

A hand is shown holding a bunch of white grapes. The background features a faint molecular structure overlay and a bright light source creating a lens flare effect. The overall color palette is warm, dominated by yellows and oranges.

CATALOGUE OENO 2025

CONTACTEZ-NOUS

Arnaud SOULIER

Directeur Général

Email: Infofrance@aeb-group.com

Tél: +33 (0)3 89 47 32 33

SERVICE CLIENT

Rachel SZIY

Tél: +33 (0)1 64 07 59 29

Géraldine GORÉ (Export)

Tél: +33 (0)1 64 07 59 27

Email: adv@aeb-group.com

André FUSTER

Responsable Technique

Email: afuster@aeb-group.com

Tél: +33 (0)6 89 25 05 21

Thierry BLANZAC

Responsable Oenologie & Equipement

Email: tblanzac@aeb-group.com

Tél : +33 (0)6 33 63 68 18

REGION SUD

Damien CHEVALIER

Responsable Régional : Sud-Est & Corse

Email: dchevalier@aeb-group.com

Tél : +33 (0)6 71 36 11 47

Claire DUBOT

Hérault

Email: cdubot@aeb-group.com

Tél : +33 (0)6 38 93 58 22

Joe FARFOUR

Aude, Pyrénées orientales & Gard

Email: jfarfour@aeb-group.com

Tél : +33 (0)6 74 27 06 89

Gaëlle RIFFLET

Région Bordeaux-Charentes

Email: grifflet@aeb-group.com

Tél : +33 (0)6 08 37 64 24

REGION EST & VAL DE LOIRE

Frédéric BOILEVIN

Responsable Oenologie Laboratoires

Email: fboilevin@aeb-group.com

Tél : +33 (0)6 15 07 82 87

REGION ALSACE GRAND EST

Manon DAGUE

Responsable Alsace, Suisse & Benelux

Email: mdague@aeb-group.com

Tél : +33 (0)6 80 65 20 69

Marie-Jeanne BERTHOU

Email: mjberthou@aeb-group.com

Tél : +33 (0)6 74 27 07 15

REGION BOURGOGNE

Alicia BERRET

Responsable OENO-SERVICE

Email: aberret@aeb-group.com

Tél : +33 (0)7 61 41 39 01

Arnaud LAVESVRE

Email: alavesvre@aeb-group.com

Tél : +33 (0)6 10 07 76 41

Inès BORDIN

Email: ibordin@aeb-group.com

Tél : +33 (0)6 66 59 68 06

Lisa MÜLLER

Email: lmuller@aeb-group.com

Tél : +33 (0)6 14 71 41 39

REGION VAL DE LOIRE

Emilien MARCHAL

Responsable L.A.T.A

Email: emarchal@aeb-group.com

Tél : +33 (0)6 72 61 00 14

SOMMAIRE

| | | |
|-------------|---|-------|
| CHAPITRE 1 | Nouveautés..... | p. 7 |
| CHAPITRE 2 | Enzymes..... | p. 9 |
| CHAPITRE 3 | Levures..... | p. 13 |
| CHAPITRE 4 | Régulateurs & Nutriments..... | p. 20 |
| CHAPITRE 5 | Clarifiants : organiques et inorganiques..... | p. 23 |
| CHAPITRE 6 | Stabilisants..... | p. 27 |
| CHAPITRE 7 | Elevage & Profilage..... | p. 29 |
| CHAPITRE 8 | Tanins..... | p. 31 |
| CHAPITRE 9 | Bactéries..... | p. 35 |
| CHAPITRE 10 | Traitements spécifiques..... | p. 37 |
| CHAPITRE 11 | Filtration..... | p. 39 |
| CHAPITRE 12 | Hygiène..... | p. 42 |
| CHAPITRE 13 | Equipements..... | p. 44 |



Votre Croissance, Notre Mission

Leader dans le secteur de l'œnologie et des biotechnologies, AEB propose une gamme de produits qui permet à chaque utilisateur de **bénéficier de techniques d'élaboration et de traitements des vins des plus innovants.**

Fruit d'une **recherche technico-scientifique** avancée, l'offre d'AEB se nourrit de **formulations exclusives** qui répondent de façon ciblée à toutes les problématiques et exigences des process de vinification.

Notre savoir-faire nous permet d'offrir un **service unique** et **sur-mesure** pour répondre à toutes les exigences. Se fier à AEB signifie choisir **un service complet et personnalisé**. Grâce à notre expérience et à une activité approfondie de Recherche et Développement, nous sommes en mesure de fournir un **support à "360 degrés"**. Notre offre, unique en son genre, comprend des **produits de haute qualité**, des **équipements innovants** et un **service d'accompagnement et d'analyses exclusif**.

Donner le meilleur... est notre devise!


Echanger avec nos partenaires pour améliorer continuellement nos produits et innover pour toujours être en adéquation avec le marché.

L'Humain au cœur de notre engagement : collaborateurs, clients, chercheurs et fournisseurs nous permettent une croissance commune et pérenne.

NOS CERTIFICATIONS

Le succès de nos produits s'explique par la qualité de nos process. Au fil du temps, nous nous sommes concentrés sur notre **Système Qualité**, afin d'améliorer continuellement les ressources et les activités. Cela nous a permis de réduire les sources d'erreur et d'optimiser l'efficacité productive.

Acteur de la satisfaction de nos clients, toujours plus exigeants, nous disposons d'une solide organisation en management de la qualité, composée d'experts disposés à répondre à chaque demande spécifique.

- Certifications de Qualité **ISO 9001**
- Certifications de Sécurité Alimentaire **ISO 22000**
- Certificats d'Autorisation pour la Transformation de Vins Biologiques
Se référer à la liste des produits concernés.
Produits certifiés Bio 

Consultez la liste des produits BIO !



Consultez la liste
des produits Additifs/Auxillaires





CHAPITRE 1

NOUVEAUTÉS

NOUVEAUTÉS

ENZYMES

LEVURES

REGULATEURS
&
NUTRIMENTS

CLARIFIANTS

STABILISANTS

ELEVAGE
&
PROFILAGE

TANINS

BACTERIES

TRAITEMENTS
SPECIFIQUES

FILTRATION

HYGIENE

EQUIPEMENTS

2025

NOUVEAUTÉS

NS Ferm Alcomeno

Souche *Lachancea thermotolerans*. Son métabolisme entraîne une production importante d'acides organiques tel l'acide lactique et permet ainsi d'apporter au vin de la fraîcheur et de l'équilibre en bouche. Cela se traduit par une augmentation nette de l'acidité totale et d'une diminution du pH du vin.

Disponible en carton de 2x500g.

SNS Ferm Fruit

La nouvelle frontière aromatique des vins rouges aromatiques et frais grâce à l'association unique d'une *Saccharomyces cerevisiae* (FERMOL® Red Bouquet) et d'une *Lachancea thermotolerans* NS FERM Alcomeno).

Disponible en carton de 2x500g.

SNS Ferm Le Fleur

La nouvelle frontière aromatique des vins blancs et rosés à profil esters et thiols grâce à l'association de *Saccharomyces cerevisiae* (FERMOL® Fleur), d'une *Lachancea thermotolerans* (NS FERM Alcomeno) et d'une *Torulaspora delbrueckii* (NS FERM Tiotoru).

Disponible en carton de 10 x500g.

CHITO-Colle

Solution performante de substitution aux colles animales et de synthèse qui permet l'éliminer les composés amers et astringents, de clarifier, d'affiner et de préparer les vins à la filtration.

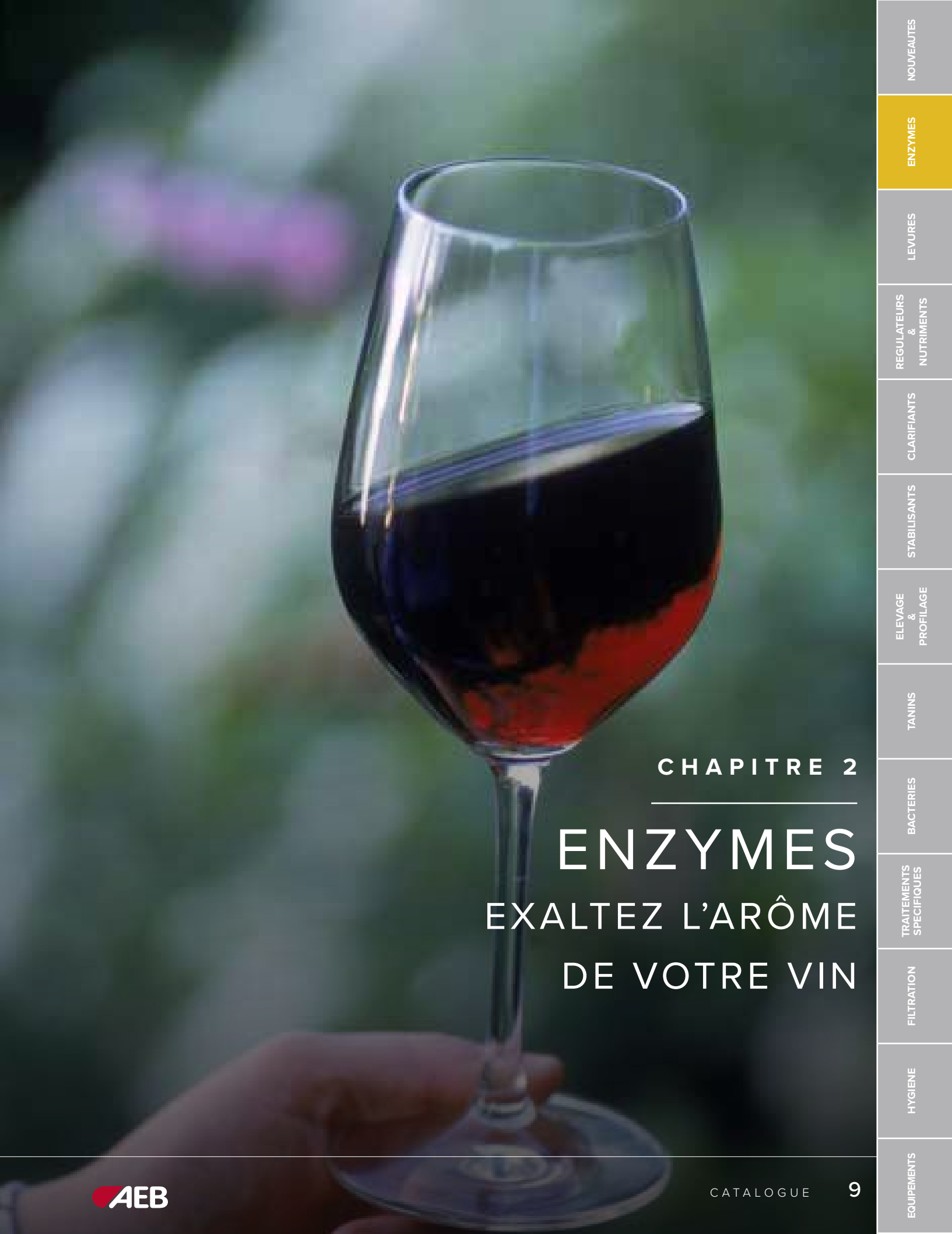
Disponible en bidon de 10 Kg et cuve de 1000 Kg.

