



OENO
BERGERAC

**CATALOGUE
ŒNOLOGIQUE**

2025 - 2026



ST AVIT

BERGERAC

1973**Année de création**

Oeno Bergerac est au coeur du vignoble Bergeracois depuis plus de 50ans et oeuvre auprès d'acteurs locaux.

2**Laboratoires d'analyses**

Laboratoire de Bergerac (24)
129 Av. Aristide Briand - 24100 BERGERAC

Laboratoire de St-Avit (33)
La Guérenne Nord - 33220 ST AVIT

280**Clients répartis sous les appellations :**

AOP : Bergerac, Bordeaux, Côte de Bergerac, Côte de Bordeaux, Côte de Duras, Côte de Montravel, Haut-Montravel, Monbazillac, Montravel, Pécharmant, Rosette, Saussignac.

IGP : IGP Périgord, IGP Atlantique.

Enzymes - p.03-04		
		Levures - p.05-08
Nutriments - p.09-10		
		Bactéries - p.11-12
SO2 - p.13-14		
		Tanins - p.15-16
Charbons - p.17-18		
		Bois - p.19-20
Bentonites / Collages - p.21-24		
		Traitements - p.25-26
Stabilisants - p.27-28		
		Filtration - p.29-30
Hygiène - p.31-32		
		Cave - p.33-34

CLARIFICATION

**LAFAZYM PRESS 500g**

Optimise le pressurage et l'extraction des précurseurs d'arômes lors de l'élaboration des vins blancs et rosés.

**CLEAR FAST 250g 500g**

Accélère le débouillage des moûts de raisins blancs et rosés. Améliore la clarification des vins et facilite la sédimentation des dépôts.

**ENDOZYM ÉCLAIR 500g**

Elle permet d'accélérer la clarification des moûts très riches en substances pectiques, d'augmenter les rendements en moût et d'obtenir une plus grande compacité des bourbes.

**LYSIS UC 100g**

Enzyme agissant rapidement sur la clarification et le débouillage des jus de blancs et rosés, améliore le tassement des bourbes.

**LAFASE XL CLARIF 1,15Kg**

Enzyme liquide pour la clarification des moûts blancs, rosés et rouges thermovinifiés.

**LYSIS GRENAT 100g**

Enzyme pectolytique pour la clarification des jus ou vins rouges, évite la formation de phénols volatils.

EXTRACTION & MACÉRATION

**LAFAZYM EXTRACT 250g**

Enzyme spécifique pour macération pelliculaire à froid lors de la vinification en blanc ou rosé, et extrait les précurseurs d'arômes & arômes variétaux.

**LAFASE HE GRAND CRU 500g**

Pour l'élaboration de vins de garde rouges riches en matière colorante et en tanins souples. Elle favorise une meilleure stabilité.

**LYSIS COULEUR 100g**

Enzyme destinée à l'extraction ainsi qu'à la stabilisation de la couleur des vins rouges et évite la formation de phénols volatils.

**LYSIS ULTRA 100mL**

Préparation enzymatique liquide très concentrée pour le débouillage des moûts blancs, utilisation à faible dose, idéale pour liqueux.

**EXTRALYSE 250g**

Enzyme destinée à l'amélioration de la filtrabilité des vins et à l'élevage sur lies.

**VIAZYM THERMO 1L**

Préparation enzymatique permettant la dégradation des pectines libérées lors du traitement à la chaleur, elle s'emploie après thermo-traitement.

SPÉCIALES



IOC TWICE 500g

Variétal / Thiol

Levure valorisant les arômes frais d'agrumes, de pêche, d'abricot et de fleurs. Sa cinétique fermentaire modérée la destine également à une utilisation sur vins moelleux et liquoreux.



SÉLECTYS THIOL 500g

Variétal / Thiol

Souche sélectionnée pour la révélation des thiols dans les vins blancs et rosés.



ZYMAFLORE VL3 500g

Variétal / Thiol

Levure pour la révélation des arômes variétaux de type thiols.



SÉLECTYS THIOL ROUGE 500g

Variétal / Thiol

Levure idéale pour l'élaboration de vins rouges avec des arômes de fruits noirs frais et intenses, elle s'adapte à la fermentation de toutes variétés à potentiel thiol.



IOC B2000 500g

Thiol / Fruits exotiques

Facilite l'expression des arômes variétaux et fermentaires. Elle allie ainsi les arômes de type esters à une révélation sensible de notes variétales, pour un bouquet intense, fruité et frais.



ZYMAFLORE X5 500g

Thiol / Fruits exotiques

Production d'arômes variétaux de type thiols et une bonne production d'arômes fermentaires. Pour l'élaboration de vins blancs et rosés frais et complexes.



ARPÈGE 500g

Fermentaire / Esters

Pour des vins jeunes et expressifs, aux arômes de type amylique.



ZYMAFLORE X16 500g

Fermentaire / Esters

Excellente production d'esters fermentaires (pêche blanche, fruits jaunes) tout en conservant un profil aromatique fin et net. Pour l'élaboration de vins blancs et rosés modernes.



ZYMAFLORE KLIMA 500g

Fermentaire / Esters

Permet de diminuer le degré alcoolique des vins en renforçant leur acidité.



ZYMAFLORE XAROM 500g

Fermentaire / Esters

Élaboration de vins avec une grande puissance aromatique grâce à une production intense d'arômes fermentaires (fruits jaunes, fraises, ananas, bonbon anglais...).



FERMOL PB2033 500g

Fermentaire / Esters

Souche adaptée pour l'obtention de vins rouges fruités et des rosés à forte intensité colorante avec une complexité d'arômes floraux et fruités.



ZYMAFLORE ST 500g

Fruité / Épicé

Levure pour vin blanc liquoreux ou vin blanc sec de garde. Sélection terroir. Affinité cépage : vin blanc botrytisé, vendanges tardives.



