

VASONGROUP



IMPRONTA
VASONBOOK • FRANÇAIS



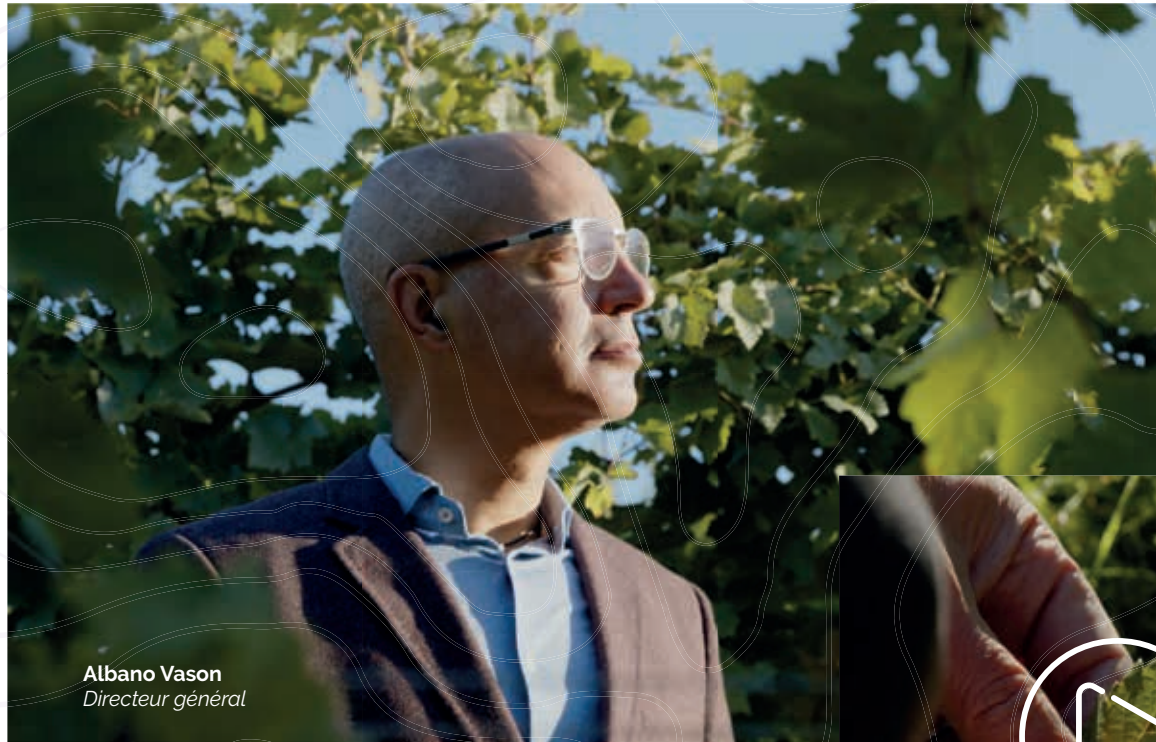
IMPRONTA EMPREINTE

Notre vie est faite de transformations.
Les mains et l'esprit sont en accord avec la
métamorphose et semblent être faits pour créer
continuellement de nouvelles émotions.

Le long de la route des vins, rien ne semble
rester en l'état. Pourtant, si l'on regarde de près,
d'en haut, l'empreinte est là : faite de choix, de
talents et de matières adéquates.

A partir de choses uniques naissent des
harmonies incomparables. **Comme pour le vin.**

JE NE CESSE DE PENSER À L'AVENIR



Albano Vason
Directeur général

PARCE QUE L'AVENIR, C'EST AU- JOURD'HUI



*Nous continuons à évoluer,
pour donner de nouvelles
significations au vin et pour
être toujours aux côtés des
producteurs à la recherche
de leur propre empreinte.*



REGARDER LA VIDÉO



Je ne cesse de penser à l'avenir, parce que l'avenir, c'est aujourd'hui. La nature en est un exemple; elle se concentre sur le changement pour se maintenir en équilibre, sans gaspillage. Chaque transformation est une opportunité pour son écosystème.

Nous en faisons également partie. **Une trace.**

Nous travaillons depuis plus d'un demi-siècle aux côtés des amoureux du vin. Cela ne s'improvise pas. Nous connaissons les processus et avons en partie contribué à les créer. Si nous sommes encore crédibles, c'est parce que nous nous sommes toujours posé une simple question: **qu'attendent les consommateurs de demain ?**

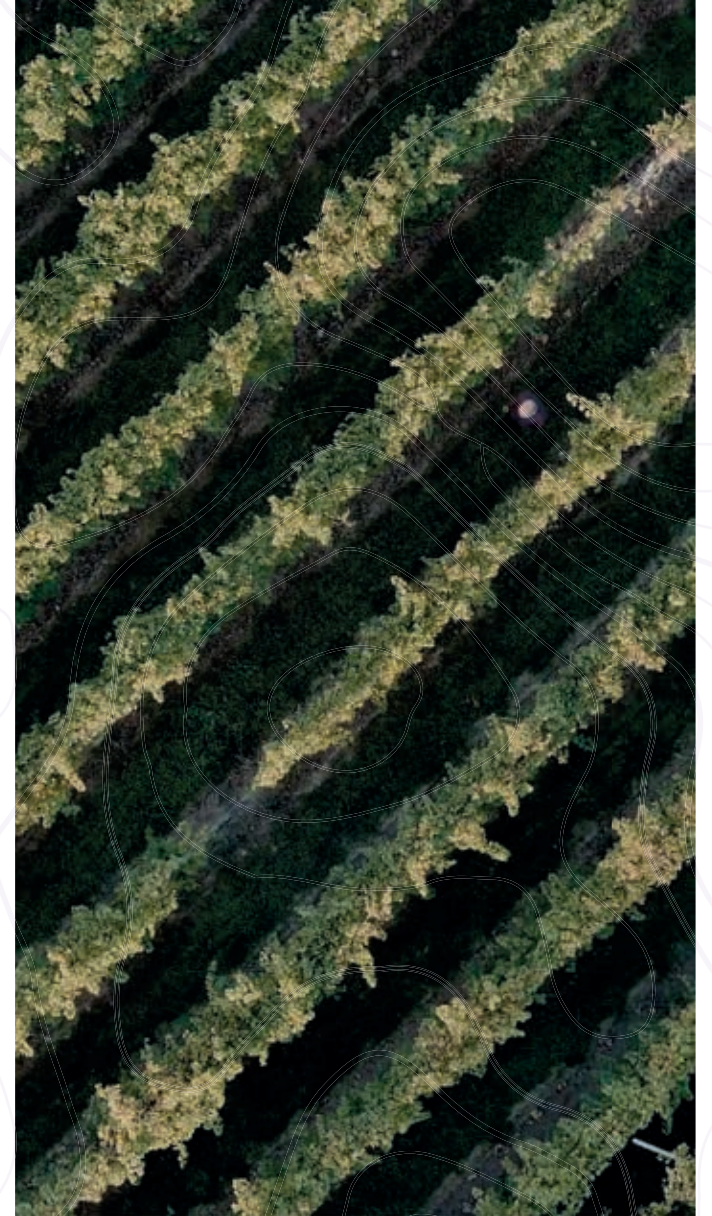
Les sociétés du groupe ont consolidé notre approche scientifique pour trouver des réponses concrètes, reproductibles et technologiquement avancées. Mais cela ne suffit pas. Aujourd'hui, les réponses aux questions de demain sont: **la transparence, la responsabilité et le développement durable.**

