OENOFRANCE

Für die Kreation Ihrer...

Bioweine

Oenofrance® hat sich schon immer für eine nachhaltige Weinbereitung ausgesprochen und räumt der Nachhaltigkeit einen wichtigen Platz ein.

Die individuelle Beratung durch unsere beratenden Önologen, die Ihnen die am besten geeigneten Weinbehandlungsmittel mit präziser Dosage empfehlen, basiert für die Erzeugung Ihrer Bioweine auf dem Konzept **GREEN CARE ALLIANCE**.

Die beratenden Önologen von OENOFRANCE® unterstützen die Weinbereitung aus Bio-Trauben, indem sie Folgendes anbieten:

- eine sachkundige technische Unterstützung zur Herstellung von Weinen nach den europäischen Öko-Verordnungen (Verordnungen (EU) 834/2007 und 2018/1584) sowie nach den amerikanischen NOP-Vorschriften (National Organic Program)
- eine große Auswahl an Weinbehandlungsmitteln, die den europäischen und amerikanischen Vorschriften zur ökologischen Produktion entsprechen
- eine Reihe Bio-zertifizierter Weinbehandlungsmittel.

Die Bio-Produkte von Oenofrance® sind gemäß den geltenden europäischen Verordnungen von der Zertifizierungsstelle Ecocert zertifiziert.

Die meisten anderen Oenofrance-Produkte® sind zur Erzeugung von Bio-Weinen zugelassen.

Inhaltsverzeichnis

DIE BIO-PRODUKTREIHE 5
HEFEN 6
NÄHRSTOFFZUSÄTZE 9
HEFEPRODUKTE 11
MOSTSCHÖNUNGSMITTEL 12
ENZYME 13
BAKTERIEN 16
TANNINE 17
NOQUERCUS® 19
WEINSCHÖNUNGSMITTEL 20
STABILISATOREN 22
SPEZIELLE BEHANDLUNGEN 24
SÄUREREGULATOREN 25
KONSERVIERUNGSSTOFFE 26
REGISTER 27

2012

ENTWICKLUNG DER BIO-PRODUKTREIHE

1 TAGTÄGLICHE OENOFRANCE®-VERPFLICHTUNG

2 ZERTIFIZIERTE BIO-PRODUKTE

Im Bio-Weinbau einsetzbar

67% DER OENOFRANCE®-PRODUKTE SIND BEI DER ERZEUGUNG VON BIO-WEINEN EINSETZBAR

ISO-22000-ZERTIFIZIERUNG FÜR DIE FERTIGUNG, VERPACKUNG UND LAGERUNG VON WEINBEHANDLUNGSMITTELN

Die Bio-Produktreihe

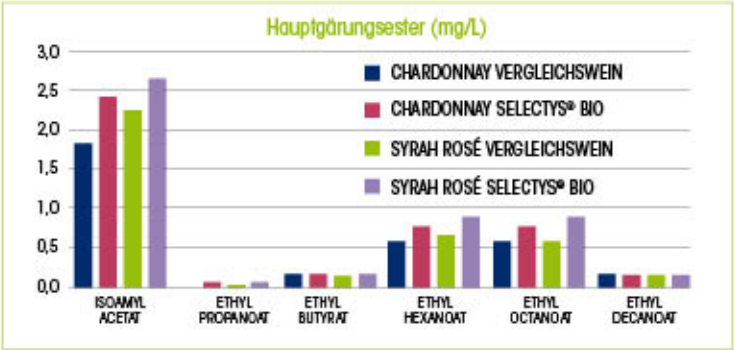
OENOFRANCE® ist auf die Zukunft Ihrer Weine bedacht und verpflichtet sich seit 2012 zur Erzeugung zertifizierter Bio-Weinbehandlungsmittel.

VEGAN EU NOP

SELECTYS® BIO

SELECTYS® BIO ist ein *Saccharomyces cerevisiae*-Stamm, der gemäß der geltenden europäischen Öko-Verordnung bio-zertifiziert sowie mit den amerikanischen NOP-Vorschriften zur ökologischen Produktion konform ist. Aufgrund ihres ausgezeichneten Gärverhaltens bei niedriger Temperatur fördert SELECTYS® BIO die Bildung von Gärungsestern zur Erzeugung hochwertiger Bio-Weißweine und Bio-Roséweine.

VERPACKUNG: 500 g
DOSAGE: 20 g/hL



VEGAN EU NOP

KORDOFAN BIO

KORDOFAN BIO ist ein pulverförmiges, natürliches Gummi arabicum aus der Verek-Akazie (oder Senegal-Akazie) mit Bio-Zertifizierung. Dank seiner Gewinnungs- und Herstellungsbedingungen ist KORDOFAN BIO ein extrem reines und höchst wirksames Gummi arabicum für die Kolloidstabilisierung von Bio-Rotweinen.

VERPACKUNG: 1 kg
DOSAGE: 10 bis 50 g/hL

VEGAN

Zahlreiche Oenofrance®-Produkte sind bei der Erzeugung veganer Weine einsetzbar.

- Ihr beratender Önologe hat ein offenes Ohr für Sie und unterstützt Sie bei der Anwendung dieser Produkte.

EU Gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften für die Erzeugung von Bio-Weinen
NOP Gemäß den amerikanischen NOP-Vorschriften (National Organic Program)

DIE FÜR DIE ERZEUGUNG VON BIO-WEINEN ZUGELASSENEN OENOFRANCE®-PRODUKTE

OENOFRANCE® verfügt über eine breite Palette an Weinbehandlungsmitteln, die für die Erzeugung von Bio-Weinen zuge-lassen sind. Diese Produkte werden bei Ecocert als Produkte gelistet, die gemäß den geltenden europäischen Bio-Verordnungen zugelassen sind. Die Liste der Produkte, die von den Bio-Weinbereitungsvorschriften der EU und der USA (NOP) zugelassen sind, ist über unsere Website www.oenofrance.com und direkt auf der Ecocert-Website verfügbar.

SELECTYS® ist das Forschungs- und Innovationsprogramm von OENOFRANCE® zur Selek-tion, Kenntnis und Wahrung von Hefestämmen. Das Hauptziel von SELECTYS® ist eine bessere Kenntnis und eine bessere Selektion spezieller regionaler Hefe-stämme mithilfe institutioneller und privater Partner-schaften. Jede Hefe hat einen eigenen Charakter, den sie unter bestimmten Bedingungen zum Ausdruck bringt, und SELECTYS® will diese Vorgänge verstehen...

Neu EU NOP VEGAN

SELECTYS® THIOL

SELECTYS® THIOL ist ein *Saccharomyces cerevisiae*-Stamm, der in Italien isoliert und von der Forschungs- und Entwicklungsabteilung durch ein innovatives Programm zur genetischen Identifizierung selektiert wurde. Mit diesem Programm sollte sichergestellt werden, dass dieser Stamm tatsächlich die Nukleotidsequenz (+ 38 Basen) auf dem Gen IRC7 trägt, das für die Produktion des Proteins kodiert, welches mit der Förderung der Thiole verbunden ist (ß-Lyase-Aktivität).

VERPACKUNG: 500 g und 10 kg DOSAGE: 20 g/hL

EU NOP VEGAN

SELECTYS® LA PERSANE

SELECTYS® LA PERSANE ist eine besondere Hefe, die aus der Kreuzung zwischen *Saccharomyces cerevisiae galactose* – und *Saccharomyces uvarum*. hervorgegangen ist. Die von OENOFRANCE® konzipierte und entwickelte SELECTYS® LA PERSANE ist eine auf Aromenebene sehr interessante Hefe. Im Zuge der Vergärung bildet SELECTYS® LA PERSANE große Mengen an Aromastoffen, die Frucht-, Honig- und Blütennoten entwickeln. SELECTYS® LA PERSANE eignet sich hervorragend zur Vinifikation von Rebsorten mit hohem Terpengehalt. Sie ist ebenfalls sehr interessant, um die Aromenkomplexität weißer Rebsorten wie Chardonnay, Melon de Bourgogne, Marsanne etc. zu entwickeln...

VERPACKUNG: 500 g DOSAGE: 20 g/hL

EU NOP VEGAN

SELECTYS® L'ÉCLATANTE

SELECTYS® L'ÉCLATANTE ist eine *Saccharomyces cerevisiae* galactose-Hefe, die zur Erzeugung sehr intensiver, aromatischer Weiß- und Roséweine mit langfristiger Aromenstabilität selektiert wurde. Das Aromenprofil der mit SELECTYS® L'ÉCLATANTE vinifizierten Weine ist komplex und verbindet sortentypische Aromen mit Gäraromen. Sie bietet dank ihres Enzymaktivitätspools eine optimale Förderung der sortentypischen Aromen (Thiole und Terpene). SELECTYS® L'ÉCLATANTE entwickelt bei der Vergärung ebenfalls fruchtige und florale Aromen und ist somit für eine Vielzahl unterschiedlicher neutraler oder aromatischer Rebsorten geeignet. Die phenolische Reife der Trauben ist ausschlaggebend dafür, ob sich das Aromenprofil des Weins hin zu eher frischen und vegetabilen Aromen oder hin zu eher exotischen und reifen Aromen entwickelt.

VERPACKUNG: 500 g und 10 kg DOSAGE: 20 g/hL

EU NOP VEGAN

SELECTYS® LA CEREVISIAE

SELECTYS® LA CEREVISIAE ist eine in Frankreich vom französischen Forschungsinstitut für Landwirtschaft INRA in Narbonne selektierte aktive Trockenhefe (ATH) (Saccharomyces cerevisiae). Mit großer Präzision sorgt SELECTYS® LA CEREVISIAE für eine gleichmäßige, sichere und vollständige Vergärung. Sie wahrt die Charakteristika der Rebsorte und verleiht den Weinen Körper und Geschmeidigkeit. SELECTYS® LA CEREVISIAE wird gerne zur Erzeugung von Grundweinen für die Schaumweinbereitung eingesetzt.

