

NETAROM EXTRA

CORRECTEURS

Formulation à base de levures inactivées riches en cuivre immobilisé pour traiter les goûts de réduit

→ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

NETAROM EXTRA complète **NETAROM**, formulation permettant de diminuer de façon notable les goûts de réduit sans risque d'oxydation et perte de fruité. **NETAROM EXTRA** montre l'avantage d'être actif sur des vins présentant des défauts de réduction importants et où **NETAROM** risque d'être moins efficace.

Les polysaccharides cédés par la formulation améliorent le volume et la rondeur en bouche.

NETAROM EXTRA est un traitement curatif et n'est employé que quand le défaut est constaté (en fin de fermentation alcoolique ou malolactique par exemple). Il est conseillé à faibles doses dans les vins blancs et est plus couramment utilisé sur vins rosés ou rouges.

→ MISE EN ŒUVRE

Introduire la quantité nécessaire de **NETAROM EXTRA** dans 4 à 5 fois le volume d'eau froide. L'agitation doit être vigoureuse pour éviter la formation de grumeaux qui risquerait de diminuer l'efficacité du traitement. On ajoute la préparation précédente dans la totalité du vin sous un léger brassage non-oxydatif.

Nous recommandons de déguster le vin traité une fois par jour afin de juger de l'arrêt ou du prolongement du traitement. Si le traitement n'est pas suffisant, on remet en suspension la formulation (quelques minutes de brassage) et une dégustation est effectuée le lendemain.

Des résultats positifs sont obtenus après 1 jour de traitement et rarement plus de 5 jours.

Le vin est soutiré à la fin du traitement après une parfaite sédimentation des lies. Aucun réajustement de SO₂ ne doit être effectué durant le traitement.

→ DOSE D'EMPLOI

Les doses habituellement utilisées varient de 5 à 30 g/hL.

Il est fortement conseillé d'optimiser la dose à travers des essais de laboratoire, à mener en bouteille. Des essais de mixes **NETAROM EXTRA** et **NETAROM** montrent parfois d'excellents résultats. Consulter votre œnologue.

→ CARACTÉRISTIQUES

Composition

- levures inactivées (*Saccharomyces cerevisiae*) : teneur en azote organique <9,5% de matière sèche (équivalent azote).
- bentonite

Préparation solide contenant des insolubles.

→ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sacs de 1 kg et 5kg.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.

FICHE DE DONNEES DE SECURITE NETAROM EXTRA

Version : FR/30-11-15/C fournie volontairement

page : 1/3

SECTION 1. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE/ DU MELANGE ET DE LA SOCIETE/ L'ENTREPRISE

1.1. Identificateur du produit

Nom commercial : NETAROM EXTRA

1.2. Utilisations identifiées pertinentes de la substance ou du mélange et utilisations déconseillées

Utilisation identifiée : œnologie.

1.3. Renseignements concernant le fournisseur de la fiche de données de sécurité

Informations sur la société : Institut Œnologique de Champagne
Z.I. de Mardeuil – Allée de Cumières – BP 25
51201 EPERNAY Cedex
FRANCE
Tel: + 33 (0) 3.26.51.96.00.
Fax: + 33 (0) 3.26.51.02.20.
fds@ioc.eu.com

1.4. Numéro d'appel d'urgence

N° de l'organisme officiel : 01.45.42.59.59

SECTION 2. IDENTIFICATION DES DANGERS

2.1. Classification de la substance ou du mélange

Substance non concernée par la classification CLP.

2.2. Éléments d'étiquetage

Substance non concerné par l'étiquetage CLP.

2.3. Autres dangers

SECTION 3. COMPOSITION / INFORMATIONS SUR LES COMPOSANTS

3.1. Substances

Composant : dérivé de levure

Composant(s) pouvant présenter un risque pour la santé : aucun

3.2. Mélanges

SECTION 4. PREMIERS SECOURS

4.1. Description des premiers secours

Inhalation : Emmener immédiatement le sujet à l'air frais

Ingestion : Rincer soigneusement la bouche et la gorge avec de l'eau puis boire abondamment

Absorption par la peau : Rincer à l'eau claire

Contact oculaire : Rincer abondamment avec de l'eau.

