

POURQUOI NOS PRODUITS À BASE DE MANNOPROTÉINES SONT-ILS UNIQUES ?

Oenobrand est capable de proposer des produits qualitatifs à base de mannoprotéines sélectionnées grâce à sa connaissance de la biochimie des levures/mannoprotéines, son expertise de l'extraction et de la production et son savoir-faire dans les applications œnologiques des mannoprotéines.

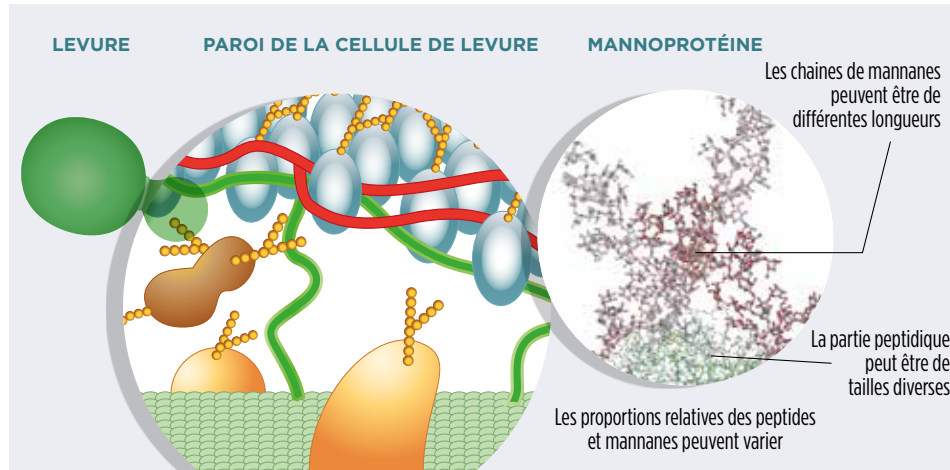
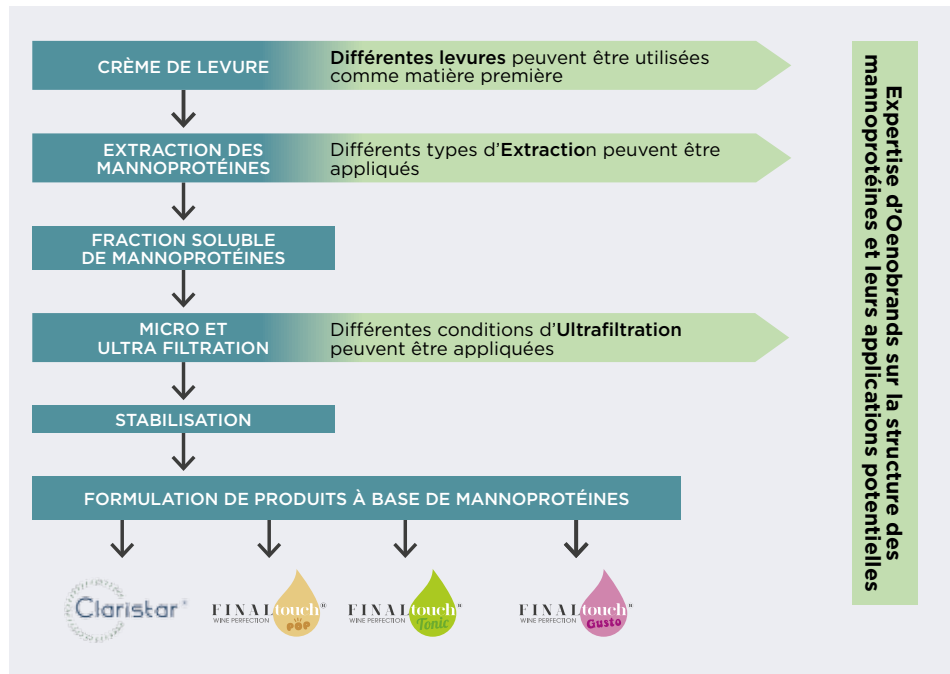


SCHÉMA DE PRODUCTION



OENOBRANDS[®]
ADVANCED WINEMAKING SOLUTIONS

Oenobrand conçoit et met en marché les **produits œnologiques** d'aujourd'hui et de demain. Sa stratégie d'**innovation permanente** permet la création de solutions apportant une réponse intégrant les ambitions et souhaits des œnologues, négociants et consommateurs.