OENOFERM X-TREME 500g

Fruité / Épicé

Forte capacité fermentaire, production de vins fruités complexes. Préservation et stabilisation de l'acidité, exigence faible en nutriments et SO₂, elle peut être utilisée pour des moelleux ou liquoreux.



ACITIFLORE BO213 500g

Classique / Refermentation

Recommandée pour les reprises de fermentations. Elle a une excellente résistance à l'alcool et aux basses températures.



SO CLASSIC 500g

Classique

Levures tout terrain avec de bonnes performances fermentaires. Elle assure la netteté des arômes et des saveurs pour les vins blancs, rosés & rouges.



ZYMAFLORE RX60 500g

Fruité / Rond

Possède d'excellentes capacités fermentaires et une très bonne production et révélation d'arômes. Pour l'élaboration des vins rouges souples en bouche.



ZYMAFLORE XPURE 500g

Fruité / Rond

Levure pour vin rouge de grande pureté aromatique présentant des arômes de fruits noirs, de la fraîcheur et une grande souplesse en bouche.



LUMAI 500g

Structure / Volume / Garde

Pour l'élaboration des vins rouges intenses, complexes et des vins blancs fruités et persistants.



IOC R9008 500g

Structure / Volume / Garde

Permet de développer des arômes fruités mûrs et de la rondeur en bouche. Assure une fermentation régulière et complète. Limite l'apparition d'arômes herbacés et les sensations tanniques.



ZYMAFLORE FX10 500g

Structure / Volume / Garde

Souche de grands vins rouges définis par leur élégance, combinant structure, volume en bouche et intensité colorante. Recommandée pour l'élaboration de vins de garde.

Besoin de renseignements sur nos produits Œnologiques ?

Prenez contact avec notre laboratoire d'analyse Œnologique :
05 53 57 69 55

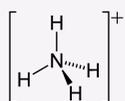
**Avenue Aristide Briand
24100 BERGERAC**

**La Guérenne Nord
33220 ST AVIT ST NAZAIRE**

La Fermentation alcoolique

En quelques points...

Privilégiez la nutrition avec l'azote organique au début de la Fermentation alcoolique (voir Nutricell AA p.09)



L'apport d'azote sous forme organique permet d'augmenter la perception fruitée des vins et de limiter le masque aromatique lié à la production de composés soufrés négatifs.



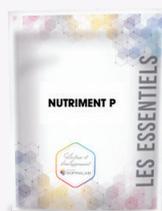
A noter que

L'addition de bois pendant la fermentation alcoolique permet de protéger vos vins blancs et rosés vis-à-vis des phénomènes d'oxydation mais aussi d'en préserver la fraîcheur et l'expression fruitée (dosage : 0.5 à 2g/L, voir p.19-20).



NUTRICELL AA **1Kg**

Source d'azote assimilable 100% organique pour la bonne gestion de la fermentation alcoolique. optimisation de la production d'arômes fermentaires.



NUTRIMENT P **1Kg 5Kg**

Activateur de fermentation associant la thiamine et le phosphate diammonique.



NUTRIMENT S **1Kg 5Kg**

Activateur associant la thiamine et le sulfate d'ammonium.



PHOSPHATE DIAMMONIQUE

1Kg 5Kg 25Kg

Nutriments minéraux, facteur de croissance des levures durant la fermentation alcoolique.



THIAMINE **20g**

Vitamine nécessaire au développement des levures.



SULFATE D'AMMONIUM

1Kg 5Kg 25Kg

Nutriments minéraux, facteur de croissance des levures durant la fermentation alcoolique.



SUPERSTART BLANC 1Kg

Préparateur de levures à utiliser pour la réhydratation des levures. Superstart blanc optimise le potentiel de production et de révélation aromatique des levures.



SUPERSTART ROUGE 1Kg

Préparateur de levures à utiliser pour la réhydratation des levures pour une fin de fermentation franche.



VIVACTIV ECORCE 500g

Écorces de levures détoxifiant le moût et favorisant le développement des levures.

L'azote assimilable en Œnologie

Si initialement votre moût présente une teneur en azote assimilable inférieure à 150 mg/L, on considère qu'il est carencé. Une carence peut entraîner une production accrue de composés soufrés indésirables, une fermentation languissante, voire un arrêt total de la fermentation.

À ce moment-là, il est essentiel d'ajouter des nutriments pour assurer une fermentation alcoolique régulière et éviter les arrêts ou ralentissements fermentaires.

Il est recommandé d'adapter l'apport en fonction du type de moût (blanc, rosé, rouge), de la richesse en sucre, du niveau de clarification, et bien sûr du type de levure sélectionnée.





EXTRAFLORE PURE FRUIT 25hL

Bactéries lactiques à ensemencement direct avec ou sans réhydratation. Elle tolère des pH au-delà de 3,20 et jusqu'à 16,5% pour l'alcool. Révèle des arômes de fruits rouges frais.



MAXIFLORE SATINE 25hL

Bactéries lactiques à réacclimatation rapide. Diminution de l'astringence et prévention des arômes beurrés.



ML PRIME 25hL

Réalise une fermentation malolactique très rapide sans aucun risque d'une augmentation de l'acidité volatile. Peut être utilisé en co-inoculation.

Conseils

Si le vin présente des caractéristiques limitantes (pH bas, niveau clarification élevée, TAV ou SO² élevés, carences nutritives, FA problématiques, ...), l'ajout d'une bactérie est essentielle pour le déclenchement et le déroulement de la FML.



VINIFLORA CINE 25hL

Bactéries lactiques à ensemencement direct, ne dégrade pas l'acide citrique, et ne produit pas des notes beurrées.



VITILACTIC F 25hL

Permet de préserver la couleur des vins rouges et rosés à basses températures, de renforcer le fruité et la rondeur des vins, et de gommer les notes herbacées.

