

A composite image featuring a man's face in the upper right, a sunset over a vineyard in the background, and a hand holding a basket of grapes in the lower left. The text 'AEB CENO CATALOGUE 2024' is overlaid in white.

AEB CENO CATALOGUE 2024

The logo for AEB, consisting of a red teardrop shape followed by the letters 'AEB' in white with a registered trademark symbol.

AEB[®]

CONTACTEZ-NOUS

SIEGE

AEB France
10 Rue du Stade
68240 Kaysersberg-Vignoble
+33 0.3 89473233
Infofrance@aeb-group.com

SERVICE CLIENT

Rachel SZIY
+33 0.1 64075929
adv@aeb-group.com

RESPONSABLE TECHNIQUE FRANCE

André FUSTER
+33 0.6 89250521
afuster@aeb-group.com

VENTES

OENOLOGIE DIRECTE RESPONSABLE

Damien CHEVALIER
+33 0.671361147
dchevalier@aeb-group.com

Région Sud-Est

Pauline CARRETIER
+33 0.676027620
pcarretier@aeb-group.com

Région Languedoc- Roussillon

Joe FARFOUR
+33 0.6 74270689
jfarfour@aeb-group.com

Région Sud-Ouest

Thierry BLANZAC
+33 0.633636818
tblanzac@aeb-group.com

Région Bordeaux

Gaëlle RIFFLET
+33 0.6 08376424
grifflet@aeb-group.com

OENO-LABO RESPONSABLE

Frédéric BOILEVIN
+33 0.6 15078287
fboilevin@aeb-group.com

Région Alsace - Grand Est

Manon DAGUE
+33 0.680652069
mdague@aeb-group.com

Marie-Jeanne BERTHOU

+33 0.674270715
mjberthou@aeb-group.com

Région Bourgogne

Alicia BERRET
+33 0.7 61413901
aberret@oenoservice-aeb.com

Arnaud LAVESVRE

+33 0.610077641
alavesvre@oenoservice-aeb.com

Inès BORDIN

+33 0.666596806
ibordin@oenoservice-aeb.com

Région Val-de-Loire

Romain HUCK
+33 0.672610014
rhuck@aeb-group.com

Valentin LEDYS

+33 0.622066843
vledys@aeb-group.com



SOMMAIRE

CHAPITRE 1	Nouveautés	p.6
CHAPITRE 2	Levures	p.8
CHAPITRE 3	Enzymes	p.15
CHAPITRE 4	Régulateurs & Nutriments	p.19
CHAPITRE 5	Clarifiants : Organiques & Inorganiques	p.22
CHAPITRE 6	Stabilisants	p.25
CHAPITRE 7	Elevage & Profilage	p.27
CHAPITRE 8	Tanins	p.29
CHAPITRE 9	Bactéries	p.32
CHAPITRE 10	Traitements Spécifiques	p.34
CHAPITRE 11	Filtration	p.36
CHAPITRE 12	Hygiène	p.39



NOTRE VISION



NOUS RECHERCHONS TOUJOURS LE MEILLEUR POUR NOS CLIENTS

Connaissances, technologies, collaborations et innovations sont les mots clés de notre motivation. Nous sommes LA référence pour tout intervenant dans le monde de l'œnologie et de l'industrie agro-alimentaire. 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: échanger avec nos partenaires pour améliorer continuellement nos produits et innover pour toujours être en adéquation avec le marché. Hormis, notre spécialisation dans le domaine de l'œnologie, nous avons également l'ambition de devenir le fournisseur de référence dans les secteurs de la **bière**, des **jus de fruits**, du **cidre** et dans tous les autres secteurs de l'**industrie agro-alimentaire**.

Des êtres humains sont au cœur de notre engagement: clients, chercheurs et fournisseurs avec qui nous collaborons et qui permettent une croissance commune et pérenne.



FOLLOW US



INSTAGRAM



LINKEDIN

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 au minimum 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* 
- **Accréditation COFRAC - AEB France (Laboratoires Alsace & Bourgogne)**

Pour consulter la liste des produits Bio !
Scannez ici pour plus d'infos



Pour consulter la liste des produits
répondant à la nouvelle réglementation
concernant l'étiquetage
Scannez ici pour plus d'infos



CHAPITRE 1

NOUVEAUTÉS

NOUVEAUTES

Gomme arabique

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.

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

Levure

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.

Disponible en carton de 20 x500g.

Tanins

PROTAN LXP

En vinification comme pendant l'élevage, ce tanin permet de rafraichir les vins blancs et rosés et de mettre les notes citrus en évidence.

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

PROTAN FRESH

Tanin proanthocyanidique de vinification et d'élevage. Permet de protéger ou de retrouver les arômes frais des vins blancs et rosés.

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

FERMOTAN FRUTTI ROSSI

Tanin de vinification qui permet de protéger et exalter les arômes de fruits rouges.

Disponible en sachet de 1 Kg en carton de 10 Kg et en sac de 5 Kg.



Enzymes

ENDOZYM® VELLUTO

Préparation enzymatique qui exploite tout le potentiel du raisin afin d'obtenir des vins au profil moderne : rouge, rond, fruité.

Disponible en carton de 4x 250g.

