

Produits.
Service.
Solutions.



VIN BLANC | VIN ROSÉ

SOUCHE	TYPE DE VIN					CARACTÉRISTIQUES DE LA LEVURE		TYPE DE CÉPAGE
	THIOLS	ESTERS	VARIÉTAL	ROND	LIQUOREUX	BESOIN AZOTE	RÉSISTANCE À L'ALCOOL (% vol.)	
FTH	Moyen	15	arvine, humagne blanc, œil de perdrix, sauvignon, gewurztraminer
TXL	Haut	16	chasselas, rosé, chardonnay, viognier, pinot gris
STR		Moyen	15	rosé, chasselas, paien, johanissberg
BC-S103			Faible	18	tous types, chasselas, rosé, vin à haut degré et condition difficile
CK102			Moyen	15	aromatique et rosé

VIN ROUGES

SOUCHE	TYPE DE VIN				CARACTÉRISTIQUES DE LA LEVURE		TYPE DE CÉPAGE
	FRUITÉ ÉLÉGANT	FRUITÉ INTENSE	STRUCTURÉ	REPRISE DE FA	BESOIN AZOTE	RÉSISTANCE À L'ALCOOL (% vol.)	
XR		Moyen	>16	merlot, syrah, pinot noir, cornalin
DS		Haut	15,5	merlot, cabernet, humagne rouge, gamaret
RB2		Moyen	15	pinot noir
FR			Moyen	15	gamay
BC-S103		18	tous
HD S62		Moyen		tous
STAR Bio-Nature®	Souche non-Saccharomyces pour la bioprotection des raisins					-	tous

STAR

EXCELLENCE® BIO-NATURE®



Lamothe-Abiet, après des travaux de recherche, a sélectionné l'Excellence® Bio-Nature®, une *Metschnikowia pulcherrima* produite en conditions biologiques dont les bénéfices pour cette application sont les suivants:

- Maîtrise de la flore microbiologique dès la récolte
- Diminution de la dose de SO₂ sur la vendange
- Réduction des composés combinant le SO₂
- Gain en complexité aromatique du vin
- Limite le développement des Brettanomyces

Les *Oenococcus oeni* sont utilisées pour garantir un déroulement sûr de la fermentation malolactique évitant ainsi les longues périodes de chauffage.

BACTÉRIES

	TYPE DE VIN	ARÔMES FML	TEMPÉRATURE	L'ALCOOL max.	pH min.	SO ₂ TOTAL	RÉSUMÉ
VINIFLORA® CH35 Avec le plus large spectre	● ● ●	Oui	15-25°C	14% vol	3.1	45 mg/l	contrôle les FML SO ₂ haut
VINIFLORA® CiNe™ Conserve le fruit		No	17-25°C	14% vol	3.2	30 mg/l	fruité, moderne et effervescent
VINIFLORA® CH11 La plus rapide		Oui	14-52°C	15% vol	3.0	35 mg/l	T°C / pH bas contrainte de temps
VINIFLORA® Oenos La référence		Oui	17-25°C	14% vol	3.2	40 mg/l	la plupart des vins
VINIFLORA® CH16 Résistante à l'éthanol	● ●	Oui	17-25°C	16% vol	3.4	40 mg/l	alcool élevé, maturité élevée

STAR

Les enzymes œnologiques produites et purifiées par Novozymes, sont utilisées en vinification pour faciliter des process comme la clarification, l'extraction, l'élevage et la filtration des vins.

ENZYMES

ENZYMES GRANULÉES ET LIQUIDES

	G: granulé L: liquide	MACÉRATION	CLARIFICATION	TYPE DE VIN	DOSE	RECOMMANDATIONS
VINOZYM® FCE G *	G	●●●	●●	● ●	2-4 g/100 kg	Porter la dose à 5 g/100 kg pour les grains de petite taille ou de faible maturité.
NOVOCLAIR® SPEED *	G		●●●	● ●	0,5-2 g/hL	Après utilisation d'enzymes sur les raisins, appliquer une demi-dose sur la fraction de presse > 1 bar uniquement.
VINOZYM® VINTAGE FCE *	L	●●●	●●	●	3-4 g/100 kg	Porter la dose à 5 g/100 kg pour les grains de petite taille ou de faible maturité.
VINOCLEAR® CLASSIC	L		●●●	● ● ●	1-3 mL/hL	Porter la dose à 5 mL/100 kg pour les grains de petite taille ou à faible maturité.

ENZYMES SPÉCIFIQUES

	G: granulé L: liquide	CLARIFICATION	FERMENTATION	ÉLEVAGE	FILTRATION	TYPE DE VIN	DOSE	RECOMMANDATIONS
Vinotaste® Pro *	G	●●		●●● Apport de gras	●●●	● ● ●	4-10 g/hL	Actif sur tous les pH. Augmenter la dose de 30% si T < 12°C
Oenozym® TH (Thiols)	L		●●● Révélation d'arômes thiols	●●● Révélation d'arômes thiols		● ● ●	4-6 g/hL	Pas besoin de bentonite

STAR

VINIFLORA® CH11



VINIFLORA® CH11 est une bactérie *Oenococcus oeni* sélectionnée spécifiquement pour les vins fermentés à basse température et à faible pH afin d'obtenir une FML rapide et fiable. VINIFLORA® CH11 produit des quantités faibles à moyennes de diacétyle, ce qui permet de conserver un vin tendu et élégant. VINIFLORA® CH11 peut être utilisé pour une co-inoculation précoce ou tardive et pour une inoculation séquentielle.

