

Liste spécialités commerciales composées de produits dérivés de levures

Source d'information: fiches techniques, fiches de données sécurité et site internet des fabricants/distributeurs

Spécialité commerciale	Fabricant / Distributeur	Substance	Rgt Bio (UE) 203/2102	Objectif technique	Usages
GoFerm®Protect	ICV	Autolysat + LSI	X	nutriment	Renforce les levures, améliore leur tolérance à l'alcool et leur assure une meilleure implantation. (réhydratation des levures)
Fermaid®O	ICV	Autolysat	X	nutriment	Activateur complet, particulièrement adapté pour exhauster les arômes fruités
Fermaid®A	ICV	LSI+DAP+Thiamine	X	nutriment	Nutriment complet pour la fermentation alcoolique
Booster®Blanc	ICV	LSI	X	nutriment	Développe les qualités sensorielles des vins (notes fruitées, volume, réduction des sensations d'acidité, fraîcheur...), prévient la production d'odeurs soufrées
Booster®Rouge	ICV	LSI	X	nutriment	préservation de la fraîcheur aromatique, limite les odeurs soufrées
Noblesse®	ICV	LSI	X	nutriment	Agit sur le profil sensoriel du vin et favorise l'élevage des vins rouges, notamment avec le bois.
Actiprotect	IOC	LSI	X	nutriment	Renforce la membrane plasmique lors de la réhydratation des levures
Acticlean	IOC	LSI + Cellulose microcristaline	X	nutriment	Favorise la détoxification du milieu grâce à une adsorption des composés inhibiteurs de fermentation
Cellclean	IOC	Ecorces de levures	A	nutriment	Permet de fixer et d'adsorber les inhibiteurs de la fermentation alcoolique produits par les levures elles-mêmes
Activit	IOC	LSI + DAP + Thiamine	X	nutriment	Activateur de FA pour les moûts fortement carencés et les arrêts de fermentation
Vitistart	IOC	LSI + Cellulose microcristalline + DAP + Thiamine	X	nutriment	Activateur complet pour une fermentation optimale des moûts de blancs ou rosés très débourbés
Activit Nat	IOC	Autolysat	X	nutriment	Pour la co-inoculation et les moûts faiblement carencés (FA harmonieuse avec fin franche)
Extra PM	IOC	LSI	X	nutriment	Activateur de fermentation spécifique pour la prise de mousse
Activit O	IOC	LSI + Thiamine	X	nutriment	Pour une fermentation de haute qualité, favorise l'expression du potentiel aromatique du raisin
Hydra PC	IOC	LSI	X	nutriment	Protecteur de levure spécifique pour la prise de mousse, optimise l'activité levurienne
Nutriflore FML	IOC	LSI	X	nutriment bactéries	Nutriment optimisé pour accélérer la fermentation malolactique

Liste spécialités commerciales composées de produits dérivés de levures

Source d'information: fiches techniques, fiches de données sécurité et site internet des fabricants/distributeurs