KITOFLOTT

Formulation pour le collage et la clarification des moûts, même les plus difficiles. Particulièrement adaptée à la flottation, utilisable en bio et en vegan.

Disponible en sac de 5 Kg.





CHAPITRE 2

ENZYMES
EXALTEZ L'ARÔME
DE VOTRE VIN

NOUVEAUTES

ENZYMES

LEVURES

REGULATEURS
&
NUTRIMENTS

CLARIFIANTS

STABILISANTS

ELEVAGE
&
PROFILAGE

TANINS

BACTERIES

TRAITEMENTS
SPECIFIQUES

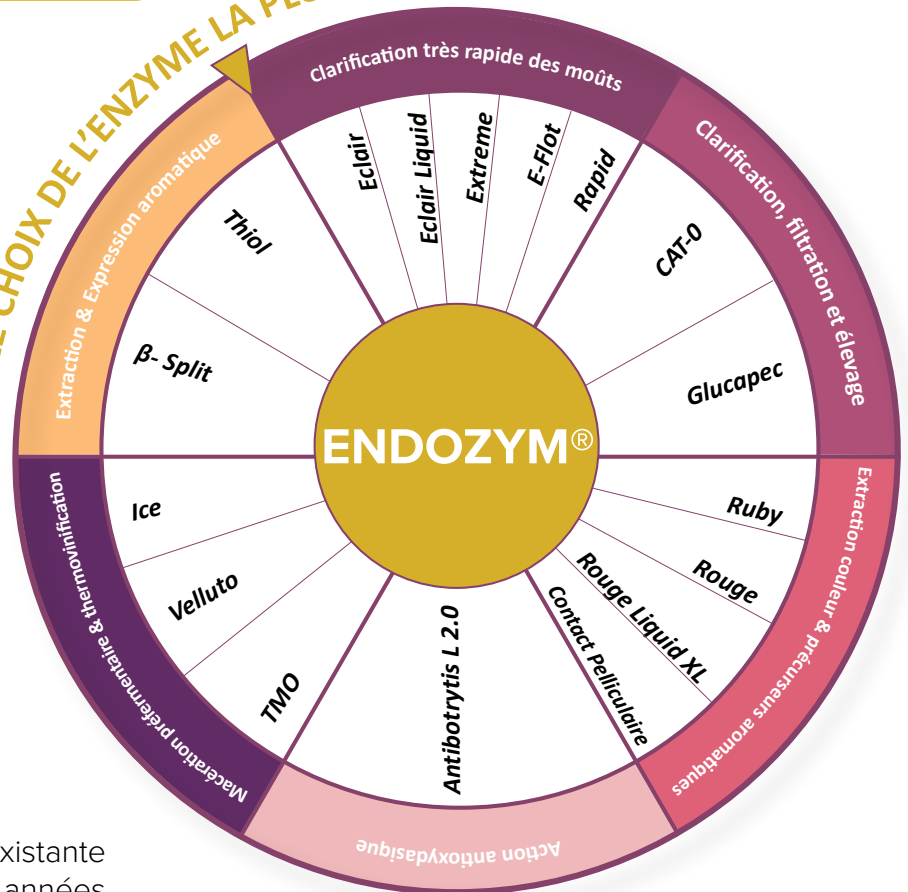
FILTRATION

HYGIENE

EQUIPEMENTS



LE CHOIX DE L'ENZYME LA PLUS ADAPTÉE...



CLARIFICATION

ENDOZYM® Antibotrytis L 2.0

Préparation enzymatique purifiée, déjà existante en version poudre, fruit de nombreuses années de travail. Elle possède des activités utiles pour résoudre les problèmes causés par l'apparition de *Botrytis cinerea* dans le moût, en inhibant la laccase.

Dose d'emploi : 1-5 g/hL.

Disponible en carton de 4x 1Kg.

ENDOZYM® CAT-0

AEB STAR ★

Formulation enzymatique spécifique concentrée, destinée à améliorer les rendements en jus et en arôme des blancs et rosés tout en réduisant l'extraction des polyphénols oxydables responsables du jaunissement de ces vins.

Dose d'emploi : 1-4 mL/hL.

Disponible en carton de 4x 250g et Bidon de 10 Kg.

ENDOZYM® Eclair

Enzyme poudre concentrée destinée à une sédimentation rapide et produisant des lies tassées.

Dose d'emploi : 0.5-2 g/hL. Disponible en carton de 10x100g et de 2x500g.

ENDOZYM® Eclair Liquid

Enzyme liquide à activité pectinolyse très élevée, accélère la clarification des moûts très riches en substances pectiques et/ou refroidis.

Dose d'emploi : 0.5-2 mL/hL.

Disponible en carton de 4x 1Kg et bidon de 10 Kg.

ENDOZYM® E-Flot

Formulation spécifique pour la flottation.

Dose d'emploi : 2-4 mL/hL.

Disponible en carton de 4x 1Kg et bidon de 10 Kg.

ENDOZYM® Extreme

Préparation enzymatique apte au travail à très basse température et sur cépages difficiles dotés de pectines ramifiées.

Dose d'emploi : 0.5-3 mL/hL.

Disponible en carton de 4x 250g et de 4x1Kg.

ENDOZYM® Rapid

Enzyme de débouillage statique concentrée.
Dose d'emploi : 1-3 g/hL.
Disponible en carton de 4x 1Kg et bidon de 10 Kg.

EXTRACTION

ENDOZYM® Contact Pelliculaire

Préparation pectolytique microgranulée pour l'extraction de la couleur des raisins rouges, permet de réduire les temps de macération et donc l'extraction des tanins amers issus des manipulations mécaniques.
Dose d'emploi : 2-4 g/hL.
Disponible en carton de 2x 500g.

ENDOZYM® Ice **AEB STAR** ★

Enzyme d'extraction à basse température parfaitement bien adaptée à la macération pré-fermentaire.
Dose d'emploi : 2-4 mL/hL.
Disponible en carton de 4x 1Kg.

ENDOZYM® Rouge

Enzyme pour l'extraction de la couleur et des arômes de la vendange rouge.
Dose d'emploi : 1-5 g/hL.
Disponible en carton de 4x 500g.

ENDOZYM® Rouge Liquid XL

Préparation enzymatique liquide, spécifiquement destinée à l'extraction de la couleur des pellicules de raisin noir.
Dose d'emploi : 1-5 mL/hL.
Disponible en bidon de 10 Kg.

ENDOZYM® Ruby

Formulation enzymatique pour l'extraction maximale de la matière colorante, des arômes variétaux et des polyphénols nobles. Augmente considérablement le volume de jus de goutte.
Dose d'emploi : 1-3 mL/hL.
Disponible en carton de 4x 1 Kg.

ENDOZYM® TMO

Préparation enzymatique purifiée et concentrée, extrêmement efficace en phase de clarification des moûts et des vins rouges obtenus par thermo-flash ou thermovinification.
Dose d'emploi : 2-5 mL/hL.
Disponible en carton de 4x 1 Kg et bidon de 10 Kg.

ENDOZYM® Velluto **AEB STAR** ★

Préparation enzymatique qui exploite tout le potentiel du raisin afin d'obtenir des vins au profil moderne : rouge, rond, fruité.
Dose d'emploi : 2-4 g/hL.
Disponible en carton de 4x 250g.

EXPRESSION AROMATIQUE

ENDOZYM® β-Split

Enzyme de révélation aromatique des terpènes.
Dose d'emploi : 2-5 g/hL.
Disponible en carton de 2x 500 g.

ENDOZYM® Thiol **AEB STAR** ★

Enzyme d'extraction et de révélation des composés thiolés.
Dose d'emploi : 2-4 mL/hL.
Disponible en carton de 4x 1 Kg et bidon de 10 Kg.

ÉLEVAGE

ENDOZYM® Glucapec

Préparation poudre destinée à la clarification des vins riches en glucanes et pectines, facilite la clarification, prépare à l'élevage et à la filtration, A appliquer de préférence en fin de fermentation.
Dose d'emploi : 2-4 g/hL.
Disponible en carton de 10x100g et de 2x500g.



