



SAUVY™

Pour une expression optimale des arômes variétaux thiolés.

Origine et applications

Une levure adaptée aux vins à forte expression aromatique ; particulièrement lorsque l'on recherche la révélation de thiols volatils.

SAUVY™ a été sélectionnée à l'aide d'une approche microbiologique innovante, grâce à son métabolisme unique et à son activité enzymatique exceptionnelle en termes de production de thiols volatils type 4MMP (responsable des arômes de buis, genêt et goyave).

Ces propriétés uniques combinées à ses capacités d'expression d'autres arômes font de **SAUVY™** une levure œnologique sélectionnée adaptée à la production de vins blancs à l'aromatique intense et fraîche. Les vins ensemencés avec **SAUVY™** présentent des notes intenses de buis, groseille, fruit de la passion, goyave, cassis, zests de pamplemousse et de citron. L'utilisation de **SAUVY™** favorise également la fraîcheur et la rondeur en bouche.

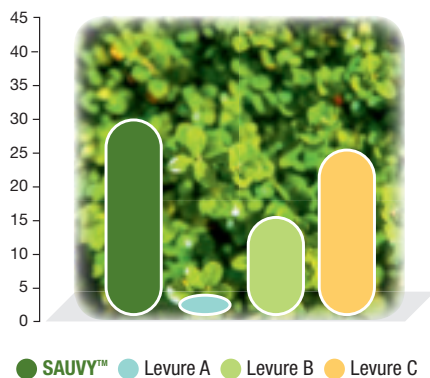
Recommandée pour tout cépage ayant des précurseurs de thiols : Sauvignon Blanc, Verdejo, Vermentino, Gros Manseng, Chenin blanc, Colombard, etc

Essai réalisé sur Sauvignon Blanc, France.

11,5 % vol. ; pH à 3,27 ; AT à 7,5 g/L

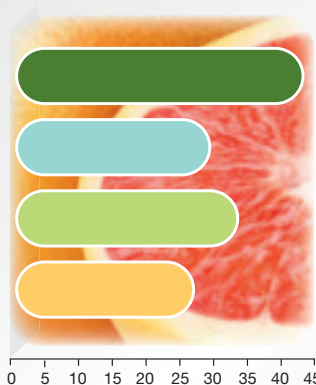
4MMP

Concentration en ng/L



AGRUMES

Index aromatique basé sur l'échelle O.A.V. ou activité odorante des composés



FRUITS TROPICAUX





Caractéristiques œnologiques

- *Saccharomyces cerevisiae*
- Température de fermentation optimale : entre 13 et 20°C.
- Tolérance à l'alcool : 14,5 % vol.
- Facteur killer.
- Besoin en azote : modéré à fort. Nutrition organique complexe recommandée.
- Cinétique de fermentation : modérée à rapide.
- Faible production de SO₂.
- Faible production d'H₂S.
- Très faible production d'acidité volatile.

Conditionnement et stockage

- Disponible en 500 g.
- Stocker dans un lieu frais et sec.
- Utiliser une fois ouvert.



SAUVY™ a été sélectionnée et améliorée grâce au procédé YSEO™ breveté par Lallemand.

Mise en œuvre

Dosage : 20 à 40 g/hL

1. Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau (température comprise entre 35°C et 40°C).
2. Dissoudre avec soin en remuant délicatement et attendre pendant 20 minutes.
3. Ajouter la suspension dans le moût. La différence de température entre le moût à fermenter et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10°C (si nécessaire, acclimater la température du milieu en ajoutant lentement du moût).
4. La durée totale de réhydratation ne doit jamais dépasser 45 minutes
5. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
6. La réhydratation dans du moût n'est pas souhaitable.

Remarques :

- En cas de potentiel alcoolique élevé (> 13,5 % vol.), l'ajout de 20 g/hL d'ACTIPROTECT + pendant la réhydratation est recommandé.
- Pour augmenter l'absorption de précurseurs de thiols, optimiser la bioconversion en thiols volatils et assurer une fermentation alcoolique franche sans production d'H₂S, l'utilisation d'une nutrition spécifique et adaptée est recommandée.



