



DONNEZ DU *style* À VOTRE VIN.



L'ÉLEVAGE AVEC
LES **PRODUITS**
AEB ADAPTÉS.





QUEL EST LE RÔLE DE L'ÉLEVAGE?

En œnologie, l'élevage est une **étape cruciale** qui intervient après la fermentation et avant la mise en bouteille.

C'est l'un des moments les plus délicats de la transformation du raisin en vin, car de nombreux **paramètres influencent le résultat final**: température et humidité de la cave, contact avec l'oxygène, variété et qualité des raisins, sans oublier les choix techniques du producteur.

L'**élevage est ajusté** selon le cépage, le millésime, le profil souhaité. Il peut durer quelques semaines, plusieurs mois, voire des années pour les vins de garde et ce dans différents types de contenants.

Son objectif principal est de **faire évoluer le vin**, de le **stabiliser** et d'en **affiner** les qualités organoleptiques, d'**harmoniser** l'ensemble des composants pour en sublimer la couleur, le bouquet et le volume en bouche.



LES SOLUTIONS AEB

AEB accompagne les vignerons dans cette phase stratégique, en assurant la LONGÉVITÉ des vins, en leur apportant stabilité, équilibre aromatique et valorisation du profil sensoriel.

NOS SOLUTIONS AGISSENT SUR :

- ✔ la préservation des arômes et le renforcement de leur expression
- ✔ le pouvoir antioxydant pour préserver la fraîcheur
- ✔ la structuration et la rondeur en bouche

Des **solutions adaptées** aux vins rouges, blancs et rosés, pour que chaque bouteille exprime pleinement son identité. **Des vins expressifs, ronds et équilibrés.**

PARMI NOS INNOVATIONS :

CHITO-COLLE : Solution performante de substitution aux colles animales et de synthèse qui affine le profil sensoriel du vin en éliminant les goûts végétaux et amers ainsi que certaines déviations (goût de moisi).

ENDOZYM GLUCALYSE 2.0 : Enzyme très concentrée, conçue pour l'hydrolyse complète des β -glucanes qui ont un impact considérable sur les performances de filtration des vins.

ARABINOL DOLCE : Nouvelle gomme arabique idéale pour amplifier les sensations de sucrosité en réduisant le besoin de sucres résiduels.

SOMMAIRE



I) Affiner le profil aromatique

- a - Préservation des arômes.....p. 5
- b - Rondeur & volume en bouche.....p. 7
- c - Sucrosité.....p. 8
- d - Complexité et structurep. 10

II) Stabiliser le vin

- a - Correction des défauts.....p. 14
- b - Préparation à la filtration.....p. 15

III) Prévenir les déviations

- a - Déviation aromatique.....p. 19
- b - Contamination microbiologique.....p. 20
- c - Stabilisation tartrique.....p. 21
- d - Stabilisation protéïque.....p. 23
- e - Stabilisation colloïdale.....p. 24

"L'élevage façonne la personnalité du vin et prolonge sa longévité..."



AFFINER LE PROFIL AROMATIQUE

Préservation de la matière colorante

ELEVAGE Glu

Adjuvant d'élevage à base de dérivés de levures riches en glutathion

- Pourquoi?** ● Préserver les arômes variétaux des vins par la régulation du potentiel redox.
- Quand?** ● Dès le 1^{er} soutirage suivant la fin de fermentation.
- Dose** ● De 10 à 40 g/hL.
- Comment?** ● Dissoudre la dose dans 10 fois son poids de vin avant de l'incorporer au cours d'un remontage.
- Bénéfices** ● Eviter le vieillissement prématuré des vins.
● Prévenir les phénomènes de réduction post-fermentaires en cuve.
● Diminuer les coûts de stockage.
- Type de vin** ●   

Utilisable
en BIO

Utilisable
en NOP

Utilisable
en VEGAN



Auxiliaire





AFFINER LE PROFIL AROMATIQUE

Protection de la couleur et des arômes

REFLORAL OP

*Dérivés de levures sélectionnées
pour l'élevage et la protection aromatique des vins*

