Stimula

Sauvignon blanc

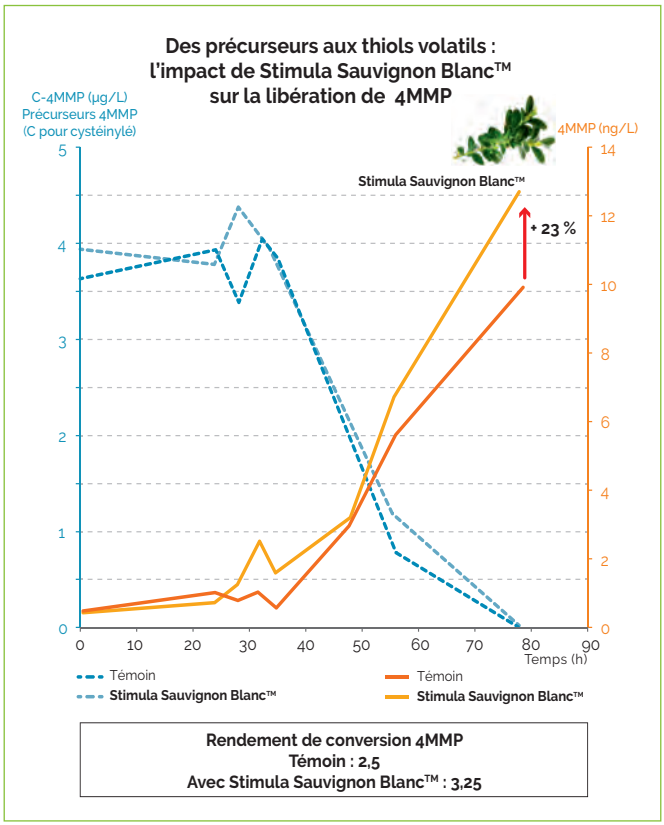
Description

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

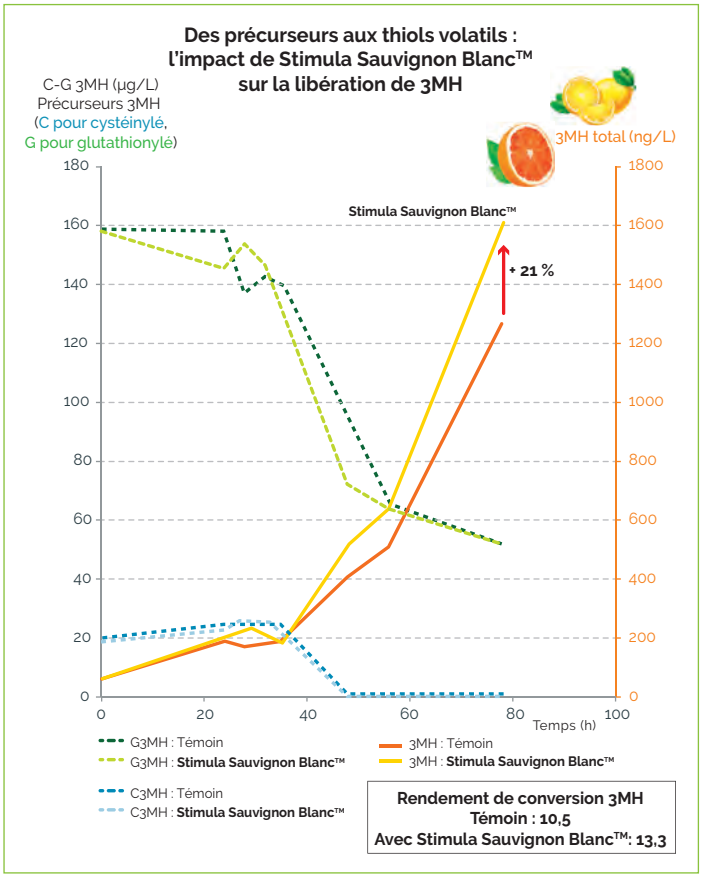
Stimula Sauvignon blanc™ est particulièrement riche en panthoténate, thiamine et acide folique, ainsi qu'en zinc et manganèse, afin d'optimiser l'assimilation des précurseurs de 4MMP et de 3MH et surtout leur bioconversion en thiols volatils.

