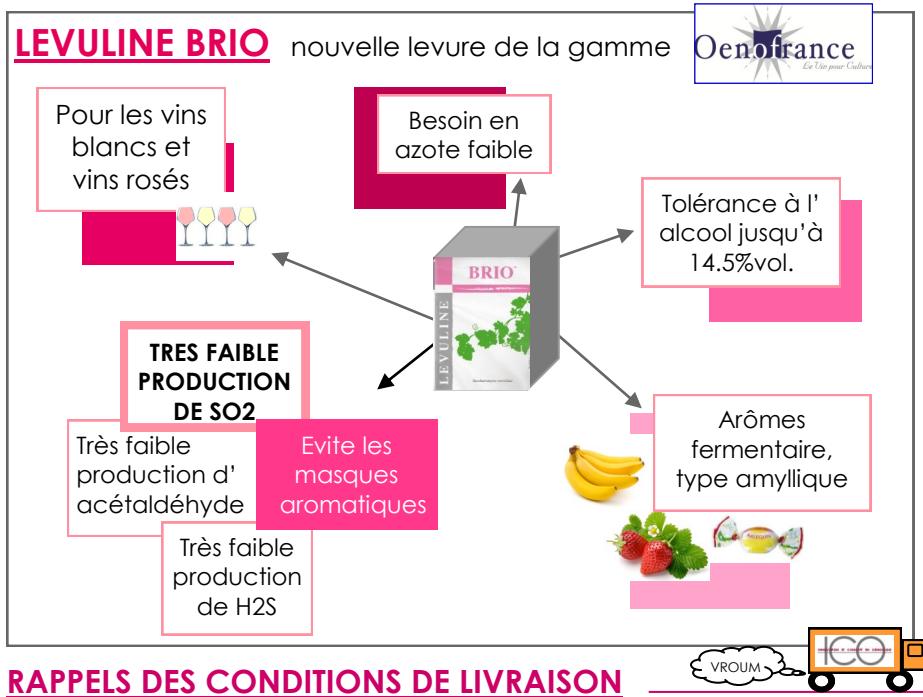
ICO INNOVATION ET CONCEPT EN OENOLOGIE

FLASH INFO 2016

Infos techniques sur les nouveautés et pratiques ...pour le nouveau millésime !

