

LITOV OENOLOGIE

CATALOGUE

2017-2018



ANALYSES OENOLOGIQUES

CONSEIL OENOLOGIQUE

PRODUITS OENOLOGIQUES

MATERIEL DE CHAI

PRESTATIONS VINICOLES

LITOV LAYON

ZA DU BON RENE
49750 CHANZEAUX
Téléphone : 02.41.44.99.72
Fax : 02.41.44.99.72

LITOV SAUMUR

1 RUE DES PAILLONS
49400 CHACE
Téléphone : 02.41.50.15.84
Fax : 02.41.38.34.88

LITOV CHINON

DIGUE SAINT LAZARRE
37500 CHINON
Téléphone : 02.47.93.24.14
Fax : 02.47.93.99.23



NOTRE MISSION

Grâce à une grande ouverture dans ses pratiques, la richesse de ses savoir-faire et l'étendue de ses **compétences**, LITOV œnologie a développé au fil des années une démarche œnologique simple, juste et durable :

- Se centrer sur vos besoins
- Faire écho aux attentes environnementales et économiques
- Placer la **réactivité** au cœur de nos missions

Du raisin à la bouteille, avec la passion comme moteur principal, nous vous aidons à élaborer vos cuvées de demain.

De l'analyse à la dégustation, du conseil à la valorisation, nous vous permettons de réaliser les vins qui vous ressemblent.

NOS VALEURS

Compétences

Confiance

Réactivité

UNE ORGANISATION RIGOUREUSE, UNE QUALITÉ INTRANSIGEANTE

Accrédité par le COFRAC, sous la norme ISO 17025, depuis 1995, LITOV est un des laboratoires pionniers dans cette démarche et une référence en Val de Loire. La **fiabilité** et la **rapidité** de nos analyses ainsi que la **précision** de nos mesures sont nos priorités.

NOS OBJECTIFS

Placer la **confiance** et l'écoute au cœur de notre relation avec vous.

Proposer des solutions innovantes, issues des dernières avancées technologiques et réglementaires ou de nos expériences variées.

Satisfaire au mieux vos demandes.

Faire partager notre passion et nos compétences.

Paul de SURMONT & Florent DOUBLIER ; Directeurs



PRÉSENTATION

Situé au cœur du Val de Loire à proximité de **Saumur** (Chacé, 49400), LITOV Œnologie possède également deux antennes à **Chanzeaux** et à **Chinon**.

L'ACTIVITÉ ANALYTIQUE

L'analyse œnologique est notre cœur de métier. Le laboratoire fût créé par Monsieur GAUGAIN, chimiste œnologue, en 1910. LITOV Œnologie fût ensuite fondé par Monsieur de MARQUEISSAC en 1982 ce qui en fait **le laboratoire le plus ancien de la région saumuroise**.

Notre expertise analytique est reconnue. Le laboratoire de Chacé est accrédité **ISO 17025 depuis 20 ans** et est audité régulièrement par le **C.O.F.R.A.C** (Comité Français d'Accréditation), structure indépendante de certification. Le laboratoire est donc agréé par le **ministère de l'économie, des finances et de l'industrie** et par **l'I.N.A.O** pour délivrer les analyses officielles relatives aux **exports**, aux **certificats de pureté**, aux **concours** ainsi que les **analyses d'agrément** (conformité aux cahiers des charges des différentes AOP et IGP).

LE CONSEIL ŒNOLOGIQUE

Le vin étant un produit très complexe, une information analytique performante permet de produire des **interprétations** et un **conseil de qualité**. Notre équipe de conseillers rayonne **de l'Anjou à la Touraine**. Elle est composée d'**œnologues** et d'**ingénieurs** confirmés à votre écoute pour vous accompagner et vous assurer un suivi personnalisé dans toutes les étapes d'élaboration de vos vins.

LES PRODUITS ŒNOLOGIQUES & LE MATÉRIEL

Fort de son expertise œnologique, le **personnel formé en continu** et **conscient de la législation en vigueur**, vous conseillera. Des produits œnologiques inscrits au CODEX Œnologique International sont à votre disposition dans les magasins attenants aux laboratoires LITOV Œnologie. Nous restons fidèles à nos partenaires fournisseurs offrant une **gamme de produits hautement qualitatifs** qui sauront répondre à vos **attentes techniques et économiques**.



LES TROIS LABORATOIRES

SAUMUR



Florent DOUBLIER
(Tél. 06.73.03.68.48)
Co-Gérant / Œnologue &
Responsable Technique



Claire JOUSSET
(Tél. 06.08.34.22.70)
Œnologue &
Responsable Qualité



Anne-Marie TARTIVOT (Tél. 02.41.50.15.84)
Accueil & Secrétaire Qualité

Forte de ses qualités humaines et organisationnelles, Anne-Marie garantit l'interface entre la clientèle et le laboratoire depuis 2007. Elle assure également la fonction de secrétaire qualité.



Delphine LEROUX
Technicienne de laboratoire

Chimiste accomplie, Delphine assure la réalisation de vos analyses au laboratoire depuis 2004. Ses qualités techniques et son expérience permettent d'effectuer ce travail dans les meilleurs délais.



Santiana DUPUY
Technicien de laboratoire

Recruté en 2007, Santiana est fortement impliqué dans la démarche qualité du laboratoire, au même titre que Delphine. De plus, son expertise des analyses microbiologiques est un atout indéniable au sein de l'équipe.

CHINON



Anaïs SUARD (Tél. 02.47.93.84.14)
Technicienne de laboratoire

Technicienne dynamique et assidue, Anaïs s'occupe de l'accueil des clients, des analyses chimiques ainsi que des ventes de produits œnologiques réalisées au laboratoire de Chinon depuis 2007. Elle est appuyée par Florent Doublier, directeur technique et œnologue conseil.

CHANZEAUX



Manuella MATIGNON
(Tél. 02.41.44.99.72) / (Tél. 06.24.34.60.71)
Responsable du laboratoire /
Conseillère Œnologique



Anne-Claire Gaudicheau
Technicienne de laboratoire

Recruté en 2017, après dix années d'expériences en tant que technicienne de laboratoire, Anne-Claire assure l'accueil des clients, les analyses chimiques ainsi que la vente des produits œnologiques. Elle est appuyée par Manuella Matignon.



L'ÉQUIPE « CONSEIL ŒNOLOGIQUE »



Florent DOUBLIER (Tél. 06.73.03.68.48)

Co-Gérant / Directeur Technique / Œnologue de Bordeaux

Étant œnologue conseil au sein de la société depuis Septembre 2000, Florent est l'actuel co-gérant de LITOV Œnologie. Il s'occupe tout particulièrement de la partie technique & analytique et supervise ainsi les trois laboratoires de la société. Rattaché au secteur du Chinonais, Florent possède des compétences accrues autour de la vinification en rouges et des procédés spécifiques pouvant y être rattachés (thermovinification, micro-oxygénation, etc.)

Secteurs : Chinon, Saumur



Paul de SURMONT (Tél. 06.07.34.98.64)

Co-Gérant / Directeur Commercial / Œnologue de Dijon

Œnologue conseil chez LITOV depuis Janvier 2012, Paul est co-gérant et directeur commercial de la société. Des expériences en vinifications dans 6 régions viticoles (Bourgogne, Bordeaux, Provence, Rhône nord, Val de Loire) marquent son parcours au même titre que son goût prononcé pour l'animation de dégustations et la communication autour de l'œnologie. De plus, ayant travaillé dans une maison de fines bulles renommée du Val de Loire, son expertise sur le sujet est un atout au sein de la société.

