

De la vigne *au vin*



Coopérative Agricole
Mâconnais Beaujolais

C.A.M.B.

VIGNE.VIN.JARDIN

Laboratoire Beaujolais
Bourgogne Œnologie

L.B.B.O.





ÉDITORIAL

Votre vin se doit d'être bien accompagné !

Pour ce faire, le **Pôle Vigne** en collaboration avec notre **Pôle Vin** vous guide tout au long de l'année, et d'autant plus lors des vendanges, moment crucial où votre récolte prendra vie pour laisser place au nouveau millésime !

Pour vous conseiller et répondre à vos besoins, nos commerciaux et nos œnologues sillonnent le Mâconnais et le Beaujolais à votre rencontre.

En feuilletant ce catalogue*, vous retrouverez toutes les fournitures que nous proposons à l'année, mais aussi et surtout pendant la période des vendanges.

Ce dernier a été réalisé pour mieux vous aiguiller dans vos besoins vitivinicoles. Nous restons à votre écoute pour vous accompagner et vous conseiller.

Bonne lecture.

Le Président,
Denis ROUSSET

*Vous pouvez également consulter le catalogue Matières Sèches.



SOMMAIRE

- 1 - La cueillette et les contenants** **P. 5 à 8**
- 2 - Vêtements et chaussants** **P. 9 à 12**
- 3 - Hygiène des chais** **P. 13 à 14**
- 4 - Matériels d'entretien** **P. 15 à 18**
- 5 - Travail en cave** **P. 19 à 30**
- 6 - Maintenance du matériel** **P. 31 à 32**
- 7 - Levures œnologiques** **P. 33 à 42**
- 8 - Gestion de la fermentation** **P. 43 à 48**
- 9 - Enzymes œnologiques** **P. 49 à 52**
- 10 - Collages des moûts** **P. 53 à 56**
- 11 - Gestion de la fermentation malolactique** **P. 57 à 58**
- 12 - Sulfitage et stabilisation microbiologique** **P. 59 à 62**
- 13 - Produits d'élevage et de mise** **P. 63 à 68**
- 14- Divers** **P. 69 à 71**

La cueillette *et les contenants*

La cueillette et les contenants



La cueillette et les contenants



SERPETTE BEAUJOLAISE

Forme ergonomique et poignée plastifiée

Réf : 509736



EPINETTE VENDANGES 1^{ER} PRIX

En acier et poignées en plastique, lame droite et crantée au bout arrondi
Ressort réf : 513919

Réf : 563418



EPINETTE ARNO CRANTÉE INOX

En acier carbone trempé et poignées en polypropène, lame droite et crantée au bout arrondi
Ressort réf : 513919

Réf : 512309



EPINETTE SCATAIR 613

Lame acier à haute teneur en carbone, traitée et rectifiée, d'un tranchant parfait. Crantage de lame et bouts arrondis pour une sécurité maximum, enrobage en Vinyl souple des poignées pour un plus grand confort. Ressort de réouverture galvanisé, souple, indécrochable en service
Ressort réf : 503120

Réf : 509914



SEAU VENDANGE 16L NOIR AVEC POIGNÉE

Dimension 38 x 23cm parfait pour cueillette à la vigne

Réf : 502680



SEAU VENDANGE 15L VERT RENFORCÉ AVEC POIGNÉE

Seau en plastique renforcé avec graduation intérieure, pour la vigne et le cuvage

Réf : 507255



CAISSE DE RÉCOLTE AJOURÉE

Caisse renforcée, gerbable pour la vendange
Ajourée pour éviter le contact solide et liquide
Utile pour la vendange abîmée

34L Réf : 506875



HOTTE JAUNE

En PEHD de couleur jaune, munie de bretelles en coton, poids à vide de 5kg

85L Réf : 507281



HOTTE BLANCHE

Même fabrication que le model 85L, couleur blanche
Poids à vide de 5.70kg

100L Réf : 501691



BRETELLES HOTTE, EN COTON (LA PAIRE)

Réf : 502600

Couleur blanche



Nouveauté

SANGLE CONFORT POUR HOTTE

Réf : 261253



SANGLES DE PORTAGE, EN CUIR (LA PAIRE)

Réf : 509743

Sangle de portage en cuir traité



PROTÈGE ÉPAULES, EN CUIR (LA PAIRE)

Réf : 509742

Protection pour les épaules, en cuir à l'extérieur et doublée mousse à l'intérieur, s'adapte sur les bretelles en coton et sur les sangles en cuir



COUSSIN PROTÈGE DOS

Réf : 509744

Protège le bas du dos du porteur, muni d'une sangle ventrale facile à régler



CAISSE BLANCHE

50L Réf : 504428

Caisse gerbable et emboitable en PEHD, qualité alimentaire

90L Réf : 502116



CAISSE PLEINE GRISE

70L Réf : 500475

Caisse renforcée gerbable pour la vendange



BAC RECTANGULAIRE ALIMENTAIRE

150L Réf : 506184

En PEBD alimentaire, parfait pour les étapes de vinification



TONNELET

30L Réf : 518957

60L Réf : 513817



ECHELLES

Marches plates

2.05 Réf : 501014

2.65 Réf : 501185

2.95 Réf : 501011



Nouveauté

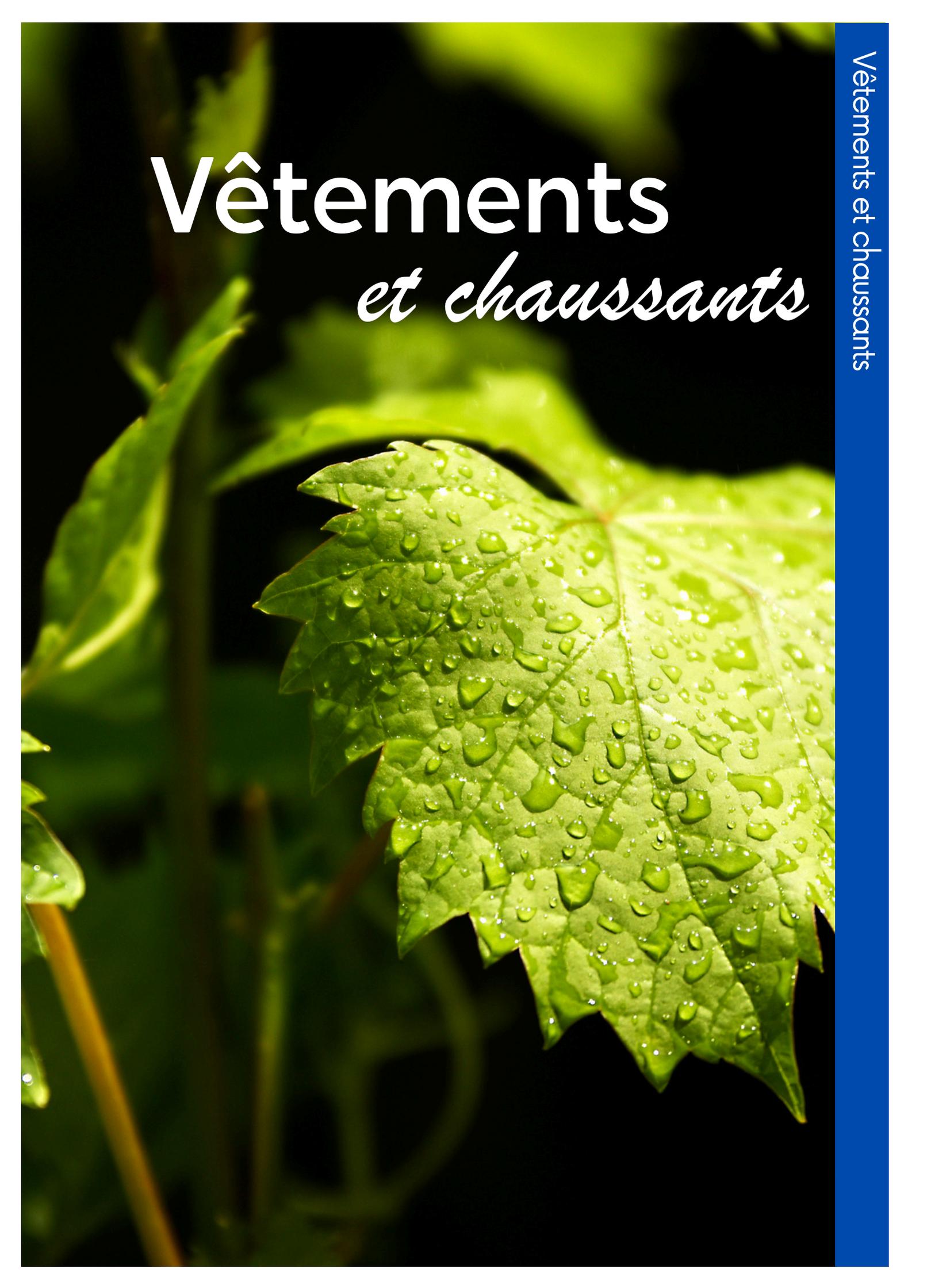
PATINS ÉCHELLE

Réf : 501002

CROCHET ÉCHELLE

Réf : 516704





Vêtements *et chaussures*

Vêtements et chaussures

Vêtements et chaussants



ENSEMBLE PLUIE RAINY

Tailles : M / L / XL / XXL / 3XL

Veste et pantalon

100% polyester avec une enduction PVC imperméable

M Réf : 556966

L Réf : 556965

XL Réf : 556967

XXL Réf : 556968

3XL Réf : 556964



PANTALON DE PLUIE SHARK

Tailles : S / M / L / XL / XXL / 3XL / 4XL

Tour de taille élastiqué, deux poches et passants pour bretelles

S Réf : 512958

M Réf : 505979

L Réf : 505978

XL Réf : 505981

XXL Réf : 505982

3XL Réf : 505983

4XL Réf : 501225



VESTE DE PLUIE DE TRAVAIL TUNA

Tailles : S / M / L / XL / XXL / 3XL / 4XL

Capuche réglable et col montant, multipoches

S Réf : 512956

M Réf : 505974

L Réf : 505973

XL Réf : 505975

XXL Réf : 505976

3XL Réf : 505977

4XL Réf : 515294



COMBINAISON DE PLUIE DE TRAVAIL ORK

Tailles : S / M / L / XL / XXL / 3XL / 4XL

Capuche réglable, col montant et mentonnière

S Réf : 556940

M Réf : 508623

L Réf : 508622

XL Réf : 508635

XXL Réf : 515267

3XL Réf : 503177

4XL Réf : 515931



SALOPETTE DE PLUIE DE TRAVAIL CACHALOT

Tailles : S / M / L / XL / XXL / 3XL / 4XL
Bretelles élastiques ajustables

S Réf : 558169
M Réf : 503179
L Réf : 557304
XL Réf : 557305
XXL Réf : 557306
3XL Réf : 559437
4XL Réf : 651184