ENZYMES

| | ENDOZYM ANTIBIOTRYTIS. 2.0 | ENDOZYM β-SPLIT | ENDOZYM CAT. 0 | ENDOZYM CONTACT PELL | ENDOZYM ECLAIR | ENDOZYM ECLAIR LIQUID | ENDOZYM EXTREME | ENDOZYM GLUCAPEC | ENDOZYM ICE | ENDOZYM RAPID | ENDOZYM ROUGE | ENDOZYM ROUGE LIQUID XL | ENDOZYM RUB Y | ENDOZYM THIOL | ENDOZYM TMO | ENDOZYM VELLUTO | |
|----------|---|--------------------|-------------------|-------------------------|-------------------|--------------------------|--------------------|---------------------|----------------|------------------|------------------|----------------------------|------------------|------------------|----------------|--------------------|-------|
| INTÉRÊTS | STABILISATION Préserve la couleur et les précurseurs aromatiques | •• | | | | | | | | | | | | | | | |
| | CLARIFICATION Débourbage | •• | | | | ••• | ••• | | | ••• | | | | | ••• | | |
| | EXTRACTION Rendement pressurage | | | ••• | | | | | ••• | | •• | | | | | | |
| | EXTRACTION Couleur et arômes | | | • | ••• | | | | • | | | | ••• | | | •• | |
| | EXPRESSION AROMATIQUE Thiols | | | | | | | | | | | | | ••• | | | |
| | EXPRESSION AROMATIQUE Terpènes | | ••• | | | | | | | | | | | • | | | |
| | CLARIFICATION Facilite la filtration | • | | | • | •• | •• | •• | ••• | | • | • | | • | | •• | • |
| | ELEVAGE Gras et volume | | | | | | | | •• | | | | | | | | |
| EMPLOI | DOSAGE (g pour 100Kg ou 1hL) | 3 à 5 | 2 à 5 | 1 à 4 | | 0,5 à 2 | 0,5 à 2 | | 2 à 5 | | | 1 à 5 | | | | 2 à 4 | 1 à 4 |
| | DOSAGE (ml pour 100Kg ou 1hL) | | | | 1 à 4 | | | 0,5 à 2 | | 1 à 2 | 1 à 3 | | 1 à 5 | 1 à 4 | 2 à 4 | | |
| | Sur raisin | | | • | • | | | | | • | | • | • | • | | | • |
| | Sur moût | | • | | | • | • | • | | | • | • | • | • | • | • | • |
| | Sur vin | | • | | | | | | • | | | | • | • | | | • |





NOUVEAUTES

ENZYMES

LEVURES

REGULATEURS
&
NUTRIMENTS

CLARIFIANTS

STABILISANTS

ELEVAGE
&
PROFILAGE

TANINS

BACTERIES

TRAITEMENTS
SPECIFIQUES

FILTRATION

HYGIENE

EQUIPEMENTS

CHAPITRE 3

LEVURES
CHOISIR LA BONNE LEVURE
POUR UN VIN DE QUALITÉ

VINS BLANCS & ROSÉS

FERMOL® Arôme Plus

Dotée d'une forte capacité fermentaire, elle révèle les notes terpéniques et les norisoprénoides permettant l'expression florale et variétale du cépage.

Dose d'emploi : 20g/hL.

Disponible en carton de 20 x500g.

FERMOL® Candy

AEB STAR ★

Levure pour blancs et rosés, gourmands et amyliques.

Dose d'emploi : 20g/hL.

Disponible en carton de 20 x500g.

FERMOL® Fleur

Nouveau concept hybride pour la révélation du potentiel thiol en complexité, très intéressante sur vins muscat.

Dose d'emploi : 20g/hL.

Disponible en carton de 20 x500g.

FERMOL® Iper R

Levure hybride révélatrice des thiols (4MMP et 3MH et son acétate), avec une capacité d'implantation forte dans les moûts difficiles, convient aux moûts issus d'une macération pré-fermentaire à froid.

Dose d'emploi : 20g/hL.

Disponible en carton de 20 x500g.

FERMOL® Lime

AEB STAR ★

Nouveau concept hybride pour la révélation du potentiel thiol pour des notes dominantes de citron et d'agrumes, très bonne expression sur cépages neutres.

Dose d'emploi : 20g/hL.

Disponible en carton de 20 x500g.



FERMOL® PB2033

Levure pour rosés fruités et gras.

Dose d'emploi : 20g/hL.

Disponible en carton de 20 x500g et en sac de 10 Kg.

FERMOL® PMD53

Levure fermentaire permettant l'expression aromatique des cépages neutres. Faiblement démalicante, elle conserve la fraîcheur et développe des arômes marqués par les fruits d'été et tropicaux ainsi que de fines notes florales.

Dose d'emploi : 20g/hL.

Disponible en carton de 20 x500g.

FERMOL® Tropical

AEB STAR ★

Nouveau concept hybride pour la révélation du potentiel thiol pour des notes dominantes de mangue, fruits tropicaux et agrumes, vins amples.

Dose d'emploi : 20g/hL.

Disponible en carton de 20 x500g.

LEVULIA Esperide®

Levure hybride révélatrice de 3MH et de son acétate. Très forte capacité de production d'esters.

Dose d'emploi : 20g/hL.

Disponible en carton de 20 x500g.

POLYVALENTES

FERMOL® Killer

Levure polyvalente productrice d'esters, très faible production de SO₂, ne réduit pas.

Dose d'emploi : 20g/hL.

Disponible en carton de 20 x500g et en sac de 10 Kg.

VINS BLANCS

FERMOL® Chardonnay

Particulièrement adaptée au cépage Chardonnay elle produit des vins aux notes fruitées et florales accentuées et dotées d'un beau volume et de beaucoup d'élégance.

Dose d'emploi : 20g/hL.

Disponible en carton de 20 x500g.

FERMOL® Sauvignon

Levure emblématique de la révélation des thiols (4MMP et 3MH), cépages harmonieux et élégants.

Dose d'emploi : 20g/hL.

Disponible en carton de 20 x500g.

EFFERVESCENTS

FERMOL® Perle

Levure obtenue avec les méthodes les plus modernes (évolution adaptative puis breeding) afin d'assurer la performance fermentaire en prise de mousse (résistance à la pression et l'acidité) tout en garantissant la qualité sensorielle des vins.

Dose d'emploi : 20g/hL. Disponible en carton de 20 x500g.

LEVULIA Cristal AEB STAR ★

LSA spécifique pour l'élaboration de vins effervescents fins et élégants. Fermentation primaire et prise de mousse donc reprise de fermentation arrêtée.

Dose d'emploi : 20g/hL. Disponible en carton de 20 x500g.

LEVULIA Probios AEB STAR ★

LSA spécifique pour l'élaboration de vins effervescents fins et élégants.

Fermentation primaire et prise de mousse donc reprise de fermentation arrêtée.

Dose d'emploi : 20g/hL. Disponible en carton de 20 x500g.



VINS ROUGES

FERMOL® Méditerranée

Souche destinée à la production de vins rouges structurés aptes au vieillissement. Production importante de polyssacharrides qui confèrent volume et souplesse. Notes fruitées compostées et fruits mûrs. Dose d'emploi : 20g/hL.

Disponible en carton de 20 x500g.

LEVULIA TP.C.O.

Souche hybride pour l'expression aromatique des vins rouges de garde, avec du gras et de l'élégance. Porteuse du gène IRC7LT elle est révélatrice des thiols et elle préserve l'acidité naturelle des moûts. Dose d'emploi : 20g/hL.

Disponible en carton de 20 x500g.

VINS ROUGES & ROSÉS

FERMOL® Red Bouquet AEB STAR ★

Levure hybride destinée aux vins rouges et rosés avec des notes de cassis et de myrtille, cerises noires, confère de la fraîcheur. Porteuse du gène IRC7LT elle est révélatrice des thiols. En outre, elle préserve l'acidité naturelle des moûts.

Dose d'emploi : 20g/hL. Disponible en carton de 20 x500g.



REPRISES DE FA

LEVULIA U32

LSA spécifique pour les vins blancs secs et fruités et pour la prise de mousse des vins. Fermentation Alcoolique complète avec une dégradation totale des sucres et obtention de vins secs. Convient à tous types de vins aromatiques y compris les vins de type aromatique «thiolés», sa faible empreinte aromatique permet une expression optimale des terroirs.

Dose d'emploi : 20g/hL.

Disponible en carton de 20 x500g et en sac de 10 Kg.

FERMOL® B3S

Levure polyvalente pour milieux difficiles (pH, température, alcool potentiel).

Dose d'emploi : 20g/hL.

Disponible en carton de 20 x500g et en sac de 10 Kg

ENSEMBLE COMPLEXE DE MICROFLORE LEVURIENNE, ISSUE DES MEILLEURES SELECTIONS DE MICROORGANISMES

Elles contiennent notamment des souches de levures non-*Saccharomyces*, présentes naturellement sur le raisin qui contribuent à la complexité gustative et aromatique des vins

LEVURES NON-SACCHAROMYCES

LEVULIA Torula 

Souche *Torulasporea delbrueckii* permettant, dans un usage séquentiel, d'obtenir des vins avec une aromatique puissante et complexe, limite fortement la production d'Acidité Volatile.

Dose d'emploi : 20g/hL. Disponible en carton de 20 x500g.

LEVULIA Alcomeno 

Souche *Lachancea thermotolerans*, produit Biologique. Son métabolisme entraîne une production importante d'acides organiques tel l'acide lactique et permet ainsi d'apporter au vin de la fraîcheur et de l'équilibre en bouche. Cela se traduit par une augmentation nette de l'acidité totale et d'une diminution du pH du vin. Dose d'emploi : 20g/hL. Disponible en carton de 20 x500g.

NS Ferm Alcomeno

Souche *Lachancea thermotolerans*. Son métabolisme entraîne une production importante d'acides organiques tel l'acide lactique et permet ainsi d'apporter au vin de la fraîcheur et de l'équilibre en bouche. Cela se traduit par une augmentation nette de l'acidité totale et d'une diminution du pH du vin.

Disponible en carton de 2x500g.



LE CONCEPT DE PROTECTION MICROBIOLOGIQUE DES MOÛTS

PRIMAFLORA

Ensemble complexe de microflore levurienne, issue des meilleures sélections de microorganismes. Elle contient notamment des souches de levures non-*Saccharomyces*, présentes naturellement sur le raisin qui contribuent à la complexité gustative et aromatique des vins.

