

ÉLEVEZ VOS VINS



**OE**
OENO-TECH SA

TABLE DES MATIÈRES

BOUCHONS LIÈGES 3
Cork Supply 3
Liège naturel 6
Bouchon colmaté 7
Vinc 9
Talis (bouchons à tête) 13

BOUCHONS SYNTHÉTIQUES 18
Nomacorc Select Green 18
Vinotop 19

CAPSULES 20
À vis 20
Bouchons couronnes 21

SURBOUCHAGE 22
Capsules Polyaminées 22
Capsules Thermo 23
Capsule décorative aspect cire 24
Cire à cacheté 25

BARRIQUES 26
Oeno-Tech 26
Adour 27
Support à barrique 28

FLEXTANK 30
L'oxygène 31
La gamme 31

BOUTEILLES 32
Vetropack 32

BACTÈRES MALOLACTIQUES 34

LES DÉRIVÉS DE LEVURE 35

LES TANINS 36
Tannins d'élevage 36
La gamme Unico 38

PRODUITS SULFUREUX 39
Milane SO₂ 100% 40

STABILISATION 41
Gommes arabiques 41
Stabilisation tartrique 42
Lutte contre les micro organisme 42
Gomme de cellulose 43
Le polyaspartate de potassium 44

VINIFICATION CLARIFICATION 46
Bentonites 46
Produits contre l'oxydation 47
Colle de poisson 48
SLI = Augmentation de la durée de vie du vin ... 49
Gélatines 50
Blanc d'oeuf 50
Protéines végétal 51

CORRECTEURS 52
Correcteur organoleptiques 52
Lutte contre la réduction 52
Les charbons 53

CORRECTEURS D'ACIDITÉ 53
Les acidifiants 53
Les désacidifiants 54

POMPES 55
Francesca 55
Zambelli 56

FILTRATION 57
Filtrox 57
Terres de filtration 58
Filtre tangentiel 59

MISE EN BOUTEILLE À FAÇON 60

CHAMPAGNISATION 62

LABORATOIRE 63

NOTES 64



BOUCHONS LIÈGES

CORK SUPPLY

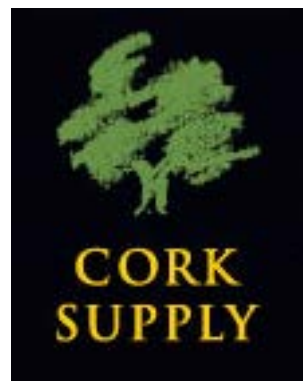
Le **Groupe Cork Supply** a été fondé en 1981 par Jochen Michalski en Californie. Depuis, plus de trois décennies de croissance et de succès se sont écoulées. Celles-ci ont permis à la société de consolider sa position de leader sur le marché nord-américain et d'établir une présence dans les principaux pays producteurs de vin.

En 1995 **Cork Supply Portugal** est créé, comptant aujourd'hui quatre unités de production, assurant ainsi une production intégrale et verticale de bouchons de liège naturel: de la forêt jusqu'à la bouteille. La matière-première originaire de la Péninsule Ibérique est entièrement transformée par **Cork Supply Portugal**, puis distribuée aux différentes entreprises du groupe à travers le monde.

L'activité commerciale débutée sur le marché européen en 2003 connaît une forte croissance. Elle est consolidée par une vigoureuse présence sur les principales régions vitivinicoles. **Cork Supply** est aujourd'hui le second producteur mondial de bouchons de liège et se consacre exclusivement à la production d'obturateurs en liège.

Préservant un lien fort avec le monde du vin, le **Groupe Cork Supply** a récemment investi dans de nouveaux secteurs d'activités : la production de barriques premium, Tonnellerie Ô, et la production d'étiquettes pour les bouteilles de vin, Studio Labels, qui a remporté plusieurs prix de design sur le panorama vinicole australien.

Plus récemment, **Cork Supply** a élargi son engagement dans la production de bouchons techniques en investissant dans une nouvelle installation. Cette nouvelle unité, CSP4, se consacre exclusivement à la fabrication de bouchons techniques issus de matières premières de hautes qualités contrôlées 100% **Cork Supply**. Cet investissement s'intègre parfaitement dans la philosophie de l'entreprise en matière d'intégration verticale, de la forêt jusqu'à la bouteille.



Ce qui nous distingue

INNOCORK

- Processus unique et breveté Cork Supply Portugal;
- Pseudo-distillation avec de l'éthanol et de la vapeur d'eau qui réduit plus de 60% le taux de TCA;
- 100% de la production de bouchons et rondelles en liège naturel est soumise au processus Innocork®;
- Neutralité sensorielle obtenue avec l'élimination de TCA et autres arômes volatils.

INNOCORK®

VAPEX

- Tous nos bouchons techniques bénéficient du processus certifié Vapex®;
- Traitement lot à lot: le plus efficace et homogène pour les granulés;
- Neutralité sensorielle des granulés: le Liège de la plus haute pureté est utilisé pour la fabrication de nos bouchons techniques.

Vapex®

DS100

- Service DS100®, une analyse non-invasive et non-destructive du bouchon naturel;
- 100% des bouchons sont inspectés dans un même lot pour garantir l'absence de déviations sensorielles, y compris le TCA;
- Des Spécialistes formés contrôlent les caractéristiques sensorielles des bouchons.

DS100®
— 100% Inspected —

DS100+

- La technologie la plus rapide et automatisée pour la détection de TCA bien en dessous du seuil de perception sensorielle.

DS100+
LA CONFIANCE DANS CHAQUE BOUCHON

Un rigoureux contrôle de qualité

- Ratios « chromatographes/bouchons vendus » et « tests laboratoires/bouchons vendus » les plus élevés au monde;
- Laboratoire interne de chromatographie en phase gazeuse avec une capacité de travail de 24H/24 et 7 jours/7;
- Garantie minimum: 6 analyses chromatographiques + 2 analyses organoleptiques par lot;
- Un minimum de 600 bouchons/lot pour le contrôle qualité, correspondant approximativement à 3 millions de bouchons/an;
- Plus de 100.000 analyses chromatographiques réalisées annuellement;
- 12% des collaborateurs dédiés au contrôle qualité et R&D.

Bouteille remboursée

Cork Supply s'engage à rembourser les bouteilles altérées par les bouchons traités Vapex® et DS100®.

Tous les bouchons VINC et les bouchons naturel DS100 sont concernés.

Pour être éligible au remboursement, le vin et le bouchon doivent nous être remis dans un délai maximum de 5 ans à partir de la date de livraison de la commande.



...du moût
...à la bouteille



CS BOUCHON NATUREL

Cork Supply perfectionne Mère Nature, avec l'utilisation des technologies les plus avancées. Notre but est d'offrir le plus haut niveau de fiabilité et de garantir la qualité à chaque étape de la forêt jusqu'à la bouteille.

Le bouchon CS Naturel est extrait d'une unique écorce de liège sélectionnée pour sa qualité, afin d'offrir un produit haut de gamme. Ce liège respecte non seulement les critères les plus exigeants du secteur, mais possède également le gage de la garantie Innocork®.

Cette combinaison inégalable de qualité, de performance et de durabilité fait du bouchon naturel de Cork Supply, le choix pertinent pour les vins du XXIème siècle.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

	ANALYSE	SPECIFICATION	NQA
PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES	TCA RELARGABLE ⁽¹⁾ ANALYSE ORGANOLEPTIQUE	≤ 1,5 ng/L Neutre	N.A. 1,5
PROPRIÉTÉS DIMENSIONNELLES	LONGUEUR DIAMÈTRE	+/- 0,7 mm +/- 0,4 mm	4,0 1,5
PROPRIÉTÉS PHYSIQUES	HYGROMÉTRIE FORCE D'EXTRACTION ^{(2) (3)} OXYDANTS	5 - 8 % 18 - 40 daN N.D	4,0 N.A. N.A.

100% de la production de bouchons naturels est soumise au processus INNOCORK®.
Service  et Service  disponibles.

⁽¹⁾ Valeur moyenne

⁽²⁾ Lots > 10.000 bouchons

⁽³⁾ Spécifications ajustées au calibre du bouchon

N.D. – Non détecté

N.A. – Non applicable

NQA – Niveau de qualité acceptable



...du moût
...à la bouteille



CS OPTIMUM COLMATÉ

Quand la performance, la qualité visuelle et la tradition sont des aspects importants à considérer, le bouchon CS Optimum Colmaté constitue notre solution économique.

CS Optimum Colmaté est un bouchon en liège naturel, soumis à un processus de colmatage, pour optimiser sa qualité visuelle et ses propriétés physiques, compte tenu de sa plus grande porosité.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

	ANALYSE	SPECIFICATION	NQA
PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES	TCA RELARGABLE ⁽¹⁾ ANALYSE ORGANOLEPTIQUE	≤ 1,5 ng/L Neutre	N.A. 1,5
PROPRIÉTÉS DIMENSIONNELLES	LONGUEUR DIAMÈTRE	+/- 1,0 mm +/- 0,5 mm	4,0 1,5
PROPRIÉTÉS PHYSIQUES	HYGROMÉTRIE FORCE D'EXTRACTION ^{(2) (3)} OXYDANTS	5 - 8 % 18 - 40 daN N.D	4,0 N.A. N.A.

100% de la production de bouchons naturels est soumise au processus INNOCORK®.

⁽¹⁾ Valeur moyenne

⁽²⁾ Lots > 10.000 bouchons

⁽³⁾ Spécifications ajustées au calibre du bouchon

N.D. – Non détecté

N.A. – Non applicable

NQA – Niveau de qualité acceptable



CS 1+1

Il est composé d'un corps de liège aggloméré uni par deux rondelles en liège naturel à chaque extrémité. Toutes les rondelles sont soumises à notre processus exclusif Innocork®, système d'extraction de TCA, pour une performance sensorielle exceptionnelle.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

	ANALYSE	SPECIFICATION	NQA
PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES	TCA RELARGABLE ⁽¹⁾	≤ 1,5 ng/L	N.A.
PROPRIÉTÉS DIMENSIONNELLES	LONGUEUR DIAMÈTRE	+/- 0,5 mm +/- 0,3 mm	4,0 1,5
PROPRIÉTÉS PHYSIQUES	HYGROMÉTRIE DENSITÉ TORSION FORCE D'EXTRACTION ⁽²⁾ OXYDANTS	4 - 8 % 250 - 310 kg/m ³ ≥ 22 daN.cm 20 - 40 daN ≤ 0,2 mg/bouchon	2,5 4,0 N.A. N.A. N.A.

100% de la production de rondelles en liège naturel est soumise au processus INNOCORK®.

⁽¹⁾Valeur moyenne
⁽²⁾ Lots > 10.000 bouchons

N.A. – Non applicable
NQA – Niveau de qualité acceptable

vinc

Créé Naturellement,
Perfectionné Techniquement



VINC

CRÉÉ NATURELLEMENT,
PERFECTIONNÉ TECHNIQUEMENT
SANS ARÔME DE TCA⁽¹⁾

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

	ANALYSE	SPÉCIFICATION	NQA
PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES	TCA RELARGABLE OTR ⁽²⁾	Sans arôme de TCA ⁽¹⁾ 0,0020 ml/jour	
PROPRIÉTÉS DIMENSIONNELLES	LONGUEUR	± 0,5 mm	4,0
	DIAMÈTRE	± 0,3 mm	1,5
	DIMENSIONS STANDARDS	38/44 x 24 mm	N.A.
	GRANULOMÉTRIE	0,5 - 2,0mm	N.A.
PROPRIÉTÉS PHYSIQUES	HYGROMÉTRIE	4 - 8 %	2,5
	DENSITÉ	245 - 305 kg/m ³	4,0
	FORCE D'EXTRACTION ⁽³⁾	20 - 40 daN	N.A.
	OXYDANTS	≤ 0,2 mg/bouchon	N.A.

- Garantie individuelle : TCA ≤ 0,5 ng/L ;
- Recommandé pour les vins avec une durée de garde allant jusqu'à 3 ans ;
- Marquage avec les années de croissance du liège disponible ;
- Moulage individuel pour une homogénéité structurelle ;
- Performance de mise en bouteille supérieure (y compris pour des lignes d'embouteillage à grande vitesse).

Le bouchon **VINC** est composé exclusivement de matières premières de très haute qualité, 100% contrôlé par Cork Supply. Sa fabrication par moulage individuel est obtenue grâce aux technologies les plus avancées du marché.

Ce bouchon offre une excellente performance mécanique et organoleptique qui permettent une obturation exemplaire.

⁽¹⁾ Inférieur à 0,5 ng/L avec NQA de 0,65 entre 0,5 - 1,0 ng/L
⁽²⁾ Taux de transfert d'oxygène
⁽³⁾ Lots > 10.000 bouchons

N.A. – Non applicable
NQA – Niveau de qualité acceptable



VINC+

CRÉÉ NATURELLEMENT,
PERFECTIONNÉ TECHNIQUEMENT
SANS ARÔME DE TCA⁽¹⁾

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

	ANÁLISE	SPÉCIFICATION	NQA
PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES	TCA RELARGABLE OTR ⁽²⁾	Sans arôme de TCA ⁽¹⁾ 0,0017 ml/jour	
PROPRIÉTÉS DIMENSIONNELLES	LONGUEUR	± 0,5 mm	4,0
	DIAMÈTRE	± 0,3 mm	1,5
	DIMENSIONS STANDARDS	38/44/49 x 24 mm	N.A.
	GRANULOMÉTRIE	0,5 - 1,0mm	N.A.
PROPRIÉTÉS PHYSIQUES	HYGROMÉTRIE	4 - 8 %	2,5
	DENSITÉ	250 - 300 kg/m ³	4,0
	FORCE D'EXTRACTION ⁽³⁾	20 - 40 daN	N.A.
	OXYDANTS	≤ 0,2 mg/bouchon	N.A.

