

# IOC 18-2007

## LEVURES SECHES ACTIVES

**Franchise, netteté, fructophilie et prise de mousse**

### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**IOC 18-2007** a été sélectionnée par l'IOC à partir des meilleures levures indigènes de prise de mousse des vignobles de la Champagne.

Cette souche est particulièrement recommandée pour:

- La prise de mousse,
- La fermentation des moûts difficiles,
- La fermentation à basse température,
- La reprise de fermentation.

Elle permet d'élaborer des vins nets et francs grâce à sa grande tolérance à l'éthanol et son pouvoir fructophile. Son excellente adaptation aux milieux les plus difficiles (pH très bas et basses températures) permet d'obtenir la consommation rapide et complète des sucres, tout en évitant la production des composés secondaires indésirables.

Elle permet ainsi de préserver les caractères du terroir.

### CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Espèce: *Saccharomyces cerevisiae* galactose -
- Facteur Killer: K2 actif.
- Résistance à l'alcool : élevée [15% vol].
- Besoins en azote: faibles. Privilégier des nutriments complexes pour prévenir l'apparition d'odeurs soufrées.
- Assure des fermentations régulières entre 8°C et 30°C.
- Compatibilité avec les bactéries lactiques en co-inoculation / en inoculation séquentielle: faible / moyenne.
- L'utilisation d'Inobacter est recommandée sur pH faibles (<3,15).
- Phase de latence: courte.
- Vitesse de fermentation: rapide.
- Production d'acidité volatile: faible à modérée.
- Production de SO<sub>2</sub>: très faible.
- Formation d'écume: faible.

### DOSE D'EMPLOI ET MISE EN ŒUVRE

- Vinification :
  - en blanc : 10 à 20 g/hL.
  - en rouge : 20 à 25 g/hL.
- Reprise de fermentation : 20 à 40 g/hL avec préparation d'un levain.
- Prise de mousse (méthode traditionnelle) : 10 à 20 g/hL avec préparation d'un levain.

#### • Réhydratation :

Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 35-37°C. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre. Respecter scrupuleusement les températures, ne pas introduire les levures dans une solution dont la température est supérieure à 40°C. Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes. L'utilisation du protecteur de levure HYDRA PC en phase de réhydratation est vivement conseillée.

#### • Préparation du levain :

Après réhydratation, il est nécessaire d'acclimater la levure à l'alcool et aux conditions spécifiques des vins (pH, sucres, SO<sub>2</sub>, température...). Pour cela réaliser un pied de cuve de 12 à 24h qui doit être suivi d'une phase de multiplication de 3 jours environ. Cette phase permettra d'obtenir un ferment actif et suffisamment concentré pour réaliser la prise de mousse. Suivre les conseils de votre œnologue.

## IOC 18-2007: une levure fructophile

### Fructose, glucose et sécurité de la fermentation

Pour achever une fermentation alcoolique, les levures doivent transformer la totalité du glucose et du fructose du moût. Malheureusement, elles montrent une affinité bien plus forte pour le glucose que pour le fructose. Si bien qu'en cas de fermentations languissantes, c'est bien souvent leur capacité à consommer le fructose résiduel qui est mise à l'épreuve. Et lors d'un arrêt de fermentation, le sucre résiduel majoritaire est généralement du fructose, qui il devient difficile de fermenter.

