



Martin
Vialatte
Œnologie

CATALOGUE
PRODUITS ŒNOLOGIQUES
Conformes à la charte FNIVAB « Vins Bio »

***CATALOGUE VINS TRANQUILLES
CONFORMES A LA CHARTE FNIVAB « Vins Bio »***

TABLE DES MATIERES

ENZYMES : CERTIFIEES NON ISSUES D'OGM	3
LEVURES : CERTIFIEES NON OGM	4
ACTIVATEURS DE FERMENTATION ALCOOLIQUE	6
BACTERIES MALOLACTIQUES	7
CLARIFICATION DES MOUTS	8
COLLAGE PROTEIQUE	8
COLLES VEGETALES (NON OGM)	8
TANINS	9
STABILISANTS : GAMME DES BENTONITES	11
CHARBONS ŒNOLOGIQUES	12
DESACIDIFIANTS – ACIDIFIANTS	12

	Application	Conditionnement
ENZYMES DEPECTIL : CERTIFIEES NON ISSUES D'OGM		
Formule granulée		
MP+	<i>Préparation spécifique pour optimiser l'extraction et la libération des arômes variétaux et améliorer le pressurage et la clarification.</i>	100 g
Clarification FCE (A faible activité cinnamoyl esterase)	<i>Préparation spécifique pour la clarification des moûts blancs riches en pectines.</i>	100 g 250 g
EasyCLAR 32 FCE (A faible activité cinnamoyl esterase)	<i>Préparation spécifique pour le débouillage des moûts blancs et rosés difficiles à clarifier.</i>	100 g
Extraction FCE (à faible activité cinnamoyl esterase)	<i>Préparation spécifique pour l'extraction des anthocyanes et des polyphénols.</i>	100 g ; 250 g
Extra-Garde FCE (A faible activité cinnamoyl esterase)	<i>Préparation spécifique pour l'élaboration de vins de garde.</i>	100 g ; 250 g
Ar	<i>Préparation spécifique améliorant la libération des constituants aromatiques</i>	100g
Elevage (Préparation concentrée en β -glucanase) <i>A faible activité cinnamoyl esterase</i>	<i>Préparation spécifique pour l'élevage sur lies et l'amélioration de la filtrabilité.</i>	100 g
ENZYMES PECTILYSE : CERTIFIEES NON ISSUES D'OGM		
Formule granulée		
Pectilyse White	<i>Pour la clarification des mouts de blancs et rosés</i>	500 g
Pectilyse Red	<i>Pour l'extraction des composés phénoliques des raisins</i> <i>Formule granulée</i>	500 g

	Application	Conditionnement
LEVURES VITILEVURE : CERTIFIEES NON OGM		
C Souche M1157	La <i>levure starter</i> .	0,5 kg
B Souche Pasteur 877-C1108	La <i>levure finisseuse</i> .	0,5 kg
BC	Démarrage <i>rapide</i> et fin de <i>fermentation assurés</i> .	0,5 kg
EC 1118	<i>Implantation assurée</i> pour une fermentation rapide sur vins blancs ou rosés	0,5 kg
DV 10 Souche DV10	<i>Réussite et finesse</i> des vins blancs, rosés ou effervescents. <i>Excellente levure de reprise de fermentation</i>	0,5 kg
Quartz	<i>Sélectionnée dans un domaine champenois en biodynamie</i> , destinée à l'élaboration <i>de vins effervescents</i> ou à la reprise de fermentation. Sécurité fermentaire, qualité organoleptique.	0,5 kg
LB Blanc Souche MV95020	Pour l'élaboration de vins blancs aromatiques en toute sécurité	0,5 kg
LB Rosé Souche MV95017	Pour des <i>vins rosés fruités et ronds</i>	0,5 kg
LB Rouge Souche MV95034	Pour des <i>vins rouges fruités et ronds</i> , notamment les vins à consommation rapide	0,5 kg
Multiflor	Associations de levures complémentaires. <i>Finesse aromatique et sécurité fermentaire</i> même sur des moûts à fort potentiel alcoolique	0,5 kg
MO5 Souche L14090	La levure pour les <i>vins blancs</i> (élevage sur lies) et <i>muscats</i> . <i>Elle apporte gras et rondeur</i> .	0,5 kg