- Garantie individuelle : TCA ≤ 0,5 ng/L ;
- Recommandé pour les vins avec une durée de garde allant jusqu'à 5 ans ;
- Marquage avec les années de croissance du liège disponible ;
- Moulage individuel pour une homogénéité structurelle ;
- Performance de mise en bouteille supérieure (y compris pour des lignes d'embouteillage à grande vitesse).

Doté d'une excellente performance mécanique et sensorielle, le bouchon **VINC+** est une référence sur le marché des bouchons technique. Il est aujourd'hui le micro aggloméré le plus avancée de notre portefeuille.

Ce bouchon est composé exclusivement de matières premières de très haute qualité, 100% contrôlé par Cork Supply. Sa fabrication par moulage individuel est obtenue grâce aux technologies les plus avancées du marché.

⁽¹⁾ Inférieur à 0,5 ng/L avec NQA de 0,65 entre 0,5 - 1,0 ng/L
⁽²⁾ Taux de transfert d'oxygène
⁽³⁾ Lots > 10.000 bouchons

N.A. – Non applicable
NQA – Niveau de qualité acceptable



VINC CUVÉE

CRÉÉ NATURELLEMENT,
PERFECTIONNÉ TECHNIQUEMENT

SANS ARÔME DE TCA⁽¹⁾

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

	ANALYSE	SPÉCIFICATION	NQA
PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES	TCA RELARGABLE	Sans arôme de TCA ⁽¹⁾	
PROPRIÉTÉS DIMENSIONNELLES	LONGUEUR DIAMÈTRE DIMENSIONS STANDARDS GRANULOMÉTRIE	± 0,5 mm ± 0,3 mm 48 x 30,5/31 mm 0,5 - 2,0mm	4,0 1,5 N.A. N.A.
PROPRIÉTÉS PHYSIQUES	HYGROMÉTRIE DENSITÉ TORSION OXYDANTS	4 - 8 % 245 - 305 kg/m ³ ≥ 40 daN.cm ≤ 0,2 mg/ bouchon	2,5 4,0 N.A. N.A.

- Garantie individuelle :
TCA ≤ 0,5 ng / L ;
- Recommandé pour le
Champagne et vins effervescents
avec une durée de garde allant
jusqu'à 2 ans ;
- Obturation exemplaire en
conditions de haute pression
interne tout en gardant
l'effervescence du Champagne et
des vins effervescents ;
- Moulage individuel pour une
excellente homogénéité
structurale ;
- Performance de mise en
bouteille supérieure (y compris
pour des lignes d'embouteillage à
grande vitesse).

Le bouchon **VINC Cuvée** est composé exclusivement
de matières premières de très haute qualité, 100%
contrôlé par Cork Supply. Sa fabrication avec les
technologies les plus avancées du marché, garantit
une excellente homogénéité structurale du bouchon.

⁽¹⁾Inférieur à 0,5 ng/L avec NQA de 0,65 entre 0,5 - 1,0 ng/L

N.A. – Non applicable
NQA – Niveau de qualité acceptable



TALIS

BARTOPS FOR PREMIUM WINES AND SPIRITS



MATERIAUX & PERSONNALISATIONS

Talis répond à une exigence requise depuis longtemps sur le marché : une performance premium pour des vins et spiritueux d'exception.

La noblesse ancestrale des matériaux utilisés, alliée à une rigoureuse sélection des meilleurs bouchons de liège, offrent à nos clients des produits de tradition et de prestige, dotés de performances mécaniques et organoleptiques les plus élevées du marché.

Du latin, Talis signifie grandeur et excellence, valeurs que Cork Supply incorpore dans chacun de ses bouchons à tête.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES | Bouchon & Tête

	ESSAI	SPÉCIFICATION	NQA
BOUCHON	Qualité Visuelle	Référence ± 5 %	N.A.
	Longueur	± 0,5 mm	2,5
	Diamètre	± 0,3 mm	2,5
	Ovalisation	≤ 0,5 mm	2,5
	Hygrométrie	4,0 % - 8,0 %	2,5
	Oxydants	Non détecté	N.A.
	Capillarité	≤ 2,0 mm	N.A.
	Analyse Sensorielle	Neutre	1,5
	TCA Relargable ⁽¹⁾	≤ 1,5 ng/L	N.A.
TÊTE	Diamètre externe	± 0,4 mm	1,5
	Diamètre interne	± 0,4 mm	1,5
	Hauteur	± 0,4 mm	1,5
	Profondeur perforation	± 0,4 mm	1,5

- Calibre des bouchons complètement adapté aux caractéristiques du goulot de chaque bouteille ;
- 100% de la production de bouchons naturels est soumise au processus INNO-CORK®;
- Talis & DS100® - Service disponible. La perfection de nos bouchons à tête !

⁽¹⁾Valeur moyenne

N.A. – Non applicable

NQA – Niveau de qualité acceptable

BOIS	FINITION	PERSONNALISATION
	Naturel Mat vernis brillant vernis Coloré	Thermogravure Impression Marquage feu Marquage laser Gravure et gaufrage
MÉTAL	FINITION	PERSONNALISATION
	Brillant Métal brossé Oxidé	Marquage laser Gravure et gaufrage Poli
PLASTIQUE	FINITION	PERSONNALISATION
	Antichoc Brillant Métalisé	Thermogravure Impression Gravure et gaufrage
VERRE ET CRISTAL	FINITION	PERSONNALISATION
	Naturel Coloré	

LAVAGES & DIMENSIONS

Pour répondre aux exigences de nos clients, Cork Supply offre un choix de dimensions et lavages de bouchons afin de satisfaire les divers besoins du marché.

LAVAGES - STANDARD				
Alpha	205	406 ⁽¹⁾	323 ⁽¹⁾	Natura ⁽¹⁾
				

DIMENSIONS - STANDARD			
Bouchon	Longueur (mm)	Diamètre (mm)	Lavage
CS Bouchon Naturel	38 / 45 / 49 / 54	24 / 25 / 26	Alpha / 205 / 406 / 323 / Natura
CS 1+1	39 / 44	23,5	Alpha
VINC+	38 / 44 / 49	24	Alpha
CS Micro / VINC	38 / 44	24	Alpha
CS Cuvée / VINC Cuvée	48	30,5 / 31	Natura

⁽¹⁾ Lavage disponible en fonction des qualités demandées.



BOUCHONS SYNTHÉTIQUES

NOMACORC SELECT GREEN

Pour les vins tranquilles Premium.

Les bouchons Select Green sont basés sur la technologie PlantCorc™ de Nomaticorc pour respecter l'environnement, offrir des performances optimales et permettre une gestion précise de l'oxygène.

- Faible apport d'oxygène idéale pour les vins haut de gamme avec un potentiel de garde jusqu'à 15 ans
- Gamme d'apports d'oxygène procurant trois niveaux d'oxygène distincts dans la bouteille, afin de favoriser l'évolution attendue du vin
- Marques distinctes du grain du bois comme pour le liège naturel
- Une peau douce au toucher pour des performances d'embouteillage idéales, et la sensation tactile des bouchons en liège
- Premier bouchon au monde à empreinte carbone neutre
- Fabriqué à partir de polymères à base végétale issus de ressources renouvelables
- 100 % recyclable



VINOTOP

Afin de protéger le vin des arômes et saveurs désagréables liés à l'oxydation et d'éliminer définitivement le TCA, nous vous proposons VINOTOP®.

VINOTOP® est le résultat technologique d'un processus de coextrusion associant une structure cellulaire centrale à une couche flexible externe protectrice. La structure interne de VINOTOP® assure une oxygénation constante du vin pour une meilleure conservation. La couche externe composée d'un élastomère thermoplastique facilite quant à elle une rapide récupération après l'embouteillage pour une parfaite étanchéité.



Notre technologie de coextrusion nous permet de fabriquer un produit uni-forme qui assure l'homogénéité du vin et son évolution une fois mis en bouteille. L'utilisation de VINOTOP® permet en effet la conservation du vin jusqu'à trois ans suivant son embouteillage.

Avantages du bouchon VINOTOP®:

Protection antioxydation, antiréduction et antiTCA
Inaltérabilité à l'humidité ou à la sécheresse
Constance dans les échanges d'oxygène
Evolution homogène du vin en bouteille
Impression personnalisable de haute qualité

Fiche technique du VINOTOP®:

Longueur : 38 mm et 43 mm
Diamètre : 22,5 / 23,5 mm
Chanfreinage optionnel afin de faciliter l'embouteillage
Matières premières approuvées par la législation alimentaire (Directive UE 2002/72)

	Select Green 100	Select Green 300	Select Green 500
Conservation du vin	Jusqu'à 15 ans	Jusqu'à 10 ans	Jusqu'à 8 ans
Apport d'oxygène par bouteille	0,40 mg d'O ₂ après 3 mois 0,66 mg d'O ₂ après 6 mois 1,22 mg d'O ₂ après 12 mois 1,11 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année	1,51 mg d'O ₂ après 3 mois 1,99 mg d'O ₂ après 6 mois 2,62 mg d'O ₂ après 12 mois 1,11 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année	1,71 mg d'O ₂ après 3 mois 2,25 mg d'O ₂ après 6 mois 3,13 mg d'O ₂ après 12 mois 1,72 mg d'O ₂ par an, après la 1 ^{re} année
Classement Produit Biosourcé AEB Vinçotte	★★★	★★★	★★★
Empreinte carbone	-1 gr d'éq CO ₂ par bouchon	-1 gr d'éq CO ₂ par bouchon	-1 gr d'éq CO ₂ par bouchon
Traitement supérieur des miroirs	Embossé	Embossé	Embossé
Impression personnalisable	Oui	Oui	Oui
Diamètres	24 mm	24 mm	23,5 mm
Longueurs	38 mm 44 mm 47 mm	38 mm 44 mm 47 mm	38 mm 44 mm 47 mm

CAPSULES À VIS



Capsule à vis de bouchage à jupe longue avec bague d'inviolabilité, nos capsules à vis, par le choix de son joint d'étanchéité EPEBP SARANEX et par la conformation de la capsule sur le buvant de la bague au moment du capsulage, est parfaitement adaptée au conditionnement du vin. Elle est organoleptiquement neutre.

Elle s'adapte sur des flacons avec bague à vis suivant la norme NF H35 103 BVS. CAPS SYSTEM est, par excellence, le bouchage des vins jeunes, aromatiques, mais elle permet également des conservations de longue durée.

Capsules 28x44

Dimensions : Ø28 - H44mm
Pour bouteille à bague BVS28

Capsules 30x60

Dimensions : Ø30 - H60mm
Pour bouteille BV30

Vinstar De Luxe

Dimensions : Ø30 - H60mm
Pour bouteille BV30
Capsule à pas de vis intégré

BOUCHONS COURONNES



Les bouchons couronnes utilisés pour fermer hermétiquement les bouteilles de verre.

Inventé en 1892, ce procédé de fermeture révolutionna l'industrie de l'embouteillage.

Les capsules sont fabriquées en acier et peuvent être décorées à l'extérieur par votre logo.

Capsules 26mm

Dimensions : Ø26mm
Joint en P.S Plastisol ou TFS Plastisol
21 dents

Capsules 29mm

Dimensions : Ø29mm
Joint en P.S Plastisol ou TFS Plastisol
22 dents
Modèle avec bidule disponible.

SURBOUCHAGE

CAPSULES POLYLAMINÉES

Matériaux

Film polylaminé de 100 µ

Couleurs

Selon tablelle.
Selon échantillon.

Clichés

Rotative à 4 couleurs.
Flexographie à 2 couleurs.
A chaud, 2 couleurs.

Colorants et aditifs

Produits organiques et non organiques mélangés à des résines de cellulose, acryliques ou en vinyle, et acétate d'éthyle comme solvant.



Disque sur tête

Feuille en aluminium colorée perforée,appliquée avec une thermo-soudure avec les variantes suivantes:

- Coloré lisse
- Coloré et impression à 1 ou 2 couleurs.
- Coloré avec motifs ou écritures en relief.
- Idem, avec reliefs colorés.

Dimensions

Diamètre: de mm 29 à 32 mm
Longueur: de mm 45 à 70 mm
Conicité: 0°.50'
Poids moyen: 1,15 g. environ.

CAPSULES THERMO

Matériaux

Feuille thermoplastique composée de deux polymère:

- PVC
- PET

Couleurs

Selon tablelle.
Selon échantillon.

Clichés

Rotative jusqu'à 4 couleurs en plus de la couleur de fond.
Flexographie jusqu'à 4 couleurs en plus de la couleur de fond.



Colorants et aditifs

Produits organiques et non organiques mélangés à des résines de cellulose, acryliques ou en vinyle, et acétate d'éthyle comme solvant.

Disque sur tête

Feuille en aluminium colorée perforée,appliquée avec une thermo-soudure avec les variantes suivantes:

- Avec ou sans perforations
- Teinté lisse
- Teinté et imprimé à 1 ou 2 couleurs.
- Teinté avec clichés ou écritures en relief.
- Idem avec reliefs en couleur.