VERPACKUNG: 500 g und 10 kg DOSAGE: 20 g/hL

Gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften für die Erzeugung von Bio-Weinen EU

Gemäß den amerikanischen NOP-Vorschriften (National Organic Program) NOP

EU
NOP

VEGAN

SELECTYS® LA FRUITÉE

SELECTYS® LA FRUITÉE ist eine *Saccharomyces cerevisiae*-Hefe, die zur Erzeugung aromatischer Weiß- und Roséweine selektiert wurde. SELECTYS® LA FRUITÉE wird besonders dafür geschätzt, Gärungsester mit Blütenaromen sowie mit Aromen von Obst mit gelbem und weißem Fruchtfleisch hervorzubringen. Die mit SELECTYS® LA FRUITÉE erzeugten Weine sind ausgewogen und zeigen eine große aromatische Frische. Sie empfiehlt sich zur Erzeugung von Weinen aus neutralen oder aromatischen Rebsorten.

VERPACKUNG: 500 g und 10 kg

DOSAGE: 20 g/hL

EU
NOP

VEGAN

SELECTYS® L'ÉLÉGANTE

SELECTYS® L'ÉLÉGANTE, eine burgundische Selektion und das Ergebnis der Zusammenarbeit mit dem Laboratoire Burgundia Oenologie, ist eine *Saccharomyces cerevisiae*-Hefe, die aus einem für seine großen Weißweine berühmten Terroir (Meursault 1er Cru) stammt. SELECTYS® L'ÉLÉGANTE kommt mit Intensität und Komplexität zum Ausdruck und kombiniert fruchtige (Obst mit gelbem Fruchtfleisch, Zitrusfrüchte) und florale (weiße Blüten, Honig) mit mineralischen Noten (Feuerstein). Im Mund zeigen diese Weine eine schöne Ausgewogenheit und verbinden dabei Frische, Fülle und Beständigkeit. SELECTYS® L'ÉLÉGANTE empfiehlt sich zur Erzeugung von Weißweinen mit bemerkenswerter Qualität, die Aromen- und Geschmacksfinesse miteinander verbinden und dabei zugleich ein schönes Lagerpotenzial zeigen.

VERPACKUNG: 500 g DOSAGE: 20 g/hL

EU
NOP

VEGAN

SELECTYS® SR

SELECTYS® SR ist eine *Saccharomyces cerevisiae*-Hefe, die zur Erzeugung von Roséweinen mit einem Profil schmackhafter, säuerlicher kleiner roter Früchte selektiert wurde. Sie ist für die verschiedenen Prozesse wie Rosé aus direkter Pressung oder aus dem Saignée-Verfahren geeignet und kommt perfekt mit den schwierigen Bedingungen (niedrige T°, geklärte Moste) zurecht, die bei dieser Art der Vinifikation auftreten.

VERPACKUNG: 500 g und 10 kg

DOSAGE: 20 g/hL

EU
NOP

VEGAN

SELECTYS® LA BAYANUS

SELECTYS® LA BAYANUS ist eine *Saccharomyces cerevisiae galactose*-Hefe (neue Bezeichnung für bayanus). Sie verfügt über eine hohe Alkoholresistenz und sehr gute Gärleistungen, garantiert eine sichere, perfekte Vergärung und verhindert Beeinträchtigungen. SELECTYS® LA BAYANUS ist eine sehr vielseitige Hefe und kann für die Erzeugung aller Arten von Weinen eingesetzt werden.

VERPACKUNG: 500 g und 10 kg

DOSAGE: 20 g/hL

EU
NOP

VEGAN

SELECTYS® L'AUTHENTIQUE

SELECTYS® L'AUTHENTIQUE ist eine natürliche Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*), die im Burgund in Zusammenarbeit mit dem Laboratoire Burgundia Oenologie in dem Ausnahmeterroir Côte de Nuits selektiert wurde. Neben ihrem guten Gärverhalten mit einer Toleranz gegenüber sehr hohen Alkoholgehalten (15 % vol) zeichnet sich SELECTYS® L'AUTHENTIQUE durch ihre sensorischen Eigenschaften aus, die zur Erzeugung qualitativ hochwertiger Rotweine beitragen SELECTYS® L'AUTHENTIQUE geht mit einer schönen Aromenkomplexität einher und entwickelt seidenweich umhüllte Tannine. SELECTYS® L'AUTHENTIQUE empfiehlt sich zur Erzeugung ausdrucksstarker Terroirrotweine mit Lagerpotenzial.

VERPACKUNG: 500 g und 10 kg

DOSAGE: 20 g/hL

EU
NOP

VEGAN

SELECTYS® LA DÉLICIEUSE

SELECTYS® LA DÉLICIEUSE ist eine *Saccharomyces cerevisiae*-Hefe, die sich zur Erzeugung aromatischer Rotweine mit frischem, fruchtigem Profil empfiehlt, die eine durchschnittliche Tanninstruktur zeigen. Sie ist mit sehr guten Gäreigenschaften ausgestattet, kann bei traditionellen oder hochmodernen Vinifikationsverfahren eingesetzt werden und eignet sich für zahlreiche Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Mourvèdre.

VERPACKUNG: 500 g

DOSAGE: 20 g/hL

EU Gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften für die Erzeugung von Bio-Weinen

NOP Gemäß den amerikanischen NOP-Vorschriften (National Organic Program)

EU
NOP

VEGAN

SELECTYS® LA RAFFINÉE

SELECTYS® LA RAFFINÉE ist eine *Saccharomyces cerevisiae*-Hefe, die aufgrund ihrer Fähigkeit selektiert wurde, fruchtige, komplexe Rotweine zu erzeugen, die für den Ausbau bestimmt sind oder nicht. SELECTYS® LA RAFFINÉE ermöglicht es insbesondere, die pflanzlichen Noten bei Rebsorten mit hohem Methoxypyrazingehalt zu verringern. Sie wird daher besonders für die Rebsorten Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon sowie ganz allgemein für Beeren empfohlen, die bei der Lese eine geringe bis mäßige Reife aufweisen.

VERPACKUNG: 500 g und 10 kg
DOSAGE: 20 g/hL

EU
NOP

VEGAN

SELECTYS® LA CROQUANTE

SELECTYS® LA CROQUANTE (*Saccharomyces cerevisiae*) ist eine Hefe, die aufgrund ihrer Fähigkeit selektiert wurde, die aromatische Frische und Spritzigkeit von Weiß- und Roséweinen zu steigern. Sie empfiehlt sich besonders, um den alkoholreichen Charakter bestimmter südländischer Weine zu mindern und die Spritzigkeit von Weinen mit hohem pH-Wert zu steigern. Das Aromenprofil ist intensiv, frisch, hin zu angenehmen Zitrusnoten (Zitrone, Pampelmuse).

VERPACKUNG: 500 g
DOSAGE: 20 g/hL

EU
NOP

VEGAN

SELECTYS® ITALICA CR1

Der Stamm SELECTYS® ITALICA CR1 wurde 2008 in Italien aus getrockneten roten Trauben der Rebsorte Corvina isoliert, die aus den besten Lagen von Valpolicella stammten und zur Erzeugung von Amarone bestimmt waren. SELECTYS® ITALICA CR1 ist ein sehr robuster Saccharomyces cerevisiae-Stamm (frühere Bezeichnung: r.f bayanus) und gewährleistet selbst unter sehr schwierigen Bedingungen einen raschen Gärstart und eine vollständige Vergärung.

VERPACKUNG: 500 g
DOSAGE: 20 g/hL

EU
NOP

VEGAN

SELECTYS® K

SELECTYS® K ist ein *Saccharomyces cerevisiae*-Stamm (var. bayanus) für Sicherheit und Finesse (Einklang mit dem Terroir) bei allen Weinarten. Er besitzt einen Killerfaktor, der unabhängig von der vorhandenen indigenen Population für eine sehr gute Ansiedlung sorgt. SELECTYS® K hat eine sehr hohe Alkoholresistenz, was selbst unter schwierigen Bedingungen eine Gärführung ermöglicht.

VERPACKUNG: 500 g und 10 kg
DOSAGE: 20 g/hL

EU
NOP

VEGAN

SELECTYS® LA MARQUISE

SELECTYS® LA MARQUISE ist eine *S. Cerevisiae galactose*-Hefe, die aufgrund ihrer Eignung zum Ausbau von Schaumweinen selektiert wurde. SELECTYS® LA MARQUISE lässt sich ebenfalls hervorragend zur Erzeugung von Stillweinen einsetzen. Sie siedelt sich sehr gut im Most an und verfügt über eine hohe Gärgeschwindigkeit, was einen reibungslosen Gärverlauf selbst bei starkem Kontaminationsdruck (erhöhter pH-Wert, schwacher Gesundheitszustand etc.) garantiert. Sie kommt gut mit hohem Alkoholgehalt (15,5 %) und schwierigen Bedingungen (niedrige Temperatur, stark geklärter Most etc.) zurecht und mit ihr lassen sich sowohl große Rotweine als auch große Weißweine erzielen. Ihre geringe Fähigkeit zur SO_2-Bildung macht sie zur idealen Hefe beim Ausbau von Weinen mit geringem Sulfitgehalt oder auch von sulfitfreien Weinen. Wird sie beim Gärneustart zusammen mit VIVACTIV® ECORCES eingesetzt, ermöglicht sie eine bessere Steuerung von Extremsituationen, da sie die flüchtige Säure verringert.

VERPACKUNG: 500 g und 10 kg
DOSAGE: 20 g/hL

Gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften für die Erzeugung von Bio-Weinen EU
Gemäß den amerikanischen NOP-Vorschriften (National Organic Program) NOP

DIE FÜR DIE ERZEUGUNG VON BIO-WEINEN ZUGELASSENEN OENOFRANCE®-PRODUKTE

Förderung der Aromen

EU
NOP

VEGAN

VIVACTIV® ARÔME

VIVACTIV® ARÔME ist ein Nährstoffzusatz aus Hefederivaten, der die Hefen in hohem Maß mit Aminosäuren versorgt und so die idealen Voraussetzungen zur Bildung von Gararomen und zur Förderung sortentypischer Aromen während der Vergärung schafft. Aufgrund seiner speziellen Zusammensetzung schafft VIVACTIV® ARÔME zudem optimale Gärbedingungen und ermöglicht die Erzeugung reiner, hochwertiger Weine.

VERPACKUNG: 1 kg und 10 kg
DOSAGE: 20 bis 40 g/hL

Schutz und Vermehrung

EU

VEGAN

VIVACTIV® PREMIER

VIVACTIV® PREMIER ist ein Nährstoffzusatz auf der Basis von Thiamin und Hefeautolysaten mit einem hohen Anteil an Vitaminen, Aminosäuren und Überlebensfaktoren. Das Präparat optimiert den Stoffwechsel der Hefen (Vermehrung, Wachstum, Schutz vor Hemmstoffen) und sorgt selbst unter schwierigen Bedingungen für eine sichere Vergärung.

