

Nos nouveautés 2025-2026



IOC DI-VINA™

Conditionnement : 500 g

Douceur, ampleur et stabilité de la mousse des vins effervescents

- Complémentarité d'une levure *Hanseniaspora vineae* aux propriétés sensorielles uniques et d'une levure fermentaire robuste pour la fermentation des vins clairs
- Capacité autolytique accrue : libération précoce et puissante de composés levuriens naturels pour plus de volume et d'équilibre
- Contribution à la stabilité de la mousse et alternative aux additifs enrobants



Dose d'emploi
indicative :
20 g/hL



LEVEL² SALVA™

Conditionnement : 500 g

La bioprotection contre les contaminations précoces en *Brettanomyces*

- Levure non fermentaire *Suhamyces pyralidae*
- Produit un facteur d'inhibition de *Brettanomyces*
- Utilisation lors des étapes pré-fermentaires pour diminuer d'emblée la charge *Brettanomyces*



Dose d'emploi
indicative :
5 g/hL



CAUDALYS™

Conditionnement : 1 kg

Persistance aromatique, tension, salinité et notes minérales

- Première levure inactivée non-*Saccharomyces* pour l'œnologie
- Composition originale et unique d'une souche *Torulaspora delbrueckii* spécifique
- Une action inédite sur la tension et la minéralité en bouche



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



ALLIANCE™

Conditionnement : 2,5 kg

Réduire le risque lié aux micro-organismes d'altération dès les premières phases de la vinification

- Nettoyer et assainir précocement le milieu de fermentation : meilleure implantation et efficacité de la levure sélectionnée
- Maîtrise des altérations microbiennes (acidité volatile et autres métabolites indésirables) et gestion de la FML
- Diminution précoce de la charge microbienne : élevage ultérieur mieux sécurisé



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

Nos nouveautés 2025-2026



UNIFYNE™

Conditionnement : 1 kg - 15 kg

Une solution de collage intégrale, 100 % biosourcée

- Formulation synergique de protéines de levures, de pois et de chitosane offrant une solution de collage flexible, complète et économique
- Forte densité de charge pour une clarification optimale
- Protection et amélioration de la teinte, atténuation des sensations amères et astringentes



Dose d'emploi indicative :
10 à 50 g/hL



NOVITAN DOLCE™

Conditionnement : 250 g

Douceur, sucrosité et filtrabilité pour une finition parfaite des vins rouges

- Tanins de chêne français purifiés et sélectionnés pour leur richesse en polysaccharides : révélation de la sucrosité sans amertume ni astringence
- Solubilité optimisée, haute filtrabilité
- Écoresponsable : production française à basse empreinte carbone, extraction 100 % à l'eau



Dose d'emploi indicative :
2 à 10 g/hL



NOVITAN LIVELY™

Conditionnement : 250 g

Fraîcheur, sucrosité et filtrabilité pour une finition parfaite des vins blancs

- Tanins de chêne américain purifiés et sélectionnés pour leur richesse en polysaccharides : révélation de la sucrosité et de fraîcheur sans amertume ni astringence
- Solubilité optimisée, haute filtrabilité
- Écoresponsable : production française à basse empreinte carbone, extraction 100 % à l'eau



Dose d'emploi indicative :
0,5 à 2 g/hL



NOVITAN BUBBLY™

Conditionnement : 250 g

Finesse, sucrosité et filtrabilité pour une finition parfaite des vins effervescents

- Tanins de chêne américain purifiés et sélectionnés pour leur richesse en polysaccharides : révélation de la sucrosité sans amertume ni astringence
- Solubilité optimisée, haute filtrabilité
- Écoresponsable : production française à basse empreinte carbone, extraction 100 % à l'eau



Dose d'emploi indicative :
0,5 à 2 g/hL