

METIER

Les nouveaux besoins des consommateurs font évoluer le marché du vin et donc celui de l'œnologie. Le métier de La Littorale est de répondre à ces nouvelles attentes sur le plan des produits et sur celui de sa méthodologie de travail.

L'exercice de notre métier de recherche, de formulation, de production et de commercialisation de produits œnologiques pour chacune des étapes de l'élaboration des vins (vinification, stabilisation, clarification, filtration, hygiène) s'exprime par :

- **l'écoute** des exigences de nos clients et des demandes du marché du vin ;
- **le respect** des législations qui régissent notre activité en terme de fabrications, stockage, transport,
- **le conseil** en privilégiant les paramètres sécurité utilisateur, sécurité sanitaire, environnement ;



- **la relation client**, par la proximité et le dynamisme de notre force de vente, de notre réseau de distribution et par le respect de nos engagements ;
- **la vision** d'un marché segmenté autour de la notion de plaisir du vin doit faire évoluer notre métier de spécialiste de produits œnologiques. N'oublions pas pour autant les fondamentaux français comme : l'effet terroir, la qualité des raisins, le millésime...



LA LITTORALE

le plaisir du vin nous concerne aussi


LA LITTORALE S.A.S

Z.A.E. La Baume - 34290 Servian - France

Tél. +33 (0) 4 67 39 29 70

Fax. +33 (0) 4 67 39 17 60

www.lalittorale.fr

LA LITTORALE 



LA LITTORALE



le
plaisir
du **Vin**
nous
concerne
aussi

*Contribuer au
succès des vins français
dans le monde en proposant
des solutions adaptées
à la segmentation des
marchés.*



HISTORIQUE

La Littorale est l'héritière d'une longue tradition de savoir-faire en œnologie. C'est le Docteur Hubert, scientifique suisse installé à Béziers, qui en 1896 créait son laboratoire d'analyses et de recherche au service du vin, initiant ainsi l'âme œnologique de la société.

Notre connaissance technique au niveau international nous a permis de nous affirmer dans la recherche, la production, la distribution et le conseil en produits œnologiques.

Notre notoriété d'aujourd'hui en matière de vinification est l'aboutissement d'une longue expérience dans ce domaine qui a permis d'élaborer des produits utilisés par plusieurs générations de vignerons.

Notre appartenance récente au groupe Erbslöh, spécialiste de la technologie des boissons et du vin en particulier, ne fait que renforcer notre savoir-faire.



Anchor



Fermicru XL



Tanicolor



Suprazym



Rapidase



Extra ferm

Biovin



Kiwi



GAMME PRODUITS

- **Vinification**
levures, enzymes, activateurs, bactéries, ...
- **Stabilisation**
gommes arabiques, tanins, stabilisation tartrique, traitement oxydation et réduction, ...
- **Clarification**
produits de collage, bentonites, ...
- **Filtration**
adjuvants et plaques de filtration à base de cellulose, ...
- **Hygiène**
détartrage, détergence, désinfection, ...
- **Divers**
petits matériels, ...



ORIENTATION

La Littorale a décidé comme axes de son orientation de :

- privilégier des produits et des techniques en adéquation avec les besoins du marché du vin : sécurité sanitaire, environnement, plaisir du vin...
- se diversifier vers les technologies des boissons (jus de fruit, bière...) avec l'appui de notre maison mère Erbslöh, référence incontestable dans ce domaine ;
- investir sur les moyens matériels mais aussi humains de nos équipes, afin d'assurer la pérennité de nos solutions.



RECHERCHE & APPLICATIONS

Acteur majeur dans le développement et la mise en marché de produits références dans le monde de l'œnologie, La Littorale a priorisé pour son orientation: la recherche, la formulation et l'application.

Les différents laboratoires du Groupe Erbslöh permettent d'apporter des solutions adaptées aux besoins de nos clients.

Pour renforcer cette dynamique, La Littorale établit de nombreux partenariats auprès d'instituts, d'universités, de laboratoires privés et d'experts industriels à travers le monde.