline Synergie	18 à 30°C	Rapide	15	Faibles	Association de la Levuline C19 avec la Levuline ALS
Levuline Sewa	15 à 25°C	Lente	14	Forts	Vins liquoreux, vendanges tardives très aromatiques.
Ceres B 201	15 à 25°C	Moyenne	14,5	Faibles	Révèle des notes de fleurs, de fruits exotiques
Levuline CHP	10 à 30°C	Rapide	15,5	Faibles	Destinée aux effervescents, elle demeure intéressante pour les vins tranquilles
Levuline AGGLO					Levure pour prise de mousse, utilisée en levain de tirage.
Levuline Arpège	13 à 30°C	Rapide	14,5	Faibles	A basse température, elle donne des vins amyliques
Levuline Primeur	15 à 30°C	Rapide	14,5	Moyens	Levure des vins primeurs et vins nouveaux
Levuline Nov'Eline	15 à 30°C	Rapide	15	Forts	Destinée aux vins rouges jeunes et nouveaux.
Ceres C2C	18 à 35°C	Rapide	15	Faibles	Elaboration de vins généreux, colorés et fruités.
Levuline Ribera	18 à 34°C	Rapide	15	Forts	Destinée aux vins rouges issus de vendanges riches en sucres
Levuline Gala	18 à 35°C	Rapide	14,5	Forts	Destinées aux vins rouges souples et fruités
Levuline BRG	18 à 35°C	Rapide	15	Moyens	Retenue pour ses qualités fermentaires, elle libère beaucoup de mannoprotéines
Levuline Lumai	18 à 30°C	Rapide	15	Faibles	Destinée aux vins rouges de garde moyenne ou longue et aux vins blancs généreux.
Levuline CER	10 à 30°C	Rapide	15	Faibles	Levure starter, pour un départ rapide en fermentation
Levuline Killer	15 à 30°C	Rapide	15	Faibles	Colonisation rapide du milieu
Levuline FB	15 à 30°C	Rapide	17-18	Faibles	Reprise de fermentation, fermentations difficiles



Activeurs

- Sulfate d'ammonium

Gestion de la fermentation malolactique

Bactéries

- **FML Expertise C**

Bactérie lactique à réactiver.

FML Expertise C est destinée à l'**ensemencement des vins blancs de pH bas** et de degré alcoolique moyen, comme les vins de base pour prise de mousse. Elle doit être réactivée avant son inoculation.

- **FML Expertise R**

Bactérie lactique à ensemencement direct.

FML Expertise R a été sélectionnée pour ses **capacités fermentaires** et sa **faible production d'amines biogènes**. Elle est destinée aux vins titrant au maximum 14 % vol. avec un pH supérieur à 3,1 et des teneurs faibles en SO₂.

- **FML Expertise S**

Bactérie lactique à ensemencement direct.

Produisant peu d'amines biogènes, **FML Expertise S** a été sélectionnée pour ses capacités à **respecter les arômes fruités** des vins rouges. Elle s'emploie sur des vins de pH au moins égal à 3,2 et assure la **fermentation à partir de 14°C**. Sur des vins blancs respectant ces conditions, l'addition d'un activateur de fermentation malolactique est indispensable.

Les conditions d'emploi des Expertise

<i>Souches</i>	<i>pH</i>	<i>T en °C</i>	<i>degré</i>	<i>SO₂ total</i>
FML Expertise C	≥ 2,8	18° à 25°	< 14 %	< 40-50 ppm
FML Expertise R	≥ 3,1	18° à 22°	< 14 %	< 50-70 ppm
FML Expertise S	≥ 3,2	≥ 14°	< 14,5 %	< 50 ppm

Les enzymes œnologiques

Enzymes de débouillage et de clarification

- **Enzym'poudre GLO/uc**

Débouillage et clarification des jus issus de pressurage léger

Enzym'poudre GLO/uc est **très concentrée en activités pectinases**. Elle agit rapidement et améliore le tassement des bourbes. Elle est aussi utilisée pour la **flottation**.

- **Pectin OF**

Débouillage et clarification.

Pectin OF abaisse la turbidité des moûts et améliore le tassement des bourbes.

- **Enzym'Must**

Débouillage et clarification.

Préparation liquide de pectinases, **Enzym'Must**, grâce à ses activités secondaires cellulases, hémicellulases et glucanases, **facilite la clarification et le débouillage des jus difficiles**, issus de cépages à peau épaisse ou de pressurages intenses.

- **Enzym'Influence**

Clarification des vins de presse et des moûts issus de thermovinification.