CAPSULE DÉCORATIVE ASPECT CIRE

Les capsules décoratives Cirecap imitent la cire à cacheter traditionnelle. Elles ajoutent une plus value visuel à vos bouteilles. De plus, la capsule Cirecap s'ouvre facilement à l'aide d'un tire-bouchon.

Elles se fixent facilement sur les bouteilles. Aucun équipement n'est nécessaire. L'application à la main est très simple. Il suffit de pousser la capsule Cirecap sur le goulot de la bouteille fermée. L'opération prend moins d'une minute.

Ces capsules sont fabriquées en PVC souple conforme à la directive REACH.

Nous les distribuons sous 4 coloris différents : le rouge, le vert, le jaune, le noir.

Mode d'emploi

La pose est très simple, la capsule s'insère manuellement à froid sur le goulot, sur une bouteille déjà bouchée :

Présentez la capsule sur la bouteille de façon à enserrer le col, l'air contenu est ainsi comprimé (pour faciliter la pose, humectez légèrement l'intérieur).

Poussez doucement avec la paume de la main, l'air s'échappe au fur et à mesure de la descente tout en maintenant la capsule sous pression (ne pas serrer entre les doigts).

Avant utilisation, elle doit être stockée dans un endroit assez frais (cave) sinon, le PVC s'assouplit à la chaleur et la pose devient plus difficile.

Capcine



CIRE À CACHETÉ

Pour cirer le goulot de bouteilles, pour mettre en valeur des produits artisanaux ou du terroir. Offrir à ses produits un caractère exceptionnel et de tradition avec des cires de qualité.

Le secteur de l'agro-alimentaire recherche souvent la mise en valeur des produits d'exception, comme certains crus de vin ou de champagne. Pour cela, nous offrons la possibilité de cacheter le goulot des bouteilles avec de la cire, et ce, afin de donner au produit un caractère exceptionnel et de tradition. Cette technique peut également s'appliquer aux bocaux et autres produits artisanaux tels que les huiles, vinaigres...

Pour cirer le col d'une bouteille, d'un bocal ou d'un pot, nous vous proposons différentes qualités de cires à cacheter :

- une qualité traditionnelle - SOLEIL - brillante, cassante à l'ouverture de la bouteille. Elle est commercialisée en vrac (cartons de 5 ou 10 kg). Plus de 300 coloris sont actuellement référencés.
- une qualité synthétique - dite MODERNE - d'aspect satiné ou brillant qui se découpe au couteau pour l'ouverture de la bouteille. Présentée sous forme de plaquettes pré-découpées. Plus de 50 teintes commercialisées à ce jour.
- une qualité intermédiaire - LW - qui allie l'apparence de la cire traditionnelle et la souplesse d'une qualité plastifiée. Sur demande uniquement.

Pour l'application de cire à cacheter, nous vous proposons le matériel adapté :

- POTS CHAUFFANTS de capacités diverses et CACHETS CIRE pour frapper la cire d'un millésime ou d'un logo.
- Pour plus d'informations sur la cire pour bouteille, bocal ou pot, ou pour en savoir plus sur les matériels d'application, contactez nous



BARRIQUES

OENO-TECH

Barrique de 30 à 500 litres
Issus de chênes sessile et pubescens premier choix aux grains fins, ces barriques sont destinées à l'élevage de vos vins, avec un rapport qualité prix hors du commun grâce aux chênes des pays de l'est.

Les merrains sont séchés naturellement au minimum pendant 24 mois.

Disponibles selon plusieurs chauffes :

Chauffe de la barrique	Température moyenne (°C)	Étape 1* (min)	Étape 2* (min)	Temps total (min)
Chauffe légère LT	180°	35'	0'	35'
Chauffe moyenne MT	200°	35'	1'	36'
Chauffe Forte HAT	220°	35'	3'	38'
Chauffe longue				
Chauffe légère LT	180°	60'	0'	60'
Chauffe moyenne MT	200°	60'	0'	60'
Chauffe Forte HAT	220°	60'	0'	60'



ADOUR

Au coeur du vignoble du sud-ouest, née de l'Armagnac, la Tonnellerie de **l'Adour** est fabricant de barriques **artisanales haut de gamme**.

Vous assurer un résultat sur mesure, grâce notamment au séchage naturel des merrains et aux chauffes respectueuses sur brasero traditionnel, tel est notre devoir.



Grand Cru

Chêne français grain fin, sélection de bois en 27 & 22 mm.
En 225-228-300-400-500-600-700 L
Respect total de l'identité du vin, révèle et sublime les vins par l'élevage. Amplitude, élégance tannique, soyeux et grande longueur caractérisent les vins élevés dans cette barrique.

Premium

Chêne français grain fin 27 & 22 mm. En 225-228-300-400-500-600-700 L
Pour vins devant s'arrondir par un travail sur des tanins fins, en maintenant une ligne de bouche tendue tout en préservant l'expression du fruit.

Classic

Chêne français grain mi-fin 27 mm. En 225-228-500L
Bon maintien du fruit sur une déclinaison légèrement épicée, bonne structuration du final de bouche sans agressivité.

Limited

Chêne américain grain mi-fin 27 mm. En 225-228-300-400-500L
Travail sur l'aromatique des vins, pour des élevages courts. Gourmandise et douceur en attaque

Gascogne

Chêne de Gascogne grain moyen 27 mm. En 225-228-300-400L
Barrique par excellence de l'Armagnac, convient aux eaux de vie devant être vieillées et maturées de longues années ; apporte couleur, structure et compense le feu de l'alcool grâce aux tanins spécifiques de ce type de chêne.

Options

- Cintrage au feu ou à la vapeur,
- Chauffe au braséro traditionnel avec chutes de merrain (Légère - Moyenne - Moyenne+)
- Chauffe «Adour» : pour les vins concentrés, visant à obtenir une harmonie avec un soutien du milieu de bouche.

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES :

- Fonds chauffés,
- Berceaux en bois pour 225 à 500L
- Supports en bois pour 500/600/700L
- Marquage laser personnalisé.

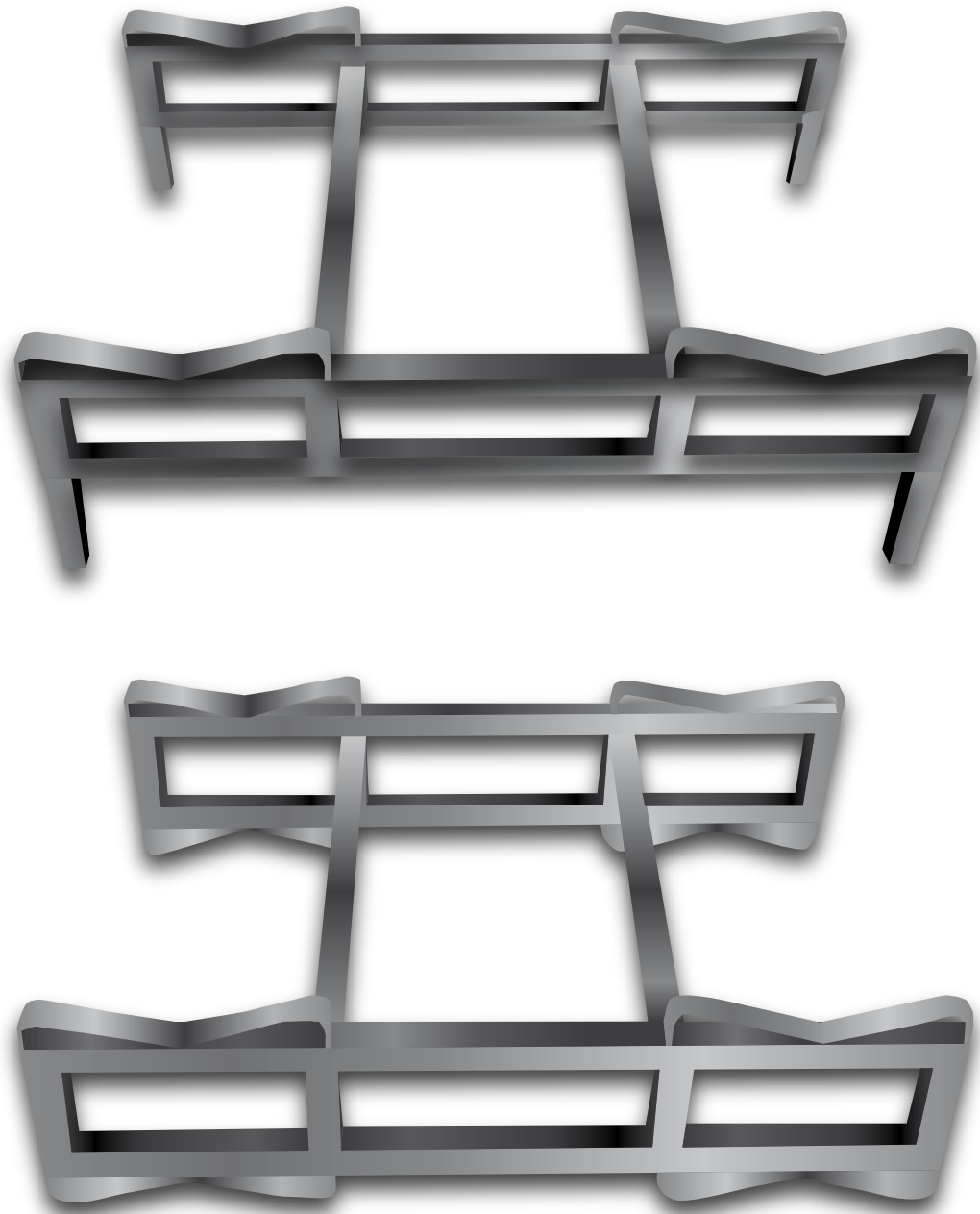
SUPPORT À BARRIQUE

Support en inox pour barrique de 225 à 300 litres.

Dimensions : 76 cm x 110 cm x 31 cm

Autres volumes sur demande.

Existe en version mono-barrique





FLEXTANK

Micro-oxygénation optimisée

Remise en suspension des fines lies favorisée

Hygiène simplifiée

Part des anges réduite

Les Flextank® sont utilisés à toutes les étapes de l'élaboration des vins par plus de 2800 vignerons dans le monde. Qu'ils soient ronds, ovoïdes ou carrés, les Flextank® sont fabriqués à l'unité en France et aux USA. Les plastiques qui les composent sont testés et autorisés pour leur utilisation dans le vin et les boissons alcooliques de moins de 50°v/v. La caractéristique fondamentale des Flextank® est l'apport naturel maîtrisé d'oxygène réalisé au même rythme qu'un élevage en barrique. Comme dans des barriques en bois ou des cuves en béton, l'apport d'oxygène ménagé permet une évolution qualitative du bouquet, tout en stabilisant la structure tannique et la couleur de vos vins.

A la différence des barriques bois et certaines cuves en béton non affranchies, les Flextank® ne marquent pas les vins et vous permettent de préserver leur fraîcheur naturelle.



...du moût
...à la bouteille

L'OXYGÈNE

Sauf indication contraire toute notre gamme est déclinée selon 2 niveaux de micro-oxygénation :

Type M (maturation)

Confère les caractéristiques d'une barrique de 1 à 2 vins. Les Flextank de type M sont principalement utilisés pour des vins rouges à bonne structure tannique ou pour faire évoluer rapidement vos vins. A la différence des barriques en bois récentes, ils permettent une mise en marché rapide et sans marquer les vins. Les arômes fruités n'étant pas masqués par le bois.

Type H (Heavy)

Confère les caractéristiques d'oxygénation d'une barrique de 4 à 5 vins. Les Flextank de type H sont principalement utilisés pour des vins rouges fragiles, des blancs et des rosés. A la différence des barriques en bois de plus de 4 vins, qui deviennent de plus en plus difficiles à hygiéniser, il n'y a pas des risques de déviation aromatique avec un Flextank de type H. LE fruit est préservé.

LA GAMME

Modèle	Photo	hL	Dimensions	Commentaires
Ovoïd		11	H/Ø 187/172	Optimisée par un cabinet en dynamique des fluides de façon à favoriser la circulation du vin lors des fermentations et surtout lors de l'élevage.
Apollo		9	H/Ø 135/118	Apollo est une barrique de forme ovoïde. Sa forme harmonieuse permet une meilleure circulation du vin lors des mouvements convectifs.
Milkman 200 Milman 80 Milkman 50		7.5 3 1.9	H/Ø 155/84 115/61 104/51	Leur large ouverture permet de les utiliser en vinification. Ils s'utilisent ensuite en élevage. En vidange, avec un «Skin» et du gaz neutre, il protège votre vin de l'air ambiant en lui administrant la micro oxygénation dont il a besoin.
Eco 200 Eco 70 Eco 30 Eco 15		7.5 2.6 1.1 0.6	H/Ø 155/84 115/60 111/40 60/40	Principalement utilisé en élevage, ils peuvent être utilisés en fermentation pour des blancs. En vidange avec un «skin» et du gaz neutre, votre ECO protège votre vin de l'air ambiant en lui administrant la micro-oxygénation dont il a besoin.
Stacker		11	h/L/l 135/120/100	Si le look reste déconcertant, il n'y a rien de plus pratique pour élever des petits lots en profitant des qualités de micro oxygénation des Flextank

BOUTEILLES

VETROPACK

Vetropack compte parmi les principaux fabricants de verre en Europe.

