

## AVANT LA CAMPAGNE 2003

Ce courrier d'information avant vendanges est le plus précoce jamais expédié par nos soins. Et pourtant, j'ai déjà eu des remarques de quelques vignerons consciencieux, ou pressés, ou les deux, qui souhaitaient le recevoir. Cela confirme bien que ce millésime peut être assez précoce. Il ne l'est toutefois pas systématiquement comme nous avons pu en discuter avec un grand nombre d'entre vous.

Il est cependant temps de vous adresser notre sélection de produits œnologiques pour la campagne 2003. Il me semble important (comme chaque année) de rappeler les règles que nous appliquons à ce service :

- C'est un vrai service vous permettant de disposer de ces produits au moment où vous en avez besoin.
- Certains d'entre vous font des choix techniques moins interventionnistes (pas de levurage par exemple). Nous respectons ces choix, mais notre rôle de conseil nous incite à rappeler les risques éventuels associés à ces options.
- Nous connaissons bien les produits utilisés pour les recommander depuis longtemps pour la plupart.
- Cela ne nous empêche pas d'intégrer quelques essais qui nous semblent intéressants.
- Les règles de production de ces produits répondent à des cahiers des charges stricts (traçabilité, information, etc...).
- Tous ces produits sont très spécifiques et ne peuvent être utilisés sans raisonnement.
- Nous insistons sur les préconisations de préparation (doses, précautions, etc).
- Nous tenons à garder une indépendance (fournisseurs divers) même si c'est la Société CENOLOGIA qui regroupe les livraisons pour garantir un approvisionnement régulier.
- Ce service est facultatif.

En résumé, nous pouvons vous livrer ces produits en début et en cours de vendanges. Nos fournisseurs insistent sur la non reprise des paquets en fin de campagne pour les raisons de traçabilité évoquées plus haut.

La Société Cœnologia vous facturera les produits concernés en fin de vendanges.

Bonnes vendanges à tous.

**SELECTION POUR LA CAMPAGNE 2003**

**LEVURES DE BASE**

NOM et FOURNISSEUR	SOUCHES	UTILISATION SPECIFICITE	DOSE g/hl	PRIX EN EUROS HT/Kg		PRECOMMANDE EVENTUELLE
				> 10 kg	< 10 kg	
<b>Œnoflor 522 D</b> (Œnologia)	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> 522 Davis	Utilisable en rouge, blanc et rosé. Bonne adaptation. Tonique.	10 à 20	16,32	20,61	
<b>Œnoflor EFF 3411</b> (Œnologia)	<i>Saccharomyces bayanus</i> Souche 802	Bonne implantation (Killer). Bonne adaptation aux milieux difficile et gras. Large place de température. Très bons résultats en relance	10 à 20	23,79	32,00	
<b>LEVURES SPECIALES</b>						
<b>Zymaflore VL1</b> (Lamothe Abiet Pinosa)	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> VL1	Bons résultats en blanc et rosé. Profil aromatique très net. Finit lentement à basses températures. Utilisable en remplacement de Zymaflore VL1	10 à 20	37,96	37,96	
<b>Levuline Synergie</b> (Œnofrance)	70% C19 / 30% ALS		15 à 20			
<b>QA 23</b> (Lamothe Abiet Pinosa)	<i>Saccharomyces bayanus</i> QA 23	Bons résultats sur les cépages aromatiques (Muscat) Profil citronné – Bonne activité fermentaire.	10 à 20	37,96	37,96	
<b>Cérés B201</b> (Œnofrance)	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Levure non finisseuse originaire d'Alsace. Pour VDN. Apporte des caractères de fraîcheur.	15 à 20			
<b>71B</b> (Lamothe Abiet Pinosa)	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> 71B INRA Narbonne	Productrice d'esters (acétate d'isoamyle). Activité désacidifiante.				
<b>Levuline Arpège</b> (Œnofrance)	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> KILLER	Implantation difficile donc leverer plus massivement. Bons résultats en rosés. Donne des notes amyliques. Utilisable pour l'élaboration de vins primeurs.	30 à 40	37,96	37,96	

VL3C

**NB : En cas de pré-commande, merci de préciser les quantités et la date de livraison souhaitée puis, de nous les confirmer AVANT LE 22 AOUT 2003 par fax à l'attention de Célia HOUILLE.**

**ENZYMES**

**PRIX EN EUROS  
H.T./ Kg**

NOM et FOURNISSEUR	UTILISATION SPECIFICITE	PRIX EN EUROS H.T./ Kg			PRECOMMANDE EVENTUELLE
		DOSE g/hl	> 1 kg	< 1 kg	
<b>Clearlyse</b> (Enologia)	Clarification des moûts blancs, rosés et des vins rouges de presse.	1 à 4	150,82	174,40	
<b>Colorlyse</b> (Enologia)	Facilite l'extraction des composés phénoliques et des précurseurs d'arômes. A utiliser avec prudence et dans des scénarii très particuliers.	2 à 3	150,82	174,40	
<b>AUTRES PRODUITS</b>					
<b>Thiammo</b> (Enologia)	Activateur de fermentation à base de sulfate d'ammonium et de thiamine. (en sachet de 1 kg)	20	1,92 > 25 kg	1,92 < 25 kg	
<b>Diaminophosphate</b> (Enologia)	Activateur azoté sous une forme excluant les sulfates. (en sachet de 1 kg)	20	2,53 > 25 kg	2,53 < 25 kg	
<b>Réactifement</b> (Enologia)	Levures autolysées, acides aminés, vitamines, écorces de levures. Reprise de fermentation.	50 à 60	14,54 > 25 kg	16,16 < 25 kg	
<b>Bentonite S</b> (Enofrance)	Bonne action déprotéinisante Très facile d'emploi	10 à 60	1,72 > 25 kg	2,20 < 25 kg	
<b>Casélimix</b> (Enologia)	<b>CASEINE</b> - Collage des moûts. Effet sur la teinte. (en sachet de 1 kg)	10 à 30	13,76 > 10 kg	13,76 < 10 kg	
<b>Clarifine</b> (Enologia)	<b>PVPP</b> - Utilisable sur moûts blancs et rosés oxydatifs ou jaunes. (en sachet de 1 kg)		39,60 > 10 kg	39,60 < 10 kg	
<b>Pro Tanins R</b> (LAP)	Adjuvant de collage. (en sachet de 1 kg)		17,41 > 10 kg	17,41 < 10 kg	
<b>Tanins de Chêne</b> (Enofrance)	Adjuvant de collage. (en sachet de 1 kg)		124,20 > 10 kg	124,20 < 10 kg	
<b>COEFF 2</b>	42 comprimés de 2 g de SO2. Facilite le sulfitage des petits volumes (barriques).		7,19		
<b>Réfractomètre</b>	Lecture directe 0-22% vol. Correction de température.		120,00		
<b>Mustimètre</b>	Avec thermomètre. Les maladroits peuvent en casser plusieurs chaque vendange.		30,33		
<b>Burette plastomatique</b>	Pour doser manuellement l'acidité totale des moûts.		54,14		
<b>Viniflora CEnos 25 hl</b> (CHR Hansen)	Bactéries lactiques à ensemencement direct.		63,11	La dose	
<b>Lysozyme</b> (CHR Lallemand)	Antibactérien spécifique. A n'utiliser que dans un cadre expérimental après demande d'autorisation.			Nous contacter	