

# LAMOTHE-ABIET

Solutions for winemaking

## // INNOVATIONS

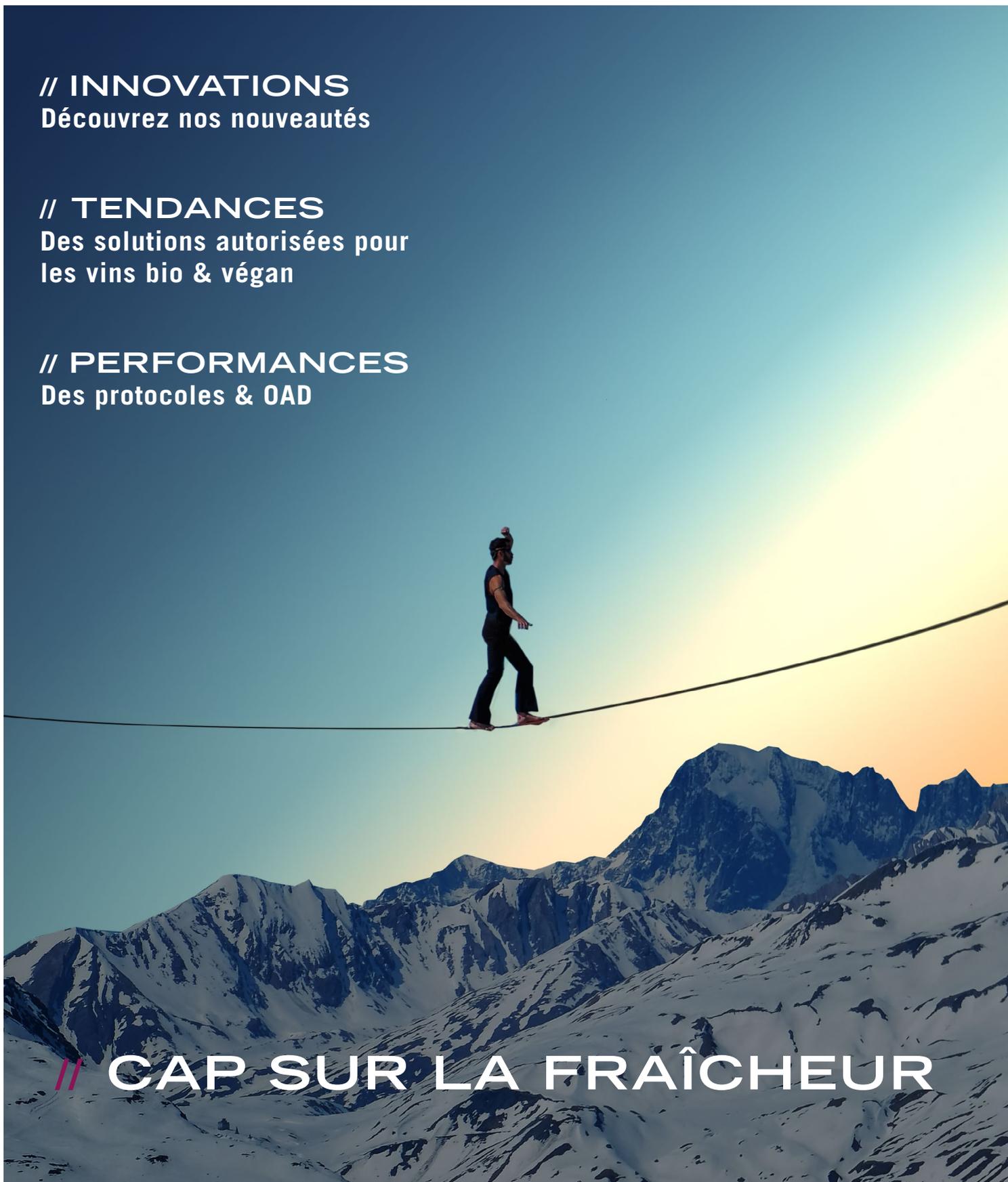
Découvrez nos nouveautés

## // TENDANCES

Des solutions autorisées pour  
les vins bio & végan

## // PERFORMANCES

Des protocoles & OAD



// CAP SUR LA FRAÎCHEUR



# LEVURES



Les souches **Excellence® FTH, TXL, STR** et **ROSÉ** sont des souches de référence pour la production de **vins blancs et rosés aromatiques**. Les capacités propres et la résistance fermentaire de ces levures conduisent à l'obtention de vins nets, au profil aromatique intense.

## EXCELLENCE® FTH

### Fresh Thiols

- Révélation des thiols volatils
  - Notes d'agrumes, profil aromatique frais
- Tension en bouche

- ◆ Thiols volatils
- Esters fermentaires

Profil aromatique

## EXCELLENCE® TXL

### Intense Thiols

- Révélation des thiols volatils
  - Notes de buis, agrumes et fruits exotiques
- Équilibre parfait : volume, complexité et finesse aromatique

- ◆ Thiols volatils
- Esters fermentaires

Profil aromatique

## EXCELLENCE® STR

### Esters

- Révélation d'esters fermentaires
  - Notes de fruits à chair jaune et exotiques
- Complexité aromatique

- ◆ Thiols volatils
- Esters fermentaires

Profil aromatique

## EXCELLENCE® Rosé

- Netteté et précision du profil (absence de masques aromatiques)
- Intensité et fraîcheur aromatique (fleurs blanches, fruits jaunes)
- En bouche : vivacité, préservation de l'acide L-malique

- ◆ Thiols volatils
- Esters fermentaires

Profil aromatique



## EXCELLENCE® ROSÉ

Souche de levure *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée par la technique du Breeding pour la production de vins rosés, au profil aromatique **frais** et **intense**.

Bénéficiant des dernières connaissances en microbiologie de nos équipes R&D, **Excellence® Rosé** se caractérise par son **importante consommation de SO<sub>2</sub>** et sa **faible production de composés combinant** (acétaldéhydes). Ce trait de caractère spécifique permet d'intensifier la révélation d'une **palette aromatique riche et intense**.

Les vins présentent un profil aromatique marqué par des notes de **fruits frais** et de **fleurs**, renforcé par une **intense fraîcheur** en bouche. La **pureté aromatique** obtenue grâce à l'absence de composés masquant, donne aux vins leur éclat et permet au vinificateur de **réduire les doses de sulfites** tout en maximisant leur efficacité.

**Excellence® Rosé** est désormais la **référence** pour la production de vins rosés avec de faibles teneurs en SO<sub>2</sub> et en composés soufrés.

# EXCELLENCE® CHD

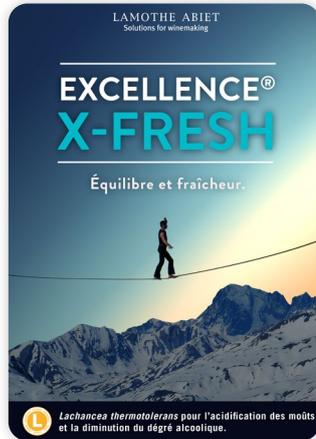
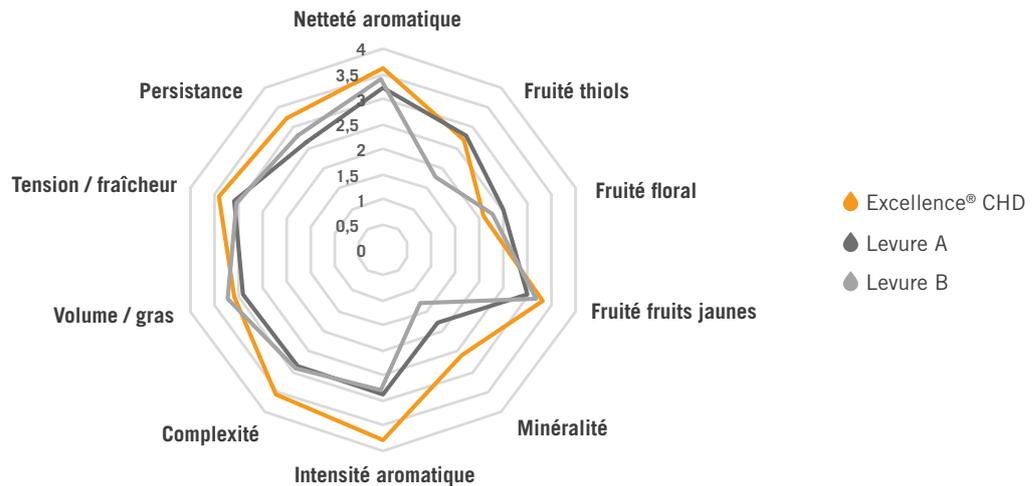
Souche de levure *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée en Bourgogne, en partenariat avec l'IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin).

Spécifiquement adaptée aux exigences de vinification du chardonnay, elle permet l'obtention de vins reflétant pleinement la **typicité variétale** de ce cépage iconique.

Excellence® CHD permet l'expression d'une **complexité aromatique intense**, mêlant arômes de fruits frais et de fruits jaunes. Les vins obtenus se caractérisent par une **tension** importante et un gain notable de **volume** en bouche, assurant l'**équilibre organoleptique**.

## Indices Aromatiques (IA) [thiols] [esters fermentaires] / seuil de perception

Chardonnay 2020 • Beaune, Bourgogne • TAV : 13,70 % vol. • pH = 3,36



# EXCELLENCE® X-FRESH Équilibre et fraîcheur

Souche de *Lachancea thermotolerans* (levure non-saccharomyces).

Cette levure présente un métabolisme unique, lui permettant de produire de l'**acide lactique** en phase fermentaire, à partir des sucres fermentescibles.

### BÉNÉFICES

Cette production d'acide lactique est directement liée aux variations suivantes :

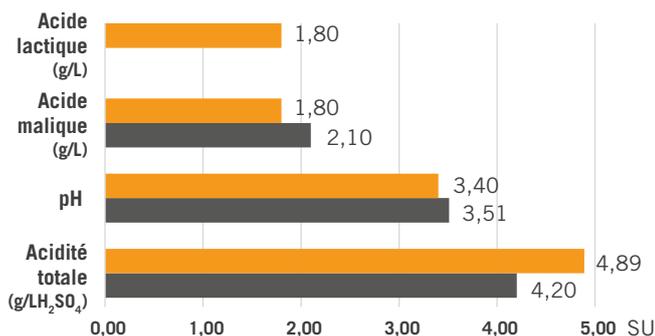
- Augmentation de l'acidité totale
- Diminution du pH
- Légère réduction du degré alcoolique

Utilisée en synergie avec *Saccharomyces cerevisiae*, elle redonne ainsi **équilibre** et **fraîcheur** aux vins.