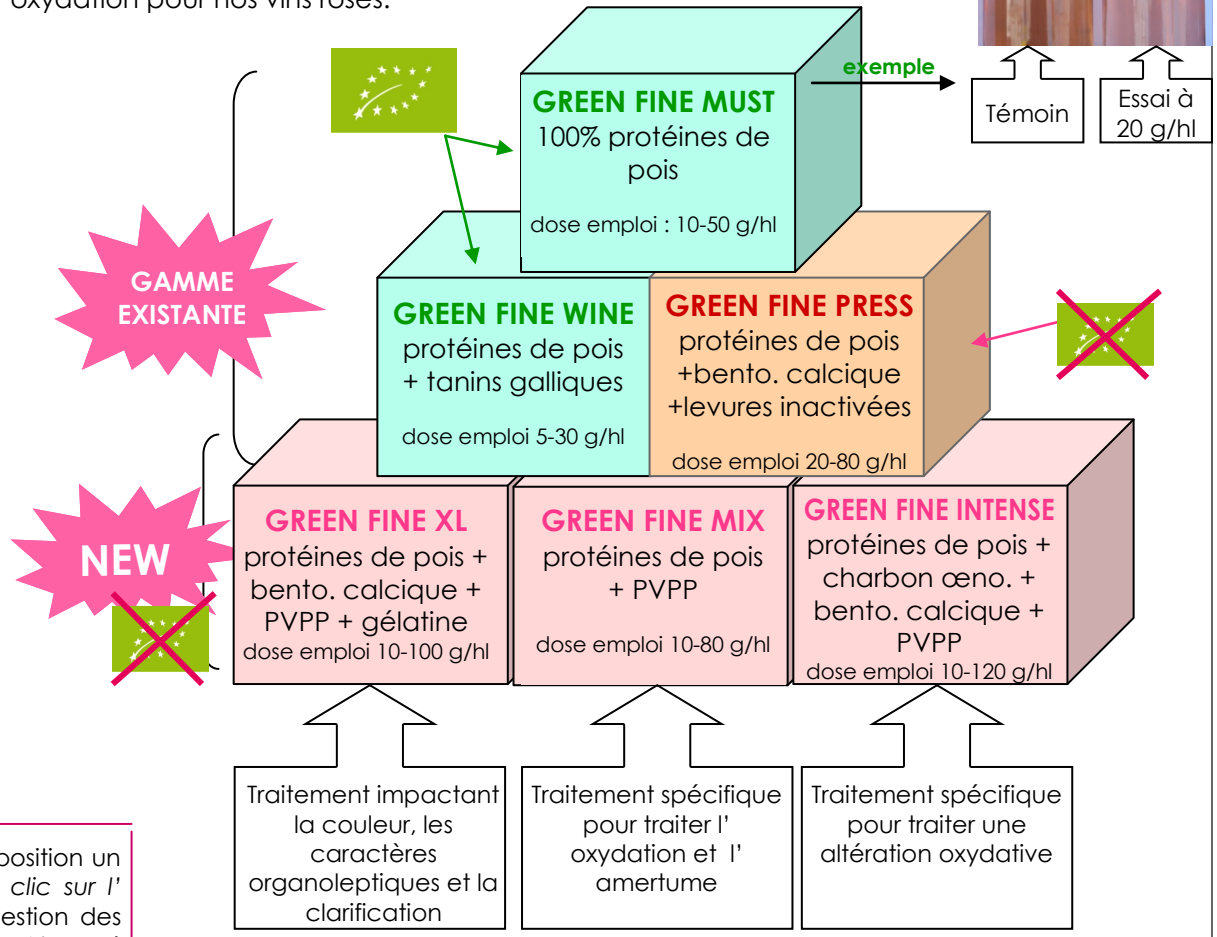
LEVULINE BRIO

nouvelle levure de la gamme Oenofrance



LA GAMME GREEN FINE EST CONSOLIDEE !

La gamme Green Fine est développée autour de la protéine végétale de petits pois; elle est donc **sans allergènes** et constitue une alternative très intéressante à la caséine, face à l'oxydation pour nos vins rosés.



RAPPELS DES CONDITIONS DE LIVRAISON

►Afin d'être réactif, et dans un souci de bonne gestion, nous tenons à votre disposition un **BON DE COMMANDE 2016** des produits que nous référençons (voir *notre site, clic sur l' onglet Produits Œnologiques, puis commander en ligne*). Pour une meilleure gestion des livraisons, durant les vendanges, nous vous demandons de le remplir avec soin. Nous n' avons pas trop de temps pour prendre des commandes par oral mais acceptons toutes formes de communications écrites ! Vos commandes envoyées avant 11h nous permettent de gérer nos commandes fournisseurs en minimisant les délais de livraison.

►Les produits spécifiques et les gros conditionnements sont commandés sur demande. La commande vous engage. C'est-à-dire que les produits vous sont livrés puis facturés avec les frais de port s'y rattachant éventuellement.

►**Enfin, dans un souci de qualité des produits œnologiques et pour des questions de traçabilité, les produits livrés ne sont pas repris. En effet, sortis de notre dépôt, il nous est difficile de certifier les conditions de conservation, et donc d'assurer un suivi correct de ces produits.**

►**Dernier point** : le local de Brignoles ne fait pas office de dépôt pour les produits œnologiques, éventuellement il peut servir de relais avec vos œnologues (voir avec eux).

NOTRE SITE INTERNET SE MET A JOUR ***Toutes les fiches techniques et fiches de sécurité des produits œnologiques DE NOTRE GAMME sont en ligne sur notre site Internet, ainsi que les bulletins techniques antérieurs, les infos réglementaires, les certificats...***
Les infos pratiques (fermeture pour congés) y sont aussi disponibles. Allez y faire un tour !

NOS COORDONNEES

ICO INNOVATION ET CONCEPT EN OENOLOGIE

231, rue de la création
ZAC des Bousquets
83390 CUERS
Contact: Marie-Aude BUSSIERE, œnologue

►**www.icoenologie.fr**

Tél: 09 61 61 71 92
Fax: 04 94 61 08 31
Portable: 06 19 03 71 01
Courriel : ico.sarl@orange.fr