1 Sur vendange machine

PRIMAFLORA



2 Sur vendange manuelle avec passage par une benne

PRIMAFLORA



3 Vendange manuelle avec passage par un égrappoir ou un fouloir

PRIMAFLORA



PRIMAFLORA VB Bio

Souche de *Metschnikovia pulcherrima* permettant la bioprotection des vins blancs et rosés.

Dose d'emploi : 5 à 10 g/hL sur vendange machine, au foulage ou au pressurage.
Disponible en carton de 20 x500g.

PRIMAFLORA VR Bio

Association de *Metschnikovia pulcherrima* et de *Saccharomyces cerevisiae* permettant la bioprotection des Vins Rouges.

Dose d'emploi : 10 à 15 g/hL sur vendange machine à l'égrappage ou à l'encuvage.
Disponible en carton de 20 x500g.

PRIMAFLORA VB

Levure non-*Saccharomyces* pour la bioprotection des moûts de vins blancs et rosés. *Metschnikovia pulcherrima* + *Torulasporea delbrueckii*.

Dose d'emploi : 3 à 8 g/qL.
Disponible en carton de 20 x500g.

PRIMAFLORA VR

Levure non-*Saccharomyces* pour la bioprotection des moûts de vin rouge. *Metschnikovia pulcherrima* + *Saccharomyces cerevisiae*.

Dose d'emploi : 3 à 8 g/qL.
Disponible en carton de 20 x500g.



LEVURES

| | BESOINS AZOTÉS | | CINÉTIQUE FERMENTAIRE | POUVOIR TAV | NOTES |
|---------------------|----------------|-------------------------------|-----------------------|-------------|--|
| FERMOL AROME + | .. | 14-20°C | Très rapide | 14,5% | Libération des terpènes et norisoprénoïdes. Confère des notes florales et fruitées. Bonne tolérances aux pH bas. |
| FERMOL B3S | .. | <28°C | Très rapide | 15,5% | Levure polyvalente et sécuritaire. |
| FERMOL CANDY | ... | 14-18°C | Très rapide | 13,5% | Issue de l'hybridation - Arômes fermentaires, notes amyliques et arômes de bonbons anglais et de fruits jaunes. |
| FERMOL CHARDONNAY | .. | 12-20°C | Rapide | 15% | Arômes variétaux et terpéniques - Production importante en mannoprotéines (ampleur et gras) - Apte à l'élevage en barriques. |
| FERMOL FLEUR | ... | 16-20°C | Rapide | 14% | Arômes variétaux et thiolés (floral)- Fraîcheur et intensité aromatique. |
| FERMOL IPER R | .. | 13-22°C | Rapide | 15% | Arômes variétaux et thiolés - Haute production de glycérol. Autolyse rapide - Idéale pour l'élevage des vins sur lies fines. |
| FERMOL KILLER | . | 30°C | Très rapide | 15,5% | Levure polyvalente. Levurage des mouts ou des vins en arrêt de fermentation. Forte production d'esters et d'acétates. Tolère les températures élevées. |
| FERMOL LIME | ... | 16-20°C | Rapide | 14% | Arômes variétaux et thiolés (agrumes)- Fraîcheur et intensité aromatique. |
| FERMOL MÉDITERRANÉE | .. | 16-28°C | Rapide | 15% | Arômes variétaux - Production de polysaccharides = volume et souplesse. Fixe peu de couleur - Résistante au SO ₂ . |
| FERMOL PB 2033 | .. | 12-28°C | Rapide | 14,5% | Arômes variétaux et arômes secondaires de types fermentaires. Préservation de la couleur - Haute production de glycérol. |
| FERMOL PERLE | . | 12-20°C | Très rapide | 14% | Arômes variétaux (très fruité) - Achèvement des sucres. Adaptée aux conditions fermentaires difficiles - Reprise de fermentation. |
| FERMOL PMD 53 | .. | 14-20°C | Rapide | 15% | Cryophile. Forte révélation des thiols variétaux; Autolyse rapide. |
| FERMOL RED BOUQUET | . | Rosé 15-18°C Rouge 24-27°C | Rapide | 15,5% | Notes florales délicates, de petits fruits rouges et noirs. Révélation des thiols variétaux des vins rouges. |
| FERMOL SAUVIGNON | .. | <20°C | Rapide | 15% | Cryophile. Forte révélation des thiols variétaux. |
| FERMOL TROPICAL | ... | 16-20°C | Rapide | 14% | Arômes variétaux et thiolés (tropical)- Fraîcheur et intensité aromatique. |
| LEVULIA ALCOMENO ✓ | (.) | Selon process | - | 8% | Souche <i>Lachancea thermotolerans</i> . Réduit le degré alcoolique en produisant de l'acide lactique. |
| LEVULIA CRISTAL | . | 12-20°C | Rapide | 13,5% | Validée CIVC - Aromatique neutre - Finesse et élégance. Excellentes capacités fermentaires - Consommation totale des sucres. |
| LEVULIA ESPÉRIDE | ... | 15-20°C | Rapide | 13% | Issue de l'hybridation - Arômes variétaux et thiolés. Très grande production d'esters - Apporte de la fraîcheur et de la légèreté. |
| LEVULIA PROBIOS ✓ | . | 12-20°C | Très rapide | 13,5% | Aromatique neutre - Finesse et élégance. Excellentes capacités fermentaires - Consommation totale des sucres. |
| LEVULIA T.P.CO | .. | 18-25°C | Rapide | 16% | Révélation du potentiel aromatique - Meilleure extraction des polyphénols - Couleur + intense + stable - Tanins enrobés/soyeux. |
| LEVULIA TORULA | (.) | Selon process | (Pré-FA) | 9% | <i>Torulaspora delbrueckii</i> - Production de vins ample et gras - Complexité organoleptique - Diminution de l'acidité volatile - Libération de thiols. |
| LEVULIA U32 | .. | 12-20°C | Rapide | 15,1% | Capacité à fermenter à basse température et sur moûts blancs bien débourbés. Adaptée aux reprises de fermentation et à la prise de mousse. |
| PRIMAFLORA VB | (.) | Selon process | - | 7,9% | Levure Non-Saccharomyces- Bioprotection des vins blancs et rosés. Collage efficace - Facilite la co-inoculation des bactéries. |
| PRIMAFLORA VB BIO ✓ | (.) | Selon process | - | 7,9% | Levure Non-Saccharomyces- Bioprotection des vins blancs et rosés. Collage efficace - Facilite la co-inoculation des bactéries. |
| PRIMAFLORA VR | (.) | Selon process | - | 7,9% | Levure Non-Saccharomyces- Bioprotection des vins rouges. Collage efficace - Facilite la co-inoculation des bactéries. |
| PRIMAFLORA VR BIO ✓ | (.) | Selon process | - | 7,9% | Levure Non-Saccharomyces- Bioprotection des vins rouges. Collage efficace - Facilite la co-inoculation des bactéries. |
| SNS FERM THIOL | .. | <20% | Rapide | 15% | Forte révélation des thiols variétaux |

✓ Produit BIO



LA NOUVELLE FRONTIERE AROMATIQUE

FERMOPLUS VARIETALI & SNS FERM

*La nutrition
qui booste le profil
aromatique de vos vins !*

SNS Ferm Fruit

La nouvelle frontière aromatique des vins rouges aromatiques et frais grâce à l'association unique d'une *Saccharomyces cerevisiae* (FERMOL® Red Bouquet) et d'une *Lachancea thermotolerans* NS FERM Alcomeno). Disponible en carton de 2x500g.

SNS Ferm Le Fleur

La nouvelle frontière aromatique des vins blancs et rosés à profil esters et thiols grâce à l'association de *Saccharomyces cerevisiae* (FERMOL® Fleur), d'une *Lachancea thermotolerans* (NS FERM Alcomeno) et d'une *Torulasporea delbrueckii* (NS FERM Tiotoru). Disponible en carton de 10 x500g.

SNS FERM THIOL

Association de *Saccharomyces cerevisiae* (FERMOL® Sauvignon) et de *Torulapora delbrueckii* pour une utilisation facilitée afin de maximiser la rélévation des thiols variétaux en réduisant le niveau d'acidité volatile. Dose d'emploi : 20g/hL.

FERMOPLUS Floral

Autolysats levuriens 100% organique à teneur élevée en acides aminés spécifiques, précurseurs des arômes floraux, fruités et d'herbes aromatiques. Pour vins blancs et rosés. Dose d'emploi : 20-40 g/hL. Disponible en sac de 5 Kg.

FERMOPLUS Red Berry

Autolysats levuriens 100% organique à teneur élevée en acides aminés spécifiques des arômes fruits rouges: myrtille, framboise, etc... Pour vins rouges et rosés fruités. Dose d'emploi : 20-60 g/hL. Disponible en sac de 5 Kg.

FERMOPLUS Sauvignon

Autolysats levuriens 100% organique à teneur élevée en acides aminés spécifiques et tanins permettant de renforcer l'expression thiolée. Pour vins blancs et rosés. Dose d'emploi : 15-50 g/hL. Disponible en sac de 5 Kg.

FERMOPLUS Spicy Fruit

Autolysats levuriens 100% organique à teneur élevée en acides aminés, précurseurs des arômes spécifiques de la Syrah : épices, violette, fruits noirs frais, etc....pour vins rouges. Dose d'emploi : 20-60 g/hL. Disponible en sac de 5 Kg.

FERMOPLUS Tropical

Autolysats levuriens 100% organique à teneur élevée en acides aminés spécifiques, précurseurs des arômes de fruits exotiques, maracuja, ananas, etc... pour vins blancs et rosés. Dose d'emploi : 20-50 g/hL. Disponible en sac de 5 Kg.

| |
|--------------------------|
| EQUIPEMENTS |
| HYGIENE |
| FILTRATION |
| TRAITEMENTS SPECIFIQUES |
| BACTERIES |
| TANINS |
| ELEVAGE & PROFILAGE |
| STABILISANTS |
| CLARIFIANTS |
| REGULATEURS & NUTRIMENTS |
| LEVURES |
| ENZYMES |
| NOUVEAUTES |

CHAPITRE 4

RÉGULATEURS & NUTRIMENTS

LA NUTRITION DE A à Z

RÉHYDRATATEUR

FERMOPLUS Energy Glu

Réhydratateur levurien à fort pouvoir antioxydant.