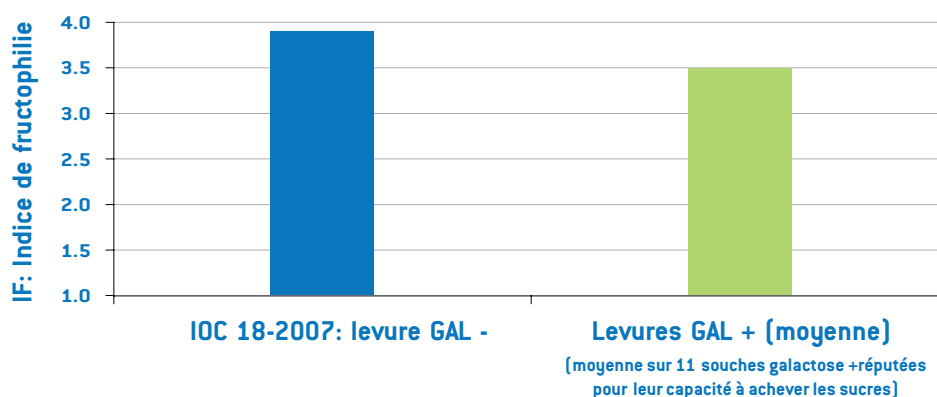
### Une affinité pour le fructose variable selon les levures

Toutes les levures ne montrent pas le même niveau de préférence pour le glucose par rapport au fructose. Pour certaines d'entre elles, l'écart de consommation entre les deux sucres est plus resserré, c'est-à-dire qu'elles délaissent moins le fructose au profit du glucose.

C'est le cas des levures *Saccharomyces cerevisiae* galactose -: leur indice de fructophilie est généralement supérieur à celui des levures *S. cerevisiae* classiques (dites galactose +). IOC 18-2007, qui appartient à ce groupe de levures GAL-, montre donc naturellement une capacité fructophile supérieure à la moyenne.

### Levures GAL- et GAL+ : une capacité à consommer le fructose très différente

sur milieu MS300 260g/L Glc/Fru (ratio 1:1); T=24°C ; dose levure 25g/Hl



## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- Levures revivifiables : > 10 milliards de cellules/g.
- Pureté microbiologique : moins de 10 levures sauvages par million de cellules.

## CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sachet en laminé d'aluminium polyéthylène de 500 g. sous vide.
- A stocker au frais et au sec. Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.

## FICHE DE DONNEES DE SECURITE LEVURE IOC 18-2007

Version : FR/29-02-16/E 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 du produit : Levure Sèche Active

Nom commercial : LEVURE IOC 18-2007

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

Utilisation identifiée : produit destiné à l'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](mailto: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

Donnée non disponible

#### 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 : Eau, mousse, dioxyde de carbone, poudre sèche.

#### 5.2. Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange

Aucun

#### 5.3. Conseils aux pompiers

Porter un appareil respiratoire autonome (ARA) en cas d'exposition dans des lieux confinés ou fermés.

### 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

En cas de fuite ou de dispersion, aspirer ou balayer le produit. La poudre peut être recueillie dans un récipient ou dans un sac avant d'être jetée à la poubelle

#### 6.4. Référence à d'autres sections

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

## FICHE DE DONNEES DE SECURITE

### LEVURE IOC 18-2007

Version : FR/29-02-16/E fournie volontairement

page : 2/3

#### SECTION 7. MANIPULATION ET STOCKAGE

##### 7.1. Précautions à prendre pour une manipulation sans danger

Eviter de respirer la poussière. Eviter le contact avec les yeux.

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

Risques : ce produit ne présente pas de risque d'incendie, d'explosion ou de réaction chimique

Lieu de stockage : 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

Aucun paramètre n'est requis

##### 8.2. Contrôles de l'exposition

Porter des lunettes de protection et un masque en cas de poussières excessives.

#### SECTION 9. PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

##### 9.1. Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles

Aspect : poudre beige

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

#### SECTION 11. INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

##### 11.1. Informations toxicologiques

Produit non toxique

#### SECTION 12. INFORMATIONS ECOLOGIQUES

##### 12.1. Toxicité

Non toxique

## FICHE DE DONNEES DE SECURITE LEVURE IOC 18-2007

Version : FR/29-02-16/E fournie volontairement

page : 3/3

### 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

Traitement de déchets et résidus : ce produit peut être jeté dans les ordures ménagères. Aucune méthode spéciale d'élimination n'est requise, sauf celles conformes aux règlements en vigueur fixés par les autorités locales.

