

## ENZYMES

*L'efficacité des enzymes est liée à la dose préconisée : ne pas sous-doser !! - Soyez vigilants aux températures d'utilisation ! (FCE = Free Cinnamyl Estérase)*

### CLARIFICATION - THERMO

<b>Novoclair SPEED</b> FCE	Débourbage blancs et rosés.	1 à 2g/hl
<b>Vinozym ULTRA FCE</b> liq.	Macération+Clarification blancs et rosés	2 à 5 ml/hl
<b>VinoCLEAR</b> NFCE liq.	<b>Flottation et thermo:</b> agit de 10° à 65°C.	1 à 3 ml/hl
<b>OENOZYM THERMO</b>	Spécifique <b>thermo</b> agit à 65°C max.	2 à 4 ml/hl
<b>TRENOLIN ROSE</b> liq.	Enzyme de pressurage spécifique faible teinte	2 à 3 ml/hl

### CLARIFICATION\* - EXTRACTION - ELEVAGE

<b>Vinozym FCE G</b>	Clarification + macération pelliculaire	3 à 5 g/hl
<b>VINTAGE</b> FCE	Clarification + extraction couleur	3 à 5 g/hl
<b>VinoCRUSH</b> NFCE liquide	Clarification + extraction couleur	3 à 5 ml/hl
<b>Vinotaste PRO</b> FCE	Elevage + clarification + gras	4 à 10 g/hl
<b>Oenozym FW ou TH</b>	Elevage + révélation des arômes	4 à 6 g/hl

## LEVURES

BLANCS ET ROSES		ROUGES FRUITES ET GOURMANDS		ROUGES INTENSES ET COMPLEXES		DEGRES ET REPRISES FA	
<b>B2 ++</b>	Variétale + gras (TAV<13%)	<b>Tendance "Fraîcheur"</b>		<b>XR ++☺</b>	Structure+gras+ hauts degrés	<b>B 52 +</b>	Bayanus variétale
<b>FTH ++</b>	Thiols: Sauvignon/chenin	<b>OKAY+ ☺</b>	Pas de H <sub>2</sub> S ni éthanal, IGP	<b>NT 50 ++☺</b>	MPF + Haut de gamme	<b>CHAMP 18-2007 +</b>	Minéralité
<b>FW +++</b>	Esters + Thiols	<b>71B + ☺</b>	Amylique et démaliquante	<b>CLOS ++☺</b>	Épicé+ finesse + hauts degrés	<b>LA HIGH DEGREE+</b>	sécurité FA
<b>STR ++</b>	Esters (rosés+chenin)	<b>Tendance "Gourmande"</b>		<b>IOC R9008 ++☺</b>	Apport de gras et de rondeur	<b>CUVEES SANS SOUFRE &amp; BIO</b>	
<b>TXL +++</b>	Arômes variétaux/rondeur	<b>DS ++ ☺</b>	Fruité frais sur raisins mûrs	<b>OENOFERM ICONE</b>	Préserve la couleur, apport gras	<b>IOC BIO</b>	
<b>NT 116 +</b>	Esters + Thiols	<b>SP ++ ☺</b>	Fruits mûrs + rondeur	<b>TANGO MALBEC++☺</b>	spéciale malbec	<b>Levures 2B FERM CONTROL</b>	
<b>VIN 13 +</b>	Chardonnay et rosés gras	<b>VN + ☺</b>	Fruité,floral (malbec), MPF	<b>LEGENDE</b>			
<b>VIN 2000 +</b>	Blanc barriques, FA lente	<b>2056 ++☺</b>	Syrah, malbec, épices + gras	<b>Besoins azotés des levures:</b>		<b>Bonne compatibilité FML:</b>	
<b>OPALE +</b>	Rosé fins et floraux	<b>Tendance "Thermo"</b>		<b>Faibles: +</b>	<b>Moyens: ++</b>	<b>Forts: +++</b>	☺
<b>LA AROM++</b>	Merlot, Malbec, Syrah	<b>LA13 ++☺</b>	Fruits rouges, gras	Les souches de levures conventionnelles à caractéristiques particulières peuvent être utilisées en BIO si elles n'ont pas leur équivalence en production BIO.			
<b>ZEST +++</b>	Blancs et rosés " <b>tendances</b> "	<b>XTREME+</b>	Utilisable par saupoudrage, sur				
<b>X-THIOL++</b>	Blancs et rosés "thiols"		thermo liquide, ainsi que sur blancs et rosés.				

