



La gamme **OENOVEGAN<sup>®</sup>**

Synergie  
d'ingrédients actifs  
pour une approche vegan  
de l'œnologie moderne



La gamme **OENOVEGAN®**

Synergie d'ingrédients actifs  
pour une approche vegan de l'œnologie moderne

De plus en plus de vignerons sont conscients de l'évolution des tendances de consommation et proposent des vins vegan. C'est pourquoi OENOFrance® évolue et s'adapte aux besoins et aux préoccupations de ses clients.

**La création de la gamme OENOVEGAN® en 2012 met à profit les propriétés de plusieurs principes actifs d'origine non animale et s'appuie sur leur synergie pour proposer une gamme de produits spécifiques à chaque étape du processus de vinification.**

**La chitine et ses dérivés**, le chitosan et les chitines-glucones, sont des polysaccharides appartenant à la famille des glycosaminoglycanes. L'utilisation de ces molécules sur les moûts et les vins permet de réduire et de contrôler la présence de micro-organismes d'altération responsables de déviations organoleptiques, tels que les *Brettanomyces* ou les bactéries acétiques et lactiques. C'est également un agent de clarification efficace grâce à son interaction avec les polyphénols.

**Les protéines de pois** offrent une alternative non allergène et végétale au collage. Autorisées par l'OIV au début des années 2000, elles constituent une solution très efficace pour la clarification et le collage des moûts et des vins.

**Les extraits de protéines de levure (EPL)** ont été étudiés à la fin des années 2000 et pendant plus de 10 ans. Ils ont montré un grand potentiel pour remplacer les agents de collage traditionnels comme la gélatine. Ces protéines réagissent avec les polyphénols et les font précipiter. Elles ont un fort impact sur la turbidité et permettent donc une sédimentation rapide. En éliminant la fraction des composés phénoliques oxydables, elles préservent les caractéristiques organoleptiques des moûts et des vins.

## SUR MOÛTS

OENOVEGAN® MICRO FA

Outil préventif pour contrôler la diversité microbienne

OENOVEGAN® F

Flottation et clarification en statique optimales

## SUR MOÛTS & VINS

OENOVEGAN® EPL

Un collage efficace, respectueux et à faible dosage

OENOVEGAN® Extra

Collage des moûts et des vins affectés par les goûts de fumée

OENOVEGAN® PURE

Collage 100% végétal

## SUR VINS

OENOVEGAN® MICRO

Solution curative pour gérer les micro-organismes d'altération

OENOVEGAN® Finesse

Collage et nettoyage des vins altérés par des micro-organismes

OENOVEGAN® CBS

Vieillessement optimal et rondeur des vins

Retrouvez ces produits dans leurs familles respectives

Produits de collage    Produits dérivés de la levure    Stabilisants



## DE QUOI S'AGIT-IL ?

Il s'agit d'un outil de biocontrôle 100 % naturel à **large spectre d'action** utilisé pour **freiner la croissance et réduire la population des micro-organismes d'altération**, dont les *Brettanomyces*.

Stabilité microbiologique

Aide à réduire les doses de SO<sub>2</sub>

100% naturel

Une association synergique entre

Chitosan activé + Ecorces de levure

**POUR CONTRÔLER LA DIVERSITÉ MICROBIENNE DES MOÛTS**

## EFFETS DE L'OENOVEGAN® MICRO FA

### CHITOSAN ACTIVÉ

- ✓ LIMITE LA CROISSANCE DES MICRO-ORGANISMES
- ✓ SÉCURISE LA CINÉTIQUE DE LA FERMENTATION
- ✓ ALTERNATIVE AU SO<sub>2</sub>

### ÉCORCES DE LEVURES

- ✓ DÉTOXIFIE LE MOÛT (MOLÉCULES INDÉSIRABLES)
- ✓ PERMET D'OBTENIR UN PROFIL AROMATIQUE PLUS NET

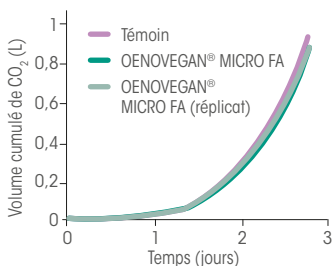
Le chitosan est un polymère dérivé de la chitine contenue dans la paroi cellulaire de microorganismes tels que *Aspergillus niger*. Chargée positivement dans un environnement acide (pH<5,5), sa molécule réagit par attraction électrostatique avec les composés chargés négativement contenus dans les parois des micro-organismes, entraînant un dysfonctionnement de la membrane et la mort cellulaire.

## PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

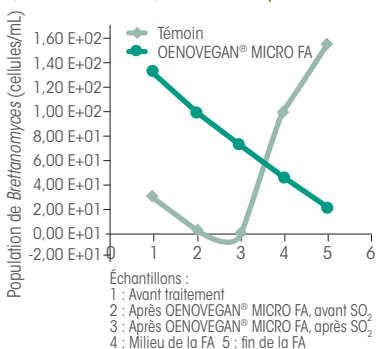
- Utilisé sur les raisins et les moûts avant la fermentation alcoolique
- Réduit la diversité microbienne et permet la gestion des populations indigènes
- Aide à démarrer la FA
- Remplace ou réduit l'utilisation du SO<sub>2</sub>

L'utilisation du chitosan à ce dosage n'affecte cependant pas la cinétique de la fermentation alcoolique grâce au métabolisme particulier de *Saccharomyces cerevisiae*.

IMPACT DU CHITOSAN SUR LA CINÉTIQUE DE FERMENTATION DE *SACCHAROMYCES CEREVISIAE*. SUIVI DE LA LIBÉRATION DE CO<sub>2</sub>.



CROISSANCE DE LA POPULATION DE *BRETTANOMYCES* PENDANT LA VINIFICATION (MERLOT, BORDEAUX). ANALYSE PAR qPCR.



## APPLICATION SUR MOÛT

**Moment d'application :** sur les raisins et/ou le moût avant la FA.

**Dosage :** 15 à 20 g/hL en fonction du risque microbiologique.

**Préparation :** à réaliser dans l'eau.

## LA DIFFÉRENCE ENTRE LE BIOCONTRÔLE ET LA BIOPROTECTION

Contrairement à la bioprotection, qui consiste à coloniser un milieu en phase pré-fermentaire avec des micro-organismes sélectionnés pour limiter le développement d'autres espèces, le biocontrôle vise à ralentir et réduire la diversité microbienne globale du moût. Cela permet d'assurer une protection durable contre la contamination, mais aussi de faciliter le développement des levures d'intérêt (limitation de la compétition) car *Saccharomyces cerevisiae* est une espèce peu sensible au chitosan, le composé actif utilisé dans cette solution.



100% naturel



Clarification et débouillage

## DE QUOI S'AGIT-IL ?

La séparation des phases solides et liquides **lors de la phase pré-fermentaire** reste une question prioritaire en œnologie. L'utilisation de produits d'origine animale devient une contrainte majeure pour les vigneron. Depuis plusieurs années, OENOFRANCE® a consacré du temps et des recherches pour proposer une solution alternative d'origine **non animale**. OENOVEGAN® F est un **agent de collage** spécifiquement formulé pour une **flottation optimale et une clarification statique des moûts**.

Une association synergique entre

Protéines de pois + Dérivés de la chitine



**POUR LA FLOTTATION DES MOÛTS**

## EFFETS DE L'OENOVEGAN® F

DÉRIVÉS DE LA CHITINE

- ✓ PROTECTION CONTRE L'OXYDATION
- ✓ FLOCCULATION RAPIDE

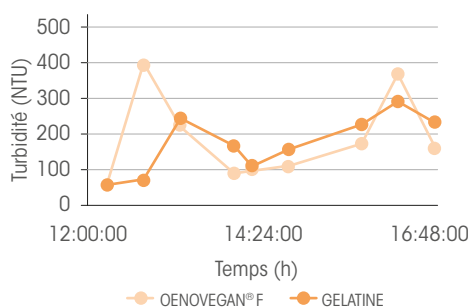
PROTÉINE DE POIS

- ✓ CLARIFICATION RAPIDE ET COMPLÈTE
- ✓ MEILLEUR TASSEMENT DES BOURBES

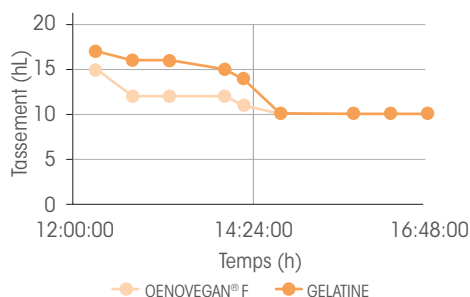
Les protéines de pois facilitent la clarification et l'élimination des polyphénols oxydés et oxydables tandis que les dérivés de la chitine permettent une floculation très rapide avec formation de gros floccs et un meilleur compactage et tassement des lies.

## PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

ÉVOLUTION DE LA TURBIDITÉ (NTU) PENDANT LE PROCESSUS DE FLOTTATION EN FONCTION DU TEMPS (MUSCAT, AUSTRALIE).



ÉVOLUTION DU TASSEMENT (HL) DURANT LE PROCESSUS DE FLOTTATION EN FONCTION DU TEMPS (MUSCAT, AUSTRALIE).



## APPLICATION SUR MOÛT

**Moment d'application :** directement dans le moût après le traitement enzymatique, notamment pour la flottation.

**Dosage :** 2 à 15 cL/hL.

**Préparation :** remuer activement le bidon et bien homogénéiser le produit avant utilisation.

**Il est nécessaire de dépectiniser le moût.**

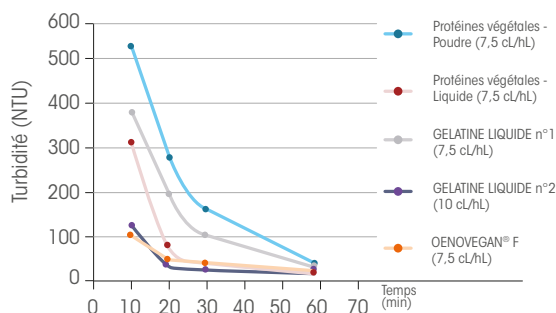
**Une flottation préalable est obligatoire.**

Les préparations d'enzymes pectolytiques recommandées pour cette étape sont :

- LYSIS® UC à une dose de 0,5 g/hL à 2 g/hL.
- LYSIS® IMPACT à une dose de 2 mL/hL à 4 mL/hL.

OENOVEGAN® F est un produit liquide, il peut être utilisé comme un ajout direct au moût flottant.

ÉVOLUTION DU TASSEMENT (HL) PENDANT LE PROCESSUS DE CLARIFICATION EN FONCTION DU TEMPS (CHARDONNAY).



Ces graphiques illustrent les tests de clarification du moût.

## DE QUOI S'AGIT-IL ?

Grâce à l'expérience acquise en collaboration avec différentes universités européennes (Université de Dijon en France et Université de Geisenheim en Allemagne) depuis la fin des années 2000 **sur les extraits protéiques de levure**, le département développement et application d'OENOFRANCE® a mis au point **une nouvelle solution pour le collage des moûts et des vins.**



Une association synergique entre

Protéines de pois + Extraits protéiques de levure



**POUR OPTIMISER LE COLLAGE**

## EFFETS DE L'OENOVEGAN® EPL

EXTRAITS PROTÉIQUES DE LEVURE

- ✓ DIMINUE LES POLYPHÉNOLS OXYDÉS ET L'AMERTUME
- ✓ RESPECTE LES CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DU VIN

L'association de protéines de pois et d'extraits protéiques de levure diminue les composés phénoliques oxydés et facilement oxydables des moûts et des vins, notamment certains tanins responsables de l'amertume. Elle améliore également la longueur et l'intensité.

PROTÉINES DE POIS

- ✓ AMÉLIORATION DE LA CLARIFICATION, DU COLLAGE ET DU DÉBOURBAGE

## APPLICATION SUR MOÛT ET VIN

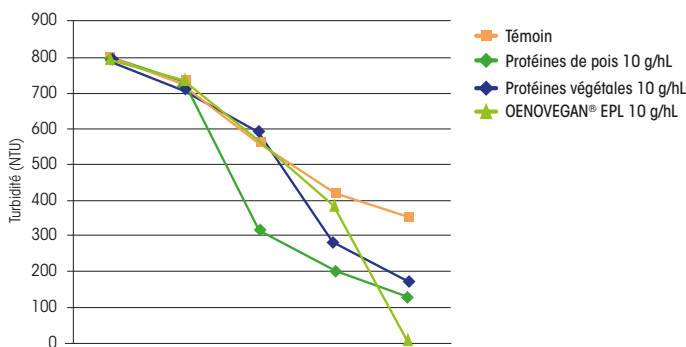
**Moment d'application :** sur moût après traitement enzymatique, sur vin en fin de FA ou de FML.

