



ever

SOLUTIONS POUR L'ŒNOLOGIE

De la vigne au verre.

GUIDE DE NOS SOLUTIONS TECHNIQUES POUR L'ŒNOLOGIE

De la vigne au verre.

GUIDE DE NOS SOLUTIONS TECHNIQUES POUR L'ŒNOLOGIE



Ever,
une histoire
de **proximité.**





Depuis 50 ans sur les marchés italien et étrangers, notre société est une référence pour la production de **Biotechnologies**, coadjuvants et **additifs pour l'œnologie**.

Nous faisons partie d'une famille qui diffuse dans le monde entier un patrimoine unique d'expériences et de compétences. Nous nous occupons d'**œnologie** depuis trois générations, mus par l'enthousiasme et la passion: ces valeurs que nous désirons partager avec vous.


Nous pouvons compter sur des **solutions innovantes** et **modernes**, sur la **solidité** économique et sur l'organisation d'une structure internationale, sur la fidélité et la **compétence** que le marché nous reconnaît et sur la **valeur que depuis toujours nous accordons aux personnes**.

L'**authenticité** de chaque vin, son histoire et le territoire d'où il provient, représentent un patrimoine que chez EVER nous nous efforçons de préserver et de promouvoir avec passion auprès de tous nos clients.

La zone couverte de 9.000 m² est dédiée aux laboratoires, bureaux, espaces de production et entrepôts, pour la préparation et l'expédition rapide des marchandises commandées.

Tous ceux et celles qui travaillent en cave, dans les laboratoires d'analyse, à l'embouteillage et à la commercialisation ont fait de leur **passion pour le vin** et tout ce qui y touche leur propre passion et leur profession, et affrontent les **défis quotidiens** de ce monde complexe et fascinant.

EVER, avec tout son personnel, est proche de chacun d'entre eux au quotidien, toujours à leurs côtés, pour les aider à atteindre leurs objectifs.



**NOTRE LIEN AVEC
LE TERROIR VIENT
DE LOIN: IL NAIT DU
SOL, SE PROLONGE
AVEC LA VIGNE ET
NE S'ARRÊTE PAS EN
CAVE. PARCE QUE OÙ
LA TERRE S'EXPRIME,
UNE COMMUNAUTÉ
PROSPÈRE, OÙ IL
SE PRODUIT DU VIN,
UNE CULTURE TIRE
SES RACINES.**

**Nous avons atteint un demi-siècle.
Ceci est notre manifeste.
Depuis 50 ans, proche du vin, proche
de la communauté.**

L'agriculture durable concerne des aspects interconnectés entre eux: **environnementaux, économique, sociaux**. Il ne s'agit pas de sauver la planète, mais d'adopter une **approche éthique, visionnaire et lucide**, qui révolutionne la vie des personnes à long terme. Ce changement, chez Ever, est déjà mise en œuvre depuis des années.



Lisez notre manifeste.



Toujours à vos côtés.

Produire des coadjuvants et des biotechnologies de haute qualité, au juste prix, dans le respect des normes en vigueur, avec une attention toute particulière à la salubrité du vin et à la durabilité environnementale.

Collaborer avec des Œnologues et des Techniciens de cave pour le développement, l'amélioration et l'application des solutions EVER pour la production du Vin.

Contribuer positivement à la croissance et au commerce du Vin français et international, en promouvant sa culture et ses valeurs.

EVER est la marque exclusive de nos produits, par laquelle nous garantissons au client la qualité, le service et la continuité de nos propositions.





index

8

Enzymes

15

Levures

23

Activateurs

29

Dérivés de levure

35

Tannins

47

Clarifiants

56

Stabilisants

63

So2 et dérivés

64

Ligne Bio

66

Equipements

ENZYMES

Les préparations enzymatiques **EVERZYM** ont pour objectif d'améliorer les rendements en termes de qualité et de quantité sur moût puis sur vin.

Pour chaque application : macération pelliculaire, clarification, extraction de couleur et d'arômes, élevage, amélioration de la filtrabilité des vins, régénération des membranes et cartouches, des solutions efficaces sont disponibles.

La sécurité alimentaire représente aujourd'hui une priorité et les vinificateurs doivent être en mesure de la garantir à chaque étape de la vinification.

Depuis toujours EVER est attentif à la précision et à la sécurité de ses solutions pour garantir d'atteindre l'objectif attendu.

En suivant cette philosophie, EVER srl a obtenu la certification ISO 9001/2000 (N. IT06/0451) et propose EVERZYM, une gamme d'enzymes œnologiques complète et fiable avec pour but d'offrir au vinificateur toutes les possibilités pour atteindre son objectif qualitatif durant la vinification.





LA GAMA EVERZYM SE DISTINGUE PAR:

- Sa conformité à la réglementation CE 1332/2008 ;
- La non-provenance d'organisme OGM ;
- L'absence de substance antibiotique, ochratoxine A et aflatoxine ;
- La pureté et spécificité d'action, naturellement pauvre en activité cinnamyl-estérase et antocyaninase ;
- La concentration élevée permet l'utilisation en microdoses et donc un rapport coût/efficacité très bénéfique.

Le pressurage, la macération, l'élevage représentent des étapes cruciales durant lesquelles se définit l'objectif œnologique. La tendance moderne à aller vers des "techniques conservatrices" en opposition aux techniques précédentes dites "soustractives" nous a poussé à étudier des enzymes avec des activités primaires et secondaires spécifique dans l'optique de profiter des caractéristiques intrinsèques du raisin et d'améliorer stabilité et filtrabilité des vins.

ENZYMES LIQUIDES

Les enzymes liquides **EVER** sont hautement concentrées et assurent un résultat optimal tant en termes de clarification qu'en extraction de couleurs et d'arômes. Elles combinent une facilité d'utilisation, propre aux solutions enzymatiques, avec une excellente stabilité et une activité constante vérifiée.

Elles sont toutes conformes à la réglementation (CE) 1332/2008, sont exemptes d'antibiotiques et sont obtenues à partir de souches de micro-organismes autorisées.

Raisin



Moût



Raisin



Moût



Raisin



Moût



EVERZYM LIQUID

Enzyme pectolytique liquide concentrée, avec activités secondaires, idéale pour les traitements des moûts en vue d'une flottation ou clarification statique.

EVERZYM LIQUID, agit sur toutes les pectines solubles et insolubles accélérant la clarification de la plupart des moûts issues de raisins riches en pectines linéaires (Ugni blanc).

CHAMPS D'APPLICATIONS: clarification statique – flottation – centrifugation

AVANTAGES: prêt à l'emploi – dosage faible – économique – idéale pour la flottation

EVERZYM LIQUID PLUS

Enzyme liquide avec une activité pectolytique élevée, recommandée sur vendange ou moûts foulés pour ses actions spécifiques sur les pectines de la pulpe (hydrolyse rapide et complète).

- accélère l'extraction des jus de goutte, en augmentant son rendement et en limitant la production de lies et donc la turbidité du moût;
- respecte l'intégrité de la pellicule, mais favorise l'extraction des précurseurs aromatiques, des arômes et des polysaccharides grâce à son action délicate;
- conseillé pour les raisins où l'on veut limiter l'extraction de la couleur comme pour les rosés ou le pinot gris;
- augmente la filtrabilité des moûts;
- efficace également dans les conditions critiques : pH ≤ 3 - température ≥ 7°C - raisins, moût et moût sulfité;
- efficace en vendange précoce et à faible maturité.

CHAMPS D'APPLICATIONS: flottation - débourbage statique - centrifugation

AVANTAGES: doses faibles - réduction rapide de la viscosité - idéale également sur les cépages difficiles

EVERZYM XPL

Enzyme liquide à haute activité pectolytique, recommandée sur vendange et moût foulé pour son action spécifique sur les pectines de la pulpe (hydrolyse rapide et complète)..

- accélère l'extraction des jus de gouttes, en augmentant le rendement et en limitant la production de bourbes et donc la turbidité du moût;
- respecte l'intégrité de la pellicule, mais favorise l'extraction des précurseurs aromatiques, des arômes et des polysaccharides grâce à son action délicate;
- conseillée pour les raisins où l'on veut limiter l'extraction de la couleur comme pour les rosés ou le pinot gris;
- augmente la filtrabilité des moûts;

- efficace également dans les conditions critiques: pH ≤ 3 - température ≥ 7°C - raisins, moût et moût sulfité;
- efficace en vendange précoce et à faible maturité.

CHAMPS D'APPLICATIONS: débourbage statique – macération pelliculaire - pressurage

AVANTAGES: augmentation du rendement en jus de goutte – diminution de la pression et de la durée des cycles de pressurage – économique

Raisin



Moût



EVERZYM VRT



Préparation concentrée d'enzyme liquide, spécifiquement formulée pour les cépages aromatiques, qui accélère la clarification même dans des conditions difficiles de pH et de températures. Permet d'obtenir des moûts plus limpides, des lies plus compactes et agit sur les pectines solubles et insolubles.

CHAMPS D'APPLICATIONS:

- jus de goutte de cépages blancs aromatiques, immédiatement après un pressurage adapté, pour en accélérer le débourbage, la flottation ou centrifugation, la filtration, etc.
- sur moûts issus de vendanges tardives ou macérées pour en accélérer l'hydrolyse des pectines;
- sur moûts à pH bas et températures basses (vendanges précoces).

AVANTAGES: dosage faible – facilite l'extraction des arômes – dosage facile

Raisin



Moût



EVERZYM LCL



Enzyme pectolytique concentrée liquide, avec activités secondaires pour la vinification des cépages rouges avec des macérations rapides où elle:

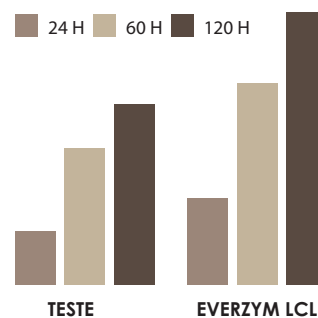
- extrait plus rapidement la couleur des pellicules
- accélère la clarification;
- améliore les rendements de filtration;
- sur moûts ou vendanges foulées ou vins issus de pressurages rapides et énergiques, elle contribue positivement à leur clarification.

ÁMBITO DE APLICACIÓN:

extraction de la couleur - augmentation des rendements en pressurage

AVANTAGES: prête à l'emploi – facilite l'extraction de la couleur et réduit les temps de macération

MACÉRATION DU MERLOT
Intensité colorante



EVERZYM THERMO

Enzyme liquide à forte concentration pectolytique, idéale pour l'utilisation en THERMOVINIFICATION et en FLASH DÉTENTE, technique qui en plus d'influer positivement sur la libération et la nature des arômes, polyphénols et des polysaccharides, augmente fortement l'extraction des pectines et par conséquent la viscosité et la turbidité des moûts. La dénaturation des enzymes naturelles, due à la chaleur et la forte concentration en pectines qui prennent en masse en refroidissant, provoque des problèmes de filtration et des difficultés à clarifier les moûts et les vins.

Raisin



Moût





Everzym Thermo travaille en synergie avec les techniques extractives à chaud:

- optimise l'expression du potentiel aromatique;
- influence positivement l'extraction de la couleur;
- facilite la dégradation rapide des pectines;
- favorise les processus de clarification, centrifugation et filtration.

CHAMPS D'APPLICATIONS: extraction de la couleur – flash détente – thermovinification

AVANTAGES: activité stable à haute température – action rapide – réduction de la viscosité

EVERZYM SUR LIES



Enzyme pectolytique avec forte concentration d'activité β -glucanases et concentration modérée en activité β -glucosidases secondaire. Elle:

- accélère, sur lies fines, la lyse des levures et bactéries, réduisant le temps d'élevage;
- augmente la complexité et l'impact aromatique;
- améliore la filtrabilité des moûts et des vins, aussi bien en cas de vendanges botrytisées qu'en présence de pectines complexes.

Résultats intéressants sur:

- fermentation de moûts difficiles (facilite la clarification);
- prise de mousse (perlage et complexité);
- régénération des filtres et cartouches.

CHAMPS D'APPLICATIONS: filtration – évolution des vins – raisins botrytisés

AVANTAGES: améliore la stabilité des vins – facilite l'autolyse des levures – facilite la libération des arômes variétaux

	Liquid	Liquid Plus	XPL	VRT
Clarification statique	2	2	2	3
Flottation	2	3	1	3
Macération pelliculaire	1	2	3	2
Raisin aromatique / moût difficile	1	2	2	3

	Color	LCL	Thermo
Extraction de couleur	3	3	2
Amélioration du pressurage	3	2	2
Résistance thermique	1	1	3
Clarification filtration	3	2	2

	Arom	GPC	Sur lies
Clarification	1	3	2
Extraction aromatique	3	1	3
Filtrabilité	2	2	3
Élevages	3	1	3

ENZYMES GRANULÉES



Les enzymes granulées EVER sont hautement concentrées, grâce à leur formulation précise elles sont facilement solubles. La formulation granulée permet une durée de vie prolongée de la préparation. Elles sont toutes conformes à la réglementation (CE) 1332/2008, exemptes d'antibiotique et obtenues à partir de micro-organismes autorisés.

Leur formulation permet de standardiser les doses et d'obtenir les résultats attendus même sur des millésimes difficiles que ce soit en terme d'extraction de couleurs et en clarification qu'en rendement en jus de goutte.

Moût



Vin



Raisin



Moût



Vin



Vin



EVERZYM GPC



Enzyme pectolytique concentrée micro-granulée spécifiquement développée pour une diminution rapide de la viscosité des moûts de cépages blancs. Efficace aussi bien sur les pectines solubles que insolubles et peut être utilisée:

- sur jus de goutte, jus de presse, presses concentrées, pour en accélérer la clarification et la flottation, centrifugation, filtration, etc;
- à doses faibles, grâce à sa concentration en activités pectinases et pectinolyases.

CHAMPS D'APPLICATIONS: débourbage statique – clarification rapide – flottation

AVANTAGES: très faible dosage – idéale pour la flottation – dépectinisation totale

EVERZYM COLOR



Enzyme pectolytique micro-granulée, riche en activités secondaires pour la vinification en rouge avec macération moyenne à longue où elle:

- accélère l'extraction et la stabilité de la couleur;
- résout des problèmes de "mousse" pendant la FA typique de certains cépages ;
- améliore grandement les rendements en filtration;
- contribue à apporter plus de volume en bouche, de rondeur, stabilité physico-chimique et sensorielle;
- réduit sensiblement l'utilisation des bentonites, grâce à ses activités secondaires β -glucanases, préservant ainsi les arômes de la matrice

CHAMPS D'APPLICATIONS: extraction de couleur – pressurage – filtration des moûts et vins difficiles

AVANTAGES: DLUO étendue – riche en activités secondaires utiles – grande versatilité

EVERZYM AROM



Enzyme pectolytique granulée avec activités secondaires β -glucosidases, utile pour bénéficier de tout le potentiel aromatique variétal cédé au vin.