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

Application et résultats



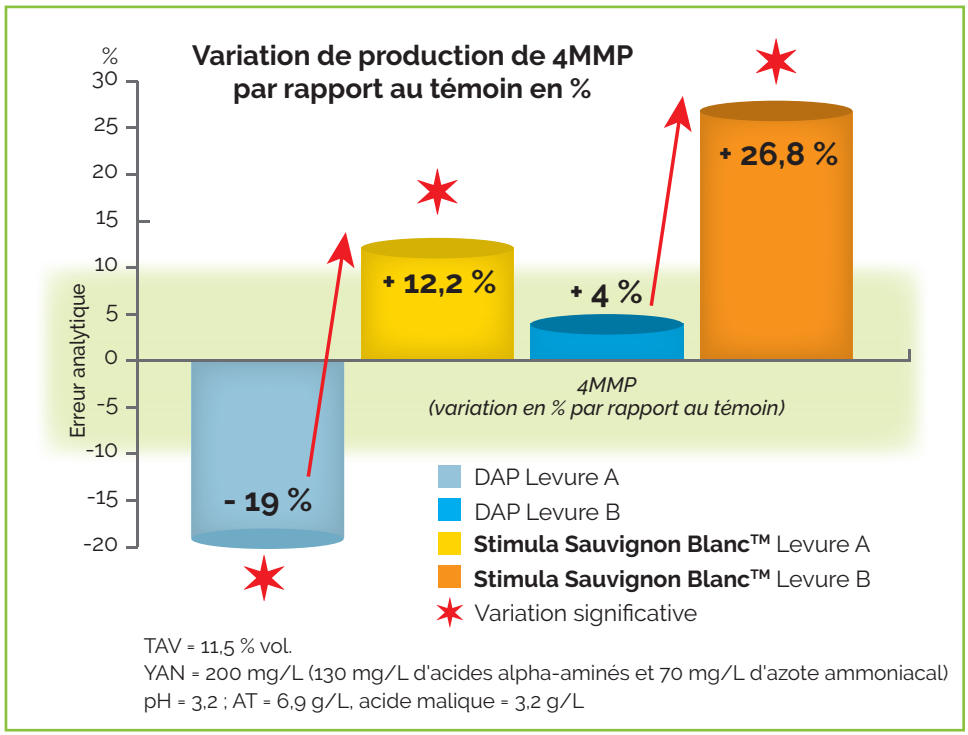
Essai sur un vin de Sauvignon Blanc 2015 (Loire, France) : DAP vs **Stimula Sauvignon Blanc™** ajoutés à 40 g/hL au début de la fermentation alcoolique. Les courbes en pointillés représentent la consommation des précurseurs de 4MMP (cystéinylé) et les courbes en trait continu, la libération de 4MMP.



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

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY



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

Dosage et mise en œuvre

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

Conditionnement et stockage

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

DISTRIBUTÉ PAR :

IOC
Révélons votre différence

Stimula
Sauvignon blanc

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

Juin 2017

Une fiche de données de sécurité n'est pas requise pour ce produit selon la réglementation américaine, CAN et UE. Ce document a été créé sur une base volontaire pour transmettre des informations de sécurité.

SECTION 1 - IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE/DU MELANGE ET DE L'ENTREPRISE

1.1 Identificateur de produit : **Levures Inactivées Spécifiques pour usage œnologique**

1.2 Utilisation du produit: Pour une utilisation en vinification

1.3 Renseignements fournisseur: DANSTAR FERMENT AG
Filiale de Lallemand Inc.
Vejlevej 10
Fredericia
DK-7000 Denmark
Tel: +45 76 22 32 85 Email: fb.france@lallemand.com

1.4 Numéro d'appel d'urgence: Contactez votre médecin ou l'hôpital le plus proche.

SECTION 2 - IDENTIFICATION DES DANGERS

2.1 Classification de la substance/mélange selon le Système Général Harmonisé (GHS) et selon la Directive 1272/2008/CE (CLP): Non classée comme dangereuse.