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. Mai 2020.



YSEO™ « Yeast Security and Sensory Optimization » est un procédé Lallemand de production de levure unique répondant aux conditions exigeantes de fermentation. Bien que toutes les levures ne bénéficient pas de ce processus, YSEO™ optimise la fiabilité de la fermentation alcoolique en améliorant la qualité et les performances des levures et réduit le risque de déviation organoleptique même dans des conditions difficiles. Les levures YSEO™ sont 100 % naturelles et non OGM.

INFORMATION ALLERGÈNES

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

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 : **SAUVY**

Pour l'INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE, concernant le produit cité, le fournisseur atteste :

Levures sèches actives pour usage œnologique

Produits destinés à la consommation humaine : Nous certifions par la présente que toutes les matières premières utilisées dans la production des produits mentionnés ci-dessus sont conformes aux critères de pureté approuvés et établis par les réglementations relatives à la sécurité sanitaire des aliments. Les produits mentionnés ci-dessus ne contiennent pas d'additifs, d'auxiliaires technologiques ou de substances préjudiciables à la santé des consommateurs. Ils répondent à toutes les normes applicables aux aliments destinés à la consommation humaine fixées par le *Code des normes alimentaires de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande*, la Commission Alimentaire Européenne, ainsi que le « United States Code of Federal Regulations », et le ministère de l'Agriculture des États-Unis. Dans ces conditions, nos produits ne représentent pas de danger pour la consommation humaine.

Alimentarité : Nos produits ont été transformés conformément aux Bonnes Pratiques de Fabrication en vigueur, Analyses des Dangers et Contrôle Préventif basé sur les Risques des Aliments pour la Consommation Humaine. Nous assurons une démarche de conformité et de rappels des produits alimentaires non-conformes. Nos usines disposent de plans écrits, mis en œuvre, consignés et vérifiés en matière de fabrication, transformation, emballage et conservation des produits alimentaires. Chaque unité de production et d'entreposage possède un plan spécifique à son bâtiment afin d'assurer la sécurité de l'unité et des installations et de garantir la qualité et la sécurité des produits alimentaires.

Allergies alimentaires : Conformément au Règlement UE N° 1169/2011 et ses modifications concernant le contenu en substances ou produits pouvant provoquer des allergies ou des intolérances alimentaires humaines, nous déclarons que les allergènes visés et listés ci-dessous, n'entrent pas dans la production de nos produits. Nos produits ne peuvent pas donc être considérés comme contenant ce qui suit : Céréales contenant du gluten et produits dérivés, Crustacés et produits dérivés, Œufs et produits dérivés, Poissons et produits dérivés, Arachides et produits dérivés, Soja et produits dérivés, Lait (y compris le lactose) et produits dérivés, Fruits à coque et produits dérivés, Céleri et produits dérivés, Moutarde et produits dérivés, Graines de sésame et produits dérivés, Lupin et produits dérivés, Mollusques et produits dérivés, Anhydride sulfureux et sulfites à des concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO₂.

OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) : Les produits que nous commercialisons pour usage œnologique sont répertoriés dans l'OIV comme étant autorisés dans la production de vin. Ces produits sont



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

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



conformes aux réglementations œnologiques OIV Codex en vigueur.

Régulation européenne : Le règlement (CE) no 606/2009 et ses modifications « fixant certaines modalités d'application du règlement UE 479/2008 en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions applicables » autorise les produits mentionnés ci-dessus dans les pratiques et procédés œnologiques.

Additifs alimentaires Les levures sèches actives contiennent du monostérate de sorbitan (E491) en tant qu'additif. Les additifs alimentaires sont définis dans (CE) n° 1333/2008 et (États-Unis) 21 CFR § 170-178. Tous les additifs alimentaires utilisés sont conformes à la législation sur les additifs alimentaires (CE) n° 231/2012 et 21 CFR § 170-178. Aucun agent de conservation ou colorant n'a été utilisé dans les procédés de production des produits susmentionnés.

