

CASEINATE DE POTASSIUM

VINIFICATION - CLARIFICATION

L'utilisation de ce produit peut entraîner un étiquetage «allergène».

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le **CASEINATE DE POTASSIUM** permet un traitement des moûts ou des vins oxydés.

Les propriétés du **CASEINATE DE POTASSIUM**, sont les suivantes :

- Élimination des oxydases contenues dans le moût ou le vin,
- Traitement du brunissement caractéristique de l'oxydation,
- Légère décoloration,
- Amélioration des caractères organoleptiques,
- Élimination partielle du fer contenu dans le vin.

Le **CASEINATE DE POTASSIUM**, issu du lait écrémé, présente une grande concentration en protéine qui lui confère une haute activité mais également une excellente solubilisation, optimisant sa préparation.

↓ MISE EN ŒUVRE

Le **CASEINATE DE POTASSIUM**, doit être délayé dans 10 fois son poids en eau froide, en agitant jusqu'à la dissolution complète du produit. Ne jamais préparer directement le **CASEINATE DE POTASSIUM** dans le moût ou le vin au risque de voir une précipitation immédiate de celui-ci avant qu'il ne se disperse dans le milieu.

Incorporer la solution de **CASEINATE DE POTASSIUM**, progressivement lors d'un remontage ou par l'intermédiaire d'un raccord de collage afin d'assurer une bonne homogénéisation.

Il est recommandé de définir préalablement, par un test au laboratoire, les doses optimales de traitement.

Il est vivement conseillé d'utiliser le produit mis en solution dans les 2 heures suivant sa préparation.

Il est impératif d'éliminer rapidement le produit par soutirage dès le traitement effectué.

↓ DOSE D'EMPLOI

- Traitements des moûts blancs et rosés : 20 à 80 g/hL
- Traitements des vins blancs et rosés : 10 à 60 g/hL

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sacs de 1 kg, 5 kg, 25 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 20 °C.

Utiliser rapidement après ouverture du sac. Une fois mis en solution, le **CASEINATE DE POTASSIUM** doit être utilisé dans les 2 heures.

FICHE DE DONNEES DE SECURITE CASEINATE DE POTASSIUM

Version : FR/07-04-16/B

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 : Caséinate de potassium

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

Produit alimentaire non dangereux

3.2. Mélanges

SECTION 4. PREMIERS SECOURS

4.1. Description des premiers secours

Rincer à l'eau claire.

4.2. Principaux symptômes et effets, aigus immédiats et traitements

Donnée non disponible.

4.3. Indication des éventuels soins médicaux immédiats et traitements particuliers

Aucun

SECTION 5. MESURE DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

5.1. Moyens d'extinction

Conseillés : Eau, gaz carbonique, mousse, poudre chimique.
Traiter comme un feu de Classe A.

5.2. Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange

Aucun

5.3. Conseils aux pompiers

Donnée non disponible.

SECTION 6. MESURE A PRENDRE EN CAS DE DEVERSEMENT ACCIDENTELLE

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

Non secouristes : aucune. / Secouristes : aucune.

6.2. Précaution pour la protection de l'environnement

Aucune

6.3. Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage

Balayer et éliminer

6.4. Référence à d'autres sections

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

SECTION 7. MANIPULATION ET STOCKAGE

7.1. Précautions à prendre pour une manipulation sans danger

Manipulation sans danger particulier.

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

Stockage à l'abri de la lumière et de l'humidité.

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

Aucune

FICHE DE DONNEES DE SECURITE CASEINATE DE POTASSIUM

Version : FR/07-04-16/B

page : 2/3

SECTION 8. CONTROLE DE L'EXPOSITION / PROTECTION INDIVIDUELLE

8.1. Paramètres de contrôle

Aucun paramètre n'est requis

8.2. Contrôles de l'exposition

Aucune protection particulière n'est requise.