Le traitement est conseillé à la fin de la fermentation, quand le taux de sucre est inférieur à 5g/l, pour éviter les retro-feedback négatifs dus au glucose. La formulation granulée permet d'étendre la DLUO et rend la préparation plus stable dans le temps.

CHAMPS D'APPLICATIONS: vinification de cépages blancs ou moûts rosés – extraction aromatique – révélation des précurseurs aromatiques

AVANTAGES: facilité d'emploi – amélioration organoleptique – meilleure maîtrise du processus d'extraction



LEVURES



La fermentation est la phase la plus critique du processus de production des vins et elle est fortement influencée par l'action des levures. L'utilisation des levures sèches actives (LSA), entrée en pratique dans le processus de vinification depuis la fin des années 70, met l'œnologue devant une offre de souches sélectionnées très large, qui rend le choix d'autant plus difficile.

Dans un marché aussi grand et diversifié, **EVER**, a décidé de garantir la qualité de ses propres souches de levure, certifiant les caractéristiques de vitalité et de pureté à travers une méthode exclusive: Y-TEAM.

EVER, gère en interne ses biotechnologies: sélection des souches effectuée au sein des vignobles et des caves, caractérisation de celles-

ci des points de vue génétique et technologique, insertion et maintien dans une souche exclusive et gestion de la production de ses propres LSA. Cela permet un contrôle étroit de la qualité (génétique, microbiologique, technologique et organoleptique), d'assurer conformité de l'emballage ainsi que celle du stockage où la température doit être maîtrisée. **EVER**, assure également l'accompagnement afin de réussir les procédures de réhydratation, d'activation et de nutrition, et donc, **CONTRIBUE À L'ACHÈVEMENT DE VOS OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES!**

Chaque paquet de levure que nous vendons présente les caractéristiques de pureté et vitalité de notre certification, garantissant une sécurité pour l'achèvement des fermentations alcooliques.

MYCOFERM

La sécurité dans la simplicité!

Il est maintenant admis que l'utilisation d'une levure sélectionnée en fermentation alcoolique garantit la répétabilité et la régularité de la principale transformation biochimique à la base du processus de vinification.

La gamme MYCOFERM est la solution adéquate pour qui désire les avantages des souches sélectionnées de qualité avec la praticité et les avantages économiques.

Moût



Moût



Moût



Moût



Effervescent



MYCOFERM B22

Levure Sèche Active *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*, levure vigoureuse, dotée d'une résistance élevée aux basses températures, fructophile, besoin nutritionnel relativement bas, capable d'exprimer les caractéristiques organoleptiques du terroir, fermentation extrêmement régulière et sans arrêt.

MYCOFERM C22

Souche *Saccharomyces cerevisiae*, levure aux caractéristiques fermentaires rapides et régulières. Capable de supplanter le milieu déjà colonisé par les souches indigènes. Bon pouvoir fermentaire, Il est conseillé d'apporter une bonne nutrition azotée pour limiter la formation de composés réducteurs en excès, levure polyvalente capable de fermenter des moûts pour des vinification de blanc, rouge, rosé et même en grand volume.

MYCOFERM A22

Levure Sèche Active *Saccharomyces cerevisiae*, vigoureuse, haute tolérance à l'alcool, fructophile, peut fermenter sans aucune difficulté les moûts à faible turbidité, même à basse température. Produit des arômes floraux, fruité et relargue des polysaccharides pariétaux contribuant ainsi à l'harmonie et à la stabilité sensorielle du vin.

MYCOFERM M22

Levure Sèche Active *Saccharomyces cerevisiae*, dotée d'une excellente résistance à l'alcool et d'une bonne vigueur fermentaire, exalte les caractéristiques propres aux cépages en amplifiant les notes fruitées.

Une souche appréciée pour sa capacité à fermenter de grands volumes au sein desquels on veut maintenir un profil aromatique élégant et exclusif. Excelle dans la fermentation de moûts fortement clarifiés à la suite de flottation ou filtration et également pour des vins issus de moûts désulfités.

MYCOFERM PRO

Un pas en avant dans la sélection.

Dans la gamme MYCOFERM PRO chaque souche fut sélectionnée pour être dédiée à l'élaboration d'un type spécifique de vin. Leurs caractéristiques fonctionnelles furent mises en évidence pour mieux orienter leur sélection. En particulier les caractéristiques aromatiques, le rendement en alcool et la résistance aux facteurs de stress exogènes.

PRO AROM

Saccharomyces cerevisiae, aromatique et capable de fermenter à basse température avec des degrés moyen à haut. Apporte des notes fruitées et florales stables grâce

Moût



Moût



Effervescent



Moût



Moût



Moût



à sa très faible production de composés carbonylés responsables de la baisse de qualité aromatique des vins.

PRO CRIO SP



Saccharomyces cerevisiae var. *bayanus*, cryophile, forte tolérance à l'alcool et vigoureuse, elle est adaptée aussi bien à la première fermentation des vins de base effervescents, qu'à leur prise de mousse ultérieure, où elle apporte finesse et élégance. Recommandée comme solution pour levain de reprise de FA stagnante ou fraîchement stoppée.

PRO NATURE



Saccharomyces cerevisiae, expressive, grâce à la production élevée d'esters et d'acétates stables elle renforce les notes fruitées et florales des vins moins aromatiques. En mesure de fermenter en limitant de manière importante l'apport de dioxyde de soufre et d'éthanal. Idéale pour la préparation de vins de base destinés à l'élaboration de vins effervescents ou pour des vins jeunes, fruités.

PRO ROUGE



Saccharomyces cerevisiae, de vigueur moyenne et résistante à l'alcool, son pouvoir cryophile lui permet de révéler les arômes variétaux des cépages rouges des zones les plus chaudes, excelle pour les macérations préfermentaires à froid afin d'obtenir des profils fruités à rotation rapide. Idéale dans la vinification de vin à faible teneur en anthocyanes car les lies fixent peu la couleur.

PRO PASSION



Levure *Saccharomyces cerevisiae* pour révéler les arômes variétaux de types thiols, elle a également la capacité de produire des arômes fermentaires. C'est une souche très intéressante à utiliser sur les variétés thiols (sauvignon, colombar, grenache, picpoul, pour la libération de précurseurs aromatiques, en vinification pour des profils frais et variétaux mais aussi dans les vins destinés à l'évolution en barriques ou en tonneaux grâce à sa libération de polysaccharides.

MYCOFERM CRU



Avec encore plus d'attention aux détails...

De la même manière que dans les grandes régions viticoles où les cru peuvent être précisés pour souligner l'appartenance à un terroir unique, la gamme MYCOFERM CRU distingue les souches spécifiquement sélectionnées pour exalter des caractéristiques organoleptiques rares à destination des vins les plus exigeants.

CRU 31



Saccharomyces cerevisiae var. *bayanus*, très vigoureuse, résistante à l'alcool et fructophile, capable de fermenter les moûts à faible turbidité et basse température. Elle est recommandée pour les grands vins blancs d'élevage ; la production élevée de polysaccharides, l'apport d'arômes fruités complexes (agrumes et fruits exotiques) et floraux vous offriront des vins harmonieux à destination des segments les plus premiums.

Moût



Effervescent



Moût



CRU 05



Saccharomyces cerevisiae var. *bayanus*, très vigoureuse et résistante à l'alcool, recommandée pour l'élaboration de vin rouge moyen et haut de gamme en vinification traditionnelle, avec des notes intéressantes des fruits des bois et cassis. La production importante de glycérol porte l'équilibre gustatif vers des profils amples et élégants.

Moût



Effervescent



CRU 611



Saccharomyces cerevisiae, aromatique, adaptée à la fermentation de moûts fortement clarifiés et à basse température. La production élevée d'esters et de dérivés d'acétates renforce les notes fruitées et florales des vins les moins aromatiques. La production de glycérol contribue au volume et au gras en bouche. Idéale pour la prise de mousse en cuve close associée avec CRIO-SP.

Moût



Effervescent



CRU 811



Saccharomyces cerevisiae var. *bayanus*, vigoureuse et extrêmement tolérante à l'alcool, elle fermente dans une gamme très large de températures. Met en valeur le caractère variétal avec d'élégantes note florales et fruitées. Elle présente une grande finesse aromatique et une quantité notable de polysaccharides relargués. Elle est adaptée à l'élaboration de vins blancs ayant un TAP important. Efficace pour la prise de mousse ou pour les levains de reprise de fermentation.

MYCOFORM IT



Sélection effectuée directement aux vignobles

La gamme IT est dédiée aux meilleurs vignobles ; les souches ont été sélectionnées sur les meilleurs terroirs de différentes régions viticoles italiennes et ont pour objectif d'en révéler la typicité. Pour cette raison, elles sont recommandées aux vinificateurs ayant l'ambition d'obtenir la meilleure expression aromatique du potentiel de leur raisins.

Moût



Effervescent



IT 07



Saccharomyces cerevisiae var. *bayanus*, particulièrement adaptée à l'élaboration de vins blancs et rosés auxquels elle apporte un équilibre et une élégance avec des notes florales et de fruits secs. Idéale pour la refermentation de vins effervescents en méthodes traditionnelle et ancestrale. Elle assure un bon maintien de la fraîcheur des vins et sans apporter de réduction.

Moût



IT CAB 90



Saccharomyces cerevisiae idéale pour l'élaboration de vin rouge à forte expression variétale. Elle est dotée d'une bonne résistance à l'alcool et de faibles besoins en azote. Sur des vinifications en cuves, elle révèle des arômes complexes de fruités intenses (mûres, cerises, framboises, cassis); sur des vins plus structurés et destinés à l'élevage en fûts, elle dévoile des arômes de fruits mûrs et d'épices. Excellent en combinaisons avec les tanins Tannfruity.

Moût



IT FRUITY FLAVOUR



Saccharomyces cerevisiae particulièrement adapté à la production de vins rouges fruités intenses à rotation rapide ou moyenne ou rosés hauts de gamme. Elle donne aux vins des arômes fruités intenses et persistants et plus particulièrement, des

notes de griottes et cassis mais également de pamplemousse rose qui s'unissent très bien avec les notes épicées et florales de certains cépages. Elle présente une bonne tolérance à l'alcool et aide à baisser la sensation d'acidité agressive.

MYCOFERM COLLEZIONE

Le fer de lance de la sélection.

Émerger de la masse, se distinguer est devenue une priorité aussi dans le monde de l'œnologie.

Contrairement à l'idée reçue selon laquelle les LSA ne sont qu'un moyen d'homologation et de standardisation des vins, nous prouvons à chaque millésime qu'au contraire, elles représentent une ressource pour la distinction.

L'œnologue trouvera grâce aux souches MYCOFERM COLLEZIONE les outils pour créer sa propre ligne de vins au style le plus original et affirmé...

Moût



Moût



Moût



Effervescent



Moût



UVARUM

Souche *Saccharomyces cerevisiae* var. *uvarum* dérivant d'une sélection effectuée sur une série de souches indigènes sélectionnées au cœur de la zone historique du célèbre Amarone. Grâce à ses propriétés psychrophiles et fructophile, elle est capable de fermenter à basse température des moûts à très fort TAP tout en produisant beaucoup d'esters. Une souche pour des vins de caractère.

MEDITERRANEO

Saccharomyces cerevisiae, dérivée de la sélection effectuée dans la zone du Salento sur des cépages rouges. Elle se distingue par son pouvoir fermentaire élevé, et ce même en cas de très fort degrés alcooliques et est capable de fournir des vins fruités avec des arômes de mûres et de prunes. Grâce à ses caractéristiques, elle est préférentiellement utilisée pour la production de vins rouges de la région méditerranéenne avec des vins à fort TAP arrivés à maturité.

VULCANO

Saccharomyces cerevisiae var. *bayanus*, dotée d'une tolérance exceptionnelle au stress osmotique et à l'alcool, elle est particulièrement efficace pour la production de vins liquoreux issus de pourriture noble ou de passerillage. Elle en exalte les caractéristiques du vignoble et en révèle les notes les plus fruitées. Elle peut fermenter à basse température sans produire d'acidité volatile même avec un TAP élevé. Idéale aussi pour les prises de mousse avec élevage sur lies comme les méthodes traditionnelle ou Charmat avec élevage post PDM.

RUBINO

Saccharomyces cerevisiae, vigoureuse privilégiant les fermentations avec des températures moyennes, elle est recommandée pour la vinification des vins rouges à macération longue comme des grands crus ou des vins à grands potentiels de garde dont on veut extraire tout le potentiel tannique. Amplifie le bouquet avec des notes épicées et de fruits rouges qui se marient à merveille avec les notes de l'élevage en fûts. Souche également intéressante pour sa faible rétention de couleur.

Moût



INVERNO 1936



Saccharomyces cerevisiae, variétale, conseillée pour la production de vins issus raisins passerillés ou de vendanges tardives. C'est une souche cryotolérante, particulièrement adaptée à la fermentation à des températures basses pendant les mois d'hiver. Sélectionnée sur des raisins passerillés, elle est tolérante à l'alcool et aux stress osmotiques. Exprime les notes aromatiques d'abricot sec, et de fruits à coques typiques des raisins passerillés ou issus de vendanges tardives. Elle apporte beaucoup de volume et de gras en bouche rendant les vins aptes à un élevage long également en futs.

Moût



PRIMAVERA '56



Saccharomyces cerevisiae, confère volume et fraîcheur, adaptée aux vins rouges dont elle exalte les arômes variétaux. Cette souche présente une bonne tolérance à l'alcool et aux températures basses. Excellente interaction avec la matière colorante. Sur cépage peu aromatique, elle permet une production intéressante d'arômes fruités, particulièrement intéressante sur Clairet ou vins rouges à rotation rapide et gros rendements.

Moût



CARSO



Saccharomyces cerevisiae dotée d'une richesse enzymatique rare capable de produire une grande quantité d'arômes fermentaires.

Il est conseillé de l'utiliser sur des cépages blancs issus de variétés aromatiques riches en précurseurs aromatiques de type thiols (Sauvignon blanc, Colombar, Verdejo) ou sur moûts rosés issues de cépages riches en thiols comme des grenaches, vendangés au stade fruits frais par exemple.

Moût



QUARZO



Levure *Saccharomyces cerevisiae* dotée d'un ensemble enzymatique particulier en mesure d'amplifier l'expression des thiols variétaux, elle permet également de produire de bonnes quantités d'arômes de fermentation. La souche s'adapte bien aux techniques de vinification en réduction et peut également produire des vins en vue d'un élevage sous bois.

Moût



CORALLO



Levure *Saccharomyces cerevisiae*, haute tolérance à l'alcool, cryophile et fructophile, sélectionnée pour la vinification de grands vins rouges où elle favorise la stabilité de la couleur. MYCOFERM COLLEZIONE CORALLO valorise le bouquet variétal des raisins et dès les premières phases de fermentation elle libère des polysaccharides qui contribuent, avec l'éthanal, à la stabilité de la couleur. Elle a un métabolisme caractéristique qui augmente la production de glycérol au détriment d'un moindre rendement alcoolique; cette capacité métabolique permet à l'œnologue d'obtenir des vins rouges complexes, équilibrés, plus stables et d'un degré d'alcool final plus modéré.

