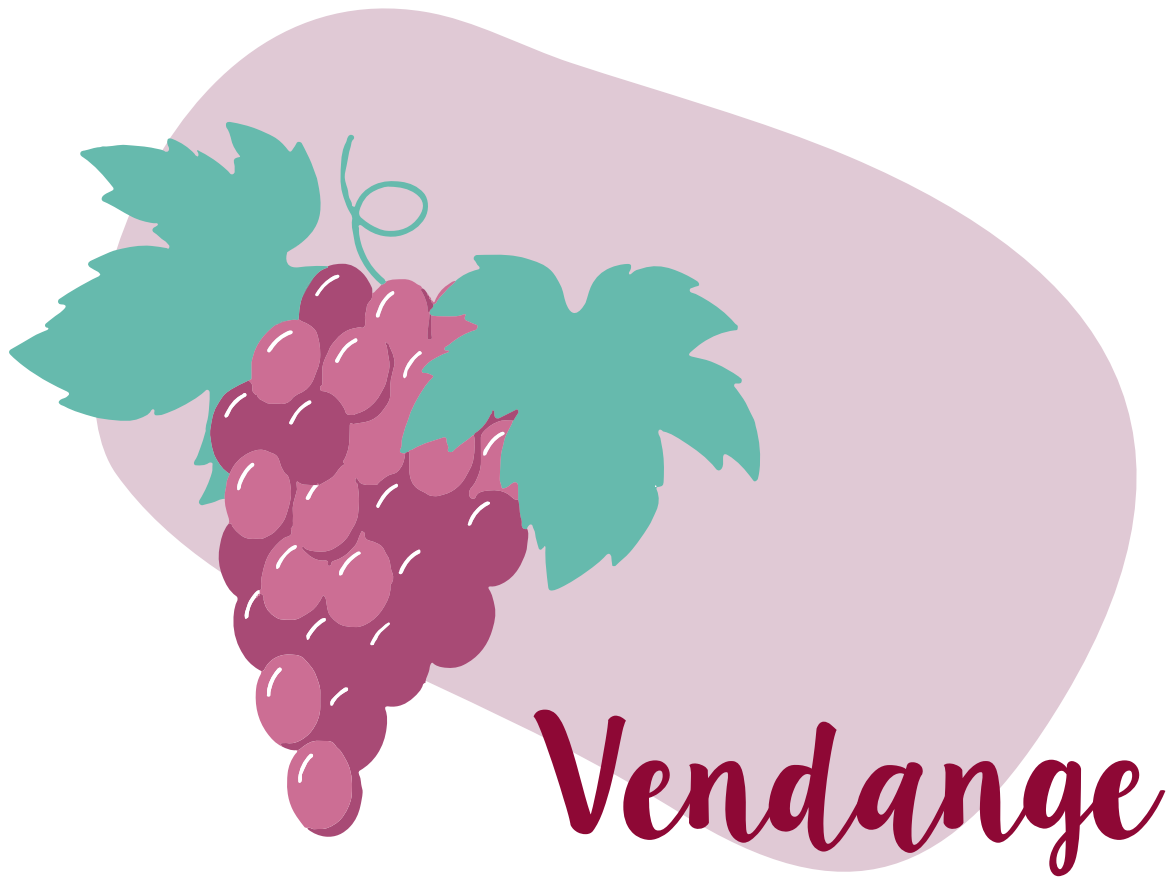




## Sur vins rouges



Vendange

### Excellence<sup>®</sup> B-Nature

**Application :** sur vendange, le plus tôt possible

- Intérêts :**
- ◆ maîtrise de la flore microbienne
  - ◆ réduction des composés combinants le SO<sub>2</sub>
  - ◆ consommation de l'oxygène dissous

### Pro Tanin R<sup>®</sup>

**Application :** sur vendange, le plus tôt possible

- Intérêts :**
- ◆ inhibition des oxydases (tyrosinase, laccase)
  - ◆ conservation du potentiel tannique du raisin
  - ◆ conservation de la couleur



Cuve de fermentation

### Excellence<sup>®</sup> XR / DS / SP / FR

**Application :** au levurage

- Intérêts :**
- ◆ faible production de SO<sub>2</sub> et de composés combinants le SO<sub>2</sub>

### œno 1<sup>®</sup>

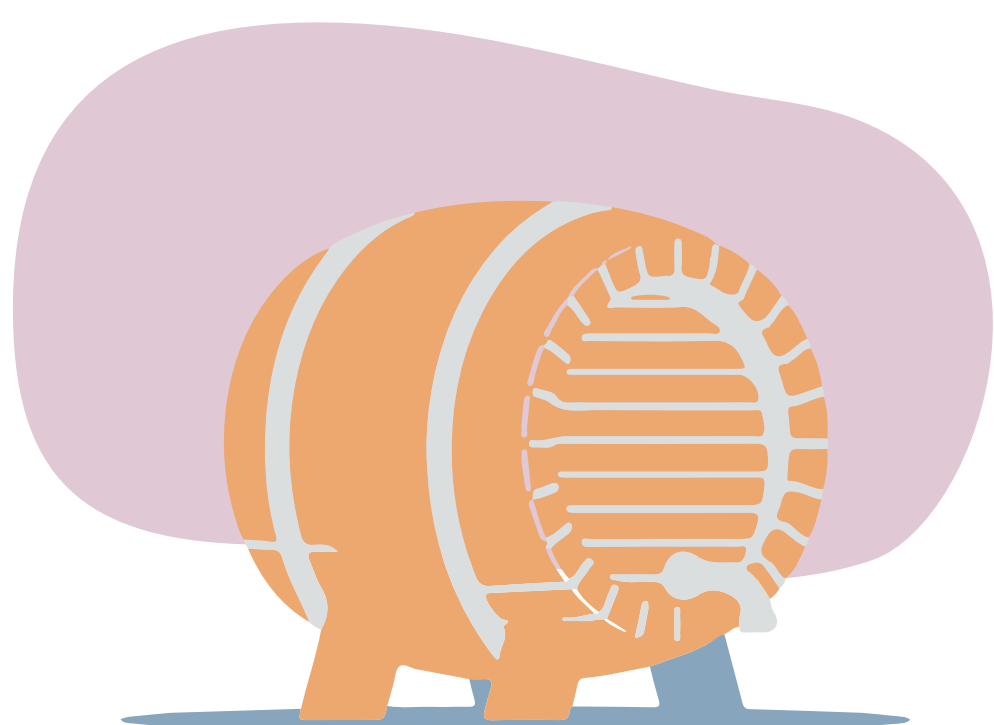
**Application :** dans les heures qui suivent le départ actif de la FA

- Intérêts :**
- ◆ raccourcissement du délai entre FA et FML par co-inoculation précoce : limitation des contaminations microbiennes et des oxydations

### Vitaferment<sup>®</sup> PH / Optiflore 0<sup>®</sup>

**Application :** pendant la FA

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



Elevage

### Killbrett<sup>®</sup>

**Application :** après FML

- Intérêts :**
- ◆ élimination des populations de *brettanomyces*
  - ◆ réduction des populations de bactéries lactiques et levures *non-saccharomyces*
  - ◆ gestion globale des populations microbiennes

### Tan Excellence<sup>®</sup>

**Application :** après FA (si FML non souhaitée) ou FML

- Intérêts :**
- ◆ consommation de l'oxygène dissous
  - ◆ protection des tanins de raisins et des anthocyanes
  - ◆ stabilisation de la couleur