## Analyse post-FA

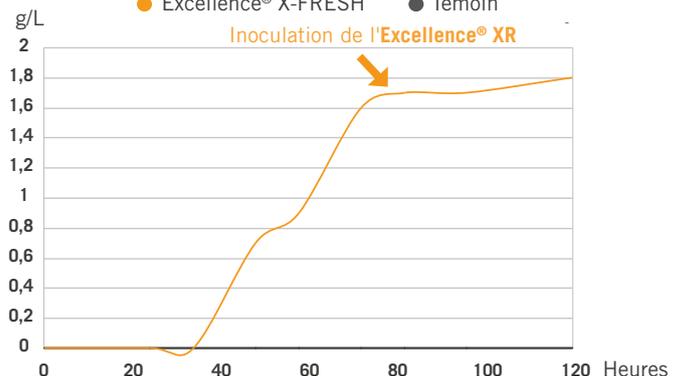
Montagne Saint-Emilion • Merlot 2021 • TAV 13,81% vol.

● Excellence® X-FRESH ● Témoin



## Cinétique de production d'acide lactique durant FA (TO = inoculation d'Excellence® X-FRESH)

● Excellence® X-FRESH ● Témoin



Excellence® X-FRESH a été inoculée dès l'encuvage et a produit 1,80 g/L d'acide lactique durant son temps de séquentielle soit 72h. L'inoculation d'Excellence® XR après 72h a permis de figer la production d'acide lactique et de réaliser une FA complète.

# EXCELLENCE® FINISHER

Souche de *Saccharomyces cerevisiae* à **fort pouvoir fructophile** sélectionnée spécifiquement pour la reprise de fermentation alcoolique en conditions difficiles.

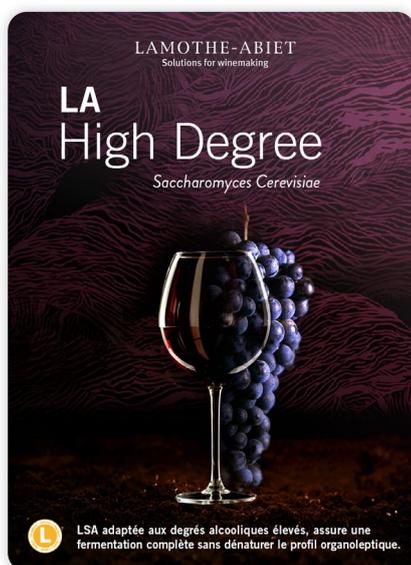
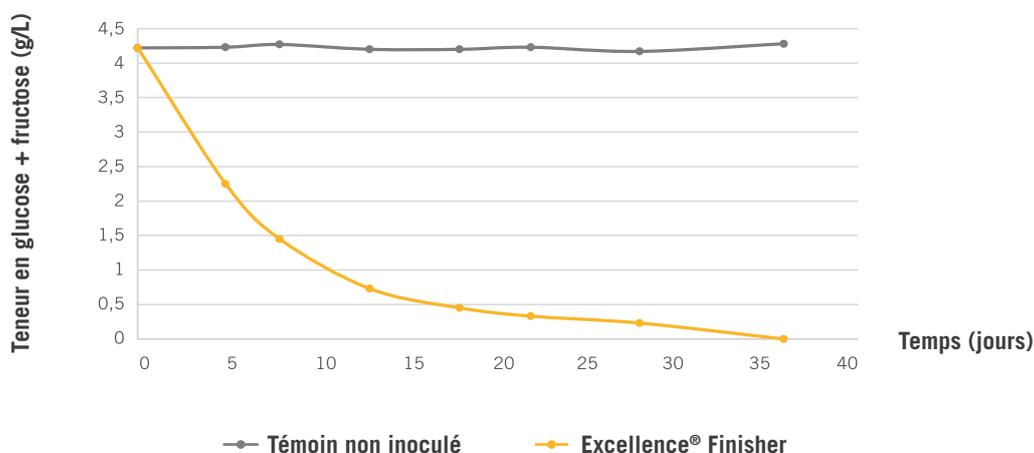
**Excellence® Finisher** est le résultat d'un projet de recherche de 10 ans, motivé par la volonté d'offrir un outil **fiable** et **efficace** face aux défis imposés par les millésimes chauds. Grâce à la technique du Breeding, la souche présente un **caractère génétique fructophile**, lui permettant d'assurer les

reprises de fermentation alcoolique même en conditions difficiles : **faibles concentrations en sucres résiduels** (3 g/L) et de forts TAV acquis (16% vol.). **Excellence® Finisher** présente une résistance fermentaire accrue assurant une reprise de fermentation **qualitative** et **diminuant les risques de déviations organoleptiques**.

L'élaboration d'un protocole en 2 étapes simple et rapide permet un **gain de temps** et de **praticité** pour le vinificateur.

## Suivi de FA

Vin rouge arrêté avec TAV : 16,4% - glucose + fructose : 4,3 g/L - pH : 3,87



## L.A. HIGH DEGREE

Issue d'une sélection rigoureuse, **L.A. High Degree** est adaptée aux **degrés alcooliques élevés (jusqu'à 18 % vol.)**. Même dans des conditions difficiles, cette souche assure une fermentation complète des moûts riches en sucres réducteurs sans dénaturer le profil organoleptique.

### BÉNÉFICES

- Présente une **faible production d'acidité volatile** et un bilan SO<sub>2</sub> négatif
- Respecte la typicité variétale
- **Sécurise la fermentation alcoolique**
- Assure une bonne compatibilité avec les bactéries lactiques
- Adaptée à l'inoculation directe





	SOUCHE	THIOLS	ESTERS	VARIÉTAL	ROND	LIQUEUREUX	BESOIN AZOTE	RÉSISTANCE À L'ALCOOL	TYPE DE CÉPAGE	
LEVURES EXCELLENCE®	<b>CHD</b> Sélection Bourgogne	●	●●	●●●	●●●		Moyen	15 % vol.	chardonnay	-
	<b>ROSÉ</b>	●	●●●		●		Moyen	14,5 % vol.	sémillon, viognier	grenache, syrah, cinsault, mourvèdre, merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon
	<b>FTH®</b> Fresh thiols	●●●	●	●●		●	Moyen	15 % vol.	sauvignon, colombar, riesling, gewurztraminer, manseng, vermentino	merlot, grenache, cinsault, cabernet franc, cabernet sauvignon, syrah
	<b>TXL®</b> Intense thiols	●●	●●	●●●	●●●	●●●	Moyen	15 % vol.	chardonnay, sauvignon, colombar, gewurztraminer, grenache blanc, chenin blanc, manseng, riesling, vermentino, viognier, pinot gris	mourvèdre, grenache, cinsault, cabernet franc, cabernet sauvignon
	<b>STR</b> Esters	●	●●●		-●		Moyen	15 % vol.	chenin, chardonnay, ugni blanc, manseng, muscadet, roussette, viognier, muscadelle	grenache, cinsault, cabernet franc, syrah, merlot
	<b>B2</b> Elegant white	●		●●●	●●●	●●	Moyen	14 % vol.	chardonnay, sauvignon, colombar, sémillon, chenin, muscat, mauzac	-
	<b>FW</b> Floral	●●	●●				Haut	14,5 % vol.	chardonnay, sauvignon, colombar, vermentino, viognier, muscadelle	-
<b>E2F</b> Sparkling	Élaboration de vins d'une grande finesse aromatique grâce à sa robustesse à l'alcool et son pouvoir fructophile. Recommandée pour la prise de mousse.						Faible	17 % vol.	chardonnay, chenin, muscat, mauzac, ugni blanc, pinot gris	pinot noir, pinot meunier
LEVURES L.A.	<b>Spumante</b>	Révèle les notes florales (terpènes) et fruitées (esters) du vin. Recommandée pour la prise de mousse en cuve close (méthode charmat).					Haut	14,5 % vol.	ugni blanc, mauzac, muscat, airén, viura, palomino, parellada, prosecco, glera	-
	<b>Arom</b>	●	●●●	●●	●●		Faible	14 % vol.	chardonnay, sauvignon, colombar, chenin, sémillon, manseng, viognier, muscadelle	merlot, grenache, cinsault, cabernet franc, syrah, cabernet sauvignon



	SOUCHE	FRUITÉ ÉLÉGANT	FRUITÉ INTENSE	STRUCTURÉ	REPRISE DE FA	BESOIN AZOTE	RÉSISTANCE À L'ALCOOL	TYPE DE CÉPAGE
LEVURES EXCELLENCE®	<b>XR®</b> Grand rouge	●●	●	●●●		Moyen	> 16 % vol.	cabernet sauvignon, merlot, grenache, syrah, carignan, mourvèdre, pinot noir, tannat, malbec
	<b>DS</b> Prestige	●●	●●●	●●		Haut	16 % vol.	merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah, grenache, malbec
	<b>SP</b> Spicy	●	●●●	●		Moyen	15 % vol.	cabernet franc, syrah, grenache, merlot, malbec, mourvèdre, carignan, duras
	<b>FR</b> Red fruits	●●●	●	●		Moyen	15 % vol.	gamay, grenache, duras, carignan, macération carbonique
LEVURES L.A.	<b>High degree</b>	●	●●	●●		Faible	18 % vol.	tous
	<b>BJL</b>	●	●●●			Faible	14 % vol.	gamay, macération carbonique
	<b>L13</b>	●●	●●	●●		Moyen	16 % vol.	tous
	<b>RB2</b>	●●●	●●●	●		Moyen	15 % vol.	pinot noir, merlot
	<b>Cerevisiae</b>	●	●	●		Faible	14 % vol.	tous
	<b>Bayanus</b>				●	●●●	Faible	> 16 % vol.