C'est une question de vision. Le marché nous le demande, la nature nous le demande. S'efforcer de changer les choses, de trouver de nouvelles solutions.

C'est pourquoi nous continuons à évoluer, pour donner de nouvelles significations au vin et pour être toujours aux côtés des producteurs, **à la recherche de leur propre empreinte.**

Et maintenant que le marché est à nouveau sur le point de changer, nous, nous sommes là. Parce que notre désir de changer est la seule chose qui ne changera jamais.

Albano Vason



**NOTRE DÉSIR DE
CHANGER EST LA
SEULE CHOSE QUI NE
CHANGERA JAMAIS.**

L É G E N D E

Principales indications et références du produit.

-  Produit végétal
-  Produit adapté à la production BIO
-  Produit certifié BIO
-  Sans allergènes
-  Gestion du bois
-  Adapté à la flottation
-  Produit adapté à la production kasher



Dans quelles catégories nos produits peuvent-ils être utilisés?

-  Produit adapté aux vins rouges
-  Produit adapté aux vins rosés
-  Produit adapté aux vins blancs
-  Produit adapté aux vins effervescents



Format dans lequel le produit est vendu



Doses recommandées



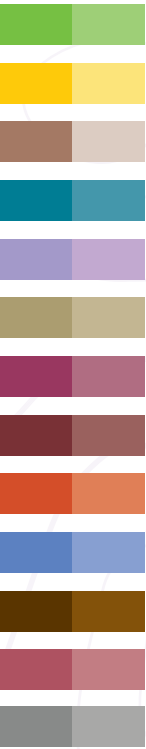
Les produits peuvent contenir des notes complémentaires COMBO APPROACH®, c'est-à-dire la combinaison avec d'autres produits Enologica Vason ou des technologies JUCLAS.



Produit ou technologie AURORAS®.

I N D E X

Nouveautés	06
Notre entreprise	08
Auroras®	26
BIO	28
X-PRO®	32
X-TAN®	44
Enzymes	52
Flottation	60
Levures	66
Activateurs de fermentation	80
Tanins	86
Clarifiants	100
Stabilisants et conservateurs	118
Elevage	132
Filtration	136
Produits acidifiants et désacidifiants	142
Protocoles	143
Certifications	149
Guide de stockage	150
Index des produits	152



NOUVEAUTÉS

X-TAN®



La nouvelle gamme de tanins Enologica Vason

Le projet de recherche révolutionnaire de l'entreprise Enologica Vason se poursuit avec la création de X-TAN®, une ligne de tanins de haute technicité issus de mélanges naturels qui valorisent l'identité des vins, du cépage et du terroir d'origine. Avec la gamme X-PRO®, les tanins X-TAN® sont la réponse naturelle pour définir et protéger l'identité du vin.

› Découvrez-les à la page 44



X-PRO®



Protection naturelle de l'identité du vin

La gamme de produits à base de levures inactivées X-PRO® permet de préserver la fraîcheur des arômes et de la teinte du vin. Exempts de produits chimiques ou d'additifs, ils préservent et renforcent le processus naturel de transformation et d'évolution de la matière première.

› Découvrez-les à la page 32



DÉSALCOOLISATION



Le bon degré alcoolique pour chaque vin

Exploiter la désalcoolisation pour réduire la teneur en alcool sans affecter la couleur, la structure et les propriétés aromatiques d'origine. En savoir plus sur Mas-termind® Remove.

› Plus d'informations page 140

AURORAS®

Auroras® est une marque de VASONGROUP qui regroupe une série de produits JUCLAS et Enologica Vason, créés pour diminuer l'impact des pratiques œnologiques sur le vin, en restituant un produit plus sain, respectueux de la matière première, capable de répondre aux exigences de transparence et de responsabilité du consommateur et du législateur international.

ÉLECTRODIALYSE
GESTION DES GAZ
DÉSALCOOLISATION
X-PRO®
X-TAN®

› Plus d'informations page 26

AURORAS® POUR UNE ŒNOLOGIE ÉCLAIRÉE



LA SYNERGIE QUI CRÉE DE LA VALEUR

En 1966, cette histoire a commencé par un nom : Giancarlo Vason. Œnologue et entrepreneur, notre fondateur a eu une idée **géniale**: **concilier pour la première fois les biotechnologies et les technologies des équipements**. Cette synergie est encore aujourd'hui notre force, ce qui fait de nous des spécialistes de la pratique œnologique de chai, capables d'offrir non seulement des produits, mais aussi et surtout des solutions.



Giancarlo Vason
Fondateur et Président



VASONGROUP

VASONGROUP, c'est le savoir-faire de l'industrie du vin. Ici, recherche, conseil et performances s'entremêlent et donnent vie à des solutions et des produits innovants pour l'usage œnologique et l'industrie agro-alimentaire à travers le monde.

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason produit et commercialise des biotechnologies et des adjuvants pour l'industrie œnologique et des boissons. L'offre est complétée par des services de laboratoire et d'analyse qui accompagnent le client tout au long du processus de production.

JUCLAS

JUCLAS (Juice Clarification System) est le cœur battant de l'innovation œnologique. JUCLAS produit des systèmes et des technologies d'excellence pour l'œnologie et le secteur des boissons. JUCLAS est reconnue dans le monde entier pour la mise au point du procédé de flottation (processus de clarification continue des moûts).

DES SOLUTIONS STRUCTURÉES TOUJOURS À VOS CÔTÉS

Analyses chimiques: nous mettons le département de Recherche et Développement à disposition pour votre innovation.