La Fermentation Malolactique

La co-inoculation (24-48h après levurage avec *S. cerevisiae*) possède de nombreux avantages dans le chai. Vous gagnez en temps, en argent et en sécurité. On vous fait donc le point :

Cela facilite le travail de sélection des lots pour l'élevage des vins, optimise la préparation des vins à la commercialisation et aide à la stabilisation microbiologique et chimique précoce des vins.

Vous observez une réduction de la consommation énergétique pour bénéficier d'une température plus favorable lors de la FA.

Vous optimisez les qualités organoleptiques du vin, favorisez le survie et l'implantation bactérienne, et ainsi vous limitez des risques de contaminations par des micro-organismes indésirables.

		Extraflore PURE FRUIT	Viniflora CiNe	Vitilactif F	ML Prime	Maxiflore SATINE
Mode d'inoculation	Mode d'inoculation	Direct (avec ou sans réhydratation)	Direct	Direct (avec ou sans réhydratation)	Direct (avec ou sans réhydratation)	Réacclimatation rapide
	Profil sensoriel	Favorise pureté du lot et les notes fruitées	Pas de productions de notes beurrées	Renforce le fruité et la rondeur des vins et gomme les notes herbacées	Pas d'augmentation de la volatile à partir des sucres (glucose/fructose) pendant la FA	Diminution de l'astringence et prévention des notes beurrées
	Type Vin					
Paramètres physico-chimiques	Alcool	≤16.5%	≤14%	≤15%	≤15.5%	≤16.5%
	pH	≥3.2	≥3.2	≥3.2	≥3.4	≥3.25
	SO2 total (mg/L)	<50	<30	<50	<50	<60
	Temp. (°C)	15°- 17°C	15°- 17°C	≥ 16°C	20°C - 26°C	18°C - 26°C
Moment d'inoculation	Co-inoculation	✓	X	✓	✓	✓
	Séquentielle	✓	✓	✓	X	✓

EFFERBAKTOL 5 **12,5g/sachet****Effervescents**

Granulés effervescents de métabisulfite de potassium pour un sulfitage optimisé des barriques et des petits contenants.

OENOSTERYL 2G/ 5G **48/ 42 comp.****Effervescents**

Pastille délivrant 2g ou 5g de SO₂ après introduction directe dans le vin ou le moût en produisant une effervescence qui favorise le mélange.
Utile pour sulfiter vos barriques.



BAKTOL 10% / 18%

5L 10L 20L / 20L**Liquides**

Bisulfite de potassium à 10% ou 18%.
Solution prête à l'emploi (sur moût et vin).

RECHARGE KIWI **20Kg****Gaz**RECHARGE CERISE **5Kg****Gaz**RECHARGE T50 **2,5Kg****Gaz**

Besoin de renseignements sur nos
produits œnologiques ?

Prenez contact avec notre
laboratoire d'analyses œnologiques :
05 53 57 69 55

PIÈCES DÉTACHÉES



DISQUES SOUFRÉS **1Kg**

Conservation barrique

Préservation des foudres/barriques vides
Méchage après nettoyage des barriques.

5g **2,5g** **10g**

Votre laboratoire Oeno Bergerac propose également des pièces détachées à la vente pour votre chai.

Pour plus d'informations, rapprochez-vous de notre équipe !

Enodoseur T75

Raccord
Kiwi

Raccord
inter. n°1

Raccord
Siphon n°2
pour tube à
solution

Tuyau T75

Raccord coude
n°45 pour T75

Siphon inox
5KG nu

Tête
Siphon
5KG

Robinet n°4
pour tube
remplissage



La Maîtrise du SO₂

Le SO₂ est un allié **indispensable pour protéger le vin de l'oxydation et des déviations microbiologiques**. Utilisez-le avec précision : adaptez la dose en fonction du pH, de la teneur en sucres et de l'état sanitaire de la vendange. **Une maîtrise fine garantie efficacité... sans excès !**

Le conseil de nos Œnologues

Privilégiez **des apports fractionnés de SO₂** tout au long de l'encuvage ou du pressurage, plutôt qu'un ajout massif. **Cela permet une meilleure répartition, une protection progressive et un ajustement plus précis selon l'état sanitaire de la récolte.**

Pensez également à **contrôler régulièrement les concentrations de SO₂ libre et total** pour affiner votre stratégie de sulfitage.



SIMILIOAK WHITE 500g

Assemblage pour préserver la sensation de fraîcheur aromatique et le volume en bouche pour les vins blancs et rosés.



SUBLIFRESH 1Kg

Préparation spécifique de tanins proanthocyanidiques et galliques. Formulé pour rafraîchir et renforcer la perception aromatique des vins blancs et rosés.



VITANIL B 1Kg

Tanin de tara pour la clarification des vins blancs et rosés. Sur vendange ou moût (propriété antioxydante, activité anti laccase).



ESSENTIAL PASSION 500g

Tanin extrait du bois de merisier, apporte de la fraîcheur au vin et révèle ses arômes variétaux fruités.



OENOTANIN FRAÎCHEUR 250g

Complexe de tanins spécialement formulé pour aider à maintenir dans le temps la fraîcheur aromatique naturelle des vins.



TANIPEPIN 50g

Tanin de pépins de raisin pour la clarification, la stabilisation et l'équilibre des vins rouges et rosés. Pouvoir antioxydant et participe à la stabilité protéique.



TANIRAISIN 50g

Tanin de pellicules de raisin pour la vinification et l'élevage des vins.



TANIXEL 1Kg 12,5Kg

Tanin de châtaignier sous forme granulée pour la clarification et la stabilisation des moûts et des vins. Renforce la structure et stabilise la couleur.



QUERTANIN 500g

Tanins ellagiques noble de qualité "merrain" extraits de cœur de chêne, à dissolution instantanée, destinée à l'élevage des vins blanc, rosé et rouge.



SIMILIOAK 5Kg

Tanins qui sont une alternative aux copeaux, de plus ils préservent la complexité aromatique, la structure et la rondeur.