**Dosage :** débourbage statique et flottation 5 à 10 g/hL; collage des vins 5 à 30 g/hL selon les niveaux de turbidité et d'oxydation rencontrés.

**Préparation :** à réaliser dans l'eau.

## PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

ÉVOLUTION DE LA TURBIDITÉ (NTU) PENDANT LE PROCESSUS DE FLOTTATION EN FONCTION DU TEMPS (MOÛT DE PINOT GRIS, ITALIE)

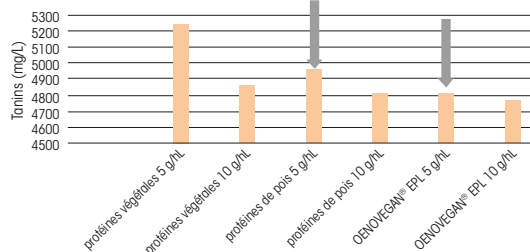


TEST RÉALISÉ SUR DU VIN ROUGE POUR ÉVALUER L'IMPACT DE LA TURBIDITÉ AVEC LE TRAITEMENT PAR OENOVEGAN® EPL

Echantillon	Témoin	OENOVEGAN® EPL 10 g/hL	OENOVEGAN® EPL 20 g/L	OENOVEGAN® EPL 30 g/hL
NTU	28,6	8,87	6,59	5,53

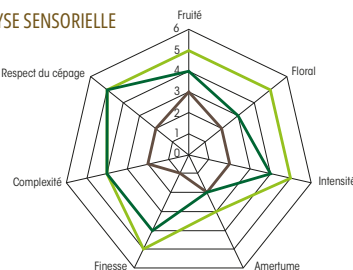
La turbidité du milieu est fortement améliorée, notamment avec un dosage de 30 g/hL comme le montre notre tableau.

## COLLAGE DU VIN ROUGE



A dose équivalente, OENOVEGAN® EPL est plus efficace qu'une dose de protéines végétales. Il a une efficacité élevée sur les tanins par rapport aux autres produits alternatifs au collage animal.

## ANALYSE SENSORIELLE



Impact significatif du traitement OENOVEGAN® EPL à 7 g/hL sur la perception du fruit et l'intensité aromatique.

— PVPP 20 g/hL — OENOVEGAN® EPL 7 g/hL — OENOVEGAN® EPL 12 g/hL

## DE QUOI S'AGIT-IL ?

Des années de recherche aux Etats-Unis ont permis de mettre au point un produit de collage qui réduit les phénols volatils responsables des goûts de fumée.

L'application d'**OENOVEGAN® EXTRA sur les raisins rouges avant la macération, les moûts et les vins** permet de diminuer la concentration de plusieurs molécules identifiées comme jouant un rôle clé dans le goût de fumée, notamment le 4-méthylguaïacol et le guaïacol, restaurant ainsi le fruité et la fraîcheur.

**OENOVEGAN® EXTRA** a également un impact sur les **phénols volatils produits par les déviations microbiologiques** (4-éthyl guaïacol, 4-éthyl phénol, etc.).

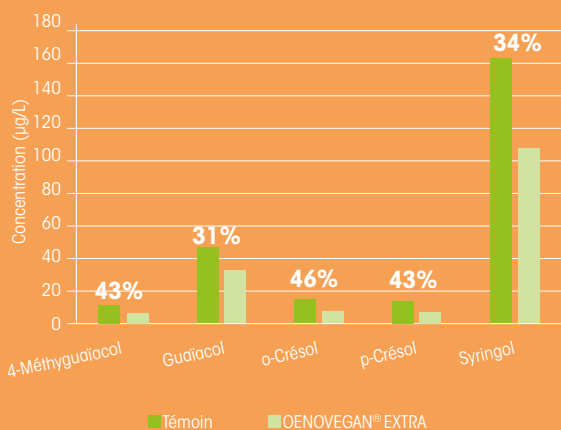
Clarification et collage



100% naturel



CONCENTRATIONS EN PHÉNOLS VOLATILS DANS LES VINS DE CALIFORNIE TRAITÉS AVEC OENOVEGAN® EXTRA PAR RAPPORT À UN VIN TÉMOIN



## EFFETS DE L'OENOVEGAN® EXTRA

CHARBON + DÉRIVÉS DE LA CHITINE

- ✓ ÉLIMINE LES PHÉNOLS VOLATILS
- ✓ RESTITUE LE FRUITÉ ET LA FRAÎCHEUR

PROTÉINE DE POIS

- ✓ CLARIFICATION ET COLLAGE

Il est recommandé d'effectuer un traitement avec des glycosidases pour casser les glycosides qui conduisent à la libération de phénols volatils après la mise en bouteille afin de permettre leur élimination optimale par OENOVEGAN® EXTRA.