## 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

Produit ne nécessitant pas un enregistrement selon le règlement REACH

### 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."

## INFORMATION ALLERGÈNES

Nom du client : **LABORATOIRE NATOLI&ASSOCIES**  
Nom du produit : **LEVURE IOC 18-2007**

L'INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE certifie que le produit cité :

L'absence ou la présence de SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES, suivant l'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, et ses modifications.

**ABSENCE:** 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,

**ABSENCE:** 2. Crustacés et produits à base de crustacés,

**ABSENCE:** 3. Œufs et produits à base d'œufs,

**ABSENCE:** 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,

**ABSENCE:** 5. Arachides et produits à base d'arachides,

**ABSENCE:** 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,

**ABSENCE:** 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,

**ABSENCE:** 8. Fruits à coque, à savoir : amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), 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,

**ABSENCE:** 9. Céleri et produits à base de céleri,

**ABSENCE:** 10. Moutarde et produits à base de moutarde,

**ABSENCE:** 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame,

**ABSENCE:** 12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO<sub>2</sub> total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant,

**ABSENCE:** 13. Lupin et produits à base de lupin,

**ABSENCE:** 14. Mollusques et produits à base de mollusques.

La validité du document est d'une année, soit jusqu'au 30 juillet 2021



Recherche et développement, fabrication,  
vente et négoce de produits œnologiques;  
Prestation de vinification : tirage et dégorgement

C. GONZALÈS  
Responsable Qualité

(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.

Institut Œnologique de Champagne

Adresse siège social :  
ZI de Mardeuil - 1 rue du Pré Bréda  
51530 MARDEUIL

Adresse postale :  
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières  
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00  
Fax +33 (0)3 26 51 02 20  
ioc@ioc.eu.com

Epernay, le jeudi 30 juillet 2020

## CERTIFICAT DE CONFORMITÉ

Nom du client : **LABORATOIRE NATOLI&ASSOCIES**

Nom du produit : **LEVURE IOC 18-2007**

L'INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE certifie que le produit cité\* :

- est conforme aux spécifications de pureté et d'identité du **Codex Œnologique International**,
- est autorisé suivant l'annexe I du **règlement UE 2019/934** et ses amendements,
- est de **qualité alimentaire**, pouvant être utilisé dans la fabrication des vins pour la consommation humaine, conformément aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires définies par les règlements CE 178/2002 et CE 852/2004,
- n'a pas pour origine, et n'entre pas en contact durant tout le procédé de fabrication avec des **Organismes Génétiquement Modifiés\*\***, il en est exempt au sens de la partie A article 2 de la directive CE 2001/18, il n'est donc pas soumis à étiquetage figurant au chapitre 2, section 2 du règlement CE 1829/2003, ni à l'article 4 paragraphe B du règlement CE 1830/2003,
- n'a subi aucun traitement **ionisant** ou irradiant\*\*,
- n'est pas issu de la **nanotechnologie\*\*** et ne contient pas d'ingrédient sous la forme de nanomatériaux manufacturés,
- a pour origine technologique : **microbiologique**, et est compatible avec un régime végétalien,
- est conditionné dans un **emballage conforme\*\*** d'une part aux règlements CE 1935/2004, UE 10/2011 et ses amendements, CE 19/2007 (dont phtalates), ne contient pas de bisphénol A ; d'autre part à la directive 94/62/CE (modifiée), au décret français n°2007/1467, à la directive 2008/98/CE et au décret français n°2011/828.



Recherche et développement, fabrication,  
vente et négoce de produits œnologiques;  
Prestation de vinification : tirage et dégorgement

C. GONZALÈS  
Responsable Qualité

\*dans son emballage d'origine fermé, suivant les conditions de conservation indiquées sur la fiche technique.

\*\*suivant les informations communiquées par nos fournisseurs.

