

La réduction de SO₂

Nettoyage, désinfection - 08

Vapo Clean (générateur de vapeur) associé à U.V. Clean (générateur de rayons Ultra Violet) permettent de désinfecter les futs sans recours aux mèches de Soufre

Capter l'oxygène - 07

Longevity: pour aider les vins à résister à l'oxydation pendant leur élevage et leur conservation.

Contrôle microbien - 06

Pour le contrôle microbien après les fermentations:

Bactiless™: aide à contrôler la population bactérienne dans les vins.

No Brett Inside: composé à base de chitosane contre les Brettanomyces

Levures "low SO₂" - 05

Les levures exclusives Lallemand ne produisant pas - ou très peu - de SO₂/ H₂S/ Ethanal.

- ICV OKAY
- LALVIN Sensy
- ICV OPALE® 2.0
- LALVIN Persy™



01 – Stade préfermentaire

Optimum White et Glutastar (2019) sont 2 levures inactivées spécifiques à teneur garantie en Glutathion réduit. Pour une protection efficace contre les oxydations en Blanc ou rosé

02 – Levures de Bioprotection

nouveau

Blanc et rosé: «Initia» (levure non fermentaire) consomme l'oxygène et protèges des oxydations dès le transport ou le quai.

Rouges: «Gaïa» (levure non fermentaire) pour la bioprotection naturelle de les Rouges .

03 – Acidifier naturellement

si le pH est élevé: Ionys (Saccharomyces C.) ou Laktia (Non Saccharomyces) permettent d'acidifier naturellement et significativement le moût pendant la fermentation

04 – Accélérer la FML

ML Prime: est à utiliser en coinoculation sur les vins rouges à pH élevés ou les risques de déviation bactérienne sont importants

Baldinger
est. 1923