Spécialité commerciale	Fabricant / Distributeur	Substance	Rgt Bio (UE) 203/2102	Objectif technique	Usages
Nutriflore PDC	IOC	LSI	X	nutriment bactéries	Nutriment dédié à l'optimisation du déroulement des pieds de cuve malolactiques
ML Red Boost	IOC	LSI	X	nutriment bactéries	Améliore le déroulement des fermentations malolactiques des vins rouges issus de vendanges mûres
Sphère	IOC	LSI	X	produit de la levure	Apporte du volume et du gras aux vins
Glutarom	IOC	LSI	X	produit de la levure	Prévient le vieillissement aromatique défectueux des vins blancs et la perte des arômes fruités des vins jeunes, améliore le volume des vins blancs
Biovin	La Littorale	LSI + DAP + thiamine	X	nutriment	Nutrition FA (fin de FA)
VitaFerm® Bio 	La Littorale	LSI	X	nutriment	Activateur de fermentation certifié bio. Pour stimuler l'activité des levures pendant la FA.
Extraferm®	La Littorale	Ecorces de levures	A	nutriment	Favorise le bon déroulement de la FA en éliminant les composés malodorants
Natuferm®	La Littorale	LSI	X	nutriment	Favorise l'efficacité de la FA et la production d'esters fermentaires
LittoFerm™ Zen	La Littorale	LSI + DAP + cellulose+ thiamine	X	nutriment	Compense les carences en azote assimilable, en oligo-éléments et en vitamines des moûts blancs/rosés fortement carencés.
Bactistart	La Littorale	LSI + écorces + cellulose	X	nutriment bactéries	Activateur complexe pour les bactéries lactiques
LittoFerm™ Regul	La Littorale	LSI + DAP + Thiamine	X	nutriment	Solution nutritive complète pour la maîtrise de la FA
Nutristart®	Laffort	LSI + DAP + thiamine	X	nutriment	Carence et azote assimilable. Carence en facteurs de croissance
Nutristart Org®	Laffort	LSI	X	nutriment	Carence et azote assimilable. Carence en facteurs de croissance
Oenolees®	Laffort	Ecorces de levures	A	Produit de la levure	Contribue à une augmentation des sensations de sucrosité et diminution des sensations agressives
Oenocell®	Laffort	Ecorces de levures	A	nutriment	Fermentation languissante. Arrêt de FA
Fresharom®	Laffort	LSI	X	produit de la levure	Pour la protection des arômes des vins blancs et rosés
Malostart®	Laffort	LSI + Ecorces de levures	X	nutriment bactéries	Activateur spécifique de levains malolactiques. Augmente la population de bactéries lactiques et permet une FML plus rapide.
Bi Activ®	Laffort	LSI + Ecorces de levures+ Cellulose microcristalline	X	nutriment	Fermentation languissante. Arrêt de FA

Liste spécialités commerciales composées de produits dérivés de levures

Source d'information: fiches techniques, fiches de données sécurité et site internet des fabricants/distributeurs

Spécialité commerciale	Fabricant / Distributeur	Substance	Rgt Bio (UE) 203/2102	Objectif technique	Usages
Superstart® rouge	Laffort	LSI	X	nutriment	Sécurité fermentaire. Fin de FA franches et nettes. Températures de FA élevées. Carence en stérols. Pied de cuve de reprise
Superstart® blanc	Laffort	LSI	X	nutriment	Sécurité fermentaire. Fin de FA franches et nettes. Révélation et production aromatique optimisées. Fermentation à basse température, à basse turbidité.
Superstart®	Laffort	LSI	X	nutriment	Révélation et production aromatique optimisées. Fermentation à basse température. Degré alcoolique potentiel élevé. Carence en stérols / Pied de cuve de reprise.
OptiML®	Lamothe Abiet	LSI + Ecorces de levures + Cellulose microcristalline	X	nutriment bactéries	Fixe les inhibiteurs bactériens et facilite le départ et le déroulement de la FML
Natur'Soft	Lamothe Abiet	A confirmer	À confirmer	produit de la levure	Utilisé en fermentation pour augmenter la stabilité des composés phénoliques, diminuer la perception tannique et révéler le fruit des vins rouges
Aroma Protect	Lamothe Abiet	A confirmer	A confirmer	produit de la levure	Activateur optimisant les conditions de conservation des arômes: permet de protéger les arômes des vins blancs et rosés
Vitactif	Lamothe Abiet	LSI +DAP + thiamine	X	nutriment	Activateur combinant facteurs de croissance et facteurs de survie
Biofix	Lamothe Abiet	Ecorces	A	nutriment	Améliore la fin de FA et facilite la reprise de nouvelles fermentations
Oenostim	Lamothe Abiet	Ecorces + LSI	X	nutriment	Apporte les micronutriments directement assimilables dans la phase de réhydratation des levures . Favorise la meilleure expression des qualités de la levure
Optiflore	Lamothe Abiet	Ecorces + LSI	X	nutriment	Assure une FA régulière et complète
Natur'Fine	Lamothe Abiet	A confirmer	A confirmer	produit de la levure	Collage des vins rouges et blancs de grande qualité
Natur'Fine prestig	Lamothe Abiet	A confirmer	A confirmer	produit de la levure	Collage des vins rouges et blancs de grande qualité
Actibiol	Lamothe Abiet	LSI + Ecorces de levure + Cellulose microcristalline	X	nutriment	Favorise le développement des levures et le prolongement de l'activité fermentaire / reprise de FA.
Actiferm OR	Martin Vialatte	Autolysat	X	nutriment	Pour une nutrition régulière et complète des levures, riche en éléments nutritifs