BOTTES DUNLOP PRICEMASTOR

Tailles : du 37 AU 47
Imperméable, résistant aux produits chimiques,
confortable et souple

37 Réf : 563407
38 Réf : 563408
39 Réf : 563409
40 Réf : 563410
41 Réf : 563411
42 Réf : 563412
43 Réf : 563413
44 Réf : 563414
45 Réf : 563415
46 Réf : 563416
47 Réf : 563417



BOTTES DE SÉCURITÉ AGORA BAUDOU

Tailles : du 39 AU 47
Très résistant aux chocs, embouts de protection
résistants jusqu'à 200 Joules et 15 000 Newton,
semelles traitées anti-glisse, arrières fermés,
antistatique, talons résistants au chocs, semelle
anti perforation métallique, textile ou
composite, imperméable

39 Réf : 562722
40 Réf : 562723
41 Réf : 562724
42 Réf : 562725
43 Réf : 562726
44 Réf : 562727
45 Réf : 562728
46 Réf : 562729
47 Réf : 562730

VÊTEMENTS

CHAUSSURES

BOTTES HOMME



Hygiène *des chais*

Hygiène des chais



Hygiène des chais



SOUDE CAUSTIQUE

Solide, microperlé, en circuit fermé

25kg Réf : 503790



VINPIERRE L

Alcalin liquide - sur inox, béton, émail, époxy, fibre
Cuve, chaudière, refroidisseur

A température ambiante, 20 à 60 min - doser 1 à 4%
avec Vinox plus

25kg Réf : 516727



VINOXY PLUS

Peroxyde d'hydrogène
Interdit en bio

22kg Réf : 516726



VINOPLUS 700

Désinfectant et dérogissant, produit chloré

24kg Réf : 520244

Visuel non disponible



DÉCAPOXY® 5

Acide péraacétique et peroxyde d'hydrogène
Ne pas utiliser avec du chlore ou un alcalin

21kg Réf : 509829



PAPIER PH UNIVERSEL

Réf : 509829



CANON À MOUSSE INOX 24L

Nettoyage et désinfection des sites de moyennes surfaces



CENTRALE HYGIÈNE

Système de nettoyage ergonomique, par pulvérisation d'une
solution détergente et/ou désinfectante sur les sols et les surfaces

Matériels *d'entretien*

Matériels d'entretien



Matériels d'entretien



PISTOLET LAVAGE BLEU

En laiton avec gaine de protection en caoutchouc

Réf : 520325

Visuel non disponible



RACCORD ARROSEUR LEGRIS 15X21 AZZ

En laiton pour pistolet Dinga

Réf : 512485



RACCORD MÂLE NITO 15X21 DINGA

En acier pour pistolet Dinga

Réf : 530826



PISTOLET D'ARROSAGE PS4 LEGRIS

Vis de réglage du jet, possibilité de blocage en position ouverte. Equipé d'un raccord rapide

Réf : 512498



EPONGE GRAND MODÈLE JUMBO

Dimensions 240 x 150 x 62mm

Réf : 500214



EPONGE HYDROPHILE

Dimensions 165 x 115 x 60mm

Réf : 500216



EPONGE VÉGÉTALE GROS TRAVAUX

Dimensions 140 x 90 x 60mm

Réf : 507315



EPONGE VÉGÉTALE BLONDE

Dimensions 152 x 123 x 40mm

Réf : 500217

**BROSSE PAPILLON ALIMENTAIRE**

Réf : 512578

100mm
En fibre dures pour le brossage à usage alimentaire

**SEAU BEC BLANC ANSE EN INOX**

17L Réf : 504975

Seau bec verseur avec anse en inox et poignée

**SEAU BEC BLANC ARRONDI POIGNÉE BOIS**

16L Réf : 507996

**BAQUET DE SOUTIRAGE ROND BORDEAUX "SAPINE"**

17L Réf : 563419

Hauteur 175mm

**BROC DOSEUR GRADUÉ**

1L Réf : 510080

2L Réf : 510084

5L Réf : 510082

**PAPIER ESSUIE TOUT CHAMOIS X2**

Réf : 507378

Ouate havane 2 plis gaufrés collés pour une meilleure absorption

**MANCHE FIBRE**

Réf : 530517

1 300 mm, coloris blanc rouge
En fibre de verre grand confort

**MANCHE ALUMINIUM ANODISÉ**

Réf : 512580

1 500 mm
Manche aluminium avec grip confort, léger et robuste à usage alimentaire

**RACLETTE MONOBLOC**

500mm Réf : 500359

700mm Réf : 510898

Coloris blanc
Ultra hygiénique

**RACLETTE SOL MOUSSE**

45cm Réf : 510080

55cm Réf : 510084

75cm Réf : 510082

Raclette avec double lame en mousse



Travail *en cave*



Travail en cave



FOURCHE POLYPROPYLÈNE

Réf : 507934

100% alimentaire en un seul bloc, munie d'un grand manche et d'une poignée ergonomique
En polypropylène, cette fourche ne raye pas les cuves et est facilement nettoyable



CROC MANCHE FIBRE

1300 mm Réf : 530521

1500 mm Réf : 530823

En polypropylène très robuste, hygiénique et facilement démontable
Le manche peut être utilisé avec la gamme des raclettes monobloc



PELLE AJOURÉE

Réf : 513656

Pelle à raisins monobloc avec perforations permettant ainsi de conserver dans le godet, les parties solides



PELLE À RAISINS, PETIT OU GRAND MODÈLE

Grand Réf : 530839

Petit Réf : 530840

Grand manche ergonomique de 1 270mm renforcé à l'intérieur par un tube en aluminium pour le grand modèle



PELLE À POUDRE

Réf : 501203

Coloris naturel blanc

PELLE À MOÛT

Réf : 500183

Multiusage, coloris blanc



PIGE CUVE INOX

Réf : 530518

Longueur du manche : 1 600mm
Fourche circulaire à 9 crocs inox pour le perçage de chapeau permettant l'extraction des tanins, l'homogénéisation et l'aération