4.2. Principaux symptômes et effets, aigus immédiats et traitements

Inhalation : Possible irritation respiratoire ou asthme chez les individus sensibles

Ingestion : Peut provoquer un inconfort intestinal, ballonnement, gaz

Absorption par la peau : Possible irritation

Contact oculaire : Possible irritation.

4.3. Indication des éventuels soins médicaux immédiats et traitements particuliers

Aucun ; si les symptômes persistent, consulter un médecin

SECTION 5. MESURE DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

5.1. Moyens d'extinction

Conseillés : ceux adaptés aux feux de "produits secs"..

5.2. Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange

Aucun

5.3. Conseils aux pompiers

Donnée non disponible.

SECTION 6. MESURE A PRENDRE EN CAS DE DEVERSEMENT ACCIDENTELLE

6.1. Précautions individuelles, équipement de protection et procédures d'urgence

Non secouristes : aucune. / Secouristes : aucune.

6.2. Précaution pour la protection de l'environnement

Aucune

6.3. Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage

Ramasser le produit par moyen mécanique et s'en débarrasser selon les lois en vigueur locales.

Le produit est biodégradable.

La zone contaminée peut être rincée avec de l'eau pour éliminer toute trace de poudre.

6.4. Référence à d'autres sections

Se reporter à la section 8 pour l'équipement de protection personnel

FICHE DE DONNEES DE SECURITE NETAROM EXTRA

Version : FR/30-11-15/C fournie volontairement

page : 2/3

SECTION 7. MANIPULATION ET STOCKAGE

7.1. Précautions à prendre pour une manipulation sans danger

Manipulation : porter un vêtement de protection tel que décrit dans la section 8.

7.2. Conditions nécessaires pour assurer la sécurité du stockage, tenant compte d'éventuelles incompatibilités

Conditions de stockage sécurisé : ce produit ne présente pas de risque d'incendie, d'explosion ou de réaction chimique. Stocker selon les mentions indiquées sur l'étiquette pour en respecter les garanties.

7.3. Utilisation(s) finale(s) particulière(s)

Aucune

SECTION 8. CONTROLE DE L'EXPOSITION / PROTECTION INDIVIDUELLE

8.1. Paramètres de contrôle

Donnée non disponible

8.2. Contrôles de l'exposition

Protection oculaire : pas de protection requise normalement. Si nécessaire, utiliser un masque de protection pour les yeux en cas de poussières excessives.

Protection de la peau : pas de protection requise normalement

Protection respiratoire : pas de protection requise normalement. Si nécessaire, utiliser un masque homologué par le NIOSH, à adapter selon les directives européennes, afin de maintenir des niveaux d'inhalation acceptables.

Autre vêtement ou équipement de protection : aucun

Ventilation : libre circulation d'air dans le local.

SECTION 9. PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

9.1. Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles

Aspect : Poudre beige à beige clair

Odeur : Levure

Seuil olfactif : Donnée non disponible

pH : Donnée non disponible

Point de fusion/ point de congélation : Donnée non disponible

Point initial d'ébullition et intervalle d'ébullition : Donnée non disponible

Point éclair : Donnée non disponible

Taux d'évaporation : Donnée non disponible

Inflammabilité : Donnée non disponible

Limites supérieures/ inférieures d'inflammabilité ou limites d'explosivité : Donnée non disponible

Pression de vapeur : Donnée non disponible

Densité de vapeur : Donnée non disponible

Solubilités : Donnée non disponible

Coefficient de partage : Donnée non disponible

Température d'auto-inflammabilité : Donnée non disponible

Température de décomposition : Donnée non disponible

Viscosité : Donnée non disponible

Propriétés explosives : Donnée non disponible

Propriétés comburantes : Donnée non disponible

9.2. Autres informations

SECTION 10. STABILITE ET REACTIVITE

10.1. Réactivité

Non réactif

10.2. Stabilité chimique

Substance stable dans les conditions normales

10.3. Possibilités de réactions dangereuses

Aucune

10.4. Conditions à éviter

Aucune

10.5. Matières incompatibles

Donnée non disponible

10.6. Produits de décomposition

Aucune

FICHE DE DONNEES DE SECURITE NETAROM EXTRA

Version : FR/30-11-15/C fournie volontairement

page : 3/3

SECTION 11. INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

11.1. Informations toxicologiques

Aucun effet toxicologique connu. Tous les ingrédients sont des ingrédients alimentaires non toxiques