2.2 Eléments d'étiquetage : Aucun

2.3 Autre danger : Aucun

SECTION 3 - COMPOSITION/INFORMATION SUR LES COMPOSANTS

Composant pouvant présenter un risque pour la santé: Aucun

SECTION 4 – PREMIERS SECOURS

4.1 Description des premiers secours :

Contact avec les yeux: ..... Rincer abondamment avec de l'eau.

Contact avec la peau: ..... Laver la zone en contact avec de l'eau et du savon.

Inhalation : ..... Emmener immédiatement le sujet à l'air frais.

Ingestion : ..... Rincer soigneusement la bouche et la gorge avec de l'eau puis boire abondamment.

4.2 Principaux symptômes et effets, aigus et différés :

Contact avec les yeux: ..... Possibles irritations

Contact avec la peau: ..... Possibles irritations

Inhalation : ..... Possible irritation respiratoire ou asthme chez les individus sensibles.

Ingestion : ..... Peut provoquer un inconfort intestinal, ballonnement, gaz.

4.3 Indication des éventuels soins médicaux immédiats et traitement particuliers nécessaires :

Aucun ; Si les symptômes persistent, consulter un médecin.

SECTION 5 – MESURES DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

5.1 Moyens d'extinction :

Appropriés : ..... Eau, mousse, dioxyde de carbone, poudre sèche.
Inappropriés : ..... Aucun

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 confines ou fermés.

SECTION 6 – MESURES EN CAS DE DISPERSION ACCIDENTELLE

6.1 Précautions individuelles équipement de protection et procédures d'urgences :

Eviter le contact avec les yeux, la peau et les vêtements. Porter un équipement de protection adapté (voir section 8).

6.2 Précautions pour la protection de l'environnement : Aucune

6.3 Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage :

Petit déversement ou dispersion accidentel(le): Eviter la formation de poussière ou de particules en suspension. Essuyer avec un matériel adapté. Recueillir dans un récipient adapté. Nettoyer la zone concernée avec beaucoup d'eau.
Grand déversement ou dispersion accidentel(le): Eviter la formation de poussière ou de particules en suspension. Empêcher le déversement dans les égouts, sous-sol ou les zones confinées. Contenir si nécessaire. Éponger le produit déversé avec un matériau inerte (sable par exemple sec ou terre sèche) et placer dans un conteneur de déchets chimiques. Recycler si possible.

6.4 Référence à d'autres sections :

Se reporter à la section 8 pour l'équipement de protection personnel et à la section 13 pour les méthodes de traitement des déchets.

SECTION 7 – MANIPULATION ET STOCKAGE

7.1 Précautions à prendre pour une manipulation sans danger :

Manipulation: .....Eviter de respirer la poussière. Eviter le contact avec les yeux.
Hygiène: .....Se nettoyer soigneusement les mains après manipulation.

7.2 Conditions d'un stockage sûr, y compris d'éventuelles incompatibilités :

Risques : .....Ce produit ne présente pas de risque d'incendie, d'explosion ou de réaction chimique.
Lieu de stockage : .....Aucune précaution particulière pour minimiser les risques (voir ci-dessus). Stocker selon les mentions indiquées sur l'étiquette pour en respecter les garanties.
Mesures de protection contre l'incendie ou les explosions : Non requises.

