



Stimula

Sauvignon blanc

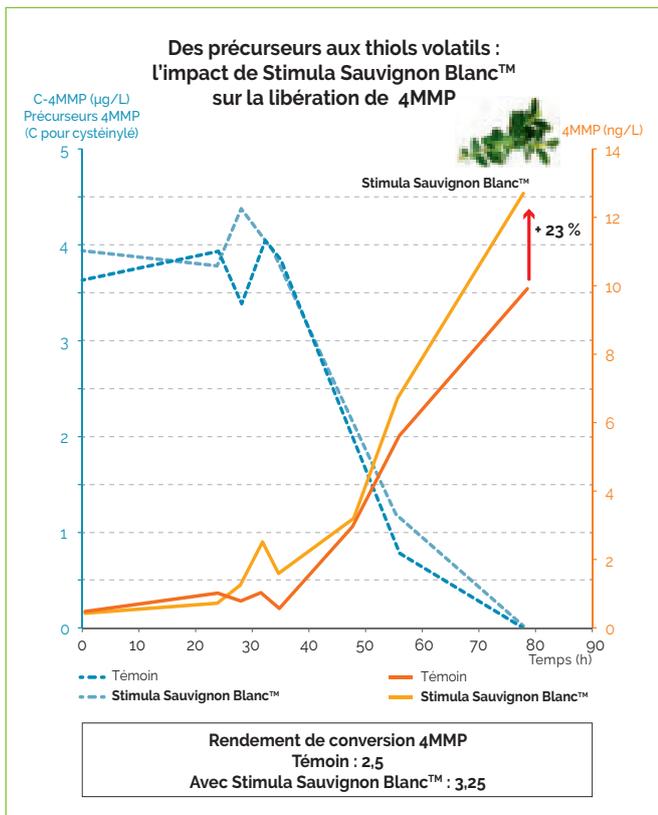
Description

Stimula™ est une nouvelle gamme de produits formulés avec 100 % d'autolysat de levure pour fournir des niveaux optimaux d'acides aminés, stérols, vitamines et minéraux connus pour améliorer le métabolisme aromatique des levures.

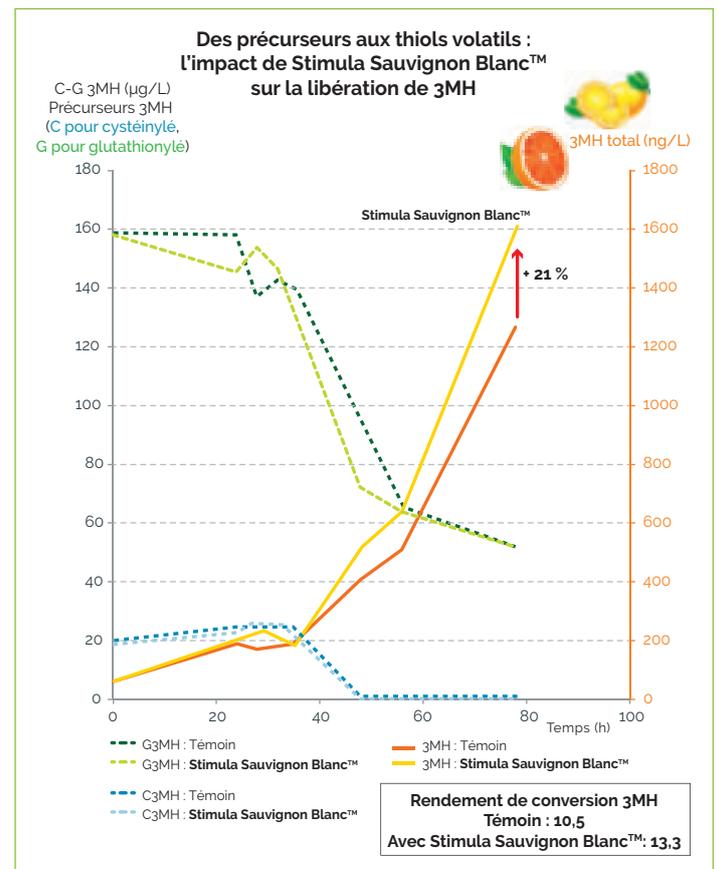
Stimula Sauvignon blanc™ est particulièrement riche en panthoténate, thiamine et acide folique, ainsi qu'en zinc et manganèse, afin d'optimiser l'assimilation des précurseurs de 4MMP et de 3MH et surtout leur bioconversion en thiols volatils.

Grâce à notre connaissance sur le métabolisme de la levure et aux résultats récents obtenus avec nos partenaires de recherche, nous avons défini le moment optimal d'ajout de **Stimula Sauvignon blanc™**. Il a été démontré que l'assimilation par la levure des précurseurs de thiols et leur conversion en arômes se produisent à un stade très précoce de la fermentation. Ainsi, l'addition de **Stimula Sauvignon blanc™** au tout début de la fermentation améliore la capacité de la levure à internaliser puis convertir les précurseurs en thiols volatils, en évitant toute répression des transporteurs.

