



Sur vins blancs et rosés



Vendange

Excellence® B-Nature

Application : sur vendange, le plus tôt possible

Intérêts :

- ◆ maîtrise de la flore microbienne
- ◆ réduction des composés combinants le SO₂
- ◆ consommation de l'oxygène dissous

Aroma Protect®

Application : sur vendange, le plus tôt possible

Intérêts :

- ◆ consommation de l'oxygène dissous
- ◆ réaction avec les quinones

Tanin gallique à l'alcool

Application : sur vendange, le plus tôt possible

Intérêts :

- ◆ inhibition des oxydases (tyrosinase, laccase)

Gamme GreenFine®

Application : en sortie de pressoir

Intérêts :

- ◆ réduction des composés oxydables et oxydés



Cuve de fermentation

Excellence® FTH / TXL / STR / B2

Application : au levurage

Intérêts :

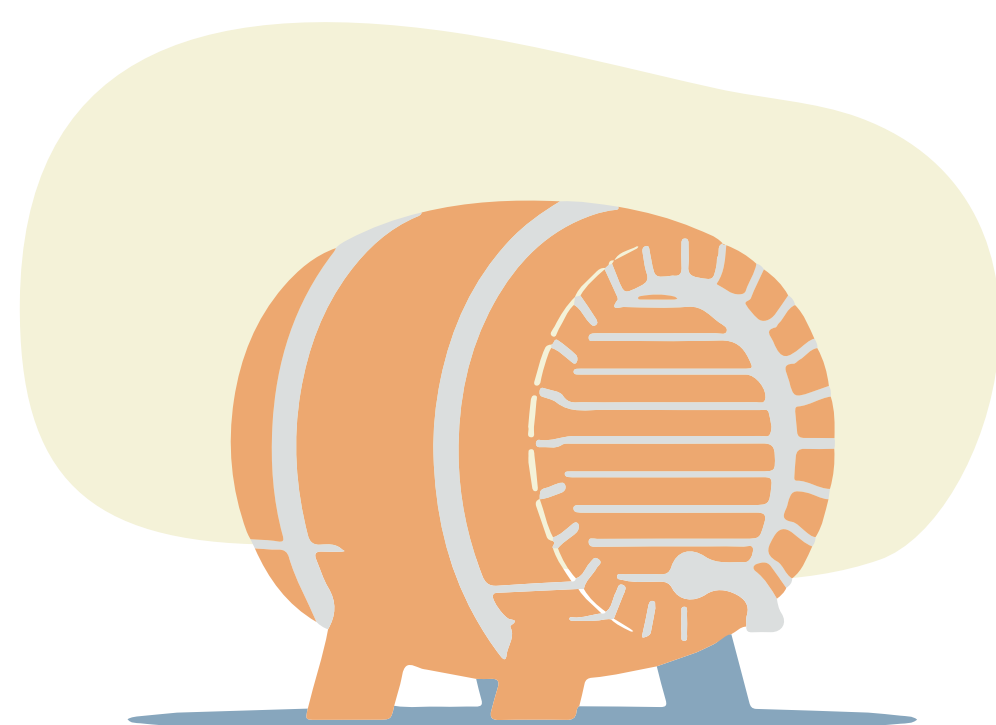
- ◆ faible production de SO₂ et de composés combinants le SO₂

Vitaferment® PH / Optiflore O®

Application : pendant la FA

Intérêts :

- ◆ réponse aux besoins azotés de la levure
- ◆ optimisation du métabolisme de la levure sélectionnée



Elevage

Killbrett®

Application : après FML

Intérêts :

- ◆ élimination des populations de *brettanomyces*
- ◆ réduction des populations de bactéries lactiques et levures *non-saccharomyces*

Aroma Protect®

Application : En fin de fermentation alcoolique (densité 1000)

Intérêts :

- ◆ consommation de l'oxygène dissous
- ◆ réaction avec les quinones