## D'OÙ VIENT LE GOÛT DE FUMÉE ET QUEL EST SON IMPACT SUR LES VINS ?

Le réchauffement climatique et les étés plus chauds s'accompagnent de sécheresses et d'un nombre croissant de feux de brousse. Lorsque la fumée se produit à proximité des vignobles avant les vendanges, les raisins accumulent des **phénols volatils libres** produits par la combustion du bois. Directement absorbés par le raisin, ces composés volatils peuvent se lier aux sucres pour former des glycosides non odorants dans les baies. Ces glycosides peuvent se décomposer et libérer les phénols volatils dans le moût ou le vin tout au long du processus de vinification, pendant la fermentation, le vieillissement et le stockage. Ces phénols volatils libres sont responsables des **arômes désagréables de fumée et du masquage des notes fruitées**. Par ailleurs, les enzymes salivaires permettent également de libérer les phénols volatils contenus dans des formes glycosylées accentuant la perception des arômes fumés en bouche, ce qui peut expliquer que certains vins soient plus marqués en bouche qu'au nez.

## APPLICATION SUR MOÛT ET VIN

### Suivez notre protocole spécifique.

**Moment d'application :** Sur moût, moût en fermentation et vin pour un collage après traitement enzymatique préalable par  $\beta$ -glycosidases (LYSIS® ESSENTIA).

#### Dosage :

- Pour les vins en cours de fermentation : 40 à 100 g/hL selon le degré d'altération.
- Pour les moûts issus de raisins affectés par la fumée : appliquer 40 g/hL à titre préventif.

Un traitement complémentaire sur le vin en fermentation peut être nécessaire après la dégustation.

Dose recommandée pour l'essai de collage : 20-60 g/hL.

**Préparation :** à réaliser dans l'eau.

## DE QUOI S'AGIT-IL ?

OENOVEGAN® PURE est une préparation formulée **exclusivement à partir de protéines végétales**, obtenue grâce à un procédé de production particulier afin de répondre à des objectifs de **clarification des moûts** et de **gestion des composés phénoliques oxydables**.



100% naturel

Clarification  
et collage



Une formulation à base de  
**Protéines végétales**



**POUR UN COLLAGE ADAPTÉ  
AUX MOÛTS ET VINS BLANCS**

## EFFETS D'OENOVEGAN® PURE

- ✓ CLARIFICATION ET COLLAGE
- ✓ FLOCCULATION RAPIDE
- ✓ DIMINUTION DES COMPOSÉS OXYDÉS ET OXYDABLES

La protéine de pois facilite la clarification et l'élimination des polyphénols oxydés et oxydables. Elle permet d'offrir depuis le début des années 2000 une alternative au collage d'origine animale.

## APPLICATION SUR MOÛTS ET VINS

**Moment d'application :** sur moût après enzymage.

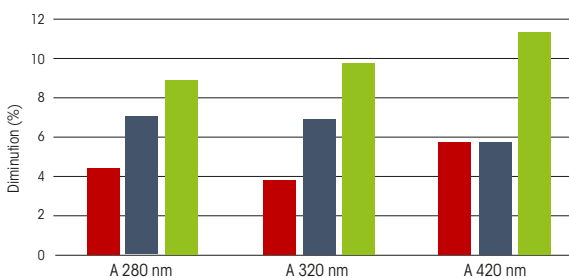
**Dosage :**

- Sur moûts, en débouillage statique et flottation : 10 à 20 g/hL.
- Sur vins : 5 à 50 g/hL en fonction des niveaux de turbidité et d'oxydation rencontrés.

**Préparation :** à réaliser dans l'eau.

## PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

DIMINUTION DE L'ABSORBANCE (%) APRÈS UN TRAITEMENT AVEC OENOVEGAN® PURE (MOÛT DE SAUVIGNON BLANC, CHILI).