Tests de laboratoire: nous effectuons, sur demande, des tests de stabilité tartrique, de stabilité protéique, des tests de clarification, des mesures d'indices de filtrabilité, des évaluations organoleptiques.

Système de qualité: nos laboratoires internes peuvent effectuer de manière indépendante des tests de qualité sur les produits, garantissant ainsi des solutions toujours conformes aux normes internationales en vigueur.

Contrôles microbiologiques: nous les effectuons directement dans vos établissements de production ou en laboratoire.

Procédures personnalisées: nous vous offrons une consultation complète pour trouver ensemble la meilleure procédure d'intervention, adaptée aux technologies déjà utilisées et au résultat attendu sur vos produits.

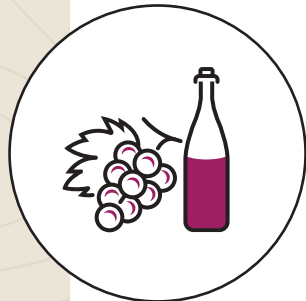
Ventes: nous mettons à votre disposition un vaste réseau de vente, actif en Italie et dans le monde entier, composé d'experts du secteur qui vous conseillent sur l'ensemble de la gamme de produits.



DES CONNAISSANCES FLUIDES

L'œnologie est notre tradition, mais tout le reste est innovation. Ces dernières années, nous nous sommes spécialisés dans les secteurs des boissons, de la brasserie et dans l'industrie agroalimentaire: un travail qui a permis à l'ensemble du Groupe de se mettre à l'épreuve afin de répondre aux exigences les plus diverses.

Comment nous voyons-nous dans le futur?
Aux côtés des meilleurs producteurs de l'industrie alimentaire et des boissons.



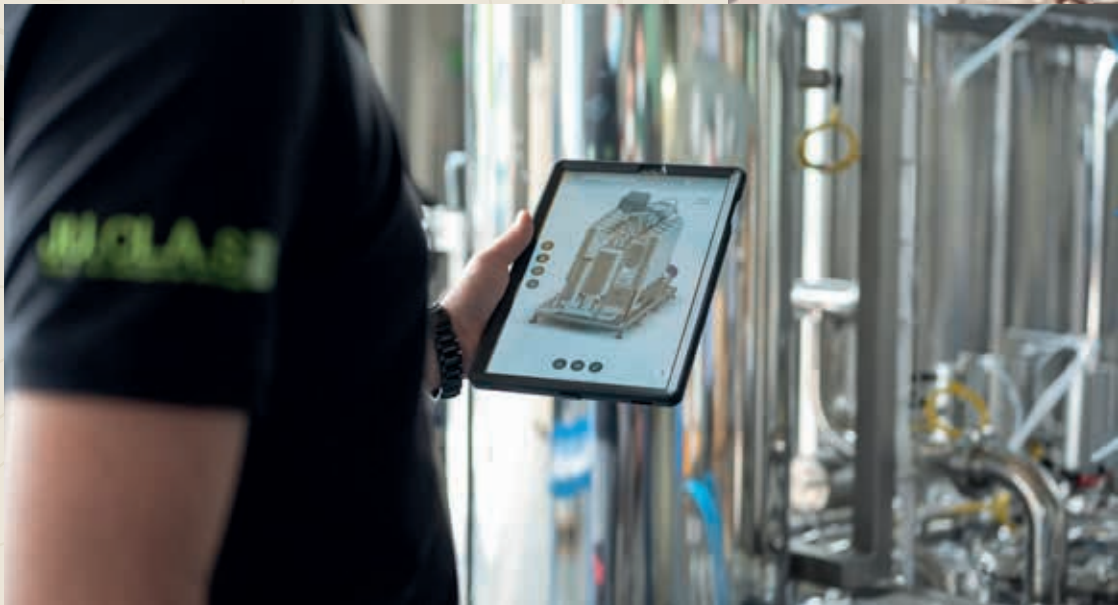
SECTEUR
ŒNOLOGIQUE



INDUSTRIE DE LA BRASSERIE
ET DES BOISSONS



INDUSTRIE
AGROALIMENTAIRE





Paola Vason
Chef de la gestion et de l'administration



Albano Vason
Directeur général

UN ÉQUILIBRE DE VALEURS

Nous allons partout où le vin nous mène.

L'histoire du vin nous enseigne qu'il n'y a pas de frontières géographiques ni de défis impossibles à relever. Si dans les années 60 Giancarlo Vason a posé les bases, aujourd'hui ses enfants Albano et Paola s'impliquent pour faire rayonner cette même entreprise dans le monde entier, avec des objectifs de croissance ambitieux. Notre technologie conquiert le monde.

SYNERGIE

Première entreprise à proposer le binôme d'adjuvants œnologiques et de technologie

Notre philosophie réside dans l'action combinée des différentes entités du Groupe, qui interprètent l'excellence et travaillent dans un seul but : **être un partenaire de confiance** aux côtés des clients.

PATRIMOINE

Depuis cinquante ans, nous observons l'histoire du vin et nous en sommes les acteurs

Alors que les technologies et les traditions séculaires évoluaient, nous étions là, **soutenant le changement avec le sérieux, l'engagement et la passion** qui nous caractérisent. Et c'est avec cet héritage que la famille, la direction et tous nos collaborateurs dirigent le Groupe et son rayonnement international.

EXCELLENCE

Améliorer et innover sont pour nous une exigence profonde avant même d'être une philosophie

Nous connaissons le marché en experts, mais nous savons écouter avec humilité, en nous remettant en permanence en cause **pour construire notre avenir et le vôtre.**

ENOLOGICA VASON: RECHERCHE ET BIOTECHNO- LOGIES POUR L'ŒNOLOGIE



Avec plus de 50 ans d'expérience à notre actif, nous offrons notre savoir-faire aux œnologues et techniciens du vin, qui sont, chaque jour, confrontés aux exigences du marché, grâce à des solutions et des services complets pour le monde de l'Oenologie