SUBLISTAB 1Kg

Assemblage de tanins condensés sous forme granulée pour la protection et la stabilisation de la couleur des vins rouges.



VITANIL VR 1Kg

Permet la stabilisation optimale de la matière colorante et il protège les anthocyanes de l'oxydation.



NOIR ACTIVA MAX 1Kg 5Kg

Décolorant

Charbon décolorant hyper activé sous forme granulée.



GEOSORB 1Kg 5Kg

Décontaminant

Décontaminant des moûts et des vins nouveaux encore en fermentation pour la diminution des mauvais goûts.

L'utilisation du Charbon dans le chai

Si l'emploi du charbon est réalisé en phase pré-fermentaire, **il est recommandé d'attendre environ 2 heures après l'ajout des enzymes avant d'incorporer le charbon.** Ce délai permet aux enzymes d'avoir une action pectolytique efficace et facilite l'extraction des composés d'intérêt, **sans interférence avec le pouvoir adsorbant du charbon.**

Par ailleurs, afin **d'améliorer la clarification et d'éliminer les particules colloïdales ou les résidus liés à l'adsorption**, il est **conseillé d'effectuer un collage complémentaire.** L'utilisation d'un produit à base de colle de pois et/ou de bentonite (comme Polygreen ou Provgreen Pure Must, p.21-24) **permet une meilleure floculation des matières indésirables, tout en respectant l'équilibre organoleptique du moût.**

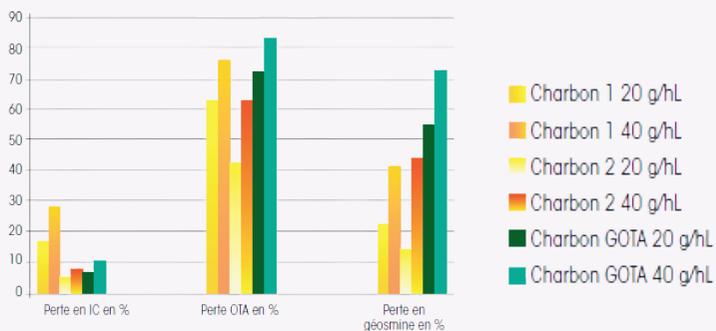


CHARBON GOTA 2,5Kg 10Kg

Décontaminant

Charbon actif mésoporeux, il est utilisé pour décontaminer & désodoriser les moûts ou vins blancs.

Impact de du charbon GOTA sur l'ochratoxine A et la géosmine (goût moisi-terreux)



Le saviez-vous ?

Le charbon œnologique agit par adsorption : **il retient certains composés indésirables** (odeurs, goûts, résidus de fumée, etc.) **grâce à sa grande surface spécifique, pouvant atteindre jusqu'à 1500 m²/g.**



La dose maximale à respecter est de 100g/hl.

Besoin de renseignements sur nos produits Œnologiques ?

Prenez contact avec notre laboratoire d'analyse Œnologique :
05 53 57 69 55

**Avenue Aristide Briand
24100 BERGERAC**

**La Guérenne Nord
33220 ST AVIT ST NAZAIRE**



ZIGZAG ALLARY CHÊNE

Barriques

S'utilise pour "régénérer" des barriques de 2 à 5 vins. Il existe différentes chauffes pour les zig-zags : légère, moyenne longue, moyenne et forte

COPEAUX

Cuves

Allary 5/12mm
Bois frais
Peut s'utiliser pendant la FA et permet d'optimiser des vendanges altérées.



Via oak Natur US
Bois frais



Utilisation pendant la FA

Allary 10/22
Chauffe moyenne
Utilisation en élevage.



SAC INFUSION COTON 5Kg

Cuves



TABLET 80X50X22 5Kg

Cuves

S'utilise en fermentation ou en élevage. Structure le vin et apporte du volume, de la sucrosité et du gras. Il existe différentes chauffes pour les tablets : **légère, moyenne longue, moyenne et forte**



STAVES 950X50X22 500g

Cuves

Apporte structure, volume, et donnent un profil boisé tout en respectant le fruit. Conseillé pour les vins de gardes, puissant. Il existe différentes chauffes pour les zig-zags : **légère, moyenne longue, moyenne et forte**



OENOQUERCUS ÉCLAT CL FR 10Kg

Cuves

Copeaux de chêne français à chauffe légère, idéal pour apporter finesse, éclat aromatique et complexité aux vins blancs comme aux rouges.

Les Objectifs Œnologiques du Bois



L'utilisation de copeaux de bois permet d'apporter à votre vin **une aromatisation spécifique**, tout en renforçant **sa structure et sa complexité**. Selon l'origine, le type de chauffe et le mode d'incorporation, les copeaux révèlent **des notes boisées subtiles, toastées ou vanillées, et contribuent à l'équilibre sensoriel du vin**.

Les bénéfices pour le vin

Aromatisation ciblée : selon le profil recherché, les copeaux permettent de développer des arômes précis

Structure renforcée : les composés du bois interagissent avec les tanins du vin, les rendant plus équilibrés

Complexité accrue : les copeaux apportent des couches aromatiques supplémentaires, enrichissant le vin avec subtilité

Économie et flexibilité : alternative ou complément au fût, l'utilisation des copeaux permet de maîtriser le profil du vin

Le conseil de nos Œnologues

Pour optimiser les échanges entre le bois et le vin, **veillez à maintenir une température d'élevage constante, idéalement autour de 16 °C**. Une température trop basse ralentirait l'extraction des composés aromatiques et phénoliques.

Il est également recommandé **d'attacher les sacs de copeaux à mi-cuve afin de favoriser une diffusion homogène des arômes dans l'ensemble du vin**. Cela permet une meilleure intégration du bois, sans créer de zones de surconcentration.

Enfin, **un suivi gustatif régulier est essentiel pour adapter la durée de contact selon le profil recherché**, et garantir un équilibre entre expression fruitée, structure et complexité aromatique.