SECTION 9. PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

9.1. Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles

Aspect : poudre blanche, granuleux

Odeur : typique

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

Donnée non disponible

10.2. Stabilité chimique

Substance stable dans les conditions normales

10.3. Possibilités de réactions dangereuses

Aucune

10.4. Conditions à éviter

Humidité et haute température

10.5. Matières incompatibles

Donnée non disponible

10.6. Produits de décomposition

Donnée non disponible

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

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

FICHE DE DONNEES DE SECURITE CASEINATE DE POTASSIUM

Version : FR/07-04-16/B

page : 3/3

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 : **CASEINATE DE POTASSIUM**

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,

PRESENCE: 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. GONZALÉS
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

DÉCLARATION DE VINIFICATION BIOLOGIQUE

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

Nom du produit : **CASEINATE DE POTASSIUM**

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.



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

Epernay, le jeudi 30 juillet 2020

CERTIFICAT DE CONFORMITÉ

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

Nom du produit : **CASEINATE DE POTASSIUM**

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, CE 852/2004 et CE 853/2004,
- 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 : **animale**,
- 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

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	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
ACTIPROTECT +	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
ACTIPROTECT ROSÉ	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
ACTIVIT	Levures inactivées, phosphate diammonique, thiamine	✓ ⁽¹⁾	NA
ACTIVIT NAT	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
ACTIVIT O	Autolysat de levure, levures inactivées, thiamine	✓ ⁽¹⁾	NA
BIO YEAST CELL WALLS 	Ecorces de levures	✓	✓
CELLCLEAN	Ecorces de levures	✓ ⁽¹⁾	✓
EXTRA PM	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
FERMIVIT PM	Levures inactivées spécifiques	✓ ⁽¹⁾	✓
FOSFOVIT	Phosphate diammonique & Thiamine	✓	NA
HYDRA PC	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
NUTRIFLORE FML	Levures inactivées	NA	✓
NUTRIFLORE PDC	Levures inactivées	NA	✓
NUTRIO SUCCESS	Levures inactivées, autolysat de levure, écorces de levures	✓ ⁽¹⁾	✓
PHOSPHATE DIAMMONIQUE	Phosphate diammonique	✓	NA
PHOSPHATES TITRÉS	Phosphate diammonique & Thiamine	✓	NA
RESKUE	Ecorces de levures	✓ ⁽¹⁾	✓
STIMULA CABERNET™	Autolysat de levure	✓ ⁽¹⁾	✓
STIMULA CHARDONNAY™	Autolysat de levure	✓ ⁽¹⁾	✓
STIMULA SAUVIGNON BLANC™	Autolysat de levure	✓ ⁽¹⁾	✓
STIMULA SYRAH™	Autolysat de levure	✓ ⁽¹⁾	✓
SUCCESS PROTECT	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ ⁽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	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC 11-1002 K	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC 18-2007	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
AFFINITY ECA5™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	NA
IOC B 2000	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC B 3000	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC BE FRESH	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC BE FRUITS	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC BE THIOLS	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC BIO 	Levures sèches actives	✓	✓
IOC BY	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC DYNAMIX	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC EXENCE	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC FIZZ	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC FIZZ +	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC FRESH ROSÉ	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC GAÏA	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC HARMONIE	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC PRESTIGE	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC PRIMROUGE - R 9001	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC R 9002	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC R 9008	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC RÉVÉLATION TERROIR	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC RÉVÉLATION THIOLS	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC RP 15	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC Twice	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IONYS _{WF} ™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
LEVEL ² BIODIVA™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
LEVEL ² LAKTIA™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
LEVEL ² TD™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
VELLUTO EVOLUTION	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
SAUVY	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
SUCCESS AROMA	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
SUCCESS RED	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
SUCCESS VARIETAL	Levures sèches actives	✓ ⁽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

Alternatives-lies

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
FULLPROTECT	Levures inactivées et tanin	✓	✓
GLUTAROM	Levures inactivées	NA	✓
GLUTAROM EXTRA	Levures inactivées	NA	✓
GLUTASTAR	Levures inactivées	NA	✓
OPTI-MUM RED™	Autolysat de levure	✓ ⁽¹⁾	✓
PURE-LEES LONGEVITY™	Levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
SPHERE BLANC	Levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
SPHERE EXPRESS	Levures inactivées, mannoprotéines	✓ ⁽¹⁾	✓
SPHERE ROUGE	Levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
ULTIMA Fresh	Mannoprotéines, gomme arabique	✓ ⁽¹⁾	✓
ULTIMA Ready Expression	Mannoprotéines, gomme arabique, acide citrique (<1%)	✓ ⁽¹⁾	✓
ultima Ready Fizz	Mannoprotéines, gomme arabique, acide citrique	✓ ⁽¹⁾	✓
ULTIMA Ready Life	Mannoprotéines, gomme arabique, acide citrique (<1%)	✓ ⁽¹⁾	✓
ULTIMA Soft	Mannoprotéines, gomme arabique	✓ ⁽¹⁾	✓