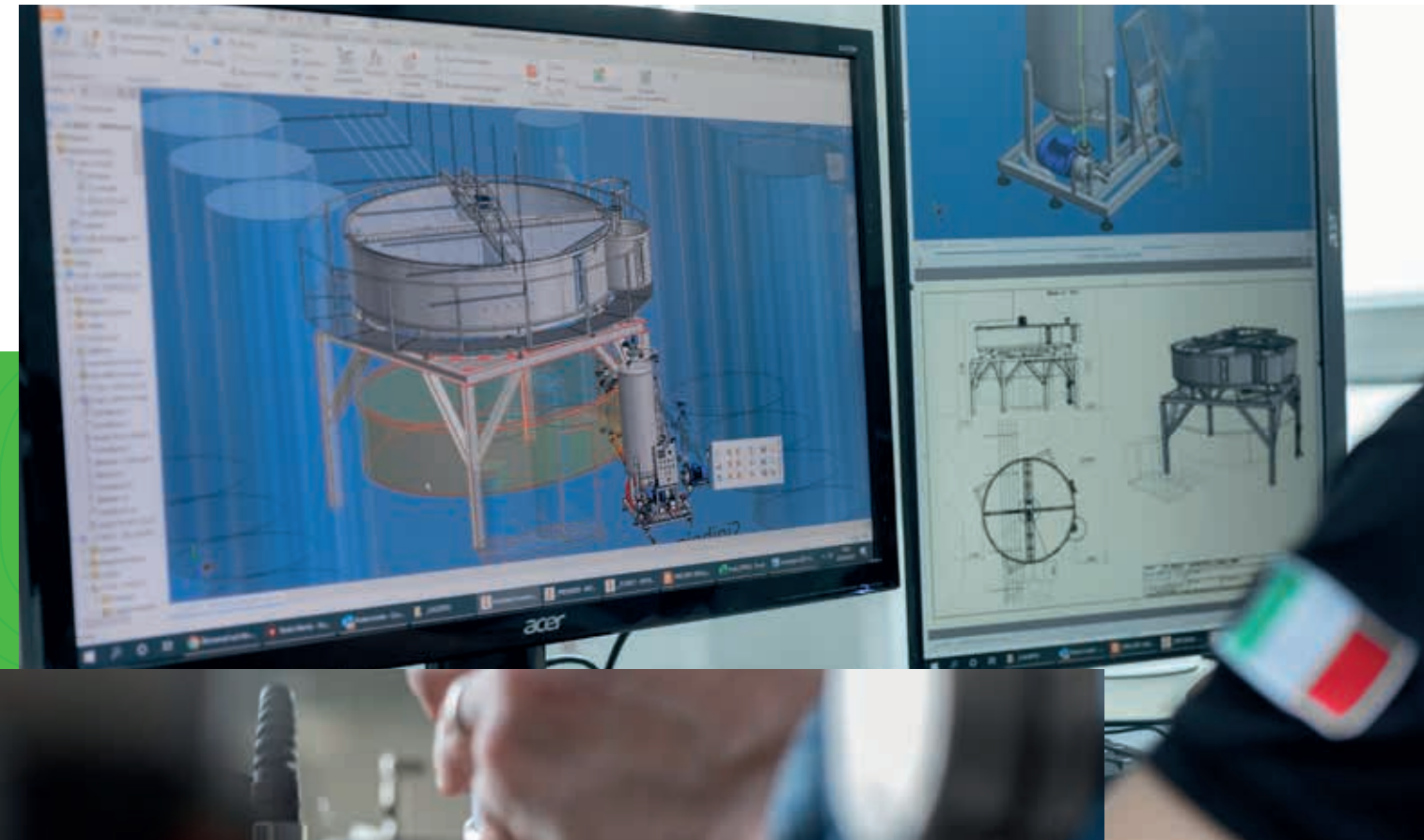
Enologica Vason est spécialisée dans la sélection et la formulation de **produits destinés à l'industrie œnologique, alimentaire et des boissons**: biotechnologies, adjuvants, clarifiants traditionnels et sans allergènes, stabilisants et conserva-

teurs d'origine naturelle. Nos laboratoires et le service technico-commercial, actifs sur tout le territoire, suivent le client plus en tant que **partenaire**, que comme simple fournisseur.



JUCLAS
Advanced beverage systems

Notre équipe de professionnels, majoritairement composée d'œnologues, et les compétences de l'entreprise garantissent **un service intégré**, qui accompagne l'ensemble du processus de production: recherche, installations individuelles, applications sur mesure, réseau d'assistance, suivi en temps réel et essais en laboratoire visant à optimiser les processus industriels.



JUCLAS: INNOVATION TECHNOLO- GIQUE POUR L'ŒNOLOGIE ET LES BOISSONS

JUCLAS est une entreprise tournée vers l'avenir où la tradition se mêle à l'innovation.

Le secteur de pointe de la Recherche et du Développement conçoit et réalise des technologies uniques pour le secteur œnologique et des boissons. **JUCLAS peut en effet se prévaloir d'un certain nombre d'innovations internationalement reconnues**, telles que la flottation, la microfiltration tangentielle, la micro-oxygénation des moûts et des vins, la stabilisation tartrique par électrodialyse et le procédé de réhydratation des levures sèches actives.



COEUR ET ESPRIT POUR UNE ŒNOLOGIE D'EXPRESSION

De l'œnologie de correction à l'œnologie d'expression en passant par l'œnologie de précision. Notre voyage n'est possible que grâce à un niveau élevé de connaissances œnologiques et à plus de cinquante ans de participation à l'histoire du vin.



L'œnologie d'expression est notre philosophie la plus profonde : un support pour donner la parole à votre vin, en rehaussant son caractère unique, en faisant ressortir ses meilleures notes et en soulignant les singularités qui le différencient. Nous favorisons des choix ingénieux et des produits qui, tout au long du processus de transformation, visent à maximiser l'intégrité et l'expression des vins, l'originalité du cépage et du terroir.

LES PARFUMS DE NOTRE TERRE NOUS INSPIRENT

Les vignerons ont un lien indéfectible avec leur terre. Ils y puisent inspiration, matières premières, saveurs et formes. **Les racines de VASONGROUP se trouvent dans la Valpolicella**, une terre merveilleuse qui évoque immédiatement les vins rouges rubis et les vignes sur les collines.

Pour nous, Vérone et la Valpolicella sont le lieu de l'évolution: **nous nous sommes développés et nous nous sommes dépassés jusqu'à atteindre les chais des deux hémisphères**, en trouvant de nouvelles idées et en fondant de nouvelles traditions. À ceux qui nous choisissent, nous essayons de transmettre le même type de lien avec le terroir : un tremplin et une invitation à s'exprimer à travers le vin et le travail d'équipe.



Enrico Bocca
Export Manager

Riccardo Rossini
Sales Manager Italy

LA CONNAISSANCE EST NOTRE VÉRITABLE PRODUIT

Nos conseils en matière de conception et d'exploitation s'appuient sur nos laboratoires internes, dont nous sommes très fiers : grâce à eux, nous pouvons répondre à n'importe quelle demande avec précision et approche personnalisée.