Vetropack est le leader sur le marché Suisse du verre

Le groupe **Vetropack** emploie 3'000 collaborateurs. L'entreprise dispose de 7 sites de production, comprenant un total de 16 bassins de fusion, ce qui représente une capacité journalière de plus de 4000 tonnes de verre d'emballage. Toutes les usines sont certifiées ISO 9001.

Vetropack produit plus de 200 modèles de bouteilles différentes. Venez les découvrir sur katalog.vetropack.com



Elevage

BACTÉRES MALOLACTIQUES

POURQUOI RÉALISER UN ENSEMENCEMENT BACTÉRIEN ?

- La fermentation malolactique peut être déclenchée juste après la fermentation alcoolique, les vins sont donc disponibles plus rapidement. Le gain de temps est important et le travail en cave est facilité.
- La qualité sanitaire est assurée car il n'y a pas de formation d'amine biogène.
- Les risques de déviations organoleptiques dues à des bactéries indigènes ou à des fermentations malolactiques languissantes sont écartées.
- Certaines techniques d'ensemencement permettent de préserver le moût vis-à-vis du développement de Brettanomyces, responsables de goûts phénolés.
- En choisissant une technique d'ensemencement, ou la bactérie que l'on utilise, on peut intervenir et orienter favorablement le profil sensoriel du vin vers un objectif donné.
- Nos bactéries sont à ensemencement direct.

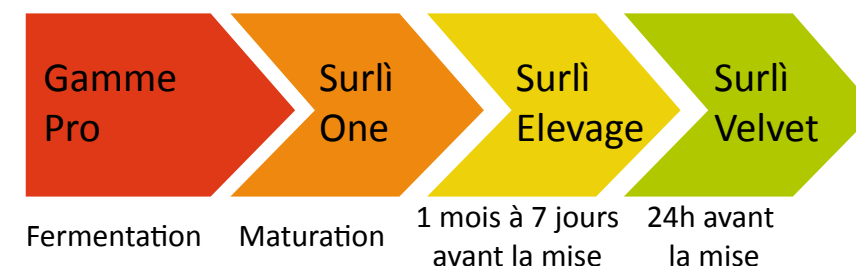
Terra Plus

Bactérie *Oenococcus Oeni* pour le départ de la fermentation malo-lactique des vins rouges et blancs. Bactéries très résistantes en milieu difficile. Supportent des vins rouges très structurés. Très bonne tolérance à l'alcool (15% vol). Fermentation rapide. Conserve les saveurs fruitées, ne produit pas d'amine biogène.

Terra Co-In

Culture de bactéries lactiques sélectionnées pour ses capacités à transformer l'acide malique en acide lactique dans les milieux difficiles. Culture spéciale pour la co-inoculation. Conserve les saveurs fruitées, ne produit pas d'amine biogène.

LES DÉRIVÉS DE LEVURE



Surli ONE

Surli One est un complexe de polysaccharide à base d'écorce de levure. Utiliser sur toute sorte de vins, il contribue à la stabilité du tartre, des protéines et des polyphénols. Il augmente également la structure et le volume en bouche.

Surli One apporte complexité et persistance dans tous les vins.

Dosage : 5 à 30 g/hl sur les vins blancs et rosés, 20 à 40 g/hl sur les vins rouges

Dosage maximal autorisé par l'Union Européenne : 40 g/hl

Surli ELEVAGE

Pour accentuer la perception de volume en bouche

SURLI ELEVAGE est particulièrement riche en polysaccharides membranaires solubles qui ont un effet positif sur la perception de volume et de rondeur en bouche des vins.

Les mannoprotéines solubilisées réagissent avec les composés phénoliques et diminuent l'astringence des tannins. Les vins obtenus après l'ajout de **SURLI ELEVAGE** en début d'élevage sont plus gras, plus ronds moins astringents.

Les meilleurs résultats sont obtenus en ajoutant **SURLI ELEVAGE** directement après la fermentation alcoolique.

Dosage : 5 à 20 g/hl sur les vins blancs et rosés, 10 à 30 g/hl sur les vins rouges

Dosage maximal autorisé par l'Union Européenne : 40 g/hl

Surli VELVET PLUS

Surli Velvet Plus est un dérivé de levure qui est riche en mannoprotéines et en peptides ayant une action antioxydante. Il augmente la complexité aromatique, l'intensité et augmente le volume. Dans les vins rouges Surli Velvet Plus réduit l'astringence. La teneur en peptides et la capacité antioxydante élevée permet également de ralentir le processus normal d'oxydation dans les vins et contribue ainsi à maintenir durablement la fraîcheur et les propriétés sensorielles du vin.

Surli Velvet Plus est complètement soluble et peut être utilisé pendant la maturation, ainsi que juste avant l'embouteillage sur les vins clarifiés, stables et complètement claire.

Dosage : 1-10 g/hL (0.08 – 0.8 lb/1000 gal)

LES TANINS

TANNINS D'ÉLEVAGE

Tanin de chêne :
Effet organolep-
tique sur le vin

	Structure	Astringence	Douceur	Arômes	Types d'arômes
MAX NATURE	★	★	★★★★★	★	Camomille 
RICH	★★	★★	★	★★	Chêne toasté café, épicé 
SUPEROAK	★★	★	★★	★★	Vanille, caramel, foins 
ELEVAGE	★★★	★★★	★★	★★★★	Vanille, caramel, chêne toasté 
CŒUR DE CHÊNE	★★	★★	★★★★	★★★★★	Vanille, caramel, cacao 
EXTRA	★★	★	★★★★	★★★★★	Vanille, caramel cacao, café 
NAPA	★★★	★	★★★★	★★★★★	Caramel, noix de coco cacao, café 

Tanin de raisin :
Effet organolep-
tique sur le vin

	Structure	Astringence	Douceur	Arômes	Types d'arômes
FRUITAN	★★★	★★★	★★★	★★★	Fruits rouges, épices 
ELEGANCE	★★	★	★★★★	★★★	Fruits, fleurs blanches 
UVA	★★★	★★★★	★★	★★★	Fruits blancs 
SKIN	★★	★★	★★	★★★★	Raisin, foins, thé 
UVASPEED	★★	★	★★★★	★★★	Raisin, miel. 

	Stabilisation de la couleur	Effet Anti oxydant	Augmentation de la finesse aromatique	Elimination des protéines instable
TAN BLANC	★	★★★★★	★	★
MAX NATURE	★★★★	★★	★★★★	★★
RICH	★★★★	★★	★★★★	★★
SUPEROAK	★★★★	★★★	★★★★	★★★★
ÉLEVAGE	★★	★★★★	★★★★	★★★★
CŒUR DE CHÊNE	★★	★★	★★	★
EXTRA	★★	★	★★	★
FRUITAN	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★
ELEGANCE	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★
UVA	★★★★	★★★★	★★	★★★★
SKIN	★★★★	★★★★	★★	★★★★
UVASPEED	★★★★	★	★	★
CLAR	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★
NAPA	★★	★★★	★★	★
MICROFRUIT	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★

Enartis Tan Blanc

Pour une meilleure conservation.

Tan Blanc est une formulation qui confère de la finesse et de la structure aux vins blancs sans apporter d'astringence. Il protège les moûts des oxydations naturelles en inhibant l'activité laccase et tyrosinase.

Il élimine les troubles protéiques en précipitant les protéines instables lors du débouillage des moûts.

Il renforce le pouvoir anti-oxydant du SO₂ et complète son effet antiseptique. Il est formulé sous forme de granulés pour une utilisation facilitée.

Emballage : 1kg 12.5kg - Dosage 3 à 8g/hl

Enartis Tan Clar

TAN CLAR est un tanin hydrolysable appartenant à la classe des tanins ellagiques.

En tant que clarifiant, en association avec la gélatine.

En tant que stabilisant de la couleur sur les moûts et les vins.

Emballage : 1kg 15kg - Dosage 3 à 10g/hl

Enartis Tan Elegance

Mélange de tanins gallique et condensé spécialement produit pour le traitement des moût de raisins blancs. Tan Elegance possède une activité antioxydante intense ce qui produit des vins avec des arômes fruité, sans verdeur et très frais. Les composants proanthocyanidiques aident également à la clarification et à l'équilibre du vin.

Emballage : 1kg - Dosage 3 à 15g/hl

Enartis Tan Fruitan

Mélange de tanins condensés, comprenant des tanins de pépins de raisin blanc frais et bien mûr.

En macération et juste après la fermentation malolactique, comme stabilisant de la couleur des vins rouges et rosés.

Pendant l'élevage des vins blancs, rouges et rosés, pour améliorer le corps et la complexité olfactive.

En prise de mousse, pour faciliter la décantation des lies et améliorer le corps et la complexité olfactive du vin.

Emballage : 1kg - 1 à 20g/hl

Enartis Tan UVA

Tanin extrait exclusivement de pépins de raisins blancs frais et bien mûrs.

En macération et juste après la fermentation malolactique; stabilise la couleur des vins rouges et rosés.

Pendant l'élevage et en clarification des vins blancs, pour améliorer la stabilité protéique.

Pendant l'élevage des vins blancs, rosés et rouges, pour améliorer le corps et la complexité olfactive.

En prise de mousse; favorise la décantation des lies, et accentue le corps et la complexité olfactive du vin.

Emballage : 1kg - 1 à 20g/hl

Enartis Tan Elevage

Tanins éllagiques extrait des douelles de chêne. Utilisé en vinification et en élevage, il améliore la charpente, l'arôme et l'harmonie gustative des vins blancs et rouges. Il a le pouvoir de complexer et de détruire les thiols et les mercaptans, composés responsables de l'odeur de réduit. L'adjonction de TAN ÉLEVAGE à l'issue de la fermentation malolactique assure une meilleure protection contre l'oxydation des molécules responsables de la couleur.

Emballage : 1kg - 2 à 15g/hl

LA GAMME UNICO

Unico #1

Tanin ellagique de chêne. UNICO #1 peut être utilisé dans les vins rouges et blancs pour l'amélioration de la douceur et de la finesse. Il réduit également la perception de l'amertume, l'astringence et la sécheresse. S'il est ajouté avant l'embouteillage UNICO #1 améliore la complexité aromatique des vins sans affecter leurs filtrabilité. UNICO #1 prolonge la vie des barriques et contribue de manière significative à l'économie du chai.

Emballage : 250g - 1 à 15g/hl

Unico #2

Tannin oenologique de fruits rouges. UNICO #2 est indiqué pour tous types de vin, pendant toute la durée de l'élevage, afin de souligner les notes douces et fruitées et pour conférer de la sucrosité et de la douceur au vin, en réduisant les perceptions gustatives négatives, telles que l'astringence ou l'amertume. Ajouté à la mise en bouteille, le produit intensifie la complexité aromatique des vins. Ajouté en début d'élevage, il contribue à intensifier leur complexité aromatique.

Emballage : 250g - 1 à 10g/hl

Unico #3

Mélange de tannins œnologiques extrait du bois et de plantes médicinales. Ajouté pendant l'élevage pour souligner l'intensité et la complexité. Ajouté à l'embouteillage il contribue de manière significative à la complexité aromatique et ajoute de la fraîcheur

Effet organoleptique de la gamme Unico

	Structure	Astringence	Douceur	Arômes	Types d'arômes
UNICO #1	★★★★	★	★★★★	★★★★ ★★★★	Vanille, cacao, chêne toasté, épices. 
UNICO #2	★★★★	★	★★★★	★★★★ ★★★★	Fruits rouges, baies sauvage. 
UNICO #3	★★	★	★★★★	★★★★ ★★★★	Fleurs, citron, menthe. 

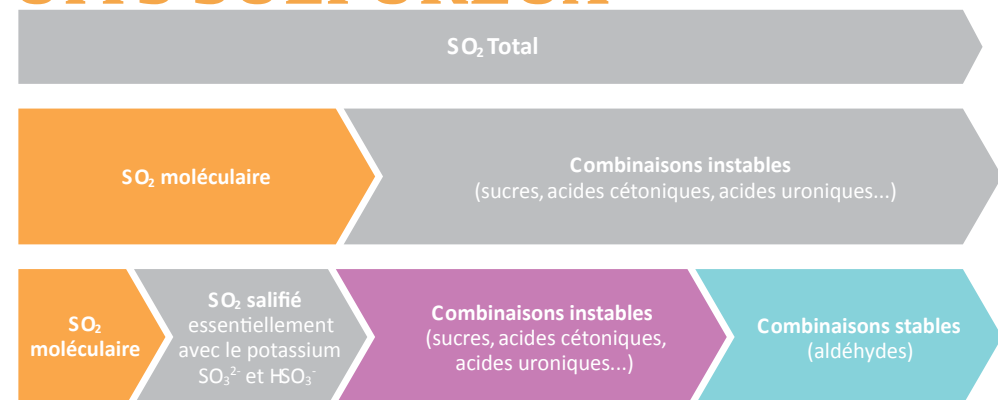
Enartis Tan SLI Nouveauté

Tanin de chêne non toasté qui fourni une protection antioxydante et une fraîcheur prolongée au vin. A utiliser pendant l'élevage, à l'embouteillage ou au cours d'une opération de cave qui exposent le vin à des risques d'oxydation. ENARTIS TAN SLI agit comme antioxydant et stabilisant du potentiel redox afin de préserver la fraîcheur aromatique, la couleur ainsi que prolonger la durée de vie du vin. Utilisé pour corriger et prévenir les arômes de réduction causés par la formation de composés soufrés.