S'utilise à 25% du taux de levurage.

Dose d'emploi : 5-15 g/hL.

Disponible en carton de 8x500g.

FERMOPLUS Energy Glu 4.0

Réhydratateur levurien à température ambiante (environ 20°C), riche en oligoéléments hautement assimilables et en glutathion.

Dose d'emploi : 5-15 g/hL.

Disponible en carton de 8x500g et en sac de 5 Kg.



NUTRIMENTS ORGANIQUES

AUXILIA

Ecorces de levures pour vins issus de raisins de haute maturité ou de moûts très clairs.

Préparation des vins de base à la prise de mousse.

Dose d'emploi : 20-40 g/hL. Disponible en sachet de 1 Kg.

FERMOPLUS Alfa

Autolysats levuriens 100% organique, libération de l'azote facilitée.

Dose d'emploi : 10-40 g/hL. Disponible en sac de 5 Kg.

FERMOPLUS Dap Free

Nutriment 100% organique à base de levures autolysées, libération ménagée de l'azote.

Dose d'emploi : 10-40 g/hL. Disponible en sac de 5 Kg.

FERMOPLUS Ecorcell

Ecorces de levures très pures, action détoxifiante en adsorbant les acides gras ou les résidus phytosanitaires.

Dose d'emploi : 5-20 g/hL. Disponible en carton de 5 Kg.

FERMOPLUS PyrOff

Nutriment préconisé pour la réduction du niveau de méthoxypyrazines.

Dose d'emploi : 30-50 g/hL. Disponible en sac de 5 Kg.

NUTRIMENTS ORGANO-MINÉRAUX

ENERGY

La solution curative en cas de fermentation alcoolique languissante.

Compatible en production biologique.

Dose d'emploi : 20-40 g/hL.

Disponible en sachet de 1 Kg.

FERMOPLUS Intégrateur

Nutriment complexe à base de levures inactivées, DAP, SAP, vitamine B1, et supports fermentaires.

Dose d'emploi : 10-100 g/hL.

Disponible en sac de 10 Kg.

NUTRIMENTS MINÉRAUX

AZOFERM

Nutrition azotée minérale (DAP),

Compatible en production biologique.

Dose d'emploi : 10-100 g/hL.

Disponible en sachet de 1 Kg.

ENOVIT

Nutrition azotée minérale (DAP).

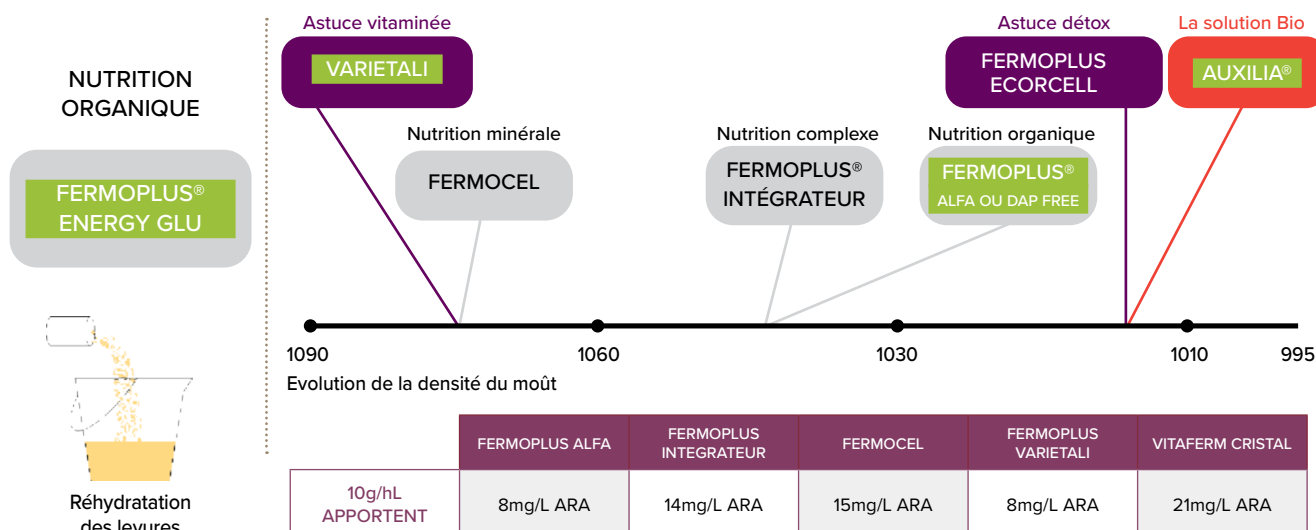
Dose d'emploi : 15-20 g/hL. Disponible en paquet de 1 Kg en carton de 20 Kg et en sac de 25 Kg.

FERMOCEL

Nutriment complexe à base de cellulose, DAP, SAP, vitamine B1. Dose d'emploi : 60 g/hL.

Disponible en sac de 25 Kg.

LES MOMENTS CLÉS D'UNE BONNE NUTRITION





| |
|--------------------------|
| EQUIPEMENTS |
| HYGIENE |
| FILTRATION |
| TRAITEMENTS SPECIFIQUES |
| BACTERIES |
| TANINS |
| ELEVAGE & PROFILAGE |
| STABILISANTS |
| CLARIFIANTS |
| REGULATEURS & NUTRIMENTS |
| LEVURES |
| ENZYMES |
| NOUVEAUTES |

CHAPITRE 5

CLARIFIANTS :
ORGANIQUE & INORGANIQUE

GÉLATINES

E-GEL

Gélatine à hydrolyse ménagée, concentrée à 200g/L. Elle a été conçue pour le process flottation.

Dose d'emploi : 20-80 mL/hL.
Disponible en bidon de 25 Kg.

GELSOL

Gélatine fortement hydrolysée. Elle peut s'utiliser en flottation après dilution, ou directement en correction sur les vins et les presses.

Dose d'emploi : 5-20 g/hL.
Disponible en bidon de 25 Kg.

CASÉINATE DE K

MICRON XL

Caséinate de potassium purifié, à dissolution et dispersion complète et aisée.

Dose d'emploi : 20-100 g/hL.
Disponible en sac de 20 Kg.

BENTONITES

BENTOGRAN

Bentonite granulée à haut pouvoir de gonflement. Grâce à ses critères de pureté exceptionnels, 15 minutes suffisent pour la préparer. Son haut pouvoir adsorbant permet de mettre en œuvre des quantités minimales.

Dose d'emploi : 10-60 g/hL.
Disponible en paquet de 1 Kg en carton de 20 Kg et en sac de 25 Kg.



MAJORBENTON B

Bentonite calcique poudre hautement purifiée.
Dose d'emploi : 40-120 g/hL.
Disponible en sac de 25 Kg.

MAJORBENTON UF

Bentonite qui n'endommage pas les membranes et les pompes (peu abrasive, à 99.9% < 45µm), utilisable sur moût et sur vin devant subir une Ultra Filtration.

Dose d'emploi : 50-100 g/hL.
Disponible en sac de 20 Kg.

PROTEO S

Bentonite activée permettant d'éliminer les protéines en produisant un faible volume de dépôt.

Dose d'emploi : 40-120 g/hL.
Disponible en sachet de 1 Kg et de 5 Kg.

GEL DE SILICE

SPINDASOL SB1

Solution de gel de silice à 300g/L.
Dose d'emploi : 50-100 g/hL.
Disponible en bidon de 25 Kg.

PROTÉINES VÉGÉTALES



VEGA-Gel

Association de protéines végétales sélectionnées issues de la pomme de terre et du pois, pour bénéficier d'un effet synergique. Dose d'emploi : 10-30 g/hL. Disponible en sac de 10 Kg.

PEASY

Protéines de pois pures (taux de protéines supérieur à 80%) qui ont été sélectionnées pour leur spécificités d'action sur les acides phénols. Dose d'emploi : 10-30 g/hL. Disponible en sac de 20 Kg.

PEASY XP

Formulation liquide de protéines de pois sélectionnées pour leurs spécificités d'action sur les acides phénols. Dose d'emploi : 50-250 mL/hL. Disponible en bidon de 20 Kg et en cuve de 1000 Kg.



MÉLANGES COMPLEXES

CHITO-Colle

Solution performante de substitution aux colles animales et de synthèse qui permet d'éliminer les composés amers et astringents, de clarifier, d'affiner et de préparer les vins à la filtration. Dose d'emploi : 5-20 cL/hL. Disponible en bidon de 10 Kg et cuve de 1000 Kg.



CLARMOST

Formulation liquide associant gélatines, colle de poisson et PVPP permettant de traiter spécifiquement les polyphénols oxydables et l'amertume des jus d'égouttage et des fins de presses. Dose d'emploi : 50-200 mL/hL. Disponible en bidon de 10 Kg.

MICROCEL AF

Formulation poudre à base de PVPP, bentonite activée et cellulose activée à haut pouvoir adsorbant. Permet d'éliminer les catéchines responsables des teintes jaunes ou orangées. Elle joue également un rôle dans la gestion de la fermentation et le traitement des protéines. Dose d'emploi : 25-100 g/hL. Disponible en sac de 10 Kg.

VEGANE Colle

Formulation liquide associant protéines de pois, bentonite sodique, PVPP et écorces de levures. Permet de cibler les polyphénols oxydables et l'amertume des jus d'égouttage et des fins de presses. Dose d'emploi : 30-200 mL/hL. Disponible en bidon de 10 Kg.

KITOFLOTT

Formulation pour le collage et la clarification des goûts, même les plus difficiles. Particulièrement adaptée à la flottation, utilisable en bio et en vegan. Disponible en sac de 5 Kg.