ENDOZYM® CAT-0

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.

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

CHAPITRE 2

LEVURES

CHOISIR LA BONNE LEVURE
POUR UN VIN DE QUALITÉ

Levures pour vins blancs & rosés

FERMOL® CANDY

Levure pour blancs & rosés gourmands et amyliques.

Disponible en carton de 20 x500g.

FERMOL® PB 2033

Levure pour rosés fruités et gras.

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

FERMOL® PMD 53

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.

Disponible en carton de 20 x500g.

FERMOL® FLEUR

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



Disponible en carton de 20 x500g.

FERMOL® LIME

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



FERMOL® TROPICAL

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

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

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.

Disponible en carton de 20 x500g.

FERMOL® AROME PLUS

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

Disponible en carton de 20 x500g.

LEVULIA ESPERIDE®

Levure hybride révélatrice de 3MH et de son acétate. Très forte capacité de production d'esters (le résultat varie selon la température de fermentation choisie).

Levures pour vins blancs

FERMOL® SAUVIGNON

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

Disponible en carton de 20 x500g.

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.



Disponible en carton de 20 x500g.



Levure pour vins rouges & rosés

FERMOL® RED BOUQUET

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 IRC7^{LT} elle est révélatrice des thiols. En outre elle préserve l'acidité naturelle des mouts.

Disponible en carton de 20 x500g.



Levures pour vins rouges

LEVULIA TP.C.O.

Nouvelle souche hybride pour l'expression aromatique des vins rouges de garde, avec beaucoup de gras et d'élégance. Porteuse du gène IRC7^{LT} elle est révélatrice des thiols. En outre elle préserve l'acidité naturelle des mouts.

Disponible en carton de 20 x500g.

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 compotées et fruits mûrs.

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

Levure polyvalente

FERMOL® KILLER

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

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

Scannez le QR Code pour en savoir plus sur
la sélection de levures AEB !



Levures de reprise de FA

LEVULIA CRISTAL

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

Disponible en carton de 20 x500g.

LEVULIA U32

LSA spécifique pour les vins blancs secs et fuités 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.

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

FERMOL® B3S

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

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



ETAPE 1 : DETOXIFICATION & PREPARATION



ETAPE 2 : PREPARATION DU LEVAIN

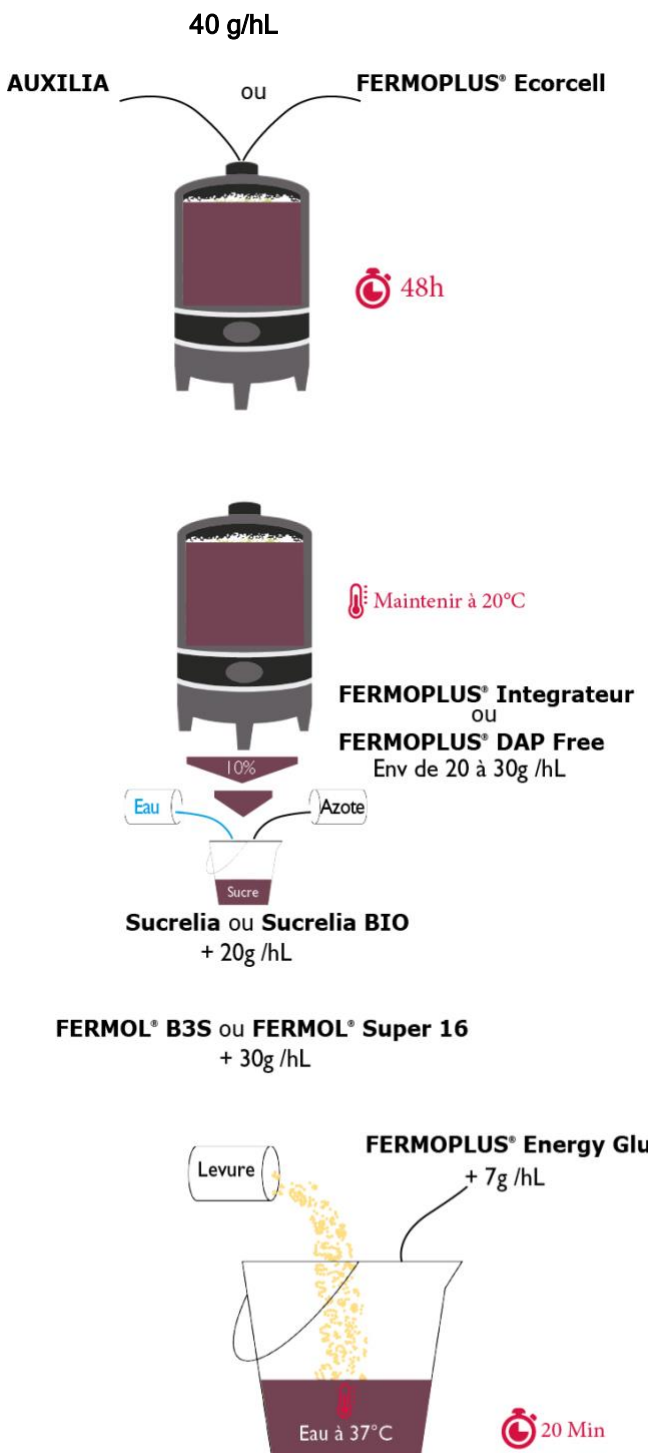


ETAPE 3 : INOCULATION

PROTOCOLE

REPRISE DE FERMENTATION ALCOOLIQUE

POUR VINS ROUGES, ROSÉS & BLANCS



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.