MYCOFERM SELEZIONE



Des souches innovantes, nées de la recherche constante de solutions d'avant-garde pour produire des vins de la plus haute qualité, répondant aux défis œnologiques modernes, de manière durable envers les consommateurs et l'environnement.

Chaque sélection représente la plus haute expression biotechnologique, créée pour élaborer les vins de demain.

Moût



SELEZIONE R.E. 515



Saccharomyces cerevisiae r.f. bayanus, très vigoureuse, aromatique type esters et résistant à de multiples conditions de stress.

Cette souche thermophile permet d'exprimer des arômes en grande quantité à des températures élevées de 20 à 25 °c, il exprime d'excellentes performances de qualité, révélant les précurseurs aromatiques variétaux et complétant le profil aromatique avec des esters fruités et floraux. Idéale pour faire des économies de froids pendant les FA et favoriser la rotation de cuverie.

Moût



SELEZIONE L.S. 502



Est un *Saccharomyces cerevisiae* avec un potentiel aromatique élevé avec des notes d'agrumes, des notes florales et de fruits tropicaux.

Produisant de très faibles quantités de dioxyde de soufre et d'éthanal, il est idéal pour une utilisation dans la production de vins de bases pour prise de mousse, ou dans tous les vins où vous souhaitez optimiser le rapport entre le dioxyde de soufre libre et total.



ever

SOLUTIONS POUR L'ENOLOGIE



MYCO STARTER PLUS

L'efficacité de la technologie,
la sécurité de l'expérience.

La **réhydratation d'une levure sèche active** peut sembler un processus simple, mais en réalité il s'agit du résultat d'un **rigoureux protocole**, qu'il est possible de suivre uniquement grâce à des **compétences microbiologiques approfondies**. De ces compétences naît la technologie **Mycostarter**, qui permet de gérer la **phase de préparation d'un pied de fermentation en optimisant les dosages** des biotechnologies et en **améliorant les performances** de fermentation de la levure.

Avec **Mycostarter** la **réactivation métabolique** de la levure sera complètement **automatisée** en fonction de vos exigences : ce sera comme être constamment présent, pour obtenir le meilleur de chaque fermentation.



ACTIVATEURS

Une ligne complète d'activateurs, pouvant être utilisée en complément des traditionnels produits d'activation de fermentations à base de sels azotés. Cette gamme décline des produits dits "complexes" qui associent les parties minérales à une nutrition organique riche en acides-aminés, afin d'obtenir un produit complet capable d'apporter de l'azote assimilable, des facteurs de survie et des oligoéléments extraits uniquement de souches *Saccharomyces cerevisiae*.

MYCOSTART: la stratégie de nutrition "de la part de la levure".

EVER propose, au sein de son système de gestion intégrée des biotechnologies Y-TEAM, une approche innovante de la stratégie de réhydratation et de réactivation des levures. Celle-ci montre à quel point ces phases de préparation peuvent influencer le déroulé de la fermentation alcoolique voire le succès d'une prise de mousse, dans le cas des vins effervescents.

En se focalisant sur l'objectif de "comprendre et satisfaire" les exigences physiologiques des levures, le département R&D de EVER a mis au point le protocole MYCOSTART, qui permet de réduire les phases de latence, de garantir une cinétique fermentaire régulière et répétable, de diminuer la production d'acidité volatile et d'acétate d'éthyle au profit de la netteté et de l'élégance olfactive.

Toujours dans le même projet Y-TEAM, il fut inclus les processus de production et de contrôle qualitatif des dérivés de levure, à la base de la nutrition organique des levures.

La sélection de la matière première et les différentes techniques pour la production de LSA, d'autolysats et d'écorces de levures, permettent de disposer d'une vaste gamme de nutriments aux propriétés spécifiques et de formulations adaptées à des objectifs précis.

CREAFERM EXTRA



Mélange D'AUTOLYSATS ET D'ÉCORCES DE LEVURE (en quantité plus importante pour la seconde fraction) pour additionner à la nutrition des fonctions détoxifiante et protectrice (facteurs de survies) dans les fermentations les plus critiques (alcool élevé, basse température). Également préconisé, pour ces mêmes raisons, dans les prises de mousses en cuves closes. Ce mélange est composé de:

- Composants transmembranaires pour les apports lipidiques: stérols, acides gras insaturés, ergostérols, facteurs de survies;
- Fragments de levure aux propriétés absorbantes;
- Apport d'azote organique;
- Vitamines (B1-thiamine) et sels minéraux.

Applications: moûts riches en sucres, fermentations à risque de réduction, fermentation à température extrême.

CREAFERM



Mélange D'AUTOLYSATS ET D'ÉCORCES DE LEVURE très équilibré pour un juste apport de nutriment organiques dans tous les types de fermentations.

Il permet d'apporter:

- de l'azote organique: acides-aminés (précurseurs aromatiques) peptides;
- des lipides: stérols, acides gras à longue chaîne;
- des vitamines (B1-thiamine) et oligo-éléments;
- des fragments de levure aux propriétés absorbantes d'écorces.

Applications: moûts fortement clarifiés, fort besoin aromatique fermentaire.

CREAFERM FRUIT



CREAFERM FRUIT est un bioactif recommandé pour:

- obtenir une plus grande production d'arômes fruités et floraux;
- la cession riche et rapide « d'aliments nobles » facilement assimilables par la levure;
- un fort « effet détoxifiant » très utile dans des conditions de fermentation critiques;
- un effet protecteur de la membrane cellulaire de la flore blastomycétique;
- un effet de support physique aux levures très utile en cas de moûts limpides;
- un apport en mannoprotéines qui interviennent de manière positive sur la stabilité physico-chimique et sensorielle du vin.

CREAFERM GOLD



Mélange D'AUTOLYSATS ET D'ÉCORCES DE LEVURE, particulièrement riche en acides-aminés rapidement assimilables, pour favoriser la nutrition organique sur moûts fortement carencés en azote assimilable. Particulièrement indiqué pour la préparation de pieds de cuve, pour rendre les souches plus robustes et favoriser la multiplication cellulaire. Il permet d'apporter:

- de façon équilibrée, de l'azote organique, des stérols et des oligo-éléments;
- des fragments de levure aux propriétés absorbantes.

Applications: départ en fermentation, fermentation en conditions normales, moûts équilibrés.



CREAFERM NO-STOP



Combine la formulation de **CREAFERM EXTRA** avec une fraction minérale, pour un apport équilibré et une action détoxifiante idéale pour la reprise d'un arrêt fermentaire. Il est constitué de:

- fragment de membranes de levure;
- facteurs de survies;
- d'azote rapidement assimilable (phosphate diammonique).

Applications: prévention du risque de ralentissement/arrêt fermentaire.

CREAFERM GSH



Nutriment organique pour la longévité des arômes

CREAFERM GSH est un nutriment équilibré composé de LEVURES INACTIVES spéciales avec une teneur naturellement élevée en GSH – acides gras insaturés – stérols, avec un apport équilibré d'azote facilement assimilable.

- Protège les précurseurs aromatiques grâce à l'action anti-radicalaire des molécules actives de glutathion
- Fournit des acides aminés, des stérols, des acides gras pour les meilleures performances de levure
- Améliore l'expression aromatique des variétés de thiol
- favorise un métabolisme fermentaire régulier grâce à l'apport équilibré d'acides aminés et d'azote ammoniacal, évitant ainsi les réductions indésirables

NUTROZIM



En plus d'une nutrition minérale, cette formulation d'AUTOLYSATS et d'ÉCORCES DE LEVURE permet un apport efficace durant l'ensemble des phases de la fermentation. Il est constitué de:

- écorces de levure et d'autolysats;
- azote rapidement assimilable (phosphate diammonique);
- thiamine, de facteurs de croissance et de survie;
- Fibre de α -Celulose.

NUTROZIM DESO2



Plus riche en autolysats que la formulation précédente, idéale pour la fermentation de goûts plus "pauvre" initialement. Elle est constituée de :

- Écorces de levure et d'autolysats;
- Azote facilement assimilable (phosphate diammonique);
- Facteurs de croissance, facteurs de survie et de régulateurs de la rigidité des membranes cellulaires;
- Fibre de α -Celulose.

NUTROZIM NO-STOP

En plus d'une nutrition minérale, cette formulation contient une grosse fraction d'ÉCORCES DE LEVURE riche en stérols et facteurs de survie pour prévenir les fermentations stagnantes ou les arrêts. Elle est constituée de:

- écorces de levures;
- azote facilement assimilable (phosphate diammonique);
- facteurs de croissance, facteurs de survie et régulateur de la rigidité des membranes phospholipidiques;
- Fibre de α -Celulose.

NUTROZIM EXTRA

Par rapport à NUTROZIM, il contient une fraction d'AUTOLYSATS plus riche en PROTÉINES. Utilisé principalement pour favoriser la clarification à la fin des prises de mousse en cuves closes, il s'est révélé un produit extrêmement polyvalent, qui en plus d'être un excellent produit de collage, il apporte une excellente fin de FA et **UNE EXPRESSION AROMATIQUE DES PLUS NETTES** même sur **LES FERMENTATIONS DE VINS DE BASE**. Il contient des:

- écorces de levure et autolysats naturellement riches en protéines de haut poids moléculaire;
- azote facilement assimilable (phosphate diammonique);
- facteurs de croissance, facteurs de survie et de régulateurs de la rigidité des membranes cellulaires.

ZIMOVIT

- azote facilement assimilable (phosphate diammonique);
- thiamine;
- fibre de α -Celulose.

ZIMOVIT T52

- azote facilement assimilable (phosphate diammonique);
- thiamine.

MYCOSTART

Bio-activateur avec une composition équilibrée en:

- azote (N);
- phosphore (P);
- vitamine*;
- oligoéléments* / composés minéraux (=microéléments) Mg, Mn, Ca.

*cofacteurs des enzymes du métabolisme aérobie, dérivés de levure spécifique hautement sélectionnés.

MYCOSTART est un protocole de travail très précis, qui peut s'intégrer quelle que soit la pratique habituelle de préparation du pied de cuve. Il s'applique dès la phase de réhydratation jusqu'à la phase d'inoculation du levain, il combine les bio-activateurs spécifiques.

MYCOSTART et la technique de macro-oxygénation avec VinO2, pour activer le métabolisme aérobie le plus intense. Dans de telles conditions, la levure active son métabolisme de respiration mitochondriale et son cycle de Krebs entraînant une production d'énergie largement supérieure à la glycolyse et donc, une multiplication et une production d'éléments (acides gras insaturés, des stérols, des acides-aminés). Cela va mener à une fermentation alcoolique de qualité sans risque d'arrêt ou de stress conduisant à une perte de qualité (réduction, volatile, masques olfactifs, etc.) permettant l'obtention de vins de qualité exceptionnelle aux profils maîtrisables et répétables d'un point de vue organoleptique et analytique.

LE PROTOCOLE MYCOSTART:

- Phase fortement aérobie contrôlée (VinO2)
- Mélange de: azote, phosphore, facteurs de croissance, vitamines et microéléments
- Mélange de matière organique, sucres (moûts et MCR)

COMME SUIV:

- Optimisation du taux de croissance (μ)
- Activité métabolique de synthèse des stérols, acides gras et d'acides-aminés maximale
- Synthèse de tréhaloses
- Activité fermentaire minimale

	Zimovit	Zimovit T52	Nutrozim	Nutrozim DeSO2	Nutrozim EXTRA
Dotation organique	1	1	2	3	2
Détoxification	2	1	3	2	3
Support physique	3	2	2	2	2
Révélation des arômes	1	1	2	1	3

	Creaferm Gold	Creaferm	Creaferm Extra	Creaferm No-stop	Creaferm Fruit	Creaferm GSH
Facteurs de survie	2	3	3	3	1	2
Détoxification	2	2	3	2	1	2
Acides aminés libres	3	2	2	1	3	3
Oligo-éléments / sels minéraux	3	2	2	2	1	2



ever

SOLUTIONS POUR L'ŒNOLOGIE

Aide le vin à révéler son meilleur potentiel.

Un nouveau produit s'ajoute à la gamme Creaferm, les activateurs conçus pour nourrir la levure et rendre le vin plus équilibré et harmonieux.

Creaferm Fruit est un bio-activateur spécial, conçu pour obtenir le maximum d'expression aromatique de la levure. En agissant avec d'autres nutriments traditionnels, il aide la levure à s'exprimer au mieux, en exaltant le profil fruité et floral des vins, grâce au contenu élevé en acides aminés du groupe B.

Les potentiels olfactifs sont augmentés et intensifiés, pour augmenter les notes et les arômes de pomme, poire et de rose, pour obtenir un vin encore plus aromatiques, élégants, meilleure longévité.

CREAFERMFRUIT

POUR UN BOUQUET NATUREL FRUITÉ



Découvrez la fiche
technique du produit.

DÉRIVÉS DE LEVURE

Avec le développement de la ligne **POLISAC®**, **EVER** a dû s'engager à mettre au point des techniques nouvelles de clarification et de stabilisation à travers l'utilisation de polysaccharides de levure. L'objectif est d'exploiter leurs propriétés antioxydantes (glutathion) et les propriétés de certaines mannoprotéines, elles-mêmes capables de fixer les arômes et les anthocyanes. Ces mécanismes apportent du volume, de la longévité et de la stabilité physico-chimique aux vins.

RAPPEL TECHNIQUE SUR LES DÉRIVÉS DE LEVURE:

L'Union Européenne a rédigé deux réglementations exécutives: 144/2013 et 1251/2013 ce qui a amplifié les possibilités techniques d'application de dérivés de levure en œnologie qui, jusqu'alors étaient limitées aux écorces et au mannoprotéines.

Il y a donc de nouveaux outils sous forme de dérivés de levure utilisables par les œnologues et vinificateurs: levures inactivées, extraits protéiques et autolysats de levure. Il s'agit de produits naturels, sans allergène.

Champs d'applications tels que définis par l'OIV:

- **MANNOPROTEINES DE LEVURE**

Sont extraites de *Saccharomyces cerevisiae* par extraction physico-chimique ou enzymatique. Selon les dimensions moléculaires et les méthodes d'extraction, elles participent à la stabilité tartrique ou protéique des vins.

- **LEVURES INACTIVÉES**

Sont utilisées comme nutriments des levures au début et au cours de la fermentation et permettent de stimuler la réhydratation des levures sèches actives. Elles sont également aptes à réduire la présence d'ochratoxine A pendant l'élevage ou la clarification des vins.

- **EXTRAITS PROTÉIQUES DE LEVURE**

Floculent dans les moûts et les vins en vue d'obtenir une matrice clarifiée et stable vis-à-vis des colloïdes. Leur aptitude dépend de leur processus de production, de leur poids moléculaire et leur charge électrique.

