




















Distributeur	Produit	Cibles				Types de vins	Facteur killer	Cinétique de FA	Divers	Besoin en N2	FML	T°C opti
 AGROVIN Maîtrise Oenologique	Viniferm Revelacion	Vin Blanc	Vin Rosé			Vins fruités et floraux (JQ, Alt): révélation des thiols sur notes de fruits exotiques et d'arômes fermentaires type floral	oui	moyenne	Travail à faible turbidité < 50 NTU	+++	oui	13-25
 AGROVIN Maîtrise Oenologique	Viniferm Emocion	Vin Blanc	Vin Rosé			Pour vins blancs et rosés, pour une grande complexité aromatique (fermentaire)	oui	moyenne	Production d'esters	+		13-28
 AGROVIN Maîtrise Oenologique	Viniferm Elegancia	Vin Blanc	Vin Rosé			Elaboration de vins blancs avec des précurseurs terpéniques	oui	moyenne	Respect variétal, intensification des nuances florales	+	oui	12-25
 LAMO THE ABIET	Excellence B2	Vin Blanc	Vin Rosé			Vins blancs secs et ronds (CHY, CB): finesse aromatique, structure longue et équilibrée	oui	rapide	Bien pour vendanges botrytisées (pas de production d'arômes pharmaceutiques)	++	oui	> 14
 LAMO THE ABIET	Excellence FTH	Vin Blanc	Vin Rosé			Vins aromatiques (JQ, Alt): forte production d'arômes variétaux (thiols volatils) et fermentaires	oui	rapide		++/+++	oui	> 13
 LAMO THE ABIET	Excellence FW	Vin Blanc	Vin Rosé			Vins fruités (JQ, rosé): production d'arômes d'esters, de thiols, et d'acétate d'isoamyle	oui	rapide	Finesse et équilibre aromatique	+	oui	15-18
 LAMO THE ABIET	Excellence STR	Vin Blanc	Vin Rosé			Vins très aromatiques (JQ): très forte production d'arômes fermentaires et d'esters	sensible	rapide	Netteté, bien pour vendanges botrytisées (pas de production d'arômes pharmaceutiques)	+/++	oui	> 13
 LAMO THE ABIET	Lalvin CY 3079 Yseo	Vin Blanc				Vins blancs issus du CHY type "Bourgogne"	neutre	lente	Laisse des sucres résiduels	+++	oui	15-25
 LAMO THE ABIET	Lalvin Opale Yseo	Vin Blanc	Vin Rosé			Vins rosé élégants et complexes	oui	moyenne		+	non	15-30
 AEB® IMPROVEMENT THROUGH BIOTECHNOLOGY	Levulia GE7 Trad	Vin Blanc				Vins gras, aromatiques (JQ, Alt, CB, CHY): production arômes variétaux (terpéniques)	oui	rapide	Forte production de glycérol, sensible au SO2, fini bien mais lentement les sucres. Cf protocole de réhydratation des levures	+	oui	6-25
 AEB® IMPROVEMENT THROUGH BIOTECHNOLOGY	Fermol Tropical	Vin Blanc	Vin Rosé			Favorise la production d'arômes qui révèle les fruits d'été et les fruits tropicaux et de sauge	oui	rapide	Production d'esters, pour les raisins qui veulent conserver une acidité correcte	++	oui	13-16
 AEB® IMPROVEMENT THROUGH BIOTECHNOLOGY	Fermol Fleur	Vin Blanc	Vin Rosé			Favorise la production d'arômes qui révèle les fleurs blanches, les notes balsamiques et mentholées	oui	rapide	Production d'esters, pour les raisins qui veulent conserver une acidité correcte	++	oui	13-16
 AEB® IMPROVEMENT THROUGH BIOTECHNOLOGY	Levulia GC	Vin Blanc				Vins de garde (Alt, JQ) Finesse et évolution des arômes, respect du terroir	oui	très rapide	Fini très bien les sucres	++	non	10-18
 Oenofrance Est. 1998	Levuline ALS	Vin Blanc	Vin Rosé			Vins rosé très aromatiques : valorise l'expression aromatique ester -thiol	neutre	très rapide	Un peu caricatural, fini bien les sucres	+	oui	15-25

Distributeur	Produit	Cibles					Types de vins	Facteur killer	Cinétique de FA	Divers	Besoin en N2	FML	T°C opti
	Levuline C19 Yseo	Vin Blanc	Vin Rosé				Vins aromatiques qualitatifs (Alt, CHY, CB, Alt) : très grande capacité de révélations d'arômes variétaux	neutre	rapide		++	oui	15-28
	Excellence E2F	Vin Blanc	Vin Rosé		Prise de mousse		Elaboration de vins blancs de grande finesse aromatique en milieux compliqués	oui	moyenne	Grand pouvoir fructophile; tolérance importante à l'alcool (17°)	+	oui	08-30
	Viniform PDM	Vin Blanc	Vin Rosé		Prise de mousse		Tous cépages, faible production arômes fermentaires, respect de la typicité variétale	oui	rapide	Prise de mousse Fermentation en milieu très clarifié	+	oui	12-25
	18-2007	Vin Blanc	Vin Rosé		Prise de mousse		Tous cépages blancs, vins effervescents, reprise de fermentation alcoolique. Favorise les notes minérales, et la netteté aromatique	neutre				oui	12-28
	Viniform Start					Reprise de FA	Tous types de vins en arrêt de fermentation	neutre	très rapide	les vins à haut degré potentiel > à 15% vol. (max 17% vol.), ou raisins trop mûrs	++	oui	14-30
	Vitilevure DV 10					Reprise de FA	Tous types de vins en arrêt de fermentation	oui	rapide	les vins à haut degré potentiel > à 15% vol. (max 17% vol.), ou raisins trop mûrs	+	oui	08-32
	Viniform Caracer			Vin Rouge			Vins élégants et fins (MD mûres): production de notes de fruits frais (groseille, framboise) et mûrs (prune, mûre)	oui	moyenne	Equilibre structure tannique, volume, longueur, et fraîcheur, faible rdt alcoolique, conserve ac. Malique (millésimes chauds)	+++	oui	16-28
	Viniform 3D			Vin Rouge			Vins structurés (tous cépages rouges): respect du cépage et des notes variétales	neutre		Apport de manoprotéines, travail sur la rondeur des vin, dégrade l'acide malique (millésimes frais)	+++	oui	18-28
	Excellence DS			Vin Rouge			Vin fruité élégant et intense, apporte une bonne stabilité de la couleur			Faible production d'acide volatile	+++	oui	
	Excellence FR			Vin Rouge			Vins primeurs (MD, GY) : forte production d'arômes fermentaires	neutre	rapide		++	oui	15-30
	Excellence XR			Vin Rouge			Vins de garde (MD, PN): bonne productions de polysaccharides et de glycérol	oui	rapide	Renforce volume et structure, forte production de polysaccharides	++	oui	18-30
	Levulia VR7			Vin Rouge			Souche spécifique pour vins rouges souples et fruités	oui	lente	Extraction ménagée des tanins, favorise l'autolyse des levures, fixe peu la couleur	+	oui	15-20
	Levulia PN			Vin Rouge			Souche spécifique pour pinot noir (sélection bourguignone)	oui	lente	Extraction ménagée des tanins, favorise l'autolyse des levures, fixe peu la couleur	+	oui	15-20
	Levulia ProBios	Vin Blanc	Vin Rosé	Vin Rouge	Prise de mousse	Reprise de FA	Tous cépages ainsi que les vins effervescents, respect des arômes variétaux		moyenne	 10-20 g/hl	++	oui	12-32°C