Liste spécialités commerciales composées de produits dérivés de levures

Source d'information: fiches techniques, fiches de données sécurité et site internet des fabricants/distributeurs

Spécialité commerciale	Fabricant / Distributeur	Substance	Rgt Bio (UE) 203/2102	Objectif technique	Usages
Ampli fruit	Martin Vialatte	LSI + Extrait de levure + Gomme arabique + Tanins	X	produit de la levure	Renforce la fraîcheur et le fruité des vins tout en leur conférant de la rondeur
Amplitan BE	Martin Vialatte	LSI + Tanins	X	produit de la levure	Antioxydant. Préserve la fraîcheur des arômes
Amplitan E	Martin Vialatte	LSI + Tanins	X	produit de la levure	Renforce la rondeur des vins rouges
Ecorces de levures	Martin Vialatte	Ecorces de levures	A	nutriment	Détoxifiant du milieu, prévention des arrêts de FA
Neo Crispy	Martin Vialatte	LSI	X	produit de la levure	Préserve le potentiel fraîcheur des vins blancs et rosés aromatiques
Neosweet	Martin Vialatte	LSI	X	produit de la levure	Développe le volume et la souplesse des vins rouges
Nutricell AA	Martin Vialatte	Autolysat + Ecorces de levures	X	nutriment	Complément nutritif organique riche en acides aminés pour une FA qualitative
Nutricell Finish	Martin Vialatte	Autolysat + Ecorces de levures + Thiamine	X	nutriment	Pour une parfaite maîtrise de la fin de FA
Nutricell Fullarom	Martin Vialatte	Autolysat + LSI + Thiamine	X	nutriment	Pour une production importante d'arômes sur des raisins neutres ou dilués
Nutricell Initial	Martin Vialatte	Autolysat + Thiamine	X	nutriment	Pour une conduite qualitative et maîtrisée de la FA
Nutricelle Start	Martin Vialatte	Autolysat + LSI + DAP	X	nutriment	Pour l'activation de la FA
Optimum white	Martin Vialatte	LSI	X	produit de la levure	Pour l'intensité aromatique et la longévité des vins blancs et rosés. Indiqué sur Sauvignon pour la préservation des thiols
Opti red	Martin Vialatte	LSI	X	produit de la levure	Libération accrue de polysaccharides levuriens permettant d'obtenir des vins, plus ronds, de couleur plus soutenue et plus stable
Opti white	Martin Vialatte	LSI	X	produit de la levure	Obtention de vins blancs ronds aromatiques. Contribue à une meilleure préservation de la couleur et de la fraîcheur des vins blancs
Actiferm	Martin Vialatte	LSI + DAP + Thiamine + Cellulose microcristalline	X	nutriment	Activateur complet
Actiferm 1-2	Martin Vialatte	LSI + DAP + Thiamine + Cellulose microcristalline	X	nutriment	Activateur complet. Favorise les multiplicat ^a des levures, démarrage rapide de la FA, augmente la résistance à l'alcool des levures et accélère les fins de FA