LAMPE BÂTON À LED ÉTANCHE

Réf : 559516



BALADEUSE 24 VOLTS

Réf : 522135



**BALADEUSE LED PLIABLE
RECHARGEABLE**

Réf : 517977

Visuel non disponible



BANDE SILICONE RECTANGLE

Réf : 505800



**MASTIC SILICONE
ALIMENTAIRE**

Réf : 518138



BOULE DE DÉTARTRAGE/CÔNE

Réf : 506265 / 510648



TRAINEAU DE DÉTARTRAGE

Réf : 518102



CRÉPINE INOX

100 x 400mm Réf : 518134

CRÉPINE RACCORD

Réf : 530523

CRÉPINE RECTANGULAIRE

Réf : 530824



PUISARD INOX

125 x 1500mm Réf : 530827

PUISARD INOX

125 x 2000mm Réf : 510650

Visuel non disponible



JAUGES DE CUVE

20 x 24 Réf : 506349



**ROBINET DE NIVEAU FILETAGE MÂLE 15-21
INOX**

Réf : 507137

ROBINET DE NIVEAU BRIDE OVALE INOX

Réf : 505347



KIT JOINT POUR ROBINET

Réf : 507624



**ROBINET DÉGUSTATEUR PASSE
PAROI INOX F 3-8**

Réf : 559575

**ROBINET DÉGUSTATEUR
FILETÉ MÂLE INOX PURGE**

Réf : 513276



DÉGUSTATEUR FILETAGE MÂLE 1/2 INOX

Réf : 507089



DÉGUSTATEUR À VIS 3-8 FILETAGE MÂLE

Réf : 503902



GLOBE VERRE POUR BALADEUSE

Réf : 512332



**AMPOULE A VIS 60W 24 VOLTS
AMPOULE LED 24 VOLTS**

Réf : 511113

Réf : 517978



DESTRUCTEUR INSECTES 300M2

Réf : 557020



LAMPE FRONTALE À LED

Réf : 559517



FOUET INOX

Réf : 503586



ARDOISES NATURELLE

Réf : 516677

ARDOISES BLANCHE POUR FEUTRE

Réf : 502175



MARQUEUR 4 COULEURS EFFAÇABLE

Réf : 507181

FEUTRE CRAIE

Réf : 558107

CRAIE

Réf : 513918



COLLE NÉOPRÈNE

125ml Réf : 512080



SOUPAPE

**PM 35 Réf : 501885
PM 45 Réf : 504052
GM 50 Réf : 505792**



JOINT DEMI-LUNE

Réf : 500605



BANDE MOUSSE ADHÉSIF 40*10MM

Réf : 557365

Mesures



**EPROUVETTE PLASTIQUE
(EXISTE AUSSI EN VERRE)**

250ml Réf : 500980
500 ml Réf : 500978
1000ml Réf : 502440



BÉCHER VERRE GRADUÉ

100ml Réf : 519540
150ml Réf : 519541
250ml Réf : 519542



BURETTE DE TITRATION

10ml Réf : 519543



PIPETTE GRADUÉE 1/10

5ml Réf : 519555
10ml Réf : 519553
25ml Réf : 519554



**POMPE POUR PIPETTE 10ML ET 25ML
POIRE POUR PIPETAGE**

Réf : 519558



TATE VIN 45CM

Droit Réf : 519563
Coudé Réf : 519561



TATE VIN 53CM

Droit Réf : 519564
Coudé Réf : 519562



MUSTIMÈTRE AVEC THERMOMÈTRE

Réf : 519548



MUSTIMÈTRE SANS THERMOMÈTRE

Réf : 519549



EXTRACTO-CÉNOMÈTRE

1/10g Réf : 519546
1/5g Réf : 519547



RÉFRACTOMÈTRE

Réf : 514135



THERMOMÈTRE SONDE FIXE DIGITAL

Réf : 501122



BLEU DE BROMOTHYMOLE

60ml Réf : 509671



**SOLUTION LIQUEUR
ACIDIMÉTRIQUE**

500ml Réf : 509664



ACIDE ACÉTIQUE

250ml Réf : 509672



RÉSISTANCE 25 à 50hL

1500w Réf : 515574

2500w Réf : 515368



PAPIER CHROMATO

Réf : 519550

Articles pour fûts



CALE À BARRIQUE

Réf : 502759



PISTOLET ENTONNEUR INOX SORTIE

Ø 40 Réf : 522131

Ø 28 Réf : 511826



PISTOLET ENTONNEUR PLAST ALIMSORT

Ø 19 Réf : 503454



BONDE SILICONE UNIVERSELLE

Réf : 506726



MECHOIR POUR MÈCHES

Réf : 501705

MECHOIR POUR MÈCHES

Réf : 516741

Visuel non disponible



ENTONNOIR CUVE

320 mm Réf : 511330

370 mm Réf : 511332

420 mm Réf : 511335



PLONGEUR À BARRIQUE

80cm Réf : 512212

100cm Réf : 516854



AGITATEUR INOX

Réf : 514718



**DÉGUSTATEUR BRIDE OVALE
INOX**

Réf : 507342



**KIT JOINT POUR
DÉGUSTATEURS**

Réf : 507309



**JOINT DÉGUSTATEUR BRIDE
OVALE**

Réf : 504712



VANNE PAPILLON INOX BC

80 x 80 Ø 40 Réf : 501461

VANNE PAPILLON INOX BC

100 x 100 Ø 40 Réf : 501459



VANNE PAPILLON INOX MÂLE/FEMELLE

Ø 40 Réf : 501457



VANNE BOULE INOX BC

100 x 100 Ø 40 Réf : 506000

VANNE BOULE INOX BC

80 x 80 Ø 40 Réf : 512554



**VANNE BOULE INOX
MÂLE/FEMELLE**

Ø 40 Réf : 500150

**VANNE BOULE INOX SIMPLE
MÂLE/FEMELLE**

Ø 40 Réf : 517999



VANNE BOULE CHROME BC

100 x 100 Ø 40 Réf : 502838

VANNE BOULE CHROME BC

80 x 80 Ø 40 Réf : 503989



VANNE BOULE CHROME MÂLE/FEMELLE

Ø 40 Réf : 503479

VANNE BOULE MÂLE 1.1/2 GAS-MACON

Ø 40 Réf : 512555

VANNE BOULE MÂLE 1.1/4 GAS-MACON

Ø 40 Réf : 515168



BOUCHON AVEC CHAÎNETTE INOX

Ø 40 Réf : 500193

Ø 70 Réf : 500244



BOUCHON PLASTIQUE

Ø 40 Réf : 500218

Ø 50 Réf : 503843

Ø 70 Réf : 512767



CLÉ ARTICULÉE INOX

Réf : 507041

CLÉ À RACCORD FIXE

Ø 40 Réf : 504920



JOINT BRIDE CARRÉE

80 x 80 Ø 40 Réf : 501708

JOINT BRIDE CARRÉE

100 x 100 Ø 40 Réf : 506171



KIT JOINT POUR VBN40

Ø 40 Réf : 507034

KIT JOINT POUR VBN50

Ø 50 Réf : 507273

KIT JOINT POUR VBN70

Ø 70 Réf : 507037



KIT JOINT POUR VP40BC

Ø 40 Réf : 507032

KIT JOINT POUR VP50BC

Ø 50 Réf : 507093

KIT JOINT POUR VP70BC

Ø 70 Réf : 507112



CUVE ALIMENTAIRE GRILLAGE

1000L Réf : 504715



RACCORD CUVE

Ø 40 Réf : 500631

20 x 27 Réf : 500506

26 x 34 Réf : 503582



TUYAU TRICOFLEX TUBCLAIR

8x11 Réf : 556939

10 x 14 Réf : 516721



TUYAU TRICOCLAIR

8 x 14 Réf : 501613

15 x 23 Réf : 502396

19 x 27 Réf : 502824

25x34 Réf : 514102

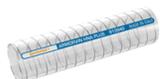


TUYAU SPIRE ACIER *

Ø 40 Réf : 512324

Ø 50 Réf : 512327

*Possibilité de sertissage sur devis



TUYAU ARMORVIN