- **AUTOLYSATS**

Sont obtenus à partir de biomasse dont on induit le processus naturel d'autolyse, qui peut être associé à des traitements thermiques et/ou à des variations de pH. Les autolysats sont utilisés comme nutriments pendant la phase de réhydratation des levures destinées à la fermentation alcoolique mais aussi comme agents trophiques au cours de cette dernière.

POLISAC

Améliorer le profil colloïdal et augmenter naturellement la protection à l'oxydation.

POLISAC est une gamme composée de dérivés de levure qui rendent immédiatement disponibles les mannoprotéines et les peptides antioxydants (glutathion) qui habituellement se libèrent, en quantité limitée, au terme d'un long élevage sur lies. Avec POLISAC, on protège et exploite tout le potentiel des raisins et les bénéfices de la fermentation.

Fermentation



POLISAC WHITE



Dérivés de levure avec un action antioxydante, obtenus à partir d'une souche de *Saccharomyces Cerevisiae* produisant naturellement une forte concentration en peptides réducteurs tel que le glutathion. Idéal pour les vins blancs aux arômes sensibles à l'oxydation précoce ou riches en thiols (ex. Sauvignon) ou en arômes variétaux. Il peut apporter des effets bénéfiques à chaque phase de l'élevage mais est spécifiquement utilisé au début de la phase fermentaire, avant débourbage dans la phase liquide au-dessus des bourbes.

Fermentation



POLISAC EXTRAWHITE



Dérivés de levure alliant une excellente capacité antioxydante, dû à la forte concentration en peptides réducteurs (glutathion), et une capacité à relarguer rapidement des polysaccharides comme les mannoprotéines natives.

Application idéale dans les vins blancs dans lesquels nous voulons exalter le volumes et la rondeur tout en préservant la fraîcheur aromatique. Idéale également pour l'élevage des vins aromatiques afin de préserver l'acidité, la fraction de thiols et les terpènes. Il s'utilise dès la fin de la fermentation alcoolique et dans les prises de mousse pour augmenter la fraîcheur et le gras en bouche.

Fermentation



POLISAC RED



Dérivés de levure obtenu à partir d'une souche de *Saccharomyces Cerevisiae* produisant d'importantes quantité de mannoprotéines.

Cette souche contient un taux moyen de peptides antioxydants (glutathion), la rendant parfaitement adaptée aux vins rouges à rotation rapide et aux vins rosés dans lesquels on veut se prémunir de l'oxydation, et donc potentiellement prolonger l'élevage, sans en augmenter la structure tannique. Il offre de meilleurs résultats lorsqu'il est mis en œuvre dès les premières phases de la fermentation alcoolique pour les rosés et dès l'écoupage sur les rouges. Il permet d'atténuer fortement les notes végétales et les tanins trop agressifs tout en préservant la couleur.

Élevage



POLISAC STRUCTURE



Dérivés de levure obtenus grâce à un traitement enzymatique complet d'une souche sélectionnée de *Saccharomyces Cerevisiae* naturellement riche en mannoprotéines.

Relargue rapidement des mannoprotéines, stérols, acides-aminés et polypeptides anti-oxydants. Pour sa richesse en divers composés utiles à la vinification, il est un outil extrêmement polyvalent ! Efficace pour la nutrition des levures, positif pour la protection des anthocyanes et des stress oxydatifs, comme à l'écoupage ou aux premiers soutirages post-FA, il est aussi adapté pour donner du volume et harmoniser les vins les moins équilibrés. Convient aussi aux vins élégants et de structure moyenne sur lesquels nous voulons travailler en microoxygénation à doses importantes pour renforcer la structure (post-FA / pré-FML).

	P White	P X White	P Red	P Struct
Protection des arômes	3	3	1	2
Protection de la couleur	1	2	3	2
Augmentation du volume	2	3	2	3
Diminution de l'astringence	1	2	2	3

SINERGY

L'effet combiné des tanins et des polysaccharides offre une protection complète à partir de la vinification jusqu'à la préparation à l'embouteillage. Les préparations SINERGY sont étudiées pour simplifier le travail au chai tout en garantissant le meilleur équilibre avec les composés issus des fermentations.

Fermentation



Élevage



Fermentation



Élevage



SINERGY WHITE

Est un outil d'élevage pensé pour prévenir la dissolution involontaire d'oxygène dans les vins pendant l'élevage des vins blancs.

Son utilisation est idéale durant un élevage réducteur où les tanins extraits des raisins restent réactifs à l'oxygène même après embouteillage et peuvent ainsi provoquer des arômes négatifs. Sinergy White, grâce à sa composition à base de tanins ellagiques, de polysaccharides et de polypeptides anti-oxydants (glutathion), permet de construire une double barrière protectrice extrêmement efficace dans les vins les plus frais et variétaux. Son utilisation a donné d'excellents résultats également sur raisins botrytisés.

SINERGY RED

Est une préparation ayant été élaborée pour répondre à la nécessité de faire vieillir les vins rouges de façon harmonieuse et équilibrée en cuve.

En amplifiant la structure tannique naturelle de la matrice, il procure des avantages organoleptique et commerciaux. La formulation profite de l'effet conjugué des dérivés de levure, des tanins aux propriétés antioxydantes et anti-radicalaires ainsi que de celles des ellagitanins, traditionnellement apportés lors d'un vieillissement en fûts. Dans les vins élevés avec SINERGY RED, la stabilité de couleur et l'équilibre gustatif sont atteints plus souvent et plus facilement sans notes oxydatives malgré les opérations de vinifications (soutirage, filtration stabilisation au froid etc.).

Élevage



Embouteillage



SINERGY EQUILIBRIUM



Est une préparation pensée pour l'élevage des vins rouges et blancs de grande qualité.

Elle impose immédiatement l'équilibre oxydo-réducteur nécessaire pour l'équilibre des vins pendant l'élevage et apporte rapidement les composés naturels similaires à ceux des lies fines et de bois de chêne, habituellement relargués en plusieurs mois. Il est composé de dérivés de levure riches en mannoprotéines et de tanins de bois de chêne toasté. Il apporte une harmonie et un volume au vin tout en lui apportant une plus grande persistance, sans amertume ou sécheresse des tanins.

En association avec la microoxygénation, il prévient de la formation de composés réducteurs désagréables. Il contribue à la longévité du vin et au maintien de la fraîcheur dans le temps. La formulation est également très efficace dans la prévention du "pinking" sur vins blancs et la stabilisation de la couleur sur rouge et rosé.

	S White	S Red	S Equilibrium
Stabilisation des arômes	3	2	3
Stabilisation de la couleur	2	3	3
Harmonisation du goût	2	2	3
Prévention du pinking	2	1	3

RONDEUR



Polysaccharides totalement solubles sans turbidité, spécialement pour les traitements pré-embouteillage. Il harmonise et améliore la conservation des vins et aide à la stabilité des arômes en bouteille.

Embouteillage



RONDEUR CRU



À base de polysaccharides végétaux et de mannoprotéines dérivés de *Saccharomyces*.

Préparation 100% soluble à base de mannoprotéines et de polysaccharides végétaux étudiée pour arrondir les vins sans en altérer l'équilibre. Elle augmente le volume et atténue les excès d'acidité et d'astringence. Améliore les finales en gommant les notes sèches et amères.

Élevage



Embouteillage



RONDEUR RAISIN



Produit à base de polysaccharides végétaux extraits de *Vitis vinifera* (hemicelulosas y celulosas) et de tanins de pellicule de raisin blanc totalement solubles..

Il fut spécialement étudié pour protéger et maintenir la fraîcheur et le fruité des vins. Il a un très fort pouvoir anti-oxydant et exprime la complexité des vins en y augmentant le volume et le gras.

Embouteillage



Élevage



Embouteillage



Embouteillage



RONDEUR STAB



Est une préparation complètement soluble étudiée pour favoriser la stabilité tartrique et en même temps pour y augmenter le volume et le gras des vins.

Sa composition en polysaccharides végétaux et en mannoprotéines extraites de *Saccharomyces cerevisiae* favorise la formation de complexes colloïdaux stables et corrige des excès de maigreur et astringence excessive.

RONDEUR ELEGANCE



Est un stabilisant colloïdal pour les vins blancs, à dosage plus important les vins rouges.

Arrondit les vins sans en ternir l'équilibre, leur confère également une meilleure stabilité oxydo-réductrice tout en préservant sa longévité. Sa composition à base polysaccharides pariétaux et végétaux associés à des tanins ellagiques de chênes sélectionnés fait ressortir des notes typiques d'un élevage en futs de hautes qualités.

RONDEUR SFERA



Perfectionne et valorise tous les aspects gustatifs d'un vin.

Les mannoprotéines qui le composent, obtenues à partir d'une souche spécifique de *Saccharomyces uvarum*, ont de nombreuses ramifications de petites tailles, particulièrement aptes à former des colloïdes stables avec les tanins du vin. L'association avec des polysaccharides végétaux et de raisin s'est révélée très efficace pour intervenir sur la complexité des vins : exalter le volume, gommer les aspérités et donner un support en fin de bouche tout en prolongeant sa durée de vie après l'embouteillage.

	Cru	Raisin	Stab	Elegance	Sfera
Longévité	2	3	1	2	3
Volume	3	2	3	2	3
Persistance	2	3	1	3	3
Stabilité	2	1	3	1	2



ever

SOLUTIONS POUR L'ŒNOLOGIE



Dans le verre, naturellement.

Chez Ever nous savons qu'un vin de qualité peut naître uniquement de la rencontre entre le respect de l'homme et l'énergie de la nature. Pour cette raison nos tanins sont uniquement extraits de matières premières naturelles sélectionnées et contrôlées, riches en propriétés bénéfiques, que nous préservons grâce à une extraction délicate.

TANINS

L'usage des tanins en œnologie est actuellement un sujet de grand intérêt. Les connaissances acquises sur les interactions vin-tanins mettent en évidence que ces substances ont des propriétés et des caractéristiques très différentes selon leur provenance (variété botanique dont ils sont extraits) et du processus d'extraction appliqué.

EVER applique un protocole de sélection, de contrôle des matières premières et des procédures d'extractions spécifiques qui permettent de préserver les bénéfices intrinsèques jusqu'au produit final. Les différentes caractéristiques rencontrées permettent de segmenter chaque typologie de tanins selon ses propriétés avec pour premier objectif de respecter le profil variétal des vins.

La gamme **EVER** est constituée de:

UVATANN: tanins proanthocyanidiques

TANNSTRUCTURE: tanins de chêne pour l'élevage

TANNALLIER: tanin de chêne pour l'élevage et la finition pré-embouteillage

EVERTANN: formulation unique

BLUETANN: les tanins aux propriétés que l'on n'imagine pas!

Gamme de produits capable de faire ressortir les propriétés naturelles antiseptiques et plus particulièrement bactéricides des tanins grâce à la mise au point d'un procédé unique de purification extrêmement efficace.

Fer de lance de la gamme, le **BLUETANN PRO** est tanin extrêmement efficace pour inhiber les bactéries lactiques. Grâce à sa pureté, les dosages nécessaires pour bloquer les fermentations malolactiques sont extrêmement faibles limitant ainsi l'impact sur le goût des vins. Il s'utilise sur vins tranquilles ou sur vins de base. Neutre organoleptiquement et économiquement intéressant par rapport aux autres techniques de conservations des vins, il est un excellent exemple d'œnologie durable d'origine 100% naturelle.

Récemment il fut ajouté à la gamme les tanins **BLUETANN Allegro, Vivace et Adagio**, extraits de différentes essences capables de cumuler la capacité à limiter la croissance des bactéries et les particularités typiques des polyphénols non anthocyaniques.

BLUETANN

Les tanins, qu'ils proviennent des raisins, des mêmes essences de bois que les fûts, ou d'autres origines, montrent souvent une activité antimicrobienne par réduction du nombre de cellules viables de bactéries présentes ou en agissant comme un obstacle à leur développement. Le procédé unique de purification permet de concentrer cette propriété antimicrobienne des tanins de la gamme Blue et donc d'abaisser les doses d'application.

Fermentation



Élevage



Embouteillage



Élevage



Embouteillage



Élevage



Embouteillage



Élevage



Embouteillage



BLUETANN PRO

Sélection de tanin de galle purifié avec plus de 96% d'acide tannique. Il se présente sous la forme d'une poudre beige clair, facilement soluble dans un vin avec des propriétés antibactériennes puissante même à faible dose.

BLUETANN ALLEGRO

Mélange de tanins proanthocyanidiques dotés d'action antioxydante associés à des polysaccharides d'origine végétale. Les tanins présents sont hautement purifiés et contiennent des précurseurs aromatiques pouvant donner des notes florales et fruitées. Les particularités du mélange sont maintenues constantes grâce à la présence de polysaccharides sélectionnés d'origine végétale.

BLUETANN VIVACE

Sélection de tanins condensés apportant des notes fruités intéressantes sur vins rouges. Apportant en particulier des notes franches de fruits à noyaux comme des notes de cerise noires et de prunes.

BLUETANN ORA

Mélange de tanins spécifiquement développés pour prévenir des phénomènes d'oxydation, pour augmenter les propriétés antibactériennes et pour prévenir de la fermentation malolactique. Permet un usage raisonné du SO₂, réduisant la part de sulfites combinés. Utilisé durant les soutirages, il permet de limiter l'apparition de composés aldéhydés négatifs pour la qualité aromatique des vins.

UVATANN

Tanin proanthocyanidiques, des plus basiques aux plus purs!

Élevage



Embouteillage



Élevage



Embouteillage



Élevage



Élevage



Élevage



UVATANN ST

Est un tanin hautement réactif obtenu à partir de pépins de raisins selon un protocole respectant les propriétés physico-chimiques et organoleptiques natives.

Il a une grande capacité à fixer l'oxygène formant avec les autres polyphénols, déjà présents dans les vins, des complexes stables de plus grandes dimensions, apportant du volume en bouche. Son utilisation transforme les opérations oxydatives comme les soutirages ou les filtrations en des opérations apportant du volume au vin tout en le préservant de l'oxydation tant au niveau aromatique que de la couleur.

UVATANN BC

Est un tanin de pellicule, extrait de raisins mûrs non fermentés avec un procédé respectueux (sans solvant dangereux et sans température extrême).

Les phases d'extraction et de purifications successives ne sont faites que par des procédés physiques afin de garder intactes les propriétés organoleptiques et chimiques des tanins. Il est particulièrement adapté pour renforcer la structure des vins en contribuant, même à faible dose, à harmoniser et augmenter la persistance des sensations de volume et de corps.

UVATANN NG

Est un tanin qui ennoblit la structure du vin en augmentant la longueur rétrogustative et en renforçant les protections naturelles contre les oxydations.

En utilisant UVATANN NG vous obtiendrez des vins plus équilibrés, avec moins de sensations acerbes et moins de notes végétales. A plus fortes doses, il renforce la corpulence et atténue les imperfections.