	Application	Conditionnement
LEVURES CERTIFIEES NON OGM		
Sauvignon Souche MV94017	La levure <i>spécifique du cépage Sauvignon</i> (révélation des arômes de bourgeon de cassis, fruits exotiques)	0,5 kg
Albaflor Souche 70S1	Levure des <i>vins blancs primeurs</i> , elle produit des <i>arômes de fruits et fleurs blanches</i>	0,5 kg
Chardonnay Souche MV95203	Pour les vins de <i>cépage Chardonnay. Finesse et complexité aromatique.</i>	0,5 kg
58W3 Souche 58W3	Pour surexprimer les <i>notes florales et épicées</i> des <i>vins blancs aromatiques.</i>	0,5 kg
KD Souche R2	La levure qui <i>intensifie la typicité</i> des vins blancs et rosés	0,5 kg
Primeur Souche MV93011	La levure des <i>vins rouges primeurs</i>	0,5 kg
GY Souche L2425	Fruité et souple des vins rouges, <i>extraction de couleur</i> . Recommandée sur Gamay et Pinot noir.	0,5 kg
M83 Souche M11C	Bonne résistance à l'alcool. <i>Expression aromatique fruitée (fruits rouges) et variétale.</i> Adaptée aux cépages méridionaux.	0,5 kg
SYRAH Souche MV92081	Fermentation rapide, forte résistance à l'alcool, <i>révélation des arômes de fruits rouges et d'épices</i>	0,5 kg
Grenache Souche L3574	Bonne résistance à l'alcool. <i>Révèle les caractères spécifiques du cépage.</i>	0,5 kg



	Application	Conditionnement
LEVURES CERTIFIEES NON OGM		
MT Souche L3266	Recommandée pour les <i>vins rouges de garde élaborés à partir de moûts très riches en sucre.</i>	0,5 kg
CSM Souche L6885	La levure des <i>vins rouges de garde</i> recommandée particulièrement pour les cépages Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc, Tempranillo.	0,5 kg
MVO 3001	Pour l'élaboration de vins rouges de grandes qualités, complexes, intenses et harmonieux. Particulièrement adapté au processus de macération préfermentaire à froid.	0.5 kg
Vitilevure Elixir	Levure hybride pour vins blancs et rosés aromatiques . Révélation des thiols et production de composés aux notes fruitées et florales.	0.5 kg

	Application	Conditionnement
ACTIVATEURS DE FERMENTATION ALCOOLIQUE		
Sulfate d'ammonium	Prévention des arrêts de fermentation.	1 kg ; 25 kg

	Application	Conditionnement
BACTERIES MALOLACTIQUES VITILACTIC		
<p>starter BLO1 <i>Oenococcus oeni</i></p>	<p>Bactéries malolactiques BLO1 pour vins blancs à forte acidité.</p>	<p>25 g ; 100 g ; 500 g</p>
<p>F <i>Oenococcus oeni</i></p>	<p>Bactéries malolactiques prêtes à l'emploi. FML rapide pour vins rouges (même très difficiles) et vins blancs peu acides.</p>	<p>Dose pour 2,5 hL ; 25 hL ; 100 hL ; 250 hL</p>
<p>XL <i>Oenococcus oeni</i> + Bio-réactivateur spécifique</p>	<p>Kit d'ensemencement malolactique requérant une étape de réacclimatation préalable (technologie 1-Step) pour une fermentation malolactique rapide et sûre des vins blancs, rouges ou rosés sans paramètres analytiques limitants.</p>	<p>Dose pour 50 hL ; 250 hL ; 1000 hL</p>
<p>H⁺ <i>Oenococcus oeni</i> + Bio-réactivateur spécifique</p>	<p>Kit d'ensemencement malolactique requérant une étape de réacclimatation préalable (technologie 1-Step) pour une fermentation malolactique dans des conditions difficiles : vins blancs ou rosés de bas pH., vins rouges à haut degré d'alcool, fermentation à basse température.</p>	<p>Dose pour 50 hL ; 250 hL</p>

	Application	Conditionnement
CLARIFICATION DES MOUTS		
Casesol	Caséine <i>Elimination des composés polyphénoliques oxydés et oxydables.</i>	1 kg ; 5 kg ; 25 kg

	Application	Conditionnement
COLLAGE PROTEIQUE		
Cristaline CERTIFIEE NON ISSUE D'OGM	Colle de poisson en poudre. <i>Affine les caractères organoleptiques et améliore la limpidité et la filtrabilité. Brillance incomparable.</i>	200 g ; 1 kg
Silisol	Sol de silice colloïdale. <i>Clarification des vins en association avec Gélisol.</i>	1 L ; 5 L ; 10 L ; 20 L ; 1000 L

	Application	Conditionnement	n° fiche
COLLES VEGETALES (NON OGM)			
ProVgreen MUST 	Sans gluten. <i>Clarification rapide et efficace des moûts et des vins blancs.</i>	2,5 kg	8.310
ProVgreen RED 	Sans gluten. <i>Clarification et assouplissement des vins rouges de faible à moyenne structure.</i>	2,5 kg	8.320