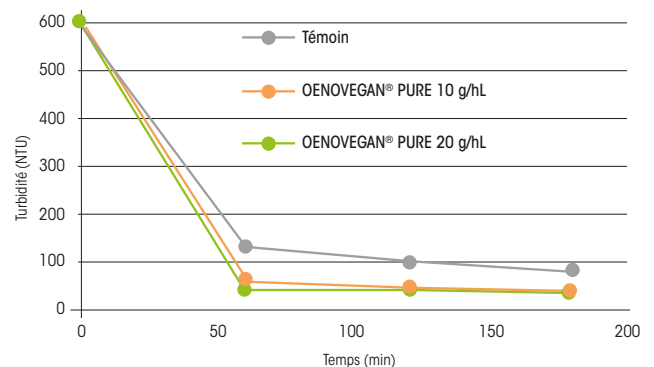


■ OENOVEGAN® PURE 20 g/hL ■ OENOVEGAN® PURE 40 g/hL ■ OENOVEGAN® PURE 60 g/hL

- La mesure de l'absorbance à **280 nm** correspond à l'**IPT** (Index Phénolique Total), c'est-à-dire à la mesure de **l'ensemble des composés phénoliques**.
- La mesure de l'absorbance à **320 nm** est corrélée aux **acides phénols** qui sont des composés très **facilement oxydables**.
- La mesure de l'absorbance à **420 nm** est corrélée aux **pigments de couleur jaune** qui proviennent de l'oxydation des composés phénoliques et sont responsables du **brunissement des moûts**.

La protéine de pois à la base de la formulation d'OENOVEGAN® PURE permet de **diminuer la teneur du moût en composés phénoliques totaux** et d'**éliminer une bonne partie des composés oxydables et oxydés**, conférant à ce produit une **double action préventive et curative**.

ÉVOLUTION DE LA TURBIDITÉ (NTU) AU COURS D'UNE FLOTTATION EN FONCTION DU TEMPS (MOÛT DE SAUVIGNON BLANC, CHILI).





## DE QUOI S'AGIT-IL ?

Il s'agit d'une formulation spécifique pour **contrôler le développement des micro-organismes** qui provoquent l'altération organoleptique des vins.



Une formulation à base de

**Chitosan activé**



**POUR GÉRER LES MICRO-ORGANISMES DU RAISIN DANS LE VIN**

## EFFETS DE L'OENOVEGAN<sup>®</sup> MICRO

CHITOSAN ACTIVÉ

- ✓ CONTRÔLE DES POPULATIONS MICROBIENNES DONT *BRETTANOMYCES*
- ✓ PRÉVENTION DES CONTAMINATIONS SUR LES ITINÉRAIRES À FAIBLE UTILISATION DE SO<sub>2</sub>
- ✓ AUCUN IMPACT ORGANOLEPTIQUE

Le chitosan activé a un impact direct sur :

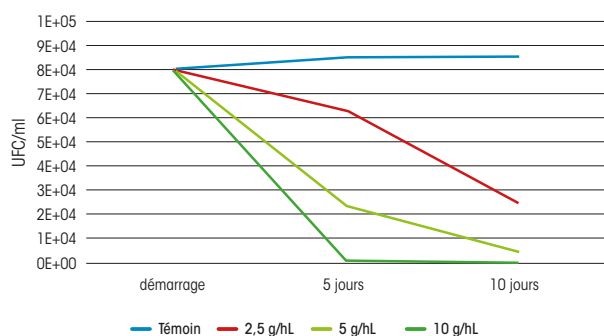
- Les bactéries lactiques (GRAM+) par des interactions avec les liposaccharides membranaires,
- Les bactéries acétiques (GRAM-) par des interactions avec les acides téichoïques des peptidoglycanes de la paroi cellulaire,
- *Brettanomyces bruxellensis* et autres espèces de levures par interaction avec les mannosylphosphates et les sphingolipides des membranes.

## PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Utilisé sur les vins après la fermentation alcoolique ou la fermentation malolactique comme solution curative.

- Élimine les *Brettanomyces* et autres micro-organismes d'altération et empêche leur développement.
- Sa forme granulée assure une dispersion immédiate et une mise en œuvre facile.

SUIVI DE LA POPULATION DE *BRETTANOMYCES* PAR PCR QUANTITATIVE (NEBBIOLO, ITALIE) APRÈS AJOUT D'OENOVEGAN<sup>®</sup> MICRO À DIFFÉRENTES CONCENTRATIONS.