Institut Œnologique de Champagne

Adresse siège social :  
ZI de Mardeuil - 1 rue du Pré Bréda  
51530 MARDEUIL

Adresse postale :  
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières  
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00  
Fax +33 (0)3 26 51 02 20  
ioc@ioc.eu.com



Epernay, le jeudi 30 juillet 2020

## DÉCLARATION DE VINIFICATION BIOLOGIQUE

Nom du client : **LABORATOIRE NATOLI&ASSOCIES**

Nom du produit : **LEVURE IOC 18-2007**

L'INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE certifie que le produit cité :

- peut être mis en œuvre en vinification biologique suivant :
  - réglementation **européenne** : l'annexe V du règlement d'exécution (UE) n°2019/2164 modifiant l'annexe VIII bis *Produits et substances pouvant être utilisés ou ajoutés dans les produits biologiques du secteur vitivinicole, visés à l'article 29 quater* du règlement d'exécution (UE) 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.
  - réglementation **américaine (USDA NOP)** : annexe 7 CFR § 205.605 *Nonagricultural (nonorganic) substances allowed as ingredients in or on processed products labeled as "organic" or "made with organic (specified ingredients or food group(s))."*
- n'est pas une souche ayant fait l'objet d'une certification selon, les règlements CE n°834/2007 et CE n°1254/2008. De ce fait, il y a une **non-disponibilité** matière pour une **production biologique**.



Recherche et développement, fabrication,  
vente et négoce de produits œnologiques;  
Prestation de vinification : tirage et dégorgement



C. GONZALÈS  
Responsable Qualité

Institut Œnologique de Champagne

Adresse siège social :  
ZI de Mardeuil - 1 rue du Pré Bréda  
51530 MARDEUIL

Adresse postale :  
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières  
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Téi +33 (0)3 26 51 96 00  
Fax +33 (0)3 26 51 02 20  
ioc@ioc.eu.com



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.

<b>Optimisation de la fermentation</b>		<b>RÈGLEMENT VIN BIO UE</b>	<b>NOP (made with ...)</b>
<b>ACTIPROTECT</b>	Autolyse de levure, levures inactives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>ACTIPROTECT+</b>	Autolyse de levure, levures inactives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>ACTIPROTECTROSÉ</b>	Autolyse de levure, levures inactives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>ACTIVIT</b>	Levures inactives, phosphate diammonique, thiamine	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>ACTIVINAT</b>	Autolyse de levure, levures inactives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>ACTIVITO</b>	Autolyse de levure, levures inactives, thiamine	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>BIO YEAST CELL WALLS</b>	Écorces de levures	✓	✓
<b>CELLCLEAN</b>	Écorces de levures	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>EXTRA PM</b>	Autolyse de levure, levures inactives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>FERMIVITPM</b>	Levures inactives spécifiques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>FOSFOVIT</b>	Phosphate diammonique & Thiamine	✓	NA
<b>HYDRA PC</b>	Autolyse de levure, levures inactives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>NUTRIFLORE FML</b>	Levures inactives	NA	✓
<b>NUTRIFLORE PDC</b>	Levures inactives	NA	✓
<b>NUTRIO SUCCESS</b>	Levures inactives, autolyse de levure, écorces de levures	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>PHOSPHATE DIAMMONIQUE</b>	Phosphate diammonique	✓	NA
<b>PHOSPHATES TIRÉS</b>	Phosphate diammonique & Thiamine	✓	NA
<b>RESKUE</b>	Écorces de levures	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>STIMULA CABERNET™</b>	Autolyse de levure	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>STIMULA CHARDONNAY™</b>	Autolyse de levure	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>STIMULA SAUVIGNON BLANC™</b>	Autolyse de levure	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>STIMULA SYRAH™</b>	Autolyse de levure	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>SUCCESS PROTECT</b>	Autolyse de levure, levures inactives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>THIAMINE</b>	Thiamine	✓	NA

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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