BENTONITES



PERFORMA 1Kg 5Kg

Performa est une bentonite sodique activée de haute qualité, elle a une surface d'adsorption très élevée. Cette propriété réduit considérablement les doses d'emploi, et donc limite les incidences organoleptiques .



ELECTRA 1Kg 5Kg 25Kg

Bentonite calcique activée avec un fort pouvoir gonflant permettant la stabilisation protéique de votre vin. Electra assure une très bonne déprotéinisation tout en assurant un volume de dépôt moyen .

Adapter la méthode selon le produit

PERFORMA

- Temps de gonflage : 30 minutes à 3 heures
- Prévoir 2 ajouts espacés de 24 à 48 heures pour une action optimale. Cette méthode permet une meilleure dispersion des particules et une efficacité accrue lors de la clarification.

ELECTRA

- Temps de gonflage : 2 à 3 heures minimum (maximum 12 heures)
- 1 seul ajout est suffisant, ce qui facilite la mise en œuvre tout en conservant une performance technique fiable.

Le saviez-vous ?

Pensez à bien respecter les préconisations de dosage propres à chaque type de bentonite. Un sous-dosage risque de compromettre **l'efficacité du produit**, tandis qu'un surdosage peut entraîner **des pertes aromatiques ou un impact organoleptique non souhaité.**

COLLAGES


GÉLISOL 1L 5L

Gélatine pouvant s'utiliser sur moûts blancs et rosés pour une clarification statique ou par flottation. Mais aussi sur vins : améliore la rondeur, élimine les tanins durs et met en valeur la finesse et les arômes fruités.


POLYGREEN 1Kg 10Kg

Pour le traitement préventif et curatif des moûts et des vins blancs et rosés vis-à-vis de l'oxydation.


POLYMUST PRESS 1Kg

Préparation destinée au collage des moûts et des vins contre l'oxydation. Association de PVPP, protéine végétale (patatine) et bentonite.


SILIGEL 1,2Kg 6Kg 24Kg

Gel de silice facilitant la floculation et accélérant la sédimentation lors des opérations de collage.


GECOLL SUPRA 1,05Kg 5,25Kg 21Kg

Gélatine liquide qui élimine les tanins responsables des caractères agressifs ou astringents, et redonne au vin de la rondeur et de la souplesse en bouche sans modifier l'expression aromatique.


GELAROM 1,05Kg 5,25Kg

Gélatine liquide harmonisant la structure polyphénolique et favorise l'expression des arômes. Redonne de la fraîcheur sans modifier l'équilibre structurel des vins.

COLLAGES

**KTS FLOT 20L**

Association de protéines d'origines végétales et de dérivés de chitine pour un collage optimisé. Produit pouvant s'utiliser en flottation ou débouillage statique sur moûts blanc, rosé ou rouge issu de thermovinification.

**PROVGREEN – PURE MUST 1Kg 1Kg**

Protéines de pois sélectionnées pour la clarification et le traitement des moûts vis-à-vis de l'oxydation.

**PROVGREEN – PURE WINE 1Kg 5Kg**

Protéines de pois sélectionnées pour le collage et l'affinage des vins.

**PVPP 1Kg**

Assouplissement des vins rouges. Traitement préventif et curatif de la madérisation des vins blancs, prévention et la correction de l'oxydation.

**VÉGÉFINE 1Kg**

Sur moût : élimine les composés oxydés et oxydables, et sur vin: agent de clarification et élimine tanins astringents.

**QALISOL 1L**

Assemblage de différentes gélatines de poisson. Clarification, affinage et respect des vins rouges de garde.



OENOFINE REDY 1Kg

Préparation à base de levure inactivée, et de protéine végétale (patatine) dédiée à la préparation précoce des vins rouges.
Peut aussi s'utiliser pendant la fermentation

Avant l'analyse des protéines

Le collage est une opération délicate qui vise à améliorer la limpidité, la stabilité et parfois le profil organoleptique du vin. Pour qu'il soit efficace et sans effet indésirable, voici quelques points clés à respecter :

1. **Adapter l'agent de collage à l'objectif souhaité**
2. **Toujours effectuer des essais préalables en laboratoire**
3. **Respecter l'ordre et les conditions d'incorporation**
4. **Prévoir un temps de repos suffisant avant soutirage**

Maîtriser la justesse du collage, c'est conjuguer **technologie, rigueur et sensibilité œnologique**. Ce geste, souvent discret dans le processus de vinification, joue pourtant **un rôle essentiel dans la construction de la limpidité, de la stabilité et de l'équilibre final du vin**.

Chaque vin a ses besoins, chaque millésime ses subtilités :

- Un vin blanc jeune **n'aura pas les mêmes exigences** qu'un moelleux botrytisé.
- Les conditions de récolte, la charge colloïdale, la richesse en protéines, la sensibilité à l'oxydation **sont des facteurs à prendre en compte**.

C'est pourquoi le collage ne doit jamais être systématique, **mais réfléchi et ajusté, au cas par cas**. Il demande de **l'observation, de l'analyse (tests en laboratoire) et l'expérience de celui ou celle qui connaît ses vins**.



ACIDE CITRIQUE 1Kg

Correcteur d'acidité des moûts ou des vins. Prévention de la casse ferrique dans les vins blancs et rosés. Cependant, cela nécessite des teneurs suffisantes en SO₂.



ACIDE MALIQUE 1Kg 5Kg

Acidifiant des moûts ou des vins apportant de la fraîcheur au vin blancs, rouges et rosés.



ACIDE TARTRIQUE 1Kg 5Kg 25Kg

Acidifiant des moûts ou des vins. Aussi employé pour affranchir les cuves en ciment.



ANOXYDE C 1Kg

Acide L-ascorbique pur utilisé comme antioxydant.



BICARBONATE DE POTASSIUM

1Kg 25Kg

Correcteur d'acidité: permet de désacidifier votre vin.