Emballage : 1kg - 0.5 à 15g/hl

PRODUITS SULFUREUX

État chimique du SO₂ dans les moûts et les vins



L'effet protecteur du SO₂

→ Rôle antioxydasique

Les oxydations induites par les enzymes type laccase ou tyrosinase sont des phénomènes extrêmement rapides.

Le SO₂ inhibe totalement l'action de la tyrosinase et partiellement celle de la laccase notamment dans les moûts botrytisés. Concernant la polyphénoloxylase, elle est totalement inactivée en présence de SO₂ empêchant ainsi un brunissement de la couleur.

→ Rôle antioxygène

Le SO₂ réagit avec l'oxygène gazeux ou dissous pour s'oxyder en sulfates. Cette réaction nécessite la présence de catalyseurs tels que le cuivre et le fer. Ainsi, les composés aromatiques, les anthocyanes, les tanins et autres composés fragiles sont protégés efficacement par la présence de SO₂.

→ Effet antiseptique

Le SO₂ présente une action toxique vis-à-vis des microorganismes. A savoir que les bactéries sont plus sensibles à l'action du SO₂ que les levures.

Solfosol M

Solution de bisulfite de potassium de 50 ou 150 g/L de SO₂

Elle peut être utilisée sur moûts pour les mêmes raisons que le bisulfite d'ammonium, mais aussi sur les vins clairs :

- Pour bloquer le développement des bactéries lactiques,
- Pour assurer une bonne protection du vin contre les attaques microbiennes après la fermentation malolactique,
- Après prise de mousse par l'intermédiaire de la liqueur d'expédition, elle préserve le vin d'une oxydation précoce

Acide Sulfureux à 5%

100 ml/hl apporte 5 grammes de SO₂ à l'hl. (1000 ml. Pour 1 tonne)

Inodose 2 et 5G

Comprimés effervescents préparés à base de métabisulfite de potassium. Ils libèrent 2 g ou 5 g de SO₂ par comprimé dans les moûts, les vins ou les liqueurs. Ils facilitent l'opération du sulfitage, notamment pour les vins élevés sous bois et permettent une libération progressive et homogène de la dose recherchée en SO₂.

MILANE SO₂ 100%

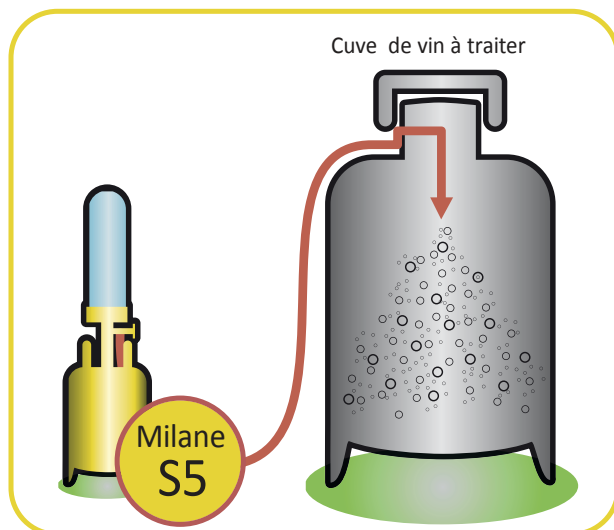


Milane Oeno S5 ou S2 est la solution oenoalimentaire pour vos réajustements de SO₂ en toute simplicité, sécurité

- Réduisez vos déchets d'emballages plastiques
- Bouteilles utilisables en position verticale
- Maîtrisez votre dosage en SO₂ pur
- Fini les siphons doseurs
- Codex HACCP directive CE 96/77

Sur le marché du SO₂ Oeno-Tech SA avec la gamme Milane Oeno, a toujours une longueur d'avance !

Pratique, simple et sécurisée, la bouteille S5 ou S2 avec plongeur, utilisable en position verticale, est idéale pour vos réajustements en SO₂. L'adaptation des robinets sulfidoseurs MILANE D assure la précision du dosage, la sécurité et la maniabilité d'utilisation. Dans le cadre de l'Ecoprogramme, les bouteilles S5 ou S2 vides feront l'objet d'échange maîtrisé.



Spécifications

Caractéristiques	Unités	Valeurs
Pureté du SO ₂	%	Sup. ou égal à 99,99
Eau	ppm poids	Inf. ou égal à 50
Acidité	ppm poids	Inf. ou égal à 100
Résidu non volatil	ppm poids	Inf. ou égal à 100

Caractéristiques

Caractéristiques	Unités	Valeurs
Masse à vide	Kg	2
Masse pleine	Kg	7
Masse de produit	Kg	5
Pression d'épreuve	Bar	33
Capacité	L	4,2
Hauteur	Mm	300
Diamètre	Mm	150

HSE

En cas de contact du produit avec les yeux, laver immédiatement et abondamment.
En cas d'accident ou de malaise, consulter immédiatement un médecin (si possible lui montrer l'étiquette)

STABILISATION GOMMES ARABIQUES

La gomme arabique est un exsudat de sève descendante solidifié. Elle peut être amalgamée naturellement ou par incision sur le tronc et au pied d'arbres de la famille des mimosacées (acacias).



Elle est récoltée principalement en Afrique saharienne. La gomme arabique est une molécule polysaccharidique fortement ramifiée riche en galactose et arabinose avec une petite fraction protéique.

Cette structure moléculaire lui confère des propriétés remarquables :

- la stabilisation de la couleur en ralentissant les phénomènes de polymérisation et la précipitation de la matière colorante,
- une meilleure stabilisation vis à vis des précipitations tartriques,
- la prévention des casses métalliques en évitant la floculation des complexes cuivreux et/ou ferriques,
- une amélioration sensorielle des vins, en apportant une sensation de rondeur et d'équilibre en bouche tout en préservant les arômes.

Citrogum

CITROGUM est une solution de gomme arabique favorisant la filtration.

La gomme arabique utilisée provient de gomme Kordofan, gomme issue de l'Acacia Verek, et qui présente la meilleure efficacité en tant qu'agent protecteur des solutions colloïdales. CITROGUM est utilisée comme les solutions de gomme arabique en traitement préventif :

- des précipitations des matières colorantes instables,
- des casses cuivriques et ferriques,
- des précipitations tartriques en renfort de l'action de l'ACIDE METATARTRIQUE.

Emballage : 25kg - Dosage 50 à 200ml/hl

Easy Dry

Easy Dry est une gomme arabique en poudre à dilution instantanée.

La gomme arabique utilisée provient de gomme Kordofan, gomme issue de l'Acacia Verek, et qui présente la meilleure efficacité en tant qu'agent protecteur des solutions colloïdales.

Easy Dry est utilisée comme les solutions de gomme arabique en traitement préventif :

- des précipitations des matières colorantes instables,
- des casses cuivriques et ferriques,
- des précipitations tartriques en renfort de l'action de l'ACIDE METATARTRIQUE.

Emballage : 10kg, 25kg - Dosage 20 à 100g/hl

Maxigum

MAXIGUM est un puissant agent stabilisant qui est particulièrement efficace contre la précipitation des pigments du vin en bouteille. Il agit en tant que protecteur des colloïdes en prévenant la formation de troubles et de précipitations. De plus, il augmente l'effet de l'Acide MetaTartrique. MAXIGUM contribue significativement à l'équilibre du vin. Il les rend plus ronds et mouelleux. Le SO₂ contenu dans la solution, assure la stabilité microbiologique du produit. Il n'y a donc aucun risque à l'ajouter après la micro filtration.

Emballage : 25kg - Dosage 20 à 50ml/hl

STABILISATION TARTRIQUE

Acide Métatartrique

L'ACIDE MÉTATARTRIQUE prévient les risques de précipitations tartriques. Il agit comme inhibiteur de cristallisation vis-à-vis du bitartrate de potassium mais également du tartrate de calcium. Il présente une efficacité élevée vis à vis des précipitations tartriques. L'ajout s'effectue sur vin avant la mise en bouteille.

Emballage : 1kg - Dosage 10g/hl

Crème de tartre

La CRÈME DE TARTRE ou bitartrate de potassium est indispensable pour une stabilisation tartrique optimale des vins. Elle sert de germe de cristallisation qui amorce la formation des cristaux de bitartrate de potassium, et accélère la sédimentation des cristaux endogènes. Elle optimise le passage au froid quelque soit le procédé retenu (en continu ou par contact).

Emballage : 25kg - Dosage 400g/hl

Karmelosa (CMC)

Voir page 43

LUTTE CONTRE LES MICRO ORGANISME

Sorbate de potassium

Protège le vin contre la refermentation imputable aux levures et aux moisissures, en particulier la fleur, en association avec des doses adéquates d'anhydride sulfureux libre.

Attention : s'il n'est pas correctement protégé par le SO₂, le sorbate peut être dégradé par la flore bactérienne et produire du géranol. Outre le vin, il peut également être utilisé dans d'autres produits alimentaires

Emballage : 1kg - Dosage : 20 g/hl

Lisozina

Prévention des piqûres lactiques et inhibition de la fermentat ion malolactique.

Lisozina (lysozyme) peut être utilisée sur vins blancs ou rosés pour inhiber la fermentation malolactique (FML), ou en rouge pour la retarder (en cas de macération carbonique par exemple). Elle permet aussi la maîtrise des risques microbiologiques.

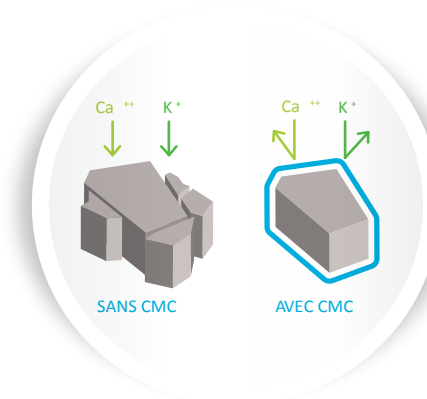
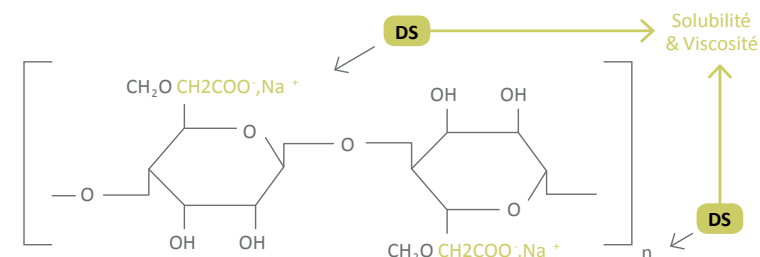
Emballage : 500g - Dosage 10 à 30g/hl

GOMME DE CELLULOSE

La gomme de cellulose (carboxyméthylcellulose ou CMC) a été autorisée par la communauté européenne en 2009 comme une alternative aux traitements traditionnels par l'électrodialyse ou le froid utilisés pour la stabilisation tartrique des vins. Ce dérivé de la cellulose, extrait uniquement du bois pour l'oenologie (pour éviter tout risque de contamination des produits par une source OGM pouvant provenir du coton) et de

forêts exploitées de manière durable, est utilisé depuis plusieurs dizaines d'années dans bon nombre de préparations alimentaires (E468). Il montre l'avantage d'être totalement neutre au niveau organoleptique et extrêmement efficace pour stabiliser les vins vis-à-vis du bitartrate de potassium.

Son action est connue pour être efficace au moins durant 4 ans.

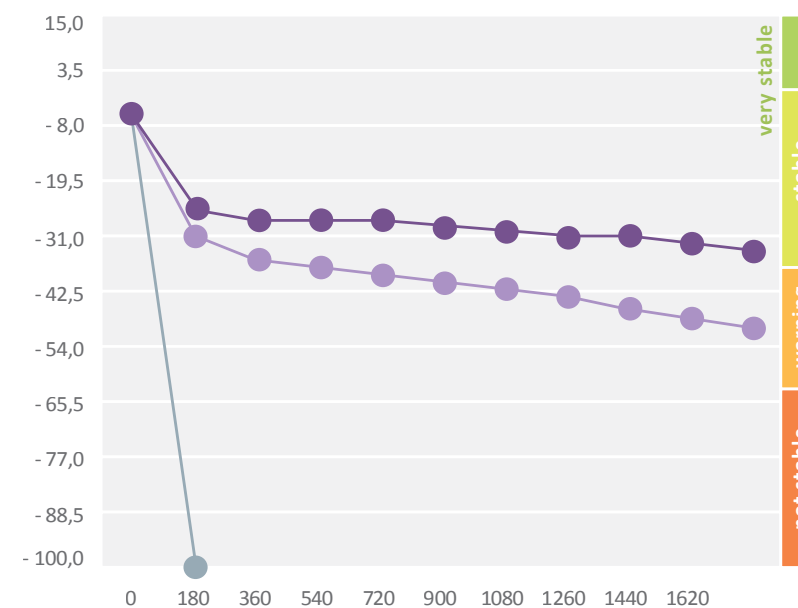


Très soluble dans le vin, la CMC montre la particularité de pouvoir interférer avec les microcristaux en formation. Elles les empêche de grossir, ils ne deviennent donc pas visibles. Les vins sont ainsi stabilisés vis-à-vis des précipitations tartriques.

Cet exemple présente un vin blanc du Languedoc non stabilisé par le froid. Sa température de saturation est de 20°C. Les risques de cristallisation sont donc importants.