Secteurs : Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Bourgueil, Saumur



Claire JOUSSET (Tél. 06.08.34.22.70)

Œnologue de Bordeaux / Responsable Qualité

Diplômée de la Faculté d'œnologie de Bordeaux et originaire d'Anjou où est implanté le domaine familial, Claire a conforté et approfondi ses compétences œnologiques au cours de ses différentes expériences dans le Val de Loire, en Bourgogne et en Nouvelle-Zélande. Forte de sa connaissance des vignobles locaux, elle gère ainsi le secteur de Saumur-Champigny et le poste de responsable qualité.

Secteurs : Saumur-Champigny



Ségolène MOUSSU (Tél. 06.29.97.53.72)

Œnologue de Montpellier

Riche de ses diverses expériences en Languedoc-Roussillon, Ségolène a intégré le laboratoire LITOV en Septembre 2016. Rattachée aux secteurs Sud-Saumurois et Bourgueil, ses compétences se centrent tout particulièrement autour de l'élaboration des vins rouges, atout indéniable pour ces zones viticoles.

Secteurs : Sud-Saumurois, Bourgueil



Manuella MATIGNON (Tél. 06.29.97.53.72)

Responsable du laboratoire de Chanzeaux / Conseillère œnologique

Compétente et polyvalente, Manuella a intégré le laboratoire de Chanzeaux en 2008 et en est actuellement responsable. De par ces connaissances analytiques et œnologiques, Manuella assure l'accueil des clients, les analyses chimiques, la vente des produits œnologiques ainsi que le suivi de cave sur le secteur de l'Anjou.

Secteurs : Anjou

L'ÉQUIPE « RESSOURCE & LOGISTIQUE »



Stéphane SANCHEZ (Tél. 02.41.50.15.84)

Responsable Achats & Logistique

Au sein de la société depuis 1993, Stéphane est responsable des achats et de l'approvisionnement en produits œnologiques et en matériel de cave. Son expérience dans le domaine vitivinicole et plus particulièrement dans la prestation de services est un atout indéniable. Il saura pleinement vous conseiller autour des problématiques techniques pouvant être relatives au matériel de cave, à la filtration (de tous types) ou encore aux protocoles de nettoyage de vos équipements de cave.



Dominique CHANTREAU (Tél. 02.41.50.15.84)

Comptable

Initialement technicienne de laboratoire, Dominique a intégré LITOV en 1998. Elle s'est rapidement redirigée vers un tout autre secteur : la comptabilité. De fait, en sus de ses compétences administratives et financières, son expérience antérieure lui confère toutes les notions nécessaires pour assurer son poste.



L'ACTIVITÉ ANALYTIQUE

Au Service Des Acteurs De La Filière :



Nos trois laboratoires répartis sur le Val de Loire, de l'Anjou au Chinonais, permettent de répondre aux attentes des vignerons, des négociants, des coopératives, des centres d'agréments et des prestataires de services. LITOV Œnologie vous accompagne, au meilleur tarif, depuis la réalisation des analyses courantes jusqu'aux analyses les plus fines afin que vous puissiez répondre aux exigences réglementaires.

L'Accréditation C.O.F.R.A.C / La Démarche Qualité :

Notre expertise analytique est reconnue. Le laboratoire de Saumur est accrédité C.O.F.R.A.C (Comité Français d'Accréditation) depuis 20 ans sous le N° 1-0592. *Norme NF EN ISO/CEI 17025- Vins, Moûts et boissons à partir de produits viti-vinicoles (notamment vins désalcoolisés, vins aromatisés, cocktails à base de vin).* Portée disponible sur www.cofrac.fr. Le laboratoire est donc agréé par le ministère de l'économie, des finances et de l'industrie et par l'I.N.A.O pour délivrer les analyses officielles relatives aux exports, aux certificats de pureté, aux concours ainsi que les analyses d'agréments (conformité aux cahiers des charges des différentes AOP et IGP). Concernant vos analyses réalisées en prestation, nous collaborons étroitement avec l'un des laboratoires français phares de l'analyse œnologique fine.

Délai De Réalisation Des Analyses :

Dans les laboratoires LITOV, les paramètres courants sont analysés dans la journée toute l'année. (Sauf pour certaines analyses spécifiques nécessitant un protocole d'analyse plus long).

Demande D'analyse :

Chaque client renseigne la demande d'analyse sur la fiche de traçabilité prévue à cet effet.

Service De Ramassage Des Echantillons :

Depuis 2013, un service de ramassage des échantillons a été mis en place.

Laboratoire de Saumur. Sur Saint-Nicolas de Bourgueil : *Coopérative SNB* ; Sur Bourgueil : *Coopérative Restigné*

Laboratoire de Chanzeaux. Sur 5 communes : *Champ sur Layon, Martigné-Briand, Notre Dame d'Allençon, Rochefort sur Loire & Concourson sur Layon.*

Transmission Des Résultats :

Les bulletins d'analyses parviennent au domaine par email ou par fax. (Hormis les analyses officielles qui sont transmises par voie postale).

Fiabilité Des Résultats :

Les laboratoires LITOV adhèrent au système de contrôles inter-laboratoires et procèdent à des contrôles analytiques sur chaque série d'analyses.



L'ACTIVITÉ ANALYTIQUE

LES ANALYSES CLASSIQUES	COFRAC/VIN	COFRAC/BABV
Acide L Lactique		
Acide L Malique	OUI	
Acide Sorbique (Présence/Absence)	OUI	
Acide Sorbique (Quantitatif)	OUI	
Acidité Totale (AT)	OUI	OUI
Acidité Volatile (AV)	OUI	
Alcool Probable Réfractomètre (Moûts)		
Anthocyanes (Moûts ou Vins)		
Azote Assimilable (Alpha & NH4)		
Calcium		
Contrôle de traitement ferrocyanure		
Cuivre	OUI	
Dégustation/Conseil		
Digluco-side du Malvidol	OUI	
Dioxyde de Carbone (CO2)		
Dioxyde de Soufre Actif (SO2 actif)		
Dioxyde de Soufre Libre (SO2 L)	OUI	
Dioxyde de Soufre Total (SO2 T)	OUI	OUI
Essais de collage		
Extrait Sec Réduit		
Extrait Sec Total	OUI	
Fer	OUI	
Glucose + Fructose	OUI	
Indice de Colmatage		
Masse Volumique à 20°C	OUI	
pH	OUI	OUI
Stabilité Protéique-Test Protéique		
Stabilité tartrique-Température de Saturation		
Stabilité tartrique-Test au froid		
Stabilité tartrique-Test au froid avec CMC		
Stabilité tartrique-Test au froid avec Mannoprotéines		
Substances réductrices	OUI	
Sucres Totaux (Moûts ou Vins)	OUI	
Suppression à 20°C en bar	OUI	OUI
Titre Alcoométrique Volumique à 20°C (TAV)	OUI	OUI
Turbidité		

LES ANALYSES MICROBIOLOGIQUES	Méthodes
Bactéries Acétiques (<i>Sous-traitance</i>)	Milieu de culture
Bactéries Lactiques (<i>Sous-traitance</i>)	Milieu de culture
Bactéries Totales	Milieu de culture
Flore Totale	Milieu de culture
Levures Brettanomyces (Présence/Absence)	Microscope
Levures Brettanomyces (Quantitatif)	Milieu de culture
Levures Viables	Milieu de culture
Numération de levures / Cellule de THOMA	Microscope