Liste spécialités commerciales composées de produits dérivés de levures

Source d'information: fiches techniques, fiches de données sécurité et site internet des fabricants/distributeurs

Spécialité commerciale	Fabricant / Distributeur	Substance	Rgt Bio (UE) 203/2102	Objectif technique	Usages
Actiferm MFC	Martin Vialatte	LSI + Cellulose microcristalline + Bentonite	X	nutriment	Pour assurer une bonne nutrition lipidique des levures sur les moûts blancs ou rosés, clarifiés et riches en azote
Ampli sweet	Martin Vialatte	LSI + Enzymes pectolytiques	X	produit de la levure	Développe les sensations de volume en bouche tout en respectant l'expression aromatique des vins
Amplitan VR	Martin Vialatte	LSI + Tanins	X	produit de la levure	Structure et rondeur des vins rouges
Opti lees	Martin Vialatte	LSI	X	produit de la levure	Pour des vins soyeux et voluptueux. Gestion de l'élevage des vins sur lies: qualité des lies et effet "élevage" plus rapide grâce à la libération de polysaccharides
Malovit	Martin Vialatte	LSI + Cellulose microcristalline + Bentonite	X	nutriment bactéries	Améliore la fermentescibilité malolactique des vins rouges
Malovit B	Martin Vialatte	LSI + Cellulose microcristalline + Bentonite	X	nutriment bactéries	Activateur pour réaliser la FML sur vins blancs ou en conditions difficiles. Améliore la fermentescibilité des vins blancs.
Pre lactic	Martin Vialatte	LSI + Ecorces de levures	X	nutriment bactéries	Améliore le développement des bactéries lactiques et contribue à leur acclimatation et résistance tout au long de la FML
Actiferm MVR	Martin Vialatte	LSI + DAP + Sulfate d'ammonium	X	nutriment	Pour assurer une bonne viabilité des levures jusqu'à la fin de la FA
Ecorces OF	Oenofrance	Ecorces de levures	A	nutriment	détoxifiant des moûts , favorisent le développement des levures lors d'une reprise de FA
Genesis native	Oenofrance	Ecorces de levures + LSI (procédé Natstep)	X	nutriment	Protecteur fermentaire apporté à la réhydratation des levures, sécurise les fins de FA
Genesis Prime	Oenofrance	Ecorces de levures	A	produit de la levure	modifie le potentiel d'oxydo-reduction et libère des mannoprotéines
Helper 100% Origin	Oenofrance	Autolysat	X	nutriment	Limite les montées de température en vinification et l'appartion composés soufrés mal odorants en fin de FA
Phylia LF	Oenofrance	Ecorces de levures	A	produit de la levure	Elevage des vin naturels et protégés
Vivactiv Bio 	Oenofrance	LSI	X	nutriment	Activateur de fermentation certifié Bio. Nutriment pour les fermentations
Milieu Total	Oenofrance	Ecorces de levures + DAP + Thiamine	A	nutriment	Activateur complet en cas de problème fermentaire (détoxifiant du milieu, apport de nutriment et facteurs de croissance)

Liste spécialités commerciales composées de produits dérivés de levures

Source d'information: fiches techniques, fiches de données sécurité et site internet des fabricants/distributeurs