7.3 Utilisations finales particulières :..... Aucune

SECTION 8 - CONTROLE DE L'EXPOSITION – PROTECTION INDIVIDUELLE

8.1 Paramètres de contrôle:

Valeurs limites d'exposition : .....Pas de limites
Valeurs limites biologiques : .....Pas de limites

8.2 Contrôle de l'exposition :

Contrôle technique appropriés :.....Aucun
Protection des yeux/du visage : .....Porter des lunettes de protection en cas de poussières excessives.
Protection de la peau :.....Mains : Aucune
Autres : Aucune. Porter des vêtements adaptés
Protection respiratoire :.....Il est recommandé de porter un masque de protection P3.
Risques thermiques : .....Aucun
Contrôles d'exposition liés à la protection de l'environnement : Aucun

SECTION 9 – PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

9.1 Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles :

Aspect:.....Poudre beige à marron clair
Odeur:.....Légère odeur de fermentation
Solubilité:.....Partiellement soluble

Seuil olfactif, pH, point de fusion/point de congélation, point/intervalle d'ébullition, point d'éclair, taux d'évaporation, inflammabilité, limites d'inflammabilité ou d'explosivité, pression de vapeur, densité de vapeur, densité relative, coefficient de partage n-octanol/eau, température d'auto-inflammabilité et de décomposition, viscosité, propriétés explosives et comburantes : Non applicable.

9.2 Autres informations : Aucune.

SECTION 10 – STABILITE ET REACTIVITE

10.1 Réactivité : ..... Non réactif
10.2 Stabilité chimique : ..... Stable
10.3 Possibilités de réactions dangereuses : ..... Aucune
10.4 Conditions à éviter : ..... Aucune
10.5 Matières incompatibles : ..... Aucune
10.6 Produits de décomposition dangereux : ..... Aucun

SECTION 11 – INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

11.1 Informations sur les effets toxicologiques :
Toxicité aigüe: ..... Pas d'effet connu
Corrosion/Irritation cutanée : ..... Possible irritation
Lésion/Irritation oculaire : ..... Possible irritation
Sensibilisation respiratoire ou cutanée: ..... Possible réaction allergique
Effets CMR (cancérogénicité, mutagénicité et toxicité pour la reproduction) : Pas d'effet connu
Effets chroniques : ..... Pas d'effets connus

SECTION 12 – INFORMATIONS ECOLOGIQUES

12.1 Toxicité : ..... Pas d'effet connu
12.2 Persistance et dégradabilité : ..... Pas de persistance. Produit bio dégradable.
12.3 Potentiel de bioaccumulation : ..... Aucun
12.4 Mobilité dans le sol : ..... Non Applicable
12.5 Résultats des évaluations PBT et VPVB : ..... Non applicable
12.6 Autres effets néfastes : ..... Aucun

SECTION 13 - CONSIDERATIONS RELATIVES A L'ELIMINATION

13.1 Méthodes de traitement des déchets :

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 : ..... Non applicable
14.2 Nom d'expédition des Nations Unies : ..... Non applicable
14.3 Classe(s) de danger pour le transport : ..... Non classé comme dangereux
14.4 Groupe d'emballage : ..... Non applicable
14.5 Dangers pour l'environnement : ..... Aucun
14.6 Précautions particulières à prendre par l'utilisateur : Aucune
14.7 Transport en vrac (annexe II - Convention Marpol 73/78 & Recueil IBC): Non applicable

SECTION 15 – INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

15.1 Règlementations/législation particulières à la substance ou au mélange en matière de sécurité, de santé et d'environnement :

Le format et le contenu de cette fiche de données de sécurité volontaire sont basés sur des exigences réglementaires. Cependant, certaines informations peuvent ne pas être incluses car elles ne sont pas pertinentes pour ce type de produit.

15.2 Evaluation de la sécurité chimique : Non applicable.

SECTION 16 – AUTRES DONNEES

Avertissement : Les données mentionnées ci-dessus sont basées sur l'état actuel de nos connaissances et de notre expérience. Elles décrivent les dispositions de sécurité à prendre vis-à-vis du produit concerné. Elles ne représentent pas une garantie sur les propriétés des produits.