C'est avec confiance dans le futur de la filière et en s'adaptant à ses évolutions qu'Oenobrand, soutenue par ses deux maisons mères de renommée internationale (**DSM Food Specialties et Anchor Oenology**), développe une gamme de produits œnologiques composée d'**enzymes, levures, produits dérivés des levures et bactéries**. Grâce à son équipe d'experts pluridisciplinaire, Oenobrand s'attache à proposer aux œnologues des solutions novatrices et scientifiques et à mettre en évidence les synergies positives entre ses produits.

Oenobrand distribue ses marques reconnues sur les cinq continents à travers un réseau de distribution spécialisé : **Anchor**[®], **Fermivin**[®], **Maxaferm**[®], **Extraferm**[®], **Natuferm**[®] produit de la gamme **feel SAFE**[®]!, **Claristar**[®], **Final touch**[®], **Rapidase**[®], **Maloferm**[®] et **In-Line Ready**[®].

OENOBRANDS[®]

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
+33 467 72 77 45
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUÉ PAR :

Final touch, pour atteindre la perfection des vins

AGENCE RELLE - agence-relle.com - 09/2018



Final touch est une **gamme de produits composée de solutions à base de mannoprotéines uniques**, complètement miscibles, qui s'ajoutent au vin immédiatement avant la mise en bouteille à des doses comprises entre 10 et 50 ml/hl. Chacune des solutions de mannoprotéines est **extraite d'une souche spécifique de levure de *Saccharomyces cerevisiae*** qui apporte une amélioration immédiate à la stabilité et à la qualité des vins traités.

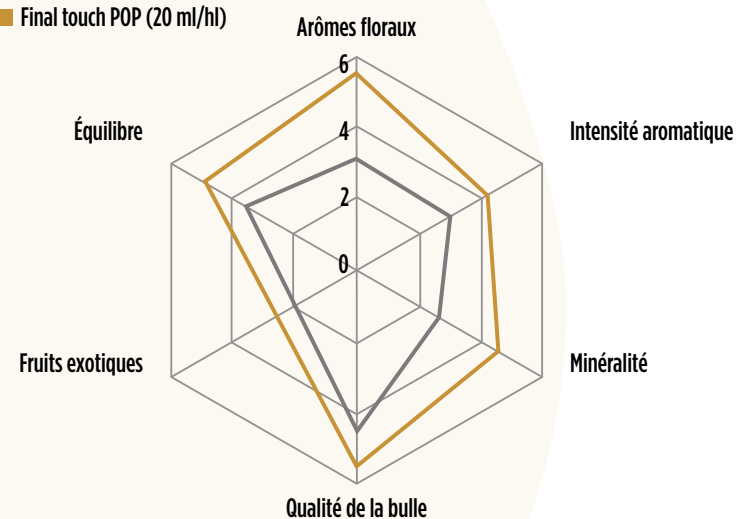
FINALtouch[®]
WINE PERFECTION
POP

POUR ATTEINDRE LA PERFECTION DES VINS EFFERVESCENTS

- ◆ Confère au vin un profil aromatique raffiné
- ◆ Favorise l'élégance, la fraîcheur et l'équilibre du vin
- ◆ Procure une sensation de rondeur et d'onctuosité en bouche
- ◆ Limite les risques d'oxydation et permet une bonne rotation
- ◆ Réduit l'astringence des tanins des vins effervescents rosés
- ◆ Permet aussi de rafraîchir les vins de base
- ◆ Ajouter directement à la liqueur d'expédition (méthode traditionnelle) ou avant la mise en bouteille (méthode Charmat).



■ Témoin ■ Final touch POP (20 ml/hl)



Profil organoleptiques quantitatifs de vins effervescents de Muscat (pression de 2,5 bars - 150 g/l de sucres résiduels) après 9 mois, respectivement sans et avec **Final touch POP** à un dosage de 20 ml/hl.