Spécialité commerciale	Fabricant / Distributeur	Substance	Rgt Bio (UE) 203/2102	Objectif technique	Usages
Helper 60	Oenofrance	LSI + DAP + Cellulose microcristalline + Thiamine	X	nutriment	Pour les moûts carencés en azote, issus de parcelles stressées par la sécheresse ou l'enherbement
Helper	Oenofrance	LSI + DAP + thiamine + Cellulose microcristalline	X	nutriment	En plus des facteurs de croissance et de l'azote minéral, apport d'autres nutriments + cellulose microcristalline qui améliore la fermentescibilité des jus clairs.
Genesis fresh	Oenofrance	LSI + Cellulose microcristalline	X	nutriment/Produit de la levure	Préserve la fraîcheur des vins blancs et rosés
Atout malo Native	Oenofrance	LSI + Cellulose microcristalline	X	nutriment	Complément de réactivation des bactéries lactiques
Atout malo MBR	Oenofrance	LSI + Cellulose microcristalline	X	nutriment	Nutriment pour bactéries lactiques
Phylia Cys	Oenofrance	LSI + Cellulose microcristalline	X	produit de la levure	Protection contre oxydation des vins blancs et rosés
Phylia Exel	Oenofrance	LSI	X	produit de la levure	Affinage des vins avant mise en bouteille
FML Expertise extrem	Oenofrance	Bactéries + LSI + Cellulose microcristalline	X	nutriment	Kit ensemencement en bactérie avec nutriment
Vivactiv Performance	Oenofrance	Ecorces de levures + LSI + Autolysat + Thiamine + DAP	X	nutriment	Active la FA
Vivactive contrôle	Oenofrance	Ecorces de levures + LSI + Autolysat + Thiamine	X	nutriment	Maîtrise de la fin de FA
Vivactiv arôme	Oenofrance	Ecorces de levures + Autolysat	X	nutriment	Favorise la production d'arômes par les levures
Phylia AR	Oenofrance	LSI	X	produit de la levure	Protection et préservation de la couleur et des arômes des vins blancs et rosés
Phylia EPL	Oenofrance	Extrait Protéique Levurien	X	produit de la levure	Pour le collage respectueux des moûts et des vins blancs, rouges et rosés
Auxilia Nouvelle formule 	Oenolia Immele	Ecorces de levures	A	nutriment	Certifié Bio. Pour les levures pour vins issus de raisin de haute maturité ou de moûts très clairs. Préparation des vins de base à la prise de mousse

Liste spécialités commerciales composées de produits dérivés de levures

Source d'information: fiches techniques, fiches de données sécurité et site internet des fabricants/distributeurs

Spécialité commerciale	Fabricant / Distributeur	Substance	Rgt Bio (UE) 203/2102	Objectif technique	Usages
Energy®	Oenolia Immele	Ecorces de levures + DAP	A	nutriment	Milieu nutritif pour les levures pour vins issus de raisin de haute maturité ou de moûts très clairs. Préparation des vins de base à la prise de mousse
Fortifia Vinif	Oenolia Immele	Ecorces de levures	A		
Fortifia Elevage	Oenolia Immele	Ecorces de levures	A		
Integral	Oenolia Immele	Ecorces de levures + LSA + DAP	A	Levain et nutriment	Pied de cuve intégral. Préparation levurienne originale préalablement acclimatée à l'alcool et prête à l'emploi
Refloral OP	Oenolia Immele	Ecorces de levure	A	nutriment	Protection aromatique pour la vinification: protège le vin des oxydation lors des fermentations languissantes et des pompages sans protection SO2
Refloral RED	Oenolia Immele	LSI	X	nutriment	Valorisation des arômes terpéniques et variétaux
Refloral S4	Oenolia Immele	LSI	X	nutriment	Valorisation des arômes terpéniques et variétaux
Valoria FW	Oenolia Immele	Ecorces de levures + DAP + Tanins	A	nutriments	Complément fermentaire pour les moûts de vignes carencés ou stressés hydriquement
Antiox	Oenolia Immele	Ecorces de levures + Ac ascorbique + Méta-bisulfite de potassium	A	antioxydant	Limite les phénomènes d'oxydation sur la vendange foulée et les moûts en sortie de pressoir
Souplane	Oenolia Immele	LSI + Gomme arabique + MBK	X	produit de la levure	Stabilisation colloïdale et tartrique des vins
Charm Activ	SOEC	LSI + Thiamine + DAP	X	nutriment	Pour optimiser l'élaboration des pieds de cuve destinés à la prise de mousse en méthode champenoise cuve close
Charm Age	SOEC	LSI	X	produit de la levure	Pour optimiser l'élévage en méthode champenoise cuve close
Charm Elevage	SOEC	LSI	X	produit de la levure	Pour l'élaboration de vins effervescents en méthode champenoise cuve close
Start ML 5	SOEC	LSI	X	nutriment bactéries	Pour l'optimisation de l'élaboration des pieds de cuve malolactiques des vins de base champenois
Start Y SP	SOEC	LSI + Ecorces de levures	X	nutriment	Pour la réhydratation des levures. Prise de mousse
Amplitan tirage	SOEC	LSI + Tanins	X	adjuvant tirage	Participe activement au collage en bouteille, renforce la structure des vins jeunes et apporte de la rondeur. Permet d'avoir une meilleur fraîcheur sur les vins conservés longtemps sur lattes, améliore le pouvoir moussant des vins.
Preferm SW	SOEC	LSI + Ecorces de levures	X	nutriment	Bio réactivateur de LSA, renforce les parois pour la réhydratation et prise de mousse