- Pourquoi?** Améliorer la capacité anti-oxydante naturelle des vins. Protéger la couleur et les arômes des vins blancs et rosés tranquilles comme des effervescents.
- Quand?** Dès la fin de la fermentation alcoolique, particulièrement en cas de FA languissante.
- Dose** De 10 à 40 g/hL, selon les cas.
- Comment?** Dissoudre la dose dans 20 fois son poids de moût ou de vin avant de l'incorporer au cours d'un remontage.
- Bénéfices** Limiter l'impact oxydatif d'une fermentation languissante sur la qualité organoleptique.
Réduire les chocs oxydatifs lors des travaux vinaires.
Maîtriser les coûts liés à la durée de l'élevage.
Contenir la combinaison du SO₂.

Type de vin



Utilisable
en BIO

Utilisable
en NOP

Utilisable
en VEGAN





AFFINER LE PROFIL AROMATIQUE

Rondeur & volume en bouche

BÂTONNAGE Body

Dérivés de levures, alternative efficace à l'élevage sur lies

- Pourquoi?** Riche en polysaccharides pariétaux, il exalte la rondeur, la suavité et la longueur en bouche. Eviter les défauts liés à l'élevage sur lies: apparition d'odeurs de réduction et/ou augmentation de l'acidité volatile.
- Quand?** Peut-être utilisé tout au long de l'élevage, jusqu'à la filtration finale car il n'influence pas significativement l'indice de colmatage.
- Dose** De 10 à 40 g/hL.
- Comment?** Dissoudre la dose dans 10 fois son poids de vin avant de l'incorporer au cours d'un remontage.
- Bénéfices** Harmoniser : le vin est plus rond.
Eviter les risques dûs au contact prolongé avec les lies.
Maîtriser les coûts liés à la durée de l'élevage.

Type de vin



Utilisable
en BIO

Utilisable
en NOP

Utilisable
en VEGAN



Auxiliaire





AFFINER LE PROFIL AROMATIQUE

Sucrosité

ARABINOL® Dolce

Gomme arabique (Seyal) produite à l'aide d'un process unique

Pourquoi? ● Améliorer la qualité organoleptique des vins en augmentant leur douceur et leur volume en bouche.

Quand? ● Avant la mise en bouteille.

Dose ● De 2 à 13 cl/hl. (Dose max légale : 14 cL/hL).

Comment? ● A ajouter directement dans les vins prêts à la mise en bouteille, dont la filtrabilité est optimale.

Bénéfices ● Apporter de la sucrosité aux vins sans dégrader ni leur stabilité microbiologique, ni leur valeur énergétique.

Type de vin ●



Utilisable
en BIO

Utilisable
en VEGAN



Additif



AEB®

ARABINOL® Dolce

La douceur sans apport calorique!



Produite à l'aide d'un **process unique** elle améliore la qualité organoleptique des vins en contribuant à **augmenter le volume et la rondeur** en bouche.



20-150 g/hL



Sans Sucres Résiduels



Vins rouges



Vins blancs



Vins jeunes fortifiés



No-Low





AFFINER LE PROFIL AROMATIQUE

Complexité et structure : Rondeur

ELLAGITAN Barrique Rouge

Auxiliaire technologique

à base de tanin ellagique de bois de chêne et de gomme arabique

- Pourquoi?** ● Eviter les notes qui confèrent au vin des sensations désagréables et manquant d'harmonie.
- Quand?** ● Dès la fin de la fermentation alcoolique.
- Dose** ● A partir de 2,5 g/hL et plus selon les cas.
(Attention : dose maximale légale – gomme arabique)
- Comment?** ● Dissoudre la dose dans 10 fois son poids de vin avant de l'incorporer au cours d'un remontage.
- Bénéfices** ● Apporter de la structure et de la sucrosité au vin.
Conférer du volume et de la longueur en bouche.
Lutter contre les réductions.

Type de vin



Utilisable
en BIO

Utilisable
en NOP

Utilisable
en VEGAN





AFFINER LE PROFIL AROMATIQUE

Complexité et structure : Souplesse

TANISOUPLE

*Tanin œnologique spécial, en poudre,
issu de variété de bois précieux, riche en flavanols*

Pourquoi? ● Stabiliser la couleur des vins rouges, améliorer la brillance, l'arôme, la fragrance, la structure et les saveurs souples/douces propres aux vins élevés en barriques de chêne américain. Développer les qualités structurales qui font partie des caractéristiques naturelles des vins.

