



FACILITEZ-VOUS LA VIE AVEC DROP&GO!

Certains des produits **MARTIN VIALATTE®** peuvent être ajoutés directement au moût ou au vin sans nécessiter d'opération préalable afin de faciliter leur mise en œuvre et de gagner du temps : ILS SONT **DROP&GO!**

SUR MOÛTS

DÉBOURBAGE ET CLARIFICATION

KTS® FLOT

Produit de collage végétal polyvalent, il combine d'excellents résultats en flottation et clarification statique, mais aussi pour prévenir l'oxydation et corriger l'amertume.



PROVGREEN® L100

Solution de protéines de pois permettant une clarification rapide des moûts avec un volume de dépôt limité. Élimine les polyphénols oxydés.



DELTAGREEN

Association de protéines végétales, PVPP et cellulose pour le traitement des moûts blancs et rosés contre l'oxydation. Diminue l'astringence et l'amertume.



VIAZYM® CLARIF ONE

Préparation enzymatique pectolytique liquide pour la clarification rapide des moûts blancs et rosés. Permet d'obtenir des lies bien tassées.



FERMENTATION ALCOOLIQUE

Référez-vous à l'arbre de décision au verso pour connaître les conditions d'emploi

VIALATTE FERM® HD18

Saccharomyces cerevisiae sélectionnée pour sa capacité à enclencher les fermentations alcooliques à des teneurs en sucres très élevées couplée à une très grande résistance aux hauts degrés alcooliques.



SO.DELIGHT®

Saccharomyces cerevisiae sélectionnée pour sa capacité à favoriser la production d'esters et l'élaboration de profils aromatiques fermentaires.



HOP™

Saccharomyces cerevisiae pour l'ensemencement direct sur moût sans que ses caractéristiques et performances ne soient diminuées.



NUTRICELL® INITIAL

Nutriment organique à base d'autolysats de levures riches en acides aminés et stérols pour une conduite qualitative et maîtrisée de la FA.



SUR MOÛTS ET SUR VINS

OPÉRATIONS PARTICULIÈRES

NOIR ACTIVA + LIQUIDE

Charbon œnologique décolorant pouvant être utilisé pour le détachage des vins blancs et décontamination des moûts et vins ayant subi une contamination microbiologique.



SUR VINS

STABILISATION TARTRIQUE

ANTARTIKA®

Différentes solutions de polyaspartate de potassium pour la stabilisation des vins vis-à-vis de la précipitation tartrique du bitartrate de potassium.



CRISTAB® BV

Solution de gomme de cellulose à 20%, alliant basse viscosité et forte concentration pour stabiliser les vins vis-à-vis de la précipitation du bitartrate de potassium.



Familles de produits

- Levures
- Nutriment
- Produits de collage des moûts
- Enzymes
- Stabilisants
- Traitements Spécifiques





C'EST QUOI ?

Ces produits ont d'abord été testés dans notre centre expérimental à Montagnac (34), puis ont fait l'objet de tests de mise en œuvre en cave. C'est leur mode de fabrication ou simplement leur composition qui permettent cette utilisation facilitée.

VOS OBJECTIFS

Performance fermentaire et organoleptique

Conditions de vinification **STRESSANTES** ET **NON-STRESSANTES**

Choix du couple levure/nutrition adapté aux caractéristiques du moût et aux objectifs de profil ciblés

SOUCHE DE LEVURE

Gamme **VIALATTE® FERM**
Dosage à 20 g/hL
Réhydratation selon procédure
Se référer à la fiche technique.

NUTRITION ADAPTÉE

Organique et séquentielle
Gamme **NUTRICELL®**
Dosage à 20 g/hL

Performance fermentaire et simplification du processus de vinification

Conditions de vinification **NON-STRESSANTES**

Choix du couple levure/nutrition pouvant être utilisé directement sans réhydratation

Souche de levure
Gamme **VIALATTE® FERM** estampillée **DROP&GO**

Dosage à 30 g/hL

Nutrition adaptée
Gamme **NUTRICELL®** estampillée **DROP&GO**

Dosage à 30 g/hL

Alcool potentiel > 13,5% vol.
Turbidité < 80 NTU
14°C > Température > 28°C

Conditions de vinification **STRESSANTES**

Choix du couple levure/nutrition pouvant être utilisé directement sans réhydratation

Levure **HOP™**

Dosage à 30 g/hL

NUTRITION ADAPTÉE

Dosage à 30 g/hL

