

# IOC BE FRESH

## LEVURES SECHES ACTIVES

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



### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

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

Véritable outil de révélation des arômes liés à la fraîcheur du fruité dans les vins rouges, elle ne possède ainsi pas la capacité de former du SO<sub>2</sub>. En outre, elle permet de réduire la formation d'éthanal, molécule qui combine fortement les sulfites.

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

### CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Facteur Killer : K2 actif.
- Résistance à l'alcool : 15,5 % vol.
- Besoins en azote : élevés. Une complémentation nutritionnelle est nécessaire et à adapter en fonction du niveau initial d'azote assimilable.
- Assure des fermentations régulières entre 20°C et 28°C. Éviter des températures >26°C en cas de niveau d'alcool potentiel >14% vol.
- Phase de latence : courte.
- Vitesse de fermentation : modérée
- Production d'acidité volatile : modérée, d'autant plus faible si alcool potentiel <14,5 % vol.
- Production de SO<sub>2</sub> : quasi-nulle.
- Production d'H<sub>2</sub>S : très rare.
- Production d'éthanal : très faible.
- Production d'écume : faible.

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

### DOSE D'EMPLOI ET MISE EN ŒUVRE

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

### CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

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

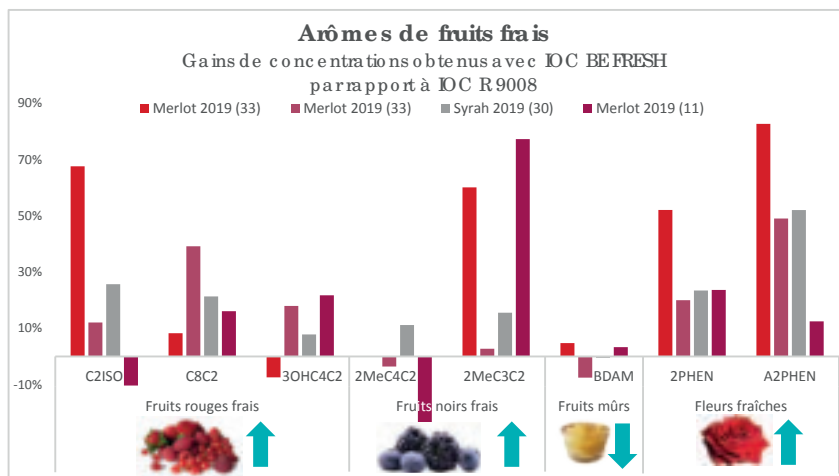


**IOC**  
**BE** LOW SO<sub>2</sub> SOLUTIONS  
**FRESH**

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

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

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



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

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

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

Or, l'éthanal est le principal combinant du SO<sub>2</sub> dans les vins, conduisant souvent à augmenter les doses pour avoir une concentration de SO<sub>2</sub> libre suffisante, mais au prix d'une teneur en SO<sub>2</sub> total bien plus élevée.

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

Associée aux stratégies et outils développés par IOC pour la maîtrise de l'oxydation et des contaminations microbiologiques, que ce soit lors des étapes pré-fermentaires, fermentaires ou en élevage, **IOC BE FRESH** est un levier puissant de réduction des concentrations en SO<sub>2</sub>.



# FICHE DE DONNEES DE SECURITE

## LEVURE IOC BE FRESH

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

page : 1/3

### SECTION 1. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE/ DU MELANGE ET DE LA SOCIETE/ L'ENTREPRISE

#### 1.1. Identificateur du produit

Nom du produit : Levure Sèche Active

Nom commercial : LEVURE IOC BE FRESH

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

Utilisation identifiée : produit destiné à l'œnologie.

#### 1.3. Renseignements concernant le fournisseur de la fiche de données de sécurité

Informations sur la société : Institut Œnologique de Champagne  
Z.I. de Mardeuil – Allée de Cumières – BP 25  
51201 EPERNAY Cedex  
FRANCE  
Tel: + 33 (0) 3.26.51.96.00.  
Fax: + 33 (0) 3.26.51.02.20.  
[fds@ioc.eu.com](mailto:fds@ioc.eu.com)

#### 1.4. Numéro d'appel d'urgence

N° de l'organisme officiel : 01.45.42.59.59

### SECTION 2. IDENTIFICATION DES DANGERS

#### 2.1. Classification de la substance ou du mélange

Substance non concernée par la classification CLP.