Disponible en carton de 20 x500g.



LEVULIA 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 20 x500g.

LE CONCEPT DE PROTECTION MICROBIOLOGIQUE DES MOÛTS

Pourquoi privilégier l'utilisation de **PRIMAFLORA** plutôt que le sulfitage ?

- Limite la combinaison du SO₂ en fin de fermentation alcoolique.
- Empêche la sélection de souches résistantes au SO₂, à l'inverse du sulfitage.
- La bio-protection maintient la complexité des vins et la qualité aromatique : il y a moins de production d'H₂S et les systèmes enzymatiques naturels sont préservés.
- Cette biomasse spécifique apporte du gras et de la complexité.
- Contrairement au SO₂ (solvant), **PRIMAFLORA** ne participe pas aux extractions d'amertumes, de goûts végétaux et dans le cas d'une vendange altérée, de goûts de pourri.
- Des collages plus efficaces.
- Facilite la Co-inoculation des bactéries.

Mise en œuvre

- Préparation liquide: Réhydrater 500 g de **PRIMAFLORA** dans 25-30 litres avec 50% de jus non sulfité et 50% d'eau chaude (pour porter le mélange à 25-30°C). Cette solution est conservable entre 15°C et maxi 30°C pendant 24 heures.
- Utilisation en poudre: doubler la dose d'emploi et disperser directement la poudre de **PRIMAFLORA** sur la vendange.



PRIMAFLORA VB BIO

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

5 à 10 g/hL sur vendange machine, au foulage ou au pressurage.

Disponible en carton de 20 x500g.

PRIMAFLORA VR BIO

Association de *Meschnikovia pulcherima* et de *Saccharomyces cerevisiae* permettant la bioprotection des Vins Rouges.

10 à 15 g/hL sur vendange machine à l'égrappage ou à l'encuvage.

Disponible en carton de 20 x500g.

LA DOSE DE PRIMAFLORA

- augmente avec la température des jus.
- augmente avec le pH des moûts.

PRIMAFLORA



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

LES LEVURES



		BESOINS AZOTES	🌡️	CINÉTIQUE FERMENTAIRE	POUVOIR TAV	NOTES
🍷🍷🍷	FERMOL SAUVIGNON	●●	<20°C	Rapide	15%	Cryophile. Forte révélation des thiols variétaux.
🍷🍷🍷	FERMOL PMD 53	●●	14-20°C	Rapide	15%	Cryophile. Forte révélation des thiols variétaux; Autolyse rapide.
🍷🍷🍷	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 TROPICAL	●●●	16-20°C	Rapide	14%	Arômes variétaux et thiolés (tropical)- Fraîcheur et intensité aromatique.
🍷🍷🍷	FERMOL LIME	●●●	16-20°C	Rapide	14%	Arômes variétaux et thiolés (agrumes)- Fraîcheur et intensité aromatique.
🍷🍷🍷	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.
🍷🍷🍷	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 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 CHARDONNAY	●●	12-20°C	Rapide	15%	Arômes variétaux et terpéniques - Production importante en mannoprotéines (ampleur et gras) - Apte à l'élevage en barriques.
🍷🍷🍷	LEVULIA TORULA	●●●		(Pré-FA)	9%	<i>Torulasporea delbrueckii</i> - Production de vins ample et gras - Complexité organoleptique - Diminution de l'acidité volatile.
🍷🍷🍷	FERMOL PERLE	●	14-20°C	Régulière	14,5%	Résistante et robuste aux exigences de fermentation - Notes délicates et florales, légèrement sucrées de fruits et pâtisseries.
🍷🍷🍷	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 BIO	●	selon process	-	7-9%	Levure non-Saccharomyces - Bioprotection des vins rouges - Collage efficace - Facilite la Co-Inoculation des bactéries.
🍷🍷🍷	FERMOL FLEUR	●●●	16-20°C	Rapide	14%	Arômes variétaux et thiolés (floral)- Fraîcheur et intensité aromatique.
🍷🍷🍷	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 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 RED FRUIT	●●	<28°C	Rapide	15,5%	Aromes frais et nets, de fruits rouges frais. Particulièrement recommandée en thermovinification.
🍷🍷🍷	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 B35	●●	<28°C	Très rapide	15,5%	Levure polyvalente et sécuritaire.
🍷🍷🍷	LEVULIA T.P.CO	●●	18-25°C	Rapide	16%	Révélation du potentiel aromatique - Meilleure extraction des polyphénols - Couleur + intense + stable - Tanins enrobés/soyeux.
🍷🍷🍷	FERMOL MÉDITERRANÉE	●●	16-28°C	Rapide	15%	Arômes variétaux - Production de polysaccharides = volume et souplesse - Fixe peu de couleur - Résistante au SO ₂ .
🍷🍷🍷	LEVULIA CRISTAL	●	12-20°C	Rapide	13,5%	Validée CIVC - Aromatique neutre - Finesse et élégance - Excellentes capacités fermentaires - Consommation totale des sucres.
🍷🍷🍷	LEVULIA PROBIOS	●	12-20°C	Très rapide	13,5%	Aromatique neutre - Finesse et élégance - Excellentes capacités fermentaires - Consommation totale des sucres.
🍷🍷🍷	LEVULIA AGGLO	●	13-20°C	Rapide	13,8%	Levures agglomérantes. Optimise le temps de remuage. Cryophile. Très bonne aptitude à l'autolyse.
🍷🍷🍷	LEVULIA U32	●●	<15°C	Rapide	15%	Permet une belle expression aromatique des vins. Confère gras et volume en bouche. Bien adaptée à la prise de mousse.

