



# Bactiless™

## Maîtriser les bactéries d'altération

### Description

Bactiless™ est un biopolymère 100% non-OGM et non-allergène d'origine fongique (*Aspergillus niger*) qui aide à contrôler la population bactérienne dans les vins. La formulation Bactiless™ contribue à une réduction de la population viable de bactéries acétiques et lactiques. En dépit de son efficacité sur un large spectre d'espèces bactériennes, Bactiless™ n'affecte pas la population levurienne. Bactiless™ peut contribuer à réduire la quantité de SO<sub>2</sub> nécessaire pour contrôler les populations bactériennes.

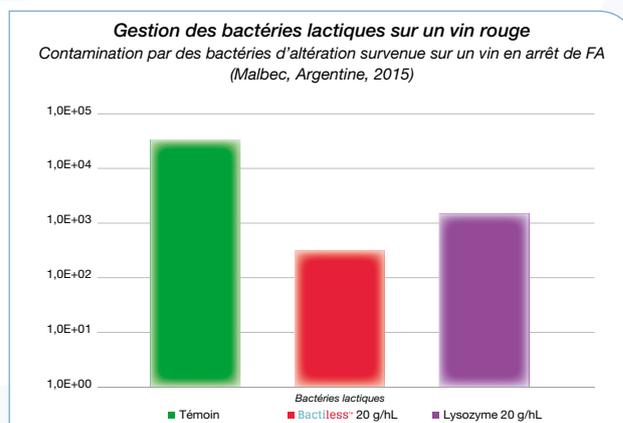
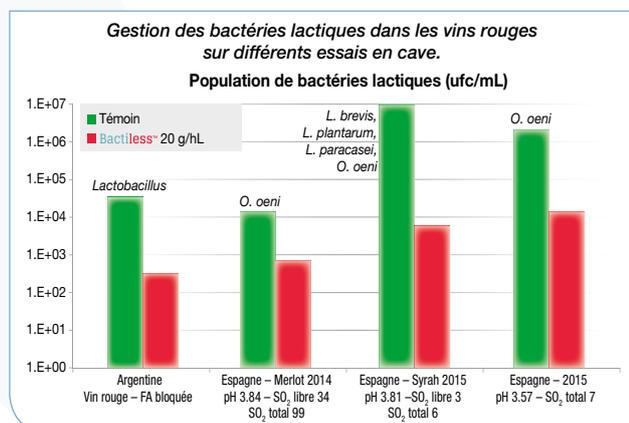
Bactiless™ permet d'éviter les impacts sensoriels négatifs liés aux bactéries d'altération tels que l'acide acétique et les amines biogènes.

### Application et résultats

En raison de son action efficace à l'égard des bactéries lactiques et acétiques, Bactiless™ peut être utilisé pour :

- **Contrôler la fermentation malolactique (FML) :** limitation des risques de départ en FML sur moûts et vins blancs ou rosés.
- Limiter les risques de production élevée d'acidité volatile d'origine bactérienne en cas d'arrêt de fermentation.
- **Stabiliser les vins après FML,** en réduisant la population bactérienne d'altération.

Bactiless™ peut être employé pour réduire drastiquement la population bactérienne et pour prévenir la croissance des bactéries dans les vins notamment après la fermentation malolactique. Il représente une alternative intéressante au traitement par le lysozyme et/ou par d'importantes quantités de SO<sub>2</sub>. Bactiless™ aide à protéger les vins des altérations dues aux bactéries lactiques et réduit leur production de métabolites tels que les amines biogènes.

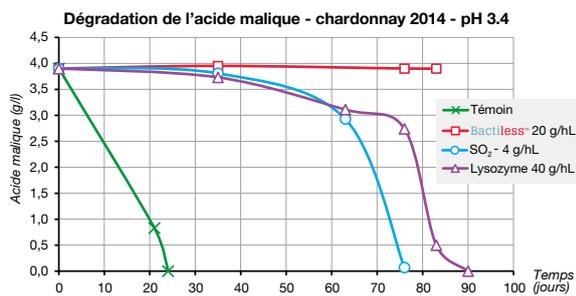




### » Les bactéries acétiques :

Bactiless™ est également efficace contre les bactéries acétiques en contribuant à la baisse de la population viable et en prévenant leur croissance. Cette application peut aider à contrôler les niveaux d'acidité volatile.

**Essai sur un vin Chardonnay (pH = 3.4) en collaboration avec IFV : Comparaison de différents outils de stabilisation microbienne et de cinétiques de dégradation de l'acide malique en cas de vin contaminé par des bactéries lactiques.**



**Bactiless™ permet d'éviter le déclenchement de la fermentation malolactique dans les vins blancs.**

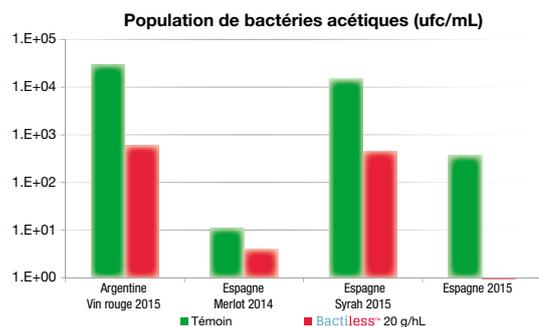
### Dosage et mise en œuvre

- Dose moyenne recommandée : de 20 g/hL à 50 g/hL en cas de forte contamination.
- Mettre en suspension Bactiless™ dans 5 fois son poids d'eau et homogénéiser doucement en agitant. Incorporer ensuite au moût ou vin en prenant soin d'homogénéiser complètement dans tout le volume de la cuve ou du fût.
- L'effet de Bactiless™ est rapide dans les quelques heures après traitement. Le temps de contact moyen recommandé dans le vin est de 10 jours pour sa sédimentation. Puis soutirer et séparer le vin traité de ses lies.