CARBONATE DE CALCIUM 1Kg

Correcteur d'acidité: permet de désacidifier votre vin.



ANTIBOTRYTIS MAX **5Kg**

Antibotrytis Max élimine très efficacement les composés oxydés et les résidus de raisin endommagés par la pourriture grise et rétablit grâce aux écorces de levures.



SULFIREDOX **1L 5L**

Sulfate de cuivre en solution dans l'eau à 25g/l, élimine le caractère réduit sur les vins finis.



DIWINE 2+ / 3+ **1Kg**

DIWINE est un produit de collage novateur qui permet de réduire la concentration en métaux lourds (dont le fer et le cuivre) dans les moûts et les vins ou les eaux de vie.



KTS CONTROL **100g 500g**

KTS® CONTROL est une préparation à base de chitosan destinée à contrôler le développement des micro-organismes responsables de déviations organoleptiques dans les vins. Il s'utilise sur vin après fermentation alcoolique ou après fermentation malolactique.

KTS CLEAR **1Kg**

KTS® CLEAR est une préparation à base de chitine glucane développée pour la clarification des vins et la diminution des mauvais goûts tels que les fortes réductions, les notes animales, pharmaceutiques.



KTS FA **1Kg**

Préparation à base de chitosan activé pour le contrôle du développement des flores microbiennes naturellement présentes sur le raisin. S'utilise sur raisins, moûts et pendant la fermentation.





CRISTAB GC 5L 20L

Précipitation tartrique

Gomme de cellulose liquide permettant la stabilisation tartrique de votre vin.



ANTARTIKA V40 1L 10L

Précipitation tartrique

Solution de polyaspartate de potassium à 20% à l'action stabilisante vis-à-vis de la précipitation du bitartrate de potassium.



POLYTARTRYL SPÉCIAL 1Kg

Précipitation tartrique

Acide méta-tartrique: inhibiteur de cristallisation des sels de bitartrate de potassium.



ANTARTIKA VR 1L 10L 20L

Précipitation tartrique

Produit liquide alliant un polymère et polysaccharide végétal permettant la stabilisation tartrique et colorante de votre vin rouge.



ARABINOL MULTINSTANT 5Kg 20Kg

Gommes arabiques

Gomme arabique, stabilisant assouplissant colloïdal.



ARABINOL L 25Kg

Gommes arabiques

Gomme arabique améliorant la souplesse et le velouté des vins blancs et rouges, stabilise la matière colorante des vins rouges, des vins très colorés et des vins doux.



KORDOFAN 5L 20L

Gommes arabiques

Préparation à base de gomme arabique issue d'Acacia Verek et de SO₂ Prévient les troubles et les dépôts colloïdaux .



GOMME VEREK 1Kg

Gommes arabiques

Gomme arabique BIO pour la stabilisation colloïdale des vins rouges biologiques.



SORBATE DE POTASSIUM

1Kg 25Kg

Anti-fongique

Inhibiteur levurien.



La Vérification de la Stabilité

Avant de mettre votre vin en bouteille, **il est important de vérifier sa stabilité tartrique et calcique.** Une instabilité tartrique peut entraîner la formation de cristaux de tartre (bitartrate de potassium), visibles au fond de la bouteille ou sur le bouchon. **Bien que sans danger, ces dépôts peuvent surprendre le consommateur et nuire à l'image de votre vin.**

La stabilité calcique, souvent sous-estimée, **est tout aussi essentielle** : une précipitation tardive du tartrate de calcium peut apparaître plusieurs semaines ou mois après la mise en bouteille, **même si le vin est tartriquement stable.**

Le laboratoire Oeno Bergerac peut vérifier la stabilité de vos vins et adapter les doses de traitement.



TERRE PERL 10 **20Kg**

Filtration des bourbes



FIBROXCEL 10 **20Kg**

Filtration des bourbes



TERRE DE DIF/BO **25Kg**

Filtration des vins

CLARCEL DIFBO est généralement utilisé en première pré couche, comme protection mécanique des supports lors des filtrations clarifiantes.



CBL **20Kg**

Filtration des vins

CLARCEL CBL permet des filtrations très clarifiantes.



PLAQUE NP PORTERET BEAULIEU

B70 B120 BS180 BS300

Plaques filtrantes

Quelques conseils sur la Filtration

Frise récapitulative



Plaques	Retention (µm)	Type de Filtration
BS 300	0,4 - 0,6	Filtration fine stérile
BS 180	0,6 - 1,5	
B 120	2,0 - 5,0	Filtration clarifiante
B 70	3,0 - 7,0	Filtration dégrossissante

Assurez-vous de bien humidifier les plaques avant usage pour éviter une perte d'efficacité de filtration.

Le saviez-vous ?

Pour une mise en bouteille ou mise BIB, la turbidité de votre vin **ne doit pas dépasser 0.5 NTU pour les vins blancs et rosés et 1 NTU pour les vins rouges**.

Maintenir une turbidité basse assure non seulement **une apparence limpide, mais réduit également le risque de développement microbien**, contribuant à la stabilité du vin.



SOUDE CAUSTIQUE 25Kg

Se présente sous la forme de perles fines. Agent détartrant: permet de solubiliser le tartre sur les parois des cuves.



SPECTAK G VCI 20L

Détergeant liquide alcalin très efficace, faiblement moussant, puissant détartrant caustique liquide.



PEROXYDE HYDROGÈNE 22Kg

Désinfectant oxydant à action immédiate, dont la durée d'action dépend de la persistance d'oxygène actif libre en solution.



FIN DE SÉRIE

X-ACID-LY 20Kg

Désinfectant liquide, à base d'acide peracétique et de peroxyde d'hydrogène. C'est un composant oxydant, très efficace avec un vaste spectre de micro-organismes: bactéries, moisissures, levures, et spores.



COSA F65 1Kg

Utilisé pour nettoyer et désinfecter (bactéricides & fongicides) du matériel et des installations vinicoles. Produit spécialement adapté au bois, cuves en ciment & autres équipements.