CHAPITRE 3

ENZYMES

EXALTEZ L'ARÔME
DE VOTRE VIN

Enzymes de Clarification

ENDOZYM® RAPID

Enzyme de débouillage statique concentrée.
Disponible en carton de 4x 1Kg et Bidon de 10 Kg.

ENDOZYM® E-FLOT

Formulation spécifique flottation.
Disponible en carton de 4x 1Kg et Bidon de 10 Kg.

ENDOZYM® EXTREME

Préparation enzymatique élaborée, très concentrée apte au travail à très basse température et sur cépages difficiles dotés de pectines ramifiées.
Disponible en carton de 4x 250g et de 4x1Kg.

ENDOZYM® ECLAIR

Enzyme poudre concentrée destinée à une sédimentation rapide et produisant des lies tassées.
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.
Disponible en carton de 4x 1Kg et Bidon de 10 Kg.



ENDOZYM® ANTIBOTRITYS

Enzyme poudre spécifique de clarification des moûts botrytisés, par son action combinée sur les glucanes et les pectines, les glucanes agissant comme un colloïde protecteur sur les pectines.
Disponible en carton de 2x 500g



Enzymes d'Extraction

ENDOZYM® ICE

Enzyme d'extraction à basse température parfaitement bien adaptée à la macération pré fermentaire
Disponible en carton de 4x 1Kg.

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.
Disponible en carton de 2x 500g.

ENDOZYM® RUBY

Formulation enzymatique liquide concentrée, permet l'extraction maximale de la matière colorante, des arômes variétaux et des polyphénols nobles. Elle augmente considérablement le volume de jus de goutte
Disponible en carton de 4x 1 Kg.



Enzymes d'Élevage

ENDOZYM® GLUCAPEC

Préparation poudre destinée à la clarification des vins riches en glucanes et pectines, facilite la clarification et prépare à l'élevage et à la filtration, à appliquer de préférence en fin de fermentation.
Disponible en carton de 10x100g et de 2x500g.

Enzymes d'Expression Aromatique

ENDOZYM® β-SPLIT

Enzyme de révélation aromatique des terpènes.
Disponible en carton de 2x 500 g.

ENDOZYM® THIOL

Enzyme d'extraction et de révélation des composés thiolés.
Disponible en carton de 4x 1 Kg et Bidon de 10 Kg.



Scannez le QR Code pour en savoir plus sur
Les enzymes AEB !



LES ENZYMES



	Endozym RAPID	Endozym E-FLOT	Endozym EXTREME	Endozym ECLAIR	Endozym ECLAIR LIQUID	Endozym ANTIBOTRYTIS	Endozym VELLUTO	Endozym ICE	Endozym Contact PELLUCIDAIRE	Endozym RUB Y	Endozym CAT. 0	Endozym GLUCAPEC	Endozym B-SPLIT	Endozym THIOL
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)		2 à 4		0,5 à 2	3 à 5	1 à 4				1 à 4	2 à 5	2 à 5	
	DOSAGE (ml pour 100Kg ou 1hL)	1 à 3		0,5 à 2		0,5 à 2		1 à 2	1 à 4	1 à 4				2 à 4
	Sur raisin					•	•	•	•	•	•			
	Sur moût	•	•	•	•	•				•			•	•
	Sur vin									•		•	•	•

CHAPITRE 4

REGULATEURS & NUTRIMENTS

LA NUTRITION DE A à Z

LA NUTRITION AZOTEE

LES FERMOPLUS VARIETALI

Nutriments naturellement riches en acides aminés spécifiques pour optimiser l'expression aromatique

FERMOPLUS TROPICAL



Issu du projet Variétali,
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.
Disponible en sac de 5 Kg.

FERMOPLUS SAUVIGNON



Issu du projet Variétali,
Autolysats levuriens 100% organique à teneur élevée en acides aminés spécifiques et tanins permettant de renforcer l'expression thiolée.
Pour vins blancs et rosés.
Disponible en sac de 5 Kg.

FERMOPLUS FLORAL



Issu du projet Variétali,
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.
Disponible en sac de 5 Kg.

FERMOPLUS SPICY FRUIT



Issu du projet Variétali,
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.
Disponible en sac de 5 Kg.