Liste spécialités commerciales composées de produits dérivés de levures

Source d'information: fiches techniques, fiches de données sécurité et site internet des fabricants/distributeurs

Spécialité commerciale	Fabricant / Distributeur	Substance	Rgt Bio (UE) 203/2102	Objectif technique	Usages
Actiferm	SOEC	LSI + DAP + Thiamine + Cellulose microcristalline	X	nutriment	Activateur complet
Actiferm 1-2	SOEC	LSI + DAP + Thiamine + Cellulose microcristalline	X	nutriment	Activateur complet. Favorise les multiplicat ^o des levures, démarrage rapide de la FA, augmente la résistance à l'alcool des levures et accélère les fins de FA
Opti red	SOEC	LSI	X	produit de la levure	Libération accrue de polysaccharides levuriens permettant d'obtenir des vins, plus ronds, de couleur plus soutenue et plus stable
Opti white	SOEC	LSI	X	produit de la levure	Obtention de vins blancs ronds aromatiques. Contribue à une meilleure préservation de la couleur et de la fraîcheur des vins blancs
Pre lactic	SOEC	LSI + Ecorces de levures	X	nutriment bactéries	Améliore le développement des bactéries lactiques et contribue à leur acclimatation et résistance tout au long de la FML
Malovit B	SOEC	LSI + Cellulose microcristalline + Bentonite	X	nutriment bactéries	Activateur pour réaliser la FML sur vins blancs ou en conditions difficiles. Améliore la fermentescibilité des vins blancs.
Batonnage plus 20 KD	Spindal/AEB	Ecorces de levures + autolysats	X	produit de la levure	Favorise la protection oxydasique et la sucrosité des vins
Fermoplus energy glu	Spindal/AEB	Ecorces de levures + LSI	X	nutriment	Nutriment pour la réhydratation des levures
Batonnage plus elevage	Spindal/AEB	Ecorces de levures	A	produit de la levure	Pour l'élevage des vins
Batonnage plus 150 KD	Spindal/AEB	Ecorces de levures	A	produit de la levure	Coadjuvant d'élevage pour des vins plus amples et plus complexes
Fermoplus energy	Spindal/AEB	Ecorces de levures	A	nutriment	Energisant idéal pour les fermentations à basses températures
Fermoplus arome	Spindal/AEB	Ecorces de levures riches + DAP + Protéine de pois	A	collage	Activateur complexe à base d'azote minéral et organique a-n d'influencer positivement les caractéristiques organoleptiques des vins
Fermoplus ecorcell	Spindal/AEB	Ecorces de levures	A	nutriment	Pour activer le process fermentaire lors de fermentations difficile ou lente.
Ve-Gel	Spindal/AEB	Protéine de pois + Ecorces de levures	A	collage	Clarification rapide et assouplissement des vins
Fermoplus DAP free	Spindal/AEB	Ecorces de levures + LSI	X	nutriment	