L'ajout de 50 mg/L de CMC permet de fortement atténuer cette instabilité. À 100 mg/L, on constate que cette instabilité est encore réduite ; le vin est considéré comme stable. Un test complémentaire au froid (4°C durant 1 semaine) permettra de montrer que le risque de cristallisation en bouteille est extrêmement faible.

● Témoin ● +50 mg/L CMC ● +100 mg/L CMC



Des tests préliminaires sont conseillés afin de déterminer la dose d'emploi adéquate et d'éviter toute instabilité colloïdale.

Karmelosa

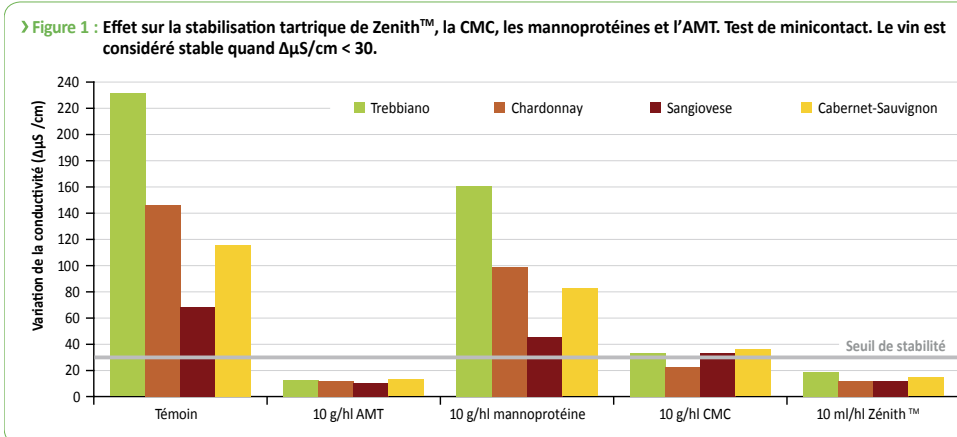
Gomme de cellulose sous forme liquide pour une utilisation facilitée.

Emballage : 5kg - Dosage 75 à 150ml/hl

LE POLYASPARTATE DE POTASSIUM

Nouvel outil pour la stabilisation tartrique sans le froid

Dans le cadre du projet de recherche européen Stabiwine : *Use of biopolymers for sustainable stabilization of quality wines*, une molécule, aux propriétés stabilisantes intéressantes et jamais utilisée en œnologie ou dans le secteur alimentaire, a été découverte : le **polyaspartate de potassium (KPA)**. Le KPA a fait l'objet de trois ans d'études approfondies visant à comprendre ses performances œnologiques ainsi que ses caractéristiques chimiques et toxicologiques. Après des résultats plus que satisfaisants mettant en évidence l'intérêt de l'utilisation du KPA pour la stabilisation tartrique des vins et son innocuité pour la santé humaine, l'OIV a autorisé l'utilisation du KPA sous la Résolution Oeno 543/201 et Enartis a développé Zenith™, une préparation liquide à base de KPA. Cet article synthétise les principaux résultats d'essais effectués sur vins, avec Zenith™, l'AMT, la CMC et les mannoprotéines.



Le projet européen *Stabiwine* a permis de découvrir un stabilisant efficace des vins contre la précipitation tartrique. L'utilisation œnologique du KPA, polyaminoacide produit à partir d'acide L-aspartique, est maintenant autorisée par l'OIV. Enartis a développé Zenith™, une préparation liquide à base de KPA, présentant de nombreux avantages par rapport aux autres additifs utilisés en œnologie pour la stabilisation tartrique : un fort pouvoir stabilisant, un effet durable dans le temps, pas d'impact sur la filtrabilité des vins, aucune interaction négative avec la matière colorante et pas de changement des propriétés organoleptiques.

Zenith Uno

un outil rapide et efficace pour la stabilisation du bitartrate de potassium dans les vins.

Il peut être utilisé comme alternative aux traitements physiques (refroidissement, résine, électrodialyse) avec les avantages suivants :

Application directe qui ne nécessite pas d'équipement particulier.

La stabilisation est immédiate et ne demande pas d'énergie ou de tâches laborieuses.

Emballage : 20kg - Dosage 100ml/hl

Zenith Color

Comme le Zenith Uno mais également efficace pour la stabilité colorante : La gomme arabique Verek empêche la précipitation des composant colorant instable présent dans le vin.

Emballage : 20kg - Dosage 150ml/hl

Enartis Stab Micro/M

Nouveauté

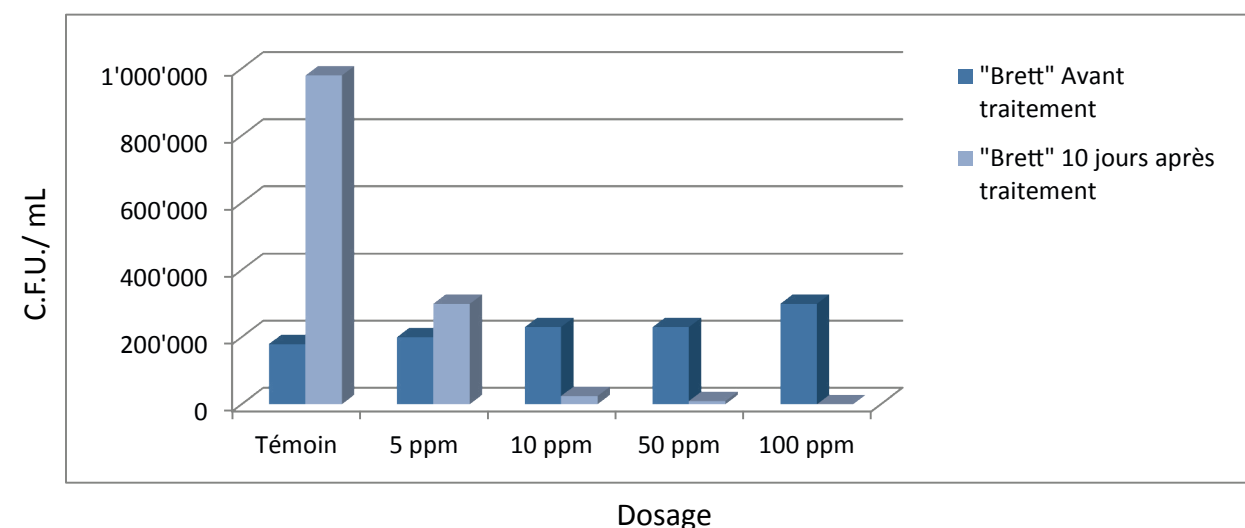
Enartis Stab Micro interagit avec les microorganismes du vin. Annihile leurs croissances et les précipite. Il améliore également la clarification et la filtrabilité du vin.

Enartis Stab Micro élimine la croissance de nombreuses levures et bactéries indésirables, microorganismes qui peuvent altérer le vin durant l'élevage et ou le vin en bouteille. Une bonne homogénéisation du produit dans le vin augmente l'efficacité.

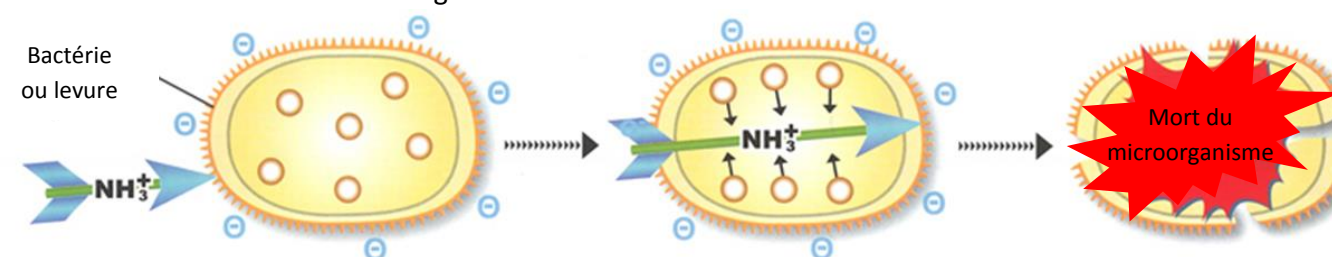
Enartis Stab Micro aide aussi à éliminer les mauvaises odeurs produites par les microorganismes indésirables.

Emballage : 500g - Dosage 5 à 40g/hl

Un Cabernet sauvignon filtré stérile puisensemencé avec des *Brettanomyces Bruxellensis* :



Processus de destruction du microorganisme :



enartis STAB
MICRO M

Chitosan activée.
Pour moût ou vin trouble.
Pour le contrôle de la flore bactérienne.
Alternative au lysozyme

enartis STAB
MICRO

Pure Chitosan
Spécifique pour les *Brettanomyces*

VINIFICATION CLARIFICATION

BENTONITES

Les protéines du raisin sont une cause bien connue de la formation d'un trouble dans les vins blancs et rosés. La précipitation de ces protéines induit une casse protéique.

La bentonite est une argile de la famille des Montmorillonites et elle est préconisée pour permettre une bonne clarification et déprotéinisation des moûts et des vins. Elle est l'unique traitement efficace vis-à-vis de la casse protéique.

Les protéines sont des macromolécules constituées d'acides aminés, chargées positivement au pH du vin, alors que la bentonite mise en suspension présente des particules de charges négatives qui attirent les protéines en formant ainsi des particules lourdes qui précipitent.

Gelbentonite

Bentonite rapide en filament. Agent d'affinage, un déprotéinisant et un stabilisateur extraordinaire (bien plus efficace que les bentonites actives communes).

Emballage : 2kg, 10kg - Dosage 10 à 30g/hl

Bento.Zero

Bento.Zero s'utilise à faible dose en vin fini afin d'améliorer la stabilité protéique du vin sans interférer sur la qualité organoleptique du produit traité.

En vins rouges Bento.Zero permet d'éclaircir et d'éliminer les résidus sans appauvrir la structure tannique, aromatique et sans diminuer la couleur. Il évite également les pertes de produits grâce à une sédimentation très compacte.

En vins blancs Bento.Zero vous offre une déprotéinisation exceptionnelle à un coût très réduit même à haute dose.

Bento.Zero, s'utilise à dosage plus élevé dans la clarification du moût.

Emballage : 1kg, 15kg - Dosage 5 à 30g/hl

Bentostab

Bentonite calcique naturelle, présentant un fort pouvoir déprotéinisant destinée à la stabilisation et à la clarification des moûts et des vins blancs et rosés.

Son fort pouvoir déprotéinisant permet d'éliminer les protéines responsables de la casse protéique.

La finesse des particules de BENTOSTAB lui donne une faculté optimale de gonflement dans l'eau et une très grande capacité à entraîner les colloïdes. BENTOSTAB a été sélectionné pour sa grande capacité à préserver les caractéristiques sensorielles des moûts et des vins. BENTOSTAB est également proposé sous forme granulée pour une plus grande facilité d'utilisation.

Emballage : 1kg, 5kg, 25kg - Dosage 10 à 100g/hl

MOSAICO Refine

S'emploie sur les vins blancs et rosés pour atteindre la brillance, la stabilité protéique, la suppression de certains défauts gustatifs et enfin pour réduire les sensations acides ou agressives dans la bouche.

Emballage : 2kg, 10kg - Dosage 10 à 30g/hl

MOSAICO Protect

S'emploie en blanc et rosés, pour la clarification, la stabilisation et la zone de collage organoleptiques.

Les dérivés de levure sont responsables de l'atténuation de la note aigre et apporte un meilleur équilibre en bouche.

La grande réactivité des dérivés de chitine avec les composés oxydés, ainsi que le fer et le cuivre, permet de lutter efficacement contre les phénomènes d'oxydation, le vin retrouve sa fraîcheur en bouche ainsi que sa couleur initiale.

Emballage : 2kg, 10kg - Dosage 10 à 30g/hl

MOSAICO Round

Augmente la brillance des vins rouges, améliore la filtrabilité corrige les déviations oxydatives sur la couleur, sur le volume et la rugosité tannique en bouche.

L'association entre les divers constituants de MOSAICO Round permet d'obtenir des résultats différents complexes : les dérivés de la levure sont actifs sur le profil tannique et donne un vin plus souple et équilibré les dérivés de la chitine protègent les substances sujettes à l'oxydation. Enfin, l'action du Chitosan réduit le risque de contamination par Brettanomyces et élimine l'aspect des saveurs phénolées.

Emballage : 2kg, 10kg - Dosage 10 à 30g/hl

Neoclar AF

Grâce à sa composition équilibrée, NEOCLAR AF peut être utilisé dans le traitement des vins blancs et rouges ou des moûts blancs et rosés. NEOCLAR AF assure une clarification rapide et complète en produisant un volume de lie très limité. La présence simultanée de plusieurs clarifiant organiques permet d'améliorer les caractéristiques organoleptiques du vin et d'en assurer la stabilisation protéique.

Sur les vins rouges et les moûts rosés, le produit exerce une forte action de stabilisation de la couleur sans provoquer de décoloration. Les vins traités par NEOCLAR AF présentent une meilleure filtrabilité.

Emballage : 2kg, 25kg - Dosage 40 à 150g/hl

PRODUITS CONTRE L'OXYDATION

Qi-No[OX]

La solution naturelle pour lutter contre l'oxydation des moûts et des vins blancs et rosés.

Qi-No[Ox] est un auxiliaire technologique unique et novateur, composé de polysaccharides d'origine non-animale, exempt de tout allergène et produit de synthèse. Son efficacité et sa rapidité d'action permettent de lutter contre les dérives oxydatives, tant sur moût que sur vin, tout en préservant les qualités intrinsèques du produit initial.

