



Correcteurs Traitements spécifiques

Correcteurs organoleptiques

Pour corriger la couleur et les mauvais goûts

Les charbons œnologiques, exclusivement d'origine végétale (généralement issus du bois) sont des structures carbonées, non cristallines, de porosités variables. Ces charbons sont dits "activés", ils subissent une étape d'activation par une méthode physique (température) ou chimique (acide phosphorique) permettant d'augmenter leur capacité d'adsorption (les molécules à éliminer dans le vin ou le moût sont retenues à la surface des pores du charbon).

Ce mécanisme de rétention n'est pas sélectif, le charbon va donc adsorber des molécules de nature diverses. Ainsi nous pouvons distinguer les charbons macroporeux, à porosité très ouverte, ou "décolorants", des charbons microporeux, à porosité moins ouverte, appelés communément "décontaminants ou désodorisants". Un charbon décolorant requiert une action désodorisante faible et inversement.

Il est conseillé de bien choisir son charbon selon la problématique à traiter, de respecter le temps de contact de 48 heures pour éviter le phénomène de relargage et de pratiquer un brassage durant le temps de contact pour renforcer l'interaction entre la phase liquide et solide. La dose d'emploi indicative pour les charbons est de 20 à 60 g/hL. La réalisation de tests préalables en laboratoire est conseillée pour ajuster au mieux son dosage.

Soutirer ou filtrer rapidement le vin traité.

L'utilisation des charbons est soumise à réglementation, se référer à la législation en vigueur. Le code des pratiques œnologiques de l'OIV précise l'utilisation des charbons en œnologie pour des objectifs bien ciblés et une dose maximale légale autorisée de 100 g/hL.

Les charbons décolorants

+ DÉCOLORANT

ACTICARBONE ENO™ 15kg

ou **CARBION ENO™** 1kg



Fort pouvoir décolorant et respect des caractéristiques sensorielles

- Noir végétal activé adapté au traitement des moûts et des vins blancs tâchés
- Élimination des composés phénoliques responsables des défauts d'oxydation et correction des excès de nuances jaune-orangé
- Préservation des qualités aromatiques du vin

CARBOCLEAN™ 5kg | 15kg

Charbon hautement décolorant préservant les qualités aromatiques

- Noir végétal activé adapté au traitement des moûts et des vins blancs tâchés
- Excellentes performances en décoloration
- Préservation des qualités organoleptiques des vins



CARBION ENO-H™ 1kg

Bon pouvoir décolorant, utilisation simplifiée

- Noir végétal activé
- Décoloration des moûts et des vins blancs tâchés
- Taux d'humidité élevé améliorant sa manipulation en limitant l'émission de poussières



CARBION™ POUDRE 5kg

Décolorant, respect des caractéristiques sensorielles

- Noir végétal activé
- Décoloration des moûts et des vins blancs tachés



- DÉCOLORANT

CARBION™ GRANULÉS 1kg | 15kg

Manipulation facilitée, vitesse de sédimentation augmentée

- Noir végétal activé
- Formulation granulée améliorant sa manipulation et limitant sa pulvérulence
- Sédimentation très rapide



(1) Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles. (3) Comme agent de filtration.

Les charbons décontaminants

Les charbons œnologiques sont autorisés sur moûts, moûts en fermentation et dans les vins blancs pour réduire la présence d'Ochratoxine A. Ils sont également utilisés pour corriger les caractères organoleptiques des vins issus de raisins altérés par l'oïdium et/ou contaminés par *Botrytis*.