Date de révision:	Septembre 2016 ; Cette fiche de données de sécurité a été révisée pour assurer la conformité avec le règlement CE 1907/2006 (version consolidée).
Date de préparation:	1er février 2018

Epernay, le mardi 3 août 2021

INFORMATION ALLERGÈNES

Nom du client : **LABORATOIRE NATOLI&ASSOCIES**
Nom du produit : **STIMULA SAUVIGNON BLANC**

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

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'ichtyocolle 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 (*Corylusavellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch*], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques y compris d'alcool éthylique d'origine agricole,

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

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

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

ABSENCE: 12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO_2 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 3 août 2022

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.

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
www. ioc.eu.com

SAS au capital de 6.500.000 Euros - SIREN 501 241 723 R.C.S. REIMS - Code APE 2059Z - Numéro de TVA intra-communautaire : FR 44 501 241 723

Révélons votre différence

ATTESTATION D'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

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

Nom du produit : **STIMULA SAUVIGNON BLANC**

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

est produit et emballé dans l'usine suivante, filiale de LALLEMAND Inc. :

SALUTAGUSE PARMITEHAS A.S.

Salutaguse

Kohila Parish, Rapla

79745

ESTONIE

C. GONZALÈS
Responsable Qualité

SO 9001 BUREAU VERITAS Certification

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

SAS au capital de 6.500.000 Euros - SIREN 501 241 723 R.C.S. REIMS - Code APE 2059Z - Numéro de TVA intra-communautaire : FR 44 501 241 723

www. ioc.eu.com

Epernay, le mardi 3 août 2021

DÉCLARATION DE VINIFICATION BIOLOGIQUE

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

Nom du produit : **STIMULA SAUVIGNON BLANC**

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

- 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**.

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
www. ioc.eu.com

SAS au capital de 6.500.000 Euros - SIREN 501 241 723 R.C.S. REIMS - Code APE 2059Z - Numéro de TVA intra-communautaire : FR 44 501 241 723

Epernay, le mardi 3 août 2021

CERTIFICAT DE CONFORMITÉ

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

Nom du produit : **STIMULA SAUVIGNON BLANC**

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

Levures Inactivées Spécifiques (y compris les mannoprotéines, les autolysats de levure, les écorces de levure, les levures inactivées) 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 SO_2.

OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) : Les produits que nous commercialisons pour usage

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
www. ioc.eu.com
SAS au capital de 6.500.000 Euros - SIREN 501 241 723 R.C.S. REIMS - Code APE 2059Z - Numéro de TVA intra-communautaire : FR 44 501 241 723

œnologique sont répertoriés dans l'OIV comme étant autorisés dans la production de vin. Ces produits sont 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 : Aucun additif alimentaire, 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 sulfitique.

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

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
www. ioc.eu.com
SAS au capital de 6.500.000 Euros - SIREN 501 241 723 R.C.S. REIMS - Code APE 2059Z - Numéro de TVA intra-communautaire : FR 44 501 241 723

Révélons votre différence

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

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

SAS au capital de 6.500.000 Euros - SIREN 501 241 723 R.C.S. REIMS - Code APE 2059Z - Numéro de TVA intra-communautaire : FR 44 501 241 723

Produits œnologiques distribués par IOC utilisables en vinification UE BIO et/ou NOP