UVATANN VL PRO

UVATANN VL PRO est un extrait de tanins proanthocyanidiques obtenu des pépins de raisin non fermentés à haute activité antioxydante et efficace dans la stabilisation de la couleur.

UVATANN VL OXY

Antioxydant naturel pour les moûts et les vins.

UVATANN VL OXY est une solution antioxydante à base de coadjuvants naturels. Cette formulation innovante combine les propriétés anti-radicalaires des tanins de proanthocyanidiques avec la capacité antioxydante de la levure inactive naturellement riche en glutathion sous forme réduite.

	ST	BC	NG	VL PRO	VL OXY
Protection de l'oxygène	3	2	1	3	3
Protection de la couleur	3	1	2	3	2
Structure tannique	2	3	1	1	1
Couverture amer sec	1	2	1	3	3

EVERTANN

Assemblage à haut potentiel avec des essences innovantes.

Fermentation



Fermentation



Élevage



Fermentation



Élevage



Embouteillage



Fermentation



Élevage



Élevage



Embouteillage



EVERTANN REDOX

Est une formulation de tanins avec de fortes propriétés antioxydante et anti-oxydases.

Idéale pour les traitements de raisins et de moûts blancs ou rosés, dont il améliore notablement la tonalité et augmente la stabilité aromatique tout au long de la conservation des vins.

EVERTANN BLANCHE

Est un tanin granulé à l'application simple et rapide.

Idéal en phases fermentaire et post-fermentaire pour prévenir l'action de l'oxygène qui sera inévitablement dissout dans les moûts et les vins blancs et rosés durant leur élaboration. L'utilisation systématique de Evertann Blanche au moment des soutirages et filtrations donne de la fraîcheur et préserve les arômes des vins.

EVERTANN BLANCHE CRU

Est un tanin aux capacités antioxydantes ayant une action positive sur le potentiel red-ox des vins par stabilisation.

Ces caractéristiques physico-chimiques le rendent idéal pour exalter les notes variétales, en plus de la fraîcheur et de la sapidité. Evertann Blanche Cru est fortement apprécié pour sa capacité à prolonger l'aptitude au vieillissement des vins blancs et rosés.

	Redox	Blanche	Blanche CRU
Protection de l'oxydation	3	3	3
Netteté aromatique	2	2	3
Fraîcheur	1	2	3
Longévité	2	3	3

EVERTANN FRUITY

Est un tanin qui interagit positivement avec les précurseurs aromatiques du raisin, en faisant ressortir les notes fruitées et notamment de cerise et de fruits rouges.

Cette propriété est due en grande partie à sa capacité à élever le potentiel red-ox en empêchant la formation de composés à base de sulfure d'hydrogène et en favorisant la formation de molécules aromatiques positives. Il accélère la maturation des tanins en réduisant l'astringence excessive des tanins secs. Il protège efficacement la couleur dès les premières phases de la macération.

EVERTANN FRUITY CRU

Est un tanin qui harmonise le bouquet des vins en faisant ressortir les notes fruitées.

Il stabilise et augmente rapidement le potentiel red-ox des vins en éliminant les notes réductrices négatives qui masquent les arômes variétaux. Idéal dans des vins rouges à rotation rapide mais aussi dans des vins blancs pour en augmenter la finesse et l'harmonie gustative.

	Fruity	Fruity CRU
Fruité	2	3
Netteté aromatique	3	3
Stabilité de la couleur	3	2
Harmonie du goût	2	3

Fermentation



EVERTANN ROUGE



Est un assemblage de tanins condensés et hydrolysables. Il allie les caractéristiques des tanins ellagiques à protéger les anthocyanes ainsi que celles des tanins proanthocyanidiques à adsorber et bloquer l'oxygène ainsi que les phénomènes d'oxydation radicalaire.

Evertann Rouge possède une haute activité anti-oxydase, est facile d'utilisation et a un effet rapide. Par conséquent, il est conseillé de l'employer au foulage et à l'écoulage ou à tous moments où l'oxygène peut porter préjudice à la qualité de la couleur ou aux arômes. Il préserve les nuances violacées des vins jeunes et lutte contre l'astringence excessive des tanins réactifs.

Fermentation



Élevage



EVERTANN ROUGE PLUS



Est un assemblage de tanins hydrolysables et proanthocyanidiques hautement réactifs. Sélectionné pour son excellente capacité à réagir avec l'oxygène dissout, même à fortes doses, il s'utilise au foulage et à l'écoulage. Particulièrement efficace dans la stabilisation de la couleur et dans la diminution de l'astringence des tanins les plus réactifs. Extrêmement réactif vis-à-vis de l'oxydation enzymatique, il combine une excellente réactivité vis à vis des polyphénols oxydases du raisin et vis-à-vis de l'activité laccase dû à *Botrytis cinerea*.

Fermentation



Élevage



EVERTANN RED



Est un mélange de tanins ellagiques et condensés pensé pour profiter des effets positifs de l'oxygène irrémédiablement dissout par les différentes opérations en cave (écoulage, soutirage, stabilisation). L'action synergique de ses tanins permet de capter l'oxygène avant qu'il ne détruise les arômes ou la couleur (copigmentation des ellagitanins) en formant des complexes entre tanins condensés et d'autres composés. Ils stabilisent également les arômes et permet d'augmenter la structure et l'harmonie, comparativement à un vin non élaboré avec des tanins de prestige.

Élevage



EVERTANN RED CRU



Fut créé pour accompagner de manière harmonieuse et sûre l'élevage des plus grands vins rouges.

Constitué d'un mélange de tanins ellagiques extrait du duramen du chêne et de tanin de pépins, il augmente fortement la structure tannique du vin et en favorise en même temps l'évolution. Sa réactivité à l'oxygène permet d'éviter l'apparition de composés soufrés négatifs et de prévenir les oxydations précoces : nuances orangés ou tanins asséchants. Il peut s'utiliser à toutes les phases de l'élevage, surtout avant une opération présentant un risque d'oxydation pour le vin (soutirage ou collage).

	Rouge	Rouge Plus	Red	Red CRU
Fixation de la couleur	3	3	3	3
Micro/macro oxygénation	2	3	3	3
Anti-botrytis	2	2	2	2
Effet gustatif	1	1	2	3

TANNSTRUCTURE

Tanins de chêne sélectionnés.

Élevage



TANNSTRUCTURE

Tanin extrait du bois de chêne et séché naturellement.

Faible impact aromatique boisé, il est idéal pour l'écoulage et les soutirages post-FML. Il a un très bon impact sur la stabilisation du potentiel red-ox grâce à des apports modérés d'oxygène. Il prévient ainsi les réductions tout en faisant ressortir les arômes variétaux.

Élevage



TANNSTRUCTURE MICRO

Tanin ellagique granulé aux propriétés technologiques notables.

Disposant d'une solubilité très élevée, même à forte dose, il agit sur la stabilisation de la couleur et du potentiel red-ox du vin tout en participant positivement à sa structure. Conseillé de l'écoulage et à chaque soutirage.

TANNALLIER

Tanins de chêne haut de gamme!

Élevage



Embouteillage



TANNALLIER

Obtenu à partir de merrain de chêne français, soumis à un toastage de type "medium" qui lui confère des notes élégantes typiques d'un élevage en barriques de qualité.

Idéal pour préparer des vins à l'élevage en barrique de plusieurs vins ou à les préparer à l'embouteillage après un élevage qui n'aurait pas donné l'intensité aromatique désirée. Participe à l'équilibre olfactif, mais aussi gustatif des vins, en stabilisant le potentiel red-ox, en protégeant la couleur et en bloquant l'action des radicaux libres.

Fermentation



Élevage



TANNALLIER QVE'

Provient d'une sélection des meilleurs bois de chênes français; grâce à une extraction douce et un procédé de toastage avec des profils thermiques variés, la sucrosité est préservée et la note boisée donnée est "internationale".

Le bouquet boisé intense de ce tanin se mélange après quelques jours au bouquet du vin dont il sublime la netteté et gomme les éventuelles notes de réduction. En bouche, il apporte beaucoup de douceur et de volume.

Élevage



Embouteillage



Élevage



Embouteillage



Élevage



Embouteillage



Élevage



Embouteillage



Élevage



Embouteillage



TANNALLIER DIST

Obtenu à partir de tanins riches en précurseurs aromatiques toastés sous vide d'air, il développe des notes de pâtisserie, vanille, coco et de crème catalane.

Obtenu à partir de tanins riches en précurseurs aromatiques toastés sous vide d'air, il développe des notes de pâtisserie, vanille, coco et de crème catalane.

TANNALLIER ELEGANCE

Obtenu à partir de bois de chêne sélectionné et soumis à un toastage lent et progressif.

Cette technique permet l'obtention d'un tanin développant un vaste univers aromatique, typique des vins élevés longuement en barrique neuve. Il participe également à la rondeur et la sucrésité en bouche. Excellent pour garantir une meilleure netteté aromatique après l'embouteillage.

TANNALLIER EXTRA VOLUME

TANNALLIER EXTRA VOLUME est un tanin liquide extrait en solution aqueuse de chêne américain à contenu élevé en tanins ellagiques, aldéhydes complexes et un profil typique du bois d'origine, avec des notes épicées de réglisse et de chocolat. Les notes douces et épicées des tanins et des aldéhydes de TANNALLIER EXTRA VOLUME contribuent à l'équilibre sensoriel du vin; l'effet immédiatement perceptible sur le produit, après application, le rendent idéal dans les phases d'élevage et pré-embouteillage.

TANNALLIER EXTRA SWEET

TANNALLIER EXTRA SWEET est un tanin liquide de chêne français avec un profil typique du bois d'origine; il est caractérisé par des notes douces de vanille et de sensations fruitées, ainsi que par un contenu élevé en tanins ellagiques, en aldéhydes complexes qui contribuent à l'équilibre sensoriel. TANNALLIER EXTRA SWEET est idéal dans les phases d'élevage et pré-embouteillage pour l'effet immédiatement perceptible sur le produit dès son application.

TANNALLIER CHARME

Obtenu à partir de chêne américain (*Quercus alba*) très légèrement toasté.

La méthode de production exclusive préserve efficacement les whisky-lactones et les arômes du bois les plus volatils et thermosensibles. Accentue les notes florales et la sucrésité des vins avec des résultats fascinants. Son procédé unique d'élaboration permet de garantir une efficacité maximale même à très faible dosage.

	Struct	Struct micro	Allier	Qve	Dist	Elegance	Charme	Extra sweet	Extra volume
Boisé	1	1	2	2	3	3	3	3	2
Fruité	3	2	3	3	2	3	2	2	2
Stabilité redox	2	2	1	1	1	1	1	1	1
Complexité gustative	2	1	2	3	3	3	3	3	3

ENOTIMATIC



INFUSION D'EXCELLENCE, POUR LA VALORISATION DE VOS VINS

Enotimatic transfère les composés du bois au vin grâce à une **extraction délicate et automatisée des polysaccharides et des composés aromatiques des alternatifs**. Grâce à des copeaux de qualité et l'ENOTIMATIC, il est possible d'enrichir les vins et les spiritueux en respectant le profilage désiré et les caractéristiques des différents niveaux de chauffe sélectionnées. Optimise l'extraction tout en l'accéléralant pour des profils plus qualitatifs.



Découvrez-en davantage
sur Enotimatic.


ever

SOLUTIONS POUR L'ŒNOLOGIE

STYLE

Bois alternatifs

EVER, technologies développées après plus d'un an des recherches, qui offrent aux clients la gamme des alternatifs « STYLE ». La complexité de chaque essence est valorisée via un processus de chauffage particulier, pour permettre une parfaite fusion avec toutes les typologies de vins en accentuant leur style. Les essences utilisées (*Q. petraea*, *Q. robur*, *Q. alba* etc.), l'essiccation, le processus de chauffage, la sélection des mélanges et l'attention particulière portée durant la production font de la ligne « STYLE » ce qu'il y a de plus innovant et durable sur le marché actuellement.

Les produits sont garantis hauts standards qualitatifs : absence de contamination microbienne, de trichloroanisoles (<0,001 mg/kg), de parties carbonisées, de contamination par OGM et sont conformes aux normes de l'UE et du Codex OI.

Les bois alternatifs « STYLE » n'ont pas subi des traitements chimiques.

Types d'utilisation

Fermentation



Élevage



Élevage



CHIPS

La calibration des morceaux (2,25 cm²) permet, uniquement et rapidement, la libération des composants positifs et, d'autant plus avec l'utilisation d'IMPACT OXYGENATION, prévue dans le protocoles spécifiques de EVER.

CUBES

La forme et la dimension appropriées des cubes permet de prolonger la diffusion des composants positifs cédés, et, d'autant plus avec l'utilisation d'IMPACT OXYGENATION, prévue dans le protocoles spécifiques de EVER.

CARACTÉRISTIQUES

	Types de bois	Chauffe	Caractéristiques
STYLE#21	FRANÇAIS	DÉLICATE	Force les notes fruitées et épicées, amplifie la structure en bouche
STYLE#31	FRANÇAIS	COMPLÈTE	Augmente la sensation douce en bouche, aide la sortie des notes de bois et toastées
STYLE#32	AMÉRICAIN	COMPLÈTE	Confère des nuances fruitées, de noix de coco et de «toffee». Accentue la douceur en bouche
STYLE#42	AMÉRICAIN	PROLONGÉE	Le profil présente des tons fruité intenses, toastés et légèrement fumés. Exalte la fraîcheur aromatique propre du vin
STYLE#51	FRANÇAIS	INTENSE	Amplifie le volume dans la bouche, amène des notes de torréfaction
VELVET	FRANÇAIS	A BASSE TEMPÉRATURE	Apporte de la rondeur et de la douceur, fait ressortir les notes fruitées et l'intensité de la vanille
LUXURY	FRANÇAIS	A HAUTE TEMPÉRATURE	Augmente la "sucrosité" et la persistance aromatique, fait ressortir les nuances de café, de torréfaction et de toastage

Fermentation



Élevage



Fermentation



Élevage



Fermentation



Élevage



Fermentation



Élevage



EQUILIBRIUM L

Mélange de chêne rouvre français non toasté. Donne du volume et de la souplesse, avec une sortie limitée de tanins. Il améliore l'équilibre, la finesse, atténue les notes herbacées et prévient la tendance à la réduction. Il intervient de manière positive dans l'expression d'un fruité variétal.

EQUILIBRIUM M

Mélange de chêne rouvre français non toasté. Apporte du volume et de la souplesse. Il augmente la structure des vins et en exalte le fruité et la complexité. Il donne des notes plaisantes de caramel, noisette, amande, vanille, épices.