FERMOPLUS RED BERRY:



Issu du projet Variétali,
Autolysats levuriens 100% organique à teneur élevée en acides aminés spécifiques des arômes fruits rouges : myrtille, framboise, etc... Pour vins rouges et rosés fruités.
Disponible en sac de 5 Kg.

Réhydratateur

FERMOPLUS ENERGY GLU

Réhydratateur levurien à fort pouvoir antioxydant.
S'utilise à 25% du taux de levurage (5 g/hl pour un levurage à 20 g/hl).
Disponible en carton de 8x500g.

Nutriments organiques

FERMOPLUS DAP FREE

Nutriments 100% organique à base de levures autolysées, libération ménagée de l'azote.
Disponible en sac de 5 Kg.

FERMOPLUS ALFA

Autolysats levuriens 100% organique, libération de l'azote facilitée.
Disponible en sac de 5 Kg.

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.
Disponible en sachet de 1 Kg.

FERMOPLUS ECORCELL

Ecorces de levures très pures, action détoxifiante en adsorbant les acides gras ou les résidus phytosanitaires.
Disponible en carton de 5 Kg.

FERMOPLUS PYROFF

Nutriments préconisé pour la réduction du niveau de méthoxyypyrazines.
Disponible en sac de 5 Kg.

Nutriments organo-minéraux

FERMOPLUS INTEGRATEUR

Nutriments complexe à base de levures inactivées, DAP, SAP, vitamine B1, et supports fermentaires.
Disponible en sac de 10 Kg.

ENERGY

La solution curative en cas de fermentation alcoolique languissante.
Compatible en production biologique.
Disponible en sachet de 1 Kg.

Nutriments minéraux

FERMOCEL

Nutriments complexe à base de cellulose, DAP, SAP, vitamine b1.
Disponible en sac de 25 Kg.