Qi No[OX] est utilisé pour :

- Protéger la couleur des vins blancs et rosés en éliminant le fer et le cuivre qui sont les principaux catalyseurs de l'oxydation, et en interagissant avec les polyphénols.
- Préserver la fraîcheur aromatique des vins en protégeant durablement les polyphénols contre l'oxydation et en préservant efficacement les thiols variétaux grâce aux propriétés anti-radicalaires de Qi No[Ox].
- Gommer les défauts organoleptiques en éliminant l'amertume et les notes oxydatives, tout en préservant les propriétés sensorielles et gustatives.

Emballage : 1kg - Dosage 20 à 80g/hl

Caseinate de potassium

Le CASEINATE DE POTASSIUM est un agent de traitement préventif de l'oxydation des moûts et des vins blancs et rosés. Il élimine les couleurs brunes caractéristiques de l'oxydation, car le CASEINATE DE POTASSIUM présente une affinité particulière vis-à-vis des polyphénols oxydés. Lors de vendanges botrytisées, le CASEINATE DE POTASSIUM constitue le traitement approprié qui stabilisera les vins contre une casse oxydasique.

Emballage : 1kg - Dosage 20 à 100g/hl

PVPP

La PVPP permet le traitement préventif et curatif de l'oxydation des vins blancs et rosés.

La PVPP est formée de macromolécules organisées en réseau. Elle agit par adsorption des polyphénols oxydés et oxydables en formant des liaisons entre le groupe hydroxyl phénolique et une liaison amide de la PVPP, permettant ainsi d'éliminer la couleur brune. Sur le plan organoleptique, on note une réduction de l'amertume et une amélioration de la fraîcheur et des arômes.

Emballage : 1kg, 10kg - Dosage 5 à 80g/hl

Clarapol DC

En moût Clarapol DC possède une activité qui cible les polyphénols susceptible d'oxyder le moût. (flavanic polyphénols, catéchines, tannins et leucoanthocyanins). Utilisé sur vin, il permet de réduire le taux de protéines et d'augmenté la clarté du vin.

Clarapol DC peut-être utilisé pour :

- Éliminer les tannins agressifs dans le vin
- Réduction des couleurs brunâtres dans les vins blancs et rosés.
- Prévient le vieillissement précoce des vins rouges et élimine les polyphénols oxydés
- En moût, il protège contre l'oxydation et les réductions phénoliques du futur vin.

Emballage : 500g, 10kg - Dosage 5 à 80g/hl

COLLE DE POISSON

Finecoll

La FINECOLL est une colle de poisson destinée à la clarification et à la stabilisation des vins blancs et rosés. Elle leur confère brillance et souplesse. L'incorporation au vin de la FINECOLL permet la floculation et la sédimentation des particules en suspension. Après décantation prolongée, elle constitue un des principaux moyens de clarification et stabilisation des vins. De plus, elle augmente la filtrabilité des vins. C'est le collage des vins blancs et rosés de qualité.

Emballage : 1kg - Dosage 1 à 4g/hl

SLI = AUGMENTATION DE LA DURÉE DE VIE DU VIN

LA STRATEGIE D'ENARTIS

Vendange: complexe antioxydant

Maturation: «SLI» augmentation de la durée de vie du vin (chélation des métaux, stabilisation des arômes)

Stabilisation: chill out, limiter le froid.

ENARTIS STAB SLI

Dérivés de levure, PVPP et tanins ellagique non toastés.

Prévient l'oxydation et la perte d'aromes. Réduit l'oxygène et l'acétaldéhyde contenu dans le vin. Supprime ou réduit au minimum l'oxydation des catéchines. Augmente l'effet du SO₂. Améliore les qualités sensorielles du vin.

Emballage : 1kg - Dosage 20 à 40g/hl

CLARIL QY

Levures inactives, préparation à base de chitosan obtenue à partir d'Aspergillus Niger et d'acides organiques (acide citrique E330, E300 acide L-ascorbique, E270 L (+) de l'acide lactique).

Élimination des couleurs instables. Amélioration d'arômes, réduit l'astringence et la sécheresse du vin 100% sans allergène –agent de clarification. Chitosan agit comme microbiocides et améliore le processus de clarification.

Emballage : 1kg - Dosage 5 à 15g/hl

CLARIL HM

Copolymères de vinylimidazole et de vinylpyrrolidone, préparation de chitosan produite à partir d'Aspergillus Niger et d'acides organiques (E300 d'acide L-ascorbique, E270 L (+) acide lactique).

Maintien du potentiel redox stable grâce aux métaux chélateurs

Emballage : 1kg - Dosage 30 à 50g/hl

TAN SLI

Tanin de chêne (Quercus alba).

Potentiel redox élevé. Evolution des arômes. Evolution rapide. Potentiel redox du vin réduit. Prolonge la durée de vie du vin. Élimine la note réductrice provenant des mercaptans. Augmente la douceur du vin.

Emballage : 1kg - Dosage 0.5 à 2g/hl

PRODUIT	COMPOSITION	DOSE	EFFETS
ENARTIS STAB SLI	Dérivés de levures, PVPP, tanin de chêne	20-40 g/hL	1. Contrôle du potentiel redox et de l'oxygène pendant le stockage du vin. 2. Protection des arômes
CLARIL-HM	Dérivés de levures, Chitosan, PVI/PVP	30- 50 g/hL	1. Retire les métaux qui engendrent l'oxydation. 2. Retire les catéchines.
CLARIL-QY	Chitosan	10-30 g/hL	1. Renforce et protège les arômes. 2. Diminue l'astringence.
ENARTIS TAN SLI	Tanin extrait d'un chêne Américain non toasté	0,5-5 g/hL	1. Contrôle le potentiel redox 2. Protège contre l'oxygène quand le vin est en contact avec celui-ci 3. Chélation des mercaptans.

GÉLATINES

Goldenclar

Feuilles de gélatine or de qualité alimentaire, très pure et de haute qualité. GOLDENCLAR est une gélatine soluble dans l'eau chaude.

Elle possède un poids moléculaire élevé, de larges chaînes de protéines et une grande surface de contact. Ses caractéristiques physiques et chimiques rendent GOLDENCLAR très efficace en clarification et en stabilisation colloïdale des vins.

Emballage : 500g - Dosage 0.5 à 15g/hl

Goldenclar Instant

Gélatine extrêmement pure de qualité alimentaire en micro-granulés. GOLDENCLAR INSTANT est une gélatine au poids moléculaire élevé. Son procédé de fabrication permet d'éliminer la réhydratation dans l'eau chaude.

Goldenclar Instant est très efficace pour clarifier les vins et pour la stabilisation colloïdale des vins

Emballage : 1kg - Dosage 2 à 12g/hl

Hydroclar

Gélatine alimentaire pure en solution à 30 ou 45%, en fonction du degré d'hydrolyse.

HYDROCLAR 30 est moyennement hydrolysée et possède une bonne densité de charge. Indiquée pour la clarification statique ou la flottation des moûts et pour la clarification des vins blancs, en association avec SIL FLOC, TANENOL CLAR et GELBENTONITE

HYDROCLAR 45 présente un degré élevé d'hydrolyse et une densité de charge inférieure. Indiquée pour le traitement de vins issus de pressurages énergiques et de vins et moûts courants, qu'elle contribue à assouplir et à clarifier.

Emballage : 25kg - Dosage 15-40g/hl

Sologel

Gélatine alimentaire «gold» en solution à 50%.

SOLOGEL est faiblement hydrolysée et possède une bonne densité de charge. Indiquée pour la clarification statique ou la flottation des moûts et pour la clarification des vins blancs, en association avec SIL FLOC, TANENOL CLAR, GELBENTONITE. SOLOGEL est une excellente gélatine pour les vins rouges, sur lesquels elle produit une clarification rapide et complète parallèlement à une bonne détannisation, ce qui permet d'améliorer nettement les caractéristiques gustatives du vin.

Emballage : 25kg - Dosage 10-25g/hl

BLANC D'OEUF

Blancoll

BLANCOLL est spécialement destiné à la clarification traditionnelle des vins rouges de garde.

BLANCOLL provoque la précipitation des particules en suspension et des polyphénols instables. Elle assure ainsi, une parfaite clarification des vins traités. BLANCOLL contribue à l'affinage des vins. Il s'agit d'une colle «douce» qui respecte la structure polyphénolique des vins rouges destinés à la garde et assure une excellente stabilité colloïdale.

Emballage : 1kg - Dosage 5 à 10g/hl

PROTÉINES VÉGÉTAL

Plantis AF-P

PLANTIS AF-P est un nouveau coadjuvant de la gamme sans «allergène» d'ENARTIS. Il est obtenue exclusivement à partir de protéine de pomme de terre.

PLANTIS AF-P est exempt de composés allergène et ne nécessite pas d'être inscrit sur l'étiquette. De plus, l'absence de produits d'origine animale lui permet d'être utilisé dans la production de vins destiné à la consommation végan.

PLANTIS AF-P peut être utilisé:

- pour la clarification de jus, également par flottation;
- pour améliorer la clarté et la filtrabilité des vins blancs, rouges et rosés;
- pour réduire l'astringence des vins rouges;
- pour le traitement des vins ou des vins oxydés sensibles à l'oxydation.

Emballage : 1kg, 10kg - Dosage 5 à 30g/hl

CORRECTEURS

CORRECTEUR ORGANOLEPTIQUES LUTTE CONTRE LA RÉDUCTION

Revelarom

Revelarom® est un produit innovant à base de citrate de cuivre pour le traitement des goûts de réduction dans les vins et autres produits de fermentation alcoolique. Revelarom® réagit rapidement et sélectivement avec les composés soufrés responsables d'odeurs désagréables tels que le sulfure d'hydrogène et les mercaptans. Lorsque le dosage adéquat a été respecté, ces composés indésirables sont éliminés par précipitation sans générer d'augmentation significative du taux de cuivre dans le vin.

Dosage : le plus fréquemment entre 5 et 20 g par 100 L. Dans certains cas exceptionnels, la dose de Revelarom® pourra aller jusqu'à 50 g par 100 L (dose légale maximale).

Emballage : 1kg

Netarom

Pour éliminer les goûts de réduit léger.

Les composés en partie responsables des goûts de réduit du type « oeuf pourri » répondent à la formule générale : R-SH.

NETAROM est une préparation à base de levures inactivées qui permet de diminuer les goûts de réduit grâce à 2 mécanismes :

- Le cuivre du vin est piégé par NETAROM et les thiols R-SH malodorants viennent s'y fixer et sédimentent. Le tout sera alors éliminé lors du soutirage.
- Dans une moindre mesure, les composés R-SH se lient aux groupements soufrés de NETAROM par oxydation directe.

Ainsi, par un contact faible dans le temps, NETAROM permet d'adsorber les divers composés soufrés responsables des dérivés de type réduction tout en apportant de la rondeur et du volume.

Emballage : 1kg - Dosage 20 à 40g/hl

Netarom Extra

Pour éliminer les arômes de réduction intense.

NETAROM EXTRA est utilisé pour les cas de réduction intense. NETAROM EXTRA montre l'avantage d'être actif sur des vins présentant des défauts de réduction importants et où NETAROM risque d'être moins efficace.

Il présente également l'avantage d'apporter de la rondeur et du volume aux vins, tout en respectant les caractéristiques sensorielles contrairement à la pratique du cuivre qui assèche et apporte une sensation métallique en finale.

Emballage : 1kg - Dosage 5 à 30g/hl

Copper DC Nouveauté

Solution de cuivre à 1%

Emballage : 1L - Dosage 10 à 100ml/hl

LES CHARBONS

Carb-Off «Granulé»

Noir végétal activé, adapté à la désodorisation des moûts et des vins, particulièrement actif contre certains goûts : moisi, végétal, phénolé...

C'est un charbon actif inerte à haut pouvoir adsorbant vis-à-vis de certains défauts des vins. Il montre une capacité relativement faible à décolorer.

Emballage : 2kg, 10kg - Dosage 10 à 40g/hl

Grandeco «Granulé»

Le charbon Grandeco, est un noir végétal activé adapté à la décoloration des moûts et des vins blancs tâchés. Il a été tout spécialement étudié pour éviter d'affecter le bouquet des vins. Grandeco est également proposé sous forme granulée pour limiter l'émission de poussière et sous forme liquide pour une mise en oeuvre immédiate.

Emballage : 2kg, 25kg - Dosage 5 à 30g/hl

CORRECTEURS D'ACIDITÉ

LES ACIDIFIANTS

L'acidité du vin constitue une caractéristique de base, tant sur le plan organoleptique qu'analytique. Elle conditionne, la stabilité microbiologique du vin, le pouvoir antiseptique de l'anhybride sulfureux, la clarification, le déroulement de la fermentation malolactique...

Le RCEE 606/2009, autorise l'ajout de l'acide tartrique, de l'acide lactique et de l'acide malique pour acidifier les moûts et les vins. L'acidification est une pratique soumise à autorisation en fonction de la zone de production. Trois acides sont autorisés pour l'acidification des moûts et des vins :

Acide Malique D,L

L'ACIDE MALIQUE diacide fort est un composant naturel du moût et du vin. Il permet une augmentation de l'acidité de titration et de l'acidité réelle. Il peut également être utilisé pour la gestion de la fermentation malolactique.

