

IOC BE FRESH

LEVURES SECHES ACTIVES

Maîtrise des teneurs en sulfites, fraîcheur et rondeur des vins rouges concentrés.



APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

IOC BE FRESH est issue d'une technologie innovante de sélection de levures.

Véritable outil de révélation des arômes liés à la fraîcheur du fruité dans les vins rouges, elle ne possède ainsi pas la capacité de former du SO₂. En outre, elle permet de réduire la formation d'éthanal, molécule qui combine fortement les sulfites.

L'ensemble de ces caractéristiques définissent **IOC BE FRESH** comme un outil exceptionnel pour la vinification de vendanges mûres et l'obtention de vins rouges sains, nets et présentant une grande fraîcheur au nez comme en bouche tout en permettant de limiter les teneurs en sulfites à leur plus bas niveau.

CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Facteur Killer : K2 actif.
- Résistance à l'alcool : 15,5 % vol.
- Besoins en azote : élevés. Une complémentation nutritionnelle est nécessaire et à adapter en fonction du niveau initial d'azote assimilable.
- Assure des fermentations régulières entre 20°C et 28°C. Éviter des températures >26°C en cas de niveau d'alcool potentiel >14% vol.
- Phase de latence : courte.
- Vitesse de fermentation : modérée
- Production d'acidité volatile : modérée, d'autant plus faible si alcool potentiel <14,5 % vol.
- Production de SO₂ : quasi-nulle.
- Production d'H₂S : très rare.
- Production d'éthanal : très faible.
- Production d'écume : faible.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

DOSE D'EMPLOI ET MISE EN ŒUVRE

- Dose d'emploi: 20 à 30 g/hL de moût.
- Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 37°C. La réhydratation directe dans du moût est déconseillée. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
- Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes.
- Si nécessaire, acclimater le levain à la température du moût en incorporant progressivement du moût. La différence de température entre le moût à ensemer et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10°C.
- La durée totale de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes.
- Dans le cas de conditions difficiles, procéder à une réhydratation en présence de ACTIPROTECT +.

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.

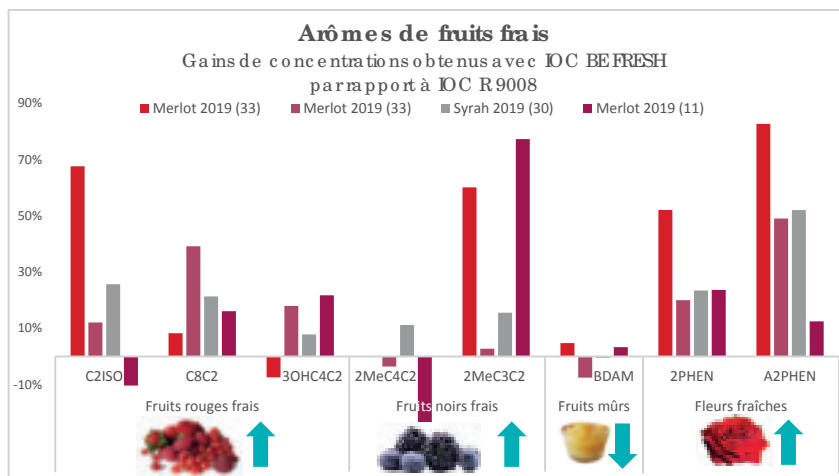


IOC
BE LOW SO₂ SOLUTIONS
FRESH

L'outil naturel pour limiter les sulfites et rééquilibrer la fraîcheur des vendanges mûres

RESTAURER LA FRAICHEUR DES RAISINS MÛRS, AU NEZ COMME EN BOUCHE

IOC BE FRESH présente l'aptitude à révéler des composés aromatiques spécifiques identifiés comme étant impliqués dans le caractère fruits frais des vins rouges. Elle contribue ainsi à accroître la concentration de certains esters d'acides gras linéaires (fruits rouges frais) et ramifiés (fruits noirs frais), tout en respectant la typicité des cépages.