## NUTRITION & PROTECTION DES LEVURES

*La nutrition azotée des levures conditionne une cinétique fermentaire régulière, complète et donc la netteté des arômes et une faible production d'acidité volatile!*

Réhydratation des Levures	DEBUT de FA	MILIEU de FA	PROBLEMES de FIN de FA
<b>ACTIPROTECT EXPRESS</b>	Phosphate Di Ammonique (DAP)*	<b>VITAFERM REGUL</b>	<b>FLOR PROTECT</b>
<b>GO FERM PROTECT EVOLUTION</b>	<b>OPTIFLORE</b> pur organique, fortes carences	Bio régulateur complet de fermentation (Levures inactivées, thiamine, DAP), il peut s'employer en fractionné 2 x 20g/hL(début et milieu de FA) ou en plein à d=1,030 pour sécuriser la fin de FA.	<b>BIO YEAST CELL WALLS</b>
Renforcent la paroi des levures, améliore leur activité, augmente leur résistance au stress, prévient les goûts de réduction. EVOLUTION s'emploie sur blancs et rosés très débourbés et les rouges très concentrés à degrés élevés.	<b>VITAFERMENT PH</b> phosphate+ vit.B1	<b>AROMA PROTECT</b> Mises en marché tardives des rosés, conditions de conservation aléatoires. (incorporer à d=1,010)	Ecorces de levures, détoxifiant le milieu Peut être utilisé en plein en fin de FA ou fractionné: - mi-fermentation d=1.040 -fin de FA d=1.020
	<b>GRANUCCEL</b> sur moûts trop débourbés		
	<b>OPTITHIOL ou OPTIESTER</b> augmentent les précurseurs de thiols et la production d'esters.		
	<b>THIAMINE</b> 3 à 6g pour 100hl		

## LES BACTERIES LACTIQUES

ACTIVATEURS	BACTERIES LACTIQUES	QUELQUES RAPPELS	
<b>OPTIML</b> 20 à 40g/hL	<b>EXTRAFLORE PURE FRUIT</b> 25 et 100hL	<b>Pour bien réussir un ensemencement en bactéries lactiques:</b> 1-Utiliser une levure nécessitant de faibles besoins azotés ☺ 2-Température du moût/vin <b>inférieure à 27°C</b> 3- Vérifier la teneur en soufre libre et total et le pH 4- Privilégier l'ensemencement sous marc 5- Accroître le contrôle des sucres et de la malo en fin de FA	
Ecorces de levures: détoxifient le milieu en adsorbant les inhibiteurs de bactéries lactiques (acide gras à moyenne chaîne) + Levures inactivées: nutriments nécessaires à la croissance des bactéries (acides aminés, vitamines, éléments minéraux)	<b>VP 41</b> 25 et 250hL		
	<b>SILKA</b> 25 et 100hL		
	<b>OENO1</b> 25, 100 et 250hL		
	<b>ML PRIME</b> 25 et 100HL lactobacillus		

**PRIVILEGER LES COMMANDES PAR TELEPHONE 05 65 22 48 01 OU par MAIL [commande@thiollet.fr](mailto:commande@thiollet.fr) pour limiter l'attente**

## STABILISATION DE LA COULEUR: TANINS - POLYSACCHARIDES - (rondeur et gras)

<b>PRO TANIN ROUGE</b>	10 à 80 g/hl	A l'encuvage - Vendange altérée - Tanins proanthocyanidiques renforçant le pouvoir antioxydant et améliorant la stabilité de la couleur dans le temps.
<b>HARMOTAN</b>	10 à 40 g/hl	A l'écoulage - Vins dilués -Tanins proanthocyanidiques et ellagiques, améliorant la stabilité de la couleur, l'élevage (et la clarification) des vins rouges.
<b>TANINS GALLIQUES</b>	3 à 15 g/hl	Anti-oxydant en phase macération, ils favorisent également le collage des moûts blancs et rosés et diminuent l'activité laccase sur vendange botrytisée (benne)
<b>FULLCOLOR</b>	20 à 40g/hL	Tanins de vinification hydrolysables et condensés et polysaccharides levuriens. A rajouter en début de FA. Stabilise la couleur + apport de gras.
<b>SOFTAN Vinification</b>	10 à 60 g/hl	Tanins de vinification liés à des polysaccharides, participant à la stabilisation de la couleur tout en apportant de la rondeur. S'incorpore en début FA.
<b>NATUR'SOFT</b>	30 g/hl	Ecorces de levures riches en polysaccharides, exhaustant le fruit, masquant le végétal et apportant rondeur et stabilité de la couleur aux vins rouges à d=1030.
<b>MANNORELEASE</b>	10 à 30 g/hl	Ecorces de levures riches en polysaccharides, et <b>βglucananes</b> . Génère des arômes complexes et apporte volume et stabilité de la couleur aux vins rouges. (moût ou élevage)