Emballage : 1kg, 25kg

Acide Tartrique L+

L'ACIDE TARTRIQUE L+, diacide fort est un composant naturel du moût et du vin. Il permet une augmentation de l'acidité de titration et de l'acidité réelle.

Emballage : 25kg

Acide Lactique Oeno

L'ACIDE LACTIQUE est un monoacide permettant d'augmenter l'acidité de titration en impactant très faiblement sur le pH.

Emballage : 1L, 5L, 25L

Acide Citrique

L'ACIDE CITRIQUE est utilisé en prévention des casses ferriques. Il possède un pouvoir complexant vis à vis du fer. Ajouté à un vin contenant quelques milligrammes de fer par litre, il constituera, avec ce dernier, un complexe soluble. Son action acidifiante est faible vis-à-vis du pH mais nettement plus perceptible d'un point de vue gustatif.

Emballage : 25kg

LES DÉSACIDIFIANTS

Les désacidifiants peuvent être utilisés sur des millésimes difficiles présentant une maturité incomplète, lorsque les moûts et les vins présentent des niveaux d'acidité très importants. Leur utilisation est également fréquente dans le processus d'élaboration de la méthode traditionnelle, durant les phases de réactivation et pied de cuve pour déclencher la fermentation malolactique.

Deux types de désacidification sont possibles :

- Désacidification par précipitation des sels insolubles d'acide tartrique,
- Désacidification des sels malique et tartrique.

La désacidification est soumise à réglementation, veuillez vous référer à la législation en vigueur dans votre région vinicole.

Bicarbonate de Potassium

La désacidification par le BICARBONATE DE POTASSIUM s'explique par deux phénomènes :

- La formation de sels insolubles avec l'acide tartrique sous forme de THK,
- Le phénomène de sursaturation du potassium.

L'ajout d'1 g/L de BICARBONATE DE POTASSIUM entraîne une diminution de l'acidité de 1g/L d'acide tartrique.

Emballage : 25kg

Carbonate de Calcium

Le CARBONATE DE CALCIUM permet la désacidification des moûts et des vins. Il entraîne la précipitation d'acide tartrique sous forme d'un sel insoluble, le tartrate de calcium.

En pratique, il faut apporter 67 g/hL de CARBONATE DE CALCIUM pour désacidifier le vin de 1 g/L exprimé en acide tartrique

Emballage : 25kg

Superdisacidifiante

Mélange de Carbonate de Calcium et de Bicarbonate de Potassium. SUPERDISACIDIFIANTE diminue de 1g/l l'acidité total avec 1g/l de produit.

Emballage : 1kg, 25kg

POMPES

FRANCESCA

La société Francesca Pompe Enologica a révolutionné le système de transvasage en chai avec le développement de son premier brevet: la pompe Francesca® qui adjoint une mécanique innovante de qualité à une électronique dédiée en mesure de rendre pratique, soigné et fiable le travail des œnologues et des cavistes.

Depuis 1997, l'expérience et la passion transmises depuis des générations, mariées à la connaissance des technologies les plus à l'avant-garde, accompagnent le travail de l'Ingénieur. Roberto Manzini (membre fondateur et responsable du secteur R&D) dans la recherche et le projet de solutions innovantes pour faciliter toutes les opérations de transvasage du vin, de la première phase de foulage à celle de la mise en bouteilles.

C'est donc grâce à un travail d'ingénierie spécifique que la société Francesca Pompe construit et teste des machines pouvant réaliser les phases délicates du transvasage, en s'adaptant aux exigences personnelles et en maintenant toujours comme objectif primaire le respect du vin: produit de qualité de notre tradition.

Pompe à pistons rotatifs

- Variateur de fréquence électronique : débit variable de 4 à 600 hl/h
- Auto-amorçante, avec variation manuelle et automatique du débit.
- Les parties au contact du liquide sont entièrement construites en acier inox AISI 304 et 316, avec joints en caoutchouc alimentaire et téflon.
- Facile à laver et à stériliser, elle permet une inspection totale soignée des parties au contact du liquide par l'ouverture du couvercle avant.
- Connexions orientées vers le bas permettant la vidange totale du corps de pompe
- Très silencieuse
- Radiocommande multifonctions



Pompe à turbine Caterina

- Vitesse très lente : de 80 à 400 tours/min
- Pression de travail élevée (voir diagramme de fonctionnement)
- Recirculation interne limitée: à 1 BAR perte de débit inférieure au 10%
- Variateur de fréquence électronique : débit variable de 45 à 450 hl/h
- Corps de pompe en acier inox AISI.316
- Connexions orientées vers le bas permettant la vidange totale du corps de pompe
- Très silencieuse
- Radiocommande multifonctions
- Auto-amorçage à sec jusqu'à -6,5 mètres



ZAMBELLI

Fabriqueur de machines œnologiques depuis 1888, **Zambelli Enotech** est une entreprise italienne de référence pour l'équipement vinicole.

Depuis plus de 100 ans, **Zambelli** produit des machines de hautes qualités.

Pompe à turbine

Indiquée pour le transfert du vin et des liquides alimentaires, ainsi que pour le remplissage de cuve, barrique ou même pour la mise en bouteille.

L'aspiration se fait dans les deux sens de rotation.

La turbine en caoutchouc évite de brasser les liquides transvasés.

Elle fonctionne avec un nombre de rotation par minute faible avec un flux régulier

Avantages et caractéristiques :

- De 0 à 630 hl/h
- Pompe en acier inox
- Turbine en NBR alimentaire
- Joint mécanique
- Facile à entretenir
- Compacte
- Beaucoup d'options



Pompe mono

Pompe mono avec inverseur et télécommande en option.

Créée pour manipuler n'importe quelle viscosité de vin

Grâce à leurs conceptions simples, ces pompes ont un rapport qualité/prix très intéressant.

Jusqu'à 4 bar de pression

Avantages et caractéristiques :

- De 2 à 53 hl/h
- Pompe et rotor en acier inox
- Stator en NBR alimentaire
- Joint mécanique
- Facile à entretenir
- Compacte



FILTRATION

FILTROX...

Expert en filtration depuis 1938, filtrox est une entreprise privée basée à St.Gall en Suisse.

Plaques Filtrante

Application	Degré recommandé	Flux recommandé [l/m ² /h]	Différentiel de pression [max. kPa (bar)]
Filtration après fermentation	AF 31H (U3)	700 - 1000	250 (2.5)
Clarification après affinage	AF 50	700 - 1000	250 (2.5)
Clarification fine/réduction de germes	AF 100, AF 101H	700	200 (2.0)
Filtration stérile	AF ST 110, AF ST 130	350 - 400	120 (1.2)

Cartouches Filtrante

Application	Degré recommandé	Flux recommandé [l/30''/h]	Différentiel de pression [max. kPa (bar)]
Filtration fine	CLAROX® PL 3.0 / 10 / 20	2000 – 3000	500 (5.0)
Filtration fine de l'eau	CLAROX® GF 0.2, CLAROX® PL 1.0 / 0.5	3000 – 5000	500 (5.0)
Filtration stérile du vin	CLAROX® MP / W 0.45 / 0.65	700 – 1000	400 (4.0)



TERRES DE FILTRATION

Leurs granulométries est généralement comprises entre 10 et 200 µm. Elles sont tendres et très légères en raison de leurs forte porosité. Cette dernière propriété lui permet d'être utilisé pour la filtration dans l'industrie vinicole et brassicole.

Les perlites Minafil issues de roches volcaniques concassées, séchées, expansées et tamisées pour présenter des granulométrie adaptées à différents usages œnologiques. Elles possèdent des perméabilités équivalentes aux terres filtrantes. Minafil est destinée à la séparation des solides et des liquides par filtration, particulièrement adaptée pour la filtration grossière de liquides avec des solides de haute et moyenne charge. Minafil est une silice cristallisée, ayant une faible teneur en métaux lourds.

La terre de diatomée ENORANDALL est une variété de diatomite, une roche sédimentaire siliceuse d'origine organique et fossile, se composant de restes fossilisés de diatomées. Elle est également appelée Kieselgur (mot allemand) ou Célite (marque générique connue en chimie).

Minafil 450 (Ex Randalite W32)

Filtration des bourbes et lies.
Perlite de couleur blanche.
Granulométrie de 3.8-4.8 darcy,
Densité du gâteau 130-160 g/l

Minafil 350 (Ex Randalite W28)

Filtration des bourbes et lies.
Perlite de couleur blanche.
Granulométrie de 3.4-4.5 darcy,
Densité du gâteau 160-190 g/l

Minafil 300 (Ex Randalite W24)

Filtration des bourbes et lies.
Perlite de couleur blanche.
Granulométrie de 2.2-3.3 darcy,
Densité du gâteau 160-180 g/l

Enorandall 3

Préfiltration des vins.
Diatomée de couleur blanche.
Granulométrie de 1.4-1.7 darcy,
Densité du gâteau 400-420 g/l

Enorandall 7

Préfiltration des vins
Diatomée de couleur rose.
Granulométrie de 0.14-0.22 darcy,
Densité du gâteau 430-460 g/l

FILTRE TANGENTIEL

Notre filtre tangentiel est le résultat d'une collaboration internationale de compagnies spécialisées dans la filtration des vins. Les avantages principaux sont :

AUCUN COMPROMIS SUR LA QUALITÉ

La structure des pores des membranes en PP garantit une filtration douce et préserve les caractéristiques originales du vin.

La conception des modules, conjointement au mode de distribution du liquide dans le système, minimise les effets hydro-mécaniques et le réchauffement du vin de 40 à 50%. Cela augmente aussi les possibilités d'auto-lavage des membranes.

Option de filtration statique qui permet de se passer de la circulation tangentielle, comme sur une cartouche. Cette option permet de filtrer les vins fragiles ou peu trouble.

Comme le rétro-lavage des membranes utilise le produit déjà filtré et sans utiliser d'air, on évite ainsi toute oxydation et contamination microbologique du vin.



MISE EN BOUTEILLE À FAÇON

Notre remorque de mise en bouteille GALAXY intègre dans un châssis unique :

- Une rinceuse/stériliseuse de bouteilles.
- Une tireuse à légère dépression.
- Une boucheuse sur colonne revolver à vocation «multibouchage».
- Jusqu'à 3'500 bouteilles heure
- Machine sans étoiles, possibilité de passer tous type de bouteilles.

RINÇAGE SOUS GAZ NEUTRE

Quelques atouts de la rinceuse :

- Rinçage temporisé jusqu'à 3 secondes
- Rinçage par injection d'eau filtrée
- Égouttage très long : jusqu'à 40 secondes
- Injection d'un gaz neutre pour inertage avant remplissage

TIREUSE RESPECTUEUSE DU PRODUIT

Quelques atouts de la tireuse:

- Réalisation de toutes les pièces en contact avec le produit en acier inox alimentaire 316 L
- Becs sans joints dynamiques ni ressorts internes pour une hygiène optimale
- Réglage électrique des hauteurs de bouteilles et des niveaux de remplissage
- Égalisation centralisée des niveaux

SERRAGE LENT DU BOUCHON ET ENFONCEMENT RAPIDE

Quelques atouts de la boucheuse :

- Serrage lent du bouchon suivi d'un enfoncement rapide
- Réglage possible par l'opérateur des vitesses de serrage et d'enfoncement du bouchon
- Multibouchage : bouchon liège, bouchon synthétique, capsule à vis 28x44, capsule à vis 30x60, Stelvin Lux.



CHAMPAGNISATION



Notre groupe de champagnisation comprend un saturateur et une tireuse isobarométrique afin de mettre en bouteille une boisson gazéifiée jusqu'à 5 bar.



LABORATOIRE

ANALYSES DE ROUTINES :

pH et acidité totale
Glucose
Fructose
Alcool
Acides malique
Acide lactique
Acide tartrique
Acide acétique
SO₂ libre.
SO₂ Total.
Couleur ICM

TEST DE STABILITÉ :

Stabilité tartrique,
Stabilité protéique

ESSAI DE COLLAGE

ANALYSES POUR LES CONCOURS

Sur demande :

Calcium
Catéchines
Cuivre
Fer
Acétaldhéide
Acide Ascorbique
Dioxyde de carbone (CO₂)
Histamine
Saccharose





This image shows a full page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, typical of notebook paper. There are no margins, text, or other markings on the page.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



*...du moult
...à la bouteille*

IMPLANTÉE AU CŒUR DU VIGNOBLE VALAISAN, FONDÉE EN 1983, OENO-TECH SA A TOUJOURS PROPOSÉ LES PRODUITS ŒNOLOGIQUES LES MIEUX ADAPTÉS À L'ÉLABORATION DE VOS VINS.

DÉSORMAIS DISTRIBUTEUR POUR LA SUISSE DE L'INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE ET D'ENARTIS, NOUS PROPOSONS À NOTRE CLIENTÈLE UNE GAMME COMPLÈTE DE PRODUITS ŒNOLOGIQUES ADAPTÉS À CHAQUE TYPE DE VINIFICATIONS: BLANCS, ROUGES, ROSÉS OU EFFERVESCENTS EN S'APPUYANT SUR L'EXPÉRIENCE PRATIQUE DES ŒNOLOGUES TRAVAILLANT DANS LEURS DIFFÉRENTS LABORATOIRES À TRAVERS LE MONDE.

**OENO-TECH SA
IMPASSE DES ARTISANS 1
1963 VÉTROZ**

**TEL : 027 346 14 72
FAX : 027 346 12 85
MAIL : INFO@OENO-TECH.CH
SITE : OENO-TECH.CH**