VERPACKUNG: 1 kg und 10 kg
DOSAGE: 20 bis 40 g/hL

Stickstoffversorgung

EU

VEGAN

VIVACTIV® PERFORMANCE

VIVACTIV® PERFORMANCE ist ein komplexer Nährstoffzusatz aus DAP und Hefederivaten. Mit seinem hohen Anteil an Stickstoff und Aminosäuren ermöglicht das Präparat die erfolgreiche Aktivierung der alkoholischen Gärung und sorgt zugleich für eine sehr gute sensorische Qualität der Weine.

VERPACKUNG: 1 kg und 10 kg
DOSAGE: 20 bis 40 g/hL

EU

VEGAN

VIVACTIV® ACTION

VIVACTIV® ACTION ist ein komplexer Nährstoffzusatz aus Thiamin, Diammoniumphosphat und Heferinden. Er ist in der BIO-Weinerzeugung zur Kontrolle der alkoholischen Gärung zugelassen.

VERPACKUNG: 1 kg
DOSAGE: 20 bis 40 g/hL

EU Gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften für die Erzeugung von Bio-Weinen
NOP Gemäß den amerikanischen NOP-Vorschriften (National Organic Program)

Kontrollierte Endvergärung

EU
NOP

VEGAN

VIVACTIV® CONTRÔLE

VIVACTIV® CONTRÔLE ist ein Nährstoffzusatz auf der Basis von Hefeautolysaten und Heferinden. Aufgrund seiner nährenden und entgiftenden Wirkung gewährleistet das Präparat eine rasche Endvergärung von hoher Qualität. Es wird zur Verwendung während der alkoholischen Gärung empfohlen, um schleppenden Gärungen und Gärstockungen vorzubeugen.

VERPACKUNG: 1 kg und 10 kg

DOSAGE: 20 bis 40 g/hL

EU
NOP

VEGAN

VIVACTIV® ECORCE

VIVACTIV® ECORCE ist ein Nährstoffzusatz, der ausschließlich Heferinden enthält. Diese Rinden werden durch die Plasmolyse eines speziellen *Saccharomyces cerevisiae*-Stamms gewonnen. Aufgrund seiner hohen Adsorptionsfähigkeit entfernt VIVACTIV® ECORCE die verschiedenen Stoffe, die die Vergärung hemmen. Es entgiftet den Most und fördert die Entwicklung der Hefe.

VERPACKUNG: 500 g

DOSAGE: 10 bis 40 g/hL

Die Essenziellen

	AUSRICHTUNG	Bei einem Zusatz von 20 g/hL			STICKSTOFF	THIAMIN	ÜBERLEBENS-FAKTOR
		ORGANISCHER ASS. N	MINERALISCHER ASS. N	GESAMTER ASS. N			
THIAMINE EU	Vermehrungsfaktor für die Hefen					●●●	
PHOSPHATE DIAMMONIQUE EU	Mineralischer Stickstoff – Wachstumsfaktor für die Hefen		42 mg/L	42 mg/L	●●●		
NUTRIMENT P EU	Gärungsaktivator		42 mg/L	42 mg/L	●●●	●	

Gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften für die Erzeugung von Bio-Weinen EU

Gemäß den amerikanischen NOP-Vorschriften (National Organic Program) NOP

DIE FÜR DIE ERZEUGUNG VON BIO-WEINEN ZUGELASSENEN OENOFRANCE®-PRODUKTE

EU
NOP

VEGAN

PHYLIA® LF

PHYLIA® LF ist ein Heferinden-Präparat mit einem hohen Gehalt an Mannoproteinen und Polysacchariden. PHYLIA® LF ermöglicht die Kontrolle der Reduktions- und Oxidationsphasen, die der Wein während des Ausbaus durchläuft. So wird der Wein vor Reduktionsderivaten (die Mercaptanen zugrunde liegen) oder Oxidationsderivaten (die zu Acetaldehyd führen können) bewahrt. Neben einem natürlichen, geschützten Ausbau ist PHYLIA® LF ein sehr hochwertiges Mittel zur Korrektur sensorischer Fehler wie Reduktions- oder Oxidationsnoten.

VERPACKUNG: 500 g DOSAGE: 10 bis 30 g/hL

EU
NOP

VEGAN

PHYLIA® EXEL

PHYLIA® EXEL ist ein Komplex von aus Hefen (Mannoproteinen) und Pflanzen (Gummi arabicum) gewonnenen Polysacchariden. PHYLIA® EXEL zeigt eine starke Wechselwirkung mit der Weinmatrix, mindert bei Rotweinen die Härte der Tannine und bei Weiß- und Roséweinen die Säure. PHYLIA® EXEL wird in der Endphase des Weinausbaus eingesetzt und entwickelt rasch Fülle und Vollmundigkeit im Mund (weniger als eine Woche im Vergleich zu einer mehrmonatigen Hefesatzlagerung). PHYLIA® EXEL steigert zudem den aromatischen Ausdruck der Weine. Sie gewinnen an Komplexität, Frische und Fruchtigkeit.

VERPACKUNG: 500 g DOSAGE: 5 bis 30 g/hL

EU
NOP

VEGAN

PHYLIA® CYS

PHYLIA® CYS besteht aus speziellen inaktivierten Hefen mit einem hohen Gehalt an Aminosäuren sowie an kurzkettigen Peptiden mit Reduktionswirkung. Aufgrund seiner oxidationshemmenden Wirkung gewährleistet PHYLIA® CYS bei Zugabe vor Gärungsbeginn einen wirkungsvollen Schutz der Aromen vor Oxidation. PHYLIA® CYS beugt zudem vorzeitigen Alterungsnoten bei Weiß- und Roséweinen vor. Die Entwicklung der Aromen verläuft langsamer und die Frische wird gewahrt.

VERPACKUNG: 1 kg

DOSAGE: 15 bis 30 g/hL

Cellulosefrei

EU Gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften für die Erzeugung von Bio-Weinen

NOP Gemäß den amerikanischen NOP-Vorschriften (National Organic Program)

EU
NOP

VEGAN

PHYLIA® AR

PHYLIA® AR ist ein Hefeprodukt mit einem hohen Anteil an Aminosäuren und reduktiven Peptiden. Wird PHYLIA® AR zu einem frühen Zeitpunkt zu Beginn der Vinifikation eingesetzt, bewahrt es die Aromastoffe und die Farbe von Weiß- und Roséweinen auf bemerkenswert effiziente Weise. PHYLIA® AR verbessert die von Natur aus vorhandene Oxidationsstabilität des Mosts.

VERPACKUNG: 1 kg und 10 kg

DOSAGE: 25 bis 35 g/hL

EU
NOP

VEGAN

PHYLIA® EPL

PHYLIA® EPL ist das Ergebnis einer mehrjährigen Forschungsarbeit auf dem Gebiet der Wein- und Mostschönung ausschließlich auf der Basis von aus Hefen gewonnenen Proteinen. PHYLIA® EPL beruht auf einem innovativen industriellen Verfahren zur Extraktion, Konzentration und Konservierung dieser nativen Hefeproteine. PHYLIA® EPL wird zur Schönung von Weiß-, Rot- und Rosémosten und -weinen eingesetzt. PHYLIA® EPL entfernt die für die Bittertöne verantwortlichen Tannine und trägt zur schonenden Klärung und Verfeinerung der Weine bei. Aufgrund seines Ursprungs ist PHYLIA® EPL ein allergenfreies Schönungsmittel und fällt somit nicht unter die Kennzeichnungspflicht für Allergene.

VERPACKUNG: 500 g

DOSAGE: auf Weiß und Rosé: 0,5 bis 5 g/hL
auf Rot: 5 bis 30 g/hL

100% natürlichen Ursprungs
ABSOLUT EINZIGARTIG

DIE FÜR DIE ERZEUGUNG VON BIO-WEINEN ZUGELASSENEN OENOFRANCE®-PRODUKTE

EU
NOP

VEGAN

OENOVEGAN® PURE

OENOVEGAN® PURE ist ein Erbsenprotein, das anhand eines spezifischen Herstellungsverfahren erhalten wird, das eine Optimierung der Syntheseeigenschaften dieses Pflanzenproteins ermöglicht. OENOVEGAN® PURE gewährleistet die Klärung des Mostes anhand einer statischen Vorklärung oder eines Flotationsverfahrens, wobei die sortentypischen Merkmale des Mostes aufrecht erhalten werden. Es wird auch zur Schönung des Weins verwendet.

VERPACKUNG: 1 kg und 10 kg

DOSAGE: Statische Vorklärung und Flotationsverfahren: 10 bis 20 g/hL
Schönung des Weins: 5 bis 50 g/hL entsprechend der Trübung und der Oxidationsstufe

EU

VEGAN

OENOVEGAN® F

OENOVEGAN® F ist ein allergenfreies pflanzliches Schönungsmittel, das speziell zur Flotation von Weiß- und Rosémosten entwickelt wurde. Die in OENOVEGAN® F eingesetzten Pflanzenproteine werden aus Hülsenfrüchten und aus Chitinderivaten von Aspergillus Niger gewonnen. OENOVEGAN® F ermöglicht eine hochwertige Flotation unter gleichzeitiger Wahrung der sortentypischen Merkmale des Mosts.

VERPACKUNG: 20 L

DOSAGE: 2 bis 15 cL/hL

Neu

EU
NOP

VEGAN

OENOVEGAN® EPL

Gestützt auf die seit Ende der 2000er-Jahre in Zusammenarbeit mit verschiedenen europäischen Universitäten (Universität Dijon, Hochschule Geisenheim) gesammelten Erfahrungen, hat die Abteilung für Forschung und Anwendungen von Oenofrance® ein neues Produkt zur Schönung von Mosten und Weinen entwickelt. OENOVEGAN® EPL ist eine Kombination aus Erbsenprotein und Hefeproteinextrakten mit Synergie-Effekt, die eine Optimierung der Schönung ermöglicht.

