

**Communiqué de presse**  
Montpellier (France), 27/11.2019

## Oenobrand lance une nouvelle version d'Oenotools, enrichie grâce aux retours de ses utilisateurs

Suite au lancement et au succès mondial de l'application gratuite OENOTOOLS récompensée d'un prix de l'innovation, Oenobrand a mis au point une toute nouvelle version de l'application en y intégrant des améliorations suggérées par ses utilisateurs au cours d'un sondage.

Depuis son lancement en 2011, plus de 27 000 nouveaux utilisateurs ont téléchargé et profité des fonctionnalités uniques de l'appli OENOTOOLS (et + de 700 000 affichages d'écrans).

Dotée d'une interface conviviale, Oenotools version 3.0 offre désormais aux producteurs de vin la possibilité de :

- Calculer la quantité de produit œnologique à ajouter sous forme de poudre, liquide ou gazeuse ;
- Déterminer la dose de sulfite à ajouter selon la source (différentes concentrations ou sous forme gazeuse) ;
- Convertir les unités de mesures communément utilisées par les œnologues et les producteurs de vin (litres en gallons, degré Brix en concentration de sucre, etc) ;
- Etablir les conditions et le flux des diffuseurs d'azote au cours de la désoxygénation et de la décarbonisation ;
- Calculer l'ajout de CO<sub>2</sub> liquide ou de glace carbonique pour le refroidissement de la vendange ;
- Calculer l'enrichissement en sucre et ou en alcool ;
- Déterminer les corrections d'acidité par acidification ou désacidification.

**OENOTOOLS**

by



**OENOBRANDS**<sup>®</sup>

Together with  
Olivier Zebic

La nouvelle version améliorée de l'application Oenotools, développée en collaboration avec Olivier Zebic, propose une vaste gamme d'outils de calculs rapides et précis, et ce dans 5 langues : anglais, espagnol, français, italien et allemand.

Enfin, inutile d'avoir une connexion internet pour profiter de l'appli OENOTOOLS; elle s'utilise facilement dans une cave ou au fond d'une cuve !

- Fin du communiqué de presse-

**Note à l'attention des rédacteurs :**

*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*

*oenologues, 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 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®,*

*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](http://www.facebook.com/Oenobrand).*

*Vous trouverez un service de presse en ligne sur le site web [www.oenobrand.com](http://www.oenobrand.com) qui vous propose des communiqués à télécharger.*

**Contact pour vos lecteurs :**

[info@oenobrand.com](mailto:info@oenobrand.com)

[www.oenobrand.com](http://www.oenobrand.com)

***Pour de plus amples informations, contactez Louise Hurren [louisehurren@wanadoo.fr](mailto:louisehurren@wanadoo.fr) tél. +33 (0)6 17 66 02 53***