En outre, cette fraîcheur olfactive est renforcée par la capacité d'**IOC BE FRESH** à préserver l'acide malique présent dans le raisin, tandis que la majorité des levures tend à le consommer partiellement durant la fermentation alcoolique (consommation potentielle de l'ordre de 10 à 30%). **IOC BE FRESH** amplifie la pureté de cette fraîcheur en étant incapable de produire des sulfites, véritables masques aromatiques. En effet, alors que la plupart des levures peut accumuler les sulfites à partir des sulfates – de manière plus ou moins importante selon les souches et les conditions fermentaires – **IOC BE FRESH** ne présente pas cette aptitude. Les tendances réductrices sont également très limitées avec cette levure.

LA MAÎTRISE DES SULFITES DANS LES VINS PASSE PAR CELLE DE L'ÉTHANAL

La majeure partie des levures peut libérer des quantités variables d'éthanal dans les vins. Cette formation peut intervenir notamment (mais pas uniquement) en réaction à des ajouts pré-fermentaires de sulfites dans le moût.

Or, l'éthanal est le principal combinant du SO₂ dans les vins, conduisant souvent à augmenter les doses pour avoir une concentration de SO₂ libre suffisante, mais au prix d'une teneur en SO₂ total bien plus élevée.

IOC BE FRESH, de par ses caractéristiques héréditaires, ne peut pas produire des niveaux élevés d'éthanal et permet ainsi de limiter les sulfitages – avec une efficacité maximale de ces derniers.

Associée aux stratégies et outils développés par IOC pour la maîtrise de l'oxydation et des contaminations microbiologiques, que ce soit lors des étapes pré-fermentaires, fermentaires ou en élevage, **IOC BE FRESH** est un levier puissant de réduction des concentrations en SO₂.



FICHE DE DONNEES DE SECURITE LEVURE IOC BE FRESH

Version : FR/14-04-20/A 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 BE FRESH

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

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 BE FRESH

Version : FR/14-04-20/A 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 : granulés

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

12.2. Persistance et dégradabilité



FICHE DE DONNEES DE SECURITE LEVURE IOC BE FRESH

Version : FR/14-04-20/A fournie volontairement

page : 3/3

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 BE FRESH**

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 SO₂ 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 BE FRESH**

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 BE FRESH**

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

Tél +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.

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

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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

Levures œnologiques

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
IOC 11-1002	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC 11-1002 K	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC 18-2007	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
AFFINIY ECA5™	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	NA
IOC B 2000	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC B 3000	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC BE FRESH	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC BE FRUTIS	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC BE THIOIS	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC BIO	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓	✓
IOC BY	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC DYNAMIX	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC EXENCE	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC FIZZ	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC FIZZ +	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC FRESH ROSÉ	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC GAÏA	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC HARMONIE	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC PRESTIGE	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC PRIMROUGE - R 9001	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC R 9002	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC R 9008	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC RÉVÉLATION TERROIR	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC RÉVÉLATION THIOIS	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC RP 15	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC TwICE	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
IONYS _{Sw} ™	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
LEVEL? BIO DIVA™	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
LEVEL? IAKTIA™	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
LEVEL? TD™	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
VELLUTO EVOLUTION	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
SAUVY	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
SUCCESS AROMA	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
SUCCESS RED	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓
SUCCESS VARIETAL	Le vure s sè c h e s a c t i v e s	✓ ⁽¹⁾	✓

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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

Alte mative s-lie s		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
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	✓ ⁽¹⁾	✓
PURE-LEES LONGEVITY™	Le vure s inactives	✓ ⁽¹⁾	✓
SPHERE BLANC	Le vure s inactives	✓ ⁽¹⁾	✓
SPHERE EXPRESS	Le vure s inactives, mannoprotéines	✓ ⁽¹⁾	✓
SPHERE ROUGE	Le vure s inactives	✓ ⁽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 L100	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
INOZYME LIQUIDE	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
INOZYME TERROIR	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
INOZYME THERMO	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
LEVULYSE	β-Glucanases	NA	✓