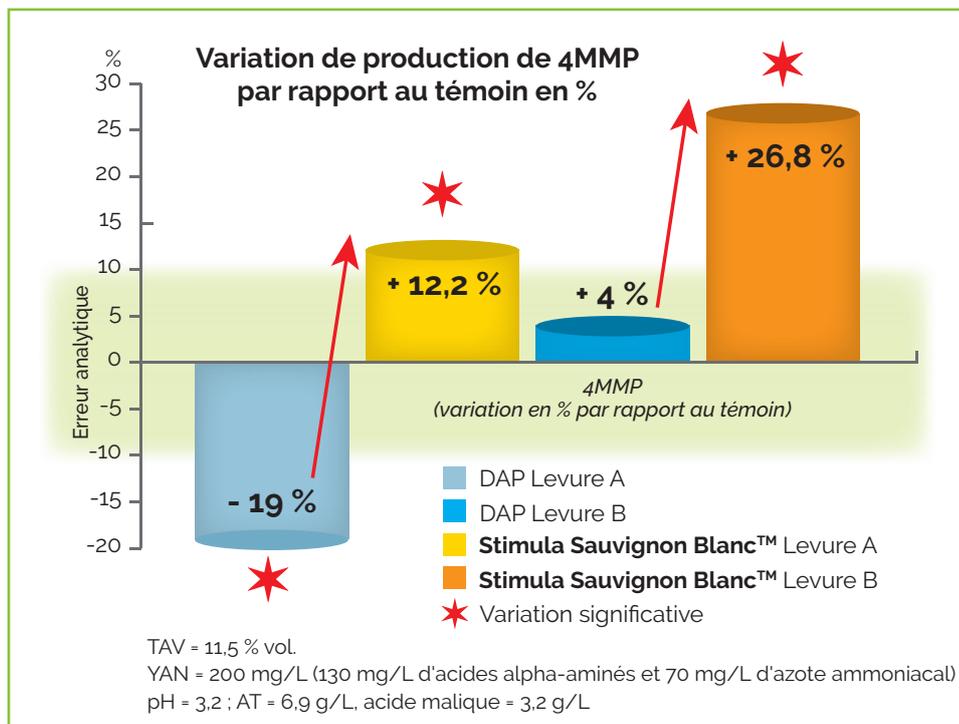
Application et résultats



Essai sur un vin de Sauvignon Blanc 2015 (Loire, France) : DAP vs **Stimula Sauvignon Blanc™** ajoutés à 40 g/hL au début de la fermentation alcoolique. Les courbes en pointillés représentent la consommation des précurseurs de 4MMP (cystéinylé) et les courbes en trait continu, la libération de 4MMP.



Essai sur un vin de Sauvignon Blanc 2015 (Loire, France) : DAP vs **Stimula Sauvignon Blanc™** ajoutés à 40 g/hL au début de la fermentation alcoolique. Les courbes en pointillés représentent la consommation des précurseurs de 3MH (cystéinylé en bleu et glutathionylé en vert) et les courbes en trait continu, la libération de 3MH.



Essai comparatif sur un vin de Sauvignon Blanc 2016 (Gers, France) : DAP vs **Stimula Sauvignon Blanc™** ajoutés à 40 g/hL au début de la fermentation alcoolique vs témoin sans addition. Les barres représentent la variation en % des concentrations en 4MMP mesurées suite aux ajouts en comparaison des concentrations obtenues dans un témoin sans addition (représenté par l'axe 0).

Dosage et mise en œuvre

- **Stimula Sauvignon Blanc™** est un nutriment fournissant une quantité importante d'acides aminés, de peptides, de vitamines et de minéraux biodisponibles.
- La dose recommandée est de 40 g/hL à ajouter au tout début de la fermentation alcoolique.
- **Stimula Sauvignon Blanc™** doit être remis en suspension dans de l'eau (1 kg de **Stimula Sauvignon Blanc™** dans 10 L d'eau) et ajouté immédiatement à la cuve. S'il est préparé à l'avance, réhomogénéiser le produit avant son ajout dans la cuve.

Conditionnement et stockage

- Boîtes de 1 Kg dans un carton de 10 kg.
- Conserver dans un environnement sec en dessous de 25°C.
- Si stocké à la température recommandée, la durée de conservation est de 4 ans à partir de la date de production.

DISTRIBUÉ PAR :



Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel.

juin 2017



**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



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
INOBENT	Bentonites sodiques activées	✓	NA
INOFINE COLOR	Protéine végétale, charbon	✓ ⁽¹⁾	NA
INOFINE V	Protéine végétale	✓ ⁽¹⁾	✓
INOFINE 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