## Levures œnologiques

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
IOC 11-1002	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC 11-1002 K	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC 18-2007	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
AFFINIY ECA5™	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	NA
IOC B 2000	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC B 3000	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC BE FRESH	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC BE FRUTIS	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC BE THIOIS	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC BIO	Le vure s sèche s active s	✓	✓
IOC BY	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC DYNAMIX	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC EXENCE	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC FIZZ	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC FIZZ +	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC FRESH ROSÉ	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC GAÏA	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC HARMONIE	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC PRESTIGE	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC PRIMROUGE - R 9001	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC R 9002	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC R 9008	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC RÉVÉLATION TERROIR	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC RÉVÉLATION THIOIS	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC RP 15	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC TwICE	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IONYS <sub>Sw</sub> ™	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
LEVEL? BIO DIVA™	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
LEVEL? IAKTIA™	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
LEVEL? TD™	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
VELLUTO EVOLUTION	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
SAUVY	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
SUCCESS AROMA	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
SUCCESS RED	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓
SUCCESS VARIETAL	Le vure s sèche s active s	✓ <sup>(1)</sup>	✓

✓ = Autorisé NA= Non Autorisé

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

<b>Alte mative s-lie s</b>		<b>RÈGLEMENT VIN BIO UE</b>	<b>NOP (made with ...)</b>
FULLPROTECT	Le vure s inactives et tannin	✓	✓
GLUTAROM	Le vure s inactives	NA	✓
GLUTAROM EXTRA	Le vure s inactives	NA	✓
GLUTASTAR	Le vure s inactives	NA	✓
OPTI-MUM RED™	Autolyse de levure	✓ <sup>(1)</sup>	✓
PURE-LEES LONGEVITY™	Le vure s inactives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
SPHERE BLANC	Le vure s inactives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
SPHERE EXPRESS	Le vure s inactives, mannoprotéines	✓ <sup>(1)</sup>	✓
SPHERE ROUGE	Le vure s inactives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
UltiMA Fresh	Mannoprotéines, gomme arabique	✓ <sup>(1)</sup>	✓
UltiMA Ready Expression	Mannoprotéines, gomme arabique, acide citrique (<1%)	✓ <sup>(1)</sup>	✓
ultiMA Ready Fizz	Mannoprotéines, gomme arabique, acide citrique	✓ <sup>(1)</sup>	✓
UltiMA Ready Life	Mannoprotéines, gomme arabique, acide citrique (<1%)	✓ <sup>(1)</sup>	✓
UltiMA Soft	Mannoprotéines, gomme arabique	✓ <sup>(1)</sup>	✓

## Préparations Enzymatiques

EXAROME	β-glycosidases	NA	✓
EXTRAZYME	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
EXTRAZYME BLANC	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
EXTRAZYME FRUIT	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
EXTRAZYME LIQUIDE	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
EXTRAZYME MPF	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
EXTRAZYME PROCESS	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
EXTRAZYME ROSÉ	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
EXTRAZYME TERROIR	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
FLOTAZYME	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
FLUDASE	β-Glucanases	NA	✓
INOZYME	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
INOZYME CLEAR	Enzymes pectolytiques, β-Glucanases	NA	✓
INOZYME CRYO	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
INOZYME L100	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
INOZYME LIQUIDE	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
INOZYME TERROIR	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
INOZYME THERMO	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
LEVULYSE	β-Glucanases	NA	✓

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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

## Ba c t é r i e s l a c t i q u e s

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
ACIDOPHIL+	Ba c t é r i e s	NA	✓
EASY MALIC	Ba c t é r i e s	✓	✓
ECO MALIC	Ba c t é r i e s	✓	✓
EXTRA FLORE	Ba c t é r i e s	✓	✓
EXTRA FLORE PURE FRUIT	Ba c t é r i e s	✓	✓
INO BACTER	Ba c t é r i e s	✓ <sup>(3)</sup>	✓
INO FLORE	Ba c t é r i e s	✓	✓
MAIOTABS™	Ba c t é r i e s f o r m u l é e s e n p a s t i l l e s	✓	✓
MAXIFLORE ELIE	Ba c t é r i e s	✓ <sup>(3)</sup>	✓
MAXIFLORE SATINE	Ba c t é r i e s	✓ <sup>(3)</sup>	✓
MLPRIME™	Ba c t é r i e s	✓	✓