Quand? ● Utiliser sur moût, vin ou durant la fermentation.

Dose ● A partir de 10 g/hL et plus selon les cas.

Comment? ● Dissoudre la dose dans 10 fois son poids de moût ou de vin avant de l'incorporer au cours d'un remontage.

Bénéfices ● Equilibrer la structure phénolique en introduisant des notes souples. Atténuer la sensation d'âpreté et d'astringence et augmenter la complexité aromatique. Développer des composés aromatiques provenant de l'élevage sous bois.

Type de vin ●



Utilisable
en BIO

Utilisable
en NOP

Utilisable
en VEGAN



Auxiliaire



AEB®



AFFINER LE PROFIL AROMATIQUE

Complexité et structure : Stabilisation de la couleur

TANETHYL®

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

Pourquoi? ● Reproduire le phénomène naturel du pont éthyl de façon immédiate et durable pour stabiliser la couleur instantanément et sans risques, car certains vins ne peuvent subir d'élevage trop long ou sont trop sensibles à l'oxygène.

Quand? ● Dès la fin des fermentations et pendant toute la durée de l'élevage.

Dose ● A partir d'1g/hL selon les cépages et leur maturité phénolique.

Comment? ● Délayer la dose dans 10 fois son poids de vin avant de l'incorporer au cours d'un remontage.

Bénéfices ● Stabiliser la matière colorante du vin.
Améliorer la structure du vin, sans augmenter l'astringence.

Type de vin ●



Utilisable
en BIO

Utilisable
en NOP

Utilisable
en VEGAN



PROFILAGE



OBJECTIF RECHERCHE 	TYPE DE VIN	PRODUIT AEB	UTILISABLE EN
Préservation de la matière colorante : <i>Par la gestion du potentiel redox</i>		ELEVAGE Glu	
Protection de la couleur et des arômes des vins		REFLORAL OP	
Rondeur & volume en bouche		BÂTONNAGE Body	
Sucrosité		ARABINOL® Dolce	
Complexité et structure : <i>Rondeur</i>		ELLAGITAN Barrique Rouge	
Complexité et structure : <i>Souplesse</i>		TANISOUPLE	
Complexité et structure : <i>Stabilisation de la couleur</i>		TANETHYL®	



STABILISER LE VIN

Correction des défauts

CHITO Colle

Clarifiant complexe performant

Pourquoi? ● Eliminer efficacement les composés amers, avec une action ciblée sur les polyphénols oxydables liés aux vendanges stressées ou triturées. Clarifier, affiner et préparer les vins à la filtration. Affiner le profil sensoriel du vin en éliminant les goûts végétaux et amers ainsi que certaines déviations (goût de mois).

Quand? ● Sur vin fini ou en fin d'élevage.

Dose ● De 5 à 20 cL/hL. (Dose max légale : 48 cL/hL)

Comment? ● Ajouter la dose directement au vin.

Bénéfices ● Alternative aux colles de synthèse ou d'origine animale. Eliminer les composés amers et astringents. Clarifier le vin et rectifier le profil sensoriel.

Type de vin ●



Utilisable
en BIO

Utilisable
en NOP

Utilisable
en VEGAN





STABILISER LE VIN

Préparer à la filtration

ENDOZYM[®] Glucapec

Préparation enzymatique pour le traitement des vins riches en glucanes et en pectines

Pourquoi? ● Traiter les vins riches en pectines et en glucanes issus de raisins botrytisés ou de la paroi cellulaire de la levure.

Quand? ● Dès la fin des fermentations (densité 1010) puis pendant toute la durée de l'élevage.

Dose ● De 2 à 4 g/hL de moût ou de vin.

Comment? ● Diluer directement dans 10 à 20 fois son volume de moût ou de vin peu sulfité ou d'eau non-chlorée.