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

NUTRIMENTS COMPLEXES

N : nutrition P : protection S : éléments de support RA : révélation aromatique		AZOTE AMMONIACAL	THIAMINE	AZOTE ORGANIQUE	VITAMINES / ÉLÉMENTS MINÉRAUX	EFFETS DÉTOXIFIANTS	STÉROLS / ACIDES GRAS INSATURÉS	IMPACT AROMATIQUE	N ASSIMILABLE APPORTÉ MG/L PAR 20 G/HL	DOSE D'EMPLOI (g/hL)
ÆnoStim®	P				•••	••	•••	•	0	30
OptiEsters®	RA			•	•	•	•	•••	0	20-40 Utiliser en début de FA
OptiThiols®	RA			•	•	•	•	•••	0	20-40 Utiliser avant la FA
OptiFlore® 0	N/P			•••	••	•••	•	•	10	20-40 Utiliser avant fin FA
OptiFerm®	N/P	DAP •••	••	••	••	•			30	20-40
ViniLiquid™	N/P			•••	•••	•••	•	•	10	25-50 ml/hL

STAR

PROTECTION, SUPPORT ET DÉTOXIFICATION

N : nutrition P : protection S : éléments de support RA : révélation aromatique		STABILISATION COULEUR	POLYSACCHARIDES / VOLUME ET RONDEUR	EFFETS DÉTOXIFIANTS	STÉROLS / ACIDES GRAS INSATURÉS	PROTECTION AROMATIQUE	DOSE D'EMPLOI (g/hL)
Flor'Protect®	P			•••			20-40
Aroma Protect®	P		•	•	•	•••	10-40
Springcell™ Color G2	P	•••	••				30
Springcell™ Manno	P	•	••••				5-15

STAR

ViniLiquid™



ViniLiquid est un activateur de fermentation efficace produit de manière à bénéficier d'une synergie optimale entre les parties soluble et insoluble d'un autolysat de levure hautement dégradé. Sa forme liquide innovante facilite considérablement le travail de l'œnologue. Il est particulièrement recommandé pour les caves cherchant à réduire le temps engendré par les opérations fermentaires et/ou pour sécuriser les fermentations de moûts difficiles pauvres en azote assimilable, en vitamines, en facteurs de survie etc... et riches en sucres (alcool potentiel élevé).

EFFICACITE FERMENTAIRE

La partie soluble, contenant un fort pool d'acides aminés libres, possède un pouvoir fermentaire bien plus élevé qu'une source d'ammonium simple aidant ainsi les vignerons à obtenir des fermentations plus rapides et plus complètes.

- Utilisation directe dans le moût sans dissolution préalable
- Dispersibilité totale dans le moût sans problèmes d'homogénéisation
- Pompable et homogène, prêt à être injecté manuellement ou via des systèmes automatisés

Les tanins limitent le risque de chute de la matière colorante, renforcent le pouvoir antioxydant et améliorent la stabilité du vin dans le temps.

TANINS

TANINS DE VINIFICATION

P : poudre G : granulé MG : micro-granulé		COMPOSITION	INHIBITION DE L'ACTIVITÉ LACCASE	RÔLE ANTIOXYDANT	ACTION SUR LES PROTÉINES, FACILITE LE COLLAGE	STABILISATION DE LA COULEUR	APPORT DE RONDEUR	MOMENT	APPLICATION	DOSE D'EMPLOI (G/HL)
Pro Tanin R®	MG	Tanins proanthocyanidiques		Encuvage et/ou levurage	Moûts et vins	Vendange saine: 10-30 Vendange altérée: 30-80
STAR Softan® V	MG	Tanins catéchiques liés à des polysaccharides d'origine végétale	J+1 après l'encuvage		10-40