## V i n i f i c a t i o n - C l a r i f i c a t i o n

BENTOG	B e n t o n i t e s s o d i q u e s a c t i v é e s	✓	NA
BENTOLACTB	B e n t o n i t e e t c a s é i n a t e d e p o t a s s i u m	✓	NA
BENTONIE L100	B e n t o n i t e s s o d i q u e s a c t i v é e s	✓	NA
BENTOSTAB GRANULES	B e n t o n i t e s s o d i q u e s a c t i v é e s	✓	NA
BENTOSTAB POUDRE	B e n t o n i t e s s o d i q u e s a c t i v é e s	✓	NA
BENTUP	B e n t o n i t e s s o d i q u e s a c t i v é e s	✓	NA
CASENATE DE POTASSIUM	C a s é i n a t e d e p o t a s s i u m	✓	NA
CLARIFIANTS	B e n t o n i t e s s o d i q u e s a c t i v é e s	✓	NA
NOBENT	B e n t o n i t e s s o d i q u e s a c t i v é e s	✓	NA
NOBENTNAT	B e n t o n i t e c a l c o - s o d i q u e , n o n a c t i v é e	✓	✓
NOFINECOLOR	P r o t é i n e v é g é t a l e , c h a r b o n	✓ <sup>(1)</sup>	NA
NOFINEV	P r o t é i n e v é g é t a l e	✓ <sup>(1)</sup>	✓
NOFINEV MES	P r o t é i n e v é g é t a l e , a c i d e t a r t r i q u e	✓ <sup>(1)</sup>	✓
NRAY	E x t r a i t p r o t é i q u e d e l e v u r e	✓ <sup>(1)</sup>	NA
Qi Fine	P r o t é i n e d e p o i s , c h i t o s a n e , a c i d e t a r t r i q u e	✓ <sup>(1)</sup>	NA
Qi Fine MES	P r o t é i n e d e p o i s , c h i t o s a n e , a c i d e t a r t r i q u e , b i s u l f i t e d e p o t a s s i u m	✓ <sup>(1)</sup>	NA
QiNo[Ox]	P r o t é i n e d e p o i s , b e n t o n i t e e t c h i t o s a n e	✓ <sup>(1)</sup>	NA

✓ = Autorisé NA= Non Autorisé

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

## Stabilisation

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
ACIDE META TARTRIQUE	Acide Méta tartrique	✓	✓
CREME DE TARTRIC MICRONISEE	Bitartrate de potassium	✓	✓
FLASHGUM BIO	Gomme arabique d'origine <i>Acacia Verk</i> à dissolution instantanée.	✓	✓
FLASHGUM R LIQUIDE	Gomme d'acacia Seyal pré-solubilisée et instantanisée	✓ <sup>(1)</sup>	✓
FLASHGUM R MF	Solution de gomme arabique d'origine <i>Acacia Seyal</i> , microfiltrée	✓ <sup>(1)</sup>	✓
FLASHGUM R POUDRE	Gomme arabique d'origine <i>Acacia Seyal</i>	✓ <sup>(1)</sup>	✓
GOMME ARABIQUE SD	Gomme arabique d'origine <i>Acacia Verk</i> pour les vins effervescents	✓ <sup>(1)</sup>	✓
INO GUM 300	Solution de gomme arabique d'origine <i>Acacia Verk</i>	✓ <sup>(1)</sup>	✓
INO GUM MF	Solution de gomme d'origine <i>Acacia Verk</i> microfiltrée	✓ <sup>(1)</sup>	✓