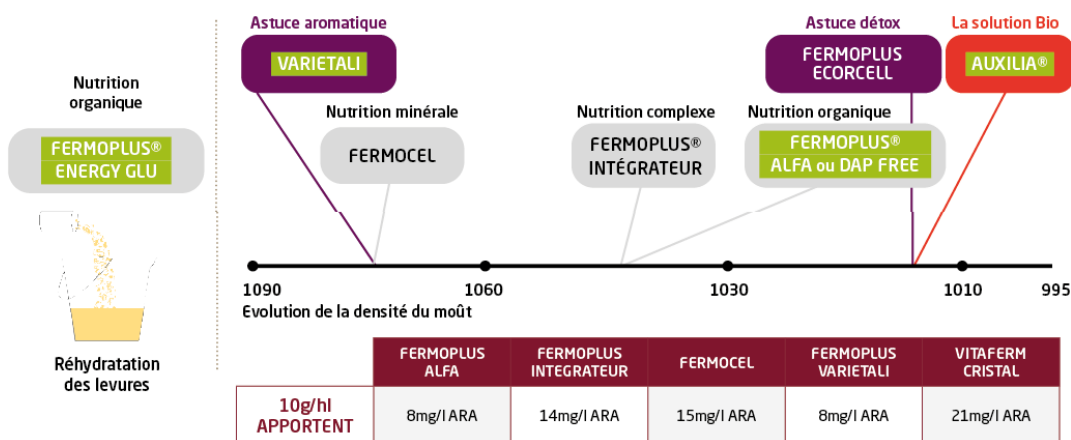
ENOVIT

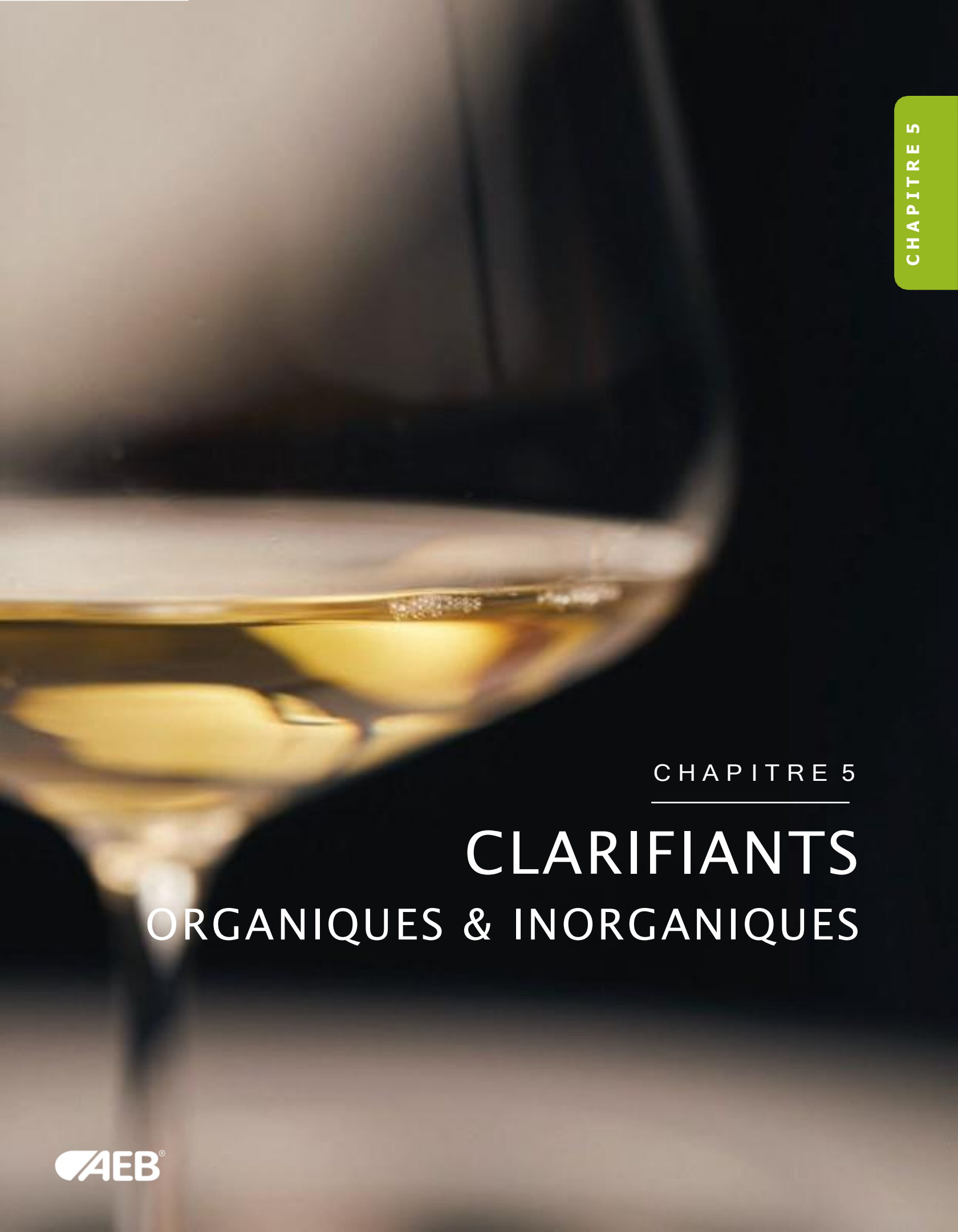
Nutrition azotée minérale (DAP).
Disponible en paquet de 1 Kg en carton de 20 Kg et en sac de 25 Kg.

AZOFERM

Nutrition azotée minérale (DAP), Compatible en production biologique.
Disponible en sachet de 1 Kg.

LES MOMENTS CLES D'UNE BONNE NUTRITION





CHAPITRE 5

CLARIFIANTS ORGANIQUES & INORGANIQUES

Gélatines

GELSOL

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

Disponible en bidon de 25 Kg.

E-GEL

Gélatine à hydrolyse ménagée, concentrée à 200g/l. Elle a été conçue pour le process flottation, et s'utilise de 1 à 4 cl/hl.

Disponible en bidon de 25 Kg.

Caséinate de K

MICRON XL

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

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.

Disponible en paquet de 1 Kg en carton de 20 Kg et en sac de 25 Kg.

PROTEO S

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

Disponible en sachet de 1 Kg et de 5 Kg.

MAJORBENTON B

Bentonite sodique poudre hautement purifiée.

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 mout et sur vin devant subir une Ultra Filtration.

Disponible en sac de 20 Kg.

Gel de Silice

SPINDASOL SB1

Solution de gel de silice à 300g/l.

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. Disponible en sac de 20 Kg.

PEASY

Protéines de pois pures (taux de protéines supérieur à 87%) qui ont été sélectionnées pour leur spécificités d'action sur les acides phénols.

Disponible en sac de 10 Kg.

PEASY XP

Formulation liquide de protéines de pois sélectionnées pour leurs spécificités d'action sur les acides phénols.

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

Mélanges complexes

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.

Disponible en bidon 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.

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.

Disponible en sac de 10 Kg.

LES CHARBONS

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.

Disponible en sac de 20 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.

Disponible en sac de 15 Kg.