	SOUCHE	ACTION	TYPE DE CÉPAGE
LEVURES EXCELLENCE® SPÉCIFIQUES	<b>X-FRESH</b>	Souche non- <i>Saccharomyces</i> pour l'acidification naturelle du moût et la réduction du TAV.	tous
	<b>B-Nature®</b>	Souche non- <i>Saccharomyces</i> pour la bioprotection des raisins.	tous
	<b>FINISHER</b>	Souche <i>Saccharomyces cerevisiae</i> à fort pouvoir fructophile spécifiquement sélectionnée pour la reprise de FA.	tous



# NUTRIMENTS

Grâce à son expertise dans les mécanismes de révélation aromatique par les levures, Lamothe-Abiet a développé des **solutions spécifiques** pour accroître la **révélation des thiols et des esters** durant la fermentation alcoolique. Ces solutions améliorent ainsi le profil aromatique des vins et prolonge leur intensité.

## OPTIESTERS®

Levures inactivées naturellement riches en acides aminés et ergostérols, précurseurs spécifiques des esters fermentaires.

BÉNÉFICES

- ◆ Outil incontournable pour optimiser le potentiel ester des vins blancs, rosés et rouges
- ◆ Révélation d'arômes fruités et floraux, notamment dans des vins dépourvus de précurseurs aromatiques variétaux
- ◆ Rôle déterminant tant dans la qualité que la quantité de ces esters aromatiques

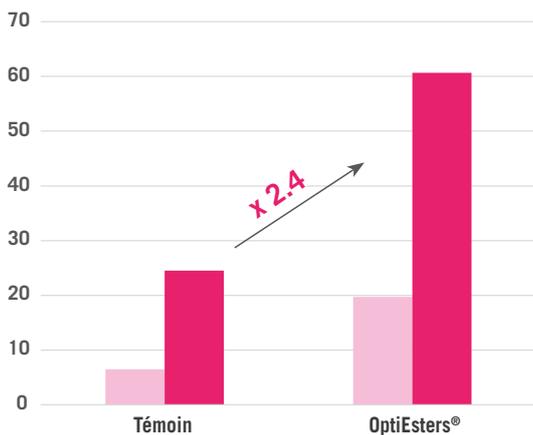
**Remarque :** Privilégier une souche à fort rendement en esters : Excellence® STR - LA Arom.

La formation des esters est intimement liée au métabolisme azoté et lipidique de la levure : elle peut donc s'améliorer par addition de dérivés de levure.

Indices Aromatiques (IA) [esters fermentaires] / seuils de perception

Essai Cognac • 2016

- ◆ Acétates d'alcools supérieurs
- ◆ Esters éthyliques d'acides gras



## OPTITHIOLS®

Levures inactivées naturellement riches en composés réducteurs.

BÉNÉFICES

- ◆ Outil incontournable pour optimiser le potentiel thiols des vins blancs et rosés
- ◆ Double effet : antioxydant et augmentation aromatique significative des thiols (4MSP, 3SH, A3SH), de 30 à 120 %
- ◆ Régularité et répétabilité des résultats sur différents types de vendange (cépage, terroir)

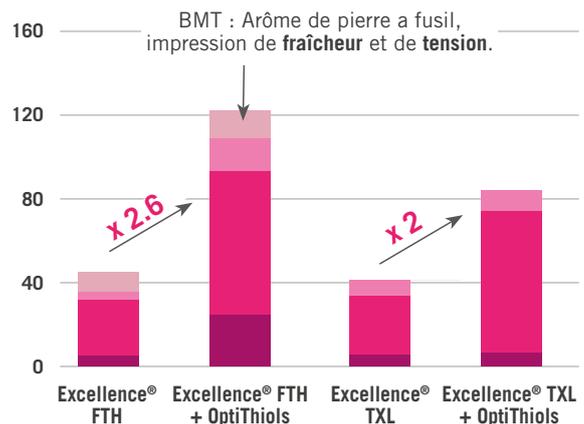
**Remarque :** Privilégier l'utilisation des souches Excellence® FTH et Excellence® TXL pour une révélation encore plus importante des thiols volatils !

Un collage adapté des moûts avant addition assurera une meilleure efficacité.

Indices Aromatiques (IA) [thiols volatils] / seuils de perception

Essai Cortese • Italie • 2019

- ◆ 4MMP (buis)
- ◆ 3MH (fruits exotiques)
- ◆ A3MH (agrumes)
- ◆ BMT (pierre à fusil)



BOOSTER & PROTECTION AROMATIQUE		RÉVÉLATION AROMATIQUE	PROFIL VARIÉTAL	PROFIL FRUITÉ COMPLEXE	CONSERVATION AROMATIQUE	FIXATION DE LA COULEUR	APPORT DE RONDEUR	DOSE D'EMPLOI (g/hL)
Aroma Protect®	P	•			•••			10 à 40
Aroma T'N'T	P/RA	••		••	•••			10 à 40
OptiEsters®	RA	•••	•	•••			•	30 Utiliser au premier tiers de FA
OptiThiols®	P/RA	•••	•••	•	•		•	30 Utiliser au moment du levurage
Natur'Soft®	P			•		•••	•••	20 à 100 Utiliser en début de FA

NUTRIMENTS COMPLEXES		THIAMINE	AZOTE AMMONIACAL	AZOTE ORGANIQUE	VITAMINES / ÉLÉMENTS MINÉRAUX	EFFETS DÉTOXIFIANTS	STÉROLS / ACIDES GRAS INSATURÉS	N ASSIMILABLE APPORTÉ (mg/L par 20 g/hL)	DOSE D'EMPLOI (g/hL)
OptiFlore® 0	N/P			•••	••	•••	•	10 mg/L d'azote assimilable sous forme aminée	20 - 40 Utiliser avant fin de FA
OptiFerm®	N/P	••	DAP •••	••	••	•		40 mg/L de Nass dont 30 sous forme ammoniacale et 10 sous forme aminée	20 - 40
OptiML® (bactéries)	N/P			•	•••	••	•	0	20 - 40

NUTRIMENTS SIMPLES		AZOTE AMMONIACAL	THIAMINE	N ASSIMILABLE APPORTÉ (mg/L par 20 g/hL)	DOSE D'EMPLOI
Sulfate d'Ammonium (SA)		•••		40	10 - 50 g/hL
Phosphate d'Ammonium (DAP)		•••		40	10 - 50 g/hL
Vitaferment®		SA •••	•••	40	10 - 50 g/hL
Vitaferment® PH		DAP •••	•••	40	10 - 50 g/hL
Thiamine			•••	0	30 - 60 mg/hL dose max. légale en UE : 60 mg/hL

PROTECTION DES LEVURES		CELLULOSE MICRONISÉE	EFFET DÉTOXIFIANT	VITAMINES / ÉLÉMENTS MINÉRAUX	STÉROLS / ACIDES GRAS INSATURÉS	AZOTE ORGANIQUE	DOSE D'EMPLOI (g/hL)
Ænostim®	N/P		••	•••	•••		30
Actibiol®	N/P/S	••	•	••	•	•	30 - 60
Granucel	P/S	•••					30 - 60
Flor'Protect®	P/S		•••				20 - 40 dose max. légale en UE : 40

N : nutrition

P : protection

S : éléments de support

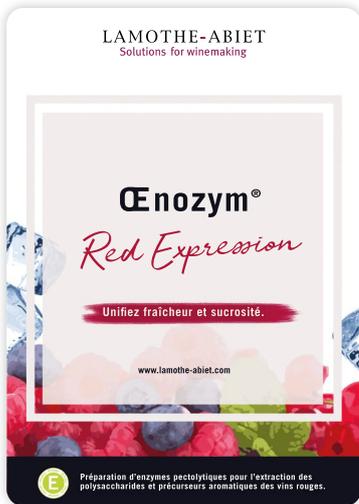
RA : révélation aromatique



# ENZYMES

Lamothe-Abiet et Novozymes®, un succès qui dure depuis maintenant plus de 20 ans.

Associer l'expertise en œnologie de Lamothe-Abiet avec ce leader scandinave des bio-technologies permet de vous proposer les préparations enzymatiques les plus abouties et les plus sûres du marché. Lamothe-Abiet et Novozymes® vous offrent la garantie d'enzymes certifiées par le dernier standard qualité FSSC 22000.



## || CENOZYM® RED EXPRESSION

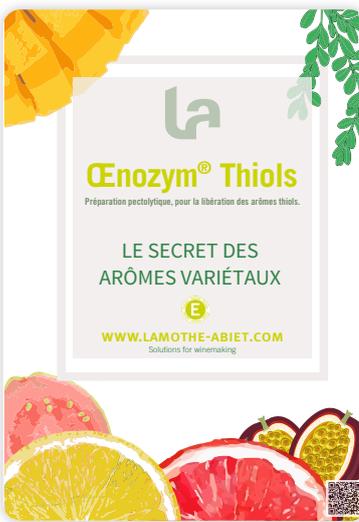
Unifiez fraîcheur et sucrosité

Nouvelle préparation d'enzymes pectolytiques issue d'*Aspergillus niger*, riche en activités secondaires et purifiée de l'activité cinnamoyl-estérase.

Fort de son expertise sur la révélation aromatique des cépages thiolés, Lamothe-Abiet a développé CENOZYM® Red Expression. Employée pendant la fermentation, cette enzyme :

BÉNÉFICES

- ◆ Permet l'extraction des polysaccharides et précurseurs aromatiques, révélant ainsi l'intensité du caractère "fruits frais"
- ◆ Apporte souplesse et sucrosité aux vins rouges



## || CENOZYM® THIOLS Le secret des arômes variétaux

Préparation d'enzymes pectolytiques issue d'*Aspergillus niger*, riche en activités secondaires pour la valorisation aromatique des blancs et rosés.