Enzym'Influence, préparation liquide, **améliore la clarification et la filtrabilité des vins de presse ou des jus issus de la thermovinification**. Elle s'utilise aussi en **flottation**.



Enzymes d'extraction

- **Enzym'Colour plus**

Extraction de couleur.

Pour **extraire la couleur**, des activités pectinases sont nécessaires, comme de hauts niveaux d'activités cellulases et hémicellulases. C'est le cas dans l'**Enzym'Colour Plus**. Ces activités sont complétées par des activités protéolytiques qui **stabilisent la couleur**.

- **Enzym'Premium**

Couleur et rondeur.

L'**Enzym'Premium** **améliore l'extraction et la stabilité de la couleur**. Elle est destinée aux vins naturellement riches en tannins car grâce à ses activités secondaires, **elle apporte de la rondeur en atténuant l'astringence et la dureté des tannins**.

- **Enzym'Amplitude**

Macération pelliculaire et pressurage.

Cette préparation spéciale de pectinases, avec des activités secondaires protéases et cellulases, est **adaptée à la macération pelliculaire**. Elle **améliore également la clarification et facilite le pressurage**.

Enzymes révélatrices d'arômes

- **Expression²⁰**

Expression aromatique.

Expression²⁰ révèle des fractions aromatiques naturellement présentes dans le moût. Celles-ci, composées de terpènes, sont liées à des glucosides qui les rendent sensoriellement inactives. Les activités enzymatiques secondaires associées à ses activités pectolytiques **favorisent** la dégradation de ces pectines, donc **la libération des arômes**.

Enzymes de clarification et d'élevage

- **Enzym'Acte II**

Traitement des jus et des vins issus de vendanges botrytisées.

Auxiliaire de l'élevage sur lies.

Enzym'Acte II est active sur les polysaccharides, notamment les β -glucanes contenus dans les vins issus de **raisins botrytisés**. Elle **améliore la filtrabilité** de ces vins. Elle facilite également **l'hydrolyse des glucanes de la paroi levurienne lors de l'élevage sur lies**.

Nouvelle gamme Catalys

- **Catalys Flash**

Fluidité des jus issus de Flash Détente

Catalys Flash est une préparation enzymatique liquide à forte activité pectolytique destinée à la dépectinisation des moûts issus de Flash Détente. Ces moûts, réputés difficiles à clarifier, donnent de très mauvais rendements en jus au pressurage. **Catalys Flash** permet d'améliorer ce rendement de façon significative. Dose d'emploi : 2 à 5 mL/hL

- **Catalys MPC**

Dépectinisation des moûts issus de macération préfermentaire à chaud.

La macération préfermentaire à chaud rend impératif l'utilisation de pectinases, la chaleur ayant dénaturé les enzymes du raisin. **Catalys MPC** facilite la clarification des moûts et des vins traités par MPC et améliore le rendement au pressurage. Dose d'emploi : 2 à 4 g/hL.

Nouveauté

Nouveauté



Enzyme	Fonction	Doses	Temps de contact	Remarques
Enzym' GLO/uc	Débouillage, clarification. Flottation	0,3 à 2 g/hl	4 à 8 heures	Très fortes activités pectolytiques.
Pectin OF	Débouillage, clarification.	3-4 g/hl	12 heures	Moins concentrée que GLO/uc.
Enzym' Must	Débouillage et clarification des moûts 'difficiles'	3 à 4 ml/hl	6 à 12 heures	Pectinase liquide à activités hémicellulases et cellulases.
Enzym' Colour Plus	Extraction et stabilisation de la couleur	1,5 à 4 g/hl en rosé 2 à 5 g/100 kg en rouge	Pendant la fermentation alcoolique	Pectinases à activités secondaires protéases, arabinases et hémicellulases.
Enzym' Premium	Extraction de couleur et rondeur	1 à 5 g/hL	Pendant la fermentation alcoolique	Pectinases à activités secondaires protéases, arabinases, hémicellulases.
Enzym' Amplitude	Macération pelliculaire. Facilite le pressurage	2 - 4 g/hl	12 à 18 heures	Pectinases à activités secondaires protéases et cellulases.
Enzym' Influence	Clarification et filtrabilité des vins de presse	1 à 2 ml/hl (flottation, thermovinif) 2-4 ml/hl (vins de presse)	1 à 2 heures (flottation, thermovinif) 2 à 3 jours (vins de presse)	Pectinases à activités secondaires cellulases, hémicellulases et galactanases.
Expression 20	Libération des terpènes liés	2 à 4 g/hL	1 à 3 semaines	Pectinases à activités secondaires β -glucosidases, rhamnosidases, apiosidases.
Enzym' Acte II	Jus et vins issus de vendanges botrytisées. Elevage sur lies. Facilite la filtration.	2 à 4 g/hL	3 à 7 jours. 2 à 4 semaines avec les lies.	Pectinases et β -glucanases.
Catalys Flash	Dépectinisation et clarification des jus issus de la Flash Détente	5mL/hL	Minimum 10 minutes	Pectinases
Catalys MPC	Dépectinisation des moûts issus de la macération préfermentaire à chaud	2 à 4g/hL	Pendant la fermentation	Pectinases