#### 2.2. Éléments d'étiquetage

Substance non concerné par l'étiquetage CLP.

#### 2.3. Autres dangers

### SECTION 3. COMPOSITION / INFORMATIONS SUR LES COMPOSANTS

#### 3.1. Substances

Donnée non disponible

#### 3.2. Mélanges

### SECTION 4. PREMIERS SECOURS

#### 4.1. Description des premiers secours

Inhalation : Emmener immédiatement le sujet à l'air frais

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

Absorption par la peau : Rincer à l'eau claire

Contact oculaire : Rincer abondamment avec de l'eau.

#### 4.2. Principaux symptômes et effets, aigus immédiats et traitements

Inhalation : Possible irritation respiratoire ou asthme chez les individus sensibles

Ingestion : Peut provoquer un inconfort intestinal, ballonnement, gaz

Absorption par la peau : Possible irritation

Contact oculaire : Possible irritation.

#### 4.3. Indication des éventuels soins médicaux immédiats et traitements particuliers

Aucun ; si les symptômes persistent, consulter un médecin

### SECTION 5. MESURE DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

#### 5.1. Moyens d'extinction

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

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

Aucun

#### 5.3. Conseils aux pompiers

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

### SECTION 6. MESURE A PRENDRE EN CAS DE DEVERSEMENT ACCIDENTELLE

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

Non secouristes : aucune. / Secouristes : aucune.

#### 6.2. Précaution pour la protection de l'environnement

Aucune

#### 6.3. Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage

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

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

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

## FICHE DE DONNEES DE SECURITE LEVURE IOC BE FRESH

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

page : 2/3

### SECTION 7. MANIPULATION ET STOCKAGE

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

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

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

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

Lieu de stockage : stocker selon les mentions indiquées sur l'étiquette pour en respecter les garanties

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

Aucune

### SECTION 8. CONTROLE DE L'EXPOSITION / PROTECTION INDIVIDUELLE

#### 8.1. Paramètres de contrôle

Aucun paramètre n'est requis

#### 8.2. Contrôles de l'exposition

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

### SECTION 9. PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

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

Aspect : granulés

Odeur : levure

Seuil olfactif : donnée non disponible

pH : donnée non disponible

Point de fusion/ point de congélation : donnée non disponible

Point initial d'ébullition et intervalle d'ébullition : donnée non disponible

Point éclair : donnée non disponible

Taux d'évaporation : donnée non disponible

Inflammabilité : donnée non disponible

Limites supérieures/ inférieures d'inflammabilité ou limites d'explosivité : donnée non disponible