FLAVOCLEAN™ 1 kg

La référence historique IOC pour corriger les mauvais goûts

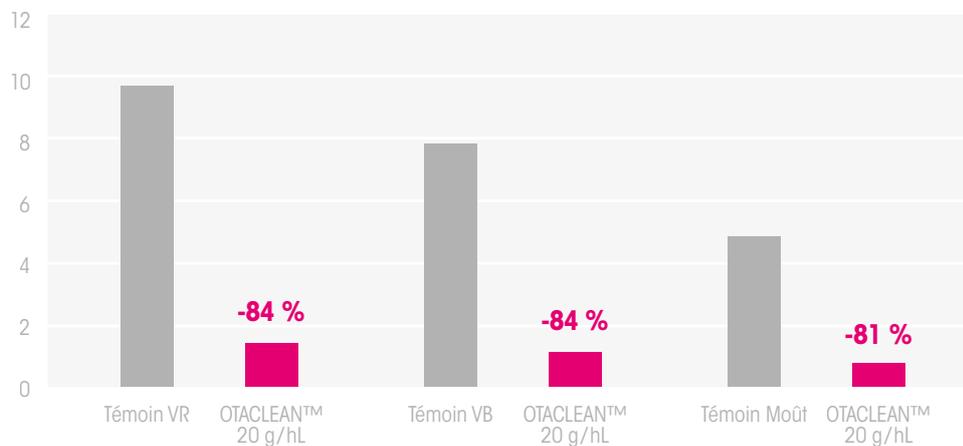
- Charbon végétal activé sélectionné pour la désodorisation ou correction gustative des vins
- Limitation des arômes moisi-terreux (géosmine)
- Limitation des phénols volatils



OTACLEAN™ 1 kg

Adsorption de l'Ochratoxine A, respect des qualités organoleptiques

- Charbon végétal activé sélectionné pour ses excellentes propriétés d'adsorption vis-à-vis de l'Ochratoxine A
- Caractère sélectif, respect des qualités organoleptiques des vins



Teneur en ochratoxine (µg/L)

Sur moût ou sur vin, un traitement à 20 g/hL d'OTACLEAN™ permet de diminuer de plus de 80 % la concentration en Ochratoxine A. Teneur maximale d'Ochratoxine A dans les vins pour la commercialisation : 2 µg/L.

Pour lutter contre les goûts de fumée

Qi SMOKE™ 1 kg

Correction des goûts de fumée, préservation des arômes fruités

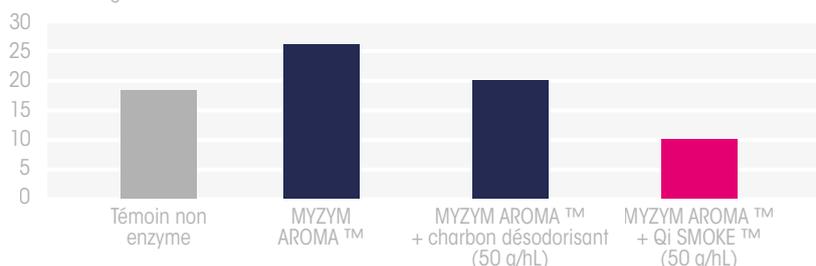
- Formulation à base de charbon et de chitosane, spécialement développée pour corriger les goûts de fumée survenant dans les vins issus de vendanges touchées par les nuées incendiaires
- Caractère sélectif vis-à-vis des molécules souvent responsables des odeurs (composés crésols/gaïacols)
- Meilleure préservation de la signature aromatique des vins par rapport à un charbon pur



Dose d'emploi indicative : 20 à 60 g/hL



Intensité du goût de fumée



Analyse sensorielle moyennes sur 5 essais

Vins contaminés par des nuages de fumée - Australie 2019

Réduction de l'intensité du goût de fumée supérieure grâce à l'effet synergique d'adsorption sélective de Qi SMOKE™ par rapport à d'autres formulations non spécifiques.

(3) Comme agent de filtration.

Pour lutter contre la réduction

Les goûts de réduits sont un problème récurrent en œnologie et sont souvent difficiles à éliminer. Ils sont décrits par ces termes : œuf pourri, chou, caoutchouc, odeurs alliées... Pour aider à lutter contre ces goûts de réduit, nous vous proposons plusieurs catégories de produits en fonction du degré de réduction constaté.

NETAROM™ 1 kg

Élimination des goûts de réduit légers

- Formulation à base de levures inactivées : pas de réversibilité liée à l'utilisation de sels de cuivre, pas de capture des thiols variétaux
- Adsorption par les parois cellulaires des divers composés soufrés responsables des dérivés de type réduction
- Contribution sans sécheresse : rondeur et volume en bouche



Dose d'emploi
indicative :
20 à 40 g/hL



Le mélange
des deux NETAROM™
peut donner des résultats
supérieurs à ceux
pressentis par l'emploi
de l'une ou l'autre
formulation.