Au cœur de notre approche du conseil se trouve **notre réseau de vente spécialisé** : des experts techniques qui interagissent quotidiennement avec les différents acteurs au sein des entreprises clientes pour parvenir ensemble à un résultat de qualité. Ils apportent l'expérience de **VASONGROUP** dans les chais les plus reculés, en optimisant et en adaptant les procédures d'intervention au cas par cas.

L'AVENIR EST À CONSTRUIRE

55

Ans
d'expérience

3

Sites
de production

3

Laboratoires
internes

13

Brevets

12

Marques distribuées

9

Partenariats avec
des instituts de
recherche, des
universités et des
associations profes-
sionnelles

6

Sièges à l'étranger
et 31 partenaires
commerciaux dans
le monde

Depuis nos premiers succès dans les années 1980, nous **investissons chaque année 2% de nos revenus dans la R&D**, afin de soutenir la recherche scientifique dans ce domaine et d'étudier les technologies innovantes du futur.

Si nous avons choisi de créer trois laboratoires internes, c'est précisément au nom de la philosophie de **VASONGROUP** : continuer à exceller et à anticiper le marché de l'œnologie, qui fait partie de notre ADN.



Gianmaria Zanella
Responsable R&D Enologica Vason



NOTRE EMPREINTE DANS LE MONDE



JUCLAS U.S.A. INC
Napa, CALIFORNIE

CABO SOUNION SA
Mendoza, ARGENTINE

JUCLAS PACIFIC PTY LTD
Adelaide, AUSTRALIE DU SUD

VASON CHILE LTDA
Rancagua, CHILI

VASON IBÉRICA SL
Rancagua, CHILI

VASON D.O.O.
Pula, CROATIE

Avec 6 sièges à l'étranger dans les principales régions viticoles et 31 partenaires commerciaux, VASONGROUP soutient les producteurs de vin dans le monde entier.

AURORAS®

POUR UNE ŒNOLOGIE ÉCLAIRÉE

Auroras® est une marque de VASONGROUP qui regroupe une série de produits JUCLAS et Enologica Vason, créés pour diminuer l'impact des pratiques œnologiques sur le vin, en restituant un produit plus sain, respectueux de la matière première, capable de répondre aux exigences de transparence, de responsabilité exigées par les consommateurs et les législateurs internationaux.

Pour une œnologie éclairée.

L'aurore n'est pas un simple spectacle lumineux, c'est la rencontre de deux entités différentes, et éloignées qui, ensemble, génèrent quelque chose de merveilleux. Tout comme lorsque la pureté de la matière première est associée à une technologie qui la respecte et la met en valeur. Tout cela, c'est Auroras: notre vision unique et innovante de l'œnologie.

Une philosophie ancrée dans la réalité.

Auroras® est la vision de VASONGROUP. Avec elle, nous voulons présenter le meilleur de la technologie JUCLAS et les produits innovants d'ENOLOGICA VASON, pensés et conçus pour diminuer l'impact des pratiques œnologiques sur le vin, en restituant un produit plus authentique, respectueux du travail dans le vignoble et capable de répondre aux exigences de transparence et de responsabilité du client et des nouvelles réglementations européennes et internationales. C'est une grande opportunité d'innovation technologique dans le monde du vin et nous y consacrons et y consacrerons tout notre savoir-faire et notre passion.

MOINS D'ADDITIFS

ÉLECTRODIALYSE

La technique physique qui permet la stabilité tartrique des vins, à température ambiante et sans ajout d'additifs.

› Plus d'informations page 125

MOINS DE SULFITES

GESTION DES GAZ

La bonne gestion des gaz dissous, pour les vins blancs, rosés, et les vins rouges jeunes, lors de la vinification, de l'élevage et du conditionnement.

› Plus d'informations page 140

PLUS D'ÉQUILIBRE

DÉSALCOOLISATION

La désalcoolisation pour réduire la teneur en alcool, sans affecter la couleur, la structure et les propriétés aromatiques d'origine.

› Plus d'information page 32

PLUS D'IDENTITÉ

X-PRO®

Une gamme de produits à base de levures inactivées, sans produits chimiques ni additifs, qui préservent la fraîcheur des arômes et la teinte des vins.

› Plus d'information page 44

PLUS D'ORIGINE

X-TAN®

Cette gamme de tanins de haute technicité valorise l'identité des vins, du cépage et du terroir d'origine.

BIO

BIO



MASTERVIN® BIO: les produits Enologica Vason destinés à la production de vins biologiques d'excellence.



Une ligne de produits cer- tififiés BIO, destinée à la pro- duction de vins biologiques.

Enologica Vason s'engage à fournir le meilleur service à ses clients, en offrant une large gamme de produits pour répondre aux besoins de tous les marchés, y compris le secteur biologique auquel elle propose une **ligne de produits certifiés BIO**.



MASTERVIN® BIO IST

Saccharomyces cerevisiae. Souche de levure sélectionnée pour réaliser des fermentations propres avec une bonne expression variétale.

Voir page **76**

LEVURES



MASTERVIN® BIO GEL

Gélatine alimentaire porcine d'une extrême pureté, caractérisée par une charge électrique de surface élevée et un bon pouvoir de détartrage.

Voir page **105**

CLARIFIANTS



MASTERVIN® BIO V STARTER

Gomme arabique en poudre, levogyre à longue chaîne, obtenue à partir de matières premières naturelles issues d'*Acacia Verek*.

Voir page **82**

ACTIVATEURS



MASTERVIN® BIO ARABAN SPRAY DRY

Gomme arabique levogyre à longue chaîne intacte, en poudre, obtenue à partir de matières premières naturelles issues d'*Acacia Verek*.

Voir page **121**

STABILISANTS



Législation biologique

Les adjuvants pouvant être utilisés dans la production de vin biologique sont régis par le règlement (CE) n° 2021/1165 relatif à la législation biologique en Europe et par le NOP aux États-Unis. Vous trouverez ci-dessous un tableau des produits Enologica Vason qui peuvent être utilisés dans la production de vins biologiques.