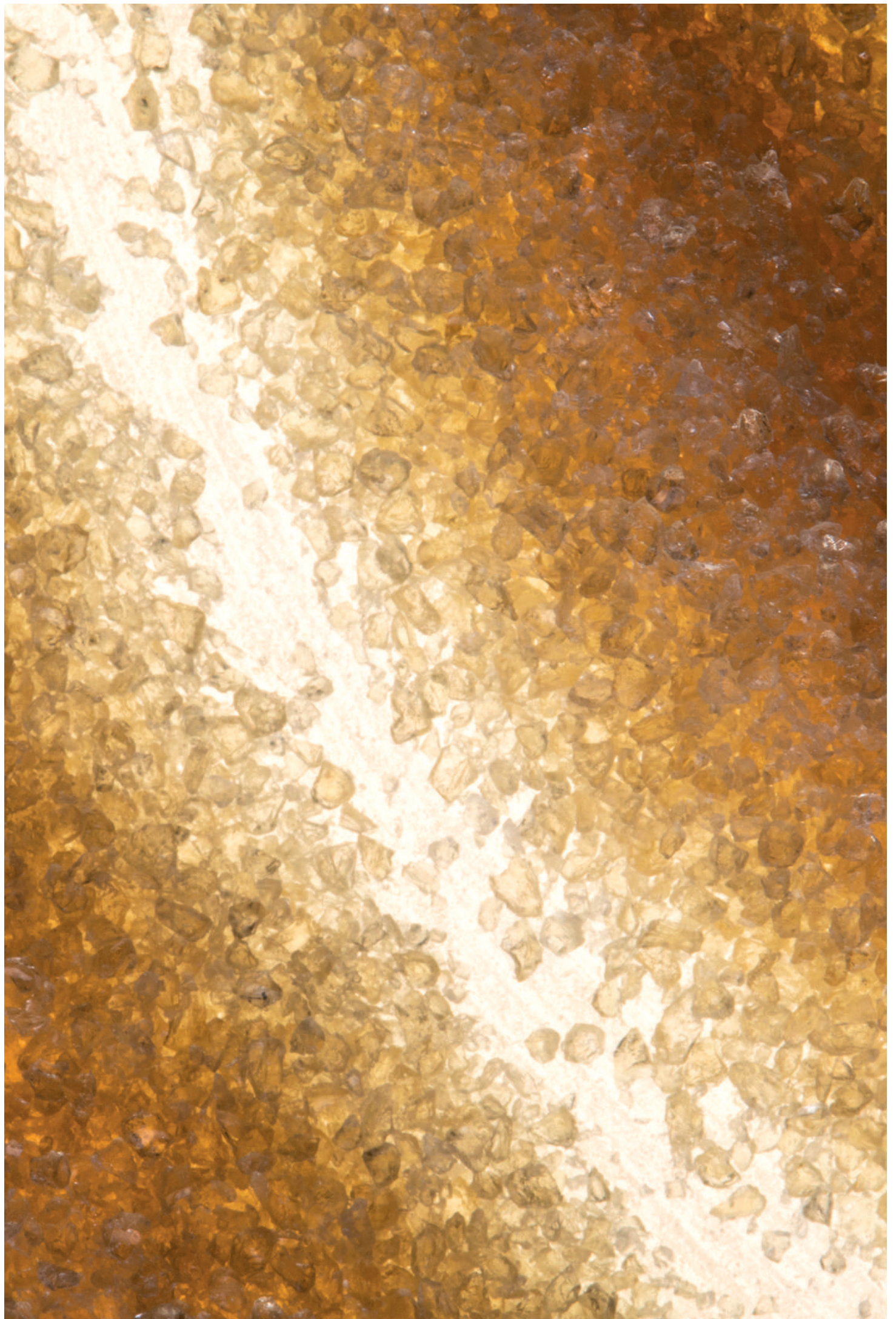
EQUILIBRIUM AL

Mélange de chêne rouvre américain légèrement toasté. Il exalte la fraîcheur et le profil aromatique variétal avec une diffusion limitée des tanins. Il atténue les notes herbacées et prévient la tendance à la réduction. Il amplifie le volume et la douceur gustative grâce à son apport élevé en polysaccharides.

EQUILIBRIUM AH

Mélange de chêne rouvre américain au toastage intense. Il donne du volume et de la souplesse. Il intensifie le profil aromatique en apportant des notes épicées, de moka, réglisse et de cacao, de fruits secs et de coco. Il diffuse rapidement des substances qui contribuent à renforcer la structure et la longueur des vins en bouche.







CLARIFIANTS

EVER ne propose pas que de simples produits œnologiques, mais bien des “solutions” ponctuelles et à l'avant-garde pour toutes les exigences, en unissant l'efficacité à la nécessité de préserver la qualité.

Dans une œnologie basée sur des techniques conservatives et de valorisation du raisin, la clarification devient une opération cruciale : sa gestion correcte enrichit et valorise l'équilibre organoleptique du vin et en augmente la longévité.

EVER, sensible aux exigences du marché a mis au point différentes gammes de clarifiants qui exploitent la synergie entre les composants et répondent aux diverses exigences de l'œnologue, en facilitant les opérations dans la cave et en intervenant positivement sur la qualité de son vin.

La gamme EVERCLAR “free from allergens since 2005” exploite la synergie entre les composants afin de préserver la qualité du vin dans le long terme en garantissant sa parfaite stabilité, à l'aide d'interventions précises sur différents aspects de la clarification et du collage de finition.

La gamme CYTO “powered by yeast” naît de l'expérience qu'EVER a muri dans l'utilisation des différents extraits protéiques de la levure (EPL). Contrairement à de nombreuses protéines végétales et d'autres clarifiants soustracteurs, les EPL ont l'avantage d'améliorer le cadre organoleptique en apportant une valeur ajoutée au produit.

Les gammes CYTO et EVERCLAR sont disponibles sous diverses formules afin de couvrir toutes les demandes œnologiques et de fournir une réponse durable et adaptée aux styles de vie modernes.

Pour compléter la gamme des clarifiants, outre à une sélection de bentonites et de gélatines animales, il y a également DEOBRETT, la solution élaborée par EVER pour la réduction des phénols volatils qui s'est démontrée efficace dans le temps, même dans la diminution des résidus des produits phytosanitaires.

EVERCLAR

Solutions sans allergène pour la clarification et stabilisation des moûts et des vins.

EVERCLAR FLOT

Clarifiant et stabilisant pour moûts.

Everclar flot est un adjuvant avec une haute capacité dispersante ce qui permet d'obtenir des moûts clarifiés et stables en une seule intervention avant la fermentation alcoolique.

EVERCLAR CLASSIC

Clarifiant et stabilisant pour vins.

EVERCLAR CLASSIC est un clarifiant et stabilisant universel pour les vins blancs, rosés et rouges à forte instabilité protéique et avec une grande dispersibilité, une sédimentation rapide et compacte.

EVERCLAR GAMMA

Développé spécifiquement pour contrôler les problèmes de goûts de lumière et diminuer la riboflavine.

Augmente la longévité des vins blancs et rosés embouteillés en verre blanc. Il maintient les arômes fruités et l'équilibre red-ox. Sa composition le rend particulièrement indiqué pour les débourbages statiques ou par flottation, il est possible de profiter de son efficacité dès les premiers stades de la vinification.

EVERCLAR GREEN

Clarifiant et stabilisant de la couleur.

Everclar green est un nouveau concept de préparation qui permet de résoudre en un seul traitement de multiple problème liée à la stabilisation et le durée de conservation des vins.

EVERCLAR LIFE

Est un agent de collage dont la composition le rend particulièrement efficace pour chélater et éliminer les cations du fer et cuivre dans les moûts et les vins.

De plus, il possède un effet synergique dans l'élimination des polyphénols oxydables et oxydés ainsi que l'ochratoxine éventuellement présent.

Sa formulation particulière permet une élimination du produit facile par flottation ou décantation statique avec peu de lies ou par le biais d'une filtration.

EVERCLAR EXTREME

Clarifiant pour moûts fortement chargés en colloïdes.

EVERCLAR EXTREME est une nouvelle formulation capable de résoudre en un seul et unique traitement divers problèmes liés à la stabilité et à la durée de vie des vins issus de moûts riches en colloïdes ou de bourbes et donc difficiles à clarifier (fins de presses, secondes tailles etc.).

	Everclar Life	Everclar Extreme	Everclar Gamma	Everclar Green	Everclar Classic	Everclar Flot
Stabilisation phénols / catéchine	1	3	3	1	3	2
Protection goût de lumière	2	2	3	2	1	2
Stabilisation aromatique/ amélioration organoleptique	3	1	1	3	2	2
Atténuation des défauts	1	3	2	3	1	2

CYTO

Clarifiant à base des Extraits Protéiques de Levures (EPL), exempts de protéines animales et compatible avec la production de vin certifié biologique.

CYTO COLL

Gélatine de levure.

La philosophie à l'origine de la recherche ayant conduit à la formulation de CYTO COLL fut de remplacer les colles d'origines animales, exogènes au vin (gélatine, colle de poisson, caséine, etc.), mais très efficaces par une gélatine de levure. C'est pourquoi plusieurs EPL ont été sélectionnés en fonction de leur charge en surface, de leur capacité de floculation et de leur poids moléculaire. Le résultat est un dispositif de clarification moderne qui peut être utilisé universellement avec succès, seul ou en combinaison avec d'autres clarificateurs.

CYTO CLAR

Traitement spécifique pour la stabilisation des couleurs, des protéines instables et de l'oxydation des moûts.

CYTO CLAR est une formulation conçue pour le débourbage et la stabilisation des moûts, blancs et rosés. Il est également applicable sur vin avant soutirage et filtration. Sa formulation spécifique permet une sédimentation rapide et compacte.

La synergie entre les extraits de protéines de levures et les charbons végétaux activés, améliore la stabilité phénolique en éliminant les nuances orangées et les précurseurs des quinones. Les bentonites sélectionnées, entrant dans la composition, de haut pouvoir déprotéinisant permettent d'éliminer les polyphénols oxydés et participent à la stabilité protéique tout en améliorant la clarté des moûts et des vins. Cet agent de collage permet également de prévenir des goûts de lumière.

CYTO STAB

Clarifiant et stabilisant de la couleur et des arômes.

CYTO STAB est un adjuvant œnologique moderne, le résultat de la recherche EVER, qui permet d'allier le pouvoir clarifiant des protéines de haut poids moléculaire à la réactivité vis-à-vis des polyphénols oxydés ou en excès dans les moûts et les vins. Dans sa composition, les Extraits de Protéine de Levure (EPL) agissent en synergie à l'effet de la Polivinyl-PolyPyrrolidone (PVPP) et une préparation de CHITOSAN fongique activé.

CYTO FINE

Clarifiant et exhausteur à base d'EPL pour l'expression des vins rouges.

Une attention particulière a été accordée au choix des différentes fractions peptidiques utilisées dans la formulation de CYTO FINE; à savoir ceux qui ont le plus de réactivité envers les tanins amers, avec peu d'affinité pour la matière colorante et limitant le volume de lies.

CYTO FLOT

Colle de flottation vegan.

La formulation de CYTO FLOT a été conçue pour offrir une efficacité de flottation maximale en remplaçant les protéines animales par un EPL spécialement sélectionné pour sa capacité floculante mesurée en termes de vitesse de réaction et de degré de clarification.

	Cyto Coll	Cyto Clar	Cyto Stab	Cyto Fine	Cyto Flot
Stabilisation phénols / catéchines	2	2	3	1	2
Protection goût lumière	1	3	2	1	1
Stabilisation aromatique/ amélioration organoleptique	2	1	1	3	2
Atténuation défauts	2	2	2	3	2

DEOBRETT



Coadjuvant mis au point par le service R&D EVER pour adsorber efficacement et rapidement dans les Mouts et les Vins différents composés indésirés comme: résidus de produits phytosanitaires, odeur anormale et mycotoxines; son action s'effectue dans le plein respect des caractéristiques organoleptiques du produit traité.

Les avantages du traitement avec DEOBRETT sont:

- rapidité du traitement (30') et une séparation facile par filtration;
- réduction efficace du contenu de produits phytosanitaires lipophiles compris entre 50-80%;
- action efficace contre les odeurs de moisissure, défauts d'arôme et les odeurs anormales en général;
- efficace: action adsorbante contre les composés inhibiteurs de la fermentation.

% de Réduction des Pesticides avec 10 gr/hL de DEOBRETT	
MANDIPROPAMID	77%
INDOXCARD AS SUM OF THE ISOMER S AND R	100%
FLUDIOXONIL	84%
DIMETHOMORPH	100%
CYPRODINIL	100%
CYAZOFAMID	83%
BOSCALID	100%

Percentage (%) 0 10 20 30 40 50 60 70 80 90 100

De récentes études ont en outre démontré l'efficacité de DEOBRETT dans la réduction des résidus de pesticides sur les moûts et les vins. De petits dosages avec des temps de contact limités consentent l'élimination de plus de 75% des principaux principes actifs rencontrés (cf. tableau).

ZIMOCELL CLAR



Conseillé en fermentation et en prise de mousse sur moûts blancs et rosés.

Clarifie et stabilise en créant un sédiment compact, permettant d'obtenir des vins aromatiques et stables dès la fin de la fermentation.

EVERDEC D100



Charbon décolorant que EVER a mis au point pour la décoloration des moûts des vins, des jus de fruits et des vinaigres ou des alcools.

Il possède un énorme pouvoir décolorant et une concentration très faible en cendres et en métaux. Il est activé à l'acide phosphorique. En plus de la diminution des anthocyanes, il est efficace pour la diminution de la concentration en ochratoxine A.

EVERDEC P



Coadjuvant "zéro poussières".

Produit en pellets, dérivé de l'extrusion de charbon de pureté élevée et d'un grand pouvoir décolorant.

EVERDEC W98



Charbon décolorant extrêmement pur satisfaisant les standards de qualité les plus sévères de l'industrie agro-alimentaire. Activé à l'acide phosphorique et grâce à son processus de production unique, il fait peu de résidu dans l'air.

Cette dernière propriété permet à l'opérateur de réduire les temps de préparation à la mise en œuvre, dus à la poudre en suspension dans l'air qui se forme pendant la manipulation des charbons actifs.



COLLAGEL

Gélatine liquide stabilisante, collage - Stabilisation.

Gélatine liquide concentrée, obtenue par hydrolyse partielle de protéine porcine.

La solution stable de **COLLAGEL**, permet de réduire les temps de préparation, offre une garantie maximale d'un dosage précis et efficace, il évite des risques de contamination biologique.

COLLAGEL CLAR

Solution de gélatine pure d'origine porcine.

Touche peu la structure et donc la fraction phénolique des vins.

Grâce à ses propriétés clarifiantes, elle flocule instantanément formant un dépôt très compact.

FISHCOLL

Collage sans allergène.

Clarifiant protéique à base de colle de poisson (collagène natif) obtenue à partir de matière première sélectionnée. Un processus innovant d'atomisation et granulation rendent le FISHCOLL soluble et prêt à l'utilisation résolvant ainsi les problèmes de préparations longues et difficiles.

EVERSOL

Collage à action rapide des moûts et des vins.