La clarification

Colles organiques

- **Colle de Poisson OF flocons**

La **Colle de Poisson OF flocons**, constituée de protéines de hauts poids moléculaires, est un **clarifiant spécifique des vins blancs**. Elle donne une **brillance inégalée**, avec de **très bons résultats organoleptiques**.

Adjuvant de collage

- **Oenogel 30**

Oenogel 30 est composé de sol de silice. Apporté avant la colle de poisson, il **améliore le tassement des lies**, accélère la clarification et **évite le surcollage**. Contrairement aux tannins, il ne durcit pas les vins blancs. Les volumes employés vont de 30 à 100mL/hL.

Tannins

- **Oenotannin VB 105**

Ce **pur tannin de chêne** est un **auxiliaire d'élevage des vins**. Il **favorise l'oxydation lente et ménagée** des tannins et des autres composés du vin. Il contribue aussi à la stabilité de la matière colorante et à la **structure des vins**. Il s'utilise à des doses de 2 à 30g/hL.

- **Oenotannin VB Touch**

Issu d'un procédé de fabrication novateur, ce **pur tannin de chêne**, utilisé au cours de l'élevage, **apporte du volume au vin tout en renforçant son potentiel aromatique**. Il s'emploie à des doses allant de 0,5 à 30g/hL.

- **Oenotannin Mixte G**

Cet extrait purifié de **tannins de châtaignier** s'utilise au cours de la vinification. **Très réactif avec les protéines**, il joue aussi un rôle **anti-oxydant**. Ajouté au moût et au vin avant collage, il **améliore la prise de colle** en évitant un amaigrissement du vin. Les doses employées vont de 5 à 40 g par 100 kg de vendange, ou de 5 à 15g/hL lors d'un collage.

- **Oenotannin Initial**

L'**Oenotannin Initial** est extrait de **tannins de pépins**. En vinification, il compense un déficit en tannins, tout en apportant une structure et un volume remarquables. Apporté en début d'élevage, il gomme les notes herbacées, les tannins verts et apporte de la souplesse. Les doses d'emploi vont de 5 à 20g/hL.

- **Oenotannin Velvet**

Oenotannin Velvet est extrait des pépins de raisin. Il est constitué de proanthocyanidines de **degré de polymérisation moyen** qui, apportées en cours ou en fin d'élevage, renforcent la structure du vin et son potentiel de garde. **Oenotannin Velvet** participe rapidement à la stabilisation de la matière colorante. Il s'emploie à des doses allant de 5 à 20 g/hL.

- **Oenotannin Perfect**

Extrait des pépins de raisin, **Oenotannin Perfect** est constitué de tannins de faible degré de polymérisation, **très réactifs** avec les tannins du vin. Grâce à cette réactivité, il est utilisé pour initier un potentiel tannique et une stabilité de la couleur à long terme. Doté d'une forte activité anti-radicalaire, il limite l'oxydation et aide à stabiliser la couleur. Doses : 5 à 20g/hL.

- **Oenotannin Safoenogal**

Pur tannin de noix de galle à l'alcool, ajouté à 5 ou 10g/hL avant la gélatine, cet **adjuvant de collage** favorise le débouillage et aide à éliminer les protéines en excès. L'**Oenotannin Safoenogal** a aussi des propriétés antioxydantes mises à profit lors de son emploi sur vendanges altérées.

Nouveauté



Stabilisation

Bentonites

- **Bentonite GLO**

Les bentonites sodiques **clarifient et stabilisent les moûts et les vins** blancs et rosés, en adsorbant les protéines. Appliquées après une gélatine, elles évitent tout surcollage. Sur vendanges botrytisées, **elles éliminent les polyphénoloxydases**, prévenant ainsi les casses oxydasiques. Enfin, **elles détachent les vins blancs** ou stabilisent la couleur des vins rouges. Les quantités utilisées vont de 25 à 100g/hL.

- **Bentonite S ou ALS**

Les **Bentonites S et ALS** proviennent d'un gisement de montmorillonite d'une très grande pureté. Ces bentonites sodiques **peuvent être utilisées à des doses plus faibles** que la Bentonite GLO, entre 20 à 80g/hL, limitant ainsi les incidences organoleptiques.