Préparations Enzymatiques

EXAROME	β-glycosidases	NA	✓
EXTRAZYME	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
EXTRAZYME BLANC	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
EXTRAZYME FRUIT	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
EXTRAZYME LIQUIDE	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
EXTRAZYME MPF	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
EXTRAZYME PROCESS	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
EXTRAZYME ROSÉ	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
EXTRAZYME TERROIR	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
FLOTAZYME	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
FLUDASE	β-Glucanases	NA	✓
INOZYME	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
INOZYME CLEAR	Enzymes pectolytiques, β-Glucanases	NA	✓
INOZYME CRYO	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
INOZYME L 100	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
INOZYME LIQUIDE	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
INOZYME TERROIR	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
INOZYME THERMO	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
LEVULYSE	β-Glucanases	NA	✓

✓ = 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

Bactéries lactiques

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
ACIDOPHIL +	Bactéries	NA	✓
EASY MALIC	Bactéries	✓	✓
ECO MALIC	Bactéries	✓	✓
EXTRAFLORE	Bactéries	✓	✓
EXTRAFLORE PURE FRUIT	Bactéries	✓	✓
INOBACTER	Bactéries	✓ ⁽³⁾	✓
INOFLORE	Bactéries	✓	✓
MALOTABS™	Bactéries formulées en pastilles	✓	✓
MAXIFLORE ELITE	Bactéries	✓ ⁽³⁾	✓
MAXIFLORE SATINE	Bactéries	✓ ⁽³⁾	✓
ML PRIME™	Bactéries	✓	✓


Vinification-Clarification

BENTO G	Bentonites sodiques activées	✓	NA
BENTOLACT B	Bentonite et caséinate de potassium	✓	NA
BENTONITE L100	Bentonites sodiques activées	✓	NA
BENTOSTAB GRANULES	Bentonites sodiques activées	✓	NA
BENTOSTAB POWDRE	Bentonites sodiques activées	✓	NA
BENT'UP	Bentonites sodiques activées	✓	NA
CASEINATE DE POTASSIUM	Caséinate de potassium	✓	NA
CLARIFIANT S	Bentonites sodiques activées	✓	NA
INOBENT	Bentonites sodiques activées	✓	NA
INOBENT NAT	Bentonite calco-sodique, non activée	✓	✓
INOFINE COLOR	Protéine végétale, charbon	✓ ⁽¹⁾	NA
INOFINE V	Protéine végétale	✓ ⁽¹⁾	✓
INOFINE V MES	Protéine végétale, acide tartrique	✓ ⁽¹⁾	✓
NRAY	Extrait protéique de levure	✓ ⁽¹⁾	NA
Qi Fine	Protéine de pois, chitosane, acide tartrique	✓ ⁽¹⁾	NA
Qi Fine MES	Protéine de pois, chitosane, acide tartrique, bisulfite de potassium	✓ ⁽¹⁾	NA
Qi No[Ox]	Protéine de pois, bentonite et chitosane	✓ ⁽¹⁾	NA

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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