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
ACTIVIT SAFE	Autolysat de levure, écorces de levures	✓(1)	✓
BIO YEAST CELL WALLS	Ecorces de levures	✓	✓
CELLCLEAN	Ecorces de levures	✓(1)	✓
EXTRA PM	Autolysat de levure, levures inactivées	NA	✓
FERMIVIT PM	Levures inactivées spécifiques	✓(1)	✓
FOSFOVIT	Phosphate diammonique & Thiamine	✓	NA
HYDRA PC	Autolysat de levure, levures inactivées	✓(1)	✓
ML RED BOOST	Levures inactivées	NA	✓
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 INFINI'TwICE	Levures sèches actives	✓[1]	✓
IOC LEVEL² INITIA	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]	✓
LEVEL² BIODIVA™	Levures sèches actives	✓[1]	✓
LEVEL² LAKTIA™	Levures sèches actives	✓[1]	✓
LEVEL² TD™	Levures sèches actives	✓[1]	✓
VELLUTO EVOLUTION	Levures sèches actives	✓[1]	✓
SAUVY	Levures sèches actives	✓[1]	✓
SUCCES 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 DELICACY	Levures inactivées	✓(1)	✓
PURE-LEES ELEGANCY	Levures inactivées	✓(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 Jump	Mannoprotéines, gomme arabique	✓(1)	✓
ultIMA Ready Expression	Mannoprotéines, gomme arabique, acide citrique (<1%)	✓(1)	NA
ultiMA Ready Fizz	Mannoprotéines, gomme arabique, acide citrique	✓(1)	NA
ultIMA Ready Life	Mannoprotéines, gomme arabique, acide citrique (<1%)	✓(1)	NA
ultIMA Ready Soft	Mannoprotéines, gomme arabique, acide citrique (<1%)	✓(1)	NA
ultIMA Soft	Mannoprotéines, gomme arabique	✓(1)	✓

Préparations Enzymatiques

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
MYZYM AROMA	β-glycosidases	NA	✓
MYZYM CLARIF	Enzymes pectolytiques	✓(2)	✓
MYZYM CLEAR	Enzymes pectolytiques, β-Glucanases	NA	✓
MYZYM ELEVAGE	β-Glucanases	NA	✓
MYZYM EXTRACT	Enzymes pectolytiques	✓(2)	✓
MYZYM MPF	Enzymes pectolytiques	✓(2)	✓
MYMZYM READY CH	Enzymes pectolytiques	✓(2)	✓
MYZYM READY CLARIFICATION	Enzymes pectolytiques	✓(2)	✓
MYZYM READY EXTREM	Enzymes pectolytiques	✓(2)	✓
MYZYM READY PRESS	Enzymes pectolytiques	✓(2)	✓
MYZYM READY SPIRIT	Enzymes pectolytiques	✓(2)	✓
MYZYM READY'UP	Enzymes pectolytiques	✓(2)	✓
MYZYM RED FRUIT	Enzymes pectolytiques	NA	✓
MYZYM ULTRA CLARIF	Enzymes pectolytiques	✓(2)	✓
MYZYM ULTRA EXTRACT	Enzymes pectolytiques	✓(2)	✓
MYZYM WHITE FRUITS	Enzymes pectolytiques	✓(2)	✓

✓= 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 COMPLEXITY	Bactéries	✓	✓
EXTRAFLORE CO-IN	Bactéries	✓	✓
EXTRAFLORE PURE FRUIT	Bactéries	✓	✓
INOBACTER	Bactéries	✓[3]	✓
INOBACTER ONLY	Bactéries	✓	✓
INOFLORE	Bactéries	✓	✓
MALOTABS™	Bactéries formulées en pastilles	✓	✓
MAXIFLORE ELITE	Bactéries	✓[3]	✓
MAXIFLORE SATINE	Bactéries	✓[3]	✓
ML PRIME™	Bactéries	✓	✓

Vinification-Clarification

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
BENTO G	Bentonites sodiques activées	✓	NA
BENTOLACT B	Bentonite et caséinate de potassium	✓	NA
BENTONITE L100	Bentonites sodiques activées	✓	NA
BENTOSTAB GRANULES	Bentonites sodiques activées	✓	NA
BENTOSTAB POUDRE	Bentonites sodiques activées	✓	NA
BENT'UP	Bentonites sodiques activées	✓	NA
CASEINATE DE POTASSIUM	Caséinate de potassium	✓	NA
CLARIFIANT S	Bentonites sodiques activées	✓	NA
CLARIFIANT NAT* Une version conforme à la certification NOP est en cours d'étude.	Bentonite calco-sodique, non activée	✓	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]	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	✓	NA
CREME DE TARTRE MICRONISEE	Bitartrate de potassium	✓	✓
FLASHGUM BIO	Gomme arabique d'origine *Acacia Verek* à dissolution instantanée.	✓	✓
FLASHGUM R LIQUIDE	Gomme d'acacia Seyal pré-solubilisée et instantanéisée	✓(1)	NA
FLASHGUM R MF	Solution de gomme arabique d'origine *Acacia Seyal*, microfiltrée	✓(1)	NA
FLASHGUM R POUDRE	Gomme arabique d'origine *Acacia Seyal*	✓(1)	✓
GOMME ARABIQUE SD	Gomme arabique d'origine *Acacia Verek* pour les vins effervescents	✓(1)	NA
INOGUM 300	Solution de gomme arabique d'origine *Acacia Verek*	✓(1)	NA
INOGUM MF	Solution de gomme d'origine *Acacia Verek* microfiltrée	✓(1)	NA