Pression de vapeur : donnée non disponible

Densité de vapeur : donnée non disponible

Solubilités : donnée non disponible

Coefficient de partage : donnée non disponible

Température d'auto-inflammabilité : donnée non disponible

Température de décomposition : donnée non disponible

Viscosité : donnée non disponible

Propriétés explosives : donnée non disponible

Propriétés comburantes : donnée non disponible

#### 9.2. Autres informations

### SECTION 10. STABILITE ET REACTIVITE

#### 10.1. Réactivité

Non réactif

#### 10.2. Stabilité chimique

Substance stable dans les conditions normales

#### 10.3. Possibilités de réactions dangereuses

Aucune

#### 10.4. Conditions à éviter

Aucune

#### 10.5 Matières incompatibles

Donnée non disponible

#### 10.6. Produits de décomposition

Aucune

### SECTION 11. INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

#### 11.1. Informations toxicologiques

Produit non toxique

### SECTION 12. INFORMATIONS ECOLOGIQUES

#### 12.1. Toxicité

Non toxique

#### 12.2. Persistance et dégradabilité



# FICHE DE DONNEES DE SECURITE

## LEVURE IOC BE FRESH

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

page : 3/3

Produit biodégradable

### 12.3. Potentiel de bioaccumulation

Donnée non disponible

### 12.4. Mobilité dans le sol

Donnée non disponible

### 12.5. Résultats des évaluations PBT et vPvB

Donnée non disponible

### 12.6. Autres effets néfastes

Donnée non disponible

## SECTION 13. CONSIDERATIONS RELATIVES A L'ELIMINATION

### 13.1 Méthodes de traitements des déchets

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

## SECTION 14. INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

### 14.1. Numéro ONU

Substance non concernée

### 14.2. Nom d'expédition des Nations unies

Donnée non disponible

### 14.3. Classe(s) de danger pour le transport

Donnée non disponible

### 14.4. Groupe d'emballage

Donnée non disponible

### 14.5. Dangers pour l'environnement

Donnée non disponible

### 14.6. Précautions particulières à prendre par l'utilisateur

Donnée non disponible

### 14.7. Transport en vrac conformément à l'annexe 2 de la convention MARPOL 73/78 et au recueil IBC

Donnée non disponible

## SECTION 15. INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

### 15.1. Réglementations/ Législation particulières à la substance ou au mélange en matière de sécurité, de santé et d'environnement

Produit ne nécessitant pas un enregistrement selon le règlement REACH

### 15.2. Evaluation de la sécurité chimique

Non applicable

## SECTION 16. AUTRES INFORMATIONS

Révision complète de mise en conformité avec le règlement (UE) N°453/2010 du 20 Mai 2010.

"Les conditions de travail de l'utilisateur ne nous étant pas connues, les informations données dans la présente fiche de données de sécurité sont basées sur l'état de nos connaissances et sur la réglementation tant nationale que communautaire.

Le produit ne doit être utilisé à d'autres usages que ceux spécifiés, sans avoir obtenu au préalable des instructions écrites.

Il est toujours de la responsabilité de l'utilisateur de prendre toutes les mesures nécessaires pour répondre aux exigences des lois et réglementations locales.

Les informations données dans la présente fiche doivent être considérées comme une description des exigences de sécurité relatives à notre produit et non pas comme une garantie des propriétés de celui-ci."

## INFORMATION ALLERGÈNES

Nom du client : **LABORATOIRE NATOLI&ASSOCIES**  
Nom du produit : **LEVURE IOC BE FRESH**

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

L'absence ou la présence de SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES, suivant l'annexe II du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, et ses modifications.

**ABSENCE:** 1. Céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales, à l'exception des : a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1); b) maltodextrines à base de blé (1); c) sirops de glucose à base d'orge; d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques y compris d'alcool éthylique d'origine agricole,

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

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

**ABSENCE:** 4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de : a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes; b) la gélatine de poisson ou de l'ichthyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin,

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

**ABSENCE:** 6. Soja et produits à base de soja, à l'exception: a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1); b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja; c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja; d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja,

**ABSENCE:** 7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception: a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques y compris d'alcool éthylique d'origine agricole; b) du lactitol,

**ABSENCE:** 8. Fruits à coque, à savoir : amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques y compris d'alcool éthylique d'origine agricole,

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

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

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

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

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

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

La validité du document est d'une année, soit jusqu'au 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.

## ATTESTATION D'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

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

Nom du produit : **LEVURE IOC BE FRESH**

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

est produit au **Canada (Montréal)** et/ou au **Danemark (Grennå)** et/ou en **Autriche (Vienne)** et/ou Royaume-Uni (Felixstowe) et/ou Allemagne (Passau); et est conditionné en 500 g au **Danemark (Frederricia)**.