DV+ GRANULÉS

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

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



CARBODETOX

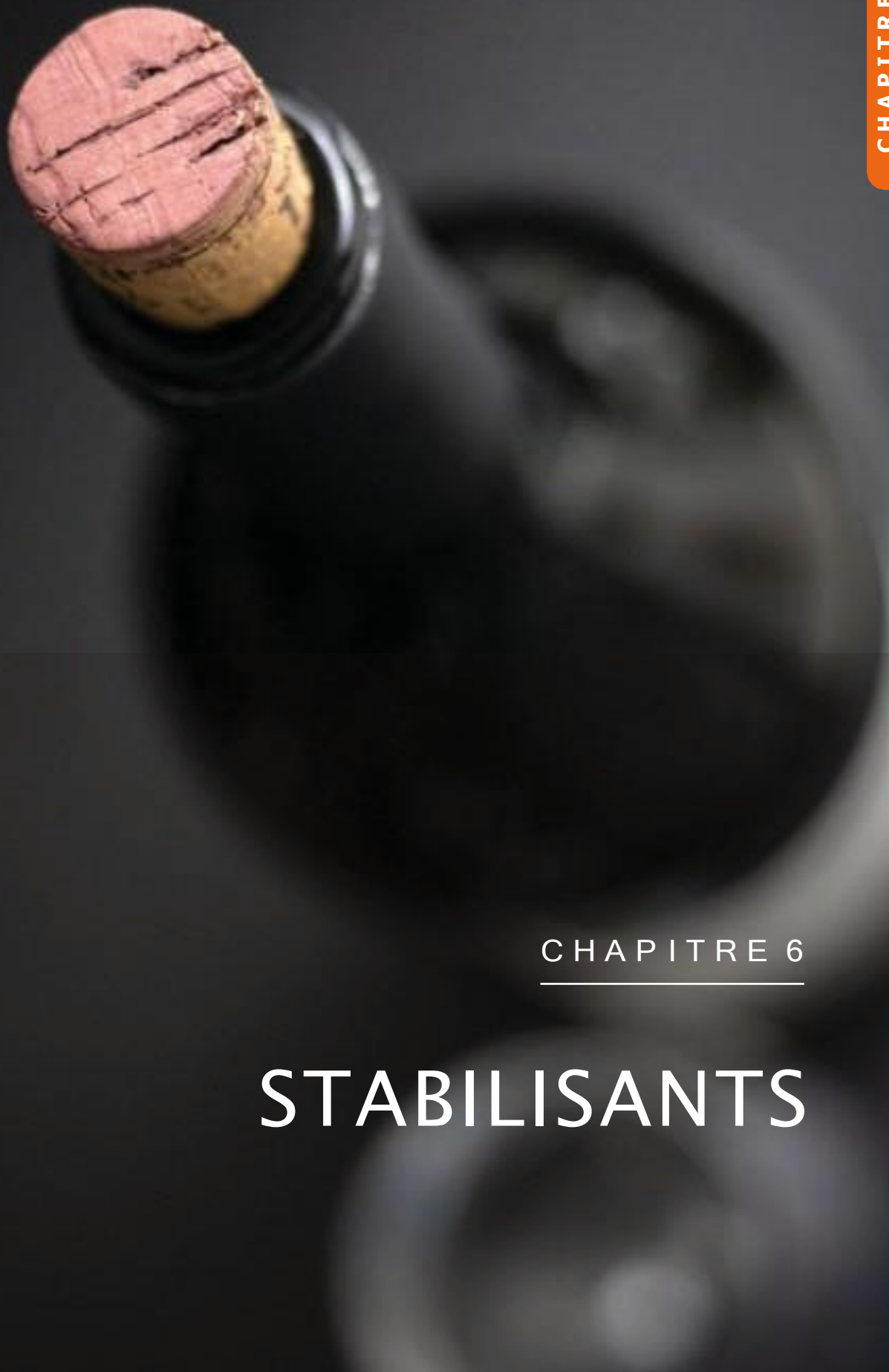
Charbon spécifique de l'adsorption des éthyl-phénols à utiliser sur les appareils dits "filtres à perméat".

Disponible en sac de 25 Kg.

FREE4FENOL

Charbon spécifique de l'adsorption des éthyl-phénols à utiliser sur vins en fermentation, dès l'apparition de ces odeurs indésirables. Le dosage recommandé dans ce cadre d'utilisation va de 10 à 80 g/hl et nécessite un étalonnage précis.

Disponible en sac de 20 Kg.



CHAPITRE 6

STABILISANTS

LES GOMMES ARABIQUES



ARABINOL L

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

Disponible en carton de 4x 1 Kg, en bidon de 10 Kg, bidon de 25 Kg et cuve de 1100 Kg.

ARABINOL MULTINSTANT

Stabilisant assouplissant colloïdal à base de gomme arabique (Acacia senegal) 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.

Disponible en paquet de 1 Kg, 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.

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

SOUPLANE

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

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.

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

LE 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.

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

CHAPITRE 7

ELEVAGE & PROFILAGE

« RECREER DES PHENOMENES NATURELS »



- en maîtrisant la régularité, l'intensité de la lyse levurienne et donc son rendu gustatif sur les vins.
- en adaptant le type de traitement et les temps d'action.
- en supprimant les contraintes liées à la température, à l'inhibition des polyphénols et aux risques de contamination.

BÂTONNAGE BODY

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

Disponible en sachet de 500g et 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.

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.



CHAPITRE 8

TANINS

Tanins proanthocyanidiques

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.

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

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.

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.

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



Tanins ellagiques

ELLAGITAN BARRIQUE ROUGE

Tanins ellagiques extraits de bois de chêne toasté.

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.

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

Tanins galliques

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,

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





Blend de tanins

TANETHYL® EFFE

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.

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

FERMOTAN

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

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

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.

Disponible en paquet de 500 g.

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.

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

FORTIFIA ELEVAGE

Préparation spécifique pour l'élevage des grands vins.

Ecorces de levures riches en mannoprotéines, sélection de tanins de Chêne à extraction douce et ménagée, uniquement à l'eau.

Disponible en sachet de 1 Kg.

CHAPITRE 9

BACTERIES

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.

MALOLACT ACCLIMATEE 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.

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.





CHAPITRE 10

TRAITEMENTS SPECIFIQUES

Acidification

MIX ACID TM

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

Disponible en bidon 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.

Disponible en bidon de 25 Kg.

ACIDE L(+)-LACTIQUE

Permet l'acidification et la restructuration des moûts ou des vins issus de vendanges manquant de maturité avec un taux d'acide malique résiduel fort ou bien 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.