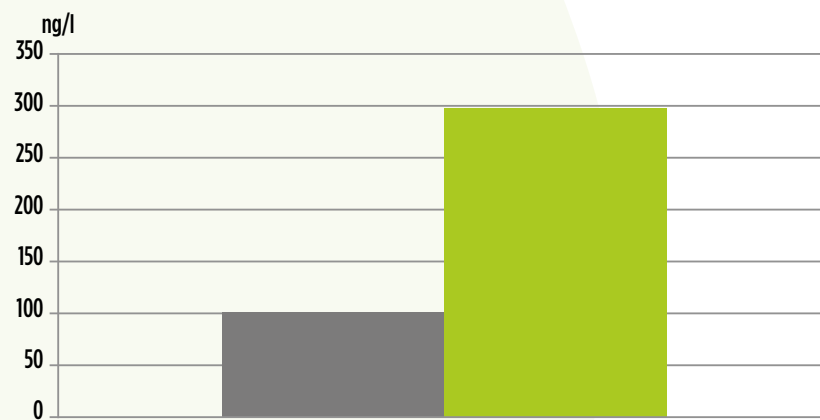
FINALtouch[®]
WINE PERFECTION
Tonic

POUR ATTEINDRE LA PERFECTION DES VINS BLANCS ET ROSÉS

- ◆ Améliore et préserve la fraîcheur du vin
- ◆ Protège contre l'oxydation au cours du temps
- ◆ Favorise l'expression et la persistance aromatique du vin
- ◆ Participe à l'équilibre colloïdal du vin en lui permettant d'améliorer sa structure
- ◆ Permet de produire des vins moins astringents, de réduire la sensation d'acidité et d'améliorer l'équilibre général du vin
- ◆ Ajouter directement au vin avant la mise en bouteille ou dans la bouteille à l'aide d'une pompe doseuse.



■ Témoin ■ Final touch TONIC (40 ml/hl)



Concentration en thiols variétaux totaux (3MH + 4MMP + A3MH) dans des vins rosés élaborés avec la méthode "Thiols" analysés 12 mois après mise en bouteille : sans traitement et avec 40 ml/hl de **Final touch TONIC**.

NOUVEAU

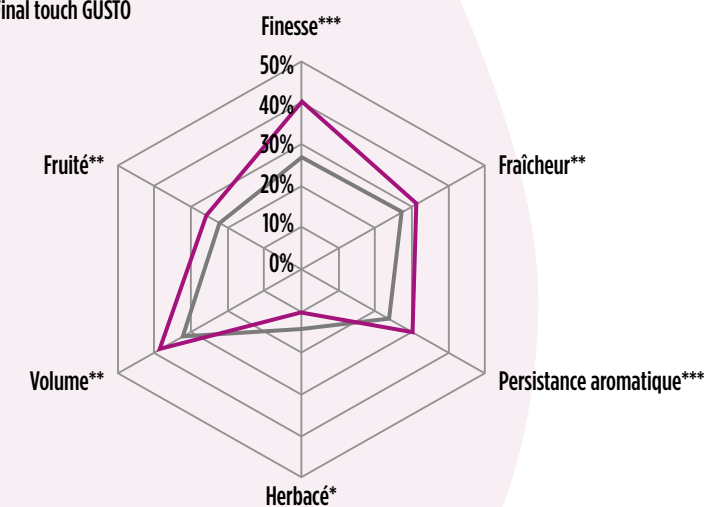
FINALtouch[®]
WINE PERFECTION
Gusto

POUR ATTEINDRE LA PERFECTION DES VINS ROUGES

- ◆ Améliore l'intensité aromatique du vin
- ◆ Favorise la fraîcheur et le caractère fruité du vin
- ◆ Réduit l'astringence (variable en fonction du dosage choisi)
- ◆ Participe à la structure colloïdale du vin en apportant plus de rondeur
- ◆ Ajouter directement au vin avant la mise en bouteille ou dans la bouteille à l'aide d'une pompe doseuse.



■ Témoin ■ Final touch GUSTO



Profil sensoriel — compilation de résultats de 8 vins rouges - 25 personnes. Témoin vs. **Final touch GUSTO**. *** significatif à 1%, ** significatif à 5% et * significatif à 10%