C. GONZALÈS  
Responsable Qualité

Epernay, le mardi 3 août 2021

## DÉCLARATION DE VINIFICATION BIOLOGIQUE

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

Nom du produit : **LEVURE IOC BE FRESH**

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

- peut être mis en œuvre en vinification biologique suivant :
  - réglementation **européenne** : l'annexe V du règlement d'exécution (UE) n°2019/2164 modifiant l'annexe VIII bis *Produits et substances pouvant être utilisés ou ajoutés dans les produits biologiques du secteur vitivinicole, visés à l'article 29 quater* du règlement d'exécution (UE) n°2018/1584 de la commission du 22 octobre 2018 modifiant le règlement (CE) n° 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil.
  - réglementation **américaine (USDA NOP)** : annexe 7 CFR § 205.605 *Nonagricultural (nonorganic) substances allowed as ingredients in or on processed products labeled as "organic" or "made with organic (specified ingredients or food group(s))."*
- n'est pas une souche ayant fait l'objet d'une certification selon, les règlements CE n°834/2007 et CE n°1254/2008. De ce fait, il y a une **non-disponibilité** matière pour une **production biologique**.



C. GONZALÈS  
Responsable Qualité



Epernay, le mardi 3 août 2021

## CERTIFICAT DE CONFORMITÉ

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

Nom du produit : **LEVURE IOC BE FRESH**

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

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




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.

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 ...)
<b>ACTIPROTECT</b>	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>ACTIPROTECT +</b>	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>ACTIPROTECT ROSÉ</b>	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>ACTIVIT</b>	Levures inactivées, phosphate diammonique, thiamine	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>ACTIVIT NAT</b>	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>ACTIVIT O</b>	Autolysat de levure, levures inactivées, thiamine	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>ACTIVIT SAFE</b>	Autolysat de levure, écorces de levures	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>BIO YEAST CELL WALLS</b> 	Ecorces de levures	✓	✓
<b>CELLCLEAN</b>	Ecorces de levures	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>EXTRA PM</b>	Autolysat de levure, levures inactivées	NA	✓
<b>FERMIVIT PM</b>	Levures inactivées spécifiques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>FOSFOVIT</b>	Phosphate diammonique & Thiamine	✓	NA
<b>HYDRA PC</b>	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>ML RED BOOST</b>	Levures inactivées	NA	✓
<b>NUTRIFLORE FML</b>	Levures inactivées	NA	✓
<b>NUTRIFLORE PDC</b>	Levures inactivées	NA	✓
<b>NUTRIO SUCCESS</b>	Levures inactivées, autolysat de levure, écorces de levures	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>PHOSPHATE DIAMMONIQUE</b>	Phosphate diammonique	✓	NA
<b>PHOSPHATES TITRÉS</b>	Phosphate diammonique & Thiamine	✓	NA
<b>RESKUE</b>	Ecorces de levures	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>STIMULA CABERNET™</b>	Autolysat de levure	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>STIMULA CHARDONNAY™</b>	Autolysat de levure	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>STIMULA SAUVIGNON BLANC™</b>	Autolysat de levure	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>STIMULA SYRAH™</b>	Autolysat de levure	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>SUCCESS PROTECT</b>	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>THIAMINE</b>	Thiamine	✓	NA

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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

## Levures œnologiques

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
IOC 11-1002	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC 11-1002 K	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC 18-2007	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
AFFINITY ECA5™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	NA
IOC B 2000	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC B 3000	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC BE FRESH	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC BE FRUITS	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC BE THIOLS	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC BIO	Levures sèches actives	✓	✓
IOC BY	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC DYNAMIX	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC EXENCE	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC FIZZ	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC FIZZ +	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC FRESH ROSÉ	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC GAÏA	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC HARMONIE	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC INFINI'TWICE	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC LEVEL <sup>2</sup> INITIA	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC PRESTIGE	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC PRIMROUGE - R 9001	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC R 9002	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC R 9008	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC RÉVÉLATION TERROIR	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC RÉVÉLATION THIOLS	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC RP 15	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC TWICE	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IONYS <sub>WF</sub> ™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
LEVEL <sup>2</sup> BIODIVA™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
LEVEL <sup>2</sup> LAKTIA™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
LEVEL <sup>2</sup> TD™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
VELLUTO EVOLUTION	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
SAUVY	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
SUCCESS AROMA	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
SUCCESS RED	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
SUCCESS VARIETAL	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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