## Produits de collage

COLFINE LIQUIDE	Gélatine d'origine porcine hydrolysée, 0°Bloom	✓ <sup>(1)</sup>	✓
COLFINE POUDRE	Gélatine d'origine porcine hydrolysée	✓ <sup>(1)</sup>	✓
COLLE PERLE LIQUIDE	Gélatine d'origine porcine hydrolysée	✓ <sup>(1)</sup>	✓
COLLE PERLE POUDRE	Gélatine d'origine porcine hydrolysée	✓ <sup>(1)</sup>	✓
CRISTALLINE LIQUIDE	Colle de poisson, acide citrique, bisulfite de potassium	✓ <sup>(1)</sup>	NA
CRISTALLINE PLUS	Colle de poisson, acide citrique, métabisulfite de potassium	✓ <sup>(1)</sup>	NA
CRISTALLINE POUDRE	Colle de poisson	✓ <sup>(1)</sup>	NA
CRISTALLINE SUPRA	Colle de poisson, acide citrique, métabisulfite de potassium	✓ <sup>(1)</sup>	NA
FISHANGEL	Ichtyocolle, gélatine	✓ <sup>(1)</sup>	NA
FISHANGELMES	Gélatine, colle de poisson, acide citrique, bisulfite de potassium	✓ <sup>(1)</sup>	NA
FYNEO	Extrait protéique de levure	✓ <sup>(1)</sup>	NA
GELOCOLLE	Gel de silice	✓	✓
GELUP	Gélatine d'origine porcine, 80-100°Bloom	✓ <sup>(1)</sup>	✓
INOCOLLE	Gélatine d'origine porcine 15°Bloom, bisulfite de potassium	✓ <sup>(1)</sup>	✓
QIUPXC	Chitosane, acide tartrique	✓	NA
QIUPXC MES	Chitosane, acide tartrique	✓	NA

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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

## Correcteurs

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
ACIDE ASCORBIQUE	Acide Ascorbique	✓	✓
ACIDE CITRIQUE	Acide Citrique	✓	✓
ACIDE LACTIQUE OENO	Acide (L+) lactique	✓	✓
ACIDE TARTRIQUE L+	Acide (L+) tartrique	✓	✓
ACTICARBONE ENO	Charbon actif	✓	✓
BACTILESS NATURE™	Biopolymère d'A. Nigere et coxeres de levures	✓	NA
BICARBONATE DE POTASSIUM	Bicarbonate de Potassium	✓	NA
CARBION ENO	Charbon actif	✓	✓
CARBION ENO - H	Charbon actif	✓	✓
CARBION GRANULES	Charbon actif	✓	NA
CARBION POUFRE	Charbon actif	✓	✓
CARBONATE DE CALCIUM	Carbonate de Calcium	✓	NA
FLAVOCLEAN	Charbon actif	✓	✓
NETAROM	Levures inactivées spécifiques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
NETAROM EXTRA	Levures inactivées spécifiques	✓ <sup>(1)</sup>	NA
NO BREITINSIDE™	Chitosane	✓	NA
NO BREITINTABS™	Chitosane formulé en pastilles	✓	NA
OTACLEAN	Charbon actif	✓	✓
REDUCIT	Citra te de cuivre , acide citrique	✓	NA
SOLUTION METATARTRIQUE	Acide Mé tartrique	✓	NA

## Produits sulfureux

BISULFITE DE POTASSIUM à 150g/L	Bisulfite de potassium	✓	✓
BISULFITE MOD	Bisulfite de potassium	✓	NA
CASSIT	Bisulfite de potassium, acide citrique	✓	✓
INO DOSE (2 et 5)	Comprimés effervescents de métabisulfite de potassium	✓	NA
INO DOSE GRANULES	Métabisulfite de potassium, bicarbonate de potassium	✓	NA
METABISULFITE DE POTASSIUM	Métabisulfite de potassium	✓	NA
SULFIBONDE	Bisulfite de potassium	✓	✓
SULFIDEG ORGEMENT	Bisulfite de potassium	✓	✓
SULFYAGE K 60	Bisulfite de potassium	✓	✓
SULFVIN K (50/60/80/100/150/180/200)	Solution de Bisulfite de potassium à 50/60/80/100/150/180/200 g/L	✓	✓