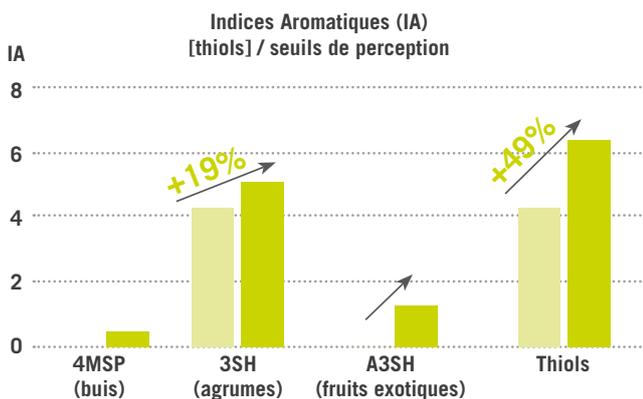
Selon le moment d'application, elle permet de **moduler le profil aromatique** des vins :

BÉNÉFICES

- ◆ Utilisée pendant la fermentation alcoolique : favorise la libération des précurseurs d'arômes thiols comme le 4MSP (buis) et le 3SH (agrumes) et donc indirectement leur conversion par la levure en A-3SH (fruits tropicaux).
- ◆ Additionnée en cours d'élevage ou quelques semaines avant la mise en bouteille : va permettre la libération des précurseurs thiols (4MSP et 3SH) encore présents dans le vin (composés non-oxydables à l'état de précurseurs liés à de la cystéine ou du glutathion). La conversion en A3SH par la levure est dans ce cas impossible à réaliser.

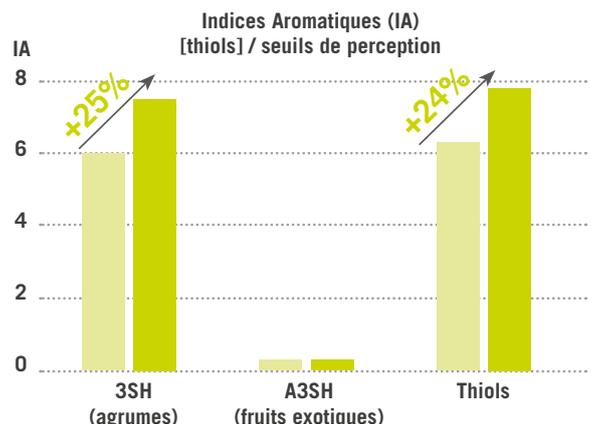
**CENOZYM® Thiols ajoutée en FA**  
Vin blanc cépage pécorino • 2016 • Italie  
TAV : 13,15% vol. • pH = 3,37 • AT : 4,3 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

◆ Témoin ◆ CENOZYM® Thiols



**CENOZYM® Thiols ajoutée en élevage**  
Vin blanc cépage Pécorino • 2016 • Italie  
TAV : 12,65% vol. • pH = 3,3 • AT : 4,4 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

◆ Témoin ◆ CENOZYM® Thiols



# ŒNOFLOW MAX

Formulation mixte d'enzymes pectolytiques issues d'*Aspergillus niger* et de  $\beta$ -glucanase issue de *Trichoderma harzanium*, pour l'amélioration de la filtrabilité des vins et des moûts.

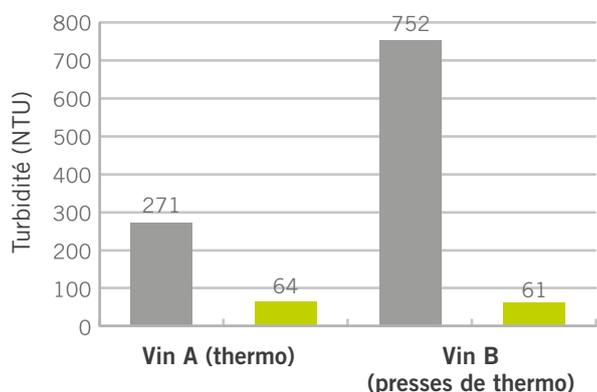
La typicité du cépage et du millésime influence grandement le niveau de filtrabilité des vins. Le millésime 2022 nous l'a rappelé, avec des vins concentrés, riches en polysaccharides et parfois difficiles à filtrer. Ces problèmes de filtration trouvent souvent leur origine dans la matrice pectique, dont l'hydrolyse est incomplète.

Les pectinases classiques n'étant pas suffisantes, il est nécessaire de faire intervenir d'autres activités enzymatiques pour en étendre le spectre d'action.

**Œnoflow® Max**, par sa **formulation riche en activités enzymatiques spécifiques** (pectinase, AG-II-hydrolase, cellulase, hemicellulase et  $\beta$ -glucanase) agit sur les zones les plus ramifiées de la pectine et **optimise son hydrolyse**. Les vins sont ainsi **libérés des polysaccharides en suspension** (pectines et glucanes), ce qui **améliore nettement le niveau de filtrabilité** ainsi que les **rendements de filtration**.

Essai 1 - Turbidité mesurée après traitement

Cabernet sauvignon - Bordeaux - 2021

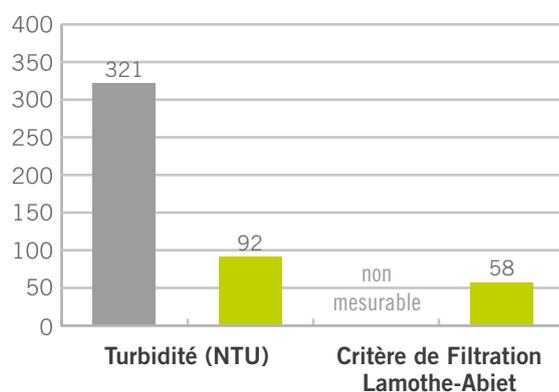


■ Témoïn

■ Œnoflow® Max

Essai 2 - Turbidité et CFLA mesurés après traitement

Merlot - Bordeaux - 2022



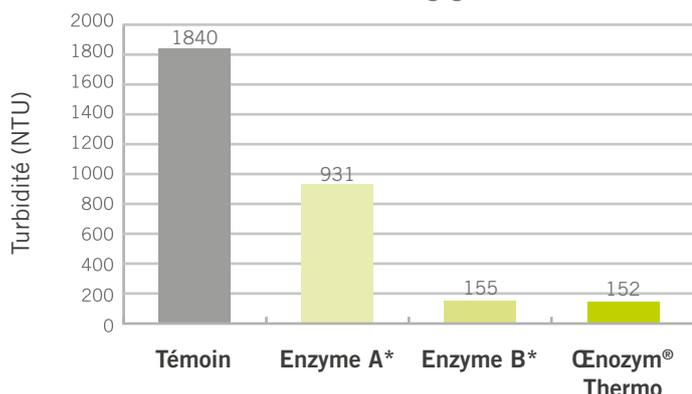
L'utilisation d'Œnoflow® Max permet de baisser significativement la turbidité du vin et d'améliorer la filtrabilité, avec l'obtention d'un CFLA de 58. A la différence du témoin, ce vin pourra donc être facilement filtré après collage et/ou préfiltration. Le témoin se caractérise par un colmatage immédiat.

# ŒNOZYM THERMO

Préparation d'enzymes pectolytiques issue d'*Aspergillus niger*, spécialement conçue pour la clarification des moûts thermo traités.

NTU mesuré après fermentation alcoolique

Pinot Noir - Bourgogne - 2022



\*Enzymes référentes du marché positionnées sur moûts thermo-traités.

La thermovinification est une méthode aux **avantages nombreux**, qui se développe rapidement. Le traitement thermique des raisins permet une extraction **forte** et **rapide** des composés d'intérêt de la baie de raisin (anthocyanes et tanins). Cependant, les températures de plus de 70°C dénaturent les enzymes du raisin. Ainsi, aucune clarification naturelle n'est possible sur ce type de moût.

**Œnozym® Thermo**, grâce à sa composition riche en pectine-lyase et en activités secondaires (AG-II-hydrolase, hémicellulases), **assure la clarification** des moûts thermovinifiés. En raison de sa **résistance aux températures élevées**, **Œnozym® Thermo** peut être ajoutée dès que la température du moût redescend sous 65°C. Cette précocité d'utilisation permet une **activité maximale** de l'enzyme et un **effet rapide sur la clarification**.

ENZYMES DE CLARIFICATION		TYPE DE VIN	DOSE	RECOMMANDATIONS
Vinoclear® Classic	L	●●	1-3 mL/hL	●● Convient particulièrement pour la flottation. Après utilisation de Vinocrush®, appliquer une demi-dose sur la fraction de presse > 1 bar uniquement.
Novoclair® Speed*	G	●●	0,5-2 g/hL	Après utilisation d'enzymes sur les raisins, appliquer une demi-dose sur la fraction de presse > 1 bar uniquement.
<b>NEW</b> CEnozym® Thermo	L	●	2-4 mL/hL	● Recommandé pour la clarification des moûts thermo traités. Stable à température élevée.

ENZYMES DE MACÉRATION		TYPE DE VIN	DOSE	RECOMMANDATIONS
Vinozym® FCE G*	G	●●	2-4 g/100 kg	Porter la dose à 5 g/100 kg pour les baies de petite taille ou de faible maturité.
Vinocrush® Classic	L	●●●	2-4 mL/100 kg	Porter la dose à 5 mL/100 kg pour les baies de petite taille ou à faible maturité.

ENZYMES MIXTES		MACÉRATION	CLARIFICATION	TYPE DE VIN	DOSE	RECOMMANDATIONS
Vinozym® Ultra FCE*	L	●●●	●●●	●●	Macération : 2-4 mL/100 kg Clarification : 1-2 mL/hL	Macération : porter la dose à 5 mL/100 kg pour les baies de petite taille ou de faible maturité. Clarification : après utilisation d'enzymes sur les raisins, appliquer une demi-dose sur la fraction de presse > 1 bar uniquement.
Vinozym® Process*	G	●●●	●	●●●	3-4 g/100 kg	Porter la dose à 5 g/100 kg pour les baies de petite taille ou de faible maturité.
Vinozym® Vintage FCE*	G	●●●	●●	●	3-4 g/100 kg	Porter la dose à 5 g/100 kg pour les baies de petite taille ou de faible maturité.