	EU	USA		EU	USA		EU	USA
LEVURES			VIW® SHIELD TD	🕒	●	V STARTER TF		●
CLASSIC AROM	🕒	●	VIW® SHIELD LT	🕒	●	TANINS		
CLASSIC BAYANUS	🕒	●	ENZYMES			BARREL TAN® L		🕒
CLASSIC EX2	🕒	●	EXTRARED L	●	●	BODITAN		🕒
CLASSIC RED	🕒	●	BACTOZYM SPECIAL GRAIN		●	COLOR STAB		🕒
COMBO FRESHFRUIT	🕒	●	DECAZYM®	●	●	EASYTAN HARVEST		🕒
COMBO SAFEFRUIT	🕒	●	FLOTTOZIMA® L	●	●	PREMIUM® COLOR		🕒
COMBO XT®	🕒	●	FLOTTOZIMA® P	●	●	PREMIUM® LIMOUSIN		🕒
IFRUIT® RED	🕒	●	FLOTTOZIMA® PLUS	●	●	PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL		🕒
IFRUIT® WHITE	🕒	●	MANNOZYM®		●	PREMIUM® STAB		🕒
L.P.A.	🕒	●	THERMOZIMA	●	●	PREMIUM® TOSTATO		🕒
MASTERVIN® BIO IST 	●	●	ZIMACLAR®	●	●	PREMIUM® TOSTATO L		🕒
PREMIUM® 3MH	🕒	●	ZIMACLAR® FLOT	●	●	PREMIUM® UVA		🕒
PREMIUM® BLOSSOM	🕒	●	ZIMACLAR® PH 3	●	●	PREMIUM® VINACCIOLO		🕒
PREMIUM® CHARDONNAY	🕒	●	ZIMACLAR® PLUS	●	●	PREMIUM® WHISKY LATTONE		🕒
PREMIUM® FRUCTO	🕒	●	ZIMAFLOW		●	SAFE TAN®		🕒
PREMIUM® PROX	🕒	●	ZIMAFRUIT®	●	●	SMARTAN®		🕒
PREMIUM® ROUGE	🕒	●	ZIMARED® PLUS	●	●	SMARTAN® FRUITY		🕒
PREMIUM SAUVIGNON	🕒	●	ZIMAROM®		●	SMARTAN® UVA		🕒
PREMIUM® SUPERTUSCAN	🕒	●	ZIMASKIN®	●	●	SMARTAN® ZEST		🕒
PREMIUM® TIOL	🕒	●	ACTIVATEURS			TAN® CLASSIC		🕒
PREMIUM® ZEROPIÙ	🕒	●	CHLORHYDRATE DE THIAMINE	●		TANNINO SPECIAL		🕒
PREMIUM® ZINFANDEL	🕒	●	PHOSPHATE DE DIAMMONIUM	●		TI PREMIUM®		🕒
VIW® CLEVER	🕒	●	MASTERVIN® BIO V STARTER 	●	●	TUTTIFRUTTI® RED		🕒
VIW® FRESH	🕒	●	V ACTIV SCORZE	✳		TUTTIFRUTTI® WHITE		🕒
VIW® FRUITY	🕒	●	V ACTIV CLEVER	●		V TAN®		🕒
VIW® SMART	🕒	●	V MALO ACTIV	●	●	V TAN® L		🕒
VIW® BUBBLE	🕒	●	V STARTER AROM	●	●	ALTERNATIVES AU BOIS		
VIW® SUPERTHIOL	🕒	●	V STARTER FRUIT	●		SOFT	●	●
VIW® PRACTICO	🕒	●	V STARTER PREMIUM	●		SPICE	●	●

30

	EU	USA
CLASSIC	●	●
ELEVAGE	●	●
STRUCTURE	●	●
HARVEST	●	●
CLARIFIANTS		
30 SIL	●	
40 SIL	●	
ALBUCLAR® SPECIAL GRAIN	◐	●
CARBOCROMOS®	●	◐
CARBOCROMOS® ENO	●	◐
CARBOCROMOS® SUPER	●	◐
CARBOCROMOS® WT	●	◐
CLARITO® BRETTLLESS	●	
CLARITO® SPRAY DRY	●	
CLARITO® SUPERFLOW	◐	
DECAGEL®	✱	●
FITOFERM	◐	
FITOPROTEINA P	◐	
FITOPROTEINA XP	◐	
FITOPROTEINA XP L	◐	
FLOTTOBENT®	●	●
FLOTTOCARB®	●	◐
FLOTTOGEL®	✱	●
FLOTTOPLUS 2.0	◐	
FLOTTOPLUS 3.0	◐	
FPS	●	◐
GELAXINA® FLUID P	✱	●
GELAXINA® P.O.	✱	●
MASTERVIN® BIO GEL 	●	●
MASTERVIN® COMPACT	●	
MICOSORB® PLUS	●	
PLUSGRAN®	●	●
PLUSGRAN® GEL	●	●
PLUSGRAN® JUICE KAPPA	●	●
PREMIUM® FISH	◐	
PREMIUM® GEL GRADO 1	✱	●
PREMIUM® GEL GRADO 2	✱	●
PREMIUM® GEL GRADO 3	◐	●

	EU	USA
SMARTVIN® CARB		
SMARTVIN® FPS		
V BENTONITE		
CLARITO BRETTLESS		
KITOSMART		
Stabilisants ET CONSERVATEURS		
ACIDE ASCORBIQUE		
ARABAN®		
ARABAN® SPRAY DRY		
ARABAN® SUPER		
ESSEODUE BARRIQUE 10		
EV GUM		
FLAVOUR SAVE		
ICON® GUM		
MASTERVIN® BIO ARABAN SPRAY		
MÉTABISULFITE DE POTASSIUM 		
MPA		
MPL		
SMARTGUM®		
SOLFO K L		
TAN® FRUIT BLANC		
TAN® FRUIT ROUGE		
V ANTIOX		
X-PRO®		
BACTOCLEAN		
FINESSE		
GRAPES		
IDENTITY RED		
IDENTITY WHITE		
VERVE		
PROTECTION		
X-TAN®		
DEEP		
WIDE		
UP		
SKILL		
FULL		

	EU	USA
PRODUITS POUR LA STABILITÉ TARTRIQUE		
BITARTRATE DE POTASSIUM	●	●
TARTRATE NEUTRE DE POTASSIUM	●	
META V®	●	
ACIDIFIANTS / DÉSACIDIFIANTS		
ACIDE CITRIQUE	●	●
ACIDE TARTRIQUE	●	●
ACIDE L-LACTIQUE	●	●
ACIDE L-MALIQUE		●
BICARBONATE DE POTASSIUM	●	
FILTRATION		
V PERLITE 2A	●	●
FILTRINE (V1, V3)	●	●
FILTRINE (V5, V7, V9, V10)	●	
V CELL® 200	●	●
V CELL® 7	●	●
V CELL® MIX GRADO 1	●	●
V CELL® MIX GRADO 3	●	●
V CELL® PLUS (1,2,3,5)	●	●
V CELL® VACUUM	●	●
V MINERAL® (1, 3,5,7, VACUUM 9, VACUUM 10, VACUUM 12)	●	●

* mis à jour jusqu'en mai 2023



X-PRO®



REGARDER
LA VIDÉO



X-PRO[®]

EXTRAORDINARY WINEMAKING

LA RÉPONSE NATURELLE POUR VALORISER ET PROTÉGER L'IDENTITÉ DU VIN

Une gamme de produits à base de levures inactives, sans produits chimiques ni additifs, qui préservent la fraîcheur des arômes et la teinte des vins.