LES ANALYSES SPÉCIFIQUES Réalisées chez LITOV
Absorbances (DO 320/420/520/620)
Acide Ascorbique
Acide Citrique <i>(Peut-être sous-traité selon les demandes)</i>
Acide Gluconique <i>(Peut-être sous-traité selon les demandes)</i>
Acide Salicylique <i>(Peut-être sous-traité selon les demandes)</i>
Acide Tartrique
Examen microscopique des sédiments
Glycérol
Indice de gélatine
Indice HCl
Indice Polyphénols Totaux (IPT)
Intensité Colorante
Potassium
Sodium
Sucres des jus en D° brix
Teinte (Do420/Do520)
Tenue à l'air
Test Blanc de Blanc
Test Glucane/Pectine

LES ANALYSES SPÉCIFIQUES Réalisées en sous-traitance	
Allergènes	Caséine
	Ovalbumine
	Lysozyme
Amines Biogènes	Histamine
	Autres amines Biogènes
Goûts moisissureux	Géosmine
	2-Méthylisobornéol (MIB)
	1-octen-3-one
	2-isopropyl-3-méthoxypyrazine (IPMP)
Haloanisoles	2,4,6-trichloroanisole (TCA)
	2,3,4,6-tétrachloroanisole (TeCA)
	2,3,4,5,6-pentachloroanisole (PCA)
	2,4,6-tribromoanisole (TBA)
Halophénols	Précurseurs des Haloanisoles
Oligo-éléments	Aluminium
	Manganèse
	Nickel
	Soufre
Éléments toxiques et métaux lourds	Arsenic
	Cadmium
	Chrome
	Mercurure
	Plomb
Anions minéraux	Chlorures
	Fluorures
	Sulfates
	Phosphates
Phénols Volatils	4-Ethylgäïacol
	4-Ethylphénol
	4-Vinyl-phénol
	4-Vinyl-gäïacol
Autres	Carbamate d'éthyle
	Cendres (matières minérales)
	Diéthylène Glycol
	Étain
	Méthanol
	Monopropylène Glycol
	Phtalates
	Ochratoxine A
	Résidus de pesticides





LE CONSEIL ŒNOLOGIQUE

Les Œnologues et Ingénieurs Consultants du laboratoire LITOV Œnologie sont à votre disposition. Ils vous proposent un suivi de proximité, individualisé et régulier toute l'année afin de vous accompagner de manière optimale de la vigne à la mise en marché de votre vin.



Notre service d'accompagnement technique est complet et regroupe les missions suivantes :

La Définition De Vos Objectifs

En amont, un diagnostic est réalisé afin de connaître vos objectifs produits, vos objectifs de marché ainsi que les moyens matériels et le temps dont vous disposez pour y arriver. Ainsi, un conseil personnalisé sur les processus de vinification à mettre en place peut vous être prodigué.

Les Dates De Vendanges

Votre consultant référent vous rend visite régulièrement (selon la formule choisie) et vous accompagne :

- Visite des vignes
- Interprétation des résultats d'analyses de suivi de maturation des raisins
- Aide à la décision concernant les dates de vendanges

Les Vinifications

- Accompagnement et conseil œnologique sur les points clefs de la vinification (pressurage, débourbage, enzymage, macération, fermentation, décuvage, etc.)
- Contrôle des processus techniques selon les objectifs établis en amont et selon les caractéristiques du millésime
- Dégustations et commentaires des vins en cours de vinification
- Aide à l'interprétation des analyses des vins en cours de vinification

À L'issu Des Vinifications

Un bilan de cave complet est réalisé aussi bien au niveau analytique qu'au niveau organoleptique (dégustations et commentaires) afin de définir le devenir de chaque lot (collage, élevage, gestion d'oxygène, micro-oxygénation, etc.).

Les Collages

Nous vous conseillons et réalisons selon les besoins :

- Des essais de collage en laboratoire avec optimisation du choix du type de colle et de la dose à appliquer à chaque vin
- Des analyses de stabilité et des dégustations de contrôle

Les Assemblages

Lors de cette étape clef, nous effectuons avec vous les assemblages de vos lots en conformité avec les objectifs fixés, le type de vin revendu (appellations) et les marchés visés.

L'Élevage

Un suivi régulier des vins est réalisé (analyses, dégustations). Nous vous aidons à façonner votre vin en choisissant les techniques les mieux adaptées selon les profils recherchés (élevage sur lies, élevage en barriques, apport de copeaux, de tanins, d'écorces de levures, etc.)

Le Conditionnement Et La Mise En Marché

Enfin, nous vous accompagnons lors des étapes de conditionnements :

- Travail des vins en amont (gestion de l'oxygène)
- Analyses des vins et gestion des stabilisations (physico-chimiques et microbiologiques)
- Conseils sur l'ajustement des paramètres analytiques (CO₂, SO₂, O₂ dissous, etc.)
- Accompagnement lors de vos rencontres avec certains acheteurs



Un Choix de Formules Adaptées à Chaque Besoin



	La Formule « BOUQUET » L'Optimum	La Formule « EQUILIBRE » La Sécurité	La Formule « FINESSE » La Liberté
Les Avantages	-La formule de consulting la plus complète « 100 % individualisée » pour un suivi haut de gamme durant tout le millésime.	-Une relation et un suivi privilégiés de la récolte jusqu'aux assemblages de vos cuvées.	-La compétence des consultants LITOV pour sécuriser vos fermentations alcooliques.
Définition de vos objectifs produits	X		
Aide à la décision pour les dates de vendange	X	X	X
Fermentation Alcoolique	X	X	X
Fermentation Malolactique	X	X	
Collage	X	X	
Assemblage	X	X	
Elevage	X		
Conditionnement et Mise en marché	X		
Accompagnement lors de RDV importants au domaine (journalistes, clients, courtiers...) <i>(dans la limite de deux RDV/an)</i>	X		
Création de fiches techniques et dégustations <i>Sur demande</i>	X		

Le BONUS : Pour toute formule souscrite, bénéficiez d'un tarif préférentiel au laboratoire sur les paramètres de routine.

Paramètres concernés = Ac. Lactique, Ac. Malique, Ac. Totale, Ac. Volatile, CO₂, Degré Alcoolique, Extrait Sec, Fer, pH, SO₂ Libre, SO₂ Total, Glu/Fru.



Un Choix de Formules Adaptées à Chaque Besoin



	La Formule « BOUQUET » L'Optimum	La Formule « EQUILIBRE » La Sécurité	La Formule « FINESSE » La Liberté
Visites pré-vendanges et pendant les vinifications	Minimum 2 passages/semaine	1 passage/semaine	1 passage/ semaine
Visites durant l'année	Minimum 1 à 2 passages /mois	1 à 2 passage(s)/mois	
TARIFS	« Base Fixe » (même base pour tout domaine ayant 5 ha ou moins en production) + « Hectare(s) Supplémentaire(s) » + « Participation aux frais de déplacement »		
Base Fixe	<i>Nous consulter</i>	<i>Nous consulter</i>	<i>Nous consulter</i>
Ajustement (Si rendement > à 50 hl/ha)	<i>Nous consulter</i>	<i>Nous consulter</i>	<i>Nous consulter</i>
Participation aux frais de déplacement	<i>Nous consulter</i>	<i>Nous consulter</i>	<i>Nous consulter</i>

Pourquoi faire appel à un consultant en œnologie ?

