



PURE-LEES ELEGANCY™

A new selected specific inactivated yeast to bring more elegance to red wines

Description

PURE-LEES™ is a new range of specific inactivated yeasts developed and produced from an innovative process called High Pressure Homogenization (HPH™). This mechanical process leads to the disruption of wine yeast cells to maximize the interaction capacity of yeast constituents with the wine matrix.

PURE-LEES ELEGANCY™ is more concentrated in insoluble fractions that allows an optimal sorption of harsh/astringent/bitter tannins. Applied towards the end of the alcoholic fermentation, **PURE-LEES ELEGANCY™** allows the removal of aggressive tannins and the improvement of the wine texture quality, leading to wines with more elegance.

Benefits & Results

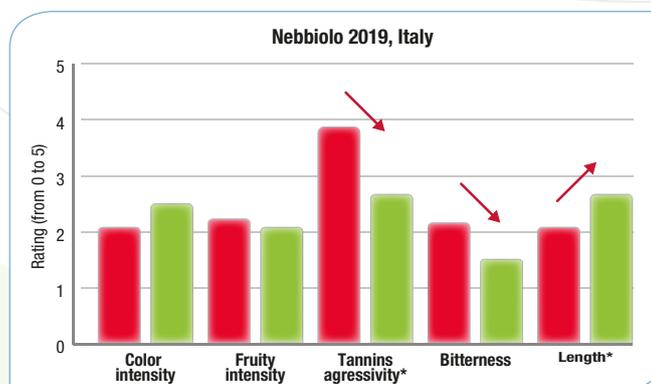
PURE-LEES ELEGANCY™ can be used as a recommended alternative to lees during a long-period of contact during weeks/months of ageing but thanks to the high interaction with wine matrix, a quick effect is observed even after just several days of contact.

PURE-LEES ELEGANCY™ was applied in a Nebbiolo with very aggressive tannins. After two months, the tasting showed significantly less aggressive tannins for **PURE-LEES ELEGANCY™** as well as a tendency for less bitterness and more length in comparison with a control.

HPH™ Process
High Pressure Homogenizer

■ CONTROL
■ PURE-LEES ELEGANCY™

Sensorial analysis led by 11 judges (PURE-LEES ELEGANCY™ compared to a control with no addition)



* Significant at 5%



Instructions for oenological use

1. Recommended average dosage is 20 g/hL to 40 g/hL.
2. Time of contact depends on the matrix and desired effects (from several days to several weeks)
3. Trials on small volumes can be performed to adjust dosage and timing in relation with the wine matrix and the desired objectives
4. Suspend **PURE-LEES ELEGANCY™** in ten times its weight of water or wine
5. Mix well for a quick and optimized impact
6. Add to the wine towards the end of alcoholic fermentation

PACKAGING STORAGE

- 1 kg sealed foil bags
- Store in a dry environment below 25°C



In compliance with UE organic wine regulations, with OIV codex, Non GMO, vegan friendly

In collaboration with

INRAE

l'institut Agro | **SupAgro**
agriculture · alimentation · environnement

DISTRIBUTED BY



WINE YEASTS



WINE BACTERIA



NUTRIENTS /PROTECTORS



SPECIFIC YEAST DERIVATIVES



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD SOLUTIONS

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemantwine.com

Visionary biological solutions - Being original is key to your success. At Lallemant Oenology, we apply our passion for innovation, maximize our skill in production and share our expertise, to select and develop natural microbiological solutions. Dedicated to the individuality of your wine, we support your originality, we cultivate our own.

Liste élaborée selon le RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) n° 203/2012 DE LA COMMISSION du 8 mars 2012 et le règlement d'exécution n°2018/1584 de la commission du 22 octobre 2018 modifiant le règlement (CE) n° 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil et du règlement NOP pour les USA en ce qui concerne le vin biologique. Il est de votre responsabilité de vous renseigner auprès de votre organisme certificateur afin de vérifier la conformité avec votre charte des produits listés ci-après. Cette liste est un guide et reste une interprétation, que nous espérons la plus juste possible, de la réglementation en vigueur. L'Institut Œnologique de Champagne ne pourra en aucun cas être tenu responsable pour une erreur d'appréciation, ou pour tout dommage lié à l'utilisation de ce guide sans autre vérification.