CHARBONS

CARBODETOX

Charbon spécifique de l'adsorption des éthyl-phénols à utiliser sur les appareils dits "filtres à perméat".

Dose d'emploi : 100 g/hL. Disponible en sac de 25 Kg.

DECORAN Gran

Sur une base identique au DECORAN XL, une granulation sous forme de mini-pellets assure à ce charbon une très grande stabilité et une excellente facilité d'emploi.

Dose d'emploi : 5-100 g/hL. Disponible en sac de 15 Kg.

DECORAN XL

Charbon actif poudre très adsorbant. Grâce à un procédé spécifique d'activation et à une surface spécifique proche de 1000 m²/g il permet de retenir spécifiquement la matière colorante.

Dose d'emploi : 5-100 g/hL. Disponible en sac de 20 Kg.



DV+ Granulés

Formulation granulée assurant une mise en œuvre facile par l'utilisateur.

Dose d'emploi : 5-80 g/hL.

Disponible en sachet de 1 Kg et sac de 20 Kg.

CHAPITRE 6

STABILISANTS :

PRÉSERVER LES CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES



GOMMES ARABIQUES



ARABINOL Dolce

Nouvelle gomme arabique, produite par des processus de concentration et de complexation à chaud des polysaccharides. Favorise la stabilisation colloïdale et, grâce à ce nouveau procédé, influence positivement la qualité organoleptique des vins en contribuant à augmenter les sensations de richesse, de douceur et de corps. Dose d'emploi : 1.7-13 cL/hL.

Disponible en bidon de 20 Kg et cuve de 1000 Kg.

ARABINOL L

AEB STAR ★

Stabilisant colloïdal à base de gomme arabique (Acacia Sénégal) purifiée. Améliore naturellement la souplesse et le velouté, des vins blancs, rosés ou rouges. Dose d'emploi : 10-120 mL/hL.

Disponible en bidon de 25 Kg et cuve de 1100 Kg.

ARABINOL Multinstant

Stabilisant assouplissant colloïdal à base de gomme arabique (Acacia Sénégal) microgranulée purifiée. Polysaccharide naturel qui améliore la souplesse et le gras du vin; son action est beaucoup plus importante que celle des autres gommes arabiques liquides puisqu'elle est 5 fois plus concentrée. Dose d'emploi : 10-30 g/hL.

Disponible en sac de 5 Kg et sac de 20 Kg.

ARABINOL NT

Stabilisant colloïdal à base de gomme arabique (Verek) purifiée. Améliore naturellement la souplesse et le velouté, des vins blancs et rouges.

Dose d'emploi : 10-100 mL/hL.

Disponible en bidon de 25 Kg.

SOUPLANE

Gomme arabique (Acacia Sénégal) enrichie de composés levuriens. Elle agit sur le volume en bouche et permet de gommer les amertumes de fin de bouche.

Dose d'emploi : 5-12 cL/hL.

Disponible en bidon de 5 L et bidon de 20 L.

SPINDAGOMME

Stabilisant colloïdal à base de gomme arabique, sous forme de liquide stabilisé. Formulée en solution aqueuse limpide et stabilisée qui s'utilise directement dans les vins, constitue un procédé technologique qui facilite et améliore son utilisation.

Dose d'emploi : 20-80 mL/hL.

Disponible en bidon de 25 Kg.

STABILISANT PROTECTEUR

MERCAPTON

Solution de sulfate de cuivre et de tanins ellagiques pour la prévention et le traitement des composés soufrés «légers». Indispensable en cas d'utilisation de levures agglomérantes pour la prise de mousse. Permet une meilleure expression aromatique.

Dose d'emploi : 5-25 mL/hL.

Disponible en Flacon de 1 L et bidon de 5 L.



| |
|--------------------------|
| EQUIPEMENTS |
| HYGIENE |
| FILTRATION |
| TRAITEMENTS SPECIFIQUES |
| BACTERIES |
| TANINS |
| ELEVAGE & PROFILAGE |
| STABILISANTS |
| CLARIFIANTS |
| REGULATEURS & NUTRIMENTS |
| LEVURES |
| ENZYMES |
| NOUVEAUTES |

CHAPITRE 7

ÉLEVAGE & PROFILAGE :
RECRÉER
LES PHÉNOMÈNES NATURELS



ÉLEVEZ VOS VINS

- ✓ Maîtriser la régularité, l'intensité de la lyse levurienne = rendu gustatif sur les vins.
- ✓ Adapter le type de traitement et les temps d'action.
- ✓ Supprimer les contraintes liées à la température, à l'inhibition des polyphénols et aux risques de contamination.

BÂTONNAGE Body

AEB STAR ★

Coadjuvant pour la maturation sur lies qui exalte les sensations savoureuses, donnant de la rondeur, de la suavité et de la persistance en bouche.

Dose d'emploi : 10-40 g/hL.

Disponible en sac de 5 Kg.

ELEVAGE Glu

Adjuvant d'élevage des vins qui régule l'état oxydo-réducteur des vins. Son utilisation permet de préserver les arômes variétaux du cépage et d'éviter l'apparition de réductions post-fermentaires.

Dose d'emploi : 10-40 g/hL.

Disponible en boîte de 500g et sac de 5 Kg.

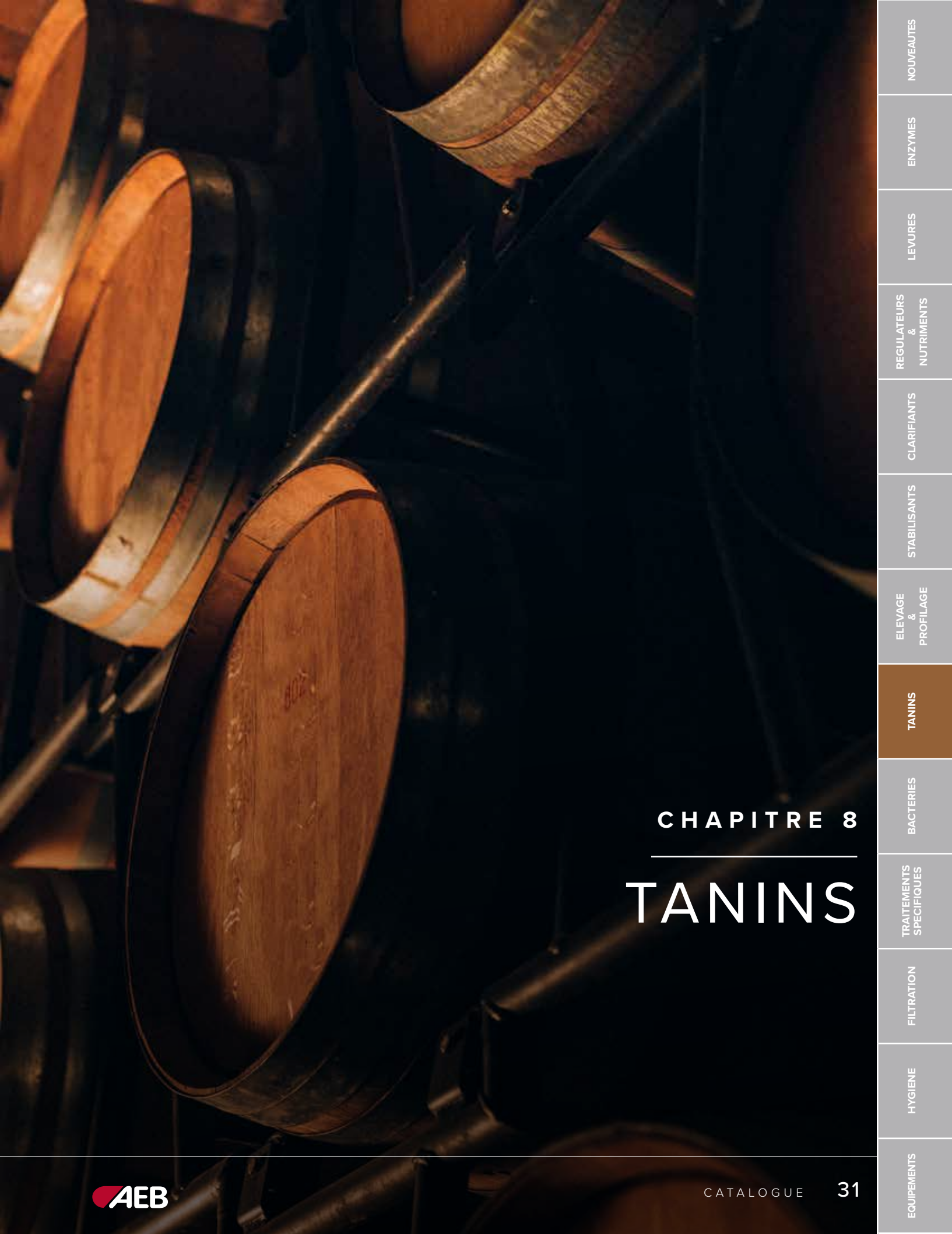
REFLORAL OP

Autolysat de levures naturellement riche en glutathion qui protège le vin de l'oxydation, et a également un effet curatif notable. Apport significatif de polysaccharides levuriens.

Dose d'emploi : 10-40 g/hL.

Disponible en sachet de 1Kg.





CHAPITRE 8

TANINS

NOUVEAUTES

ENZYMES

LEVURES

REGULATEURS
&
NUTRIMENTS

CLARIFIANTS

STABILISANTS

ELEVAGE
&
PROFILAGE

TANINS

BACTERIES

TRAITEMENTS
SPECIFIQUES

FILTRATION

HYGIENE

EQUIPEMENTS

TANINS PROANTHOCYANIDIQUES

PROTAN AC

Tanin proanthocyanidique d'acacia, idéalement adapté tant à la fermentation qu'à l'élevage. Peut s'utiliser pour remplacer le gel de silice dans un process sans nanoparticules.

