



**SUBLIMEZ VOS
VINS AVEC NOTRE
EXPERTISE!**

Depuis 1999, notre laboratoire d'analyses et conseil vous accompagne dans chaque étape de la production de vos vins, du raisin à la mise en bouteille.

Forts de notre **équipe de 6 œnologues spécialisés**, nous combinons expertise scientifique et conseils techniques pour vous offrir un service sur-mesure, adapté à vos besoins. Notre mission : relever les défis du secteur et créer des vins qui vous ressemblent.

En tant que filiale du **groupe AEB**, leader mondial des biotechnologies, nous mettons à votre disposition une gamme complète de produits innovants, formulés en France, pour concevoir des protocoles sur-mesure et optimiser vos processus.

ANALYSES

Notre laboratoire, accrédité **COFRAC** – **garant de la fiabilité et de la précision de nos analyses, conforme aux normes françaises et européennes** – et certifié **ECOCERT**, vous offre des prestations analytiques de haute qualité pour accompagner chaque étape de l'élaboration de vos vins.

Nos services analytiques incluent :

- **Contrôles précis** à toutes les étapes de la production, de la vinification à la mise en bouteille.
- **Analyseurs de dernière génération** et méthodes conformes aux standards de l'OIV.
- **Bilans complets** pour la mise en bouteille, l'export ou les concours.
- **Dégustations expertes** avec préconisations d'interventions adaptées à chaque échantillon.



ACCREDITATION
N°1-435 PORTÉE
DISPONIBLE SUR
WWW.COFRAC.FR



CONSEIL : des œnologues de terrain

Depuis plus de 25 ans, le **conseil est au cœur de notre métier**. Nous vous accompagnons tout au long de l'année grâce à un suivi technique structuré, rythmé par un calendrier précis, de la préparation des vendanges jusqu'aux mises en bouteille.

Nos contrats incluent les analyses et le conseil.

Notre mission : vous aider à relever les défis d'un secteur en constante évolution tout en préservant l'identité unique de vos vins. Nous sommes là pour que chaque bouteille reflète votre vision et sublime votre singularité.

Crémants & Mousseux : l'effervescence à la propriété

Réalisez vos crémants et mousseux, blancs ou rosés, directement à la propriété grâce à notre expertise et l'appui de notre prestataire.

- De la vendange au bouchage, un œnologue assure le conseil, le suivi, et supervise les prestations de tirages et dégorgements.
- Matériel de remuage disponible en location pour une maîtrise complète du processus.

Alliez tradition et autonomie pour des bulles d'exception, signées par votre savoir-faire.

Produits œnologiques : des solutions techniques au service de vos vins

Les produits de la gamme AEB, permettent de vous accompagner dans l'élaboration et le traitement des vins et sont adaptés aux enjeux d'aujourd'hui. Précurseurs de la bioprotection, nous vous apportons un appui technique pour sécuriser vos vinifications sans sulfites.

Notre magasin self-service du nord Maconnais

Nos produits œnologiques de saison disponibles à proximité.

Un accès simple et moderne à la boutique : sonnez et entrez en communication avec le laboratoire de Leynes en visioconférence.

Déposez vos échantillons pour analyse. Un service de ramassage est également proposé pour les autres secteurs.

MATERIEL

Nous proposons une sélection de matériels AEB spécialisée pour optimiser vos processus en cave :

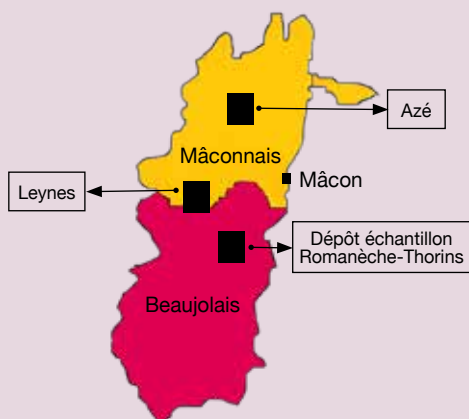
- **NETTOYAGE** : canons à mousse performants;
- **OXYGÉNATION** : systèmes de micro et macro-oxygénation (gamme MICROSAFE);
- **FLOTTATION** : solutions pratiques et efficaces pour vos débourbages.

Équipements avancés :

- **ISIOX** : gestion des gaz dissous avec précision et respect du vins;
- **STABYMATIC** : diminution du pH et augmentation de la stabilité tartrique.

N'hésitez pas à nous contacter pour réaliser des essais en cave.

ENTRE MACONNAIS ET BEAUJOLAIS



OENO-SERVICE SARL

📍 Laboratoire Leynes

91 Place de la Mairie
71570 LEYNES
Tel : 03 85 35 19 45

📍 Magasin libre-service à Azé

14 rue basse
71260 AZÉ

✉ info.oenoservice@aeb-group.com