## Alternatives-lies

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

## Préparations Enzymatiques

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

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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

## 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	✓	✓
INOACTER	Bactéries	✓ <sup>(3)</sup>	✓
INOACTER ONLY	Bactéries	✓	✓
INOFLORE	Bactéries	✓	✓
MALOTABS™	Bactéries formulées en pastilles	✓	✓
MAXIFLORE ELITE	Bactéries	✓ <sup>(3)</sup>	✓
MAXIFLORE SATINE	Bactéries	✓ <sup>(3)</sup>	✓
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 POWDRE	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*	Bentonite calco-sodique, non activée	✓	NA
<small>Une version conforme à la certification NOP est en cours d'étude.</small>			
INOBENT	Bentonites sodiques activées	✓	NA
INOBENT NAT	Bentonite calco-sodique, non activée	✓	✓
INOFINE COLOR	Protéine végétale, charbon	✓ <sup>(1)</sup>	NA
INOFINE V	Protéine végétale	✓ <sup>(1)</sup>	✓
INOFINE V MES	Protéine végétale, acide tartrique	✓ <sup>(1)</sup>	NA
Qi Fine	Protéine de pois, chitosane, acide tartrique	✓ <sup>(1)</sup>	NA
Qi Fine MES	Protéine de pois, chitosane, acide tartrique, bisulfite de potassium	✓ <sup>(1)</sup>	NA
Qi No[Ox]	Protéine de pois, bentonite et chitosane	✓ <sup>(1)</sup>	NA

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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

## Stabilisation

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

## Produits de collage

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
<b>COLFINE LIQUIDE</b>	Gélatine d'origine porcine hydrolysée, 0°Bloom	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>COLFINE POUDRE</b>	Gélatine d'origine porcine hydrolysée	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>COLLE PERLE LIQUIDE</b>	Gélatine d'origine porcine hydrolysée	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>COLLE PERLE POUDRE</b>	Gélatine d'origine porcine hydrolysée	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>CRISTALLINE LIQUIDE</b>	Colle de poisson, acide citrique, bisulfite de potassium	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>CRISTALLINE PLUS</b>	Colle de poisson, acide citrique, métabisulfite de potassium	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>CRISTALLINE POUDRE</b>	Colle de poisson	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>CRISTALLINE SUPRA</b>	Colle de poisson, acide citrique, métabisulfite de potassium	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>FISHANGEL</b>	Ichtyocolle, gélatine	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>FISHANGEL MES</b>	Gélatine, colle de poisson, acide citrique, bisulfite de potassium	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>FYNEO</b>	Extrait protéique de levure	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>GELOCOLLE</b>	Gel de silice	✓	✓
<b>GEL'UP</b>	Gélatine d'origine porcine, 80-100°Bloom	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>INOCOLLE</b>	Gélatine d'origine porcine 15°Bloom, bisulfite de potassium	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>Qi UP XC</b>	Chitosane, acide tartrique	✓	NA
<b>Qi UP XC MES</b>	Chitosane, acide tartrique	✓	NA

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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

## Correcteurs

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
ACIDE ASCORBIQUE	Acide Ascorbique	✓	✓
ACIDE CITRIQUE	Acide Citrique	✓	✓
ACIDE LACTIQUE OENO	Acide (L+) lactique	✓	✓
ACIDE TARTRIQUE L+	Acide (L+) tartrique	✓	✓
ACTICARBONE ENO	Charbon actif	✓	✓
BACTILESS NATURE™	Biopolymère d'A. 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	✓ <sup>(1)</sup>	✓
NETAROM EXTRA	Levures inactivées spécifiques	✓ <sup>(1)</sup>	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

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

## Tanins

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

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



**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 NEGOCIO DE 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.**





**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

**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**  
Le Triangle de l'Arche  
9 cours du Triangle  
92937 Paris-la-Défense 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 01/10/2020 au 31/03/2022

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](mailto:transfobio@bureauveritas.com).

Paris La Défense, le : 26/01/2021  
Pour le Président, Laurent Croguennec