ENZYMES SPÉCIFIQUES		CLARIFICATION	FERMENTATION	ÉLEVAGE	FILTRATION	TYPE DE VIN	DOSE	RECOMMANDATIONS
<b>NEW</b> CEnoflow Max	L	-	-	●●●	●●●	●●●	5-10 mL/hL	Adapter la dose en fonction du délai avant filtration.
CEnozym® Red Expression		-	●●● Révélation du fruité frais + sucrosité	●● Révélation du fruité frais + sucrosité	-	●	4-6 mL/hL	Ajouter après le début de la fermentation alcoolique pour bénéficier de l'inertage naturel Dans le cas de l'utilisation en synergie avec une enzyme d'extraction, il est recommandé de baisser légèrement la dose de cette dernière.
CEnozym® Thiols		-	●●● Révélation d'arômes thiols	●●● Révélation d'arômes thiols	-	●●	4-6 mL/hL	Ajouter après le début de la fermentation alcoolique pour bénéficier de l'inertage naturel. - Ajout en FA : révélation de 3MH, 4MMP et 3MH grâce à la synergie avec les levures. - Ajout en élevage : révélation de 3MH et de 4MMP.
CEnozym® Fruity Wine (FW)		-	-	●●● Révélation d'arômes terpènes	-	●●	Vins secs : 3-6 g/hL Vins doux : 6 g/hL	Contrôler le niveau de SO <sub>2</sub> , stopper l'activité enzymatique avec 20 g/hL de bentonite.
Vinotaste® Pro*	P	●	-	●●● Apport de gras	●●●	●●●	4-10 g/hL	Actif à tous les pH. Augmenter la dose de 30% si T < 12°C

**Petits conditionnements :**

- CEnozym® Ultra FCE (250 g) : pour la macération et la clarification des moûts blancs et rosés
- CEnozym® Crush (1 kg) : pour la macération des moûts en blanc, rosé et rouge
- CEnozym® Clear (1 kg) : pour la clarification des moûts en blanc, rosé et rouge

L : liquide                      G : granulé                      P : poudre

\* Niveau de purification FCE < 0,5 CINU/1000 PGNU certifié par le dernier standard FSSC 22000



# TANINS

Fruits d'une recherche en plein essor, les tanins de notre gamme sont élaborés par notre unité de production dédiée. La sélection des matières premières, le savoir-faire et la maîtrise de nos procédés garantissent l'homogénéité et la qualité des produits, ainsi que la performance des résultats.

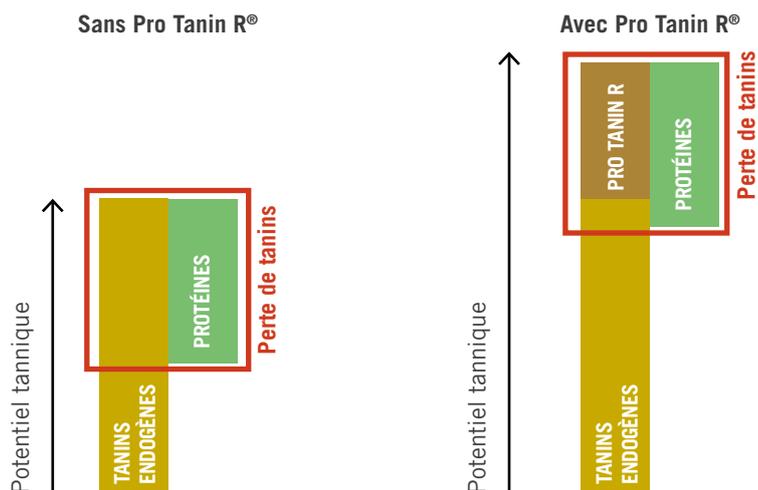
La formulation spécifique micro-granulée (MG) et granulée (G) de nos tanins, à solubilité instantanée, permet une addition directe sur moût ou vin. Une dispersion homogène par brassage ou remontage garantit une action immédiate et efficace du tanin.

## PRO TANIN R®

### Préparation de tanins proanthocyanidiques instantanément soluble

#### BÉNÉFICES

- ◆ Fixation des protéines du moût, responsables d'une perte précoce en composés phénoliques de qualité
- ◆ Inhibition de la laccase, responsable d'oxydations brutales et irréversibles des moûts et des vins issus de vendanges botrytisées



//1 : Préservation du potentiel tannique :  
Le potentiel tannique du moût est préservé grâce à l'effet tampon de Pro Tanin R®.

#### //2 : Inhibition de l'activité laccase

Une faible activité laccase sur moût détériore considérablement les qualités visuelles du futur vin. L'utilisation de Pro Tanin R® permet de supprimer cette activité laccase et de conserver le potentiel colorimétrique du futur vin.

#### Couleur des vins finis

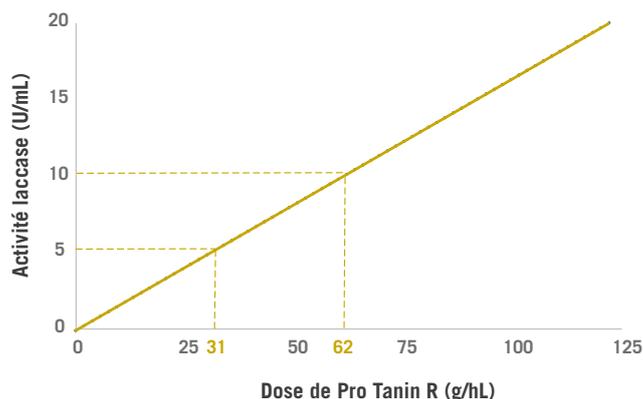
Cabernet Sauvignon • Graves • 2016 • TAV : 11,5% vol, pH = 3,52

	Activité laccase sur moût (U/mL)
Témoin	4
½ dose Pro Tanin R*	1
1 dose Pro Tanin R*	0

\*Dose préconisée par le Botrytest



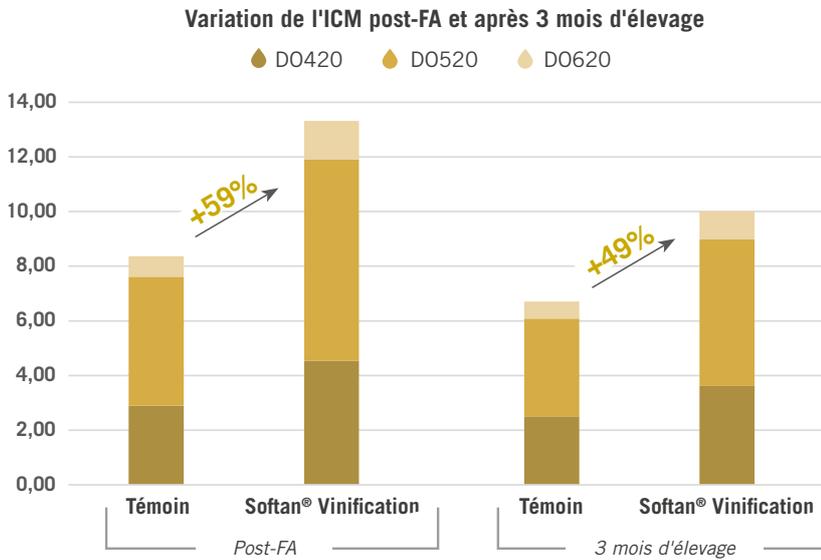
#### Quantité de Pro Tanin R® pour inhiber l'activité laccase



# SOFTAN® La structure tout en douceur

Basée sur une technologie exclusive Lamothe-Abiet, la gamme **Softan®** propose des solutions tout au long de l'élaboration du vin grâce à ses formulations de tanins spécifiques associés à des **polysaccharides naturels d'origine végétale**. Cette technique repose sur un phénomène qui se déroule naturellement dans le vin : l'enrobage des tanins par les polysaccharides.

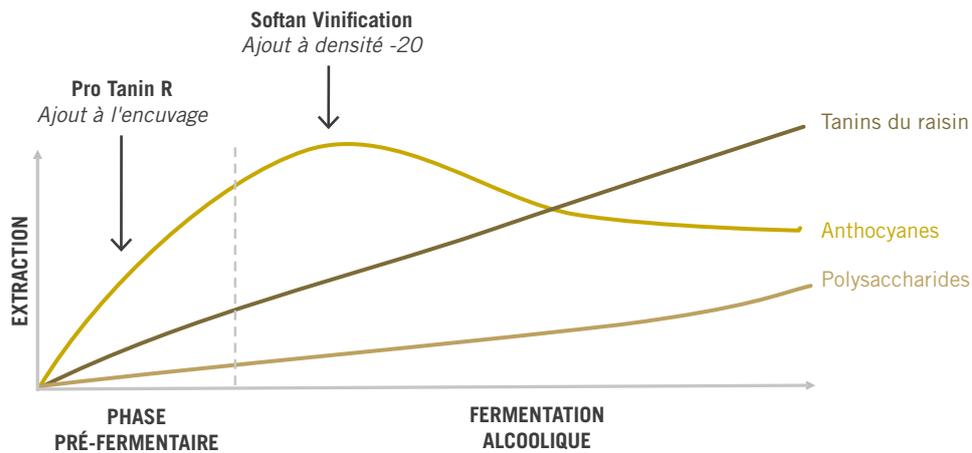
Les produits **Softan®** augmentent significativement le **volume** et la **longueur** en bouche **sans apporter de sécheresse ni d'astringence**.



### Essai de Softan® Vinification :

- Merlot thermovinifié, Bordeaux
- TAV : 14,1% vol, pH = 3,45
- Ajout de 30 /hL de Softan® Vinification à J+1

### Optimisation de la stabilisation de la couleur pendant la fermentation alcoolique



L'action synergique de Pro Tanin R® et Softan® Vinification, ajoutés au bon moment, participe efficacement à la préservation du potentiel tannique et à la stabilisation de la couleur.

## CATALOGUE DES TANINS LAMOTHE-ABIET

L.A SOLUTIONS

TANINS DE VINIFICATION	COMPOSITION	INHIBITION DE L'ACTIVITÉ LACCASE	RÔLE ANTIOXYDANT	ACTION SUR LES PROTÉINES, FACILITE LE COLLAGE	STABILISATION DE LA COULEUR	APPORT DE RONDEUR	MOMENT	APPLICATION	DOSE D'EMPLOI g/hL
Pro Tanin R®	Tanins proanthocyanidiques	●●●	●●	●●●	●●		Encuvage et/ou levurage	Moûts et vins	Vendange saine : 10 - 30 Vendange altérée : 30 - 80
Softan® Vinification	Tanins catéchiques liés à des polysaccharides d'origine végétale	●	●	●●	●●●	●●●	Δ-30 ou J+1 après l'encuvage		10 - 40
Tanin gallique à l'alcool	Tanins galliques	●●●	●●●	●●●			Vendange mécanique altérée, macération préfermentaire, presse, collage	Moûts et vins	3 - 15



# BACTÉRIES

Véritable précurseur de la technique de co-inoculation il y a plus de 15 ans, Lamothe-Abiet a acquis une expertise unique. Les souches que nous proposons sont adaptées aux exigences les plus récentes de maîtrise de la FML.