Contact alimentaire : Nous certifions par la présente que l'ensemble de nos produits sont conditionnés dans des emballages aptes au contact alimentaire. Les emballages utilisés soient conformes à CE 1935/2004 et UE 10/2011 et modifications. En outre, nous disposons de déclarations de nos fournisseurs concernant la non-utilisation de phtalates ou dérivés bisphénol A et substances polybromées (PBB et PBDE). Par ailleurs, ces substances ne sont pas utilisées dans la production des micro-organismes ou dans la fabrication des ingrédients utilisés dans les produits finaux.

Modification génétique : Selon nos connaissances, les micro-organismes sont tels qu'ils ont été trouvés dans la nature et ne sont pas concernés par les Organismes Génétiquement Modifiés. Ils font fait l'objet de contrôles et d'analyses rigoureux concernant leur identité et leur pureté. A notre connaissance et aussi conformément aux documents remis par nos fournisseurs, les ingrédients utilisés dans la production du produit mentionné ci-dessus ne sont pas génétiquement modifiés. Dans ces conditions, nous déclarons que le produit mentionné ci-dessus ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM).

Nanotechnologies : Nos produits ne sont pas fabriqués à l'aide de nanotechnologies. A notre connaissance et conformément aux documents remis par nos fournisseurs, les ingrédients utilisés dans la production du produit mentionné ci-dessus ne contiennent pas de nanomatériaux. Dans ces conditions, nous déclarons que le produit mentionné ci-dessus ne contient donc pas de nanomatériaux conformément au règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement Européen.

Radioactivité et Ionisation : Nos produits n'ont subi aucun traitement ionisant ou irradiant au cours de leurs processus de production et ne contiennent pas de composants ionisés ou irradiés. Ils sont conformes à la directive 1999/2/CE du Parlement Européen concernant les aliments et ingrédients alimentaires traités par rayonnement ionisant et 21 CFR § 179 sur l'irradiation dans la production, la transformation et la manipulation des aliments.

Utilisation de Boue d'Épuration : Des boues d'épuration n'ont pas été utilisées dans la production des micro-organismes.

Croissance sur Substrat Pétrochimique : Les produits mentionnés ci-dessus, n'ont pas été cultivés sur substrat pétrochimique ou de liqueur sulfiteuse.

Ingrédients d'origine animale : La fabrication et le développement des produits mentionnés ci-dessus et de leurs ingrédients n'impliquent pas l'utilisation de tout produit animal, par produit ou dérivé. Ces produits ne représentent pas un risque d'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine) et TSE (encéphalopathie spongiforme transmissible). Les produits mentionnés ci-dessus et leurs ingrédients ne sont pas et n'ont pas été testés sur des animaux.

Absence d'Antibiotiques : Les matières premières utilisées pour la production de nos produits ne contiennent



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

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



pas d'antibiotiques et aucun antibiotique n'est utilisé à quelque stade que ce soit du processus de production.

Dioxines et PCB : Il n'existe aucune limite requise sur les teneurs en dioxine pour ces produits ou leurs ingrédients en vertu du règlement (CE) n°1881/2006 de la Commission « portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires » de l'article 5. Le processus de production de ces produits n'est pas susceptible d'émettre de dioxines. De plus, nos produits n'ont pas été fabriqués à proximité de processus industriels ou naturels susceptibles d'émettre des dioxines. Ils n'ont pas non plus été fabriqués à l'aide de matières premières, d'auxiliaires technologiques ou d'eau provenant de ces processus.

Métaux Lourds : Les produits mentionnés ci-dessus sont fabriqués à partir d'ingrédients qui ne sont pas considérés comme présentant un risque de teneur en métaux lourds. Les procédés de production eux-mêmes n'entraînent aucun risque d'introduction de métaux lourds dans ces produits. Les produits sont conformes au Codex OIV.