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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



<b>Tannins</b>		<b>RÈGLEMENT VIN BIO UE</b>	<b>NOP (made with ...)</b>
ESSENTIALANTIOXIDANT	Tannins de noix de galle	✓ <sup>(1)</sup>	✓
ESSENTIALFREE OFF	Tannins ellagiques, Tannins de châne	✓ <sup>(1)</sup>	✓
ESSENTIALFREE VEG	Tannins proanthocyanidiques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
ESSENTIAL FRESH	Tannins galliques & proanthocyanidiques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
ESSENTIAL OAK BARREL	Tannins ellagiques, Tannins de châne	✓ <sup>(1)</sup>	✓
ESSENTIAL OAK PROGRESS	Tannins ellagiques, Tannins de châne	✓ <sup>(1)</sup>	✓
ESSENTIAL OAK SIRONG	Tannins ellagiques, Tannins de châne	✓ <sup>(1)</sup>	✓
ESSENTIAL OAK SWEET	Tannins ellagiques, Tannins de châne	✓ <sup>(1)</sup>	✓
ESSENTIAL PASSION	Tannins proanthocyanidiques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
ESSENTIAL PEL	Tannins galliques & proanthocyanidiques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
ESSENTIAL PEP	Tannins proanthocyanidiques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
EXGRAPE PEL	Tannins proanthocyanidiques, 100 % Tannins de pellicules	✓ <sup>(1)</sup>	✓
EXGRAPE PEP	Tannins proanthocyanidiques, 100 % Tannins de pépins	✓ <sup>(1)</sup>	✓
FULL COLOR	Tannins proanthocyanidiques & ellagiques, le vures inactives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
INOTANBPOUDRE	Tannins proanthocyanidiques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
MANNBOUQUETB19	Tannins proanthocyanidiques, le vures inactives riches en glutathion	✓ <sup>(1)</sup>	✓
MANNBOUQUETR16	Tannins proanthocyanidiques & ellagiques, le vures inactives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
PRIVILEGE BLEU	Tannins ellagiques, Tannins de châne US	✓ <sup>(1)</sup>	✓
PRIVILEGE NOIR	Tannins proanthocyanidiques & ellagiques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
SOLUTION TC	Tannins ellagiques, gel de silice	✓ <sup>(1)</sup>	✓
TANIFASE ELEVAGE	Tannins ellagiques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
TANINBOUQUETB45	Tannins proanthocyanidiques & galliques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
TANINBOUQUETR36	Tannins ellagiques & proanthocyanidiques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
TANIN CAS	Tannins ellagiques, Tannins coeur de châne	✓ <sup>(1)</sup>	✓
TANIN CRISTALLIN	Tannins galliques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
TANIN CRISTALLIN EXTRA	Tannins galliques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
TANIN SR	Tannins proanthocyanidiques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
TANIN SR TERROIR	Tannins ellagiques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
TANIN TC	Tannins ellagiques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
VOULTAN	Tannins proanthocyanidiques, 100 % Tannins de raisin	✓ <sup>(1)</sup>	✓
VOULTAN PRESTATION DE MISE EN SOLUTION	Tannins proanthocyanidiques, 100 % Tannins de raisin	✓ <sup>(1)</sup>	✓

## Le bois en Œnologie

FEELWOOD	Morceaux de bois de châne	✓	✓
----------	---------------------------	---	---

## Moût Concentré Rectifié (MCR)

SUCRAISIN MCR BIO	Moût Concentré Rectifié	✓	✓
-------------------	-------------------------	---	---

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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



**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-C187248**

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 08/10/2019 au 31/05/2021

7. Date de contrôle: 08/10/2019

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 <https://certifie.bureauveritas.fr/bio/> ou par courriel à [transfobio@bureauveritas.com](mailto:transfobio@bureauveritas.com).

Paris La Défense, le : 28/01/2020  
Pour le Directeur Général, Jean-Michel Audrain