Bénéfices ● Faciliter la clarification et la filtration.
Réduire la charge microbienne.
Réduire les doses d'adjuvants de traitement et de filtration.
Limiter le dépouillement et/ou la perte de vin.
Prise de gras par l'effet sur les polysaccharides.

Type de vin ●



Utilisable
en NOP

Utilisable
en VEGAN



Auxiliaire



AEB[®]



STABILISER LE VIN

Préparer à la filtration

ENDOZYM[®] Glucalyse 2.0

Préparation enzymatique très concentrée à activité β -glucanase élevée

Pourquoi? ● Hydrolyser complètement les β -glucanes qui ont un impact considérable sur les performances de filtration des vins ou des moûts.
Agir également comme adjuvant d'élevage sur lies en favorisant la libération de composés bénéfiques et en enrichissant plus rapidement les polysaccharides au vin.

Quand? ● En fin de la fermentation et laisser en contact avec le vin, le temps nécessaire à l'obtention du résultat souhaité.

Dose ● De 1 à 5 mL/hL.

Comment? ● Diluer directement dans 10 fois son volume de vin peu sulfité et incorporer au vin, puis brasser les lies.

Bénéfices ● Apporter plus de corps et de volume en bouche.
Optimiser la filtrabilité, en particulier sur vin riche en glucanes et/ou issu de *Botrytis* (pourriture noble comme pourriture grise).
Sécuriser la stabilisation protéique et de la couleur.

Type de vin ●



Utilisable
en NOP

Utilisable
en VEGAN



Auxiliaire



AEB[®]

STABILISATION DU VIN



OBJECTIF RECHERCHE 	TYPE DE VIN	PRODUIT AEB	UTILISABLE EN
Corriger les défauts		CHITO-Colle	 Auxiliaire
Préparer à la filtration : <i>Accélère l'élevage sur lies tout en dégradant les pectines</i>		ENDOZYM® Glucapec	 Auxiliaire
Préparer à la filtration : <i>Accélère l'élevage sur lies et améliore la filtrabilité des vins</i>		ENDOZYM® Glucalyse 2.0	 Auxiliaire

Obtenez une meilleure performance de filtration pour votre vin avec les solutions AEB

AEB Filtration

est spécialisée dans les produits de filtration pour l'industrie des boissons.



PLAQUES DE FILTRATION

MODULES LENTICULAIRES



Au cœur de **son expertise** se distingue **la production** de membranes asymétriques en polyéthersulfone, les préfiltres multicouches et les plaques de filtration AEB DFR (Depth Filtration Range), alliant **performance et fiabilité** pour une filtration en profondeur optimale du vin.



Scannez pour en savoir plus



.....

CARTOUCHES DE PRÉFILTRATION

Personnalisables



PRÉVENIR LES DÉVIATIONS

Déviati3n aromatiq3e

ANTIBRETT 2.0

Produit à base d'écorces de levures, d'enzyme β -glucanase et de chitosan

Pourquoi? ● Lutter contre *Brettanomyces* et ses effets.

Quand? ● En cas de contamination par *Brettanomyces*.

Dose ● De 5 à 25 g/hL selon le niveau de contamination et de déviation sensorielle.

Comment? ● Réhydrater dans 10 fois son poids et ajouter au vin avant d'homogénéiser et soutirer au bout de 10 jours.

Bénéfices ● Préservation de la qualité sensorielle du vin.
Adsorption des phénols volatils.
Élimine les composés qui confèrent au vin des odeurs désagréables.
Ne dégrader que la paroi cellulaire (chitine), tout en préservant la structure de la membrane cytoplasmique.

Type de vin ●



Utilisable
en NOP

Utilisable
en VEGAN

A

Auxiliaire

ALLERGEN
FREE

GMO
FREE

AEB[®]



PRÉVENIR LES DÉVIATIONS

Contamination microbiologique

CHITOCCEL

*Chitosan dérivé de *Aspergillus niger*, écorces de levures*

- Pourquoi?** ● Action curative contre *Brettanomyces*
Prévention et traitement des contaminations dûes aux bactéries lactiques, en facilitant le travail en cave.
- Quand?** ● En pré ou post fermentation alcoolique ou malolactique, selon les besoins et recherche de la FML.
- Dose** ● De 5 à 30 g/hL selon les cas.
- Comment?** ● Délayer la dose dans du vin et l'ajouter au volume à traiter au cours d'un remontage.
- Bénéfices** ● Eviter les déviations olfactives.
Agir contre les bactéries lactiques et les *Brettanomyces*.
Stabiliser les vins du point de vue microbiologique.
Réduire la teneur en métaux lourds.
Excellente alternative au SO₂ = ni un allergène ni un additif.
- Type de vin** ● 