SECTION 12. INFORMATIONS ECOLOGIQUES

12.1. Toxicité

Biodégradable, pas d'effet sur l'environnement connu

12.2. Persistance et dégradabilité

Produit biodégradable

12.3. Potentiel de bioaccumulation

Donnée non disponible

12.4. Mobilité dans le sol

Donnée non disponible

12.5. Résultats des évaluations PBT et vPvB

Donnée non disponible

12.6. Autres effets néfastes

Donnée non disponible

SECTION 13. CONSIDERATIONS RELATIVES A L'ELIMINATION

13.1 Méthodes de traitements des déchets

Se conformer aux règlements en vigueur relatifs à l'élimination des déchets.

SECTION 14. INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

14.1. Numéro ONU

Substance non concernée

14.2. Nom d'expédition des Nations unies

Donnée non disponible

14.3. Classe(s) de danger pour le transport

Donnée non disponible

14.4. Groupe d'emballage

Donnée non disponible

14.5. Dangers pour l'environnement

Donnée non disponible

14.6. Précautions particulières à prendre par l'utilisateur

Donnée non disponible

14.7. Transport en vrac conformément à l'annexe 2 de la convention MARPOL 73/78 et au recueil IBC

Donnée non disponible

SECTION 15. INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

15.1. Réglementations/ Législation particulières à la substance ou au mélange en matière de sécurité, de santé et d'environnement

Il s'agit d'un ingrédient alimentaire qui doit être exclusivement utilisé pour la fabrication de produits alimentaires.

15.2. Evaluation de la sécurité chimique

Non applicable

SECTION 16. AUTRES INFORMATIONS

Révision complète de mise en conformité avec le règlement (UE) N°453/2010 du 20 Mai 2010.

"Les conditions de travail de l'utilisateur ne nous étant pas connues, les informations données dans la présente fiche de données de sécurité sont basées sur l'état de nos connaissances et sur la réglementation tant nationale que communautaire.

Le produit ne doit être utilisé à d'autres usages que ceux spécifiés, sans avoir obtenu au préalable des instructions écrites.

Il est toujours de la responsabilité de l'utilisateur de prendre toutes les mesures nécessaires pour répondre aux exigences des lois et réglementations locales.



Les informations données dans la présente fiche doivent être considérées comme une description des exigences de sécurité relatives à notre produit et non pas comme une garantie des propriétés de celui-ci."

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES Annexe II du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires	ABSENCE	PRESENCE	COMMENTAIRES
1. Céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales, à l'exception des : a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose ⁽¹⁾ ; b) maltodextrines à base de blé ⁽¹⁾ ; c) sirops de glucose à base d'orge; d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.	X		
2. Crustacés et produits à base de crustacés.	X		
3. Œufs et produits à base d'œufs.	X		
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de : a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes; b) la gélatine de poisson ou de l'ichthyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.	X		
5. Arachides et produits à base d'arachides.	X		
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception: a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées ⁽¹⁾ ; b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja; c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja; d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.	X		
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception: a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques y compris d'alcool éthylique d'origine agricole; b) du lactitol.	X		
8. Fruits à coque, à savoir : amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.	X		
9. Céleri et produits à base de céleri.	X		
10. Moutarde et produits à base de moutarde.	X		
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	X		
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO ₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.	X		
13. Lupin et produits à base de lupin.	X		
14. Mollusques et produits à base de mollusques.	X		

1) et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.

FA/14-02-15/B

Liste élaborée selon le RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) n° 203/2012 DE LA COMMISSION du 8 mars 2012 et le règlement d'exécution n°2018/1584 de la commission du 22 octobre 2018 modifiant le règlement (CE) n° 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil et du règlement NOP pour les USA en ce qui concerne le vin biologique. Il est de votre responsabilité de vous renseigner auprès de votre organisme certificateur afin de vérifier la conformité avec votre charte des produits listés ci-après. Cette liste est un guide et reste une interprétation, que nous espérons la plus juste possible, de la réglementation en vigueur. L'Institut Œnologique de Champagne ne pourra en aucun cas être tenu responsable pour une erreur d'appréciation, ou pour tout dommage lié à l'utilisation de ce guide sans autre vérification.