KRESTO PAINT TUBE 250mL

Nettoyant puissant pour mains, spécial peintures et vernis.



REDURAN SPEZIAL 250mL

Nettoyant doux pour mains, idéal contre encres, colles et peintures.

Un pilier de la qualité au chai

En œnologie, l'hygiène est un pilier fondamental de la qualité et de la sécurité du vin. Elle permet de garantir une parfaite maîtrise **de la qualité microbiologique, d'éviter les contaminations croisées entre cuvées ou entre matériels, mais aussi de prévenir les déviations aromatiques susceptibles d'altérer le profil sensoriel du vin.** Au-delà de l'aspect qualitatif, elle joue un rôle majeur dans le respect des exigences réglementaires et des normes en vigueur.

L'hygiène doit être **rigoureusement intégrée à chaque étape du process œnologique** : dès la réception de la vendange, lors des phases de vinification, pendant l'élevage, jusqu'au conditionnement final. Une vigilance constante et des protocoles adaptés sont indispensables pour garantir un vin sain, stable et fidèle au travail du vigneron.

Le conseil de nos œnologues

Nous recommandons d'alterner l'usage de détergents alcalins et acides : cette alternance permet un nettoyage plus complet, en agissant sur différents types de résidus, tout en contribuant à la longévité du matériel.

Il est également essentiel de respecter scrupuleusement les dosages et les temps de contact indiqués par les fabricants. **Un sous-dosage réduit fortement l'efficacité du nettoyage, tandis qu'un surdosage peut fragiliser les surfaces ou générer des résidus indésirables.**

Si vous additionnez du peroxyde d'hydrogène à la soude, **il n'aura plus le rôle de désinfectant.** En effet il agira en tant que **booster et augmentera l'action détartrante et décolorante de la soude.**



MUSTIMÈTRE AVEC THERMO. ALLIA

Thermomètre: 0 à 40°C
Degré d'alcool de 3 à 17% - Vendu
avec une burette non graduée



MUSTIMÈTRE SIMPLE ALLIA

Degré d'alcool de 3 à 17%



ALCOOMÈTRE

Permet de mesurer le degré d'alcool



AÉROMÈTRE BAUMÉ

Gamme de 0 à 10°Be.



DENSIMÈTRE POUR CIDRE

Permet de mesurer la densité du moût
(cidre).



AGITATEUR INOX



BONDE HYDRAULIQUE CRISTAL

Bonde sur cône caoutchouc 34/52 mm



PIPETTE BARRIQUE DROITE

pipette en verre, l=55cm



PIPETTE BARRIQUE COUDÉE

pipette en verre, l=55cm



CARBODOSEUR COMPLET

détermine du gaz carbonique dans le vin et les boissons



BONDE SILICONE

Hauteur : 60 mm
Diamètre bas : 38 mm
Diamètre haut: 55 mm

Besoin de renseignements sur nos produits Œnologiques ?

Prenez contact avec notre laboratoire d'analyse Œnologique :
05 53 57 69 55

**Avenue Aristide Briand
24100 BERGERAC**

**La Guérenne Nord
33220 ST AVIT ST NAZAIRE**

INDEX

A

Acide citrique - p25
Acide malique - p25
Acide tartrique - p25
Actiflore BO213 - p07
Aéromètre baumé - p33
Agitateur inox - p34
Alcoomètre - p33
Anoxyde C - p25
Antartika V40 - p27
Antartika VR - p27
Antibotritis Max - p26
Arabinol L - p27
Arabinol Multinstant - p27

B

Baktol 10% - p13
Baktol 18% - p13
Bicarbonate de Potassium - p25
Bonde hydraulique cristal - p34
Bonde silicone - p34

C

Carbodoreur complet - p34
Carbonate de calcium - p25
Charbon Gota - p19
Clear Fast - p03
Copeaux Allary - p19
Copeaux Viaoak Natur US - p19
Cosa F65 - p31
Cristab GC - p27

D

Densimètre pour cidre - p33
Disques souffres 2.5/5/10g - p14
Diversey - p31
Diwine 2+/3+ - p26

E

Efferbaktol 5 - p13
Electra - p21
Endozym Éclair - p03
Essential Passion - p15
Extraflore Pure Fruit - p11
Extralyse - p04

F

Fermol PB 2033 - p06
Fibroxcell 10 - p29

G

Gecoll Supra - p22
Gelarom - p22
Gelisol - p22
Geosorb - p17
Gomme arabique Kordofan - p28
Gomme Verek - p28

I

IOC B 2000 - p05
IOC R 9008 - p08
IOC Twice - p05

K

Kesto Paint Tube - p31
KTS Clear - p26
KTS Control - p26
KTS FA - p26
KTS Flot - p23

L

Lafase HE Grand Cru - p04
Lafase XL Clarif - p03
Lafazym Extract - p04
Lafazym Press - p03
Levuline Arpege - p06
Levuline Lumai - p07
Lysis Couleur - p04
Lysis Grenat - p03
Lysis UC - p03
Lysis Ultra - p04

M

Maxiflore Satine - p11
ML Prime - p11
Mustimètre avec thermo Alla - p33
Mustimètre simple Alla - p33

N

Noir Activa Max - p17
Nutricell AA - p09
Nutriment P - p09
Nutriment S - p09



O

Oenoferm X-Treme - p07
Oenofine Redy - p24
Oenoquercus Eclat - p19
Oenosteryl 2g/5g - p13
Oenotannin Fraicheur - p15

P

Performa - p21
Peroxyde Hydrogène 35% - p31
Phosphate d'ammonium - p09
Pipette barrique coudée - p34
Pipette barrique droite - p34
Plaque NP Porteret Beaulieu
70/120/180/300 - p29
Polygreen - p22
Polymust Press - p22
Polytartryl Special - p27
ProvGreen Pure Must - p23
ProvGreen Pure Wine - p23
PVPP - p23