 TUYAU ARMORVIN*
 TUYAU SPIRABLE
 TUYAU VACUPRESS FOOD POUR THERMO*

Ø 25 Réf : 519536
 Ø 40 Réf : 519537
 Ø 120 Réf : 520625
 Ø 40 Réf : 519538



BALLE MOUSSE

Ø 40 Réf : 512270
 Ø 50 Réf : 500586
 Ø 120 Réf : 510661



RONDELLE DE PROTECTION

Ø 40 Réf : 501805
 Ø 50 Réf : 512567



COLLIER INOX TOURILLON

48-51 Réf : 520930
 51-55 Réf : 510647
 60-63 Réf : 561254
 130-140 Réf : 512260



RACCORD INOX FEMELLE
 RACCORD INOX FEMELLE

Ø 40 ligature Ø 20 Réf : 501200
 Ø 40 ligature Ø 25 Réf : 501199



RACCORD INOX FEMELLE
 RACCORD INOX FEMELLE
 RACCORD INOX MÂLE
 RACCORD INOX MÂLE

Ø 40 Réf : 503844
 Ø 50 Réf : 502428
 Ø 40 Réf : 551875
 Ø 50 Réf : 501420



RACCORD INOX COUDE À LIGATURER
 M/F
 RACCORD INOX COUDE À LIGATURER
 M/F

Ø 40 Réf : 502188
 Ø 50 Réf : 512766



RACCORD INOX FEMELLE
 RACCORD INOX MÂLE
 RACCORD INOX COUDE FEMELLE
 RACCORD INOX COUDE M/F

Ø 120 Réf : 503786
 Ø 120 Réf : 502751
 Ø 120 Réf : 510662
 Ø 120 Réf : 516667



JOINT TORIQUE ALIMENTAIRE

Ø 120 Réf : 503022

*Possibilité de sertissage sur devis



RACCORD CHROME FEMELLE

Ø 40 Réf : 507091

RACCORD CHROME MÂLE

Ø 40 Réf : 503784



RACCORD INOX DOUBLE FEMELLE

Ø 40 Réf : 501411

RACCORD INOX DOUBLE FEMELLE

Ø 50 Réf : 501422



RACCORD INOX DOUBLE MÂLE

Ø 40 Réf : 501423

RACCORD INOX DOUBLE MÂLE

Ø 50 Réf : 501421



RACCORD INOX AUGMENTATION F40/M50

Réf : 502885



**RACCORD INOX RÉDUCTION
F50/M40**

Réf : 500431

RACCORD INOX RÉDUCTION F70/M40

Réf : 559564

RACCORD INOX RÉDUCTION F70/M50

Réf : 517954



RACCORD INOX COUDE M/F

Ø 40 Réf : 502188

RACCORD INOX COUDE M/F

Ø 50 Réf : 512766



RACCORD INOX Y 1F40

2M40 Réf : 507159

RACCORD INOX Y 1F50

2M50 Réf : 504822



RACCORD CHROME DOUBLE FEMELLE

Ø 40 Réf : 504897

RACCORD CHROME DOUBLE MÂLE

Ø 40 Réf : 507039



RACCORD CHROME COUDE M/F

Ø 40 Réf : 503529



RACCORD CHROME Y 1F40

2M40 Réf : 507275



JOINT ALIMENTAIRE

Ø 40 - 3mm Réf : 507142

Ø 40 - 5mm Réf : 511986

Ø 50 Réf : 507175



JOINT ALIMENTAIRE AUGMENTATION F40

M50 Réf : 507307



JOINT ALIMENTAIRE RÉDUCTION F50

M40 Réf : 507278



JOINT DE BOUCHON

Ø 40 Réf : 501589
 Ø 50 Réf : 506414
 Ø 70 Réf : 511102
 Ø 80 Réf : 511103



RACCORD INOX MIREUR M/F

Ø 40 Réf : 507559



INJECTEUR MULTIFONCTION INOX

Ø 40 Réf : 518972
 Ø 50 Réf : 518973



MANCHON D'AÉRATION INOX

Ø 40 Réf : 530836



CHAPEAU CHINOIS INOX

Ø 40 Réf : 530825



COUDE DÉCANTEUR OU DÉBOURBEUR INOX

Ø 40 Réf : 507219

DÉBOURBEUR CHINOIS

Ø 40 Réf : 517989



RACCORD À SERTIR FEMELLE *

Ø 40 Réf : 515446

RACCORD À SERTIR FEMELLE *

Ø 50 Réf : 517957

RACCORD À SERTIR MÂLE *

Ø 40 Réf : 517994

RACCORD À SERTIR MÂLE *

Ø 50 Réf : 51956



JUPE INOX *

Ø 40 Réf : 515428

Ø 50 Réf : 517958



PROTECTION DE RACCORD FEMELLE ROUGE

Ø 40 Réf : 517975

PROTECTION DE RACCORD FEMELLE BLEU

Ø 40 Réf : 517976

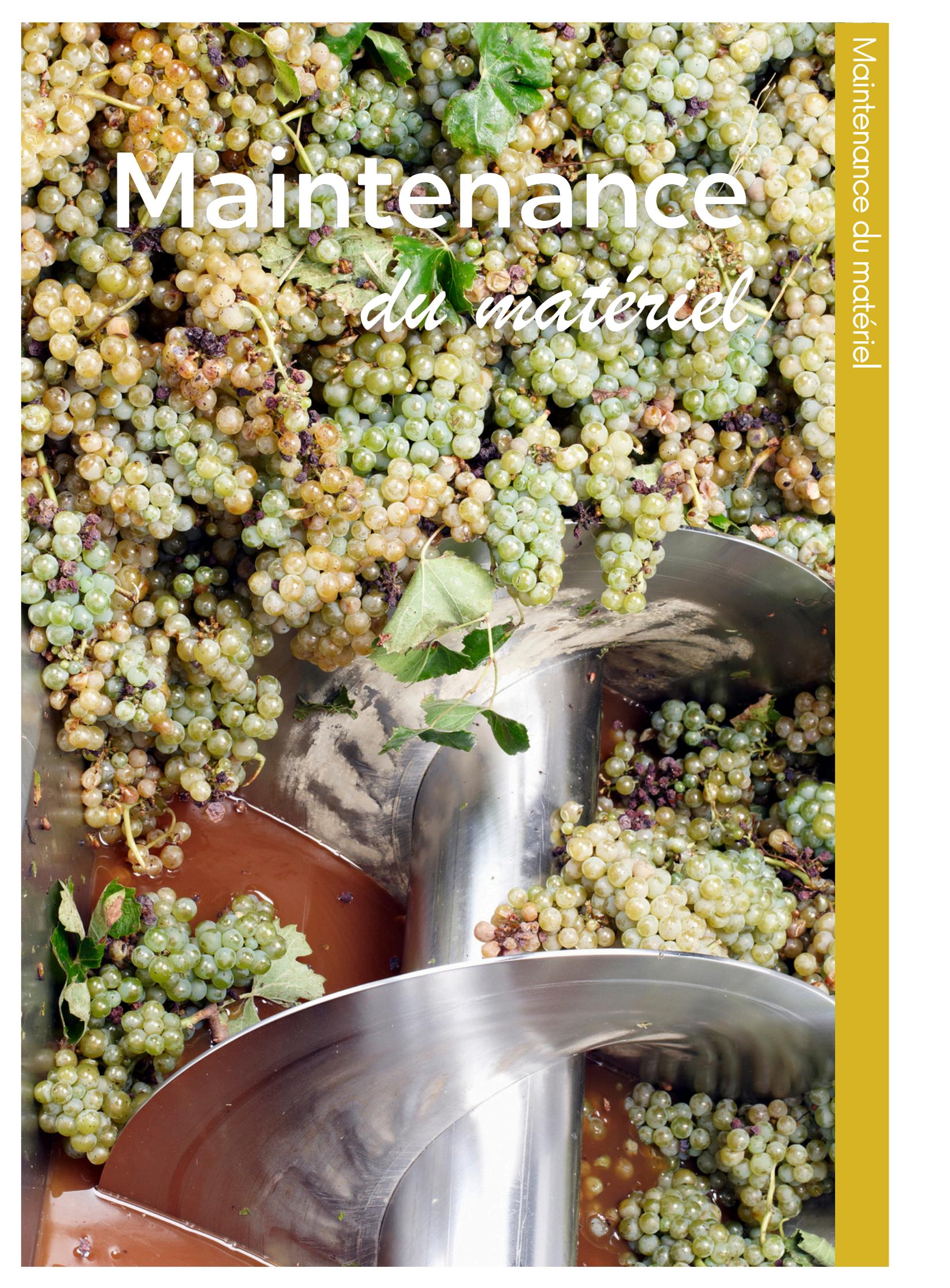
PROTECTION DE RACCORD FEMELLE ROUGE

Ø 50 Réf : 511372

PROTECTION DE RACCORD FEMELLE BLEU

Ø 50 Réf : 504597

*Possibilité de sertissage sur devis



Maintenance *du matériel*

Maintenance du matériel

Maintenance du matériel



PEINTURE AGROFER ALIMENTAIRE

1kg Réf : 500607



KIT DE RUSTINAGE EPOXY

100g Réf : 509876



DÉGRIPPANT ALIMENTAIRE

400ml Réf : 503856



GRAISSE CARTOUCHE ALIMENTAIRE

400g Réf : 530616



GRAISSE

Réf : 509880



GRAISSE AÉROSOL ALIMENTAIRE

400ml Réf : 512495



GRAISSE PRESOIR 35 BÂTONNETS

Réf : 504019

Levures *œnologiques*



Les levures que nous proposons sont celles qui donnent d'excellents résultats sur nos cépages et dans nos secteurs.

Les levures non-saccharomyces offrent de nouvelles possibilités de baisse des doses de sulfitage, de protection vis-à-vis des micro-organismes d'altération ou de complexité aromatique.

Levures œnologiques



Rouge



Blanc



Rosé



Toutes nos levures son utilisables en Agriculture Biologique

Glossaire :

- **FA** : Fermentation Alcoolique
- **K** : Facteur Killer
- **K₂** : Facteur Killer₂ } Toxine détruisant les levures indigènes sensibles.

Bioprotection



IOC GAÏA™



500g Réf : B00304

Utiliser le plus tôt possible sur vendange et sur moût
Metschnikowia Fruticola non fermentaire
(À stocker au frigo)



LEVEL 2 INITIA™



500g Réf : B00471

Protection préfermentaire et lutte contre l'oxydation
Metschnikowia Pulcherrima, fixe le cuivre
(À stocker au frigo)



LEVULINE® SYMBIOSE



500g Réf : B00237

Torulaspora delbruecki
Ajouter des LSA après la perte de 10 points de densité
Apporte de la complexité

Levure issue de l'agriculture biologique



ZYMAFLORE® 011 BIO



500g Réf : 509770

Neutre, reprise de fermentation
Très bonne capacité fermentaire et respect de
la typicité des cépages.

Starters



ZYMAFLORE® CEREVISIAE

Souche 522 Davis
À utiliser sur vendange saine



500g Réf : B00301



VITILEVURE™ B+C

Allie 2 souches : Bayanus et Cerevisae
Pour finir les sucres
À utiliser sur vendange saine



