



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