### Conditionnement et stockage

- Sac de 500 g dans un carton de 10 kg.
- Stocker dans un endroit sec en dessous de 25°C.

### Gestion des bactéries dans les vins rouges sur différents essais en cave.



### « Contrôle de la fermentation malolactique

Dans les vins blancs et rosés, Bactiless™ peut aider à retarder ou à inhiber la fermentation malolactique quand elle n'est pas souhaitée.

Dans les vins rouges, Bactiless™ peut être utilisé pour retarder la fermentation malolactique après le traitement suivi du soutirage.

DISTRIBUÉ PAR :



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 2020

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

---

- 1.1** Identification de produit : **BACTILESS™**
- 1.2** Utilisation du produit: Pour une utilisation en vinification
- 1.3** Renseignements fournisseur: **Danstar Ferment A.G.**  
Vejlevej 10  
Fredericia  
DK-7000  
Denmark  
Phone: +45 76 22 32 85  
Email: [fb.france@lallemand.com](mailto:fb.france@lallemand.com)
- 1.4** Numéro d'appel d'urgence: Contactez votre médecin ou un hôpital

## SECTION 2 - IDENTIFICATION DES DANGERS

---

- 2.1** Classification de la substance/mélange: Non classé comme dangereuse selon la Directive 1272/2008.
- 2.2** Éléments 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 confinés ou fermés.



## 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.

## 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 Règlements/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 DONNEES

---

Date d'émission de SDS: MAI 2015

**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.

Template revision date: EU-Revision 4, 07 December 2012 (updated to EU Reg. 453/2010)

Epernay, le mardi 3 août 2021

## CERTIFICAT DE CONFORMITÉ

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

Nom du produit : **BACTILESS**

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

Chitosane et Chitine-Glucane pour usage œnologique

**Produits destinés à la consommation humaine :** Nous confirmons que les produits sont sûrs pour l'usage auquel ils sont destinés. Toutes les matières premières, ingrédients et auxiliaires technologiques utilisés dans la fabrication des produits susmentionnés sont des matériaux de qualité alimentaire appropriés. Ils sont utilisés conformément aux réglementations alimentaires applicables et / ou sont autorisés dans les aliments.

**Alimentarité :** Ces produits ont été traités d'une manière compatible avec les bonnes pratiques de fabrication actuelles et le système HACCP. Les pratiques incluent la traçabilité, la non-conformité et le rappel. Les établissements ont rédigé, mis en œuvre, enregistré et examiné des plans de fabrication, de transformation, d'emballage et de conservation de produits alimentaires. De plus, chaque installation de production et d'entreposage dispose d'un plan spécifique à son bâtiment pour assurer la sécurité des installations et la sécurité alimentaire.

**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<sub>2</sub>.

**OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) :** Les produits que nous commercialisons pour usage œnologique sont répertoriés dans l'OIV comme étant autorisés dans la production de vin. Ces produits sont 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 sont conformes avec les CE 1935/2004, CE 2023/2006, CE 1895/2005 et UE 10/2011. 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. 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.

**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 sulfurique.

**Ingrédients d'origine animale :** Les produits susmentionnés sont produits chimiquement. Le processus de production ne comprend pas les matières d'origine animale. Le produit n'entre pas en contact avec des animaux ou des produits d'origine animale pendant la fabrication, la transformation, le stockage ou le transport. Ces produits sont donc exempts de tout risque d'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine) et d'EST (encéphalopathie spongiforme transmissible).

**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.

**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. Bien que la teneur en dioxines et en PCB de ces produits n'ait pas été testée, il n'est pas attendu qu'ils soient présents en quantité significative.

**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 cancérigènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction) et SEP



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](http://www.ioc.eu.com)



(Substances Extrêmement Préoccupantes), par le NTP américain (Programme National de Toxicologie) et par les monographies du CIRC de l'OMS. La consommation de nos produits ne représente aucun risque d'exposition à l'une ou l'autre des substances énumérées dans la Proposition 65 de Californie.

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



C. GONZALÈS  
Responsable Qualité



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

### Institut Œnologique de Champagne

**Adresse siège social :**  
ZI de Mardeuil - 1 rue du Pré Bréda  
51530 MARDEUIL

**Adresse postale :**  
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières  
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

**Tél +33 (0)3 26 51 96 00**  
Fax +33 (0)3 26 51 02 20  
ioc@ioc.eu.com

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](http://www.ioc.eu.com)

## INFORMATION ALLERGÈNES

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

Nom du produit : **BACTILESS**

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'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.

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 <i>Acacia Verek</i> à dissolution instantanée.	✓	✓
<b>FLASHGUM R LIQUIDE</b>	Gomme d'acacia <i>Seyal</i> pré-solubilisée et instantanéisée	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>FLASHGUM R MF</b>	Solution de gomme arabique d'origine <i>Acacia Seyal</i> , microfiltrée	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>FLASHGUM R POUDRE</b>	Gomme arabique d'origine <i>Acacia Seyal</i>	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>GOMME ARABIQUE SD</b>	Gomme arabique d'origine <i>Acacia Verek</i> pour les vins effervescents	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>INOUM 300</b>	Solution de gomme arabique d'origine <i>Acacia Verek</i>	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>INOUM MF</b>	Solution de gomme d'origine <i>Acacia Verek</i> 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 31/05/2022

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, 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, en sa date précisée ci-dessous, peut être suspendu, retiré, modifié. Sa validité peut être vérifiée à tout moment sur le site: <https://certifie.bureauveritas.fr/bis/> ou par courriel à [transfobio@bureauveritas.com](mailto:transfobio@bureauveritas.com).

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