500g Réf : B00203



ENOLEVURE® K34

Killer, pour maîtriser la flore indigène,
soigner l'apport en azote



500g Réf : B00308

Visuel non disponible



FERMIVIN® 7013

Convient très bien au Gamay
Achève bien les sucres
Phénotype killer : neutre



500g Réf : B00311



ZYMAFLORE® F33

Souche F33
Pour fort degré potentiel



500g Réf : B00302



LEVULINE® PRIMEUR

L'incontournable
Bonbon anglais ; amylique, fruits rouges



500g Réf : B00044



ZYMAFLORE® RB4

Framboise, rondeur
Sélectionnée en Beaujolais



500g Réf : B00330



IOC PRIMROUGE R 9001™

Cassis, très aromatique, flatteur



500g Réf : B00312



ZYMAFLORE® F15

Vins ronds et fruités



500g Réf : B00053



IOC SMOOZBERRY™

Intense, complexe, masque le végétal
Apporte de la rondeur et beaucoup de fruit



500g Réf : B00492



LEVULINE® LUMAI

Intense, complexe, persistant,
masque le végétal,
fructophile



500g Réf : B00238

Visuel non disponible



FERMICRU® XL

Intense, complexe, persistant,
masque le végétal,
fructophile



500g Réf : B00238

Rouges structurés



ZYMAFLORE® FX10

Coloré, puissant
Pour vin de garde élégant et structuré



500g Réf : B00329



ZYMAFLORE® RB2

Coloré, pleins, kirch,
Fruité et élégant, idéal pour Pinot Noir



500g Réf : B00050



ZYMAFLORE® XPURE

Fin, fraîcheur aromatique et fruits noirs
Faible production de SO₂



500g Réf : B00054



SELECTYS® AUTHENTIQUE

Vin de garde, structuré et soyeux



500g Réf : B00233



SELECTYS® ITALICA CR

Très fort degré, pré-ferm à froid



500g Réf : B00232



VITILEVURE® SYRAH

Coloré et épicé



500g Réf : B00204

Visuel non disponible



LALVIN 2056™

Coloré, floral, Killer, besoin en azote important



500g Réf : B00320



LALVIN RC212™

Vins de garde, Pinot Noir



500g Réf : B00307



LALVIN BM 4 X 4™
Structuré, épicé, volume, killer



500g Réf : B00323



LALVIN 2323™
Coloré, tannique, killer



500g Réf : B00321

Visuel non disponible



EXCELLENCE® XR
Structuré, killer



500g Réf : B00202

Visuel non disponible



SO FRUITY® 14-14
Vin de garde, à élever



500g Réf : B00218

Visuel non disponible



FERMICRU VR5®
Structuré, fruit noirs



500g Réf : B00309

Blancs



ZYMAFLORE® VL1
Finesse et netteté, muscaté



500g Réf : B00057



ZYMAFLORE® VL2
Rondeur, vinification en fût



500g Réf : B00058



IOC INFINI' TWICE™
Killer, fruits frais



500g Réf : B00249

Visuel non disponible



BOURGOBLANC CY3079®
Chardonnay de garde



500g Réf : B00038



ZYMAFLORE® CX9
Chardonnay bourguignon



500g Réf : B00207



SELECTYS® LA PERSANE
K2, muscaté, fructophile



500g Réf : B00229

Visuel non disponible



LALVIN QA23 YSEO®
Killer, muscaté, fructophile



500g Réf : B00048



SELECTYS® L'ÉLÉGANTE
Agrume, fruits blancs, besoin en azote



500g Réf : B00041



ZYMAFLORE® XORIGIN
Chardonnay, typé et terroir



500g Réf : B00418

Blancs et rosés



ZYMAFLORE® X16

Fruits blancs, killer
Aromes fermentaires



500g Réf : B00059



ZYMAFLORE® XarOm

Bombe aromatique, bonbon anglais,
fraise, ananas



500g Réf : B00443



LEVULINE® C19

Bayanus, floral, muscaté
Révélation des arômes variétaux



500g Réf : B00205



SELECTYS® LA MARQUISE

Production SO₂, K2, fructophile
Finesse aromatique



500g Réf : B00231



ZYMAFLORE® DELTA

Pamplemousse, volume,
complexité, thiols



500g Réf : B00052



ZYMAFLORE® X5

Fruit de la passion, volume,
complexité, thiols



500g Réf : B00332



IOC FRESH ROSÉ™

Fruité et floral, killer



500g Réf : B00317

Visuel non disponible



EXCELLENCE® B2

Thiol et fruit, fin, rond et long



500g Réf : B00411



KIT AFFINITY ECA5™

Levure et son nutriment spécifique
Production d'esters fruités et floraux



500g Réf : B00319

Prise de mousse et reprise de fermentation



LEVULINE® FB

Reprise de FA,
Résistance élevée à l'alcool (18 % vol.), K



500g Réf : B00234



ZYMAFLORE® BO 213

Reprise de FA
Bonne résistance à l'alcool 18% vol, fructophile



500g Réf : B00300



SELECTYS® LA MARQUISE

Reprise de FA, K2, fructophile



500g Réf : B00231



IOC 18-2007™

Reprise de FA, K2
Idéal pour la prise de mousse



500g Réf : B00246

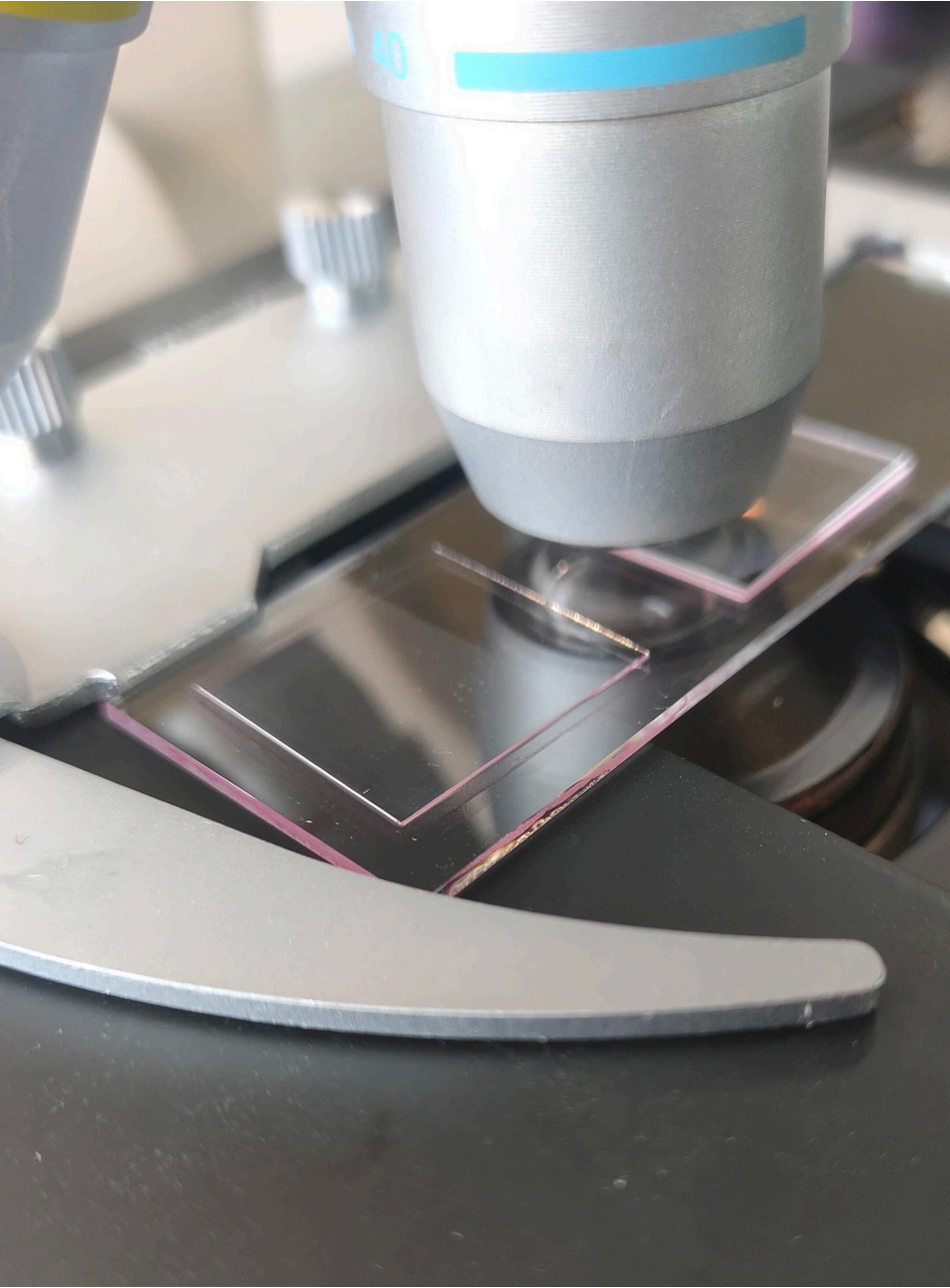


ZYMAFLORE® 011 BIO

Bonne résistance à l'alcool



500g Réf : 509770



Gestion *de la fermentation*

“ Mener les fermentations à bon terme nécessite de compléter les moûts carencés en nutriments simples ou complexes, selon l'analyse de moût de l'azote assimilable et les besoins spécifiques des levures.

Gestion de la fermentation

Correction de turbidité



TURBICEL®

Effet support des levures, sur moût trop débourbé
Interdit en bio

5kg Réf : B00388

Préparateur de levures dans l'eau de réhydratation



ACTIPROTECT EXPRESS™

Simplicité, efficacité, rapidité,
levain à température ambiante

1kg Réf : B00479



VIVACTIV® PREMIER

Protecteur de levures pour assurer la fin FA

1kg Réf : B00239



SUPERSTART® BLANC

Faible turbidité, températures basses,
assurer la fin FA, augmentation du
potentiel aromatique

1kg Réf : B00371

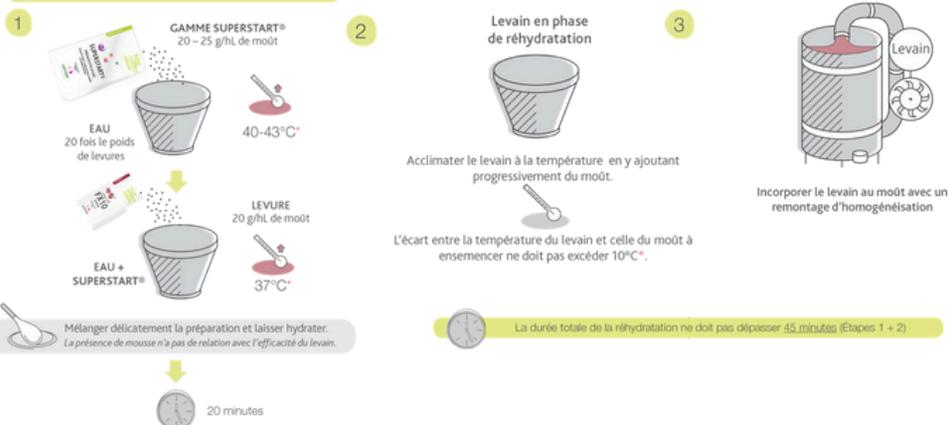


SUPERSTART® ROUGE

Protecteur de levures en cas de fort degré,
assure la fin FA

1kg Réf : B00372

RÉHYDRATATION AVEC PRÉPARATEUR DE LEVURES



Gestion de la fermentation



Rappel :

- 10g/hL d'azote minérale apportent 21mg/L d'azote assimilable
- 10g/hL d'azote organique apportent 10mg/L d'azote assimilable

Les doses d'utilisation des nutriments et activateurs seront à raisonner en fonction des besoins en azote.

Nutriments



SULFATE D'AMMONIUM

Nutriment minéral
Interdit en bio

1kg Réf : B00364

5kg Réf : B00366

25kg Réf : B00365



PHOSPHATE D'AMMONIUM

Nutriment minéral

1kg Réf : B00248

25kg Réf : B00354

Visuel non disponible



THIAZOTE®

Sulfate ammonium et thiamine
Activateur de FA
Interdit en bio

1kg Réf : B00382



THIAZOTE® PH

Phosphate ammonium et thiamine
Activateur de FA

1kg Réf : B00123



NUTRISTART®

Nutriment complexe, total et complet, activateur de croissance favorisant la multiplication des levures.
À utiliser en début de FA

1kg Réf : B00346



NUTRISTART® ORG

Nutriment organique complémentaire, 100% d'origine levurienne, optimise l'aromatique, à utiliser en début de FA, sur des vins à faibles carences azotés

1kg Réf : B00347



VIVACTIV® CONTROLE

Nutriment organique 100% d'origine levurienne et écorces, détoxifie le milieu et permet d'assurer la fin de FA.
À utiliser en cours de fermentation

1kg Réf : B00240

Optimisation aromatique

Visuel non disponible

**FRESHAROM®**

Préservation et révélation aromatique
Protège des notes oxydatives sur blanc et rosé
À utiliser au 1/3 de la FA

1kg Réf : B00294

Visuel non disponible

**VIVACTIV® AROME**

Nutriment complexe, améliorant la production
d'arômes fermentaires et variétaux sur blanc et rosé
À utiliser en début de FA

1kg Réf : B00126

Ralentissement, détoxification

Visuel non disponible

**OENOCCELL®**

Ralentissement ou arrêt de FA,
écorces pour détoxifier le milieu

1kg Réf : B00349**VIVACTIV® ÉCORCE**

Ralentissement ou arrêt de FA
100% écorces de levures
Élimine les inhibiteurs de la FA et détoxifie le milieu

1kg Réf : B00359**MILIEU TOTAL**

Assure un enrichissement maximum
des moût en cas d'arrêt de
fermentation, maxi légal 20g/hL

500g Réf : B00108

Bois et copeaux



Utilisable en
**Agriculture
Biologique**

“

L'utilisation de morceaux de bois en vinification ou en élevage, répond à des objectifs produits spécifiques, un coût maîtrisé : amélioration du volume en bouche, ou signature aromatique, c'est vous qui choisissez : des essais sont possibles chez L.B.B.O.