Produits de collage

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
COLFINE LIQUIDE	Gélatine d'origine porcine hydrolysée, 0°Bloom	✓(1)	NA
COLFINE POUDRE	Gélatine d'origine porcine hydrolysée	✓(1)	✓
COLLE PERLE LIQUIDE	Gélatine d'origine porcine hydrolysée	✓(1)	NA
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	Icthyocolle, 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)	NA
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	✓	✓
FLAVOCLEAN	Charbon actif	✓	✓
NETAROM	Levures inactivées spécifiques	✓[1]	✓
NETAROM EXTRA	Levures inactivées spécifiques	✓[1]	NA
NO BRETT INSIDE™	Chitosane	✓	NA
NO BRETT IN'TABS™	Chitosane formulé en pastilles	✓	NA
OTACLEAN	Charbon actif	✓	✓
REDUCIT	Citrate de cuivre, acide citrique	✓	NA
SOLUTION METATARTRIQUE	Acide Métatartrique	✓	NA

Produits sulfureux

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
BISULFITE DE POTASSIUM à 150g/L	Bisulfite de potassium	✓	NA
BISULFITE MOD	Bisulfite de potassium	✓	NA
CASSIT	Bisulfite de potassium, acide citrique	✓	NA
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	✓	NA
SULFIDEGORGEMENT	Bisulfite de potassium	✓	NA
SULFITAGE K 60	Bisulfite de potassium	✓	NA
SULFIVIN K (50/60/80/100/150/180/200)	Solution de Bisulfite de potassium à 50/60/80/100/150/180/200 g/L	✓	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

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 POUDRE	Tanins proanthocyanidiques	✓[1]	✓
MANN BOUQUET B 19	Tanins proanthocyanidiques, levures inactivées riches en glutathion	✓[1]	✓
MANN BOUQUET R 16	Tanins proanthocyanidiques & ellagiques, levures inactivées	✓[1]	✓
PRIVILEGE BLEU	Tanins ellagiques, Tanins de chêne US	✓[1]	✓
PRIVILEGE NOIR	Tanins proanthocyanidiques & ellagiques	✓[1]	✓
SOLUTION TC	Tanins ellagiques, gel de silice	✓[1]	NA
TANIFASE ELEVAGE	Tanins ellagiques	✓[1]	✓
TANIN BOUQUET B 45	Tanins proanthocyanidiques & galliques	✓[1]	✓
TANIN BOUQUET R 36	Tanins ellagiques & proanthocyanidiques	✓[1]	✓
TANIN CAS POUDRE	Tanins ellagiques, Tanins coeur de chêne	✓[1]	✓
TANIN CRISTALLIN POUDRE	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]	NA

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

BUREAU VERITAS
Certification

INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE

ZI DE MARDEUIL - ALLEE DE CUMIERES - BP 25
51201 EPERNAY CEDEX - FRANCE

Bureau Veritas Certification France certifie que le système de management de l'organisme susmentionné a été audité et jugé conforme aux exigences de la norme :

Standard

ISO 9001:2015

Domaine d'activité

RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT, FABRICATION, VENTE ET NEGOCE DE PRODUITS OENOLOGIQUES ; PRESTATION DE VINIFICATION : TIRAGE ET DEGORGEMENT