VERPACKUNG: 1 kg

DOSAGE: Statische Vorklärung und Flotation: 5 bis 10 g/hL
Weinschönung: 5 bis 30 g/hL je nach vorliegendem Trübungs- und Oxidationsgrad.
Gesetzlich zulässige Höchstdosis gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften: 60 g/hL

EU
NOP

CASEINE SOLUBLE

Dieses Produkt enthält Kasein, ein Protein, das präventiv und kurativ gegen die Oxydation von Most und Weißwein wirkt. Es wird kurativ gegen die bernsteingelbe Verfärbung und die Maderisierung verwendet, kann aber auch präventiv eingesetzt werden.

VERPACKUNG: 1 kg, 5 kg und 25 kg

DOSAGE: 20 bis 100 g/hL

Gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften für die Erzeugung von Bio-Weinen EU
Gemäß den amerikanischen NOP-Vorschriften (National Organic Program) NOP

DIE FÜR DIE ERZEUGUNG VON BIO-WEINEN ZUGELASSENEN OENOFRANCE®-PRODUKTE

Klärung

EU NOP

VEGAN

LYSIS® ELITE

Das flüssige Pektinasepräparat LYSIS® ELITE erleichtert mit seinen Nebenaktivitäten des Typs Cellulase und Hemicellulase die Klärung und Entschleimung schwieriger Moste aus Rebsorten mit dicker Beerenhaut oder aus intensiver Pressung.

VERPACKUNG: 100 mL und 1 L

DOSAGE: 2 bis 4 mL/hL

EU NOP

VEGAN

LYSIS® UC

LYSIS® UC enthält eine hohe Konzentration an Pektinaseaktivitäten. Es wirkt schnell und sorgt für ein kompakteres Trubdepot. Wird auch bei der Flotation eingesetzt.

VERPACKUNG: 50 g, 100 g und 1 kg

DOSAGE: 0,3 bis 3 g/hL

EU NOP

VEGAN

LYSIS® IMPACT

Das Flüssigpräparat LYSIS® IMPACT verbessert die Klärung und Filtrierbarkeit von Pressmost und Most nach der Maischeerhitzung. Es wird auch bei der Flotation eingesetzt. Dieses Präparat enthält wichti-ge Cellulase- und Galaktanase-Nebenaktivitäten.

VERPACKUNG: 120 mL und 1 L

DOSAGE: 2 bis 4 mL/hL

EU NOP

VEGAN

LYSIS® ULTRA

LYSIS® ULTRA setzt sich aus flüssigen Enzymen mit einer hohen Konzentration an Pektinaseaktivitäten und Nebenaktivitäten des Typs Cellulase und Hemicellulase zusammen. Mit diesem Enzym können die Viskosität und die Trübung im Most sehr schnell gesenkt werden, außerdem ist es bei niedrigen Temperaturen (< 10 °C) und niedrigen pH-Werten (ab 2,8) effizient. LYSIS® ULTRA wird bei schwer zu klärenden, weißen Mosten mit dicken Beerenhäuten und von geringer Reife eingesetzt. LYSIS® ULTRA wird auch für die Flotation empfohLen.

VERPACKUNG: 100 mL und 1 L

DOSAGE: 0,3 bis 1 mL/hL

EU NOP

VEGAN

LYSIS® GRENAT

LYSIS® GRENAT ist ein pektolytisches Enzympräparat in Form von Mikrogranulat. LYSIS® GRENAT eignet sich zur Klärung von Rotmost und Rotwein.

VERPACKUNG: 100 g

DOSAGE: 1 bis 4 g/hL

EU NOP

VEGAN

LYSIS® SPÉCIAL R

LYSIS® SPECIAL R ist ein flüssiges Enzympräparat zur Klärung und Entschleimung von Rosémosten. Dank seines entsprechenden Enzymaktivitätsspektrums optimiert es die Entschleimung schwer zu klärender Rosémoste. LYSIS® SPECIAL R ermöglicht eine schnelle, hochwertige Klärung der Moste während der Entschleimung, sorgt für ein kompakteres Trubdepot sowie eine leichtere Filtrierbarkeit der Roséweine.

VERPACKUNG: 100 mL und 1 L

DOSAGE: 3 bis 4 mL/hL

EU Gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften für die Erzeugung von Bio-Weinen

NOP Gemäß den amerikanischen NOP-Vorschriften (National Organic Program)

EU
NOP

LYSIS® ACTIV 60

LYSIS® ACTIV 60 ist ein flüssiges Enzympräparat zur Klärung und Entschleimung von Mosten mit hohem Feststoffanteil infolge einer Wärmebehandlung oder bei Rebsorten, die schwierig zu klären sind.

VERPACKUNG: 1 L, 10 L und 20 L

DOSAGE: 2 bis 5 mL/hL

NOP

LYSIS® ALLEGRO

LYSIS® ALLEGRO ist ein mikrogranuliertes Enzympräparat aus Pektinasen und speziellen Nebensaktivitäten. LYSIS® ALLEGRO dient zur Klärung und Entschleimung weißer und Rosémoste. Es ist ein vielseitig einsetzbares und sehr effizientes Enzym.

VERPACKUNG: 100 g

DOSAGE: 1 bis 4 g/hL

NOP

LYSIS® MPC

Die Maischeerhitzung macht den Einsatz von Pektinasen zwingend notwendig, da durch die Erhitzung die traubeneigenen Enzyme zerstört werden. LYSIS® MPC erleichtert die Klärung von Mosten und Weinen, die eine Maischeerhitzung erfahren haben, und verbessert die Saftausbeute.

VERPACKUNG: 100 g und 1 kg

DOSAGE: 2 bis 4 g/hL

Extraktion

NOP

LYSIS® COULEUR

Zur Farbextraktion sind Pektinaseaktivitäten sowie hohe Cellulase- und Hemicellulaseaktivitäten notwendig. All diese sind in LYSIS® COULEUR Plus enthalten. Diese Aktivitäten werden außerdem durch farbstabilisierende proteolytische Aktivitäten ergänzt.

VERPACKUNG: 100 g und 1 kg

DOSAGE: Rosé: 1,5 bis 4 g/hL;
Rot: 2 bis 5 g/100 kg

NOP

LYSIS® FIRST

LYSIS® FIRST verbessert die Farbextraktion und Farbstabilität. Es eignet sich für Weine mit einem na-türlich hohen Tanningehalt, da es dem Wein durch seine Nebenaktivitäten Rundheit verleiht und die Astringenz und Härte der Tannine mindert.

VERPACKUNG: 100 g

DOSAGE: 2 bis 5 g/100 kg

Gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften für die Erzeugung von Bio-Weinen EU

Gemäß den amerikanischen NOP-Vorschriften (National Organic Program) NOP

Spezielle Prozesse

NOP

LYSIS® ELEVAGE

LYSIS® ELEVAGE wirkt auf Polysaccharide, v. a. auf die ß-Glucane, die in Weinen aus Botrytis-befallenen Trauben vorkommen. Es verbessert die Filtrierbarkeit dieser Weine. Außerdem erleichtert es die Hydrolyse der Glucane in den Hefezellwänden während der Hefesatzlagerung.

VERPACKUNG: 100 g

DOSAGE: 2 bis 4 g/hL

NOP

LYSIS® FILTRAB

LYSIS® FILTRAB ist ein flüssiges Enzympräparat speziell für Klärung und Filtration von Most und Wein. Dieses Enzym ermöglicht die schnelle Regeneration der Filtermembranen ohne Gefahr der Manipulation.

VERPACKUNG: 1 L und 10 L

DOSAGE: 3 bis 5 mL/hL

Aromenintensität

NOP

LYSIS® ESSENTIA

LYSIS® ESSENTIA bringt die natürlich im Most vorhandenen Aromastoffe zum Ausdruck. Diese setzen sich aus Terpenen zusammen und sind an Glykoside gebunden, durch welche sie sensorisch inaktiv gemacht werden. Die mit den pektolytischen Aktivitäten verbundenen Nebenenzymaktivitäten fördern den Abbau dieser Pektine und somit die Freisetzung der Aromen.

VERPACKUNG: 100 g

DOSAGE: 2 bis 4 g/hL

NOP

LYSIS® INTENSE

LYSIS® INTENSE ist ein Pektinase-Spezialpräparat mit Protease- und Cellulase-Nebenaktivitäten. Sein Einsatz bei der Hülsenmaischung optimiert die Extraktion der Aromavorstufen und die Förderung der Aromen. Es verbessert außerdem die Klärung und erleichtert den Pressvorgang.

VERPACKUNG: 100 g

DOSAGE: 2 bis 4 g/100 kg

EU Gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften für die Erzeugung von Bio-Weinen

NOP Gemäß den amerikanischen NOP-Vorschriften (National Organic Program)

DIE FÜR DIE ERZEUGUNG VON BIO-WEINEN ZUGELASSENEN OENOFRANCE®-PRODUKTE

EU
NOP

VEGAN

BACTÉLIA® CRESCENDO

BACTÉLIA® CRESCENDO ist ein *Oenococcus oeni*-Bakterium zur Direktbeimpfung. BACTÉLIA® CRESCENDO kann zur Simultanbeimpfung oder zur sequenziellen Beimpfung eingesetzt werden und ermöglicht die BSA-Steuerung von Rot- und Weißweinen. Dieses Bakterium passt sich gut an niedrige pH-Werte und hohe Alkoholgehalte an. Durch den Zusatz von VIVACTIV® MALO lassen sich optimierte Ergebnisse erzielen.

EU
NOP

VEGAN

BACTÉLIA® ALTA

BACTÉLIA® ALTA ist ein *Oenococcus oeni*-Milchsäurebakterium, das im Piemont isoliert und selektiert wurde, um eine rasche Umwandlung der Äpfelsäure zu gewährleisten und den ungünstigen Bedingungen großer Rotweine (hoher Alkohol- und Tanningehalt) zu widerstehen. Es gewährleistet einen raschen und vollständigen BSA. BACTÉLIA® ALTA garantiert eine intensive, beständige Aromenkombination, insbesondere, wenn es bei der Verfeinerung zum Einsatz kommt.

EU
NOP

VEGAN

BACTÉLIA® TEMPO

BACTÉLIA® TEMPO ist ein *Oenococcus oeni*-Milchsäurebakterium, das selektiert wurde, um den BSA bei Weinen mit besonders hohem Säuregehalt und niedrigem pH-Wert durchzuführen. Es garantiert eine gute Geschwindigkeit des BSA und gewährleistet reine, frische Aromen. Der Einsatz eines einzigen selektierten *Oenococcus oeni*-Stamms garantiert einen raschen Abbau der Äpfelsäure und vermeidet dabei die Ausprägung unangenehmer Gerüche.

Gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften für die Erzeugung von Bio-Weinen EU

Gemäß den amerikanischen NOP-Vorschriften (National Organic Program) NOP

DIE FÜR DIE ERZEUGUNG VON BIO-WEINEN ZUGELASSENEN OENOFRANCE®-PRODUKTE

Chevallier-Appert
1812 von Nicolas APPERT, einem Experten für Tannine für die Weinbereitung, gegründet

EU
NOP

VEGAN

OENOTANNIN STABRED

OENOTANNIN STABRED ist eine Kombination aus Traubenkern- und Kastanienholz-Tanninen. Dieses Tannin zeigt eine hohe Reaktionsfreudigkeit gegenüber Polyphenolen. Es schützt und stabilisiert die Farbe. OENOTANNIN STABRED bewirkt zudem die teilweise Ausfällung instabiler Proteine.

VERPACKUNG: 500 g und 5 kg

DOSAGE: 10 bis 30 g/hL

EU
NOP

VEGAN

OENOTANNIN OENOGAL

Reines Gallotannin aus Alkohol. Wenn es zu 5 oder 10 g/hL vor einer Gelatine-Zugabe zugesetzt wird, begünstigt dieses Schönungshilfsmittel die Enschleimung und fördert die Beseitigung überschüssiger Proteine. OENOTANNIN OENOGAL hat außerdem oxydationshemmende und laccasehemmende Eigenschaften, die bei einer Anwendung in beschädigtem Traubengut zum Einsatz kommen.

VERPACKUNG: 1 kg

DOSAGE: 2 bis 20 g/hL

EU
NOP

VEGAN

OENOTANNIN MIXTE MG

Ist ein gereinigter Extrakt aus mikrogranulierten Kastanienholz-Tanninen und wird zur Weinbereitung eingesetzt. Er ist sehr reaktionsfreudig mit Proteinen und hat überdies eine oxydationshemmende Wirkung. Bei einem Zusatz zum Most oder Wein vor der Schönung verbessert OENOTANNIN MIXTE MG die Wirkung des Schönungsmittels und verhindert, dass der Wein dünn wird.

VERPACKUNG: 1 kg, 5 kg und 12,5 kg

DOSAGE: 10 bis 50 g/hL

EU
NOP

VEGAN

OENOTANNIN PERFECT

OENOTANNIN PERFECT, ein Extrakt aus Traubenkernen, setzt sich aus Tanninen mit einem niedrigen Polymerisationsgrad zusammen, die mit den Tanninen im Wein sehr reaktionsfreudig sind. Dank seiner hohen Reaktivität führt dieser Extrakt im Wein zu Polymerisationen und stabilisiert langfristig die Farbe. Seine stark antiradikale Wirkung reduziert die Oxydation und schützt die Farbe.

VERPACKUNG: 500 g

DOSAGE: 5 bis 20 g/hL

EU
NOP

VEGAN

OENOTANNIN VB 105

Dieses reine Eichentannin wird beim Weinausbau eingesetzt. Es begünstigt eine langsame und schonende Oxydation der Tannine und anderer Weininhaltsstoffe. Es trägt auch zur Stabilität der Farbstoffe und der Struktur des Weins bei.

VERPACKUNG: 500 g

DOSAGE: 2 bis 20 g/hL

EU Gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften für die Erzeugung von Bio-Weinen

NOP Gemäß den amerikanischen NOP-Vorschriften (National Organic Program)

EU
NOP

VEGAN

OENOTANNIN VB TOUCH

Dieses reine Eichentannin wird durch einen innovativen Herstellungsprozess gewonnen. Es wird während des Ausbaus zugesetzt, verleiht dem Wein Volumen und verstärkt gleichzeitig sein Aromenpotenzial.

VERPACKUNG: 500 g

DOSAGE: 2 bis 20 g/hL

EU
NOP

VEGAN

OENOTANNIN INITIAL

OENOTANNIN INITIAL ist ein Tanninextrakt aus Traubenkernen. Bei der Weinbereitung gleicht es einen Tanninmangel aus und verleiht dem Wein gleichzeitig beachtlich viel Struktur und Volumen. Bei einer Zugabe zu Beginn des Ausbaus beseitigt es krautige Noten, grüne Tannine und verleiht dem Wein Geschmeidigkeit.

VERPACKUNG: 500 g

DOSAGE: 5 bis 20 g/hL

EU
NOP

VEGAN

OENOTANNIN VELVET

OENOTANNIN VELVET ist eine Extrakt aus Traubenkernen, der sich aus Proanthocyanidinen mit einem mittelhohen Polymerisationsgrad zusammensetzt. Wenn er während bzw. gegen Ende des Ausbaus zugesetzt wird, verstärkt er die Struktur und das Lagerpotenzial eines Weins. OENOTANNIN VELVET trägt zu einer schnellen Farbstabilisierung bei.

VERPACKUNG: 500 g

DOSAGE: 5 bis 20 g/hL

EU
NOP

VEGAN

OENOTANNIN CÉLESTE

OENOTANNIN CÉLESTE ist ein Komplex aus Tanninen, der eigens dazu entwickelt wurde, die Anforderungen der Weinbereiter zu erfüllen, die eine mangelnde Struktur bei Weiß- und Roséweinen ausgleichen möchten, ohne Bitterkeit und Härte zu erzeugen. Das komplexe Präparat fördert eine ausgewogene Sensorik des Weins, sodass die Struktur der Weine, die im Mund als zu wässrig oder zu hohl empfunden werden, harmonischer wird.

VERPACKUNG: 500 g

DOSAGE: 1 bis 20 g/hL

EU
NOP

VEGAN

OENOTANNIN FRAÎCHEUR

OENOTANNIN FRAÎCHEUR ist ein Komplex aus Tanninen, der speziell entwickelt wurde, um die aromatische Frische der Weine zu verbessern und dauerhaft zu bewahren. Die Kombination aus kondensierten Tanninen, Gallo- und Ellagtanninen wirkt oxidationshemmend, da sie den im Wein gelösten Sauerstoff verbraucht, und bewahrt die Frische durch Senkung des Redoxpotenzials. OENOTANNIN FRAÎCHEUR wird während des Ausbaus oder vor der Abfüllung auf alle Arten von Weinen gegeben.

VERPACKUNG: 250 g DOSAGE: 1 bis 5 g/hL

Gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften für die Erzeugung von Bio-Weinen EU

Gemäß den amerikanischen NOP-Vorschriften (National Organic Program) NOP

DIE FÜR DIE ERZEUGUNG VON BIO-WEINEN ZUGELASSENEN OENOFRANCE®-PRODUKTE

EU
NOP

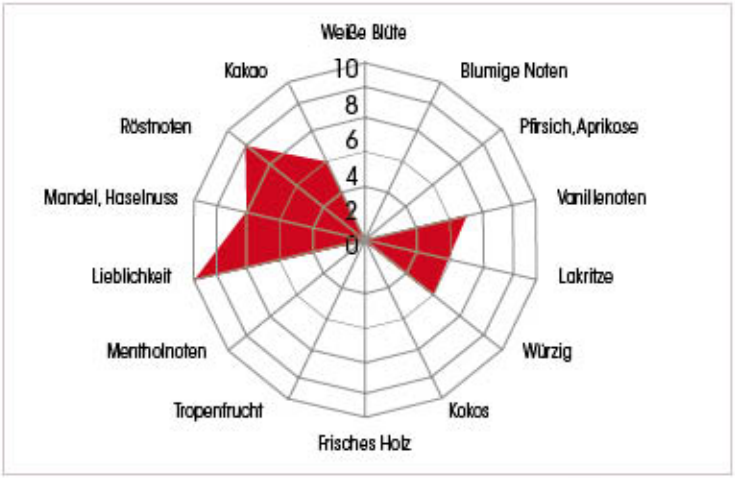
VEGAN

NO QUERCUS®

NOQUERCUS® wurde entwickelt, um die Polyphenole aus Trauben minderer Qualität vor Oxidation zu schützen oder deren Potenzial zu wahren. Dieses Produkt bietet eine Alternative zum Einsatz ungetoasteter Holzchips.

VERPACKUNG: 500 g und 5 kg

DOSAGE: 0,2 bis 0,6 g/L



EU
NOP

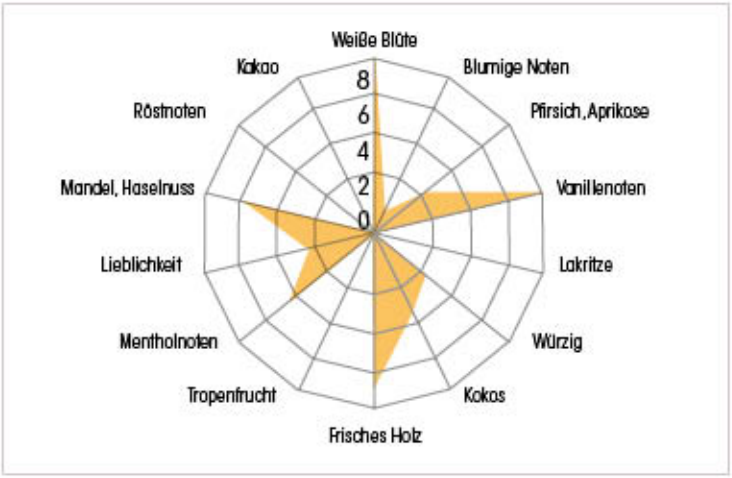
VEGAN

NO QUERCUS® BLANC

NOQUERCUS® BLANC verringert die Oxidationsanfälligkeit von Weißweinen und unterstützt die aromatische Frische. Diese Kombination ist eine Alternative zu ungetoasteten Holzchips, die bei der Vergärung zum Einsatz kommt.