## COLLAGES / AFFINAGE DES MOUTS / BLANCS ET ROSES

<b>POLYMIX (1KG) sur commande</b>	20 à 80 g/hl	<b>pvpp,caséinate</b> de potassium. Traitement préventif et curatif de l'oxydation et du jaunissement des vins.
<b>POLYMIX Nature (1KG)</b>	20 à 80 g/hl	<b>pvpp</b> ,bentonite calcique,levures inactivées. Clarifie et tasse les bourbes, limite le jaunissement, diminue la verdeur, apport de volume.
<b>LITTOFRESH Origine (1KG)</b>	20 à 50 g/hl	Protéines de pois, SANS ALLERGENES, élimination des polyphénols oxydables et astringents et réduction du caractère végétal.
<b>LITTOFRESH Liquide (20KG)</b>	20 à 50 cl/hl	Protéines de pois, SANS ALLERGENES, élimination des polyphénols oxydables et astringents et réduction du caractère végétal. Ajustement de la couleur.
<b>GREENFINE ROSE (1KG)</b>	10 à 80g/hl	Protéines de pois, <b>pvpp</b> : diminue le végétal des blancs et rosés et traite l'oxydation des moûts de blancs et rosés.
<b>GREENFINE X-PRESS (1KG)</b>	10 à 100 g/hl	Protéines de pois, <b>pvpp</b> , chitine glucane, bentonite calcique. Traitement préventif et curatif de l'oxydation, ajustement de la couleur, réduction du végétal.
<b>GREENFINE NATURE (1KG)</b>	10 à 80g/hl	Protéines de pois, levures inactivées, bentonite calcique. Traitement de l'oxydation et diminue le végétal.
<b>Qi UP XC (1KG) sur commande</b>	2 à 10g/hl	Adjuvant de flottation à base de dérivés de chitine. Permet une floculation très rapide et contribue à la netteté aromatique des vins.
<b>QI FINE (1KG) sur commande</b>	10 à 30g/hL	Association de chitine glucane et de protéines de pois permettant une optimisation du débouillage et l'absorption des composés phénoliques .

## DECOLORATION / DECONTAMINATION

<b>super ULTOSE (15KG)</b>	20 à 100 g/hl	<b>Blancs tâchés uniquement</b> , charbon décolorant, particulièrement adapté pour les <b>blancs de malbec</b> (2 apports fractionnés).
<b>GRANUCOL FA ou CARBION (1KG)</b>	50 à 100 g/hl	<b>Blancs tâchés uniquement</b> , charbon décolorant, formulation en granulés.
<b>PURITY D (10KG)</b>	20 à 100 g/hl	Ecorces de levures, pois, charbon, bentonite sodique. Décontaminant pesticide, phtalates et ajustement de la couleur, netteté aromatique.
<b>CARBION Liquide 10L</b>	10 à 50cl/hL	formulation liquide prête à emploi- Utiliser dans l'année. Equivalence poudre liquide: 20g=10cl 40g= 20cl 100g=50cl avis œnologue requis
<b>GEOSPRIV (5KG et 15KG)</b>	10 à 100 g/hL	Charbon décontaminant - uniquement sur mût et vin nouveau encore en fermentation.

## STABILITE PROTEIQUE

n'hésitez pas la possibilité de coller pendant la FA si vous ne faites pas d'élevage sur lies!

<b>BENTOSOL PROTECT (1 et 5KG)</b>	20 à 100g/hL	Montmorillonite sodique microgranulée. <b>Stabilisation protéique à vérifier en laboratoire.</b>
------------------------------------	--------------	--

**Vous avez aussi la possibilité d'incorporer la bentonite pendant la fermentation**

## GRANULATS / COPEAUX (PRONEKTAR-OENOBOIS-OENOSYLVA-VIVELYS *demandez conseil à votre œnologue*)

<b>GRANULATS bois frais</b>	200 à 500 g/hL	Structurent légèrement, tout en apportant gras et rondeur aux vins
<b>GRANULATS duo fresh</b>	100 à 300 g/hL	Exhauteurs de fruits, ils structurent légèrement et apportent sucrosité, gras et rondeur
<b>COPEAUX toastés</b>	50 à 300 g/hL	Aromatisation maîtrisée, à raisonner en fonction des objectifs définis en collaboration avec votre œnologue
<b>COPEAUX Dolce Moka</b>	50 à 300 g/hL	Aromatisation maîtrisée, à raisonner en fonction des objectifs définis en collaboration avec votre œnologue

Gamme VIVELYS BOISE sur commande en livraison directe ainsi que BOX PRONEKTAR (300KG)

**PENSEZ AUX STICKS, INSERTS, SEGMENTS A L'ÉCOULAGE POUR DES VINS AFFINES PLUS TOT (CONCOURS ET VENTES PRECOCES)**

**ATTENTION certains produits autorisés en BIO-UE peuvent ne pas être autorisés en norme NOP, soyez vigilants si vous exportez!**

Consultez le site de l'INAO qui fait référence \* en BIO

[https://www.inao.gouv.fr/content/download/2604/24544/version/2/file/2020-07-Intrants\\_Oeno\\_certifi%C3%A9sBio.pdf](https://www.inao.gouv.fr/content/download/2604/24544/version/2/file/2020-07-Intrants_Oeno_certifi%C3%A9sBio.pdf)

**VINI'SPHERE assure un service DRIVE ☎ 05 65 22 48 01 / commande@thiollet.fr**

CÉNOLOGUES à votre service pour les vendanges 2022:	Frédéric THIOULET 06 07 47 96 18	Prestations	Emmanuel AUFFRAIS	06 86 59 76 69
	Baptiste THOMACHOT 07 67 77 89 43	Apprentie	Naomie DE NARDI	2 <sup>ème</sup> Année
	Mylène DOUX-FANTIN 06 07 43 90 74			