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

⁽¹⁾ = Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles ⁽²⁾ = Exclusivement pour de la clarification ⁽³⁾ = 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	✓ ⁽³⁾	✓
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	✓ ⁽³⁾	✓
MAXIFLORE SATINE	Ba c t é r i e s	✓ ⁽³⁾	✓
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	✓ ⁽¹⁾	NA
NOFINEV	P r o t é i n e v é g é t a l e	✓ ⁽¹⁾	✓
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	✓ ⁽¹⁾	✓
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	✓ ⁽¹⁾	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	✓ ⁽¹⁾	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	✓ ⁽¹⁾	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	✓ ⁽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 œuvre de l'activateur

Stabilisation

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
ACIDE META TARTRIQUE	Acide Mé tar tri que	✓	✓
CREME DE TARTRIC MICRONISEE	Bi tar tra te de po ta s s i u m	✓	✓
FLASHGUM BIO	Gomme ara bi que d'o ri gine <i>Acacia Vere k</i> à dis so lut i o n i n s t a n t a n é e .	✓	✓
FLASHGUM R LIQUIDE	Gomme d'acacia Seyal pré-so lub i l i s é e e t i n s t a n t a n é i s é e	✓ ⁽¹⁾	✓
FLASHGUM R MF	Solut i o n de gomme ara bi que d'o ri gine <i>Acacia Seyal</i> , mic ro fil tr é e	✓ ⁽¹⁾	✓
FLASHGUM R POUDRE	Gomme ara bi que d'o ri gine <i>Acacia Seyal</i>	✓ ⁽¹⁾	✓
GOMME ARABIQUE SD	Gomme ara bi que d'o ri gine <i>Acacia Vere k</i> pour les vins effè r v e s c e n t s	✓ ⁽¹⁾	✓
INO GUM 300	Solut i o n de gomme ara bi que d'o ri gine <i>Acacia Vere k</i>	✓ ⁽¹⁾	✓
INO GUM MF	Solut i o n de gomme d'o ri gine <i>Acacia Vere k</i> mic ro fil tr é e	✓ ⁽¹⁾	✓

Produits de collage

COLFINE LIQUIDE	Gélatine d'origine porcine hydrolysée, 0° Bloom	✓ ⁽¹⁾	✓
COLFINE POUDRE	Gélatine d'origine porcine hydrolysée	✓ ⁽¹⁾	✓
COLLE PERLE LIQUIDE	Gé la t i n e d'o ri gine p o r c i n e h y d r o l y s é e	✓ ⁽¹⁾	✓
COLLE PERLE POUDRE	Gé la t i n e d'o ri gine p o r c i n e h y d r o l y s é e	✓ ⁽¹⁾	✓
CRISTALLINE LIQUIDE	Colle de poisson, acide citrique, bisulfite de potassium	✓ ⁽¹⁾	NA
CRISTALLINE PLUS	Colle de poisson, acide citrique, mé ta b i s u l f i t e de p o t a s s i u m	✓ ⁽¹⁾	NA
CRISTALLINE POUDRE	Colle de poisson	✓ ⁽¹⁾	NA
CRISTALLINE SUPRA	Colle de poisson, acide citrique, mé ta b i s u l f i t e de p o t a s s i u m	✓ ⁽¹⁾	NA
FISHANGEL	Ic t h y o c o l l e , g é l a t i n e	✓ ⁽¹⁾	NA
FISHANGELMES	Gé la t i n e , c o l l e de p o i s s o n , a c i d e c i t r i q u e , b i s u l f i t e de p o t a s s i u m	✓ ⁽¹⁾	NA
FYNEO	Ex tra i t p r o t é i q u e de l e v u r e	✓ ⁽¹⁾	NA
GELCOLLE	G e l d e s i l i c e	✓	✓
GELUP	Gé la t i n e d'o ri gine p o r c i n e , 80-100° Bloom	✓ ⁽¹⁾	✓
INOCOLLE	Gélatine d'origine porcine 15° Bloom, bisulfite de potassium	✓ ⁽¹⁾	✓
QIUPXC	Ch i t o s a n e , a c i d e t a r t r i q u e	✓	NA
QIUPXC MES	Ch i t o s a n e , a c i d e t a r t r i q u e	✓	NA