BREVET EXCLUSIF^{*}
D'ENOLOGICA VASON S.p.A.



CONVIENNENT À LA
PRODUCTION DE VIN
BIOLOGIQUE



NON CLASSÉS COMME
ADDITIFS SELON LE RÉG. UE
2022/68

^{*}Brevet européen n° EP 3561047 • Modèle communautaire enregistré n° EM 007542857-001

LE PROCESSUS X-PRO[®]



5 années de recherche ont abouti à la création du processus X-PRO[®], qui permet, de manière totalement innovante, d'obtenir des levures inactivées par un procédé sous vide, à des températures proches de la température ambiante.

Il est ainsi possible de conserver tous les composants les plus intéressants de la levure sans subir la dénaturation qui se produit inévitablement lors d'un processus d'inactivation thermique.

Cette innovation a permis de développer une gamme de nouveaux produits **sans substances chimiques ni additifs** qui utilisent les capacités stabilisatrices innées et désormais bien connues des micro-organismes. Le processus d'inactivation breveté et innovant X-PRO[®] protège entièrement les caractéristiques stabilisatrices des composés contenus dans les meilleures levures fraîches.

Il en résulte une gamme de produits équilibrés en bouche qui préservent la fraîcheur des arômes et de la teinte tout en respectant l'identité originelle du vin. **Les produits de la gamme X-PRO[®] sont autorisés pour la production de vins biologiques. Ils sont parfaits également dans les procédés visant à limiter les sulfites dans les vins.**





X-TAN[®]



EN SAVOIR
PLUS



vason.com

X-TAN[®]

EXTRAORDINARY WINEMAKING

LA RÉPONSE NATURELLE POUR DÉFINIR ET PROTÉGER L'IDENTITÉ DU VIN
Une gamme de tanins de haute technicité, issus de mélanges naturels, qui valorisent l'identité des vins, de leur cépage et de leur terroir d'origine.



CONVIENNENT À LA PRODUCTION
DE VIN BIOLOGIQUE

L'IDENTITE X-TAN[®]



Une étude précise menée par le **département R&D d'Enologica Vason** (Vérone) a révélé comment la formulation de produits naturels de très haute qualité issus de pépins et peaux de raisin, d'éléments boisés du chêne d'origine française et américaine, lorsqu'ils sont intégrés dans l'élaboration de tanins à usage œnologique sont en mesure d'interagir avec les vins. Leurs réactivités certaines et contrôlées contribuent à d'intéressants processus de stabilisation.

X-TAN[®] est la gamme de tanins de haute technologie qui valorise l'identité des vins, du cépage et du terroir d'origine.

C'est ainsi que de l'assemblage de matrices œnologiques naturelles est née X-TAN[®], la nouvelle gamme de tanins d'Enologica Vason:

X-TAN[®] DEEP

X-TAN[®] WIDE

X-TAN[®] UP

X-TAN[®] FULL

X-TAN[®] SKILL





Les tanins X-TAN® proviennent entièrement de mélanges naturels de matrices œnologiques classiques: pépins de raisin, peaux de raisins et éléments boisés de très haute qualité.

Les experts d'Enologica Vason ont su reconnaître le potentiel de ces éléments et leur capacité à interagir avec les vins, avec une réactivité certaine et contrôlée, assurée par des tests précis réalisés par le département Contrôle & Qualité du Groupe.



Les formulations X-TAN sont des mélanges équilibrés et réactifs de tanins catéchiques et ellagiques qui, de manière contrôlée, contribuent:

-  à la consommation directe d'oxygène et à la capacité antioxydante;
-  à la réactivité vis-à-vis des protéines;
-  à la stabilité de la matière colorante du vin.

Le processus de préparation des tanins X-TAN® comporte une étape particulière: les tanins subissent un traitement spécial d'«instantanéisation», qui favorise la granulation. Cette étape rend le produit facilement soluble dans l'eau, même froide, en respectant les délicates qualités organoleptiques et en préservant leur expression technologique.



Grâce à ces caractéristiques, les tanins X-TAN® contribuent à valoriser l'identité des vins, leur cépage et leur terroir d'origine.

Avec la gamme X-PRO®, les tanins X-TAN® font partie d'un processus de production qui soutient et définit l'identité des vins : l'ID PROCESS®, la combinaison d'interventions physiques ou d'adjuvants naturels qui contribuent à la stabilisation œnologique sans l'utilisation d'additifs.