Le procédé spécifique de fabrication sous forme de granulés à dispersion immédiate garantit une grande rapidité d'action : élimination des *Brettanomyces* en 3 à 4 jours là où les autres produits du marché nécessitent environ 15 jours.

## APPLICATION SUR VIN

**Moment d'application :** après la FA ou après la FML.

**Dosage :** 2 à 10 g/hL en fonction du risque microbiologique.

**Homogénéisation :** à réaliser dans l'eau.

**Soutirage :** attendre que les populations de *Brettanomyces* soient éliminées.

DOSAGE ET IMPACT SUR PLUSIEURS MICRO-ORGANISMES.

Micro-organisme	Dosage et impact
<i>Brettanomyces</i>	3 - 15 g/hL - Éliminé
<i>Zygosaccharomyces</i>	> 2,5 g/hL - Réduction de la population
<i>Acetobacter</i>	20 - 40 g/hL - Éliminé
<i>Lactobacillus</i>	5 - 20 g/hL - Éliminé
<i>Pediococcus</i>	> 10 g/hL - Réduction de la population

### Traitement des vins de base avant la seconde fermentation :

En cas de contamination d'un vin de base par des micro-organismes d'altération de type *Brettanomyces*, il est recommandé d'attendre au moins 15-20 jours avant la seconde fermentation.

## DE QUOI S'AGIT-IL ?

Il s'agit d'une formulation spécifique développée pour **réduire les déviations organoleptiques** liées à la croissance des micro-organismes d'altération.



100% naturel

Clarification et collage



Une association synergique entre

Protéines de pois + Chitine-glucane



**POUR NETTOYER ET COLLER LES VINS**

## EFFETS DE L'OENOVEGAN® FINESSE

CHITINE-GLUCANE

✓ ÉLIMINE LES COMPOSÉS INDÉSIRABLES QUI PROVOQUENT DES DÉFAUTS AROMATIQUES (ex : éthylphénols, etc.)

PROTÉINE DE POIS

✓ CLARIFICATION ET COLLAGE

Les chitines-glucanes sont des macromolécules composant la paroi cellulaire des micro-organismes. Leurs propriétés d'adsorption leurs permettent de fixer les molécules aromatiques indésirables.

## PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Capture les composés malodorants (notes animales, pharmaceutiques, eaux stagnantes) qui apparaissent suite à la croissance de certains micro-organismes (*Brettanomyces bruxellensis*, etc.).
- Peut être utilisé comme agent auxiliaire pour la clarification et le collage des vins en alternative aux agents de collage d'origine animale.

NOTES DE DÉGUSTATION DE VINS AVEC DES DÉFAUTS TRAITÉS AVEC OENOVEGAN® FINESSE À 10 G/HL



### Sur vin rouge

#### #1 PINOT NOIR (BOURGOGNE)

**Témoin :** réduction intense

**Vin traité :** disparition de la réduction et perception de notes fruitées

#### #2 PINOT NOIR (ALSACE)

**Témoin :** forte réduction au nez et en bouche

**Vin traité :** suppression de la réduction et de la structure asséchante en bouche



### Sur les vins blancs et rosés

#### #1 CHARDONNAY (LANGUEDOC)

**Témoin :** goût de souris

**Vin traité :** disparition du défaut et amélioration de la fraîcheur et du fruité

#### #2 MUSCAT (ALSACE)

**Témoin :** manque de clarté au nez et perte d'intensité aromatique

**Vin traité :** amélioration aromatique très nette et typicité du cépage retrouvée

## APPLICATION SUR VIN

OENOVEGAN® FINESSE permet d'obtenir des **résultats rapides en 48 heures** et doit être soutiré à la fin de ce délai pour éviter la libération de ces composés indésirables.

L'action d'OENOVEGAN® FINESSE **complète celle d'OENOVEGAN® MICRO**. L'utilisation combinée de ces deux produits garantit l'absence de micro-organismes et de composés indésirables dans les vins. **Veillez à procéder à un soutirage entre l'utilisation des deux produits.**

**Moment d'application :** avant ou après la FA, après l'utilisation d'OENOVEGAN® MICRO.

**Dosage :** 5 à 40 g/hL selon le degré d'altération.

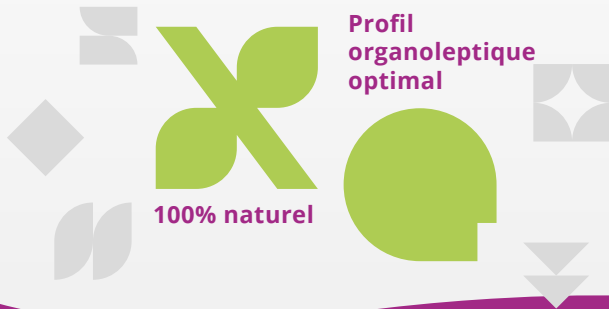
**Homogénéisation :** à réaliser dans l'eau.