	Application	Conditionnement
TANINS		
Tanigal	Tanin de Noix de Galles. Préconisé pour le collage des moûts et des vins blancs et rosés.	1 kg ; 25 kg
Tanixel	<i>Formule granulée.</i> Tanin de châtaignier pour le collage des vins rouges et rosés.	1 kg ; 12,5 kg
Vitanil VR	<i>Formule granulée.</i> Stabilise la matière colorante des vins rouges. Limite les phénomènes d'oxydation.	1kg ; 10 kg
Vitanil AS	Mélange de tanins sélectionnés pour les vins rouges.	5 kg
Vitanil AJ11	<i>Formule granulée.</i> Stabilise la matière colorante des vins rouges.	1 kg ; 5 kg ; 15 kg
Vitanil B	<i>Formule granulée.</i> Le tanin des vins blancs.	1 kg
Vitanil OAK	Tanins de chêne. Equilibre et harmonie du vin au cours du vieillissement.	500 g ; 25 kg
Œnotan Sélection	Tanin de chêne de très grande pureté. Equilibre des vins blancs et rouges de qualité.	Doses barrique de 10g ; 250g ; 1kg
Sublitan vinif	Assemblage à base de tanin de pellicule de raisin. Stabilisation de la matière colorante et structure des vins rouges.	1 kg

	Application	Conditionnement
TANINS (suite)		
Subliwhite	<p>Assemblage à base de tanins proanthocyanidiques.</p> <p><i>Vinification des vins blancs.</i> Protège la couleur, gomme la verdeur, souligne les arômes, apporte de la rondeur.</p>	1 kg
Taniraisin	<p>Tanin de pellicule de raisin.</p> <p><i>Formule granulée.</i></p> <p><i>Collage et stabilisation de la couleur des vins par un tanin naturel de raisin.</i></p>	500 g
Tanipépin	<p>Pur tanin de pépin de raisin.</p> <p><i>Formule granulée.</i></p> <p><i>Equilibre et harmonie du vin au cours de son vieillissement.</i></p>	500 g

	Application	Conditionnement
STABILISANTS : GAMME DES BENTONITES		
Electra	Bentonite calcique activée. <i>Présentation en poudre.</i>	1kg ; 5 kg ; 25 kg
Granula	Bentonite calcique activée. <i>Présentation en granulé.</i>	1kg ; 5 kg ; 25 kg
Optibent	<i>Bentonite spécialement formulée pour son faible taux de lie.</i>	1 kg ; 5 kg ; 25 kg
Miracol	<i>Bentonite fortement activée pour une déprotéinisation difficile. Facilite la filtration.</i>	1 kg ; 25 kg
Calcica	Bentonite calcique naturelle. Présentation en poudre. <i>Clarification rapide, très faible taux de lie.</i>	25 kg

	Application	Conditionnement
AUTRES STABILISANTS		
Filtrostabil poudre	Gomme arabique microgranulée – dissolution instantanée 100% acacia verek. <i>Stabilité colloïdale des vins.</i>	1 kg ; 25 kg
Oenoscorbol	Acide L (+) ascorbique Antioxydant.	500 g ; 1kg ; 25 kg
Fructidor	Acide citrique – Acide ascorbique <i>Stabilisation des vins contre l'oxydation et la casse ferrique</i>	1 kg
Bitartrate de potassium	<i>Crème de tartre</i>	5 kg ; 25 kg

	Application	Conditionnement
CHARBONS ŒNOLOGIQUES		
Activa + Granulé Activa + Poudre	<i>Détachage des moûts et des vins blancs. Efficace contre l'ochratoxine.</i>	1 kg ; 5 kg ; 20 kg
Carbine T Granulé Carbine T Poudre Carbine T Liquide	<i>Détachage des moûts et des vins blancs. Efficace contre la géosmine.</i>	1 kg 5 kg 20L, 1000 L
Activa + L	Charbon œnologique décolorant, liquide. <i>Détachage des moûts et des vins blancs.</i>	20 L ; 1000 L

	Application	Conditionnement
DESACIDIFIANTS – ACIDIFIANTS		
Oenotartril	Acide L (+) tartrique. <i>Acidification réglementée.</i>	1 kg ; 5 kg ; 25 kg
Oenocitril	Acide citrique monohydrate. <i>Stabilisation des vins.</i>	1 kg ; 5 kg ; 25 kg
Bicarbonate de Potassium	<i>Désacidification des moûts et des vins.</i>	1 kg ; 5 kg ; 25 kg