## ŒNO 1®

Intérêts majeurs de nos levains malolactiques :

Souches sélectionnées  
Qualité de production  
Facilité de mise en œuvre



Maîtrise de la FML  
Prévention des altérations  
Préservation du fruit  
Réduction des coûts

### Elles vous garantissent :

- Rapidité d'implantation
- Absence de production d'amines biogènes
- Prévention du développement de *Brettanomyces*



*"Il est clair qu'Excellence® XR et Œno 1® forment un couple parfait, même dans des conditions difficiles. Nous recommandons une co-inoculation précoce, très efficace dans les régions froides qui demandent une certaine rigueur technique. On obtient ainsi des vins plus nets et plus aromatiques.*

*Les levures et les bactéries travaillent de concert, il est donc essentiel de choisir des souches complémentaires. Cette approche améliore la qualité du vin, l'efficacité de la production et facilite la vie du vinificateur - tout le monde y gagne ! "*



Paul BOWYER, PhD & Œnologue, Responsable de secteur  
BHF TECHNOLOGIES, VICTORIA, AUSTRALIE

## CATALOGUE DES BACTÉRIES LAMOTHE-ABIET

L.A SOLUTIONS

BACTÉRIE	CO-INOCULATION PRÉCOCE	CO-INOCULATION TARDIVE	INOCULATION SÉQUENTIELLE	INOCULATION CURATIVE	MISE EN ŒUVRE
Œno 1®	●●●	●●●	●●	●●	Ajout direct en cuve possible sans réhydratation préalable en co-inoculation. Pour une meilleure dispersion, réhydrater 15 minutes.
Œno 2	●	●●●	●●●	●●	12 heures (réhydratation + acclimatation) en présence de l'activateur malolactique fourni (kit)
Bactérie XTREM		●	●●●	●●●	Ajout direct en cuve possible sans réhydratation préalable. Dans des conditions difficiles (pH < 3,2 ou/et TAV > 15%), ajouter 30 g/hL d'OptiML.

MOMENT D'INOCULATION	24 - 48 heures après le début de FA	Densité 1010	FA terminée ou à l'écoulage	Nous consulter
OBJECTIFS TECHNIQUES	Gain de temps - prévention des altérations	Gain de temps - sécurisation du processus classique de FA	FML gérée post FA - FML en fûts	FML difficiles - reprise de FML

### Conditions optimales d'activité malolactique

BACTÉRIE	pH*	SO <sub>2</sub> TOTAL	TEMPÉRATURE	TOLÉRANCE ALCOOL* (% vol.)
Œno 1®	≥ 3,3	< 50 mg/L	18- 24 °C	< 15
Œno 2		< 60 mg/L		
Bactérie XTREM	≥ 3	< 50 mg/L		< 16

\*ces facteurs sont co-dépendants

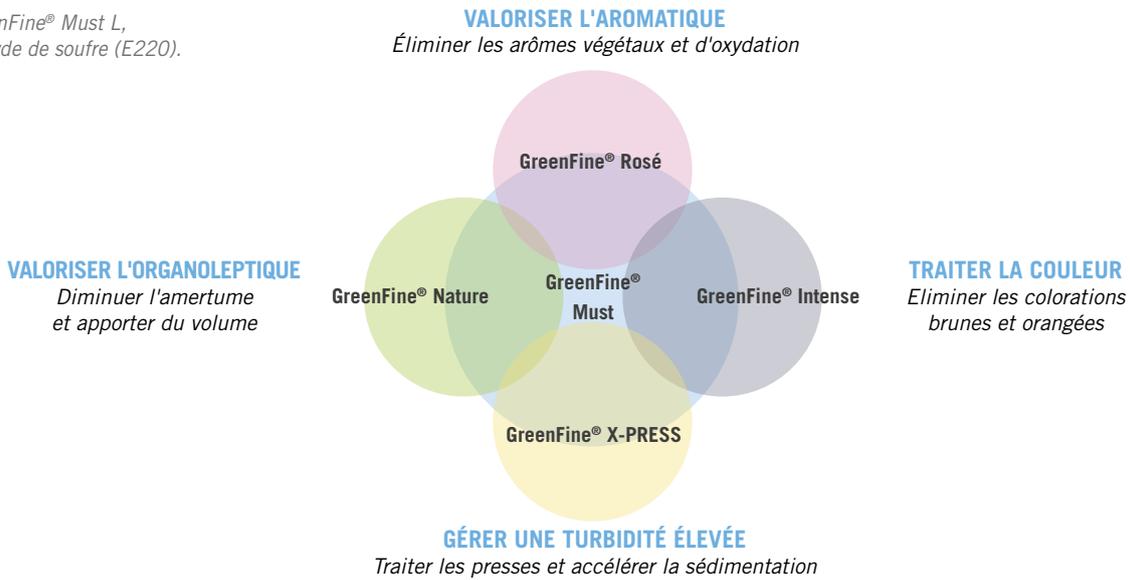


# COLLAGE

## GREENFINE® Donnez du pois à vos collages

À base de protéines végétales de pois et sans allergène\*, les produits de la gamme Greenfine® sont des formulations complexes développées pour répondre avec précision à différents objectifs :

\* Hormis le GreenFine® Must L, stabilisé au dioxyde de soufre (E220).



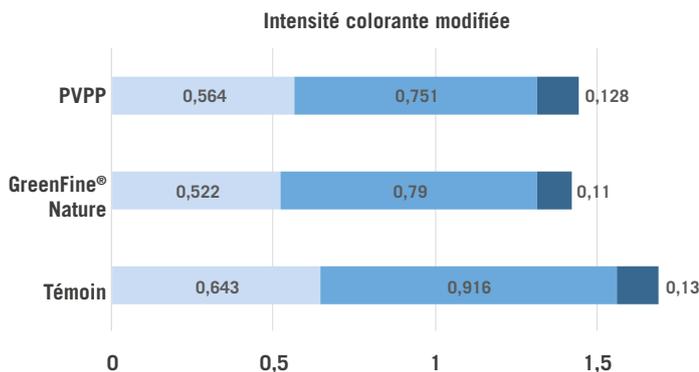
## GREENFINE® NATURE Vos collages, naturellement

Colle de nouvelle génération issue de produits 100% d'origine naturelle, sans allergènes et utilisable en BIO et Vegan, offrant une bonne alternative à la PVPP.

Elle valorise l'organoleptique des moûts et vins blancs, rosés et rouges, en diminuant la sensation d'amertume tout en apportant du volume. GreenFine® Nature donne d'excellents résultats sur la diminution de la couleur et la révélation du fruit.

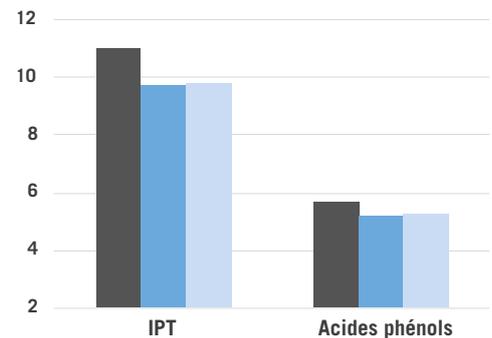
Essai de collage statique sur moût de Grenache et Syrah  
Doses d'emploi des produits de collage : 30 g/hL

● Absorbance à 420 mn ● Absorbance à 520 mn ● Absorbance à 620 mn



Indice Polyphénols Totaux (D0280) et Acides phénols (D0320)

● Témoin ● Greenfine® Nature ● PVPP



" Nous utilisons **GreenFine® Nature** sur tout type de moût blanc et rosé en modulant les doses en fonction des corrections à apporter. Son utilisation est également possible en cours de fermentation si le collage préalable ne s'est pas avéré suffisant.

Ayant participé activement à la mise au point de cette formulation, GreenFine® Nature est aujourd'hui devenu un incontournable de la gamme GreenFine®, permettant d'**améliorer précocement la teinte des moûts** en les orientant vers une nuance plus rosée, mais aussi d'**accroître leur finesse** et de **corriger l'amertume** lorsque cela est nécessaire. Enfin, Greenfine® Nature se présente comme une excellente alternative à la caséine, sur les moûts oïdiés."