**Soutirage :** 48 à 72h après le traitement.

# OENOVEGAN® SBS

## DE QUOI S'AGIT-IL ?

Il s'agit d'une formulation spécifique pour l'élevage technologique. Elle permet de **protéger contre la dérive oxydative, de préserver et de valoriser le contenu aromatique**, tout en améliorant les caractéristiques organoleptiques des vins traités.



Composés dérivés de levures riches en substances réductrices + Polysaccharides végétaux

**POUR OPTIMISER LE VIEILLISSEMENT DES VINS**

## EFFETS DE L'OENOVEGAN® SBS

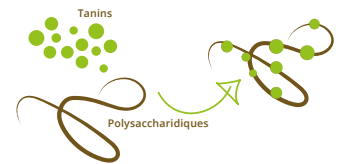
POLYSACCHARIDES VÉGÉTAUX  
+ POLYSACCHARIDES DE LEVURE

- ✓ APPORTE VOLUME ET STRUCTURE
- ✓ AMÉLIORE L'INTÉGRATION DU BOIS

ÉLÉMENTS RÉDUCTEURS

- ✓ AMÉLIORE LE FRUITÉ
- ✓ PROTÈGE DE L'OXYDATION
- ✓ RÉDUIT LA SÉCHERESSE

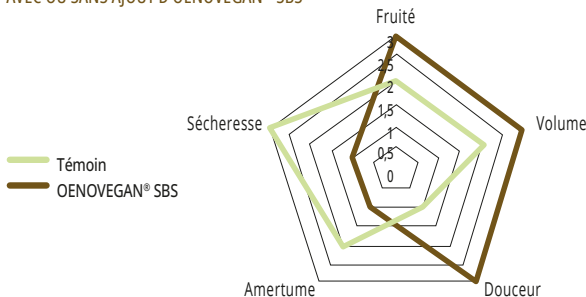
Les fractions polysaccharidiques végétales et levuriennes réagissent avec les tanins. Elles assouplissent les structures, permettent une plus grande intégration du bois et augmentent les sensations de volume.



## PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Protection des arômes et de la couleur
- Adoucissement des tanins : réduit l'astringence tout en apportant volume et structure
- Gestion de l'équilibre redox
- Réduction du SO<sub>2</sub> pendant la phase de production
- Réduction du caractère végétal
- Gain de temps et amélioration de la qualité grâce à l'utilisation du système d'infusion dynamique

DÉGUSTATION COMPARATIVE DE SANGIOVESE (ITALIE)  
AVEC OU SANS AJOUT D'OENOVEGAN® SBS



## APPLICATION PENDANT L'ÉLEVAGE

L'association de polysaccharides dérivés de levures et de végétaux permet d'optimiser l'intégration des alternatives au bois de chêne en élevage statique ou dynamique. Recommandé pour la production de vins blancs ou rouges vieillis en bois (fûts, barriques) et/ou par des alternatives au chêne avec ou sans micro-oxygénation.



### Vins blancs et rosés

**Moment d'application :** post-FA

**Dosage :** 10-20 g/hL fournis en 1-2 additions

- **Protection contre l'oxydation :** 20 g/hL

**Préparation :** à diluer dans dix fois son poids de vin

**Homogénéisation :** tous les 7 jours

**Soutirage :** après 1-2 mois



### Vins rouges

**Moment d'application :** post-FML

**Dosage :** 20-30 g/hL fournis en 1-2 additions

- **Effet de volume :** 20 g/hL

- **Protection contre l'oxydation :** 30 g/hL

**Préparation :** à diluer dans dix fois son poids de vin

**Homogénéisation :** tous les 7 jours

**Soutirage :** après 1-3 mois





OENOFRANCE

SIÈGE SOCIAL

79, av. A.A. Thévenet - CS 11031

51530 Magenta - France

Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60