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.

Disponible en sac de 5 et de 25 Kg.

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).

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.

Disponible en bidon de 20 L.

Moût Concentré Rectifié

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.

Produits complexes

ANTIBRETT

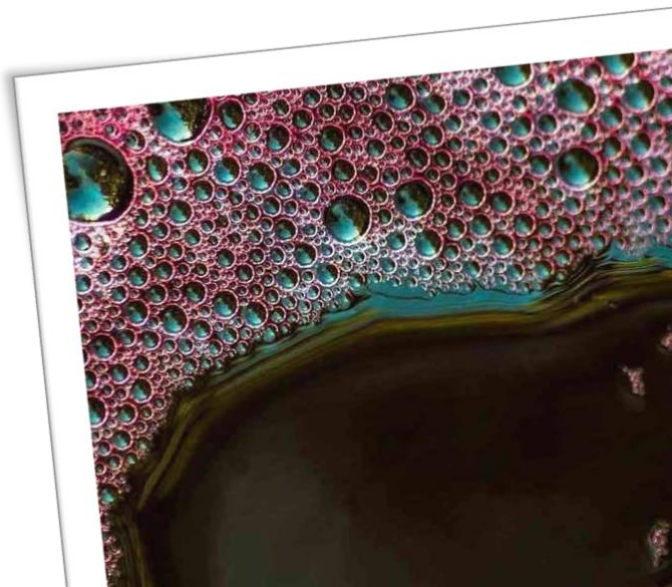
Ecorces de levures associées à une préparation enzymatique pour la réduction des odeurs liées aux phénols volatils. Elle participe au contrôle des *Brettanomyces*.

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*.

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





CHAPITRE 11

FILTRATION

LES ADJUVANTS DE FILTRATION

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.

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.

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, elles sont donc parfaitement sûres d'un point de vue sanitaire.

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 intimement 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.



LA FILTRATION EN PROFONDEUR

LES PLAQUES DE FILTRATION

DANMIL DEPTH FILTRATION RANGE

Conçues pour la filtration du vin.

Elles sont toutes 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 MEMBRANAIRE

ABSOLUTE PP

Paroi filtrante plissée en polypropylène thermo-soudée sans charge électrique.

Large compatibilité avec les produits régénérants et hygiénisant.

Conformes aux normes des produits destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.

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.



...FILTRATION MEMBRANAIRE FINALE

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. Conformes aux normes des produits destinés à entrer en contact avec les produits alimentaires.

CHAPITRE 12

L'HYGIENE EN CAVE

DETERGENTS ALCALINS

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.

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.

DESINFECTANTS

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.

DETERGENTS DETARTRANTS

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.

DETERGENTS 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, capable de fournir en même temps une excellente réduction microbienne. Elimine 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.







L'HYGIENE EN CAVE



SURFACE	ACTION					REMARQUES
PRESSOIRS MACHINE À VENDANGER CAGETTES, BOTTICHES...	Détergent + Désinfectant	REMOVIL LIQUID ou MONOFOAM*	5-10 %	20 min	15-20°C	Utilisation quotidienne : pour un pressoir : 10L d'eau froide + 400mL de REMOVIL LIQUID puis 100mL d'ADDING OX. Utilisation ponctuelle (début/fin de vendanges) : pour un pressoir : 10L d'eau froide + 800mL de REMOVIL LIQUID puis 200mL d'ADDING OX (effet blanchissant). ➤ Mélange à utiliser dans les 3 heures.
		ADDING OX	0,2-2 %	20 min	15-20°C	
	Détergent/ Désinfectant	IDROSAN	2-5 %	20 min	< 40°C	Chlorodétergent
INOX	Détergent	REMOVIL LIQUID	2-4 %	20 min	> 50°C	Détartrage des cuves Inox.
	Désinfectant	X-ACID LY	1-3 %	20 min	15-20°C	A utiliser sur une surface propre.
	Détergent + Désinfectant	REMOVIL LIQUID ou MONOFOAM*	5-10 %	20 min	15-20°C	Cf. remarques précédentes de REMOVIL LIQUID et ADDING OX.
		ADDING OX	0,2-2 %	20 min	15-20°C	
BÉTON, EMAIL RÉSINE ÉPOXY	Détergent	REMOVIL LIQUID	2-4 %	20 min	15-20°C	Cuves en fibre , acier émaillé, béton verré ...
	Désinfectant	X-ACID LX	1-3 %	5 à 30 min	15-20°C	À utiliser sur une surface propre.

AUTRES PRODUITS SPECIFIQUES

SURFACE	ACTION					REMARQUES
INOX	Désincrustation calcaire	CELON SPECIAL	2-4 %	20 min	ambiante	
SURFACE CUVES ET EMBOUTILLEUSES	Destruction calcaire	CELOFOAM	2-4 %	20 min	ambiante	Brillance surface cuve.
SOLS	Détergent / Désinfectant moussant	SANIFOAM	2-4 %	20 min	ambiante	Chlorodétergent



infofrance@aeb-group.com

Tél: +33(0)3. 89.47.32.33

aeb-group.com