NOBILE® FRESH GRANULAR**7.5kg Réf : B00341**

Fruité, structuré, granulats français

NOBILE® BASE**7.5kg Réf : B00487**

Volume, gras, tension, longueur en bouche

NOBILE® INTENSE**7.5kg Réf : B00343**

Volume, toasté

NOBILE® AMERICAN BLEND**7.5kg Réf : B00209**

Caramel, grillé

CENOQUERCUS® ECLAT DUO**5kg Réf : B00432**Plus d'arômes en blancs et rosés, 1/3 FA
Structure, sucrosité, fruit**NOBILE® BARREL REFRESH SENSATION****Réf : B00015**Bois neuf chêne français, en fût
Sucrosité, vanille**NOBILE® STAVE 18 DIVINE****Réf : B00016**Bloc pour cuves, chêne français
Texture complexité**POCHE INFUSION COPEAUX****Réf : B00355**

Filet de préparation



Enzymes

œnologiques



Nous avons choisi des enzymes adaptées à chacun de vos besoins :

- liquide pour plus de facilité d'utilisation
- en poudre pour une bonne conservation
- gain économique de rendement en jus
- couleur - aromatique - filtrabilité...

Enzymes œnologiques

Enzymes de clarification



LAFAZYM® CL

Clarification
Concentrée - purifiée en CE (Cinnamoyl Estérase)

50g Réf : B00439
100g Réf : 00023



LYSIS® ELITE

Enzyme liquide de clarification
Pectinase et riche en activités secondaires

100ml Réf : B00024

Visuel non disponible



LAFAZYM® 600 XL ICE

Enzyme liquide de clarification
Efficace sur un large spectre de pH et de température

250ml Réf : B00282

Enzymes pour MPC



LYSIS® MPC

Micro granules, clarification des moûts
et des vins
Traités par MPC

100g Réf : B00030

Visuel non disponible



MYZYM READY EXTREM™

Enzyme liquide de clarification,
à basse et haute température jusqu'à 67°C

1L Réf : B00278

Enzymes spécifiques

**LAFAZYM® PRESS ***

Optimisation du **pressurage** sur blanc et rosé, purifiée en CE

100g Réf : B00028

Visuel non disponible

**MYZYM ULTRA EXTRACT™ ***

En rouge : **extraction** couleur et structure
Purifiée CE

100g Réf : B00428
250g Réf : B00285

**LAFASE® HE GRAND CRU ***

Extraction couleur et volume
Purifiée en CE

100g Réf : B00108
500g Réf : B00280

**EXTRALYSE®**

Forte activité de bêta-glucanase, améliore la **filtrabilité** des vins : à utiliser sur vendange altérée ou pour accélérer la mise au propre en élevage
Interdit en bio

250g Réf : B00029

Visuel non disponible

**EXTRACLEAR®**

Solution liquide
À utiliser en cours de FA et en élevage, améliore la **clarification** et la **filtrabilité** des vins

0.285kg Réf : B00483

*** Autorisé en bio, uniquement en clarification**



Collages

des moûts



Depuis plusieurs millésimes, les moûts de blancs sont plus fragiles, car ils sont plus riches en polyphénols. L'offre de collages s'est diversifiée avec des protéines de pois, de pomme de terre, de chitosane et dérivés de chitine.

Il existe un large choix de solutions pour chaque application et toutes les conditions.

Collages des moûts

Collage en débouillage statique ou flottation



CENOVEGAN® F

Vendange machine ou botrytisée
Dérivés de chitine et protéines végétales
Formule liquide

20L Réf : B00386

Visuel non disponible



QI FINE™ MES

Vendange machine ou botrytisée
Chitosane et protéines de pois
Formule liquide

10kg Réf : B00442



CENOVEGAN® PURE

Protéines de pois
Clarification des moûts et collage des vins

1kg Réf : B00004

Visuel non disponible



POLYMUST® NATURE

Moût fragile et cassant, clarifiant et traitement
Protéines de pois et bentonite

1kg Réf : B00003

Collages décolorants pour vins de base

Visuel non disponible



CARBION™ GRANULÉ

Noir végétal décolorant en granulés
Sédimentation rapide

1kg Réf : B00386

Traiter l'oxydation ou l'amertume, toutes couleurs, sur moût, vinification, vin



FORMULE 1-CF

PVPP et cellulose (casein free)
Micro granulé, à utiliser sur vendange ou moût
Interdit en bio

1kg Réf : B00096



VINICLAR® P

Blanc, rosé, rouge, PVPP pure, micro granulé
Interdit en bio

1kg Réf : B00384



POLYEX PVPP

Blanc, rosé, rouge, PVPP pure, de grande qualité
Interdit en bio

1kg Réf : B00115



CHARBON GOTA

Très efficace pour abaisser les teneurs en géosmine
(goûts terreux, champignons)

1kg Réf : B00099

Visuel non disponible



CHARBON FLAVOCLEAN™

Adapté à la désodorisation des moûts et des vins
rouges et blancs
Diminue les notes moisi terreux et les phénols volatils

1kg Réf : B00468



CENOFINE® NATURE

Préservation du potentiel aromatique, alternative à la PVPP
Levures inactivées, protéines végétales (protéines de pois)
et bentonite calcique

1kg Réf : B00491

Protection du potentiel de la vendange



TANIN GALALCOOL®

Tanins galliques pour blancs et rosés, inhibe les enzymes d'oxydation (laccase et tyrosinase)

1kg Réf : B00129



TANIN VR SUPRA®

Tanins proanthocyanidiques et ellagiques, action anti-oxydante, amélioration de la structure, inhibe les enzymes d'oxydation (laccase et tyrosinase)

1kg Réf : B00163



TANIN VR COLOR®

Tanins catéchiqes pour stabiliser la couleur

1kg Réf : B00379



OENOTANNIN® STABRED

Tanins de pépins de raisins et de châtaignier, protège la vendange et stabilise la couleur, à utiliser en début de FA et au décuvaqe

500g Réf : B00244



OENOTANNIN® MIXTE MG

Tanins de châtaigniers microgranulés, clarification et protection de la couleur

1kg Réf : B00404

	TANIN VR SUPRA®	TANIN VR COLOR®
Effet sacrificiel	*****	*
Action anti-laccase	*****	**
Effet anti-oxydant	****	***
Effet de copigmentation	***	****
Effet de condensation (stabilisation couleur)	*	*****



Gestion *de la fermentation malolactique*

Anticiper les malos dès les vendanges permet d'avoir les vins prêts pour les marchés vrac, et de limiter les coûts énergétiques tout en évitant les déviations microbiologiques.

Parlez-en à votre œnologue L.B.B.O.

Gestion de la fermentation malolactique

Préparation de la FML

Visuel non disponible



BICARBONATE DE POTASSIUM

Désacidification
Facilite la fermentation malolactique

1kg Réf : B00077
25kg Réf : B00269



VIVACTIV® MALO

Nutriments composés de dérivés de levures
et d'éléments supports
Interdit en bio

1kg Réf : B00402

Bactéries

Visuel non disponible



EXTRAFLORE CO'IN™ 25hL

Co-inoculation pour degré < 13,5% vol
Garde le fruit

Réf : B00289



ML PRIME™ 25hL

En co-inoculation directe pour éviter les
Schizosaccharomyces et pour les malo difficiles
Pas d'attaque de l'acide citrique, pas de
production de diacétyle

Réf : B00293

Visuel non disponible



VINIFLORA® CH11 FREASY 50hL

Température maximum : 25°C
Ensemencement direct

Réf : B00004



LACTONEOS® B7 DIRECT 25hL

Bactérie pour la production de vins avec une complexité
aromatique, adaptée aux conditions difficiles

Réf : B00003



LACTONEOS® BERRY DIRECT 25hL

Bactérie lactique qui préserve l'acide citrique,
Profil fraîcheur et fruité

Réf : B00473



MALOTABS™ 2.5hL

Bactérie lactique pour fût, jarre, plafond mobile

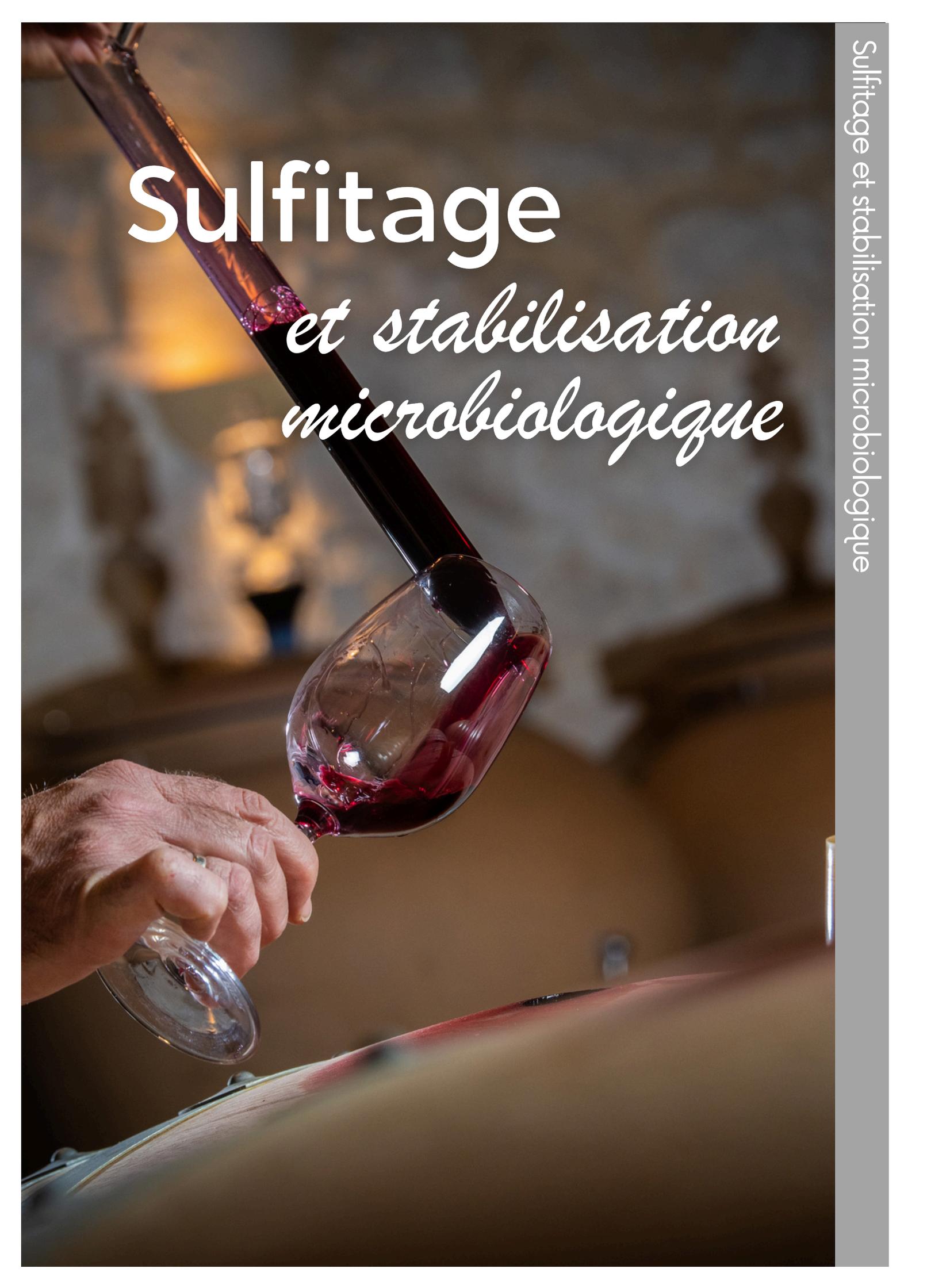
Réf : B00390



LACTONEOS® B16 STANDARD 50hL

Fort taux de réussite, économique ; à réactiver sous
forme de pied de cuve
**Interdit en bio avec son activateur et autorisé
sans son activateur**