- C'est un professionnel qualifié qui vous informe constamment sur les évolutions de la filière. Il est votre référent en termes de veilles technologiques et réglementaires.
- Il vous apporte un regard extérieur non négligeable et vous accompagne dans la réflexion de vos projets (équipements, processus de production, objectifs produits, objectifs de marché).
- Il vous permet d'anticiper et de palier aux problèmes pouvant surgir tout au long de l'année.
- Travailler avec les consultants LITOV et nos laboratoires d'analyses vous permet de pouvoir réaliser vos analyses rapidement et précisément.



LES PRODUITS ŒNOLOGIQUES

Fort de son expertise œnologique, le **personnel formé en continu et conscient de la législation en vigueur**, vous conseillera. Des produits œnologiques inscrits au CODEX Œnologique International sont à votre disposition dans les magasins attenants aux laboratoires LITOV Œnologie. Nous restons fidèles à nos partenaires fournisseurs offrant une **gamme de produits hautement qualitatifs** qui sauront répondre à vos **attentes techniques et économiques**.

- »» Levures
- »» Nutriments
- »» Bactéries
- »» Activateurs de la fermentation malolactique
- »» Enzymes
- »» Tanins
- »» Collage
- »» Stabilisants
- »» Produits du bois
- »» Matériel de chai et prestations viticoles
- »» Location matériel
- »» Produits d'hygiène et de désinfection
- »» Filtration
- »» Bouchons
- »» Fûts
- »» Prestations viticoles



La liste des produits présentés ci-après n'est pas exhaustive.

L'ensemble des références produites par nos fournisseurs sont disponibles sur commande.

»» LEVURES (1)



Vins Blancs

FOURNISSEUR	SOUCHE	TYPE DE VIN					CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES				REMARQUES
		Thiols	Esters	Variétal Rond	Technologique	Vin de Base	Besoin Azote	Tolérance alcool (% vol)	T°C minimale	T°C optimales	
Lamothe Abiet	L.A. N°5				+++		Moyen	15	12	12-18	Souche starter, temps de latence très court
	E2F			++		+++	Faible	>17	8	8-30	Souche neutre, mise en valeur du caractère variétal
La Littorale	FERMICRU LVCB	++	++	+		++	Moyen	15	12	12-18	Souche Chilienne Bonne adaptation aux T°C basses et aux moûts très clarifiés
Lalvin	CY 3079			+++			Elevé	16	15	15-25	Souche Bourguignonne Spéciale vins de garde issus du 'Chardonnay'
IOC	IOC 18-2007			++		+++	Faible	15	8	8-30	Souche Champenoise Souche neutre, mise en valeur du caractère variétal

» LEVURES (2)



Vins Blancs et Rosés

FOURNISSEUR	SOUCHE	TYPE DE VIN					CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES				REMARQUES
		Thiols	Esters	Variétal Rond	Technologique	Liquoreux	Besoin Azote	Tolérance Alcool (% vol)	T°C minimale	T°C optimales	
 Lamothe Abiet	EXCELLENCE FTH	+++	+	++		+	Moyen	15	14	15-18	Révélatrice des thiols volatils
	EXCELLENCE TXL	++	++	+++		+++	Haut	16	13	15-18	Aromatique et variétale
	EXCELLENCE STR	+	+++	+			Moyen	15	13	15-18	Révélatrice d'esters
	LA AROM	+			+++		Moyen	15	12	16-18	Révélatrice de thiols Destinée aux vins fruités et élégants
La Littorale	LITTOLEVURE AROME			+++			Moyen	14	12	12-24	Souche du Val de Loire Révélatrice d'arômes variétaux
	ANCHOR VIN 13	++	++	+			Faible	16,5	10	12-16	Souche Sud-Africaine Révélatrice de thiols et d'esters Apporte du gras aux vins
	ANCHOR NT116	+++	++				Faible	16	11	12-16	Souche Sud-Africaine Idéale pour la production de vin à rotation rapide

» LEVURES (3)



Vins Rouges

FOURNISSEUR	SOUCHE	TYPE DE VIN			CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES		REMARQUES
		Fruité élégant	Fruité intense	Structuré	Besoin Azote	Tolérance alcool (% vol)	
 Lamothe-Abiet	EXCELLENCE FR	+++	+		Moyen	15	Productrice d'esters volatils Idéale pour les vins de type 'printemps'
	EXCELLENCE SP	+	+++		Moyen	15	Destinée aux vins cœur de gamme, de printemps ou de garde
	EXCELLENCE DS	++	+++	++	Moyen	15	Fraîcheur du fruit, persistance et longueur en bouche, vins volumineux et charnus
	EXCELLENCE XR	+	++	+++	Moyen	>16	Idéale pour les vendanges concentrées Productrice de vins puissants, structurés et volumineux en bouche
	L.A. L 13	+	+++	++	Moyen	>16	Productrice de vins structurés Convient aux longues macérations
	L.A. N°5	+++	+	+	Faible	15	Souche starter, temps de latence très court
IOC	IOC R 9001-PRIMROUGE	+++			Elevé	14	Référence pour les vins rouges primeurs
	IOC R 9008		++	+++	Moyen	16	Productrice de vins structurés et fruités 'mûrs'
La Littorale	FERMIROUGE	++	+		Moyen	15	Souches cryophiles (10°C) Idéale pour les vins fruités et équilibrés de 'moyenne garde'

» LEVURES (4)

Levures Spécifiques

FOURNISSEUR	SOUCHE	TYPE DE FERMENTATION			REMARQUES
		Fermentation difficile	Prise de Mousse	Reprise FA	
Lallemand	UVAFERM 43	X		X	Souche possédant un fort caractère fructophile
IOC	IOC 18-2007	X	X	X	Souche adaptée aux milieux hostiles*
Lamothe-Abiet	E2F	X	X	X	Souche adaptée aux milieux hostiles*

Milieux hostiles* : pH bas, basses températures, faibles niveaux d'azote

Levures Biologiques*

FOURNISSEUR	SOUCHE	CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES		
		Besoin Azote	Tolérance alcool (% vol)	T°C optimales
Lallemand	LALLFERM BIO*	Faible	16	14-28



Levures Non-Saccharomyces*

FOURNISSEUR	SOUCHE	UTILISATION	TYPE DE CÉPAGE	DOSE
Lamothe-Abiet 	Excellence BIO-NATURAE* New <i>Metschnikowia pulcherrima</i>	Pour la bio protection des raisins	Tous	5-10 g/hL

* : Levures certifiées Bio (UE)

» NUTRIMENTS (1)

		Produits De La Levure											
	FOURNISSEUR	PRODUIT	Cellule Micronisée	Azote Ammoniacal	Thiamine	Azote Organique	Vitamines/ Minéraux	Effet Détoxifiant	Stérols/ Acides Gras Insaturés	Impact aromatique	N assimilable apporté mg/L par 20 g/hL	DOSE (g/hL)	
Nutriments complexes	Lamothe-Abiet	 OENOSTIM					XXX	XX	XXX	X	0	30	
		OPTIFLORE O				XXX	XX	XXX	X	X	10	20-40 Utiliser avant fin FA	
		 OPTITHIOLS <i>New</i>					X	X	X	X	XXX	0	20-40 Utiliser avant FA
		 OPTIESTERS <i>New</i>					X	X	X	X	XXX	0	20-40 Utiliser en début de FA
		OPTIFERM (Ex Vitactif)		DAP XXX	XX	XX	XX	X				30	20-40
		ACTIBIOL	XX				X	XX	X	X		0	30-60
	La Littorale	LITTOFERM REGUL (Ex Biovin)		DAP XXX	X		X	(X)				20	30-40
Nutriments basiques	Lamothe-Abiet	Sulfate d'Ammonium (SA)		SA XXX							40	10-50+	
		Phosphate d'Ammonium (DAP)		DAP XXX							40	10-50+	
		VITAFERMENT		SA XXX	XXX						40	10-50	
		VITAFERMENT PH		DAP XXX	XXX						40	10-50	
		THIAMINE				XXX						0	30-60