Optimisation de la fermentation

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

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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

Levures œnologiques

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

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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

Alternatives-lies

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

Préparations Enzymatiques

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

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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

Bactéries lactiques

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
ACIDOpHIL +	Bactéries	NA	✓
EASY MALIC	Bactéries	✓	✓
ECO MALIC	Bactéries	✓	✓
EXTRAFLORE	Bactéries	✓	✓
EXTRAFLORE COMPLEXITY	Bactéries	✓	✓
EXTRAFLORE CO-IN	Bactéries	✓	✓
EXTRAFLORE PURE FRUIT	Bactéries	✓	✓
INOACTER	Bactéries	✓ ⁽³⁾	✓
INOACTER ONLY	Bactéries	✓	✓
INOFLORE	Bactéries	✓	✓
MALOTABS™	Bactéries formulées en pastilles	✓	✓
MAXIFLORE ELITE	Bactéries	✓ ⁽³⁾	✓
MAXIFLORE SATINE	Bactéries	✓ ⁽³⁾	✓
ML PRIME™	Bactéries	✓	✓

Vinification-Clarification

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
BENTO G	Bentonites sodiques activées	✓	NA
BENTOLACT B	Bentonite et caséinate de potassium	✓	NA
BENTONITE L100	Bentonites sodiques activées	✓	NA
BENTOSTAB GRANULES	Bentonites sodiques activées	✓	NA
BENTOSTAB 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	✓ ⁽¹⁾	NA
INOFINE V	Protéine végétale	✓ ⁽¹⁾	✓
INOFINE V MES	Protéine végétale, acide tartrique	✓ ⁽¹⁾	NA
Qi Fine	Protéine de pois, chitosane, acide tartrique	✓ ⁽¹⁾	NA
Qi Fine MES	Protéine de pois, chitosane, acide tartrique, bisulfite de potassium	✓ ⁽¹⁾	NA
Qi No[Ox]	Protéine de pois, bentonite et chitosane	✓ ⁽¹⁾	NA

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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

Stabilisation

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

Produits de collage

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

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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

Correcteurs

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
ACIDE ASCORBIQUE	Acide Ascorbique	✓	✓
ACIDE CITRIQUE	Acide Citrique	✓	✓
ACIDE LACTIQUE OENO	Acide (L+) lactique	✓	✓
ACIDE TARTRIQUE L+	Acide (L+) tartrique	✓	✓
ACTICARBONE ENO	Charbon actif	✓	✓
BACTILESS NATURE™	Biopolymère d'A. Niger et écorces de levures	✓	NA
BICARBONATE DE POTASSIUM	Bicarbonate de Potassium	✓	NA
CARBION ENO	Charbon actif	✓	✓
CARBION ENO-H	Charbon actif	✓	✓
CARBION GRANULES	Charbon actif	✓	NA
CARBION POUDRE	Charbon actif	✓	✓
CARBONATE DE CALCIUM	Carbonate de Calcium	✓	✓
FLAVOCLEAN	Charbon actif	✓	✓
NETAROM	Levures inactivées spécifiques	✓ ⁽¹⁾	✓
NETAROM EXTRA	Levures inactivées spécifiques	✓ ⁽¹⁾	NA
NO BRETT INSIDE™	Chitosane	✓	NA
NO BRETT IN'TABS™	Chitosane formulé en pastilles	✓	NA
OTACLEAN	Charbon actif	✓	✓
REDUCIT	Citrate de cuivre, acide citrique	✓	NA
SOLUTION METATARTRIQUE	Acide Métatartrique	✓	NA

Produits sulfureux

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
BISULFITE DE POTASSIUM à 150g/L	Bisulfite de potassium	✓	NA
BISULFITE MOD	Bisulfite de potassium	✓	NA
CASSIT	Bisulfite de potassium, acide citrique	✓	NA
INODOSE (2 et 5)	Comprimés effervescents de métabisulfite de potassium	✓	NA
INODOSE GRANULES	Métabisulfite de potassium, bicarbonate de potassium	✓	NA
METABISULFITE DE POTASSIUM	Métabisulfite de potassium	✓	NA
SULFIBONDE	Bisulfite de potassium	✓	NA
SULFIDEGORGEMENT	Bisulfite de potassium	✓	NA
SULFITAGE K 60	Bisulfite de potassium	✓	NA
SULFIVIN K (50/60/80/100/150/180/200)	Solution de Bisulfite de potassium à 50/60/80/100/150/180/200 g/L	✓	NA

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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

Tanins

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

Le bois en Œnologie

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

Moût Concentré Rectifié (MCR)

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

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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

BUREAU VERITAS
Certification



INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE

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

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

Standard

ISO 9001:2015

Domaine d'activité

RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT, FABRICATION, VENTE ET NEGOCE DE PRODUITS OENOLOGIQUES ; PRESTATION DE VINIFICATION : TIRAGE ET DEGORGEMENT
RESEARCH AND DEVELOPMENT, MANUFACTURING, SALES AND TRADE OF OENOLOGICAL PRODUCTS ; WINEMAKING SERVICES: BOTTLING AND DISGORGING
INVESTIGACION Y DESARROLLO, FABRICACION, VENTA Y 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 certifi

sur le sit

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

transfobio@bureauveritas.com