Q

Qalisol - p23
Quertanin - p16

R

Reduran Spezial - p32

S

Sac infusion coton - p19
Selectys Thiol - p05
Selectys Thiol Rouge - p05
Siligel - p22
Similioak - p16
Similioak White - p15
So Classic CE - p07
SO² Recharge Cerise - p13
SO² Recharge Kiwi - p13
SO² Recharge T 50 - p13
Sorbate de Potassium - p28
Soude Caustique - p31
Staves 950x50x22 - p19
Sublifresh - p15
Sublistab - p16
Sulfate d'ammonium - p09
Sulfiredox - p26
Superstart Blanc - p10
Superstart Rouge - p10

T

Tablets 80x50x22 Chêne - p19
Tanipepin - p15
Taniraisin - p16
Tanixell - p16
Terre Clarcel DIF/BO - p29
Terre Diatomees CBL - p29
Terre PERL 10 - p29
Thiamine - p09

V

Vegefine - p23
Viazym Thermo - p04
Viniflora CINE - p11
Vitanil B - p15
Vitanil VR - p16
Vitolactic F - p11
Vivactiv Ecorce - p10

X

X-Acid-LY - p31

Z

Zigzag Allary Chêne - p19
Zymaflore FX10 - p08
Zymaflore Klima - p06
Zymaflore RX60 - p07
Zymaflore ST - p06
Zymaflore VL3 - p05
Zymaflore X16 - p06
Zymaflore X5 - p05
Zymaflore X-Arom - p06
Zymaflore X-Pure - p07

**Besoin de renseignements sur nos
produits œnologiques ?**

Prenez contact avec notre
laboratoire d'analyses œnologiques :
05 53 57 69 55

NOS PRESTATIONS



ANALYSES AU LABORATOIRE OENO BERGERAC

Dans nos laboratoires, faites analyser vos vins : leur taux d'alcool, leurs concentrations en SO2 & d'acidité volatile...



ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ

Notre équipe d'œnologues conseils est présente pour vous accompagner tout au long de l'année sur la vinification jusqu'à l'élevage de vos vins.



MISE EN BOUTEILLE & FILTRATION

Notre équipe de techniciens vous permet grâce à nos unités mobiles de filtrer/conditionner vos vins chez vous.



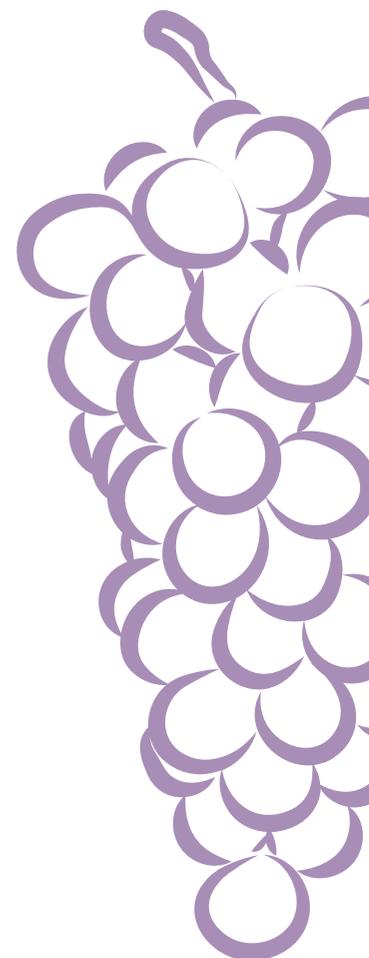
PRODUITS OENOLOGIQUES

Découvrez la diversité de notre gamme de produits œnologiques adaptés à vos besoins.



LOCATION DE MATÉRIEL DE CHAI

Nous mettons à votre disposition la location de matériel de cave : pistolet déboucheur, bouteilles CO2/azote, filtre plaques...



Besoin de renseignements sur nos produits Œnologiques ?

Prenez contact avec notre laboratoire d'analyse Œnologique :
05 53 57 69 55

**Avenue Aristide Briand
24100 BERGERAC**

**La Guérenne Nord
33220 ST AVIT ST NAZAIRE**

Cette norme **oblige la stipulation sur l'étiquette ou le QR Code** de la bouteille de vin **des mentions obligatoires sur les intrants œnologiques (additifs ou allergènes)**. Voici notre récapitulatif par familles d'intrants :

Agents clarifiants

- Caséinate de potassium
- Caséine
- Olvabumine
- Protéine de blé

Régulateurs d'acidité

- Acide lactique
- Acide malique*
- Acide tartrique*
- Sulfate de Calcium

Agents stabilisateurs

- Acide citrique*
- Acide fumarique
- Acide métatartrique*
- Carboxyméthylcellulose*
- Gomme arabique bio*
- Gomme arabique*
- Mannoprotéines de levures
- Polyaspartate de potassium*

Conservateurs

- Acide L-ascorbique*
- Bisulfite de potassium*
- Dicarbonate de diméthyle
- Dioxyde de soufre*
- Lysozyme
- Métabisulfite de potassium*
- Sorbate de potassium*

*Les produits mentionnés sont référencés dans le catalogue. Pour plus d'informations, rapprochez-vous de notre équipe Oeno Bergerac.

Notes

Ce catalogue vous est proposé par

OENO
BERGERAC

Une filiale du Groupe La Périgourdine

Production 2025-2027. Crédit photos Adobe Stock ©Oeno Bergerac - Groupe La Périgourdine. Toute reproduction est interdite. Ne pas jeter sur la voie publique.

GRUPE
SOFRALAB


LAFFORT
L'œnologie par nature

OF


MARTIN
VIALATTE

 **IOC**
Institut Océano-Industriel

ERBSLÖH


Allery
œnologie - FRANCE

AEB

 **PRÉDEL**
Filtration • Génologie • Microbiologie

 **BEAULIEU**
FILTRATION
Purement efficace

CHR HANSEN