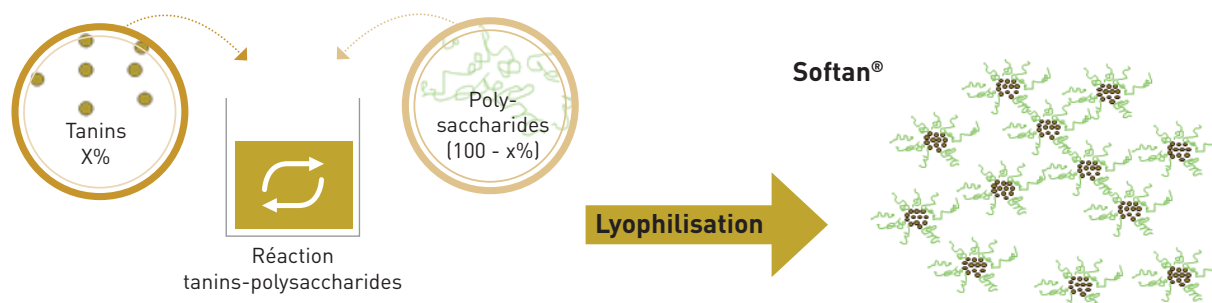
TANINS D'ÉLEVAGE

P : poudre G : granulé MG : micro-granulé		COMPOSITION	MAINTIEN DE LA COULEUR	GESTION DU POTENTIEL REDOX	APPORT DE STRUCTURE	APPORT DE RONDEUR	HARMONISATION DU PROFIL	MOMENT	APPLICATION	DOSE D'EMPLOI (G/HL)
Vinitan® Advance	MG	Tanins proanthocyanidiques de raisin, procédé de sélection unique	En fin d'élevage ou en touche finale		5-30
Softan® S	MG	Tanins ellagiques de chêne (frais et toastés) et proanthocyanidiques liés à des polysaccharides d'origine végétale	Au cours de l'élevage		● 5-20 ● 1-3
Softan® FT	MG	Ellagitanins de chêne toastés liés à des polysaccharides d'origine végétale	En fin d'élevage ou en touche finale		● 5-10 ● 1-3

STAR

SOFTAN® La structure tout en douceur

Mise au point par Lamothe-Abiet selon un procédé unique, la gamme Softan® associe des tanins sélectionnés pour leur efficacité et leur finesse à des polysaccharides naturels d'origine végétale.



À SAVOIR

Apportés en élevage, les Softan® arrondissent et structurent les vins de façon notable, tout en éliminant le risque d'astringence lié à l'apport de tanins.

CARTOUCHE DE FILTRATION

CLAROX® PP/SL	CLAROX® PL	CLAROX® MP/W
Cartouche de filtration en polypropylène, à porosité progressive.	Cartouche en polypropylène plissé, à grande porosité.	Membrane de filtration pour la filtration stérile à 0.45 ou 0.65 um.



MODULE FILTRANT

FILTRODISC® AF	FILTRODISC® PLUS ²
Module de filtration en cloche fermée, minimise les pertes dans un milieu confiné	Module de filtration adapté pour la régénération.



PLAQUES FILTRANTES

FIBRAFIX AF
Préserve les arômes et la couleur, ne goute pas, recyclable en compost: filtration grossière, filtration dégrossissante, filtration fine, réduction des germes, réduction des germes, filtration stérile, filtration stérile



ADJUVANT DE FILTRATION

Perlite et terre de diatomées
H900, Novocel, Hyflo Supercel und Standard Supercel

SWISS QUALITY.
SINCE 1938.



BARRIQUE VICARD

TRADITION / G7	CHAUFFE	CARACTÉRISTIQUES	TYPE DE VIN
Prestige Origine	Blanche, G150-160	Barrique pour vin haute gamme, dans le respect du fruit et de la fraîcheur. Le terroir est mis en avant.	vin blanc, pinot noir, humagne
Distinction Symétrie	G170-180, LM	Apport de sucrosité, structurant, respect du fruit rouge.	merlot, gamaret, cabernet, assemblages rouge
Classique	Blanche, M, LM	Apport de vanillé avec un léger boisé selon la chauffe.	chardonnay
Energie	G180-190, LM+, Traditionnelle	Idéal en assemblage, fort apport de sucrosité et de toast, structurant.	merlot, gamaret, assemblages rouges

LIMITED EDITION



100 %
SWISS OAK



Barrique VICARD
100 pourcent
Chêne suisse
Since 2018

SWISS WOOD LIMITED EDITION	CHAUFFE	CARACTÉRISTIQUES	TYPE DE VIN
Chêne suisse FINESSE	G150	Chêne suisse de potentiel tannique bas-moyen, respect du fruit et de la fraîcheur	● ●
Chêne suisse VOLUME	LM	Chêne suisse de potentiel tannique moyen-haut, structure volume et sucrosité	● ●



AUTRES PRODUITS

COLLES

- Protéine de pois liquide
- SpringFiner
- Colle de poisson
- Albumine
- Caséine
- PVPP
- Bentonite calcique
- Bentonite sodique
- Gélatine
- Sol de silice
- Charbon GE
- Charbon FA
- Patatine

STABILISATION

- Gomme arabique stabilisante
- Gomme arabique enrobante
- Manoprotéine
- CMC
- Acide métatartrique
- Bisulfite d'Ammonium
- Chitosan
- Métabisulfite (pastille effervescente)
- Acide tartrique & citrique
- Carbonate de chaux

ŒNOBOIS

- Granulars
- Chips
- Oenobois 3D (Cube)
- Oak Inside (Billes pour barriques)

Nos partenaires en un coup d'oeil



20190524

LEHVOSS Schneider AG

Breitenstrasse 16b
8500 Frauenfeld
Telefon: +41 52 235 24 24
E-Mail: info@lehvoss.ch