VERPACKUNG: 500 g und 5 kg

DOSAGE: 0,05 bis 0,2 g/L



EU
NOP

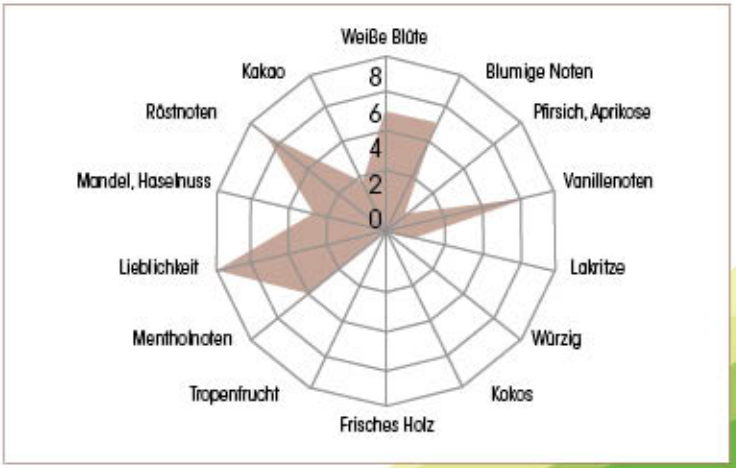
VEGAN

NO QUERCUS® DOUCEUR

NOQUERCUS® DOUCEUR wurde speziell dazu entwickelt, dem Wein mehr Fülle und größere Ausgewogenheit zu verleihen und zugleich den Eindruck von Süße zu steigern, der durch Lieblichkeit und köstliche Noten gekennzeichnet wird.

VERPACKUNG: 500 g und 5 kg

DOSAGE: Auf Rotwein: 0,15 bis 0,50 g/L
Auf Weißwein: 0,05 bis 0,20 g/L



EU Gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften für die Erzeugung von Bio-Weinen

NOP Gemäß den amerikanischen NOP-Vorschriften (National Organic Program)

DIE FÜR DIE ERZEUGUNG VON BIO-WEINEN ZUGELASSENEN OENOFRANCE®-PRODUKTE

EU

COLLE DE POISSON OF

COLLE DE POISSON OF (Hausenblase) setzt sich aus Proteinen mit einer hohen Molekülmasse zusammen und ist ein Klärungsmittel speziell für Weißweine. Es verleiht einen unübertrefflichen Glanz und liefert sehr gute sensorische Ergebnisse.

VERPACKUNG: 1 L, 10 L / 250 g

DOSAGE: 1 L zum 5 bis 10 hL vin Wein

EU
NOP

AFFIMENTO

AFFIMENTO eine Formulierung aus speziellen Gelatinen für den Ausbau und die Klärung von Rotweinen. Es hat dieselbe Wirkung wie ADAGI'O und beseitigt auf sehr sanfte Weise die Astringenz. Es ist die „allergen-freie" Alternative zu ADAGI'O.

VERPACKUNG: 1 L und 5 L

DOSAGE: 5 bis 15 cL/hL

EU
NOP

IS 15

IS 15 ist eine kaltlösliche Gelatine, 80% der Proteine, aus denen sie sich zusammensetzt, haben ein Molekulargewicht von 15 000 Dalton. Sie ist mit bitteren und adstringierenden Tanninen sehr reaktionsfreudig. IS 15 kommt in Weinen, die einen hohen Anteil solcher Tannine aufweisen, zum Einsatz.

VERPACKUNG: 1 kg

DOSAGE: 6 bis 12 g/hL

EU
NOP

GÉLATINE N

Die für Rotweine entwickelte GÉLATINE N bewahrt deren Tanninstruktur. Sie benötigt weniger Tannine als COLLE H zum Ausfällen und ermöglicht ein sanftes Abrunden der Tanninstruktur. 80% ihrer Proteine haben ein Molekulargewicht von über 80 000 Dalton. Gewährleistet in Kombination mit dem Kieselsol OENOGEL 30 eine sehr wirksame Klärung, wird aber auch bei der Enschleimung von Most durch Flotation empfohlen.

VERPACKUNG: 1 L, 5 L, 20 L, 120 L und 1000-L-Kanister

DOSAGE: 3 bis 10 cL/hL

Gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften für die Erzeugung von Bio-Weinen EU

Gemäß den amerikanischen NOP-Vorschriften (National Organic Program) NOP

EU
NOP

COLLE H

COLLE H ist stärker hydrolysiert als GÉLATINE N, enthält Proteine, deren Molekulargewicht zwischen 50 000 und 75 000 Da liegt, und beseitigt adstringierende Tannine.

VERPACKUNG: 1 L und 20 L

DOSAGE: 5 cL/hL für abgepressten Wein
2 cL/hL für den Vorlauf verwendet.

EU

COLLOGEL

COLLOGEL setzt sich aus wenig hydrolysierter Gelatine und Fischkollagen zusammen, es klärt Weiß- und Roséweine. Ihre Proteine kommen bei der Bildung von unlöslichen Komplexen zum Einsatz und gewährleisten eine rasche und wirksame Schönung, ohne die Gefahr einer Überschönung. Sie schützen das sensorische Potenzial der Weine.

VERPACKUNG: 10 L

DOSAGE: 3 bis 10 cL/hL

EU
NOP

VEGAN

OENOGEL 30

OENOGEL 30 enthält Kieselsol. Wird es vor der Zugabe von Gelatine oder Hausenblase zugesetzt, sorgt es für ein kompakteres Trubdepot, beschleunigt die Klärung und verhindert eine Überschönung. Im Gegensatz zu Tanninen verleiht es Weißweinen keine Härte.

VERPACKUNG: 1 L und 20 L

DOSAGE: 3 bis 10 cL/hL

EU
NOP

VEGAN

PHYLIA® EPL

PHYLIA® EPL ist das Ergebnis einer jahrelangen Forschung zur Schönung von Most und Wein mit ausschließlich hefeeigenen Proteinen. PHYLIA® EPL beruht auf einem innovativen industriellen Verfahren, das die Extraktion, Konzentration und Lagerung der Proteine, die von einer Hefe stammen, möglich macht. PHYLIA® EPL kann zur Schönung sowohl von Most als auch von Weiß-, Rot- und Roséweinen eingesetzt werden. PHYLIA® EPL beseitigt die für Bittertöne verantwortlichen Tannine und sorgt für die Klärung und eine schonende Flaschenreifung. Da PHYLIA® EPL aus Hefe stammt, ist es ein „allergenfreies" Schönungsmittel und somit von der Kennzeichnung von Allergenen nicht betroffen.

VERPACKUNG: 500 g

DOSAGE: Auf Weiß und rosé: 0,5 bis 5 g/hL
Auf rot: 5 bis 30 g/hL

100% natürlichen Ursprungs
ABSOLUT EINZIGARTIG

EU Gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften für die Erzeugung von Bio-Weinen
NOP Gemäß den amerikanischen NOP-Vorschriften (National Organic Program)

DIE FÜR DIE ERZEUGUNG VON BIO-WEINEN ZUGELASSENEN OENOFRANCE®-PRODUKTE

Eiweißstabilisierung

EU

VEGAN

PERFORMA

PERFORMA wurde aus den reinsten in der Pharma- und Kosmetikindustrie verwendeten aktivierten Natriumbentoniten ausgewählt und bildet eine sehr große Adsorptionsfläche. Diese Eigenschaft reduziert die zur Beseitigung von Proteinen aus den Weinen erforderliche Dosage erheblich, sodass die Sensorik kaum beeinträchtigt wird.

VERPACKUNG: 1 kg, 5 kg und 10 kg

DOSAGE: 5 bis 10 g/hL

EU

VEGAN

BENTONITE S

BENTONITE S ist ein aktivierter Natriumbentonit. Seine hohe Wirksamkeit bei der Beseitigung von Proteinen aus Mosten und Weinen erlaubt eine geringere Dosage als bei herkömmlichem Bentonit, sodass die Sensorik kaum beeinträchtigt wird.

VERPACKUNG: 1 kg, 5 kg und 25 kg

DOSAGE: 20 bis 80 g/hL

Weinsteinstabilisierung

EU

NOP

VEGAN

BITARTRATE DE POTASSIUM

KALIUMBITARTRAT (BITARTRATE DE POTASSIUM) (E 336), auch Weinstein oder Kaliumtartrat genannt, wird zur Kaltstabilisierung von Wein eingesetzt. Bei einem Einsatz von 400 g/hL dient es als Kontaktweinstein, es liefert die Impfkristalle zur Auskristallisierung von Weinstein. Die Kristallausscheidung wird so beschleunigt und ist vollständiger.

VERPACKUNG: 5 kg und 25 kg

DOSAGE: 400 g/hL

EU

VEGAN

BITARTRYL

Diese Metaweinsäure wird unter der Kontrolle von Oenofrance® hergestellt, um ein Produkt mit gleichbleibender Qualität zu erhalten. Sie ist gegen Weinsteinausfällungen wirksam und ihre Langzeitwirkung beruht auf ihrer sehr geringen Umkehrbarkeit.

VERPACKUNG: 500 g und 1 kg

DOSAGE: 10 g/hL

Mikrobiologische Stabilisierung

EU

VEGAN

OENOVEGAN® MICRO

OENOVEGAN® MICRO ist ein Produkt pflanzlichen Ursprungs, das spezifisch zur Kontrolle der Entwicklung der Dekkera bruxellensis und anderer verändernder Mikroorganismen entwickelt wurde. Dieses Klärungsmittel ohne tierische Produkte ist vollkommen für eine vegane Ernährung geeignet.

VERPACKUNG: 100 g und 500 g

DOSAGE: 2 bis 10 g/hL nachfolgend die mikrobiologischen Risiken

Gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften für die Erzeugung von Bio-Weinen EU

Gemäß den amerikanischen NOP-Vorschriften (National Organic Program) NOP

Kolloidstabilisierung

EU
NOP

VEGAN

GOMME SR

GOMME SR ist ein Präparat auf der Basis von Gummi arabicum aus der Seyal-Akazie und SO_2. Es ist ultrafiltriert und kann daher unmittelbar vor der Abfüllung zugesetzt werden, ohne dass eine Verblockung droht. Dieses Produkt wird zur Stabilisierung von Weinen gegenüber Ausfällungen und Trübungen eingesetzt. Zudem kann es ebenfalls deren Härte beseitigen und ihnen Süße verleihen.

VERPACKUNG: 5 L und 20 L, Behältnis à 1000 L auf Anfrage erhältlich

DOSAGE: 10 bis 40 cL/hL

EU
NOP

VEGAN

KORDOFAN

KORDOFAN ist ein Präparat auf der Basis von Gummi arabicum aus der Verek-Akazie und SO_2. Der Name KORDOFAN bezieht sich auf eine Gegend in Afrika, die für die Reinheit ihrer Gummi arabica bekannt ist. Das Schutzkolloid wirkt der Bildung von Trübungen und eventuellen Kolloidtrübungen im Wein entgegen. KORDOFAN zeigt aufgrund seiner Herkunft und seiner Qualität eine beachtliche stabilisierende Wirkung auf alle Weinarten.