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
Optimisation de la fermentation			
ACTIPROTECT	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
ACTIPROTECT +	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
ACTIPROTECT ROSÉ	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
ACTIVIT	Levures inactivées, phosphate diammonique, thiamine	✓ ⁽¹⁾	NA
ACTIVIT NAT	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
ACTIVIT O	Autolysat de levure, levures inactivées, thiamine	✓ ⁽¹⁾	NA
BIO YEAST CELL WALLS 	Ecorces de levures	✓	✓
CELLCLEAN	Ecorces de levures	✓ ⁽¹⁾	✓
EXTRA PM	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
FERMIVIT PM	Levures inactivées spécifiques	✓ ⁽¹⁾	✓
FOSFOVIT	Phosphate diammonique & Thiamine	✓	NA
HYDRA PC	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
NUTRIO SUCCESS	Levures inactivées, autolysat de levure, écorces de levures	✓ ⁽¹⁾	✓
PHOSPHATE DIAMMONIQUE	Phosphate diammonique	✓	NA
PHOSPHATES TITRÉS	Phosphate diammonique & Thiamine	✓	NA
RESKUE	Ecorces de levures	✓ ⁽¹⁾	✓
STIMULA SAUVIGNON BLANC™	Autolysat de levure	✓ ⁽¹⁾	✓
STIMULA CHARDONNAY™	Autolysat de levure	✓ ⁽¹⁾	✓
SUCCESS PROTECT	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
THIAMINE	Thiamine	✓	NA
Levures œnologiques			
IOC 11-1002	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC 11-1002 K	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC 18-2007	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
AFFINITY ECA5	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	NA
IOC B 2000	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC B 3000	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC BE FRUITS	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC BE THIOLS	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC BIO 	Levures sèches actives	✓	✓
IOC BY	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC DYNAMIX	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC EXENCE	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC FIZZ	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC FIZZ +	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC FRESH ROSÉ	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC GAÍA	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC HARMONIE	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC PRESTIGE	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC PRIMROUGE - R 9001	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC R 9002	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC R 9008	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC RÉVÉLATION TERROIR	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC RÉVÉLATION THIOLS	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC RP 15	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC TwICE	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IONYS _{WF} ™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
LAKTIA™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
SUCCESS AROMA	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
SUCCESS RED	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
SUCCESS VARIETAL	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓

✓ = Autorisé

⁽¹⁾ = Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles


NA= Non autorisé

Alternatives-lies		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
GLUTAROM	Levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
GLUTAROM EXTRA	Levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
GLUTASTAR	Levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
OPTI-MUM RED™	Autolysat de levure	✓ ⁽¹⁾	✓
PURE-LEES LONGEVITY™	Levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
SPHERE BLANC	Levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
SPHERE EXPRESS	Levures inactivées, mannoprotéines	✓ ⁽¹⁾	✓
SPHERE ROUGE	Levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
UltIMA Fresh	Mannoprotéines, gomme arabique	✓ ⁽¹⁾	✓
UltIMA Ready Expression	Mannoprotéines, gomme arabique, acide citrique (< 1%)	✓ ⁽¹⁾	✓
ultiMA Ready Fizz	Mannoprotéines, gomme arabique, acide citrique	✓ ⁽¹⁾	✓
UltIMA Ready Life	Mannoprotéines, gomme arabique, acide citrique (< 1%)	✓ ⁽¹⁾	✓
UltIMA Soft	Mannoprotéines, gomme arabique	✓ ⁽¹⁾	✓
Préparations Enzymatiques			
EXAROME	β-glycosidases	NA	✓
EXTRAZYME	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
EXTRAZYME BLANC	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
EXTRAZYME FRUIT	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
EXTRAZYME LIQUIDE	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
EXTRAZYME MPF	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
EXTRAZYME PROCESS	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
EXTRAZYME ROSÉ	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
EXTRAZYME TERROIR	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
FLOTAZYME	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
FLUDASE	β-Glucanases	NA	✓
INOZYME	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
INOZYME CLEAR	Enzymes pectolytiques, β-Glucanases	NA	✓
INOZYME CRYO	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
INOZYME L 100	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
INOZYME LIQUIDE	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
INOZYME TERROIR	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
INOZYME THERMO	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
LEVULYSE	β-Glucanases	NA	✓
Bactéries lactiques			
EASY MALIC	Bactéries	✓	✓
ECO MALIC	Bactéries	✓	✓
EXTRAFLORE	Bactéries	✓	✓
INOBACTER	Bactéries	✓ ⁽³⁾	✓
INOFLORE	Bactéries	✓	✓
MALOTABS	Bactéries formulées en pastilles	✓	✓
MAXIFLORE ELITE	Bactéries	✓ ⁽³⁾	✓
MAXIFLORE SATINE	Bactéries	✓ ⁽³⁾	✓
ML PRIME™	Bactéries	✓	✓
Vinification-Clarification			
BENTO G	Bentonites sodiques activées	✓	NA
BENTOLACT B	Bentonite et caséinate de potassium	✓	NA
BENTONITE L100	Bentonites sodiques activées	✓	NA
BENTOSTAB GRANULES	Bentonites sodiques activées	✓	NA
BENTOSTAB POUDRE	Bentonites sodiques activées	✓	NA
CASEINATE DE POTASSIUM	Caséinate de potassium	✓	NA
CLARIFIANT S	Bentonites sodiques activées	✓	NA
NOBENT	Bentonites sodiques activées	✓	NA
NOFINE COLOR	Protéine végétale, charbon	✓ ⁽¹⁾	NA
NOFINE V	Protéine végétale	✓ ⁽¹⁾	✓
NOFINE V MES	Protéine végétale, acide tartrique	✓ ⁽¹⁾	✓
NRAY	Extrait protéique de levure	✓ ⁽¹⁾	NA
Qi Fine	Protéine de pois, chitosane	✓ ⁽¹⁾	NA
Qi No[Ox]	Protéine de pois, bentonite et chitosane	✓ ⁽¹⁾	NA

✓ = Autorisé NA = Non autorisé


⁽¹⁾= Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles ⁽²⁾= Exclusivement pour de la clarification ⁽³⁾= Sans mise en oeuvre de l'activateur

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
BENT'UP	Bentonites sodiques activées	✓	NA
COLFINE LIQUIDE	Gélatine d'origine porcine hydrolysée, 0°Bloom	✓ ⁽¹⁾	✓
COLFINE POUDRE	Gélatine d'origine porcine hydrolysée	✓ ⁽¹⁾	✓
COLLE PERLE LIQUIDE	Gélatine d'origine porcine hydrolysée	✓ ⁽¹⁾	✓
COLLE PERLE POUDRE	Gélatine d'origine porcine hydrolysée	✓ ⁽¹⁾	✓
CRISTALLINE LIQUIDE	Colle de poisson, acide citrique, bisulfite de potassium	✓ ⁽¹⁾	NA
CRISTALLINE PLUS	Colle de poisson, acide citrique, métabisulfite de potassium	✓ ⁽¹⁾	NA
CRISTALLINE POUDRE	Colle de poisson	✓ ⁽¹⁾	NA
CRISTALLINE SUPRA	Colle de poisson, acide citrique, métabisulfite de potassium	✓ ⁽¹⁾	NA
FISHANGEL	Ichthyocolle, gélatine	✓ ⁽¹⁾	NA
FISHANGEL MES	Gélatine, colle de poisson, acide citrique, bisulfite de potassium	✓ ⁽¹⁾	NA
FYNEO	Extrait protéique de levure	✓ ⁽¹⁾	NA
GELCOLLE	Gel de silice	✓	✓
GEL'UP	Gélatine d'origine porcine, 80-100°Bloom	✓ ⁽¹⁾	✓
INOCOLLE	Gélatine d'origine porcine 15°Bloom, bisulfite de potassium	✓ ⁽¹⁾	✓
Qi UP XC	Chitosane, acide tartrique	✓	NA