NETAROM EXTRA™

1 kg

Élimination des notes de réduction intenses

- Intérêt en cas de réduction intense impliquant les composés soufrés lourds (mercaptans, disulfures), sans la réversibilité liée à l'utilisation des sels de cuivre
- Levures inactivées riches en cuivre immobilisé : pour les vins où NETAROM™ ne suffit pas
- Contribution sans sécheresse : rondeur et volume en bouche



Dose d'emploi
indicative :
5 à 30 g/hL



SOLUTION 700™ 1 L | 10 L

Solution de sulfate de cuivre pour éliminer certaines odeurs soufrées

- Élimination des mauvais goûts et des odeurs de réduction produites par les composés soufrés légers avec fonction sulfure (SH)
- Formulation liquide stabilisée à l'acide citrique et bisulfite de potassium
- La teneur en cuivre de l'échantillon traité doit être inférieure ou égale à 1 mg/L



Dose d'emploi
indicative :
1 à 4 cL/hL

REDOXYL™ 5 L | 10 L

Solution de sulfate de cuivre concentrée pour éliminer certaines odeurs soufrées

- Élimination des mauvais goûts et des odeurs de réduction produites par les composés soufrés légers avec une fonction sulfure (SH)
- Formulation liquide stabilisée à l'acide citrique et bisulfite de potassium
- La teneur en cuivre de l'échantillon traité doit être inférieure ou égale à 1 mg/L



Dose d'emploi
indicative :
3 à 8 mL/hL

REDUCIT™ 1 L

Solution de citrate de cuivre pour éliminer certaines odeurs soufrées en vinification BIO

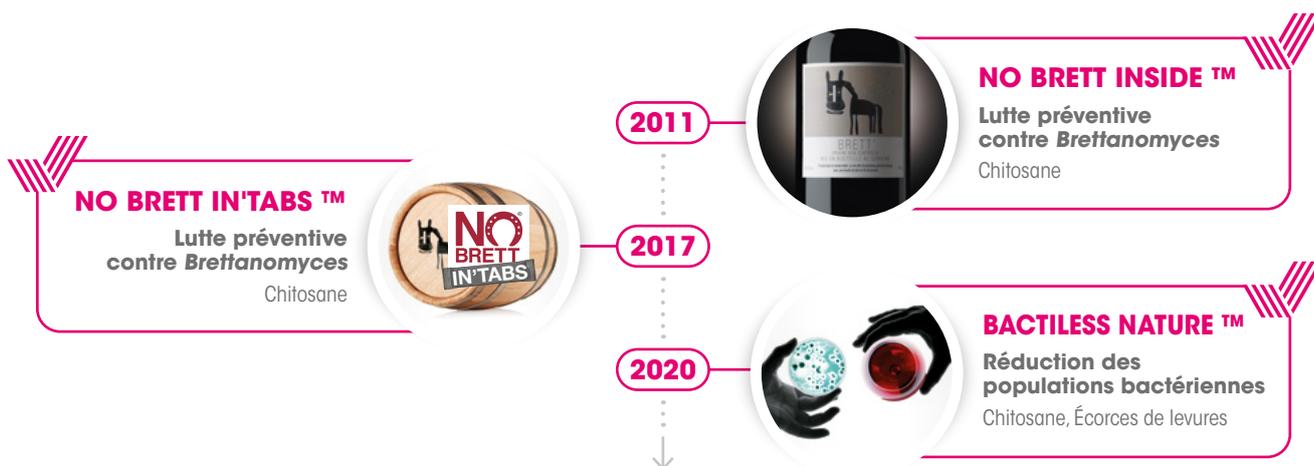
- Élimination des mauvais goûts et des odeurs de réduction produites par les composés soufrés légers avec une fonction sulfure (SH)
- Autorisée pour la production de vins certifiés biologiques
- Formulation liquide stabilisée à l'acide citrique et bisulfite de potassium



Dose d'emploi
indicative :
2 à 8 cL/hL

(1) Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles.