INDEX DES PRODUITS

30 SIL	106	ESSEODUE BARRIQUE 10	131	MASTERVIN® COMPACT	106
40 SIL	107	EV GUM	121	META V®	128
ACIDE CITRIQUE	142	EXTRARED L	56	MICOSORB® PLUS	109
ACIDE D, L-MALIQUE	142	FILTRINA V 1	137	MPA	129
ACIDE FUMARIQUE	130	FILTRINA V 3	137	MPL	129
ACIDE L-ASCORBIQUE	130	FILTRINA V 5	136	PHOSPHATE DE DIAMMONIUM	84
ACIDE L-LACTIQUE 80%	142	FILTRINA V 7	136	PLUSGRAN®	107
ACIDE L-MALIQUE	142	FILTRINA V 9	136	PLUSGRAN® GEL	106
ACIDE L-TARTRIQUE	142	FILTRINA V 10	136	PLUSGRAN® JUICE K	107
ALBUCLAR® SPECIAL GRAIN	111	FITOFERM®	103	PREMIUM® 3MH	74
ARABAN®	121	FITOPROTEINA P	102	PREMIUM® BLOSSOM	74
ARABAN® SPRAY DRY	120	FITOPROTEINA XP	102	PREMIUM® CHARDONNAY	74
ARABAN® SUPER	120	FITOPROTEINA XP L	103	PREMIUM® COLOR SG	96
BACTOZYM® SG	58	FLAVOUR SAVE	130	PREMIUM® FISH	104
BARREL TAN® L	92	FLOTTOBENT®	107	PREMIUM® FRUCTO	76
BICARBONATE DE K	142	FLOTTOCARB®	109	PREMIUM® GEL GRADO 1	104
BODITAN SG	96	FLOTTOGEL®	105	PREMIUM® GEL GRADO 2	105
BOOSTER ACTIV PREMIUM®	84	FLOTTOPLUS® 2.0	102	PREMIUM® GEL GRADO 3	105
CARBOCROMOS®	108	FLOTTOPLUS 3.0	102	PREMIUM® LIMOUSIN SG	93
CARBOCROMOS® ENO	108	FLOTTOZIMA® L	54	PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL SG	93
CARBOCROMOS® SUPER	108	FLOTTOZIMA® P	54	PREMIUM® PROX	74
CARBOCROMOS® WT	108	FLOTTOZIMA® PLUS	54	PREMIUM® ROUGE	75
CHLORHYDRATE DE THIAMINE	84	FOSFOACTIV PREMIUM®	82	PREMIUM® STAB SG	91
CLARITO® BACTOCLEAN	102	FPS	109	PREMIUM® SUPERTUSCAN	75
CLARITO® FILTER RED	139	FRAMMENTO® CLASSIC	135	PREMIUM® TIOL	75
CLARITO® FILTER SUPER	139	FRAMMENTO® ELEVAGE	135	PREMIUM® TOSTATO L	93
CLARITO® FILTER WHITE	139	FRAMMENTO® HARVEST	135	PREMIUM® TOSTATO SG	93
CLARITO® FITO K	104	FRAMMENTO® SOFT	135	PREMIUM® UVA SG	90
CLARITO® SP	103	FRAMMENTO® SPICE	135	PREMIUM® VINACCIOLO SG	90
CLARITO® SPRAY DRY	111	FRAMMENTO® STRUCTURE	135	PREMIUM® WHISKY LATTONE SG	94
CLARITO® SUPERFLOW	104	GELAXINA® FLUID P	106	PREMIUM® ZEROPIÙ	75
CLARITO BRETTLLESS	103	GELAXINA® P.O.	106	PREMIUM® ZINFANDEL	75
CLASSIC AROM	68	ICON® GUM	120	PVI/PVP	110
CLASSIC BAYANUS	68	iFRUIT® RED	73	PVPP	110
CLASSIC EX2	68	iFRUIT® WHITE	73	PVPP PLUS	110
CLASSIC RED	68	K-BITARTRATE	128	SAFE TAN® SG	91
COLORSTAB® SG	95	KITOSMART	104	SMARTAN® FRUITY SG	96
CRISTALLITE®	128	K-MÉTABISULFITE	130	SMARTAN® SG	92
CRISTALLITE® SPECIAL	128	L.P.A. - LEVURE EN PÂTE ACTIVE	68	SMARTAN® UVA SG	90
D.A.P. ACTIV	83	MANNOZYM®	58	SMARTAN® ZEST SG	97
DECAGEL®	106	MASTERVIN® BIO ARABAN SPRAY DRY	121	SMARTGUM®	120
DECAZYM®	55	MASTERVIN® BIO GEL	105	SMARTVIN® ACTIV	83
DIVERGAN® F	110	MASTERVIN® BIO IST	76	SMARTVIN® CARB	108
EASYTAN® HARVEST SG	92	MASTERVIN® BIO V STARTER	29	SMARTVIN® CLASSIC	83
ENOANTICROMOS	108	MASTERVIN® BIO V STARTER	82	SMARTVIN® FPS	108

SMARTVIN® PVPP	110	VIW® SUPERTHIOL	71
SOLFITAN® 40	130	V MINERAL® 1	137
SOLFITAN® 63	130	V MINERAL® 3	137
SOLFO K L	130	V MINERAL® 5	137
SORBATE DE K	131	V MINERAL® 7	137
SORBOXAN®	131	V MINERAL® VACUUM 9	137
SULFATE D'AMMONIUM	84	V MINERAL® VACUUM 10	137
TAN® CLASSIC	91	V MINERAL® VACUUM 12	137
TAN® FRUIT BLANC	130	V PERLITE 2A	137
TAN® FRUIT ROUGE	131	V STARTER AROM	82
TANNINO SPECIAL SG	95	V STARTER FRUIT	82
TARTRATE NEUTRE DE K	142	V STARTER PREMIUM®	82
THERMOZIMA®	56	V STARTER TF	82
TI PREMIUM® SG	90	V TAN® L	97
TUTTIFRUTTI® RED	94	V TAN® SG	95
TUTTIFRUTTI® WHITE	95	X-PRO® BACTOCLEAN	37
V ACTIV	84	X-PRO® FINESSE	37
V ACTIV CLEVER®	83	X-PRO® GRAPES	36
V ACTIV FERMISTAB	84	X-PRO® IDENTITY RED	37
V ACTIV MALOSTAB	84	X-PRO® IDENTITY WHITE	37
V ACTIV PREMIUM®	83	X-PRO® LIGHT	36
V ACTIV SCORZE	84	X-PRO® PROTECTION	37
V ACTIV SUPER	84	X-PRO® VERVE	36
V ANTIOX®	130	X-TAN® DEEP	50
V BENTONITE	107	X-TAN® FULL	50
V CELL® 7	138	X-TAN® SKILL	51
V CELL® 200	138	X-TAN® UP	50
V CELL® MIX GRADO 1	138	X-TAN® WIDE	50
V CELL® MIX GRADO 3	138	ZIMACLAR®	55
V CELL® PLUS 1	138	ZIMACLAR® FLOT	54
V CELL® PLUS 2	138	ZIMACLAR® pH3	55
V CELL® PLUS 3	138	ZIMACLAR® PLUS	55
V CELL® PLUS 5	138	ZIMAFLOW	58
V CELL® VACUUM	138	ZIMAFRUIT®	56
V CMC	128	ZIMARED® PLUS	56
V CMC L	128	ZIMAROM®	58
V CMC L 20	128	ZIMASKIN®	55
VIW® BUBBLES	71		
VIW® CLEVER	71		
VIW® FRESH	70		
VIW® FRUITY	70		
VIW® PRACTICO	71		
VIW® SHIELD LT	72		
VIW® SHIELD TD	72		
VIW® SMART	70		

VASONGROUP

Enologica Vason S.p.A.

Via Nassar, 37

37029 S. Pietro in Cariano (VR) Italia



+39 045 6859017



+39 045 7725188



infovason@vason.it



vason.com

JUCLAS S.r.l.

Via Mirandola, 49/A

ZAI 37026 Settimo di Pescantina (VR) Italia



+39 045 6702595



+39 045 6750691



info@juclas.it



juclas.it