RESEARCH AND DEVELOPMENT, MANUFACTURING, SALES AND TRADE OF OENOLOGICAL PRODUCTS ; WINEMAKING SERVICES: BOTTLING AND DISGORGING

INVESTIGACION Y DESARROLLO, FABRICACION, VENTA Y NEGOCIODE PRODUCTOS ENOLOGICOS ; PRESTACIONES VINICOLAS : TIRAJE Y DEGÜELLO

INVESTIGAÇÃO E DESENVOLVIMENTO, FABRICO, VENDA E COMÉRCIO DE PRODUTOS ENOLÓGICOS; PRESTAÇÃO DE VINIFICAÇÃO: TIRAGE E DÉGORGEMENT

RICERCA E SVILUPPO, PRODUZIONE, VENDITA E COMMERCIO DI PRODOTTI ENOLOGICI ; CONSEGNA VINIFICAZIONE : STAMPA E SBOCCATURA

FORSCHUNG UND ENTWICKLUNG, HERSTELLUNG, VERKAUF UND HANDEL VON ÖNOLOGISCHEN PRODUKTEN; DIENSTLEISTUNGEN IN DER WEINBEREITUNG: ABFÜLLUNG UND DEGORGIEREN

НАУЧНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ И РАЗРАБОТКИ, ПРОИЗВОДСТВО, РОЗНИЧНАЯ И ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ МАТЕРИАЛАМИ ДЛЯ ВИНОДЕЛИЯ. ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПО ПРОВЕДЕНИЮ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ВИНА – ТИРАЖ И ДЕГОРЖИРОВАНИЕ

Date d'entrée en vigueur : **29 août 2019**

Sous réserve du fonctionnement continu et satisfaisant du système de management de l'organisme, ce certificat est valable jusqu'au : **17 juin 2022**

Date originale de certification : **24 juin 2004**

Date d'expiration du cycle précédent : 17/06/2019
Date d'audit de renouvellement : 21/03/2019

Certificat n° : **FR054707-1**
Affaire n° : **7207878**

Date: **19 septembre 2019**

Jean-Michel Audrain - Directeur Général

Adresse de l'organisme certificateur : Bureau Veritas Certification France
60, avenue du Général de Gaulle – Immeuble Le Guillaumet - 92046 Paris La Défense

Des informations supplémentaires concernant le périmètre de ce certificat ainsi que l'applicabilité des exigences du système de management peuvent être obtenues en consultant l'organisme.
Pour vérifier la validité de ce certificat, vous pouvez téléphoner au : **+ 33 (0)1 41 97 00 60**.

cofrac
CERTIFICATION DE SYSTEMES DE MANAGEMENT
ACCREDITATION N°4-0002
Liste des sites et portées disponibles sur www.cofrac.fr

BUREAU VERITAS
Certification

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-C208806**

2. Nom et adresse de l'opérateur	3. Nom, adresse et n° de code de l'organisme de contrôle
SIEGE-INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE ZI DE MARDEUIL ALLEE DE CUMIERES BP 25 51201 EPERNAY CEDEX Activité principale: **TRANSFORMATEUR**	**Bureau Veritas Certification France** Le Triangle de l'Arche 9 cours du Triangle 92937 Paris-la-Défense CEDEX **FR-BIO-10**

4. Catégories de produits/activité	5. Définis comme
Distribution de produits divers	Agriculture Biologique
Bio yeast cell walls	
Levure	
Moût concentré rectifié de raisin Sucraisin Bio	
Autres produits alimentaires	Agriculture Biologique
Gomme arabique	

6. Période de validité : Du 01/10/2020 au 31/05/2022	7. Date de contrôle: 01/10/2020

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 : 26/01/2021
Pour le Président, Laurent Croguennec

cofrac
CERTIFICATION DE PRODUITS ET SERVICES
Accréditation N° 5-0553
Liste des sites et portées disponibles sur www.cofrac.fr

Réf. A-E32-3-16-fr