Réf : B00009

A close-up photograph of a hand pouring red wine from a glass decanter into a wine glass. The decanter is tilted, and the wine is captured mid-pour, creating a dynamic splash in the glass. The background is softly blurred, showing what appears to be a wine cellar or a similar setting with warm lighting.

Sulfitage

*et stabilisation
microbiologique*

Sulfitage et stabilisation microbiologique

Sulfitage et stabilisation microbiologique

Sulfitage

“ —

Le dioxyde de soufre est utilisé pour ses propriétés antioxydantes, antimicrobiennes et antioxydasiques.

Nous proposons des formulations liquides, poudre ou pastille et aussi gaz selon la mise en œuvre : vendange, moût, vin.

N'oubliez pas les EPI.

Visuel non disponible



SOLUTION SULFUREUSE 10%

Bisulfite de potassium à 10%

1L Réf : B00360

5L Réf : B00154

20L Réf : B00440

5.5kg Réf : B00155

11.5 kg Réf : B00367



MÉTABISULFITE DE POTASSIUM

Libère 50% de son poids en SO₂
Saupoudrer sur vendange machine

1kg Réf : B00263



GENOSTÉRYL® EFFERVESCENT

SO₂ libéré au contact du vin,
sulfitage des fûts

2g Réf : B00152

5g Réf : B00153



SOUFRE PASTILLES 1KG

Méchage des barriques et
cuves en bois par combustion

2.5g Réf : B00422

5g Réf : B00389

10g Réf : B00276

Visuel non disponible



MÈCHE SOUFRE

Méchage des barriques et
cuves en bois par combustion

0.5kg Réf : 562851

Visuel non disponible



DIOXYDE DE SOUFRE T50

Dioxyde de soufre sous forme de gaz liquéfié

2.5kg Réf : 504320



EFFERBAKTOL

Granulés effervescents de
métabisulfite de potassium

100g Réf : B00506

400g Réf : B00505

Stabilisation microbiologique

“

Aujourd'hui les micro-organismes d'altération peuvent être maîtrisés en préventif ou en curatif. Le laboratoire propose différents suivis microbiologiques pour les domaines les plus exigeants.

N'hésitez pas à nous contacter.

Visuel non disponible



NO BRETT INSIDE™

Chitosane ant-microbien, détruit la barrière membranaire des Brettanomyces

100g Réf : B00339



NO BRETT IN TABS™

Chitosane : élimine les Brettanomyces
Pastilles effervescentes pour fûts

40c Réf : B00338
Unité Réf : B00399



CENOVEGAN® MICRO

Chitosane : élimine les Brettanomyces et les bactéries lactiques et acétiques
Alternative naturelle végétale, diminution des doses de SO₂

100g Réf : B00387
500g Réf : B00461



CENOVEGAN® MICRO FA

Chitosane et écorces de levures
Produit de biocontrôle 100% naturel, permet de réduire la population de micro-organismes d'altérations présents sur le raisin
À utiliser sur raisin, moût ou en vinification

1kg Réf : B00472



LYSOZYM

Inhibiteur des bactéries lactiques
Interdit en bio

1kg Réf : B00314



SORBISOL K

Sorbate de potassium, anti-levurien, sur vin sucré en complément du SO₂
Interdit en bio

1kg Réf : B00116



Produits *d'élevage et de mise*

Produits d'élevage et de mise

L'élevage permet de travailler les vins en douceur. Nous avons testé différentes solutions œnologiques pour affiner et sublimer vos cuvées.

Essayez-les, elles feront la différence 😊

Produits d'élevage et de mise

Traitements des goûts de réduit

Visuel non disponible



CITRATE DE CUIVRE 2%

Neutralise les composés soufrés responsables des goûts de réduction

1kg Réf : B00436

Visuel non disponible



RÉDUCIT™

Solution de citrate de cuivre pour l'élimination des mauvais goûts et des odeurs de réduction

1L Réf : B00391



MERCAPTOL

Solution à base de sulfate de cuivre pour le traitement de la réduction

Interdit en bio

1L Réf : B00406

Extraits de levure



PHYLIA® LF

Elimine la réduction et l'oxydation améliore la rondeur et l'oxydation, agit comme lies saines
Produit à base d'écorces de levures

500g Réf : B00503

Visuel non disponible



POWERLEES® LIFE

Levures inactivées riches en composés réducteurs
Préservation et rafraîchissement des vins au cours de l'élevage. Ralenti la consommation d'oxygène

1kg Réf : B00417

Visuel non disponible



PURE-LEES™ LONGEVITY

Protège les vins de l'oxydation pendant l'élevage
Limite le risque éthanal
Apport de volume et de rondeur en bouche

1kg Réf : B00392

Tanins œnologiques

Visuel non disponible



PRIVILÈGE BLEU™

En rouge, finition, volume, rondeur, sucrosité sans astringence

250g Réf : B00414



ESSENTIAL PASSION™

En rouge, extrait de merisier, expression fruitée

500g Réf : B00438



CENOTANNIN® CÉLESTE

Finition pour blanc, rosé ou rouge fin gagner de la structure, sans dureté ni amertume

500g Réf : B00210



QUERTANIN®

Traite l'oxydation et la réduction, tanin ellagique

500g Réf : B00161



QUERTANIN® Q2

Tanin de finition adapté aux blancs et rouges fruités Respecte l'expression fruité, pas d'astringence

250g Réf : B00435



QUERTANIN® INTENSE

Tanin de finition, structurant

500g Réf : B00161



TANFRESH®

Sur blanc et rosé, prévient la "fatigue" oxydative des vins, Préserve l'aromatique

250g Réf : B00407



CENOTANNIN® FRAÎCHEUR

Sur blanc et rosé prévient et traite l'oxydation Préserve l'aromatique des vins

250g Réf : B00120

Collages et améliorations gustatives



MICROCOL® ALPHA

Bentonite sodique en micro granulée, affinage et stabilisation protéique

1kg Réf : B00075
5kg Réf : B00221
25kg Réf : B00222



PERFORMA

Bentonite sodique pure, doses d'emploi plus faibles
 Respecte l'aromatique du vin, stabilisation protéique
Interdit en NOP

1kg Réf : B00109
5kg Réf : B00266
10kg Réf : B00265



GECOLL® SUPRA

Gélatine pure, flottation, assouplissement des tanins, stabilisation colloïdale des vins

1.05kg Réf : B00097
5.25kg Réf : B00213



GELAROM®

Stabilisation colloïdale, gélatine pure
 Élimine les masques aromatiques végétaux
 Révélation du fruit

1,05kg Réf : B00465



SILIGEL®

Gel de silice, pour faciliter la floculation et la sédimentation
Interdit en bio

1,2kg Réf : B00223



CENOFINE® NATURE

Préservation du potentiel aromatique, alternative à la PVPP
 Levures inactivées, protéines végétales (protéines de pois) et bentonite calcique

1kg Réf : B00491



POLYEX PVPP

Blanc, rosé, rouge, PVPP pure, de grande qualité
Interdit en bio

1kg Réf : B00115

Amélioration gustative

Visuel non disponible


CENOLEES® MP

Extrait de levure, riche en mannoprotéines et péptides
Apporte sucosité et équilibre entre acides et amères

1kg Réf : B00082

PHYLIA® EXEL

Complexe de polysaccharides d'origine levurienne (mannoprotéines) et végétale (gomme arabique)
Augmente le volume en bouche et l'expression aromatique des vins

500g Réf : B00082

Stabilisants


STABIVIN®

Gomme arabique stabilisante de la matière colorante et prévient les casses métalliques

**1.1kg Réf : B00119
5.5kg Réf : B00230**

STABIVIN® SP

Gomme arabique avec faible indice de colmatage, propriétés enrobantes

**1.1kg Réf : B00118
5.5kg Réf : B00224**

KYOCELL 5%

Vin blanc et rosé, gomme de cellulose
Stabilisation vis-à-vis des précipitations de bitartrate de potassium

**5L Réf : B00135
20L Réf : B00136**
Interdit en bio

KYLMÄ® INTENSE

Polysaccharides, rouge et rosé
Stabilisation vis-à-vis des précipitations de bitartrate de potassium, 5% de polyaspartate de potassium