Absence de Substances Dangereuses : Nos produits ne sont pas enregistrés par le REACH de l'Union européenne en tant que CMR (substances cancérogènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction) et SEP (Substances Extrêmement Préoccupantes), par le NTP américain (Programme National de Toxicologie) et par les monographies du CIRC de l'OMS. La consommation de nos produits ne représente aucun risque d'exposition à l'une ou l'autre des substances énumérées dans la Proposition 65 de Californie.

Solvants : Aucun solvant n'est utilisé dans le procédé de fermentation des micro-organismes ni dans l'un des ingrédients utilisés dans les produits susmentionnés.

C. GONZALÈS
Responsable Qualité



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

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	✓
OPTIMUM 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 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	✓ ⁽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 Verk</i> pour les vins effervescents	✓ ⁽¹⁾	✓
INO GUM 300	Solution de gomme arabique d'origine <i>Acacia Verk</i>	✓ ⁽¹⁾	✓
INO GUM MF	Solution de gomme d'origine <i>Acacia Verk</i> microfiltrée	✓ ⁽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	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	Ichtyocolle, gélatine	✓ ⁽¹⁾	NA
FISHANGELMES	Gélatine, colle de poisson, acide citrique, bisulfite de potassium	✓ ⁽¹⁾	NA
FYNEO	Extrait protéique de levure	✓ ⁽¹⁾	NA
GELCOLLE	Gel de silice	✓	✓
GELUP	Gélatine d'origine porcine, 80-100°Bloom	✓ ⁽¹⁾	✓
INOCOLLE	Gélatine d'origine porcine 15°Bloom, bisulfite de potassium	✓ ⁽¹⁾	✓
QIUPXC	Chitosane, acide tartrique	✓	NA
QIUPXC MES	Chitosane, acide tartrique	✓	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 et écures 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 inactives spécifiques	✓ ⁽¹⁾	✓
NETAROM EXTRA	Levures inactives 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 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	✓	✓
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 ...)
ESSENTIALANTIOXIDANT	Tannins de noix de galle	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIALFREE OFF	Tannins ellagiques, Tannins de châne	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIALFREE VEG	Tannins proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL FRESH	Tannins galliques & proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL OAK BARREL	Tannins ellagiques, Tannins de châne	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL OAK PROGRESS	Tannins ellagiques, Tannins de châne	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL OAK SIRONG	Tannins ellagiques, Tannins de châne	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL OAK SWEET	Tannins ellagiques, Tannins de châne	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL PASSION	Tannins proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL PEL	Tannins galliques & proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL PEP	Tannins proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
EXGRAPE PEL	Tannins proanthocyanidiques, 100 % Tannins de pellicules	✓ ⁽¹⁾	✓
EXGRAPE PEP	Tannins proanthocyanidiques, 100 % Tannins de pépins	✓ ⁽¹⁾	✓
FULL COLOR	Tannins proanthocyanidiques & ellagiques, le vures inactives	✓ ⁽¹⁾	✓
INOTANBPOUDRE	Tannins proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
MANNBOUQUETB 19	Tannins proanthocyanidiques, le vures inactives riches en glutathion	✓ ⁽¹⁾	✓
MANNBOUQUETR 16	Tannins proanthocyanidiques & ellagiques, le vures inactives	✓ ⁽¹⁾	✓
PRIVILEGE BLEU	Tannins ellagiques, Tannins de châne US	✓ ⁽¹⁾	✓
PRIVILEGE NOIR	Tannins proanthocyanidiques & ellagiques	✓ ⁽¹⁾	✓
SOLUTION TC	Tannins ellagiques, gel de silice	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIFASE ELEVAGE	Tannins ellagiques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANINBOUQUETB 45	Tannins proanthocyanidiques & galliques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANINBOUQUETR 36	Tannins ellagiques & proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN CAS	Tannins ellagiques, Tannins coeur de châne	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN CRISTALLIN	Tannins galliques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN CRISTALLIN 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 châne	✓	✓
----------	---------------------------	---	---

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