Solution colloïdale de dioxyde de silicium particulièrement efficace pour la clarification des moûts, vins, jus et vinaigre. Les particules se liant à la gélatine créent un réticule piégeant les particules en suspension et en créent un dépôt compact.

CASEOSPEED

Caséinate de potassium ultra pure, à très forte concentration en protéine.

Se solubilise facilement dans l'eau. Coagule instantanément et totalement. Évite les risques de surcollage. Il entraîne une diminution du fer sous forme ionisée et sous forme de complexe d'orthophosphate de fer. Il réduit la teneur en leuco-anthocyanes, en catéchine et est un traitement efficace contre les goûts d'oxydation précoce.

PVPP

Polyvinylpyrrolidone pure.

Produit d'une remarquable efficacité vis-à-vis des polyphénols oxydés et oxydables comme les leuco-anthocyanes ou les catéchines responsables du brunissement des vins et des phénomènes de casse oxydative.

VEGECLAR P

Est une préparation qui associe de manière synergique les propriétés de clarification des **protéines végétales** de la pomme de terre et du pois. Sa formulation fut étudiée pour satisfaire aux nouvelles exigences du monde œnologique répondant aux marchés du vin sur la scène internationale et donc à la production de vins sans intrant d'origine animale.



BENTONITES

Les bentonites sont des argiles à feuillets, gonflant plus ou moins. Leur CEC est très variable selon leur origine et leur composition. Les bentonites tirent leur nom de Fort Benton aux USA dans l'état du Montana même si la plupart des mines de Bentonite se trouvent dans le Wyoming, état voisin. Elles regroupent plusieurs classes d'argiles mais la majorité sont des smectites et peuvent avoir des utilisations très variées: litière, lubrifiant pour forage, médecine et dans notre cas : déprotéinisation et sédimentation. Elles sont rarement pures et sont souvent composées de mélange de différentes argiles. En œnologie on distingue les bentonites calcique et sodique.

BENTOFLASH

Bentonite sodique activée en forme micro-granulée.

Bentonite idéale pour la stabilisation protéique des moûts, des jus, des vins et vinaigres. En plus d'être capable de bloquer les activités enzymatiques naturelles ou exogènes, (oxydases, pectinases, α -glucosidases, α -glucanases). Facilement dispersible et fort pouvoir déprotéinisant. Facteurs qui la rendent idéale pour une application avec des temps de réhydratation court.

FORTBENTON

Bentonite sodique activée.

Bentonite œnologique en poudre de pureté élevée, avec peu d'éléments inertes. Dispersibilité optimale, bonnes capacités déprotéinisantes et sédimentation rapide et compacte. Peut être utilisée en flottation, même sur de grands volumes, avec un excellent rapport qualité/prix.

NUCLEOBENT

Bentonite sodique activée granulée pour microdosage.

Bentonite granulée, riche en montmorillonite, extrêmement déprotéinisante. Elle peut être utilisée en faible dose pour stabiliser les vins sans perdre la fraction aromatique ou la perte excessive de couleurs et amaigrir les vins. Sa formule granulée permet de limiter la poudre dans l'air pour l'opérateur.

EVERBENT COMPACT

Bentonite SODICO-CALCIQUE à fort compactage.

Bentonite œnologique granulée, utile pour les vins où il ne faut pas ajouter de SODIUM.

EVERBENT COMPACT sédimente rapidement de manière très compacte tout en stabilisant correctement.

BENTOSTAR

Bentonite purifiée pour microdosage : permet de réduire de plus de 50% l'emploi de bentonite.

BENTOSTAR est une bentonite spéciale qui se caractérise par :

- gonflement et sédimentation rapides
- haut pouvoir déprotéinisant ;
- une efficacité très élevée qui se traduit par des doses d'utilisation réduites ;
- haute pureté, teneur minimale en agrégats

LIGHT 7 STRESS

Brevet IT 1418312 / Brevet ZA

Est un dispositif portable, utilisé par les techniciens EVER, pour effectuer directement chez nos clients des tests de sensibilité des vins au goût de lumière.

En quelques minutes, il est possible d'évaluer quelle sera l'évolution du vin dans des conditions de stress lumineux, et donc, d'intervenir avec un traitement adéquat et une protection efficace même après que le vin soit embouteillé.



STABILISANTS

Au cours de sa vie le vins rencontrera des modifications pour différentes raisons qui affecteront son équilibre, que ce soit d'un point de vue microbiologique ou physico-chimique avec toujours une conséquence organoleptique. Depuis que l'on produit du vin, les pratiques œnologiques des différentes époques ont cherché à obtenir un équilibre dans le vin tout en préservant au maximum ses qualités intrinsèques et limitant les effets néfastes de certains traitements. C'est ainsi que se définit la stabilité.

MATIERE PREMIERE

EVER met la plus grande attention à la sélection des matières premières qui sont utilisées durant l'élaboration des produits de sa gamme et à destination de ses clients. Des cahiers des charges définissent la politique d'achat selon les propriétés physico-chimiques et microbiologiques:

- Règlement UE n. 231/ 2012 "additifs alimentaires spécifiques";
- CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL - OIV;
- Combined Compendium of Food Additive - FAO - JECFA;
- Food Chemical Codex (FCC) 10th.

Nos fournisseurs et partenaires sont en permanence audités de même que chaque lot, reçu ou produit, est contrôlé. Grâce à notre système de qualité certifié, nous sommes en capacité de vous assurer un niveau de sécurité optimal.



AROMATIC UVA

Complexe réducteur à triple action.

Triple action: antioxydante, anti-oxydase et antiseptique. S'utilise sur la vendange. L'action synergique de ses composants le rend plus efficace que le SO₂ et les gaz inertes pour mener des fermentations plus régulières et protéger contre les actions des enzymes oxydantes.

Il est ainsi possible de fortement réduire les doses de SO₂ sur moût.

TANNREDOX VIT

Mélange à base de tanin de galle et d'acide ascorbique, pouvant être utiliser sur moût et sur vin afin d'éviter les oxydations. Très fort pouvoir anti-oxydant!

Grâce à sa grande capacité à capter l'oxygène dissous et les radicaux libres, il prévient la formation de couleur jaune.

NOOXID

Antioxydant - Stabilisant

Préparation hautement antioxydante. Bloque l'activité des enzymes d'oxydation et capte l'oxygène dissout dans les moûts et les vins. Prévient également de la casse ferrique en faisant des complexes stables avec le fer sous forme ionisée. Améliore également la stabilité organoleptique du vin en maintenant sa fraîcheur et en protégeant les arômes variétaux et la couleur tout en évitant des déviations provoquées par des micro-organismes non désirés.

SORBO C

Stabilisant mélangé

Composition étudiée pour rendre les vins stables microbiologiquement et chimiquement. Grâce à l'assemblage de métabisulfite de potassium et de sorbate de potassium, les bactéries lactiques responsables du goût de géranium dans les vins traités uniquement au sorbate de K seront bloquées. L'acide ascorbique et l'anhydride sulfureux finissent d'assurer l'équilibre oxydo-réducteurs.

METACLAR

Acide métatartique à très haut niveau d'estérification.

Obtenu à partir d'acide tartrique de très haute qualité, à travers un processus d'estérification qui permet d'obtenir un acide métatartique à très haut pouvoir stabilisant. Associé à une solubilité et une absence de goût étrange ou particules insolubles, METACLAR inhibe la croissance des cristaux au point d'insolubilisation et élimine le risque de précipitation tartrique.

STABILIS SIMA

AU-DELA DE LA STABILITÉ TARTRIQUE

Au cours de leur vie, les vins subissent des modifications qui peuvent compromettre leur équilibre salin. **STABILISSIMA** est le résultat de la recherche Ever dans la stabilisation du vin en cave.

La concentration élevée en polyaspartate de potassium et la formulation exclusive *Spray - Drying* de **STABILISSIMA S** garantissent une efficace stabilisation tartrique, outre à donner un avantage énergétique économique. **STABILISSIMA UP** assure en plus la protection de la couleur en bouteille pour les vins rouges.

Tous les formulés de **STABILISSIMA** préservent au mieux les caractéristiques organoleptiques qui rendent votre vin unique.



Découvrez-en davantage sur l'utilisation du polyaspartate de potassium dans la stabilisation tartrique, protéique et dans la longévité sensorielle des vins blancs et rosés.



ever
SOLUTIONS POUR L'ŒNOLOGIE

EVERCELL

La stabilité tartrique peut être obtenue dans les vins grâce à la “gomme de cellulose” depuis le 08/2009. La Carboxyméthylcellulose (CMC) agit en bloquant la nucléation des cristaux de bitartrate de potassium. Contrairement à l'acide-métatartarique, la CMC est excessivement stable y compris d'un point de vue thermique.

EVERCELL 05

EVERCELL 05 est une solution purifiée et micro-filtrée, prête à l'emploi et efficace dans le temps.

EVERCELL 10

Gomme de cellulose en solution prête à l'emploi, pour la Stabilisation Tartrique des Vins.

EVERCELL 20

Gomme de cellulose en solution, concentrée, pour la stabilisation tartrique des vins.

GOMMES ARABIQUES

La gomme arabique est un exsudat d'acacia, il en existe deux formes différentes selon l'origine botanique et bien plus selon le procédé de préparation. Dans tous les cas, il s'agit d'une macromolécule de polysaccharides liée à une partie protéique, ce qui lui confère des propriétés amphotères. En œnologie, elle est utilisée pour ses propriétés stabilisantes de la matière colorante et des colloïdes des vins ainsi que pour sa capacité à prévenir contre les casses cuprique et ferrique. Elles ont également un impact organoleptique plus ou moins fort selon leur préparation et leurs degrés d'hydrolyse de filtration. Elles ont un impact intéressant sur le perlage en rendant les bulles plus fines.

ARABIC FILTRA

Prête à l'emploi, filtrable sur membrane à 0,45µm, haute qualité, stabilisée au SO₂.

ARABIC ENOL

Liquide, prête à l'emploi, fort effet stabilisant, bon impact organoleptique, micro filtrable, stabilisée au SO₂.

ARABIC MICRO

Gomme arabique en poudre obtenue à partir de matière première sélectionnée et facilement soluble permettant l'obtention d'une solution limpide sans particule en suspension.

ARABIC MICRO-INSTANT

Est une gomme arabique en poudre, sélectionnée pour ses caractéristiques œnologiques et de pureté. Elle est facilement soluble dans l'eau ou directement dans le vin.

ARABIC PLUS

Liquide, prêt à l'emploi, impact important sur le volume et la sucrosité en bouche. Stabilisé au SO₂ et associable avec EVERCELL 05.

ARABIC PLUS PURE

ARABIC PLUS PURE est une solution micro filtrable de gommes arabiques précieuses, dotée d'une capacité stabilisante élevée en ce qui concerne la couleur et les colloïdes du vin.

ARABIC STAR

Il s'agit d'une solution de gomme arabique avec une émulsion de dérivés de levure d'origine pariétale, obtenue par la sélection minutieuse des matières premières et par un procédé de production unique, qui en améliore les caractéristiques et rend leur utilisation dans les phases finales pré-embouteillage plus efficace.

	Arabic enol	Arabic filtra	Arabic plus	Arabic plus pure	Arabic star
Stabilité tartrique	2	1	2	2	2
Stabilité couleur	2	1	3	2	2
Filtrabilité	2	3	1	3	2
Rondeur	2	1	3	3	3

STABILISANTS

STABILISSIMA

La résolution de l'OIV OENO-TECHNO 14-543 a autorisé l'usage du polyaspartate de potassium pour contribuer à la stabilité tartrique des vins. Elle y fixe les modalités d'utilisation conjointement à la résolution OIV/ENO 572/2017 et y définit la pureté et les méthodes analytiques de contrôle à suivre. L'union européenne avec les règlements n°1339/2017 et 1961/2017 en a ratifié l'utilisation en Europe. Les principaux avantages de l'utilisation du polyaspartate de potassium peuvent se résumer ainsi:

- Réduction du temps nécessaire pour la stabilisation tartrique
- Réduction des coûts énergétiques par rapport aux autres traitements dont la stabulation à froid et l'électrolyse
- Préserve l'équilibre acide et salin des vins traités
- Capacité à rester stable dans le temps

STABILISSIMA S

Formulation micro-granulée à concentration élevée de polyaspartate, qui est à la fois très facilement soluble et fortement stabilisante vis-à-vis de la précipitation tartrique. Le degré élevé de pureté et la dose faible nécessaire en autorisent l'usage à toutes les phases de la vinification. Sur les vins prêts à l'embouteillage, il n'altère pas l'indice de filtrabilité.

STABILISSIMA UP

Formulation micro-granulée avec du polyaspartate de potassium très efficace vis-à-vis des précipitations tartriques. Étudié pour préserver la couleur et améliorer le cadre organoleptique des vins.

Peut être utilisé à toutes les phases de l'élevage y compris pour les vins effervescents avec PDM. STABILISSIMA UP ne modifie pas l'indice de filtration des vins prêts à être embouteillés.

STABILISSIMA L

Solution de polyaspartate de potassium, prête à l'emploi, stabilisée au SO₂. La formulation liquide permet de garantir une efficacité maximale et une praticité d'usage pour des dosages en ligne grâce à des dispositifs DOSALINE de chez EVER.

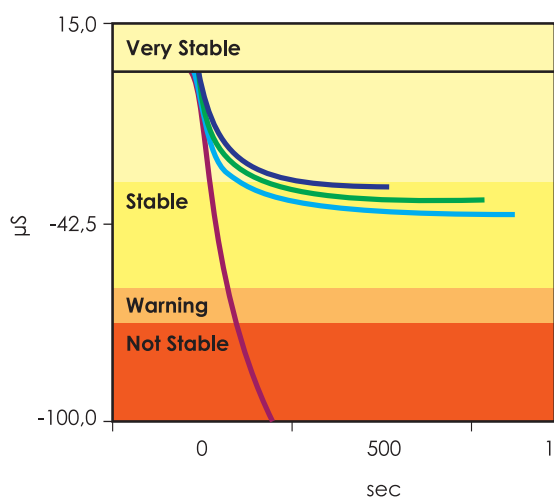


Fig. 1: Efficacité des produits STABILISSIMA sur vins très instable (>150 µS)
Notes: du bas = violet Témoin, bleu STABILISSIMA L, vert STABILISSIMA UP, violet foncé STABILISSIMA S.