» NUTRIMENTS (2)

	FOURNISSEUR	PRODUIT	Cellule Micronisée	Vitamines/ Minéraux	Effet Détoxifiant	Stérols/ Acides Gras Insaturés	Révélation Aromatique	Protection Aromatique	N assimilable apporté mg/L par 20 g/hL	DOSE (g/hL)
<i>Protection</i>	Lamothe- Abiet 👍	FLOR' PROTECT			XXX				0	20-40 Dose max Légale en UE
<i>Éléments de support</i>		GRANUCEL	XXX						0	20-80
<i>Nutriments complexes</i>		AROMA PROTECT		X	X	X		XXX	0	10-40
		AROMA T'N'T		X	X	X	XXX	XXX	0	10-40



» BACTÉRIES

FOURNISSEUR	SOUCHE	UTILISATION				TYPE DE VIN
		Co-inoculation précoce	Co-inoculation tardive	Inoculation séquentielle	Inoculation Curative	
 Lamothe-Abiet	Oeno 1	X	X	X	X	pH>3,3 SO2 T jusqu'à 50 mg/L T = 17-24°C Tolérance Alcool <15%vol
	Oeno 2		X	X	X	pH>3,3 SO2 T jusqu'à 60 mg/L T = 17-24°C Tolérance Alcool <15%vol
Lallemand	VP41	X	X	X	X	pH>3,1 SO2 T jusqu'à 60 mg/L T = 16-25°C Tolérance Alcool <16%vol
	Moment d'Inoculation	24-48 heures après le début de FA	Densité 1010	FA terminée ou au décuvage	Nous consulter	
	Objectifs Techniques	Gain de temps- Prévention des altérations	Gain de temps- Sécurisation du processus classique de FA	FML gérée post FA- FML en fûts	FML difficiles- reprise de FML	

NEW

Oeno 1

Ajout direct en cuve possible sans réhydratation préalable en co-inoculation.

» ACTIVATEUR DE LA FERMENTATION MALOLACTIQUE

	FOURNISSEUR	PRODUIT	Vitamines/Minéraux	Effet détoxifiant	N assimilable apporté mg/L par 20 g/hL	Dose (g/hL)	UTILISATION
Action complexe	Lamothe-Abiet	OPTIML	X	X	0	20-40	Dès écoulage en rouge ou dès le soutirage de fin de FA en blanc

» ENZYMES (1)



Vins Rouges

FOURNISSEUR	PRODUIT	APPLICATION			SPÉCIFICITE				DOSE	REMARQUES
		Macération	Clarification	Elevage	Extraction Aromatique	Extraction Couleur	Optimisation Rendement*	Moûts Difficiles**		
 Lamothe-Abiet	VINOZYM VINTAGE FCE (G)	X	X		X	X	X		3-4g/100kg	Porter la dose à 5g/100 kg pour les grains de petites tailles ou de faible maturité
	NOVOCLAIR SPEED (G)		X				X	X	0,5-2 g/hL	Utiliser avec les fractions de vins de presse
La Littorale	RAPIDASE EXTRA COLOR (G)	X			X	X	X		2-3g/100kg	Favorise l'extraction et la stabilité de la couleur grâce à l'absence d'activité anthocyanase
	LITTOZYM THERMO (L)		X				X		1-2mL/100kg 1-2mL/hL	Idéale pour les vins de thermovinification Diminue la viscosité des moûts Améliore le pressurage Contribue à la stabilité de la couleur

* : Optimisation du rendement en termes de temps et de volume ; ** : Moûts riches en pectines, pH bas

G : Granulé ; L : Liquide

» ENZYMES (2)



Vins Blancs & Rosés

FOURNISSEUR	PRODUIT	APPLICATION			SPÉCIFICITE				DOSE	REMARQUES
		Macération	Clarification	Elevage	Extraction Aromatique	Extraction Couleur	Optimisation Rendement*	Moûts Difficiles**		
 Lamothe-Abiet	VINOCLEAR CLASSIC (L)		X				X		1-3 mL/hL	Idéal pour la flottation
	VINOZYM ULTRA FCE (L)	X	X						Macération : 2-4 mL/100kg Clarification : 1-2 mL/hL	Macération : porter la dose à 5g ou 5ml/100kg pour les grains de petite taille ou de faible maturité Clarification : après utilisation d'enzyme sur les raisins, appliquer une demi-dose, sur la fraction de presse >1 bar uniquement
	NOVOCLAIR SPEED (G)		X				X	X	0,5-2 g/hL	
	VINOZYM FCE G (G)	X	X						2-4 g/hL	Porter la dose à 5g/100kg pour les grains de petite taille ou de faible maturité
	OENOZYM FW (G)					X			Vins secs : 3-6 g/hL Vins doux : 6 g/hL	Optimisation aromatique. Stopper l'activité avec 20 g/hl de bentonite
La Littorale	RAPIDASE REVELATION AROMA (Ex AR 2000) (G)		X		X		X		2-3 g/hL	Optimisation aromatique des vins. Ajouter de préférence en fin de FA. Stopper l'activité avec de la bentonite.

* : Optimisation du rendement en termes de temps et de volume ; ** : Moûts riches en pectines, pH bas

G : Granulé ; L : Liquide

» ENZYMES (3)



Vins Rouges, Blancs & Rosés

FOURNISSEUR	PRODUIT	APPLICATION			SPÉCIFICITE				DOSE	REMARQUES
		Macération	Clarification	Elevage	Extraction Aromatique	Extraction Couleur	Optimisation Rendement*	Moûts Difficiles**		
 Lamothe-Abiet	VINOTASTE PRO (G)		X	X (Apport de gras)	X		X		4-10 g/hL	Accélère la clarification et l'élevage des vins après FA Actif sur tous les pH Augmenter la dose de 30% si T<12°C
	VINOCLEAR CLASSIC (L)		X				X		1-3 mL/hL	Rouges : recommandé pour les moûts thermo traités. Blancs-Rosés : idéal pour la flottation
	VINOCRUSH CLASSIC (L)	X							2-4 mL/100kg	Porter la dose à 5 mL/100kg pour les grains de petite taille ou à faible maturité
	VINOFLOW MAX (L)		X (Préparation Filtration)				X		VR : 14-30 mL/hL VB : 10-20 mL/hL	Augmenter la durée de contact si T< 8°C
IOC	INOZYM TERROIR (G)		X				X	X	1-2 g/hL	Adaptée aux pH bas et T°C faibles

* : Optimisation du rendement en termes de temps et de volume ; ** : Moûts riches en pectines, pH bas

G : granulé ; L : liquide

» TANINS (1)