ACIDE METATARTRIQUE	Acide Métatartrique	✓	✓
CREME DE TARTRE MICRONISEE	Bitartrate de potassium	✓	✓
FLASHGUM BIO 	Gomme arabique d'origine <i>Acacia Verek</i> à dissolution instantanée.	✓	✓
FLASHGUM R LIQUIDE	Gomme d'acacia Seyal pré-solubilisée et instantanéisée	✓ ⁽¹⁾	✓
FLASHGUM R MF	Solution de gomme arabique d'origine <i>Acacia Seyal</i> , microfiltrée	✓ ⁽¹⁾	✓
FLASHGUM R POUDRE	Gomme arabique d'origine <i>Acacia Seyal</i>	✓ ⁽¹⁾	✓
GOMME ARABIQUE SD	Gomme arabique d'origine <i>Acacia Verek</i> pour les vins effervescents	✓ ⁽¹⁾	✓
INOGLUM 300	Solution de gomme arabique d'origine <i>Acacia Verek</i>	✓ ⁽¹⁾	✓
INOGLUM MF	Solution de gomme d'origine <i>Acacia Verek</i> microfiltrée	✓ ⁽¹⁾	✓

Correcteurs organoleptiques

ACIDE ASCORBIQUE	Acide Ascorbique	✓	✓
ACIDE CITRIQUE	Acide Citrique	✓	✓
ACIDE LACTIQUE OENO	Acide (L+) lactique	✓	✓
ACIDE TARTRIQUE L+	Acide (L+) tartrique	✓	✓
ACTICARBONE ENO	Charbon actif	✓	✓
BICARBONATE DE POTASSIUM	Bicarbonate de Potassium	✓	NA
CARBION ENO	Charbon actif	✓	✓
CARBION ENO-H	Charbon actif	✓	✓
CARBION GRANULES	Charbon actif	✓	NA
CARBION POUDRE	Charbon actif	✓	✓
CARBONATE DE CALCIUM	Carbonate de Calcium	✓	NA
FLAVOCLEAN	Charbon actif	✓	✓
NETAROM	Levures inactivées spécifiques	✓ ⁽¹⁾	✓
NETAROM EXTRA	Levures inactivées spécifiques	✓ ⁽¹⁾	NA
NO BRETT INSIDE™	Chitosane	✓	NA
NO BRETT IN'TABS™	Chitosane formulé en pastilles	✓	NA
OTACLEAN	Charbon actif	✓	✓
REDOXYL	Sulfate de cuivre, acide citrique, anhydride sulfureux	✓	NA
SOLUTION 700	Sulfate de cuivre, acide citrique, bisulfite de potassium	✓	NA
SOLUTION METATARTRIQUE	Acide Métatartrique	✓	NA