Gilles BAUDE, Œnologue conseil • PROVENCE ŒNOLOGIE, FRANCE

COLLES À BASE DE PROTÉINE DE POIS		STRUCTURE	TRAITER LA COULEUR	DIMINUER LE VÉGÉTAL	TRAITER L'OXYDATION	TYPE DE VIN / APPLICATION	DOSE D'EMPLOI*
	<b>GreenFine® Nature</b> (Protéine de pois, levures inactivées, bentonite calcique)	P	•	••	•••	•••	10-80 g/hL
	<b>GreenFine® Must</b> (Protéine de pois) <b>Greenfine® Must L</b> : liquide		•	•	•••	•••	10-50 g/hL L : 10-50 cL/hL
	<b>GreenFine® X-PRESS</b> (Protéine de pois, PVPP, bentonite calcique, chitine-glucane)		••	••	••	••	10-100 g/hL
	<b>GreenFine® Rosé</b> (Protéine de pois, PVPP)		•	••	•••	•••	10-80 g/hL
	<b>GreenFine® Intense</b> (Protéine de pois, charbon actif décolorant, PVPP, bentonite calcique)			•••	••	••	Moût / Flottation 10-120 g/hL

COLLES PROTÉIQUES		STRUCTURE	RONDEUR	TRAITER LA COULEUR	DIMINUER LE VÉGÉTAL	TRAITER L'OXYDATION	TYPE DE VIN / APPLICATION	DOSE D'EMPLOI*
	<b>Natur'fine® Prestige</b> (Levures inactivées, enzymes pectolytiques)	P	•••	••	•	••	••• Vin de garde	5-40 g/hL
	<b>Ovaline®</b> (Ovalbumine)	L	•••	•••	••		• Vin de garde	1-9 cL/hL
	<b>Albumine d'œuf</b>	P	•••	•••	••		• Vin de garde	5-10 g/hL
	<b>Colle de poisson LA</b>		••		•		•• Vin de garde	1-3 g/hL
	<b>Caséimix</b> (Caséinate de potassium)				•	•••	•• Moût / Vin de presse	15-80 g/hL
	<b>Gelflot®</b> (Gélatine)	L	•	•••	••	•	••• Flottation	1-6 cL/hL
	<b>Geldor®</b> (Gélatine)		•	•••	••		••• Vin jeune / Thermovinification	1,5-6 cL/hL
	<b>Gélatine Spéciale Vins Fins</b>		•	•••	••		••• Vin d'élevage	2-10 cL/hL
	<b>Gélatine Supérieure</b>		••	•••	••		• Vin de presse	1-5 cL/hL
	<b>Gelfine®</b> (Gélatine)		P	••	••	••	• Vin d'élevage	3-10 g/hL

COLLES COMPLEXES & PVPP		STRUCTURE	RONDEUR	DIMINUER LE VÉGÉTAL	STABILISATION PROTÉIQUE	TRAITER L'OXYDATION	TYPE DE VIN / APPLICATION	DOSE D'EMPLOI*
	<b>Polymix® Natur'</b> (PVPP, bentonite calcique, levures inactivées)	P	••	•	•	••	••• Moût en FA	15-100 g/hL
	<b>Polymix®</b> (PVPP, caséinate de potassium)		•	•	••	••	•• Moût	15-100 g/hL
	<b>Clarfine</b> (PVPP, support de cellulose)		•••		••		••• Moût / Vin de presse	10-100 g/hL
	<b>PVPP</b>	G MG		•••		••		20-80 g/hL

BENTONITES			STABILISATION PROTÉIQUE			TYPE DE VIN / APPLICATION	DOSE D'EMPLOI*
	<b>Bentosol Protect</b> (Sodique)	G		•••		•• Moût / Vin	10-120 g/hL
	<b>Bentosol Poudre</b> (Sodique)	P		•••			10-120 g/hL
	<b>Bentosol FT</b> (Compatible filtre tangentiel)			••			10-120 g/hL

ADJUVANTS DE COLLAGE			RENFORCER L'EFFICACITÉ D'UN COLLAGE PROTÉIQUE		TYPE DE VIN / APPLICATION	DOSE D'EMPLOI*
	<b>Blankasit Super</b> (Gel de silice acide)	L		•••	•••	2-5 cL/hL
	<b>Gel de Silice</b> (Gel de silice alcalin)			••		••

L : liquide      G : granulé      P : poudre      MG : micro-granulé

\* Donnée à titre indicatif : procéder à des essais de collage afin de déterminer la dose optimale pour chaque moût ou vin. Respecter les doses maximales autorisées par les réglementations en vigueur.

# ŒNOBOIS

AU CŒUR DU VIN

Précurseurs sur la création de bois œnologiques en format épais, Œnoboïs® continue dans cette voie en lançant les **Staves 18 mm**. L'épaisseur du bois liée à un temps de contact long permet la diffusion progressive de ses composés. Ils s'intègrent en douceur avec le vin en favorisant la tenue des arômes dans le temps, et en améliorant l'équilibre gustatif vers plus de finesse et d'élégance.

## STAVES & BLOCKS ŒNOBOIS® 18mm

Les **Staves Œnoboïs® 18mm** sont le résultat d'une cuisson réalisée en 2 étapes (Procédé Double Chauffe) :

- une première chauffe, lente et diffuse, **travaillant de manière homogène sur l'ensemble du volume du bois** ;
- une seconde chauffe, superficielle, permettant de **gagner en complexité aromatique**.

Les profils obtenus se caractérisent par des notes aromatiques **intenses** et **complexes**, privilégiant la **finesse** et la **longueur en bouche**.

Les **Blocks Œnoboïs® 18mm** sont fabriqués à partir des **Staves Œnoboïs® 18mm**. Leur format plus réduit permet à des vins à élevage plus court de bénéficier de la nouvelle dimension organoleptique atteinte.



ORIGIN



EXPRESSION



ABSOLUTE

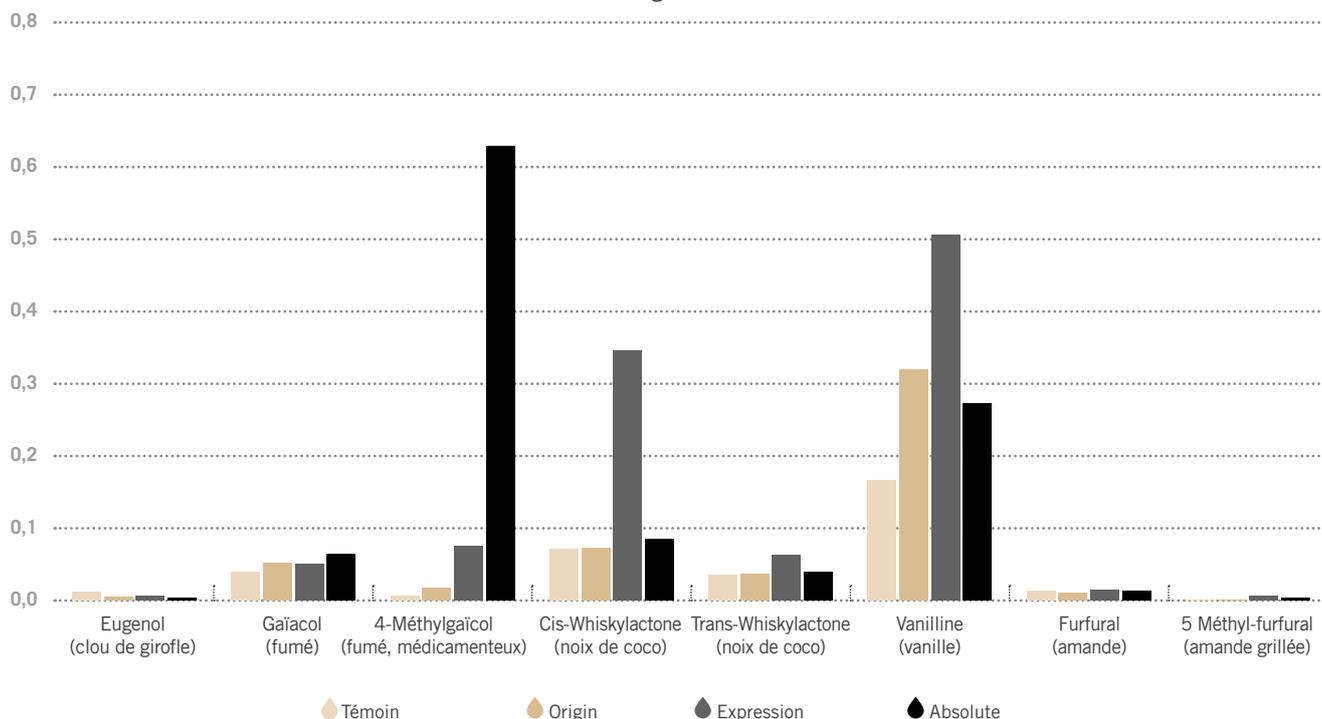
- ◆ Profil de chauffe le plus "léger"
- ◆ Fraîcheur du fruit, arôme coco et vanille
- ◆ Sucrosité et rondeur

- ◆ Profil de chauffe le plus "consensuel"
- ◆ Notes de vanille, caramel, crème brûlée et café torréfié
- ◆ Complexité et longueur

- ◆ Profil de chauffe à fort caractère
- ◆ Arômes intenses de café torréfié, moka, fumé, mais aussi plus frais comme la réglisse et l'eucalyptus
- ◆ Fraîcheur et tension

### Analyses des composés volatils du bois après 9 mois de contact

Cabernet Sauvignon • Bordeaux



Staves, Blocks, Sticks et 3D		MISE EN VALEUR DU FRUIT, RESPECT TYPICITÉ	APPORT DE RONDEUR & MATIÈRE	CARAMEL, APPORTS EMPYREUMATIQUES	APPORT DE FINESSE	FA	FML	ÉLEVAGE	TYPE DE VIN	RECOMMANDATIONS
<b>Staves</b> 1,8 x 5 x 90 cm <b>Blocks</b> 1,8 x 5 x 5 cm <b>Chêne français</b>	Origin	●●●	●●●	●	●●●					<b>Temps de contact</b> (à moduler selon dose, vin et objectifs) :  <b>3D</b> : 2 à 4 mois <b>Sticks</b> : 6 à 10 mois <b>Blocks</b> : 3 à 6 mois <b>Staves</b> : 6 à 10 mois
	Expression	●●	●●	●●						
	Absolute	●	●●	●●●						
<b>Sticks</b> 2,2 x 2,2 x 90 cm <b>3D</b> 2,2 x 2,2 x 2,2 cm <b>Chêne français</b>	Highlight	●●●	●●●		●●	●	●●●	●●●	●●●	
	Medium	●	●●●	●●						
	Medium +	●	●●	●●●						

Sticks Inside et Oak Inside		MISE EN VALEUR DU FRUIT, RESPECT TYPICITÉ	APPORT DE RONDEUR & MATIÈRE	CARAMEL, APPORTS EMPYREUMATIQUES	APPORT DE FINESSE	FA	FML	ÉLEVAGE	TYPE DE VIN	RECOMMANDATIONS
<b>Sticks Inside</b> chêne français	HighLight	●●●	●●●		●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	Dès la FA pour blancs et rosés, au cours de la FML ou de l'élevage pour les rouges.  <b>Temps de contact :</b>  <b>Sticks Inside</b> : 4 - 10 mois. <b>Oak Inside</b> : 3 - 10 mois.
	Medium	●	●●●	●						
	Medium +	●	●●	●●						
<b>Oak Inside</b> Diamètre des billes : 3 cm chêne français	HighLight	●●●	●●●		●●●	●●●	●●●	●●●	●●●	
	Medium	●	●●●	●●						
	Medium +	●	●●●	●●●						