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

⁽¹⁾ = Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles ⁽²⁾ = Exclusivement pour de la clarification ⁽³⁾ = 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. Nige retécores 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 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 BREITINSIDE™	Chitosane	✓	NA
NO BREITINTABS™	Chitosane formulé en pastilles	✓	NA
OTACLEAN	Charbon actif	✓	✓
REDUCIT	Citra te de cuivre , acide citrique	✓	NA
SOLUTION METATARTRIQUE	Acide Méta 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	✓	✓
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	✓	✓
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

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

Tannins		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
ESSENTIAL ANTIOXIDANT	Tannins de noix de galle	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL FREE OFF	Tannins ellagiques, Tannins de châêne	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL FREE VEG	Tannins proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL FRESH	Tannins galliques & proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL OAK BARREL	Tannins ellagiques, Tannins de châêne	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL OAK PROGRESS	Tannins ellagiques, Tannins de châêne	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL OAK STRONG	Tannins ellagiques, Tannins de châêne	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL OAK SWEET	Tannins ellagiques, Tannins de châêne	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL PASSION	Tannins proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL PEL	Tannins galliques & proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL PEP	Tannins proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
EX GRAPE PEL	Tannins proanthocyanidiques, 100 % Tannins de pellicules	✓ ⁽¹⁾	✓
EX GRAPE PEP	Tannins proanthocyanidiques, 100 % Tannins de pépins	✓ ⁽¹⁾	✓
FULL COLOR	Tannins proanthocyanidiques & ellagiques, le vure sinactives	✓ ⁽¹⁾	✓
INO TAN B POUDRE	Tannins proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
MANN BOUQUET B 19	Tannins proanthocyanidiques, le vure sinactives riches en glutathion	✓ ⁽¹⁾	✓
MANN BOUQUET R 16	Tannins proanthocyanidiques & ellagiques, le vure sinactives	✓ ⁽¹⁾	✓
PRIVILEGE BLEU	Tannins ellagiques, Tannins de châêne US	✓ ⁽¹⁾	✓
PRIVILEGE NOIR	Tannins proanthocyanidiques & ellagiques	✓ ⁽¹⁾	✓
SOLUTION TC	Tannins ellagiques, gel de silice	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIFASE ELEVAGE	Tannins ellagiques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN BOUQUET B 45	Tannins proanthocyanidiques & galliques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN BOUQUET R 36	Tannins ellagiques & proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN CAS	Tannins ellagiques, Tannins coeur de châêne	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN CRYSTALLIN	Tannins galliques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN CRYSTALLIN EXTRA	Tannins galliques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN SR	Tannins proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN SR TERROIR	Tannins ellagiques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN TC	Tannins ellagiques	✓ ⁽¹⁾	✓
VOULTAN	Tannins proanthocyanidiques, 100 % Tannins de raisin	✓ ⁽¹⁾	✓
VOULTAN PRESTATION DE MISE EN SOLUTION	Tannins proanthocyanidiques, 100 % Tannins de raisin	✓ ⁽¹⁾	✓

Le bois en Œnologie

FEELWOOD	Morceaux de bois de châêne	✓	✓
----------	----------------------------	---	---

Moût Concentré Rectifié (MCR)

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

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

⁽¹⁾ = Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles ⁽²⁾ = Exclusivement pour de la clarification ⁽³⁾ = 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	5. Définis comme
Distribution de produits divers Bio yeast cell walls Levure Moût concentré rectifié de raisin Sucraisin Bio Autres produits alimentaires Gomme arabique	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 .	

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