PRÉVENIR LES DÉVIATIONS

Stabilisation tartrique

TARTRIGOM

Stabilisation tartrique durable des vins

Pourquoi? ● Solution de gomme de celluloses, composée de longues chaînes de polysaccharides pour limiter de façon durable la formation de cristaux de bitartrate de potassium; en enrobant les microcristaux de tartre tel un film protecteur, les déformant et freinant ainsi leur développement.

Quand? ● Avant la mise en bouteille.

Dose ● De 100 à 200 mL/hL selon type de vin et son instabilité.

Comment? ● Sur vins blancs tranquilles et effervescents vinifiés en cuve close : délayer directement dans deux fois son volume de vin et incorporer au vin filtré, clair et préalablement stabilisé vis-à-vis des protéines. 24 à 72h avant la dernière filtration de mise en bouteilles, ou incorporer à l'aide d'une pompe doseuse après la dernière filtration.
Sur vins effervescents en méthode traditionnelle et ancestrale : ajouter soit au tirage (pour diminuer la formation de plaque de bitartrate de potassium préjudiciable au remuage), soit dans la liqueur de dégorgement (pour améliorer une stabilité incertaine).

Bénéfices ● Respecter le potentiel aromatique et gustatif du vin
Faciliter l'utilisation par sa forme liquide

Type de vin ●





STABYMATIC

AEB
ENGINEERING

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

*La stabilisation tartrique par les résines est obtenue
en éliminant les ions chargés positivement.*

BÉNÉFICES +

- Ajustement du pH et de l'AT **sans ajout d'intrant** (acide tartrique)
- **Pas d'étiquetage** obligatoire
- Augmentation de la stabilité tartrique : possibilité de **soustraire** le **Ca²⁺ et K⁺**
- Traitement des moûts et des vins - **rafraîchissement des vins**
- **Rapidité** de traitement
- **Facilité d'utilisation** et **de nettoyage** des cuves :
cuves moins entartrées
- S'intègre dans le process de la cave



TÉMOIGNAGE

« Les essais STABYMATIC ont révélé un véritable gain en équilibre
et en expression aromatique. Une technologie qui valorise le
cépage et la finesse. »

— Panel de dégustateurs professionnels, Salon VINEQUIP 2025

Sur **CHARDONNAY**
Note attribuée : 15.6/20

Sur **PINOT NOIR**
Note attribuée : 14.8/20



PRÉVENIR LES DÉVIATIONS

Stabilisation protéique

MAJORBENTON UF

Bentonite purifiée calco-sodique, très déprotéinisante

Pourquoi? ● Stabiliser parfaitement les moûts qui sont ensuite filtrés par ultrafiltration.

Quand? ● Sur moût et sur vin.

Dose ● De 50 à 100g/hL.

Comment? ● Mettre en solution dans 10 fois son poids en eau, laisser gonfler et ajouter de manière homogène à la cuve à traiter.

Bénéfices ● Répondre aux caractéristiques de pureté requises par les réglementations internationales.
Faible pouvoir abrasif.

Type de vin ●



Utilisable
en BIO

Utilisable
en NOP

Utilisable
en VEGAN





PRÉVENIR LES DÉVIATIONS

Stabilisation colloïdale

ARABINOL® L

Stabilisant colloïdal à base de gomme arabique purifiée

Pourquoi? ● Polysaccharide naturel utilisé comme colloïde protecteur pour empêcher le grossissement, l'agglomération et la floculation des colloïdes instables des vins.

Quand? ● Avant ou après la dernière filtration.

Dose ● De 10 à 120 mL/hL selon les cas. (Dose max légale : 120 mL/hL).

Comment? ● Parfaitement limpide il s'ajoute directement dans le vin.

