

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

24 juin 2019

ANCHOR OENOLOGY ANNONCE LE REPOSITIONNEMENT DES GAMMES DE LEVURES EXOTICS, ALCHEMY ET LEGACY



Après le lancement de la division Anchor Oenology en 2018, Anchor Yeast annonce un repositionnement de ses gammes de levures et de bactéries, révélant à cette occasion la nouvelle présentation visuelle.

L'offre revisitée des levures Anchor est constituée de trois gammes bien distinctes : EXOTICS (une gamme incluant désormais deux produits) ; les mélanges de levures ALCHEMY et la gamme des paquets bleus, rebaptisée LEGACY. La gamme des levures Anchor, dont le lancement coïncidera avec les vendanges 2019, se divise aujourd'hui de la façon suivante :

EXOTICS – Exotics désigne une gamme constituée de deux levures hybrides inter-espèces conçues pour élaborer des vins emblématiques. Exotics MOSAIC, précédemment connu sous le nom Exotics SPH, est le premier produit de la gamme. Cette levure a été conçue pour contribuer à l'élaboration de vins complexes qui développent leurs profils sensoriels pendant leur phase de vieillissement.

Aujourd'hui, la famille s'agrandit d'une nouvelle levure hybride inter-espèces: Exotics NOVELLO. Cette levure a été sélectionnée pour l'élaboration de vins soyeux, élégants, frais et fruités, de très grande qualité.



[Tapez ici]

Pour plus d'informations, veuillez contacter Louise Hurren, attachée de presse chez Oenobrand - louisehurren@wanadoo.fr – + 33 (0)6 17 66 02 53

ALCHEMY – Les mélanges de levures Alchemy affichent une nouvelle image. Cette famille se compose désormais de quatre mélanges de levures : deux mélanges destinés à l'élaboration de vins blancs et deux mélanges destinés à l'élaboration de vins rouges et rosés. Les mélanges de levures Alchemy ont été formulés scientifiquement pour produire des vins complexes, présentant une très grande intensité aromatique.



LEGACY – La nouvelle gamme LEGACY est la structure qui porte toute la famille des levures Anchor. Une nouvelle image caractérise ces souches de levures, réputées pour leur qualité et leur robustesse.



Dorénavant, l'ensemble des gammes revisitées Anchor Yeast relèvent de la division Anchor Oenology, marque ombrelle qui abrite les levures, les nutriments et les bactéries de la gamme éponyme.

Le processus de transition vers la nouvelle présentation visuelle se fera pendant la saison des vendanges à venir.

- Fin du communiqué de presse -

Note à l'attention des rédacteurs :

Oenobrand conçoit et met en marché les produits oenologiques 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 oenologues, négociants et consommateurs. C'est avec confiance dans le futur de la filière et en

[Tapez ici]

Pour plus d'informations, veuillez contacter Louise Hurren, attachée de presse chez Oenobrand - louisehurren@wanadoo.fr – + 33 (0)6 17 66 02 53

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 oenologiques composée d'enzymes, levures, produits dérivés des levures et bactéries.

Grâce à son équipe d'experts pluridisciplinaire, Oenobrand s'attache à proposer aux oenologues 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 faisant partie de la gamme feel SAFE!, Claristar®, Final touch®, Rapidase®, Maloferm® et In-Line Ready®.

Pour en savoir plus sur Oenobrand, nos solutions, nos innovations et nos marques, visitez notre site internet, www.oenobrand.com, ou notre page Facebook sur www.facebook.com/Oenobrand.

Vous trouverez un service de presse en ligne sur le site web www.oenobrand.com qui vous propose des communiqués à télécharger.

Contact pour vos lecteurs :

info@oenobrand.com

www.oenobrand.com

[Tapez ici]

Pour plus d'informations, veuillez contacter Louise Hurren, attachée de presse chez Oenobrand - louisehurren@wanadoo.fr – + 33 (0)6 17 66 02 53