Stabilisation

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

Produits de collage

COLFINE LIQUIDE	Gélatine d'origine porcine hydrolysée, 0°Bloom	✓ ⁽¹⁾	✓
COLFINE POWDRE	Gélatine d'origine porcine hydrolysée	✓ ⁽¹⁾	✓
COLLE PERLE LIQUIDE	Gélatine d'origine porcine hydrolysée	✓ ⁽¹⁾	✓
COLLE PERLE POWDRE	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 POWDRE	Colle de poisson	✓ ⁽¹⁾	NA
CRISTALLINE SUPRA	Colle de poisson, acide citrique, métabisulfite de potassium	✓ ⁽¹⁾	NA
FISHANGEL	Ichtyocolle, gélatine	✓ ⁽¹⁾	NA
FISHANGEL MES	Gélatine, colle de poisson, acide citrique, bisulfite de potassium	✓ ⁽¹⁾	NA
FYNEO	Extrait protéique de levure	✓ ⁽¹⁾	NA
GELOCOLLE	Gel de silice	✓	✓
GEL'UP	Gélatine d'origine porcine, 80-100°Bloom	✓ ⁽¹⁾	✓
INOCOLLE	Gélatine d'origine porcine 15°Bloom, bisulfite de potassium	✓ ⁽¹⁾	✓
Qi UP XC	Chitosane, acide tartrique	✓	NA
Qi UP XC 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. Niger et écorces 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 BRETT INSIDE™	Chitosane	✓	NA
NO BRETT INTABS™	Chitosane formulé en pastilles	✓	NA
OTACLEAN	Charbon actif	✓	✓
REDUCIT	Citrate de cuivre, acide citrique	✓	NA
SOLUTION METATARTRIQUE	Acide Métatartrique	✓	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	✓	✓
SULFITAGE K 60	Bisulfite de potassium	✓	✓
SULFIVIN K (50/60/80/100/150/180/200)	Solution de Bisulfite de potassium à 50/60/80/100/150/180/200 g/L	✓	✓

✓ = 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

Tanins

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
ESSENTIAL ANTIOXIDANT	Tanins de noix de galle	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL FREE OFF	Tanins ellagiques, Tanins de chêne	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL FREE VEG	Tanins proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL FRESH	Tanins galliques & proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL OAK BARREL	Tanins ellagiques, Tanins de chêne	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL OAK PROGRESS	Tanins ellagiques, Tanins de chêne	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL OAK STRONG	Tanins ellagiques, Tanins de chêne	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL OAK SWEET	Tanins ellagiques, Tanins de chêne	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL PASSION	Tanins proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL PEL	Tanins galliques & proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL PEP	Tanins proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
EXGRAPE PEL	Tanins proanthocyanidiques, 100 % Tanins de pellicules	✓ ⁽¹⁾	✓
EXGRAPE PEP	Tanins proanthocyanidiques, 100 % Tanins de pépins	✓ ⁽¹⁾	✓
FULLCOLOR	Tanins proanthocyanidiques & ellagiques, levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
INOTAN B POWDRE	Tanins proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
MANN BOUQUET B 19	Tanins proanthocyanidiques, levures inactivées riches en glutathion	✓ ⁽¹⁾	✓
MANN BOUQUET R 16	Tanins proanthocyanidiques & ellagiques, levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
PRIVILEGE BLEU	Tanins ellagiques, Tanins de chêne US	✓ ⁽¹⁾	✓
PRIVILEGE NOIR	Tanins proanthocyanidiques & ellagiques	✓ ⁽¹⁾	✓
SOLUTION TC	Tanins ellagiques, gel de silice	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIFASE ELEVAGE	Tanins ellagiques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN BOUQUET B 45	Tanins proanthocyanidiques & galliques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN BOUQUET R 36	Tanins ellagiques & proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN CAS	Tanins ellagiques, Tanins coeur de chêne	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN CRISTALLIN	Tanins galliques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN CRISTALLIN EXTRA	Tanins galliques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN SR	Tanins proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN SR TERROIR	Tanins ellagiques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN TC	Tanins ellagiques	✓ ⁽¹⁾	✓
VOLUTAN	Tanins proanthocyanidiques, 100 % Tanins de raisin	✓ ⁽¹⁾	✓
VOLUTAN PRESTATION DE MISE EN SOLUTION	Tanins proanthocyanidiques, 100 % Tanins de raisin	✓ ⁽¹⁾	✓

Le bois en Œnologie

FEELWOOD	Morceaux de bois de chêne	✓	✓
----------	---------------------------	---	---

Moût Concentré Rectifié (MCR)

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

✓ = Autorisé 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 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 transobio@bureauveritas.com .	

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

