

# NETAROM EXTRA

## CORRECTEURS

**Formulation à base de levures inactivées riches en cuivre immobilisé pour traiter les goûts de réduit**

### → APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**NETAROM EXTRA** complète **NETAROM**, formulation permettant de diminuer de façon notable les goûts de réduit sans risque d'oxydation et perte de fruité. **NETAROM EXTRA** montre l'avantage d'être actif sur des vins présentant des défauts de réduction importants et où **NETAROM** risque d'être moins efficace.

Les polysaccharides cédés par la formulation améliorent le volume et la rondeur en bouche.

**NETAROM EXTRA** est un traitement curatif et n'est employé que quand le défaut est constaté (en fin de fermentation alcoolique ou malolactique par exemple). Il est conseillé à faibles doses dans les vins blancs et est plus couramment utilisé sur vins rosés ou rouges.

### → MISE EN ŒUVRE

Introduire la quantité nécessaire de **NETAROM EXTRA** dans 4 à 5 fois le volume d'eau froide. L'agitation doit être vigoureuse pour éviter la formation de grumeaux qui risquerait de diminuer l'efficacité du traitement. On ajoute la préparation précédente dans la totalité du vin sous un léger brassage non-oxydatif.

Nous recommandons de déguster le vin traité une fois par jour afin de juger de l'arrêt ou du prolongement du traitement. Si le traitement n'est pas suffisant, on remet en suspension la formulation (quelques minutes de brassage) et une dégustation est effectuée le lendemain.

Des résultats positifs sont obtenus après 1 jour de traitement et rarement plus de 5 jours.

Le vin est soutiré à la fin du traitement après une parfaite sédimentation des lies. Aucun réajustement de SO<sub>2</sub> ne doit être effectué durant le traitement.

### → DOSE D'EMPLOI

Les doses habituellement utilisées varient de 5 à 30 g/hL.

Il est fortement conseillé d'optimiser la dose à travers des essais de laboratoire, à mener en bouteille. Des essais de mixes **NETAROM EXTRA** et **NETAROM** montrent parfois d'excellents résultats. Consulter votre œnologue.

### → CARACTÉRISTIQUES

Composition

- levures inactivées (*Saccharomyces cerevisiae*) : teneur en azote organique <9,5% de matière sèche (équivalent azote).
- bentonite

Préparation solide contenant des insolubles.

### → CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sacs de 1 kg et 5kg.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.

## FICHE DE DONNEES DE SECURITE NETAROM EXTRA

Version : FR/16-12-19/D 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 commercial : NETAROM EXTRA

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

Utilisation identifiée : 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

#### 3.2. Mélanges

Composants : dérivé de levure – bentonite  
Composant(s) pouvant présenter un risque pour la santé : aucun

### 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 : ceux adaptés aux feux de "produits secs"

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

Aucun

#### 5.3. Conseils aux pompiers

Donnée non disponible.

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

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

Non secouristes : aucune. / Secouristes : aucune.

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

Aucune

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

Ramasser le produit par moyen mécanique et s'en débarrasser selon les lois en vigueur locales.  
Le produit est biodégradable.  
La zone contaminée peut être rincée avec de l'eau pour éliminer toute trace de poudre.

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

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

## FICHE DE DONNEES DE SECURITE NETAROM EXTRA

Version : FR/16-12-19/D fournie volontairement

page : 2/3

### SECTION 7. MANIPULATION ET STOCKAGE

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

Manipulation : porter un vêtement de protection tel que décrit dans la section 8.

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

Conditions de stockage sécurisé : ce produit ne présente pas de risque d'incendie, d'explosion ou de réaction chimique. 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

Donnée non disponible

#### 8.2. Contrôles de l'exposition

Protection oculaire : pas de protection requise normalement. Si nécessaire, utiliser un masque de protection pour les yeux en cas de poussières excessives.

Protection de la peau : pas de protection requise normalement

Protection respiratoire : pas de protection requise normalement. Si nécessaire, utiliser un masque homologué par le NIOSH, à adapter selon les directives européennes, afin de maintenir des niveaux d'inhalation acceptables.

Autre vêtement ou équipement de protection : aucun

Ventilation : libre circulation d'air dans le local.

### SECTION 9. PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

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

Aspect : Poudre beige à beige clair

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

## FICHE DE DONNEES DE SECURITE NETAROM EXTRA

Version : FR/16-12-19/D fournie volontairement

page : 3/3

### SECTION 11. INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

#### 11.1. Informations toxicologiques

Aucun effet toxicologique connu. Tous les ingrédients sont des ingrédients alimentaires non toxiques

### SECTION 12. INFORMATIONS ECOLOGIQUES

#### 12.1. Toxicité

Biodégradable, pas d'effet sur l'environnement connu

#### 12.2. Persistance et dégradabilité

Produit biodégradable

#### 12.3. Potentiel de bioaccumulation

Donnée non disponible

#### 12.4. Mobilité dans le sol

Donnée non disponible

#### 12.5. Résultats des évaluations PBT et vPvB

Donnée non disponible

#### 12.6. Autres effets néfastes

Donnée non disponible

### SECTION 13. CONSIDERATIONS RELATIVES A L'ELIMINATION

#### 13.1 Méthodes de traitements des déchets

Se conformer aux règlements en vigueur relatifs à l'élimination des déchets.

### 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

Il s'agit d'un ingrédient alimentaire qui doit être exclusivement utilisé pour la fabrication de produits alimentaires.

#### 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 : **NETAROM EXTRA**

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 : **NETAROM EXTRA**

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

est produit en **Estonie (Salutaguse)** et conditionné en **Italie (San Martino Buon Albergo)**.

C. GONZALÈS  
Responsable Qualité

Epernay, le mardi 3 août 2021

## DÉCLARATION DE VINIFICATION BIOLOGIQUE

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

Nom du produit : **NETAROM EXTRA**

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.

- n'est pas composé de matière 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 : **NETAROM EXTRA**

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 <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>INO GUM 300</b>	Solution de gomme arabique d'origine <i>Acacia Verek</i>	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>INO GUM 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>	Ichthyocolle, 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 POUFRE	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

<b>Tanins</b>		<b>RÈGLEMENT VIN BIO UE</b>	<b>NOP (made with ...)</b>
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

3. Nom, adresse et n° de code de l'organisme  
de contrôle

**SIEGE-LE**  
ZI DE M  
51201 E

Activité p

4. Catég

**Distribu**

Bio yeas

Levure

Moût co

**Autres p**

Gomme

6. Périod

8. Le pré

dispositi

janvier 2

L'opérat

Ce certif

sur le sit

<https://certifie.bureauveritas.fr/bio/>

[transfobio@bureauveritas.com](mailto:transfobio@bureauveritas.com)