Tanins de Vinification

FOURNISSEUR	PRODUITS	TYPE DE TANINS	Anti-Laccase	Anti-Oxydant	Clarification	Stabilisation Couleur	Apport Rondeur	MOMENT	APPLICATION	DOSE
 Lamothe-Abiet	PRO TANIN R	<i>Tanins proanthocyanidiques</i>	+++	++	+++	++		Encuvage et/ou levurage	Moûts et Vins Rouges	Vendange saine : 10-30 g/hL Vendange altérée : 30-80 g/hL
	SOFTAN V	<i>Tanins catéchiques liés à des polysaccharides d'origine végétale</i>	+	+	++	+++	+++	J+1 après encuvage ou d-30 ou décuvage	Vins Rouges	10-40 g/hL
	TANIN GALLIQUE A L'ALCOOL	<i>Gallotanins (Noix de galle)</i>	+++	+++	+++			Vendange Altérée Macération Pré-FA Presse, Collage	Moût et Vins Blancs ou Rosés	3-15 g/hL
IOC	TANIN CRISTALLIN		++	++	++			Encuvage ou Tirage Vins Effervescents	Vins Blancs Vins Effervescents	2-6 g/hL



»» TANINS (2)

Tanins d'Élevage

FOURNISSEUR	PRODUITS	TYPE DE TANINS	Maintien Couleur	Gestion Potentiel RedOx	Apport Structure	Apport Rondeur	Harmonisation Profil	MOMENT	DOSE
Lamothe-Abiet	SOFTAN P	<i>Tanins proanthocyanidiques et ellagiques liés à des polysaccharides d'origine végétale</i>	++	+	+++	+++	++	Au décuvage ou au cours de l'élevage	10-40 g/hL
	SOFTAN S	<i>Tanins ellagiques de chêne (frais et toastés) et proanthocyanidiques liés à des polysaccharides d'origine végétale</i>	++	++	+++	+++	+++	Au cours de l'élevage	5-20 g/hL 1-3 g/hL
	SOFTAN FINAL TOUCH	<i>Ellagitannins de chêne toastés liés à des polysaccharides d'origine végétale</i>	+	++	++	+++	+++	En fin de l'élevage ou en touche finale	5-10 /hL 1-3 g/hL
	VINITAN ADVANCE	<i>Tanins proanthocyanidiques de raisin, procédé de sélection unique</i>	+	+	+++	++	+++	En fin de l'élevage ou en touche finale	5-30g/hL
	TAN&SENSE VOLUME New	<i>Purs ellagitannins de chêne</i>			+++	+++	+	++	En cours ou en fin d'élevage 5-20 g/hL 3-5 g/hL

»» COLLAGE (1)

	FOURNISSEUR	PRODUIT	Affiner la structure	Améliorer la rondeur	Traiter la couleur	Diminuer le végétal	Stabilisation protéique	Traiter l'oxydation	TYPE DE VIN	REMARQUES	DOSE	
COLLE À BASE DE PROTEINES DE POIS	 Lamothe-Abiet	Green Fine Must (Protéine de pois) New Existe en liquide !	+		+	+++		+++		Moût/ Flottation	10-50 g ou cL/hL	
		Green Fine Intense New (Protéine de pois, charbon actif décolorant, PVPP, bentonite calcique)			+++	++			++		Moût/ Flottation	10-120 g/hL
		Green Fine Wine (Protéine de pois, Tanins galliques)	+++		++	++					Vin d'élevage	5-30 g/hL
		Green Fine Mix (Protéine de pois, PVPP)	+		++	+++			+++		Moût/ Flottation	10-80 g/hL
		Green Fine XL (Protéine de pois, PVPP, Bentonite calcique, gélatine)	++		++	++			++		Moût/ Flottation	10-100 g/hL
	 Green Fine Press (Protéine de pois, Bentonite calcique, Levures inactivées)	+++	++	++	++	+				Vin de presse Thermo	20-80 g/hL	
MIX	La Littorale	LittoPur (Gélatine alimentaire, pvpp, bentonite, cellulose)	+	+	+	+++		+++		Moût	30-100 g/hL	

»» COLLAGE (2)

	FOURNISSEUR	PRODUIT	Affiner la structure	Améliorer la rondeur	Améliorer la stabilité de la couleur	Diminuer le végétal	Stabilisation protéique	Traiter l'oxydation	TYPE DE VIN	REMARQUES	DOSE
GÉLATINES PORCINES	Lamothe-Abiet	Gélatine Spéciale Vins Fins	+		+++	++		+		Vin d'élevage	2-10 cL/hL
ADJUVANTS DE COLLAGE	Lamothe-Abiet	Blankasit Super (Gel de silice acide)								Renforce l'efficacité d'un collage protéique	2-5 cL/hL
	La Littorale	Littosol (Gel de silice acide)									2-5 cL/hL
	Lamothe-Abiet	Gel de silice (Gel de silice alcalin)									3 cL/hL
PVPP	Lamothe-Abiet	Clarfine (PVPP, support de cellulose)				+++		++		Vin de presse	10-60 g/hL
		PVPP granulé ou micro-granulé (PVPP pure)				+++		++		Vin de presse	20-80 g/hL
BENTONITES	La Littorale	Sodibent Supra					+++			Moût/Vin	20-60 g/hL

» STABILISANTS

	FOURNISSEUR	PRODUIT	STABILISATION					DOSE
			Colloïdale	Tartrique	Microbiologique	Rondeur	Spécifique	
GOMMES ARABIQUES	Lamothe-Abiet	Gomme LA	+++			+		10 cL/hL
	La Littorale	SGASF	+++					7-10 cL/hL
	Lamothe-Abiet	Vinogom	+			+++		5-30 cL/hL
	Lamothe-Abiet	Excelgom (<i>μgranulés</i>)	+			+++		20-120 g/hL
GOMME ARABIQUE ET MANNOPROTÉINE	Lamothe-Abiet	Subli'Sense New	+ (+saveur)	+++				10-30 cL/hL
CRÈME DE TARTRE	Nous Consulter	Bitartrate de Potassium		+++				4 g/L
ACIDE MÉTATARTRIQUE	Lamothe-Abiet	Antitartre 40		+++				10 g/hL
MANNOPROTÉINES	Lamothe-Abiet	Stab K		+++				10-20 cL/hL
CMC	Lamothe-Abiet	Vinoprotect		+++				< 20 cL/hL
CHITOSANE	Lamothe-Abiet	KillBret			+++			2-10 g/hL
	IOC	No[Ox]					Anti-Oxydant	20-80 g/hL
SORBATE	Lamothe-Abiet	Sorbasol			+++			10-20 g/hL
CHARBONS	Lamothe-Abiet	Géospriv					Désodorisant	20-100 g/hL Avant fin FA
	La Littorale	Granucol GE					Désodorisant	
	Lamothe-Abiet	Super Ultose TS					Détachant	<100 g/hL
	La Littorale	Granucol FA					Détachant	

» PRODUITS DU BOIS (1)



Granulars (Utilisation en vinification)

FOURNISSEUR	TYPE DE BOIS	PRODUIT
OENOBOIS Lamothe-Abiet	Chêne Français	Oenofresh
		Fresh
		Light
	Chêne Français ou Américain	Medium
	Oenoblend	Ferm'Oak



Attention : Utilisation selon autorisation du cahier des charges de chaque appellation.



Oenobois 3D® (Cubes)

FOURNISSEUR	TYPE DE BOIS	PRODUIT
OENOBOIS Lamothe-Abiet	Chêne Français	Highlight
		Medium
		Medium+

Attention : Utilisation selon autorisation du cahier des charges de chaque appellation.