Pour lutter contre les microorganismes d'altération



NO BRETT INSIDE™

Sachet : 100g
Carton : 1 kg (10 sachets)



Élimination naturelle des populations de *Brettanomyces bruxellensis*

- Chitosane anti-microbien spécifique d'origine fongique (*A. niger*), non animale
- Déstructuration de la barrière membranaire, mort et sédimentation des cellules de *Brettanomyces*



NO BRETT IN'TABS™

Boîte : 10 pastilles | 40 pastilles



Lutte préventive contre *Brettanomyces* durant l'élevage en barrique

- Chitosane anti-microbien spécifique d'origine fongique (*A. niger*), non animale
- Solution simple d'emploi (pastilles effervescentes) pour l'élimination des *Brettanomyces* dans les vins élevés en barrique
- Déstructuration de la barrière membranaire, mort et sédimentation des cellules de *Brettanomyces*



BACTILESS NATURE™

500g



Maîtriser naturellement les bactéries d'altération et retarder la fermentation malolactique

- Formulation végétale, non allergène et compatible BIO à base de biopolymères d'origine fongique
- Réduction des populations bactériennes lactiques et acétiques dans les moûts et les vins
- Spectre d'action plus large que celui du lysozyme, alternative au SO₂



ACIDE FUMARIQUE™ 1 kg

Traitement des vins pour inhiber ou retarder la fermentation malolactique

- Effet bactéricide contre les bactéries lactiques
- Préservation de l'acidité des vins tout en réduisant les doses de SO₂



(1) Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles.

Correcteurs d'acidité

L'acidité constitue une caractéristique essentielle du vin, tant sur le plan organoleptique qu'analytique. Ses effets sur le vin sont multiples. Elle diminue le développement microbien et agit sur le pouvoir antiseptique de l'anhydride sulfureux en augmentant son activité. Elle participe à l'intensité de la couleur des vins rouges. Elle contribue à la stabilité colloïdale des vins et régule les phénomènes de précipitations éventuelles.

L'acidification peut être préventive en raisonnant sa date de récolte, en maîtrisant ses amendements au sol, en régulant la vigueur de

la vigne mais aussi en utilisant des pratiques œnologiques avec l'utilisation des levures dites « démaliquantes ou acidifiantes ».

Des techniques curatives comme des techniques membranaires (osmose inverse ou électrodialyse) permettent également de corriger les notions d'acidité totale et le pH des vins.

L'utilisation possible des acides cités ci-après est une pratique autorisée mais elle est soumise à la tenue d'un registre et une déclaration auprès de la DGCCRF.

L'acidification

Elle est autorisée sur moût et sur moût en fermentation à la dose maximale légale de 1,5 g/L exprimée en acide tartrique, en une seule opération. Elle peut se pratiquer également sur vins finis, en plusieurs fois, dans la limite légale de 2,5 g/L exprimée en acide tartrique. Se référer à la législation en vigueur.

ACIDE TARTRIQUE L(+) 1 kg | 5 kg | 25 kg

- Diacide fort, le plus efficace pour corriger le pH
- Conseillé sur moûts ou en fermentation alcoolique pour une meilleure intégration en bouche
- Peut procurer une dureté en bouche s'il est utilisé à forte dose



ACIDE MALIQUE D,L 5 kg | 25 kg

- Impact sur l'acidité totale
- Peut procurer une sensation de fraîcheur ou de verdeur selon le dosage utilisé



ACIDE LACTIQUE ŒNO 1 L | 10 L | 25 kg

- Monoacide correcteur d'acidité totale impactant très peu le pH
- Sensation d'acidité douce et de volume en bouche



ACIDE CITRIQUE 1 kg | 5 kg | 25 kg

- Impact significatif d'un point de vue gustatif mais influe très peu le pH
- Complexation du fer et limitation des risques de casses ferriques dans les vins
- Autorisé sur vins à hauteur de 1 g/L



La désacidification

BICARBONATE DE POTASSIUM 1 kg | 25 kg

- Désacidification des moûts et des vins
- Diminution de l'acidité totale : en pratique, de 1 g/L de H₂SO₄ pour 160 à 170 g/hL de produit



CARBONATE DE CALCIUM 1 kg | 5 kg | 25 kg

- Désacidification des moûts et des vins par précipitation et formation de tartrate de calcium
- Diminution de l'acidité totale : en pratique, de 0,5 g/L de H₂SO₄ pour 50 g/L de produit



Autres acides

ACIDE ASCORBIQUE 1 kg | 25 kg

- Puissant antioxydant
- Action protectrice pour renforcer l'action antioxydante du SO₂
- Prévention du « choc oxydatif » subi lors du dégorgement



**Dose d'emploi
indicative :**
5 à 10 g/hL