Bénéfices ● Améliorer naturellement la souplesse et le velouté des vins
Ne pas colmater les plaques filtrantes stérilisantes et les membranes microporeuses.
Exercer une action protectrice sur la floculation des substances colorantes.
Anti-casse efficace : action complexe importante sur cuivre, fer et protéines.
Préconisé pour la liqueur d'expédition pour l'élaboration de vin en méthode traditionnelle dont il améliore, stabilise et prolonge le perlage.

Type de vin ●



Utilisable
en BIO

Utilisable
en VEGAN





PRÉVENIR LES DÉVIATIONS

Stabilisation colloïdale

ARABINOL® NT

Assouplissant stabilisant colloïdal à base de gomme arabique purifiée

Pourquoi? ● Polysaccharide naturel utilisé comme colloïde protecteur qui empêche la formation, la croissance et la précipitation des colloïdes instables du vin.

Quand? ● Avant ou après la dernière filtration.

Dose ● De 10 à 100 mL/hL selon les cas. (Dose max légale : 120 mL/hL)

Comment? ● Parfaitement limpide il s'ajoute directement dans le vin.

Bénéfices ● Améliore naturellement la souplesse et la rondeur des vins.
Exercer une action protectrice des substances colorantes
Anti-casse efficace : action complexe importante sur cuivre, fer et protéines.

Type de vin ●





PRÉVENIR LES DÉVIATIONS

Stabilisation colloïdale

SOUPPLANE

Gomme arabique enrichie en composés levuriens, faiblement hydrolysée

Pourquoi? ● Agir sur le volume en bouche et gommer les amertumes de fin de bouche par un agent colloïdal de stabilisation, notamment pour les faibles instabilités protéiques.

Quand? ● Sur vins tranquilles :
- Idéalement à la pompe doseuse immédiatement avant mise en bouteilles.
- Sur cuve : 1 heure au plus avant mise en bouteilles.
Sur vins effervescents :
- Méthode traditionnelle : dans la liqueur de dégorgement après filtration de la liqueur, s'il y a lieu.
- Cuve close : après filtration et juste avant mise en bouteilles

Dose ● A partir de 5 cL/hL. Dose Maximum Légale : 12 cL/hL

Comment? ● Bien homogénéiser avant emploi.

Bénéfices ● Limiter la précipitation de la matière colorante et tartrique en cas de très faible instabilité.
Réduire les risques faibles de casse cuivreuse et ferrique.
Améliorer l'équilibre en bouche.

Type de vin ●



Additif



PRÉVENIR LES DÉVIATIONS



OBJECTIF RECHERCHE 	PRODUIT AEB	TYPE DE VIN	UTILISABLE EN
Déviations aromatiques : <i>Causées par Brettanomyces</i>	ANTIBRETT 2.0		BIO NOP VEGAN  Auxiliaire
Stabilisation microbiologique	CHITOCEL		BIO VEGAN  Auxiliaire
Stabilisation tartrique	TARTRIGOM		VEGAN  Additif
Stabilisation protéique	MAJORBENTON UF		BIO NOP VEGAN  Auxiliaire
Stabilisation colloïdale : <i>Protection de la couleur</i>	ARABINOL® L		BIO VEGAN  Additif
Stabilisation colloïdale : <i>Amélioration sensorielle & stabilisation</i>	ARABINOL® NT		BIO VEGAN  Additif
Stabilisation colloïdale : <i>Volume en bouche & stabilisation</i>	SOUPLANE		BIO VEGAN  Additif



BIEN PRÉPARER SA MISE EN BOUTEILLE

1 → FIN D'ÉLEVAGE ET DE CLARIFICATION

 *Soutirage pour éliminer les lies, sur vins Blancs & Rosés*



A) Test Pectine + Test Glucane (si vendange pourrie)

Si positif : enzymer avec 3 à 5 g/hL d'**ENDOZYM® Glucapec** pour éviter les troubles colloïdaux et de filtration.

Si positif aux glucanes : enzymer avec 3 à 5 g/hL d'**ENDOZYM® Glucalyse 2.0**.