» PRODUITS DU BOIS (2)



Copeaux (Utilisation en élevage)

Attention : Utilisation selon autorisation du cahier des charges de chaque appellation

FOURNISSEUR	TYPE DE BOIS	PRODUIT	PROFIL AROMATIQUE
OENOBOIS Lamothe- Abiet	Chêne Français	Fresh	Mise en valeur du fruit, respect de la typicité
		Light	Respect typicité, coco, vanille, douceur
	Chêne Français ou Américain	Medium	Coco, vanille, douceur
		Medium +	Caramel, apports empyreumatiques
	Copeaux Oenoblend	Chic	Boisé et Epicé
		Fun	Gourmand et Sucré
Pure		Naturel et Fruité	
Boisé France	Assemblage de bois chauffés pour les vins blancs	Fraicheur	Complexité et Fraicheur aromatique Augmente la sucrosité et le volume en bouche
	Bois non chauffé	Bois Frais	Fruit et volume en bouche (Fruité du vin + Notes de noix de coco, d'agrumes)
	Assortiment de bois chauffés	Simple Chauffe A	Complexité et volume en bouche (Epicé, fruits secs, vanille, café)
	Bois chauffés	Simple Chauffe 180 XL	Structure, volume en bouche et notes vanillées (vanille, pâtisserie)
	Assortiment de bois chauffés	Double Chauffe A	Douceur et Rondeur (Vanille, grillé)
	Bois chauffés	Double Chauffe 180	Douceur et Rondeur (Vanille, grillé)
		Double Chauffe 190	Notes Grillées/Caramel, Rondeur
		Double Chauffe 210	Notes Toastées/Fumées, Rondeur
Double Chauffe 310		Notes Café/Grillées, Augmentation de la couleur	

» PRODUITS DU BOIS (3)

Staves & Blocks

Attention : Utilisation selon autorisation du cahier des charges de chaque appellation

FOURNISSEUR	TYPE DE BOIS	PRODUIT	PROFIL AROMATIQUE			
			Mise en valeur du fruit, respect typicité	Apport de rondeur et de matière	Caramel, apports empyreumatiques	Apport de finesse, equiv. barrique
Oenobois Lamothe-Abiet	Staves & Blocks 18 mm <i>Chêne Français</i>	Origin	+++	+++	+	+++
		Expression	++	++	++	+++
		Absolute	+	++	+++	+++

Sticks (2.2*2.2*90 cm) & Mini Sticks (2.2*2.2*30cm)

FOURNISSEUR	UTILISATION	TYPE DE BOIS	PRODUIT	PROFIL AROMATIQUE			
				Mise en valeur du fruit, respect typicité	Apport de rondeur et de matière	Caramel, apports empyreumatiques	Apport de finesse, equiv. barrique
Oenobois Lamothe-Abiet	Inserts pour cuves	Sticks & Mini-Sticks <i>Chêne Français</i>	HighLight	+++	+++	+	+++
			Medium	+	+++	++	+++
			Medium +	+	++	+++	+++

Sticks Inside & Oak Inside

FOURNISSEUR	UTILISATION	TYPE DE BOIS	PRODUIT	PROFIL AROMATIQUE			
				Mise en valeur du fruit, respect typicité	Apport de rondeur et de matière	Caramel, apports empyreumatiques	Apport de finesse, equiv. barrique
Oenobois Lamothe-Abiet	Inserts pour barriques	Stick Inside <i>Chêne Français</i>	HighLight	+++	+++	+	+++
			Medium	+	+++	+	+++
			Medium +	+	++	++	+++
		Oak Inside <i>Chêne Français</i>	Medium	+	+++	++	+++
			Medium +	+	+++	+++	+++

» MATÉRIEL DE CHAI & PRESTATIONS VINICOLES

LITOV Œnologie vous accompagne également dans l'approvisionnement en **produits et en matériel de chai**.

Notre expertise et nos liens avec nos partenaires fournisseurs vous permettent ainsi d'équiper votre cave, **de manière optimale et au meilleur tarif**.

Vinification	Produits d'hygiène et de désinfection, cuves, pressoirs, système de refroidissement, conquêts, fouloirs-égrappoirs, remorques, pompes tous types, échangeurs, vannes, robinets et raccords, injecteurs, thermomètres...
Traitement & Elevage	Filtres à plaques, filtres tangentiels, filtres presses, filtres terre, pompes tous types, barriques toutes contenances...
Conditionnement	Matériel de tirage, joints, bondes, capsules de tirage, capsules à vis, cubitainers, aphromètres, muselets, bouchons...
Location LITOV	Kit carbonication/décarbonication/désoxygénation ; Nettoyage : boule de lavage, canon à mousse ; location de filtre à plaques



sartorius

»» LOCATION DE MATÉRIEL



Filtre à plaques

- 25 €/HT la ½ journée
- 45 €/HT la journée



Traineau boule à détartrer

- 12 €/HT la journée



Canon à mousse BASO FOAM SP90

- 25 €/HT la ½ journée
- 45 €/HT la journée

Kit Décarbonation

Location bouteille AZOTE + Détendeur + Injecteur : 55 €/HT

+ Consommation Azote :

charge BIOLIND 1 B15, petit format → 2.18 €/HT par 10 bars consommés

charge BIOLIND 1 B50, grand format → 3.37 €/HT les 10 bars

Location Détendeur + Injecteur : 55 €/HT – 10%



Kit Carbonication

Location bouteille CO2 + Détendeur Réchauffeur + Injecteur : 63 €/HT

+ Consommation CO2 :

charge BIOLIND 2 B15, petit format → 3.49 €/HT par 10 bars consommés

Charge BIOLIND 2 B50, grand format → 6.53 €/HT les 10 bars

Location Détendeur + Injecteur : 63 €/HT – 10%





PRODUITS D'HYGIÈNE ET DE DÉSINFECTION



UTILISATION	PRODUIT		DESCRIPTION	APPLICATION	DOSE	TEMPÉRATURE D'UTILISATION
NETTOYAGE ET DÉSINFECTION Machines à vendanger et réception des vendanges	BASO VENDANGE		Détergent alcalin chloré liquide	Brossage, trempage, circulation	3% à pur	20 à 60 °C
DÉTARTRAGE, DÉROUILLAGE ET DÉSINFECTION Pressoirs, filtres, cuves inox, ciment et polyester, matériel vinaire	Méthode SANS chlore avec 2 produits associés	BASO DETARTRE LIQUIDE	Détartrant alcalin liquide	Brossage, trempage, circulation	5 à 10%	Ambiante
		ARVOXY DAN	Désinfectant bactéricide, fongicide et booster de détergence	Aspersion, trempage et circulation	7% 2 à 4%	>20°C
DÉSINFECTION Tous supports	INDAL P35 SURACTIF		Désinfectant acide bactéricide, fongicide et virucide	Aspersion, trempage et circulation	0.1 à 1%	<20°C
DÉTARTRAGE ET DÉSINFECTION (Bon complément pour cuverie peu entartrée et peu sale)	ARVONEP +		Détartrant désinfectant alcalin	Brossage, trempage, circulation	1 à 3 %	20 à 80°C

Tous les produits cités ci-dessus sont autorisés en viticulture biologique. Norme Vin BIO (UE) 203/2012.

» FILTRATION



Sartorius est le **premier fabricant de membranes en Europe**. Ses propres usines de production assurent une fabrication selon **les normes et les réglementations les plus exigeantes**. Grâce à ce savoir-faire, nous vous proposons une **gamme complète** de Lentilles, Cartouches, Carters et Palettes de filtration répondant aux **besoins techniques et économiques** de chaque utilisateur.