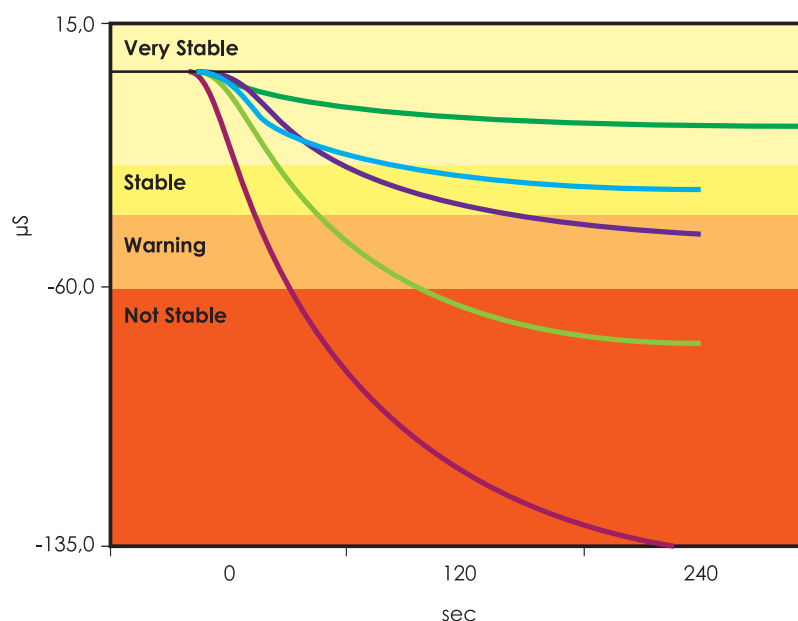


Fig. 2: Comparatif de différentes méthodes de stabilisation
Note: du bas = violet Témoin, vert clair mannoprotéines, bleu CMC, bleu clair acide métatartrique, vert STABILISSIMA S.

NATURAL CONTROL

Natural Control est une gamme de solutions conçue pour aider l'œnologue dans le contrôle microbiologique des moûts et des vins, en respectant toujours leur intégrité organoleptique. Solutions innovantes, synergies précieuses pour le contrôle des fermentations non voulues et pour la réduction de l'usage de sulfites.

Solutions naturelles pour préserver la salubrité de tous les vins.

NATURAL CONTROL MICRO

Stabilisant microbiologique des moûts et des vins.

Il s'agit d'une préparation à base de Chitosane sélectionné et activé pour son inhibition efficace des espèces microbiennes non désirées dans les moûts et les vins. Grâce à sa capacité antimicrobienne élevée et à sa facile dispersion il est idéal dans toutes les phases de traitement, du moût au vin, pour réduire l'utilisation de sulfites et prévenir de dangereuses contaminations.

NATURAL CONTROL WINE

Stabilisant microbien des vins.

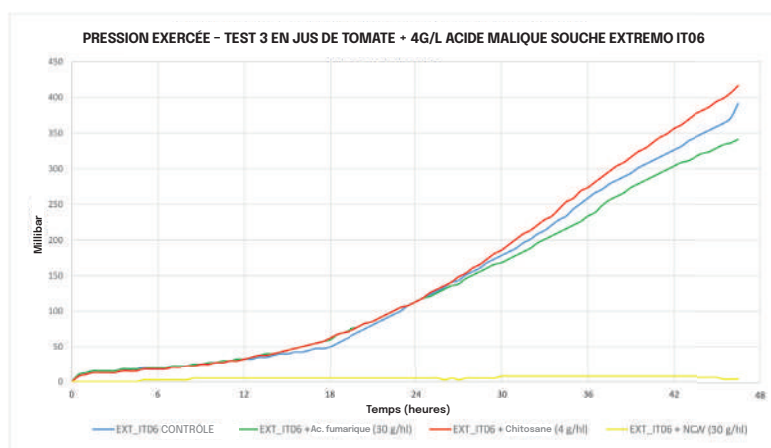
NATURAL CONTROL WINE est une formule synergique pour la prévention de la fermentation malolactique, obtenue par l'association d'acide fumarique et un chitosan spécifique.

NATURAL CONTROL REDOX

Stabilisant oxydatif des moûts et des vins.

NATURAL CONTROL REDOX est une préparation à base de Chitosan sélectionné pour sa capacité antioxydante et de chélation des métaux, associée à une levure inactive riche en glutathion réduit (GSH).

Il protège contre les effets de l'oxygène, stabilise le potentiel redox et assure la longévité des arômes des moûts aux vins de garde.



PRESSION EXERCÉE - TEST 4 EN JUS DE TOMATE + 4G/L ACIDE MALIQUE SOUCHE EXTREMO IT06

Par suite des nombreux essais effectués l'efficacité de 30g/hL de NCW a été vérifiée, alors que les composants utilisés un à un (Ac. Fumarique et Chitosane) n'ont pas inhibé la fermentation malolactique.



ever

SOLUTIONS POUR L'ŒNOLOGIE

Aux côtés de la nature, à vos côtés.

Respecter la nature et l'aider à préserver ce qu'elle a de plus précieux, sans jamais forcer l'environnement : la nouvelle gamme **Natural Control** est née pour aider tout œnologue dans le **contrôle microbiologique des moûts et vins**, en respectant toujours leur intégrité organoleptique.

Solutions innovantes, synergies précieuses pour le contrôle des fermentations non voulues.

De nouveaux alliés à vos côtés, pour un **vin naturellement excellent**.

Découvrez les fiches techniques des produits.



NATURAL
CONTROL WINE



NATURAL
CONTROL MICRO

NEW



NATURAL
CONTROL REDOX

SO₂ ET DÉRIVÉS

METABISULFITE DI POTASSIUM

Anti-oxydant - Stabilisant

Additif à haut niveau de pureté, (teneur minimum en K₂S₂O₅ = 97,2%, soit teneur minimum en SO₂ = 56%) dépasse toutes les requêtes imposées de la réglementation UE n°231/2012 "spécification additifs alimentaires".

SOLFOLIQID25

Solution de NH₄SO₃

Utilisation conseillée sur vendange foulée ou sur moût en vue d'une fermentation régulière, complète. Double action du SO₂ et de l'azote.

Teneur en SO₂ = 250 gr/l; Apport d'azote assimilable = 66,7gr/l

STERISOL

Solution de NH₄SO₃

À base de bisulfite d'ammonium le STERISOL est une alternative intéressante au bisulfite de potassium car il est inodore et apporte de l'azote assimilable. Peut être ajouté directement ou grâce à des systèmes de dosage automatique.

Teneur en SO₂ = 410 g/l; Apport d'azote assimilable = 115 g/l

STERISOL 600

Solution de NH₄SO₃

A base de bisulfite d'ammonium le STERISOL est une alternative intéressante au bisulfite de potassium car il est inodore et apporte de l'azote assimilable. Peut être ajouté directement ou grâce à des systèmes de dosage automatique.

Teneur en SO₂ = 630 g/l Apport d'azote assimilable = 154 g/l

STERISOL K

Solution de Bisulfite de potassium - E228

Solution de bisulfite de potassium, grâce à sa caractéristique peut être avantageusement utilisé de la vinification (directement sur vendange, les raisins foulés sur moûts ou sur vins) à l'embouteillage. Représente une alternative moderne à l'utilisation du SO₂ gazeux en bonbonnes ou du métabisulfite de potassium.

Teneur en SO₂ = 150 g / l

LIGNE BIO

Le 1^{er} août 2012 est entrée en vigueur la réglementation (UE) 203/2012, qui a finalement consacré la naissance officielle du vin biologique dans la communauté économique européenne.

Pour la production de vin BIO, il est nécessaire de connaître et de respecter une série de règles:

- Les vins doivent être obtenus à partir de raisins issus de l'agriculture biologique.
- Les vins sont élaborés en respectant les pratiques œnologiques autorisées par la charte des vins biologiques.
- Les produits employés doivent être inscrits dans la listes positives des substances admises.
- L'utilisation de SO₂ doit être limité.

Sont expressément interdit:

- L'électrodialyse pour la stabilisation tartrique.
- La concentration partielle à froid.
- L'échange cationique via des résines.
- L'élimination physique du SO₂.
- La désalcoolisation partielle.

Les traitements thermiques sont admis à température inférieure à 70° C, la filtration ne peut être inférieure à 2 µm.

L'usage des additifs et auxiliaires de vinifications doit être réalisé tel que décrit dans l'annexe VIII bis de la réglementation précitée. **Il y est spécifié que s'il existe les versions certifiées biologiques des produits œnologiques : levure, gélatines, protéines végétales, colle de poisson, ovalbumine, tanins et gommés arabique, ces derniers doivent être utilisés.**

En considérant de telles dispositions, **EVER** a développé une gamme "Organic For EVER" qui répond pleinement aux exigences du secteur des vins BIO.

organic
forever



IT BIO 007 056221

EVERZYM B*



Préparation d'enzyme liquide, pour la production de vin certifié biologique. Conforme aux Reg. CE N. 203 /2012 et Reg. CE n. 834/2007. EVERZYM B est une préparation d'enzymes pectolytiques spécifiquement étudiée pour une clarification efficace des moûts, même à pH bas, elle présente une excellente activité sur les pectines solubles et insolubles. Pour le débourageage des vins bio elle est conseillée dès le début du pressurage dans la cuve de réception ou bien directement dans le pressoir afin d'augmenter le rendement et la clarification en même temps.

CRU 69 BIO



Souche *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*, variétal, variétale conseillée pour les vins passerillés et l'effervescence de vins de qualité. Elle s'adapte à un vaste rayon de températures et cette caractéristique la rend appropriée aux conditions difficiles comme la fermentation durant les mois froids ou la fermentation sans contrôle de la température dans les zones chaudes. Elle trouve son application dans la prise de mousse de vins dont on désire exalter les caractéristiques variétales du cépage, également par sa capacité de fermenter à de très basses températures.

ARABIC BIO



Gomme arabique en poudre, sans additifs ou conservateurs, sélectionnée pour la production de vins Bio blancs rosés, rouges de qualités. ARABIC BIO est facilement soluble dans l'eau ou directement dans le vin et elle est micro filtrable. Apporte volume et sucrosité aux vins, exaltant les sensations de rondeur et de volume en bouche. Garantit une amélioration de la stabilité colloïdale des vins et s'utilise souvent dans la phase finale avant l'embouteillage.

BIOCIBUS ACTIVE



Est un produit certifié biologique à base de dérivés de levure et d'écorces qui va non seulement adsorber les éléments les toxiques inhibiteurs du développement des levures, et en plus il diffuse des facteurs de croissances stimulant la fermentation alcoolique. La formulation permet également d'enrichir le milieu en stéroïdes et en acide gras qui participent au maintien de la structure des membranes phospholipidiques maintenant ainsi sa capacité à transporter les éléments nécessaires au métabolisme à l'intérieur de la cellule, garantissant ainsi une excellente fermentation.

Conforme à la Reg. CE N. 203/2012.

ZIMOVIT B*



Est un activateur de fermentation inorganique complexe, conforme à la Reg. CE N. 203/2012. Constitué de phosphate diammonique (DAP) associé à de la thiamine, Zimovit B fournit à la levure de l'azote facilement assimilable et favorise une cinétique régulière en minimisant ainsi les risques de ralentissements et de déviations organoleptiques. Il peut être associé à BIOCIBUS ACTIVE pour les reprises de fermentation.

* Produits autorisés pour la production de vins biologiques selon la réglementation CE N. 203/2012, même s'il ne sont pas issus de matière première d'origine biologique.

ÉQUIPEMENTS

Les meilleurs équipements, fruits d'une **recherche technique et technologique constantes**, pour accompagner les clients dans **toutes les phases du procédé de fabrication**, depuis la vendange jusqu'à l'embouteillage.

Nous mettons à votre disposition nos **équipements les plus avancés**, tant en **vente** qu'en **location**. Un vaste choix parmi les meilleures solutions, **toujours accompagnées par une assistance après-vente œnologique et par des conseils ciblés**, afin de déterminer les meilleures solutions.

Voici nos **produits best seller**:

Types d'utilisation

Moût
Vin



STABTAR

Stabtar est un **stabilisateur** tartrique à résine: ses fonctions consistent à réduire le potassium et le calcium dans les moûts et les vins afin d'abaisser le ph des premiers et stabiliser tartriquement les seconds.

POURQUOI CHOISIR STABTAR

- Réduction de la consommation d'eau
- Facilité d'utilisation et d'entretien
- Efficacité extrême

Moût



ENOLMIX

La machine brevetée par Ever pour la **flottation des moûts**: son dispositif de contrepression breveté consent une dispersion homogène des microbulles de gaz nécessaires pour éliminer les bourbes des moûts.

POURQUOI CHOISIR ENOLMIX

- Facilité d'utilisation et de lavage
- Silencieuse, compacte et facile à manœuvrer
- Faibles consommations de gaz et d'énergie électrique



Vin



ENOTIMATIC

Une nouvelle technologie efficace, économique et pratique qui augmente la conservabilité, la stabilité, le plaisir gustatif et la salubrité du vin grâce à **l'infusion mécanique des bois alternatifs.**

POURQUOI CHOISIR ENOTIMATIC

- Simplicité d'utilisation
- Répétibilité soignée et automatisation complète du processus
- Possibilité de répondre en temps réel aux demandes des consommateurs

Moût
Vin



VINO2

Dotée d'un doseur électronique exclusif pour garantir une micro¯o-oxygénation précise, elle améliore l'équilibre organoleptique et la stabilité des vins, indispensable également pour une bonne **macro-oxygénation des moûts.**

POURQUOI CHOISIR VINO2

- Extrême précision
- Facilité d'utilisation
- Extrême efficacité énergétique

Moût
Vin



MYCOSTARTER

Installation automatique pour la **réactivation métabolique de la levure sèche active.** Elle est utilisée pour une gestion optimale des fermentations et pour la préparation automatique du pied de fermentation destiné aux effervescences permettant des économies conséquentes de main d'œuvre et une sécurité fermentaire accrue.

POURQUOI CHOISIR MYCOSTARTER

- Simplicité d'utilisation
- Répétibilité soignée et automatisation complète du processus
- Amélioration de la qualité de la fermentation



ever

SOLUTIONS POUR L'ŒNOLOGIE



A person wearing a blue shirt is working with a large wooden barrel in a cellar. The barrel is the central focus, showing its curved wooden staves and metal hoops. The person's hands are visible, one near the top of the barrel and another lower down. The background is dark and out of focus, suggesting a dimly lit underground space. The text "Ensemble en cave." is overlaid in white on the left side of the barrel.

**Ensemble
en cave.**



EVER S.r.l.

Società Unipersonale

Via Pacinotti, 37 - 30020 Pramaggiore (VE)

T +39 0421 200455

F +39 0421 200460

info@ever.it

www.ever.it





Entreprise certifiée ISO 9001 pour le contrôle qualité - Certificat N. IT06/0451

Recherche et développement, production et commercialisation d'auxiliaires et d'additifs pour l'industrie des boissons. Secteur EA: 03, 29.



Certification du système de sécurité alimentaire FSSC 22000 - Certificat IT24/00000018

Objet de la certification : mélange, préparation et conditionnement d'additifs et adjuvants en poudre et liquides pour l'industrie agroalimentaire, conditionnés en sacs plastiques, papier, pots, bouteilles et bidons en polypropylène, fûts IBC.



ever

SOLUTIONS POUR L'ÉNOLOGIE

www.ever.it