



Application : sur vendange, le plus tôt possible.

### Excellence® Bionature

Intérêts : maîtrise de la flore microbienne, réduction des composés combinants le SO<sub>2</sub>.

### Tanin gallique à l'alcool

Intérêts : inhibition des oxydases (tyrosinase, laccase).

### Aroma Protect®

Intérêts : consommation de l'oxygène dissous, réaction avec les quinones.



### Excellence® Bionature

Intérêts : maîtrise de la flore microbienne, réduction des composés combinants le SO<sub>2</sub>.

### Pro Tanin R®

Intérêts : inhibition des oxydases (tyrosinase, laccase).

### Tan&Sense® Volume

Intérêts : consommation de l'oxygène dissous, protection des tanins de raisins et des anthocyanes.

### Débourbage

Application : en sortie de pressoir.

### GreenFine®

Intérêts : réduction des composés oxydables et oxydés.



### Fermentations

Application : au levurage.

### Excellence® FTH / TXL / STR / B2

Intérêts : faible production de SO<sub>2</sub> et de composés combinants le SO<sub>2</sub>.



### Excellence® XR / DS / SP / FR

Intérêts : faible production de SO<sub>2</sub> et de composés combinants le SO<sub>2</sub>.

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



### Oeno 1®

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

Application : au début de la FA.

### Thiamine

Intérêts : réduction de la production de composés combinants le SO<sub>2</sub> par la levure.



### Thiamine

Intérêts : réduction de la production de composés combinants le SO<sub>2</sub> par la levure.

### Elevage

Application : après FA (si FML pas souhaitée) ou FML.

### Aroma Protect®

Intérêts : consommation de l'oxygène dissous, réaction avec les quinones.



### Tan&Sense® Volume Tan'Excellence® / Softan® Power

Intérêts : consommation de l'oxygène dissous, protection des tanins de raisins et des anthocyanes, stabilisation de la couleur.



### Killbrett® / Lacticide / Killbact®

Intérêts : élimination des populations de *brettanomyces* (Killbrett®), et de bactéries lactiques (Lacticide). Réduction des populations de bactéries lactiques et levures *non-saccharomyces* (Killbrett®). Gestion globale des populations microbiennes (Killbact®).



Webikeo/  
Webinar/  
Réduction des sulfites



## SUR VINS BLANCS ET ROSÉS



## SUR VINS ROUGES

Aplicación : en vendimia, lo antes posible.

### Excellence® B-Nature

**Beneficios :** Control de la flora microbiana, reducción de los compuestos que combinan el SO<sub>2</sub>.



### Excellence® B-Nature

**Beneficios :** Control de la flora microbiana, reducción de los compuestos que combinan el SO<sub>2</sub>.

### Tanin gallique à l'alcool

**Beneficios :** Inhibición de las oxidasas (tirosinasa, lacasas).



### Pro Tanin R®

**Beneficios :** Inhibición de las oxidasas (tirosinasa, lacasas).

### Aroma Protect®

**Beneficios :** Consumo del oxígeno disuelto reacción con las quinonas.



### Tan&Sense® Volume

**Beneficios :** Consumo del oxígeno disuelto, protección de los taninos y de los antocianos.

### Desfangado

Aplicación : a la salida de la prensa.

### GreenFine®

**Beneficios :** Reducción de los compuestos oxidables y oxidados.



### Fermentaciones

Aplicación : en el momento de la siembra.

### Excellence® FTH / TXL / STR / B2

**Beneficios :** Baja producción de SO<sub>2</sub> y de compuestos que combinen el SO<sub>2</sub>.



### Excellence® XR / DS / SP / FR

**Beneficios :** Baja producción de SO<sub>2</sub> y de compuestos que combinen el SO<sub>2</sub>.

Aplicación : en las horas posteriores al arranque activo de la FA.



### CEno 1®

**Beneficios :** Acortamiento del tiempo entre FA y FML por co-inoculación precoz: limitación de los contaminantes microbianos y oxidaciones.

Aplicación : al inicio de la FA

### Tiamina

**Beneficios :** Reducción de la producción de compuestos que combinen el SO<sub>2</sub> por la levadura.



### Tiamina

**Beneficios :** Reducción de la producción de compuestos que combinen el SO<sub>2</sub> por la levadura.

### Crianza

Aplicación : después de la FA (si no se desea FML) o FML.

### Aroma Protect®

**Beneficios :** Consumo del oxígeno disuelto reacción con las quinonas.



### Tan&Sense® Volume, Tan'Excellence®, Softan Power

**Beneficios :** Consumo del oxígeno disuelto, protección de los taninos de las uvas y de los antocianos, estabilización del color.



### KillBrett® / Lacticide

**Beneficios :** Eliminación de las poblaciones de *Brethanomyces* (KillBrett®) y de bacterias lácticas (Lacticide). Reducción de las poblaciones de bacterias lácticas y levaduras no *saccharomyces* (KillBrett®).



Webikeo/  
Webinar/  
Réduction des sulfites