	PRODUIT	GAMME		REMARQUES	SEUILS
	LENTILLES	Sartocell		Une importante capacité de rétention pour des grandes séries de filtration	De 0.2 à 15 µm
	CARTOUCHES	Sartobev Sartocool	Filtration Stérilisante	Allie débit, résistance, régénéralité, respect organoleptique du vin et coût de filtration maîtrisé	De 0.2 à 70 µm
		Sartopure Sartofine	Clarification et Filtration fine		
	CARTERS	Sur demande			
	PALETTES DE FILTRATION	Sur demande			



TERRES DE FILTRATION

APPLICATIONS	TYPE DE TERRE DE FILTRATION	ÉQUIVALENCES	
		LAMOTHE-ABIET <i>Darcies</i>	CECA <i>Darcies</i>
Filtration Dégrossissante Lâche	Blanche	SUPER 50 5--7	DIT2R/DITR 8--12/5--8
Filtration Dégrossissante	Blanche	Diatose LA 14 2,2	DICS 2,6--3,8
Filtration des Vins Nouveaux	Blanche	Diatose LA 6 1,7	DIC 1,4--2,6
Filtration Clarifiante	Blanche	Diatose LA 5 1,04	DICB/DIFBO 0,9--1,5/0,95--1,2
Filtration Clarifiante Fine	Rose	Diatose LA 2 0,18	CBR 0,09--0,2
Filtration de Finition	Rose	Diatose LA 1 0,08	CBL 0,05-0,09
Filtration de Finition Très Fine	Rose	Diatose LA 0 0,06	CBL3 0,03-0,05
Filtres à alluvionnage	Précouche	Perlites Harbolite H900	
Agent de précouche pour filtres à alluvionnage	Diatomées et cellulose	Précouche Précouche LA	
Agent de précouche. Avant Terre Blanche.	Diatomées et cellulose	Précouche Diatose B	
Agent de précouche. Avant Terre Rose.	Diatomées et cellulose	Précouche Diatose R	

» PLAQUES DE FILTRATION

TYPE DE FILTRATION	ÉQUIVALENCES				
	Référence LITOV	3M	EUROPOR K	FILTROX	PALL
DÉGROSSISSANTE <i>>à 8μ</i>	LITOV 6	3HN		AF9	K900
CLARIFIANTE LÂCHE <i>Entre 5 et 8 μ</i>	LITOV 5				K300
CLARIFIANTE SERRÉE <i>Entre 3 et 5 μ</i>	LITOV 4	5HN	K1/K2	AF50/ AF71H	K200
FILTRATION FINE <i>Entre 1 et 3 μ</i>	LITOV 3	8HN 15HN	K3/K5	AF100/AF101H	K100
			K7/K10		
RÉDUCTION DES GERMES <i>Entre 0.5 et 1 μ</i>	LITOV 2	50HN	K12/K15	AFST110	KS80
STÉRILE <i><à 0.5 μ</i>	LITOV 1	80HN	K40/K60	AFST130	KS50



Location du filtre à plaques

- **25 €/HT** la ½ journée
- **45 €/HT** la journée

» BOUCHONS

Les Œnologues et Ingénieurs Consultants du laboratoire LITOV Œnologie ont sélectionné pour vous une gamme de bouchons répondant à vos exigences et à vos besoins.



DIMENSIONS	CATÉGORIE	QUALITÉ
49 x 24	Naturels	1 ^{ère}
49 x 24	Naturels	2 ^{ème}
49 x 24	Naturels	3 ^{ème}
45 x 24	Naturels	super
45 x 24	Naturels	1 ^{ère}
45 x 24	Naturels	2 ^{ème}
45 x 24	Naturels	3 ^{ème}
45 x 24	Colmatés	3 ^{ème}
45 x 24	Colmatés	4 ^{ème}
40 x 23,5	Agglomérés 2 rondelles	qualité A
40 x 23,5	Agglomérés 2 rondelles	qualité B
44 x 23,5	Agglomérés 2 rondelles	qualité A
44 x 23,5	Agglomérés 2 rondelles	qualité B
44 x 24	Micro-agglomérés	Class
44 ou 47 x 24	Micro-agglomérés	Hit
44 x 23,5	Micro-agglomérés 1+1	Twin Class-A-
44 x 23,5	Micro-agglomérés 1+1	Twin Class-B-

» FÛTS

Proposant un **large choix d'essences, chauffes, modèles et finitions**, chaque vinificateur peut composer **un fût à l'image de son produit**. Forte de son expertise technique, notre équipe propose d'assister chacun dans ses choix, afin que les barriques retenues épousent parfaitement l'objectif œnologique défini.



N'hésitez pas à nous consulter !

INFO

Sur demande, nous sommes en mesure de vous fournir en **barriques d'occasion. TOUTES MARQUES.**

Consulter nous pour connaître les disponibilités du moment !



BOIS	MODÈLE	RÉFÉRENCE	
Chêne Français Haute Futaie	Bordeaux	Export 225L 27mm Grain Fin	
		Export 225L 27mm Grain Mi Fin	
		Château Ferré (cercles galvanisé) 21mm Grain Fin Château Ferré (cercles galvanisé) 21mm Grain Mi Fin Château Tradition 21mm Grain Fin	
	Bourgogne	228L Export	
		Fût 300L	
		Fût 350L	
		Fût 400L	
	Chêne du Caucase		Demi-muid 600L
			Bordeaux Export 225L 27mm
			Bourgogne Export 228L 27mm
Fût 300L			
Chêne d'Europe de l'Est		Fût 400L	
		Pièce bourguignonne 228L Export (cerclage galvanisé)	
		Fût 300L	
Chêne Américain		Fût 400L	
		Bourgogne ou Bordeaux -- Export (cerclage galvanisé) Bourgogne ou Bordeaux -- U-stave	

» PRESTATIONS VINICOLES



En association avec nos partenaires, nous pouvons vous proposer un **service spécifique de prestations vinicoles**.

PRESTATION	
Thermovinification	Chauffage de la vendange pour une extraction spécifique des polyphénols et des arômes des pellicules du raisin.
Stabilisation Tartrique Membranaire (STM) Électrodialyse	Méthode séparative qui permet d'extraire du vin les ions CA^{2+} , K^+ et AT^- excédentaires. Après traitement, le vin est stable de manière définitive. N'altère aucunement le vin (arôme, couleur, goût). Pour TOUS les vins.
Micro Filtration Tangentielle (MFT)	Préparation du vin à la mise en bouteille. Respect des qualités organoleptiques. Passage unique, faible consommation d'oxygène. Perte minimum du produit à filtrer.
MFT + STM	L'association des deux techniques permet en un seul passage d'obtenir la stabilité microbiologique ET la stabilité tartrique des vins traités, en vue de leur conditionnement.
 NEW Centrifugation Des moûts et des vins	Utilisation : <ul style="list-style-type: none"> • Débourbage des moûts blancs et rosés & des moûts issus de traitements thermiques • Mutage des vins demi-secs et moelleux • Clarification des vins jeunes • Elimination d'une population de Brettanomyces

» PRESTATIONS ANALYTIQUES



Tout au long de votre itinéraire technique, LITOV Œnologie vous accompagne grâce à des outils d'analyses chimiques et microbiologiques, regroupés dans des packs analytiques, afin de sécuriser votre process.

PRESTATION	
Pack Troubles et Dépôts NEW	Identification du trouble et/ou du dépôt Dédution des origines Expertise personnalisée Prévention de son apparition lors d'une mise en bouteille ultérieure <i>Tarifs : 50 €</i>
Pack Brettanomyces NEW	Suivi annualisé de vos cuvées 5 analyses de mise en culture Brettanomyces 5 échantillonnages stériles Evaluation du niveau de contamination Outil d'aide à la décision <i>Tarifs : 69 €</i>