- **Cristadolcine EF**

La **Cristadolcine EF**, utilisée pour l'élimination des protéines et la clarification des vins blancs et rosés, associe trois bentonites différentes. **Elle limite fortement de volume de lies**. 30 à 60g/hL suffisent en général pour éliminer la totalité des protéines instables.

- **Performa**

Sélectionnée parmi les bentonites naturelles les plus pures utilisées pour la **pharmacie** ou la **cosmétologie**, **Performa** développe une **surface d'adsorption très élevée**. Cette propriété réduit considérablement les doses d'emploi, et donc limite les incidences organoleptiques. Elle s'utilise le plus souvent entre 10 et 30g/hL.

Autres produits de stabilisation

- **Instant Gum**

Gomme arabique en poudre, elle est obtenue à partir de l'Acacia verek ou senegal. **Soluble immédiatement**, elle se prépare de façon quasi-instantanée et n'apporte pas de SO₂, contrairement aux gommages liquides. Elle s'emploie à des doses de 10 à 20g/hL.

- **Stabicolor**

Stabicolor, composé de gomme arabique (acacia verek ou senegal) et d'acide citrique, **protège les vins rouges de tous les troubles physicochimiques** - casses ferriques, cuivriques, protéiques – et des dépôts de matières colorantes. Dose d'emploi : 10g/hL.

Prévention des casses métalliques

- **Acide Citrique**

L'Acide Citrique prévient la casse ferrique dans les vins blancs et rosés ne nécessitant pas un traitement au ferrocyanure de potassium.



Conservation, sulfitage

- **Bisulfite d'ammonium**

Le **Bisulfite d'ammonium** apporte au moût ou à la vendange non seulement **du SO₂**, mais aussi de **l'azote ammoniacal** indispensable au bon déroulement de la fermentation. Trois formulations sont disponibles dans la gamme Oenofrance, elles apportent respectivement 100, 150 ou 400g/L de SO₂ sous la forme de **Bisulfite d'ammonium** (NH₄HSO₃).

- **Acide ascorbique**

L'**Acide ascorbique** limite les effets des oxydations enzymatiques. Utilisé sur vendanges ou moûts blancs, ou avant la mise en bouteille, il complète l'action du SO₂ permettant d'en diminuer les doses. Il améliore la conservation du fruité et de la fraîcheur des vins. Les doses vont de 5 à 15g/hL.

- **Solution sulfureuse**, non alcaline, à 6 %
- **Disques de soufre** de 2,5, 5, 10 ou 20 g

Acidification – Désacidification

- **Acide tartrique**

L'**Acide tartrique** est un acidifiant des moûts ou des vins. Il est aussi employé pour affranchir les cuves en ciment. L'acidification n'est autorisée que dans certaines zones viticoles de l'Union Européenne. En théorie 100g/hL d'**Acide tartrique** augmente l'acidité, exprimée en H₂SO₄, de 0,65g/L. En pratique, le rendement, très variable, est plus faible.

- **Bicarbonate de potassium**

Désacidifiant, le **Bicarbonate de potassium** donne, avec l'acide tartrique, des sels insolubles. *NB : la désacidification n'est pas autorisée dans toutes les zones viticoles.*



Produits spécifiques

- **Caséine soluble - Oenolactol**

Ces deux produits sont composés de caséine, protéine qui **traite et prévient l'oxydation** des moûts et des vins blancs. Son action contre le jaunissement et la madérisation est curative, mais peut être préventive. Les quantités utilisées vont de 20 à 100g/hL.

- **Bitartrate de potassium**

Le **Bitartrate de potassium** (E 336), encore appelé crème de tartre ou tartrate acide de potassium, est utilisé lors du traitement des vins au froid. Employé à des doses de 400g/hL, **il sert de germe à la cristallisation des sels d'acide tartrique**. La cristallisation est alors plus rapide et plus complète.

- **Delicarbone grains ou Charbon Actif D**

Ces **charbons actifs** sont utilisés pour **détacher les moûts et les vins blancs**. Ils sont tous les deux d'origine végétale et conformes pour une utilisation alimentaire. Le premier est sous forme de granulés, le second en poudre. Dose maximale autorisée pour des vins issus de l'agriculture biologique : 50g/hL.

- **Charbon Gota**

Ce charbon mésoporeux s'est avéré très efficace lors de différents essais menés avec l'ITV France pour éliminer les mycotoxines comme l'Ochratoxine A, ou pour abaisser les teneurs en géosmine qui donne des goûts terreux ou de champignons. Doses d'emploi : 20 à 40g/hL.

Nouveauté