**5L Réf : B00215
20L Réf : B00216**
Interdit en bio

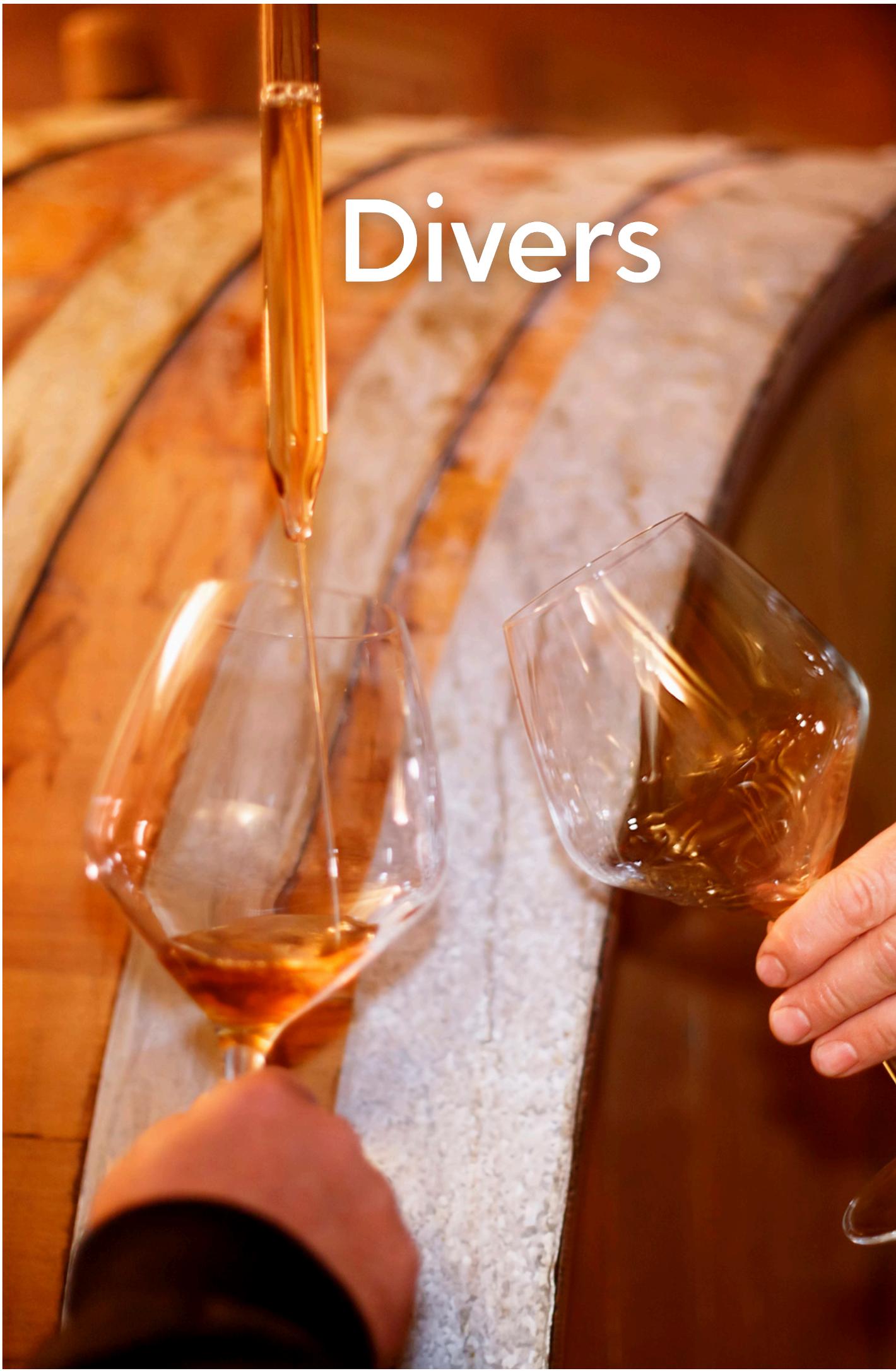
ACIDE MÉTATARTRIQUE V40

Prévention de la cristallisation du bitartrate de potassium

1kg Réf : B00403



Divers



Divers

Sucres

**SUCRE DE BETTERAVE****25kg Réf : 650110**

Collage à la lie commerciale
Produit à base de levures

**SUCRE DE CANNE BLANC****25kg Réf : 650650**

Tamponne le vin, améliore la rondeur
Produit à base de levures

**SUCRE DE CANNE BLANC BIO****25kg Réf : 650000**

Gel de silice

**SUCRE DE CANNE ROUX****25kg Réf : 650180**

Bentonite sodique en
micro granulée, affinage

Divers

Acides

Visuel non disponible



ACIDE TARTRIQUE

**1kg Réf : B00061
25kg Réf : B00064**

Visuel non disponible



ACIDE LACTIQUE

**1L Réf : B00419
5kg Réf : B00060
25kg Réf : B00295**

Visuel non disponible



ACIDE CITRIQUE

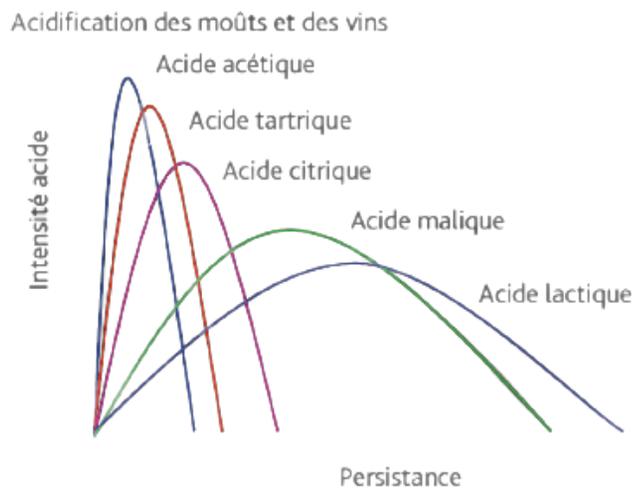
**1kg Réf : B00090
25kg Réf : B00488**

Visuel non disponible



ACIDE MALIQUE

25kg Réf : B00267



Filtration des bourbes

Visuel non disponible



PERLITE W14

Pour filtre presse

14kg Réf : B00413

Contactez-nous

Pour plus de renseignements

Œnologues

Amélie BRIQUET : 06 33 06 77 13 - abriquet@lbbo.fr

Delphine ENGEL : 06 37 91 60 86 - dengel@lbbo.fr

Techniciens vigne

Régis BAUDRAS : 06 70 75 81 56 - rbaudras@c-a-m-b.com

Olivier BRÉANT : 06 70 17 56 83 - obreant@c-a-m-b.com

Ludovic DESPLANCHE : 06 31 97 24 86 - ldesplanche@c-a-m-b.com

Ophélie DORY : 07 48 88 31 15 - odory@c-a-m-b.com

Julien GIROUX : 06 11 73 45 70 - jgiroux@c-a-m-b.com

Margaux LAPIERRE : 07 57 76 42 87 - mlapierre@c-a-m-b.com

Jean-Denis PERRELLE : 07 86 48 00 74 - jdperrelle@c-a-m-b.com

Gilles SAUNIER : 06 89 04 15 62 - gsaunier@c-a-m-b.com

Informations relatives au catalogue

- Ce catalogue est non daté. Il sera renouvelé en fonction de l'évolution des gammes de produits.
- Toutes les informations portées sur notre catalogue et/ou par nous-même (photos, textes, indications techniques...) ne sont données qu'à titre indicatif, et ne peuvent donc engager notre responsabilité vis-à-vis de l'acheteur.
- Tous les produits présents dans ce catalogue peuvent être modifiés, remplacés, et/ou supprimés sans préavis en fonction de l'évolution technique et/ou des circonstances économiques.
- Création et mise en page : Orane Charmond - Chargée de communication à la C.A.M.B.
- Photos / Images : Fournisseurs, Canva, C.A.M.B. Certains visuels ne sont pas contractuels et ne sauraient engager la responsabilité de la Société C.A.M.B.
- Impression : Groupe IGR Industrie Graphique Responsable (71300 MONTCEAU-LES-MINES)



Notes

Préparez vos commandes



Handwriting practice area consisting of multiple sets of horizontal lines. Each set includes a solid top line, a dashed middle line, and a solid bottom line, providing a guide for letter height and placement.



Notes

Préparez vos commandes



Handwriting practice area consisting of multiple sets of horizontal lines. Each set includes a solid top line, a dashed middle line, and a solid bottom line, providing a guide for letter height and placement.



6 Magasins

1 Laboratoire d'œnologie

À votre disposition !

PÉRONNE

159 Impasse de Prayes, Cidex 1543
71260 PÉRONNE
Tel : 03 74 95 59 59
E-mail : magperonne@c-a-m-b.com
Horaires : du lundi au samedi
8h-12h / 14h-18h30

PRISSÉ

466 Rue de la Fontaine
71960 PRISSÉ
Tel : 03 85 37 62 41
E-mail : magprisse@c-a-m-b.com
Horaires : du lundi au samedi
8h-12h / 14h-18h

FLEURIE

562 Route du Château de Grand Pré
69820 FLEURIE
Tel : 04 74 69 84 34
E-mail : magfleurie@c-a-m-b.com
Horaires : du lundi au vendredi
8h-12h / 14h-17h

L.B.B.O.

909 Chemin des Luminaires
71850 CHARNAY-LÈS-MÂCON
Tel : 03 85 34 46 64
E-mail : contact@lbbo.fr
Horaires : du lundi au jeudi
8h-12h / 14h-18h
Le vendredi 8h-12h / 14h-17h
Ramassage des échantillons chez vous,
ou dépôt dans nos magasins.

Ouvert 7j/7
pendant les vendanges

MÂCON

336 Chemin des 4 Pilles
71000 MÂCON
Tel : 03 85 34 90 71
E-mail : magmacon@c-a-m-b.com
Horaires : du lundi au samedi
8h-12h / 14h-18h30

CRÊCHES-SUR-SAÔNE

64 Rue de Bourgogne
71680 CRÊCHES-SUR-SAÔNE
Tel : 03 85 37 11 96
Horaires : 8h-12h / 14h-18h
Espace Jardin :
E-mail : magcreches@c-a-m-b.com
Jours d'ouverture : du lundi au samedi
Espace professionnel :
E-mail : entrepot@c-a-m-b.com
Jours d'ouverture : du lundi au vendredi

BELLEVILLE-EN-BEAUJOLAIS

449 Route de Champanard
69220 BELLEVILLE-EN-BEAUJOLAIS
Tel : 04 74 07 23 90
E-mail : magsaintjean@c-a-m-b.com
Horaires : du lundi au vendredi
8h-12h / 14h-18h

Ouvert 7j/7
pendant les vendanges



<https://c-a-m-b.com/>