Dose d'emploi : 5-40 g/hL.

Disponible en paquet de 1 Kg et carton de 10 Kg.

Q-TANNIN

Tanin de quebracho obtenu par des procédés physiques d'extraction douce. Grâce à son importante capacité à fixer l'oxygène il permet d'éviter les phénomènes d'oxydation sur moût. Il permet d'éliminer les oxydases.

Dose d'emploi : 10-40 g/hL.

Disponible en sac de 5 Kg et sac de 20 Kg.

TANETHYL®

Tanin œnologique de pépins de raisins de nouvelle génération, activé par un procédé industriel breveté.

Pour la stabilisation rapide de la couleur, sans apport d'oxygène, et la structuration tannique des vins, sans amertume ni astringence.

Dose d'emploi : 0.7-10 g/hL.

Disponible en boîte de 500 g en carton de 1 Kg.



TANINS ELLAGIQUES

ELLAGITAN Barrique Rouge

Tanins ellagiques extraits de bois de chêne toasté.

Dose d'emploi : à partir de 2.5 g/hL.

Disponible en paquet de 1 Kg en carton de 4 Kg.

TANISOUPLE

Tanin ellagique, pour le traitement des moûts et des vins. Equilibre la structure polyphénolique sans apporter ni astringence ni amertume.

Dose d'emploi : 10-40 g/hL.

Disponible en paquet de 500g en carton de 15 Kg.

TANIN GALLIQUE

GALLOVIN

Tanin extrait de noix de galle, très réactif sur les protéines, évitant l'oxydation. Sa production à ultrasons calibrés permet une extraction douce qui préserve la qualité du tanin. Peut s'utiliser pour remplacer le gel de silice dans un process sans nanoparticules.

Dose d'emploi : 5-30 g/hL.

Disponible en paquet de 500g en carton de 5 Kg.



BLENDS DE TANINS

FERMOTAN

Tanin de vinification. Sa synergie entre tanins ellagiques, proanthocyanidiques et galliques permet d'exercer une triple protection de anthocyanes.

Dose d'emploi : 2-10 g/hL.

Disponible en sachet de 1 Kg en carton de 15 Kg et en sac de 15 Kg.

FORTIFIA Cristal

Sélection de tanins nobles de chêne et de châtaignier extraits à l'eau. Co-adjuvant de prise de mousse. Participe à l'amélioration de la capacité tampon oxydo-réductrice des vins pendant l'élevage sur lies après prise de mousse et prévient l'apparition de déviation réductrice d'origine levurienne.

Dose d'emploi : 10-60 g/hL.

Disponible en bidon de 5 L.

OAKIA

Sélection de tanins ellagiques de chêne et de tanins de pellicule de raisins blancs. Participe à l'amélioration de la capacité tampon oxydo-réductrice des vins, améliore la stabilisation de la couleur, compense les maturités phénoliques insuffisantes.

Dose d'emploi : 2-25 g/hL.

Disponible en paquet de 500 g.

TANETHYL® Effe **AEB STAR** ★

Préparation brevetée de tanins ellagiques et proanthocyanidiques extraits de pépins de raisin. Permet la formation rapide et stable de combinaisons tanins/anthocyanes de teinte violacée plus marquée.

Dose d'emploi : 2.5-30 g/hL.

Disponible en boîte de 500 g en carton de 4 Kg.





TANINS

| | ELLAGITAN BARRIQUE ROUGE | FERMOTAN | FORTIFIA CRISTAL | GALLOVIN | OAKIA | PROTAN AC | Q TANNIN | TANETHYL | TANETHYL EFFE | TANISOUPLE | |
|----------|----------------------------------|-----------------------|---------------------|----------|--------|-----------|----------|---|------------------|------------|--------|
| TANINS | CHÊNE | • | | • | | • | | | | • (USA) | |
| | CHÂTAIGNIER | | • | • | | | | | • | | |
| | PELLICULE DE RAISIN | | | | | • | | | | | |
| | PÉPIN DE RAISIN | | | | | | | • | • | | |
| | QUEBRACHO | | • | | | | • | • | | | |
| | NOIX DE GALLES | | | | • | | | | | | |
| | ACACIA | | | | | | • | | | | |
| INTÉRÊTS | Améliore le pouvoir tampon | •• | • | ••• | • | • | ••• | | •• | •• | |
| | Antioxydant | • | • | | ••• | •• | • | ••• | ••• | • | |
| | Anti-radicaux libres | | • | • | ••• | •• | • | | ••• | • | |
| | Stabilise la couleur | ••• | ••• | | • | •• | ••• | •• | •• | ••• | |
| | Combine les composés soufrés | | • | | | • | | | ••• | • | |
| | Neutralise l'activité oxydasique | | • | | •• | • | •• | •• | • | •• | |
| | Améliore la structure du vin | •• | • | •• | | ••• | ••• | • | •• | • | |
| EMPLOI | DOSAGE (g ou mL pour 1hL) | à partir de 2.5 | 20 à 50 | 10 à 60 | 5 à 30 | 1 à 25 | 5 à 30 | 10 à 20 sur vendange saine. À augmenter en cas de <i>Botrytis cinerea</i> | 1 à 10 | 5 à 30 | 1 à 50 |
| | Sur moût | | | | • | | • | • | | | |
| | Sur moût en FA | • | • | | | • | • | • | • | • | |
| | Sur vin | • | | • | | • | | | • | • | |



CHAPITRE 9

BACTERIES

NOUVEAUTES

ENZYMES

LEVURES

REGULATEURS
&
NUTRIMENTS

CLARIFIANTS

STABILISANTS

ELEVAGE
&
PROFILAGE

TANINS

BACTERIES

TRAITEMENTS
SPECIFIQUES

FILTRATION

HYGIENE

EQUIPEMENTS

BACTÉRIES MALOLACTIQUES LYOPHILISEES



ARMONIA SUB

Levain malolactique constitué d'*Oenococcus oeni* utilisable sur des moûts à pH bas et spécialement sélectionnées pour un usage en co-fermentation sur des vinifications sans soufre. La dose 50 hL est utilisée sur des quantités plus importantes en fonction du pH du moût ce qui en fait une solution technique particulièrement économique.
Disponible en dose pour 50 HL.

MALOLACT Acclimatée 4R

Préparation de bactéries malolactiques, *Oenococcus oeni*, sélectionnées dans des vins rouges caractérisés par une forte concentration en polyphénols.
Disponible en dose pour 25 HL.

MALOLACT Rapid

Levain malolactique population *Oenococcus oeni* lyophilisé, possédant des caractéristiques génétiques remarquables lui conférant une résistance en milieux difficiles et une cinétique fermentaire exceptionnelle. Peut être utilisé aussi bien en co-inoculation qu'en post fermentaire.
Disponible en dose pour 250 HL.





CHAPITRE 10

TRAITEMENTS SPÉCIFIQUES

NOUVEAUTES

ENZYMES

LEVURES

REGULATEURS
&
NUTRIMENTS

CLARIFIANTS

STABILISANTS

ELEVAGE
&
PROFILAGE

TANINS

BACTERIES

TRAITEMENTS
SPECIFIQUES

FILTRATION

HYGIENE

EQUIPEMENTS

ACIDIFICATION

ACIDE L(+)-Lactique

Acidification et restructuration des moûts ou des vins issus de vendanges manquant de maturité avec un taux d'acide malique résiduel fort ou manquant d'équilibre entre acides organiques. Son acidification est particulière puisqu'elle abaisse légèrement le pH et apporte une fraîcheur gustative en bouche, permettant souvent d'en réduire la perception d'amertume. L'ACIDE L-Lactique n'apporte pas d'arômes lactés.

Dose d'emploi : 50-200 mL/hL.

Disponible en bidon de 25 Kg.

ACIDE L(+)-Tartrique

Apporte de la fraîcheur structurelle au vin. Améliore la stabilité microbiologique par son action directe sur le pH. Peut être utilisé pour affranchir des cuves et pour neutraliser les désinfectants.

Dose d'emploi : 25-150 g/hL.

Disponible en sac de 5 et de 25 Kg.

MIX Acid TL

Mélange d'acides tartrique et lactique, pour l'acidification des moûts et des vins, confère plus de rondeur et d'équilibre acide aux vins.

Dose d'emploi : 53.3 meq/L max.

Disponible en bidon de 25 Kg.

MIX Acid TM

Mélange d'acides tartrique et malique, pour les vins et les moûts qui nécessitent une augmentation de l'acidité totale.

Dose d'emploi : 53.3 meq/L max.

Disponible en bidon de 25 Kg.

M.C.R.

SUCRELIA

Moût de raisins concentré rectifié. S'utilise en enrichissement, édulcoration, liqueur de tirage, liqueur. Disponible en bidon de 20 L.

SUCRELIA BIO

Moût de raisins concentré rectifié. Production biologique. S'utilise en enrichissement, édulcoration, liqueur de tirage, liqueur.

Disponible en bidon de 20 L.

STABILISATION TARTRIQUE

AMT 33

Polymère obtenu directement à partir de l'acide tartrique qui dispose d'un degré d'estérification régulier et moyen. Il empêche le grossissement des nuclei de cristaux de tartre améliorant ainsi la stabilité des vins effervescents vis-à-vis des précipitations tartriques (également recommandé sur les vins riches en protéines).

Dose d'emploi : 10 g/hL.

Disponible en sachet de 1 Kg.

TARTRIGOM

Solution de gomme de celluloses qui limite la formation de cristaux de bitartrate de potassium. Facilement soluble dans le vin, il enrobe les microcristaux de tartre tel un film protecteur, les déforme et freine leur développement. Il respecte le potentiel aromatique et gustatif du vin.

Dose d'emploi : 100-200 mL/hL.

Disponible en bidon de 20 L.

PRODUITS COMPLEXES

ANTIBRETT

Ecorces de levures associées à une préparation enzymatique pour la réduction des odeurs liées aux phénols volatils. Elle participe au contrôle des *Brettanomyces*. Dose d'emploi : jusqu'à 45 g/hL. Disponible en boîte de 500g en carton de 4 Kg.