Copeaux et Granulars		MISE EN VALEUR DU FRUIT, RESPECT TYPICITÉ	COCO, VANILLE, DOUCEUR	CARAMEL, APPORTS EMPYREUMATIQUES	APPORT DE STRUCTURE	FA	FML	ÉLEVAGE	TYPE DE VIN	RECOMMANDATIONS
<b>Copeaux</b> chêne français	Fresh	●●●	●●		●	●●●	●●	●	●●●	Au cours de la FA, de la FML ou de l'élevage.  <b>Temps de contact :</b> 4 - 8 semaines.
	Light	●●	●●		●					
	Medium	●	●●●	●●	●●					
	Medium +	●	●	●●●	●●					
<b>Copeaux</b> chêne américain	Medium	●	●●●	●●	●	●	●●●	●●●	●●●	
	Medium +	●	●●	●●●	●					
<b>Copeaux</b> <b>CENOBLEND®</b>	Chic Boisé et épicé	●●	●●	●●●	●●●	●			●●●	
	Fun Gourmand et sucré	●●	●●●	●●●	●●					
	Pure Naturel et fruité	●●●	●		●●					

<b>Granular</b> chêne français	Oenofresh®	●●●	●		●	●●●	-	-	●●●	Dès l'encuvage, pendant la FA.  <b>Temps de contact :</b> 1-2 semaines
	Fresh	●●●	●		●					
	Light	●●	●●	●	●					
	Medium	●	●●●	●●	●●					
<b>Granular</b> chêne américain	Medium	●●	●●●	●●●	●	●●●	●	●●●	Au cours de la FML ou de l'élevage, sur préconisation de votre œnologue.  <b>Temps de contact :</b> 1-3 semaines.	
<b>Granular</b> <b>CENOBLEND®</b>	Ferm'Oak	●●●	●●	●●	●●					-



# VINIFICATION EN BIO UE ET/OU NOP

Avant toute utilisation, vous devez impérativement faire valider la conformité de ces produits auprès de votre organisme certificateur qui vous indiquera également les démarches administratives à suivre. Cette liste a été mise à jour le 12/04/2023, elle est donnée à titre indicatif et évolue régulièrement.



Assurez-vous de disposer de la dernière version en vigueur, en ligne sur notre site [www.lamoth-abiet.com](http://www.lamoth-abiet.com) dans la rubrique "qualité & certificats".



## RÉGLEMENTATION

Règlement CE n°848/2018 amendé portant sur les pratiques et traitements œnologiques autorisés en vinification biologique. Règlement NOP (National Organic Program) de l'USDA (United States Department of Agriculture).

UTILISATION	COMPOSITION	PRODUITS	RÈGLEMENT VIN BIO UE 848/2018 Amendé	NOP (USA) «MADE WITH...»	
FERMENTATION	Levures	Gamme Excellence®, Gamme L.A.	Autorisé		
	Bactéries	Ĉeno 1®, Bactérie XTREM			
NUTRITION DE LA LEVURE	Phosphate diammonique	Phosphate diammonique	Autorisé	Non Autorisé	
	Phosphate diammonique, chlorhydrate de thiamine	Vitaferment PH			
	Chlorhydrate de thiamine	Thiamine			
	Écorces de levure	Flor'Protect®	Autorisé		
	Levures inactivées	ĈenoStim®, OptiThiols®, OptiEsters®, Aroma Protect®	Autorisé	Autorisé	
	Levures inactivées, phosphate diammonique, thiamine	OptiFerm®		Non Autorisé	
	Autolysats de levure, levures inactivées	OptiFlore® O		Autorisé	Autorisé
	Autolysats de levure	Natur'Soft®			
	Levures inactivées, écorces de levure	OptiML®			
Levures inactivées, enzymes β-glycosidases	Aroma T'n'T	Non Autorisé			
CLARIFICATION	Enzymes pectolytiques	Novoclair® Speed, VinoClear® Classic, VinoCrush® Classic, Vinozym® Ultra FCE, Vinozym® FCE G, Vinozym® Process, Vinozym® Vintage FCE, ĈEnozym® Clear, ĈEnozym® Crush, ĈEnozym® Ultra FCE, ĈEnozym® Thermo	Autorisé <i>uniquement pour la clarification</i>	Autorisé	
	Autres enzymes	ĈEnozym® Fruity White, Vinotaste® Pro, Lacticide, ĈEnozym® Thiols, ĈEnozym® Red Expression	Non Autorisé		
	Bentonites naturelles	Bentosol Poudre, Bentosol Protect, Bentosol FT	Autorisé		
	Alginate de potassium	Alginate E2F®	Autorisé	Non Autorisé	
	Protéines de pois	Greenfine® Must, Greenfine® Must-L	Autorisé		
	Protéines de pois, bentonite calcique, levures inactivées	GreenFine® Nature	Autorisé	Autorisé	
	Colle de poisson	Colle de poisson L.A.	Autorisé	Non Autorisé	
	Caséine	Caséine soluble			
	Caséinate de potassium	Caséimix			
	Dioxyde de silicium	Blankasit Super, Gel de Silice L.A.	Non Autorisé		
	Gélatines	Geldor®, Gélatine de Russie Supérieure, Gélatine Spéciale Vins Fins, Gelfine®, Gelflot	Autorisé	Autorisé	
	Ovalbumines	Albumine d'œuf poudre, Ovaline®			
	Levures inactivées, enzymes pectolytiques	Natur'Fine® Prestige			
	Tanins	Tan'Excellence®, Pro Tanin R®, Softan® Finition, Softan® Power, Softan® Sweetness, Softan® Vinification, Tanin E2F®, Tan&Sense® Volume, Tan&Sense® Forte, Tan&Sense® Expression, Tan&Sense® Origin, Vinitan® Advance	Autorisé	Non Autorisé	
		Tanin Gallique à l'Alcool			

UTILISATION	COMPOSITION	PRODUITS	RÈGLEMENT VIN BIO UE 889/2008 Amendé	NOP (USA) «MADE WITH...»
STABILISATION ET CONSERVATION	Acides métatartriques	Antitarte 40	Autorisé	Non Autorisé
	Bitartrate de potassium	Bitartrate de potassium	Autorisé	
	Anhydride sulfureux	Sulfisol 6%	Autorisé	
	Anhydride sulfureux et bisulfite de potassium	Sulfisol 10%, Sulfisol 18%	Autorisé	Non Autorisé
	Bisulfite de potassium	Sulfisol 15%		
	Métabisulfite de potassium	Pyrosulfite de potassium, Coeff 2, Coeff 5	Autorisé	
	Soufre	Pastilles et Bougies	Autorisé	
	Acide L-ascorbique	Acide Ascorbique	Autorisé	
	Acide citrique	Acide Citrique	Autorisé	
	Charbon (pouvoir détachant)	Charbon Super Ultose	Autorisé	Non Autorisé, uniquement autorisé pour la filtration
	Charbon (décontaminant)	Géospriv		
	Chitosane	KillBrett®	Non Autorisé	
	Mannoprotéine	STAB K®, Manno'Sense®	Autorisé	
	Gomme arabique et mannoprotéine	Subli'Sense, Manno'Gom	Autorisé	
	Gommes arabiques	Gomme arabique L.A., Gomme arabique ST, Vinogom®, Polygom, Excelgom®	Autorisé	
ACIDIFICATION & DÉSACIDIFICATION	Acide lactique	Acide Lactique	Autorisé	Autorisé
	Acide L(+) tartrique	Acide Tartrique		Non Autorisé
	Bicarbonate de potassium	Bicarbonate de Potassium		Non Autorisé
PRODUITS DE FILTRATION	Perlite	Harbolite 900, Harbolite 900S	Autorisé	
	Terre de diatomées	Diatose B, Diatose R	Autorisé	
		Diatose L.A. 5, Diatose L.A. 6, Diatose L.A. 14, Celite 545	Autorisé	Non Autorisé
GAMME CENOBOIS®	Produits du bois	Copeaux, Granulars, Stick Inside, CEnoblends®, CEnobois® 3D, Sticks CEnobois®, Staves CEnobois® 18mm, Blocks CEnobois® 18mm	Autorisé	

## ATTESTATION DE NON DISPONIBILITE EN BIO

En l'état actuel de ses connaissances, la société Lamothe-Abiet certifie ne pas disposer d'équivalent BIO pour les produits listés dans cette attestation.

L'ensemble de ces produits commercialisés par la société Lamothe-Abiet :

- Ne sont pas, au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, concernés par les Organismes Génétiquement Modifiés et ne contiennent pas d'O.G.M. au sens de la partie A article 2 de la directive CEE 2001/18 du 12/03/01. Ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ni partiellement à partir et par des substrats génétiquement modifiés (règlement CEE 1830/2003) ; ceci indique donc l'absence de clonage.
- N'ont pas subi de traitement ionisant; les produits Lamothe-Abiet ne sont pas irradiés.
- Ne sont pas issues de la nanotechnologie à l'exception des produits BLANKASIT SUPER et GEL DE SILICE.
- Ne contiennent pas, ou ne sont pas élaborés à partir de substrat contenant des boues d'épuration, de substrat pétrochimique ou de rebut de liqueur sulfité.

Consultez le site : [www.intrants.bio](http://www.intrants.bio) pour connaître les produits Lamothe-Abiet référencés pour une utilisation en BIO et/ou NOP.

Avant toute utilisation, vous devez impérativement faire valider la conformité de ces produits auprès de votre organisme certificateur.

Ambre RAIBON,  
Responsable Qualité  
le 12/04/2023

# LAMOTHE-ABIET

## Solutions for winemaking

---

 Z.A Actipolis,  
23-25 avenue Ferdinand de Lesseps  
33610 BORDEAUX-CANEJAN, FRANCE

 +33 (0)5 57 77 92 92

 [contact@lamothe-abiet.com](mailto:contact@lamothe-abiet.com)

---



**æNOTec**

*L'alliance de l'œnologie et de la technique*

1400 Avenue de la Courbade,  
ZAE Mitra, 30128 GARONS  
Tél : 04 66 84 50 79