Produits sulfureux		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
BISULFITE DE POTASSIUM à 150g/L	Bisulfite de potassium	✓	✓
BISULFITE MOD	Bisulfite de potassium	✓	NA
CASSIT	Bisulfite de potassium, acide citrique	✓	✓
INODOSE [2 et 5]	Comprimés effervescents de métabisulfite de potassium	✓	NA
INODOSE GRANULES	Métabisulfite de potassium, bicarbonate de potassium	✓	NA
METABISULFITE DE POTASSIUM	Métabisulfite de potassium	✓	NA
SULFIBONDE	Bisulfite de potassium	✓	✓
SULFIDEGORGEMENT	Bisulfite de potassium	✓	✓
SULFITAGE K 60	Bisulfite de potassium	✓	✓
SULFIVIN K (50/60/80/100/150/180/200)	Solution de Bisulfite de potassium à 50/60/80/100/150/180/200 g/L	✓	✓
Tanins			
ESSENTIAL FREE OFF	Tanins ellagiques, Tanins de chêne	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL FREE VEG	Tanins proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL FRESH	Tanins galliques & proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL OAK BARREL	Tanins ellagiques, Tanins de chêne	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL OAK PROGRESS	Tanins ellagiques, Tanins de chêne	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL OAK STRONG	Tanins ellagiques, Tanins de chêne	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL OAK SWEET	Tanins ellagiques, Tanins de chêne	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL PASSION	Tanins proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL PEL	Tanins galliques & proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL PEP	Tanins proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
EXGRAPE PEL	Tanins proanthocyanidiques, 100 % Tanins de pellicules	✓ ⁽¹⁾	✓
EXGRAPE PEP	Tanins proanthocyanidiques, 100 % Tanins de pépins	✓ ⁽¹⁾	✓
FULLCOLOR	Tanins proanthocyanidiques & ellagiques, levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
INOTAN B LIQUIDE	Tanins proanthocyanidiques, SO2	✓ ⁽¹⁾	NA
INOTAN B Poudre	Tanins proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
MANN BOUQUET B 19	Tanins proanthocyanidiques, levures inactivées riches en glutathion	✓ ⁽¹⁾	✓
MANN BOUQUET R 16	Tanins proanthocyanidiques & ellagiques, levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
PRIVILEGE BLEU	Tanins ellagiques, Tanins de chêne US	✓ ⁽¹⁾	✓
PRIVILEGE NOIR	Tanins proanthocyanidiques & ellagiques	✓ ⁽¹⁾	✓
SOLUTION SR TERROIR	Tanins proanthocyanidiques, ellagiques & galliques	✓ ⁽¹⁾	NA
SOLUTION ST	Tanins galliques & sulfate de cuivre	✓ ⁽¹⁾	NA
SOLUTION TC	Tanins ellagiques, gel de silice	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIFASE ELEVAGE	Tanins ellagiques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN BOUQUET B 45	Tanins proanthocyanidiques & galliques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN BOUQUET R 36	Tanins ellagiques & proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN CAS	Tanins ellagiques, Tanins coeur de chêne	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN CRISTALLIN	Tanins galliques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN CRISTALLIN EXTRA	Tanins galliques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN SR	Tanins proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN SR TERROIR	Tanins ellagiques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN TC	Tanins ellagiques	✓ ⁽¹⁾	✓
VOLUTAN	Tanins proanthocyanidiques, 100 % Tanins de raisin	✓ ⁽¹⁾	✓
VOLUTAN PRESTATION DE MISE EN SOLUTION	Tanins proanthocyanidiques, 100 % Tanins de raisin	✓ ⁽¹⁾	✓
Le bois en Œnologie			
FEELWOOD	Morceaux de bois de chêne	✓	✓
Moût Concentré Rectifié (MCR)			
SUCRAISIN MCR BIO 	Moût Concentré Rectifié	✓	✓

✓ = Autorisé

⁽¹⁾ = Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles

NA = Non autorisé



**Document justificatif établi conformément à l'article 29, paragraphe 1
du règlement (CE) n°834/2007 relatif à l'Agriculture Biologique**

1. Numéro du certificat : **CER-OPT87939-C160697**

2. Nom et adresse de l'opérateur

SIEGE-INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE
ZI DE MARDEUIL ALLEE DE CUMIERES BP 25
51201 EPERNAY CEDEX

Activité principale: **TRANSFORMATEUR**

3. Nom, adresse et n° de code de l'organisme
de contrôle

Bureau Veritas Certification France
Immeuble « Le Guillaumet »
92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX
FR-BIO-10

4. Catégories de produits/activité

Distribution de produits divers

Bio yeast cell walls

Levure

Moût concentré rectifié de raisin Sucraisin Bio

Autres produits alimentaires

Gomme arabique

5. Définis comme

Agriculture Biologique

Agriculture Biologique

6. Période de validité : Du 21/09/2018 au 31/05/2020

7. Date de contrôle: 21/09/2018

8. Le présent document a été délivré sur la base de l'article 29, paragraphe 1, du règlement (CE) n°834/2007 et des dispositions du règlement (CE) n°889/2008, et le cas échéant du cahier des charges français homologué par arrêté du 05 janvier 2010, et conformément au programme de certification en vigueur, tel qu'il est défini par la circulaire afférente de l'INAO.

L'opérateur a soumis ses activités au contrôle et respecte les exigences établies aux règlements précités.

Ce certificat, émis à la date précisée ci-dessous, peut être suspendu, retiré, modifié. Sa validité peut être vérifiée à tout moment sur le site www.qualite-france.com ou par téléphone au +33 2 99 23 30 68.

Paris La Défense, le : 19/10/2018
Pour le Directeur Général, Jacques Matillon