B) Test de Stabilité Protéique

Si positif : traiter avec **MAJORBENTON UF**, à partir de 10g/hL (en q.s.p. selon résultat).

C) Test de Stabilité Tartrique

Si positif : Traiter avec 50 à 200 mL/hL de **TARTRIGOM**.

 *Dégustation & Collage*
Pour affiner le profil.

2 → ASSEMBLAGES

 *Dégustation & Essais*



Vérification analytique & ajustements

(SO₂ libre/total, pH, acidité, alcool, sucres résiduels, turbidité)

3 → PRÉPARATION FINALE DU VIN

 *Stabilisation microbienne*

Élimination des *Brettanomyces* avec **CHITOCCEL** (à partir de 5 g/hL) et/ou de leurs effets avec **ANTIBRETT 2.0** (5 à 25 g/hL).



Attention

Prévoir délai de 10 jours pour l'action et la sédimentation des produits avant soutirage obligatoire.

 **SÉCURISER
FILTRATION DE MISE**

*plaques/cartouches AEB Filtration
selon nécessité et tolérance du vin*



Contrôle turbidité

(NTU < 1 pour blancs et rosés).

4 → DERNIERS PRÉPARATIFS

Nettoyage et désinfection de la chaîne : avec **CELON Spécial** et **Neutrosan AM**.

Inertage (azote/CO₂).

Contrôle O₂ dissous et ajustement gaz : **ISIOX**.

ISIOX

Système pour la gestion des gaz dissous dans le vin.

*Le système est utile et optimal pour **réguler la concentration de gaz** à proximité des **étapes finales de stabilisation** du vin telles que le soutirage, le transport, la réfrigération, la filtration et surtout pendant la mise en bouteille, sans stripping.*

BÉNÉFICES +

- Applicable à **tous les types de vins filtrés** (<microns)
- **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


Le Saviez-vous?
ISIOX permet aussi
de corriger le
degré alcoolique!



INDEX



OBJECTIF RECHERCHE	PRODUITS AEB	DOSES	CONDITIONNEMENTS
PROFILAGE	ELEVAGE Glu	10-40g/hL.	Boîte de 500g et sac de 5 Kg.
	REFLORAL OP	10-40g/hL.	Sachet de 1 Kg
	BÂTONNAGE Body	10-40g/hL.	Sac de 5 Kg.
	ARABINOL® Dolce	1.7 - 13 cL/hL.	Bidon de 20 Kg.
	ELLAGITAN Barrique Rouge	A partir de 2.5 g/hL.	Paquet de 1 Kg.
	TANISOUPLE	10-40 g/hL.	Paquet de 500g.
	TANETHYL®	0.7-10 g/hL.	Boîte de 500g.
STABILISATION	ANTIBRETT 2.0	5 - 25 g/hL.	Boîte de 500g.
	CHITO Colle	5-20 cL/hL.	Bidon de 10 Kg et cuve de 1000 Kg.
	ENDOZYM® Glucapec	2-4 g/hL.	Boite de 100 et de 500g.
	ENDOZYM® Glucalyse 2.0	1-5 g/hL.	Flacon de 250g et de 1 Kg.
PRÉVENTION DES DÉVIATIONS	CHITOCEL	3-30 g/hL.	Paquet de 250g.
	TARTRIGOM	100-200 mL/hL.	Bidon de 20 L.
	MAJORBENTON UF	50-100 g/hL.	Sac de 20 Kg.
	ARABINOL® L	10-120 mL/hL.	Bidon de 25 Kg et cuve de 1100 Kg.
	ARABINOL® NT	10-100 mL/hL.	Bidon de 25 Kg.
	SOUPPLANE	5-12 cL/hL.	Bidon de 5 et de 20 L.



AEB FRANCE

10 Rue du stade, 68240 Kayzersberg - Vignoble

Tel. +33 (0)3.89.47.32.33

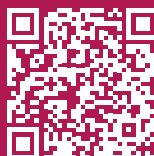
infofrance@aeb-group.com

aeb-group.com

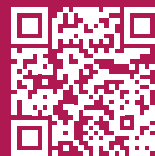


SUIVEZ-NOUS !

LINKEDIN



INSTAGRAM



FACEBOOK