VERPACKUNG: 1 L, 5 L, 10 L, 20 L, 120 L und 1000-L-Kanister auf Anfrange erhältlich

DOSAGE: 2,5 bis 10 cL/hL

EU
NOP

VEGAN

INSTANT GUM

INSTANT GUM ist ein pulverförmiges Gummi arabicum aus der Verek-Akazie. Es ist sofort löslich, einfach in der Anwendung und fährt im Gegensatz zu flüssigen Gummi kein SO_2 zu. INSTANT GUM stabilisiert alle Weinarten, die nach der Abfüllung zu Ausfällungen neigen.

VERPACKUNG: 1 kg

DOSAGE: 5 bis 20 g/hL

EU
NOP

VEGAN

GOMME FRAÎCHEUR

GOMME FRAÎCHEUR ist ein Präparat auf der Basis von hochwertigem Gummi arabicum, was die Herstellung einer praktisch farblosen Lösung mit sehr geringer Trübung ermöglicht. GOMME FRAÎCHEUR trägt zur Kolloidstabilisierung von Weinen bei, indem es der Bildung von Kolloiden entgegenwirkt, die zur Bildung von Trübungen im Wein führen können. Es ermöglicht ebenfalls eine Korrektur zu einem späten Zeitpunkt und verleiht dem Wein zugleich Ausgewogenheit und Frische. GOMME FRAÎCHEUR hat sehr geringe Auswirkungen auf den Verblockungsindex der Weine und kann somit sowohl vor als auch nach einer Membranfiltration zugegeben werden.

VERPACKUNG: 1 L, 20 L und 1000 L Auf Anfrage erhältlich

DOSAGE: 10 bis 40 cL/hL

EU
NOP

VEGAN

ARABINA

ARABINA ist ein Präparat auf der Basis von Gummi arabicum aus der Seyal-Akazie und SO_2. Es setzt sich aus stabilen Makromolekülen zusammen und wirkt der Bildung von Trübungen im Wein entgegen. ARABINA mindert somit die Gefahr einer Farbstoffausfällung bei Rot- und Roséweinen sowie die Gefahr einer Ausfällung von Kaliumbitartrat und die Gefahr von Eisentrübungen. ARABINA sorgt dafür, dass es bei Weinen mit mäßiger Ausfällungsgefahr nach der Abfüllung nicht zu Ausfällungen kommt.

VERPACKUNG: 5 L und 1000-L-Kanister auf Anfrage erhältlich

DOSAGE: 5 bis 10 cL/hL

EU
NOP

VEGAN

STABICOLOR

STABICOLOR ist ein komplexer Stabilisator, der sich aus Gummi arabicum aus der Verek-Akazie und aus Zitronensäure zusammensetzt. STABICOLOR schützt somit Rotweine vor allen Trübungen physikalischer oder chemischer Art, wie Eisentrübungen, Kupfertrübungen, Eiweißtrübungen sowie vor Farbstoffausfällungen.

VERPACKUNG: 1 kg

DOSAGE: 10 bis 20 g/hL

EU Gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften für die Erzeugung von Bio-Weinen

NOP Gemäß den amerikanischen NOP-Vorschriften (National Organic Program)

Spezielle Behandlungen

DIE FÜR DIE ERZEUGUNG VON BIO-WEINEN ZUGELASSENEN OENOFRANCE®-PRODUKTE

PRODUKTNAME		EIGENSCHAFTEN	DOSAGE	VERPACKUNG
VEGAN CHARBON GOTA	EU NOP	Sehr effiziente Aktivkohle mit Mesoporen zur Beseitigung von Mykotoxinen wie Ochratoxin A oder zur Senkung des Gehalts an Geosmin, das einen erdig-muffigen Geschmack oder einen Geschmack von Schimmelpilzen verursacht	20 bis 40 g/hL	2.5 kg und 10 kg
VEGAN DELICARBONE GRAINS	EU NOP	Aktivkohle zur Farbreduzierung von Weißmosten und Weißweinen	100 g/hL (gesetzl. Höchstgrenze)	1 kg und 5 kg
VEGAN CHARBON SUPER D	EU NOP	Kohle mit hoher Adsorptionsfähigkeit zur Beseitigung von Farbfehlern bei weißen Mosten und Weißweinen.	100 g/hL (gesetzl. Höchstgrenze)	5 kg
VEGAN CHARBON ULTRA D	EU NOP	Stark entfärbende Kohle.	100 g/hL (gesetzl. Höchstgrenze)	1 kg, 5 kg und 12.5 kg
VEGAN ACIDE ASCORBIQUE	EU NOP	Mindert die Auswirkungen der enzymatischen Oxidation. Wird weißem Lesegut oder Weißmosten oder vor der Abfüllung zugegeben und ergänzt die Wirkung von SO_2, wodurch dessen Dosage verringert werden kann. Verbessert die Bewahrung der Fruchtigkeit und Frische der Weine	5 bis 15 g/hL	250 g, 500 g, 1 kg und 25 kg
VEGAN ACIDE CITRIQUE	EU NOP	Beugt Eisentrübung in Weiß- und Roséweinen vor, die nicht mit Kaliumferrocyanid behandelt werden müssen. Ermöglicht die Bildung eines löslichen Komplexes aus Citrat-Anion und Eisen-III-Kation	auf Most oder Lesegut: 1 g/L (gesetzl. Höchstgrenze)	1 kg, 5 kg und 25 kg
VEGAN CITRATE DE CUIVRE 2%	EU	Kupfercitrat ist ein Nahrungsmittel, das Kupferionen zuführt, um Schwefelverbindungen zu neutralisieren, die für den Geschmack nach faulen Eiern verantwortlich sind.	3.5 bis 14 g/hL	1 kg
VEGAN REDOXINE	EU NOP	Produkt auf der Basis von Ascorbin- und Zitronensäure, schützt die Weine vor sämtlichen Oxidationsvorgängen. Beugt auch Eisentrübungen vor. Frischt den Wein vor der Abfüllung auf	10 bis 30 g/hL	1 kg

Gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften für die Erzeugung von Bio-Weinen EU

Gemäß den amerikanischen NOP-Vorschriften (National Organic Program) NOP

DIE FÜR DIE ERZEUGUNG VON BIO-WEINEN ZUGELASSENEN OENOFRANCE®-PRODUKTE

Die Essenziellen

PRODUKTNAME	EIGENSCHAFTEN	DOSAGE	VERPACKUNG
ACIDE METATARTRIQUE V40 EU	Beugt dem Auskristallisieren von Kaliumbitartrat vor	10 g/hL (gesetzl. Höchstgrenze)	500 g, 1 kg und 25 kg
VEGAN ACIDE TARTRIQUE EU NOP	Säuerung. Kann zum Bestreichen von Betonfässern zum Abdichten verwendet werden	Auf Most oder Lesegut: 150 g/hL (gesetzl. Höchstgrenze); auf Wein: 250 g/hL (gesetzl. Höchstgrenze)	1 kg, 5 kg und 25 kg
VEGAN ACIDE LACTIQUE EU	Säuerung von Mosten und Weinen	Auf Most oder Lesegut: 1,8 g/L (gesetzl. Höchstgrenze); auf Wein: 3 g/L (gesetzl. Höchstgrenze)	5 kg und 25 kg
VEGAN BICARBONATE DE POTASSIUM EU	Entsäuerung	1 g/L (gesetzl. Höchstgrenze)	1 kg, 5 kg und 25 kg
VEGAN CARBONATE DE CALCIUM EU NOP	Doppelsalz-Entsäuerung	Je nach gewünschter Entsäuerung (vgl. Produktdatenblatt)	500 g, 1 kg und 25 kg

EU Gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften für die Erzeugung von Bio-Weinen

NOP Gemäß den amerikanischen NOP-Vorschriften (National Organic Program)

DIE FÜR DIE ERZEUGUNG VON BIO-WEINEN ZUGELASSENEN OENOFRANCE®-PRODUKTE

	PRODUKTNAME		EIGENSCHAFTEN	DOSAGE	VERPACKUNG
VEGAN	METABISULFITE DE POTASSIUM	EU	Keimtötend, oxidasehemmend und oxidationshemmend	Je nach gewünschter SO_2-Dosage (vgl. Produktdatenblatt)	1 kg und 25 kg
VEGAN	EQUATION G	EU	Schwefelung von Mosten und Weinen	Je nach gewünschter SO_2-Dosage (vgl. Produktdatenblatt)	EQUATION 2G, 40 Beutel EQUATION 5G, 25 Beutel
VEGAN	BAKTOL® (Bisulfite de Potassium) Les Essentiels	EU NOP	Schwefelung von Mosten und Weinen	Je nach gewünschter SO_2-Dosage (vgl. Produktdatenblatt)	1 L, 5 L, 10 L und 20 L. Verpackung in Kanistern 1000 L auf Anfrage
VEGAN	PASTEURIL/ PASTEURIL FLASH	EU	Schwefelung stabilerer Weine, verhindert die Entweichung von SO_2 in die Atmosphäre Verhindert Stiche und Nachgärungen	Siehe geltende gesetzliche Vorschriften	500 g / 267 g

Gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften für die Erzeugung von Bio-Weinen EU

Gemäß den amerikanischen NOP-Vorschriften (National Organic Program) NOP

DIE KOMPLETTE LISTE DER OENOFRANCE®-PRODUKTE, DIE ZUR ERZEUGUNG VON BIO-WEINEN * ZUGELASSEN SIND:

	EU	NOP	Seite
ACIDE ASCORBIQUE	x	x	24
ACIDE CITRIQUE	x	x	24
ACIDE LACTIQUE	x		25
ACIDE METATARTRIQUE V40	x		25
ACIDE TARTRIQUE	x	x	25
AFFIMENTO	x	x	20
ARABINA	x	x	23
BACTÉLIA® ALTA	x	x	16
BACTÉLIA® CRESCENDO	x	x	16
BACTÉLIA® TEMPO	x	x	16
BAKTOL®	x	x	26
BENTONITE S	x		22
BICARBONATE DE POTASSIUM	x		25
BITARTRATE DE POTASSIUM	x	x	22
BITARTRYL	x		22
CARBONATE DE CALCIUM	x	x	25
CASEINE SOLUBLE	x	x	12
CITRATE DE CUIVRE 2%	x		24
CHARBON GOTA	x	x	24
CHARBON SUPER D	x	x	24
CHARBON ULTRA D	x	x	24
COLLE DE POISSON OF	x		20
COLLE H	x	x	21
COLLOGEL	x		21
DELICARBONE GRAINS	x	x	24
EQUATION G	x		26
GÉLATINE N	x	x	20
GOMME FRAÎCHEUR	x	x	23
GOMME SR	x	x	23
INSTANT GUM	x	x	23
IS 15	x	x	20
KORDOFAN	x	x	23
KORDOFAN BIO	x	x	5
LYSIS® ACTIV 60	x	x	14

	EU	NOP	Seite
LYSIS® ALLEGRO		x	14
LYSIS® COULEUR		x	14
LYSIS® ELEVAGE		x	15
LYSIS® ELITE	x	x	13
LYSIS® ESSENTIA		x	15
LYSIS® FILTRAB		x	15
LYSIS® FIRST		x	14
LYSIS® GRENAT	x	x	13
LYSIS® IMPACT	x	x	13
LYSIS® INTENSE		x	15
LYSIS® MPC		x	14
LYSIS® SPÉCIAL R	x	x	13
LYSIS® UC	x	x	13
LYSIS® ULTRA	x	x	13
METABISULFITE DE POTASSIUM	x		26
NOQUERCUS®	x	x	19
NOQUERCUS® BLANC	x	x	19
NOQUERCUS® DOUCEUR	x	x	19
NUTRIMENT P	x		10
OENOGEL 30	x	x	21
OENOTANNIN CÉLESTE	x	x	18
OENOTANNIN FRAÎCHEUR	x	x	18
OENOTANNIN INITIAL	x	x	18
OENOTANNIN MIXTE MG	x	x	17
OENOTANNIN OENOGAL	x	x	17
OENOTANNIN PERFECT	x	x	17
OENOTANNIN STABRED	x	x	17
OENOTANNIN VB 105	x	x	17
OENOTANNIN VB TOUCH	x	x	18
OENOTANNIN VELVET	x	x	18
OENOVEGAN® EPL	x	x	12
OENOVEGAN® F	x		12
OENOVEGAN® MICRO	x		22
OENOVEGAN® PURE	x	x	12

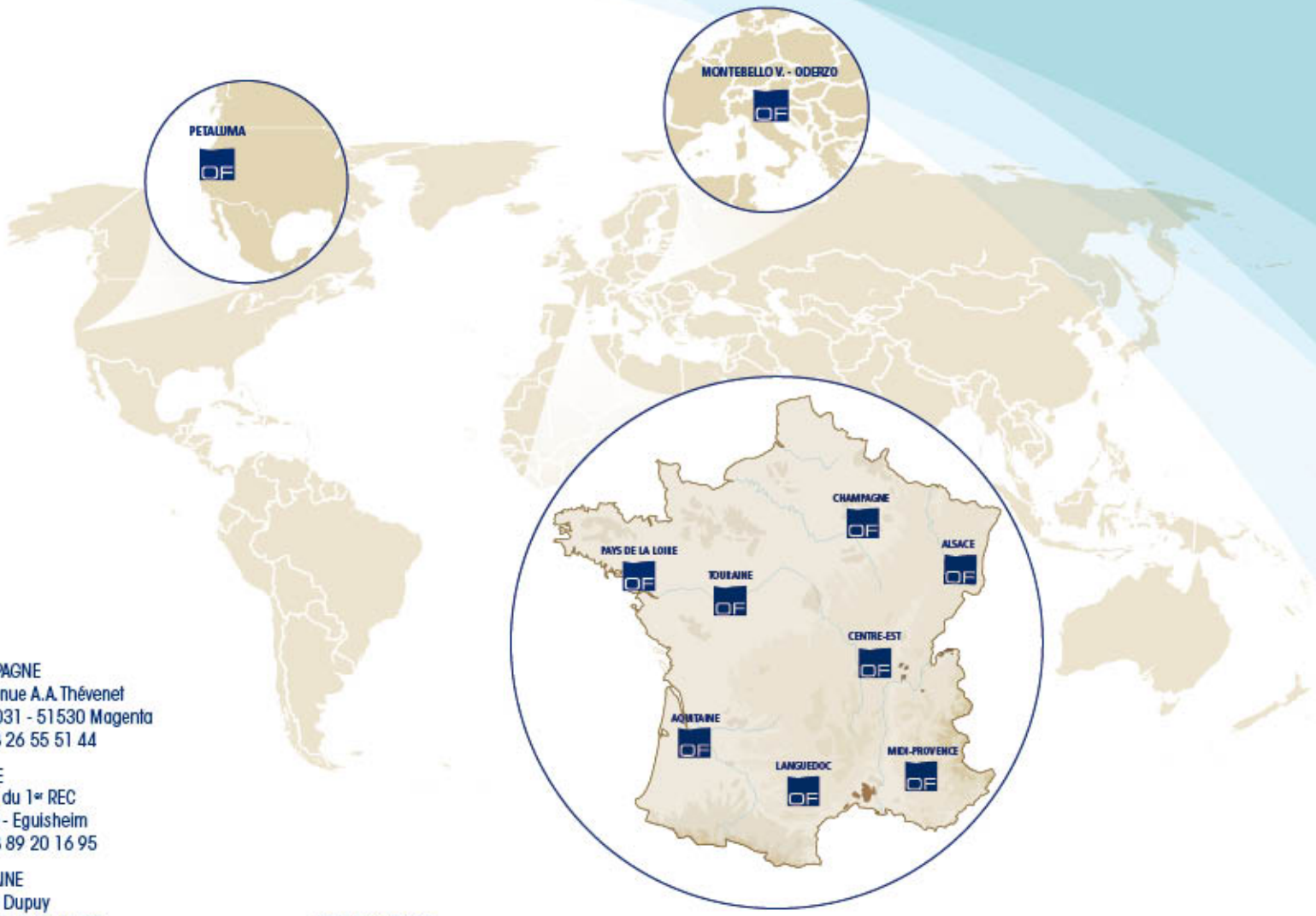
	EU	NOP	Seite
PASTEURIL/ PASTEURIL FLASH	x		26
PERFORMA	x		22
PHOSPHATE DIAMMONIQUE	x		10
PHYLIA® AR	x	x	11
PHYLIA® CYS	x	x	11
PHYLIA® EPL	x	x	11-21
PHYLIA® EXEL	x	x	11
PHYLIA® LF	x	x	11
REDOXINE	x	x	24
SELECTYS® L'AUTHENTIQUE	x	x	7
SELECTYS® ITALICA CR1	x	x	8
SELECTYS® K	x	x	8
SELECTYS® L'ÉCLATANTE	x	x	6
SELECTYS® L'ÉLÉGANTE	x	x	7
SELECTYS® LA BAYANUS	x	x	7
SELECTYS® LA CEREVISIAE	x	x	6
SELECTYS® LA CROQUANTE	x	x	8
SELECTYS® LA DÉLICIEUSE	x	x	7
SELECTYS® LA FRUITÉE	x	x	7
SELECTYS® LA MARQUISE	x	x	8
SELECTYS® LA PERSANE	x	x	6
SELECTYS® LA RAFFINÉE	x	x	8
SELECTYS® BIO	x	x	5
SELECTYS® SR	x	x	7
SELECTYS® THIOL	x	x	6
STABICOLOR	x	x	23
THIAMINE	x		10
VIVACTIV® ACTION	x		9
VIVACTIV® ARÔME	x	x	9
VIVACTIV® CONTRÔLE	x	x	10
VIVACTIV® ECORCE	x	x	10
VIVACTIV® PERFORMANCE	x		9
VIVACTIV® PREMIER	x		9

Die Liste der Produkte, die von den Bio-Weinbereitungsvorschriften der EU und der USA (NOP) zugelassen sind, ist über unsere Website www.oenofrance.com und auf der Ecocert-Website verfügbar

*Die Liste der zur Erzeugung von Bio-Weinen zugelassenen Oenofrance®-Produkte wurde gemäß den europäischen Verordnungen (EG) 834/2007 und (EU) 2018/1584 erstellt

Notizen

Notizen



CHAMPAGNE
79 avenue A.A. Thévenet
CS 11031 - 51530 Magenta
Tel.: 03 26 55 51 44

ALSACE
14 rue du 1er REC
68420 - Eguisheim
Tel.: 03 89 20 16 95

AQUITAINE
Patrice Dupuy
Tél.: 06 18 02 46 73

CENTRE-EST
Christophe Bertolla
Tel.: 06 22 08 33 65

LANGUEDOC
Station Œnotechnique de Méditerranée
5 rue Michel Dessalles
PAE Le Pavillon
34530 Montagnac
Tel.: 04 67 89 89 00

MIDI-PROVENCE
Catherine Rivière
Tel.: 06 19 05 44 90

PAYS DE LA LOIRE
Tournebride BP37
44690 - La Haye Fouassiere
Tel.: 02 40 54 86 98

TOURAINE
Clémence HERAULT
Tel.: 06 10 34 48 70

OENOFRANCE® ITALIA
Via Vigazzolo 112
36054 - Montebello Vicentino (VI)
Tel.: +39 0444 832983

Via Pezza Alta 17
31046 - Rustignè di Oderzo (TV)
Tel.: +39 0422 852281

OENOFRANCE® USA
755 Baywood Drive, 2nd Floor
Petaluma - CA 94954
Tel.: (707) 321-6363

OENOFRANCE

KIRKS
TOTAL WINE

KIRKS TOTAL WINE - Kirk Bauer Weinbachstr. 3 - D-67146 Deidesheim
www.k-t-w.com / office@k-t-w.com / Tel. 0 6326 96 75 40

Gesellschaftssitz
79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - Frankreich - Tel.: + 33 3 26 51 29 30 - Fax: + 33 3 26 51 87 60

Campus Montagnac
FORSCHUNGS- UND FACHZENTRUM WEIN
PAE Le Pavillon, 5 rue Michel Dessalles - 34530 Montagnac – Frankreich - Tel.: 04 67 89 89 00

www.oenofrance.com