ANTIBRETT 2.0

Produit novateur à base d'écorces de levures, d'enzyme β -glucanase et de chitosan fongique pour l'adsorption des phénols volatils et à la participation de l'élimination des levures du genre *Brettanomyces*. Dose d'emploi : 5-25 g/hL. Disponible en boîte de 500g en carton de 4 Kg.



NOUVEAUTES

ENZYMES

LEVURES

REGULATEURS
&
NUTRIMENTS

CLARIFIANTS

STABILISANTS

ELEVAGE
&
PROFILAGE

TANINS

BACTERIES

TRAITEMENTS
SPECIFIQUES

FILTRATION

HYGIENE

EQUIPEMENTS

CHAPITRE 11

FILTRATION

ADJUVANTS DE FILTRATION

FIBROSTERIL

Adjuvant de filtration chimiquement inerte à structure alvéolaire complexe. Il est employé en alluvionnage continu pour résoudre les problèmes dus aux substances difficiles à éliminer au cours de la filtration en alluvionnage normal.

Disponible en sac de 20 Kg.

FIBROXCEL 10, 30 & VAC

Adjuvants complexes chimiquement inertes qui sont utilisés dans la filtration du vin. Ils sont utilisés pour la formation de précouches et/ou de gâteaux et en alluvionnage éventuel pour la filtration du vin et de produits difficiles à filtrer tels que le moût, les lies, etc. Disponibles en sacs de 20 Kg.

SILITE High Speed, Normal Speed & Mini Speed

Perlites qui permettent la formation d'une structure poreuse qui reste inaltérée tout au long de la phase de filtration. Elles se lient avec les particules qui constituent le trou. Elles sont caractérisées par un poids spécifique apparent élevé qui permet une économie d'utilisation de 20-30% par rapport aux diatomées. Adjuvant de filtration chimiquement inerte exempt de cristobalite. Disponibles en sacs de 20 Kg.

SPINDACEL N, R & XX

S'obtiennent en mélangeant des perlites expansées de granulométrie et porosité variées avec des celluloses spécifiques et des gels de silice. Elles se caractérisent par un poids spécifique apparent élevé qui permet une économie d'adjuvant de 20-30% par rapport aux farines fossiles traditionnelles. Totalement exempts de cristobalite. Disponibles en sacs de 20 Kg.



LA FILTRATION EN PROFONDEUR



PLAQUES DE FILTRATION



DANMIL DEPTH FILTRATION RANGE

Conçues pour la filtration du vin. Elles sont réalisées avec des matériaux naturels de premier choix et particulièrement purs, porteurs d'une charge cationique : fibres de cellulose de feuillus et de conifères, finement coupées et allongées en forme de fibres, farine fossile et perlite dans des proportions différentes.



MODULES LENTICULAIRES

DANMIL DISC

Pour la filtration du vin. Une solution complète de filtration dans un environnement hermétiquement fermé, suivant la même technologie qu'avec des plaques filtrantes.

LA PROTECTION & FILTRATION MEMBRANAIRE



ABSOLUTE PP

Paroi filtrante plissée en polypropylène thermo-soudée sans charge électrique. Large compatibilité avec les produits régénérants et hygiénisant.

ABSOLUTE PP MEMBRAN PROTECT

Préfiltre spécifique idéal pour la protection des membranes. Il est en mesure d'éliminer les contaminants avant les filtres finaux, augmentant ainsi leur rendement et leur durée de vie.

ABSOLUTE PES+

Membrane asymétrique en polyethersulfone hydrophile à structure asymétrique des pores, sans charge électrique. Intégrité de la membrane continuellement testable. Large compatibilité avec des produits régénérants et hygiénisant.

NOUVEAUTES

ENZYMES

LEVURES

REGULATEURS
&
NUTRIMENTS

CLARIFIANTS

STABILISANTS

ELEVAGE
&
PROFILAGE

TANINS

BACTERIES

TRAITEMENTS
SPECIFIQUES

FILTRATION

HYGIENE

EQUIPEMENTS

CHAPITRE 12

L'HYGIÈNE EN CAVE

DÉTERGENTS ALCALINS

ADDING OX

Additif liquide pour les solutions de lavage alcalin participant à l'élimination des souillures organiques tenaces présentes dans tous les secteurs de l'industrie alimentaire. Ajouté à des solutions lavantes alcalines, il améliore l'efficacité détergente du système en réduisant les temps de lavage.

Disponible en bidon de 25 Kg.

IDROSAN

Formulation liquide. Alcalin chloré adapté au nettoyage et à l'assainissement automatique ou manuel des installations et des équipements. Capable d'éliminer facilement les résidus de graisse, de protéines et d'huile des circuits fermés. La présence de chlore garantit également l'obtention d'une excellente action assainissante.

Disponible en bidon de 25 Kg.

REMOVIL Liquid

Formulation alcaline liquide à haute causticité adaptée pour la détergence des lignes fermées dans tous les secteurs de l'industrie alimentaire et de l'embouteillage des boissons. Il élimine facilement les résidus de graisse animale et végétale mais aussi les protéines, les huiles et de façon générale toutes les contaminations organiques.

Disponible en bidon de 25 Kg.

DÉTERGENT DÉTARTATRANT

CELON Special

Formulation à base d'acide nitrique et phosphorique qui permet d'obtenir une solution à haut pouvoir de détartrage pour éliminer les résidus inorganiques des surfaces. Il agit également comme un agent de passivation sur les surfaces en acier inoxydable.

Disponible en bidon de 25 Kg.

DÉSINFECTANT

X-ACID LY

Désinfectant liquide, à base d'acide péracétique et de peroxyde d'hydrogène, employé dans les industries alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques pour son ample spectre d'activités et pour sa rapidité d'action à température ambiante. Un composant oxydant, très efficace sur un large spectre de microorganismes : bactéries, moisissures, levures, et spores.

Disponible en bidon de 20 Kg.

DÉTERGENTS MOUSSANTS

CELOFOAM

Détergent moussant acide à utiliser pour le nettoyage périodique ou quotidien des surfaces de l'industrie alimentaire et des boissons. Capable de solubiliser une large gamme des contaminations inorganiques (calcaires) même sur des surfaces qui travaillent à chaud. Bonne adhérence et rinçage rapide font que son utilisation est plus facile.

Disponible en bidon de 25 Kg.

SANIFOAM

Détergent alcalin moussant à forte teneur en chlore destiné à être utilisé pour le lavage quotidien des surfaces dans l'industrie alimentaire. Élimine efficacement différents types de contamination organique et présente des caractéristiques intermédiaires entre un agent moussant traditionnel et un gel : excellent pouvoir d'adhérence sur les surfaces verticales avec durée dans le temps et meilleur nettoyage avec rinçage rapide.

Disponible en bidon de 25 Kg.

NOUVEAUTES

ENZYMES

LEVURES

REGULATEURS
&
NUTRIMENTS

CLARIFIANTS

STABILISANTS

ELEVAGE
&
PROFILAGE

TANINS

BACTERIES

TRAITEMENTS
SPECIFIQUES

FILTRATION

HYGIENE

EQUIPEMENTS

CHAPITRE 13

ÉQUIPEMENTS

AEB ENGINEERING



LA CAVE AUTOMATISÉE

Spécialisée dans la *conception et la production* de systèmes destinés à satisfaire tous les besoins *tout au long du processus de production* : de la vendange à la clarification du moût, de la fermentation à la stabilisation tartrique, de la filtration au raffinage, jusqu'au nettoyage et à la lubrification des équipements.

ISIOX

Systeme pour la gestion des gaz dissous dans le vin.

AVANTAGES :

- ✓ Applicable à tous les types de vin
- ✓ Facilité d'utilisation grâce à une interface simple et intuitive
- ✓ Intégration rapide dans les lignes de production
- ✓ Mode de travail automatique et semi-automatique
- ✓ Affichage des paramètres d'état et alarmes
- ✓ Répétabilité du cycle de travail et standardisation des résultats
- ✓ Adaptation automatique aux changements de débit
- ✓ Transportable sur roues



Découvrez la gamme complète



E-FLOT

Systeme dynamique de clarification des moûts.

AVANTAGES :

- ✓ Réduction des temps de clarification
- ✓ Economie d'énergie en terme de frigories utilisées pour refroidir les moûts
- ✓ Utilisation limitée du gaz
- ✓ Utilisation optimale des adjuvants
- ✓ Réduction significative des bourbes
- ✓ Polyvalence



REACTIVATEUR

Equipement automatique pour la réhydratation et l'acclimation des levures.

AVANTAGES :

- ✓ Réduction des temps de latence des levures
- ✓ Fermentations alcooliques régulières
- ✓ Garantie de la prédominance des levures en fermentation
- ✓ Meilleure cinétique fermentaire, même en conditions difficiles
- ✓ Garantie d'une réhydratation optimale
- ✓ Réactivation pendant les arrêts de fermentations
- ✓ Production de moût / levain pour refermentation en Cuve Close ou classique

STABYMATIC

Installation d'échange cationique automatique pour diminuer le pH et améliorer la stabilité tartrique.

AVANTAGES :

- ✓ Ligne séparée pour le vin et la régénération
- ✓ Remplacement aisé des résines et entretien du diffuseur de la colonne
- ✓ Possibilité d'utiliser les mêmes colonnes pour les vins blancs et les vins rouges grâce au cycle de blanchiment
- ✓ Modes de travail : automatique, semi-automatique et manuel
- ✓ Consommation d'eau limitée grâce aux réservoirs de régénération.





AEB FRANCE

10 Rue du stade, 68240 Kaysersberg - Vignoble

Tel. +33 (0)3.89.47.32.33

infofrance@aeb-group.com

aeb-group.com



Votre Croissance, Notre Mission.

SUIVEZ-NOUS !

LINKEDIN



INSTAGRAM



FACEBOOK

