



Bactiless Nature™

Maîtriser les bactéries d'altération

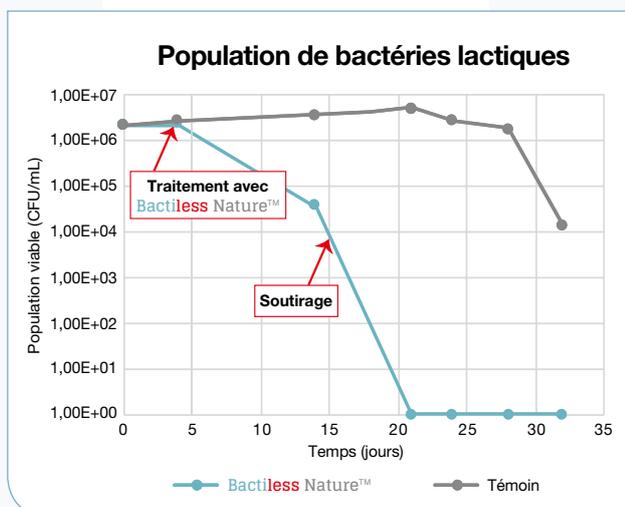
Description

Bactiless Nature™ est un outil 100% non-OGM et non-allergène qui aide à contrôler la population bactérienne dans les vins. Sa formulation unique (biopolymère d'origine fongique *Aspergillus niger* et parois cellulaires de levure) permet une réduction facile dans le vin des populations indésirables de bactéries acétiques et lactiques. En dépit de son efficacité sur un large spectre d'espèces bactériennes, Bactiless Nature™ n'affecte pas la population levurienne. Il peut contribuer à réduire la quantité de SO₂ nécessaire pour contrôler les populations bactériennes.

Application et résultats

En raison de son action efficace à l'égard des bactéries lactiques et acétiques, Bactiless Nature™ 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.



Comme présenté dans la figure 1, Bactiless Nature™ peut être employé pour réduire drastiquement la population bactérienne et pour prévenir la croissance des bactéries dans les vins. Il représente une alternative intéressante au traitement par le lysozyme et/ou par d'importantes quantités de SO₂. Bactiless Nature™ aide à protéger les vins des altérations dues aux bactéries lactiques et réduit leur production de métabolites indésirables tels que les amines biogènes.

◀ **Figure 1 : Gestion des bactéries lactiques Merlot, Bordeaux 2018 (ajout de Bactiless Nature™ au jour 4 et soutirage 10 jours après)**



Bactiless Nature™ 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.

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 Nature™ 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 Nature™ 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

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

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.

Jun 2020

FICHE DE DONNÉES DE SÉCURITÉ

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

SECTION 1 – IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE/DU MÉLANGE ET DE L'ENTREPRISE

1.1 Identification de produit/Groupe produit: CHITOSANE

(Inclus chitosane, chitine-glucane)

1.2 Utilisation du produit: Pour une utilisation en vinification

1.3 Renseignements fournisseurs: DANSTAR FERMENT AG

Filiale de Lallemand Inc.

Vejlevej 10

Fredericia

DK-7000 Denmark

Tel: +45 75 91 50 80

Email: scourdesses@lallemand.com

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

SECTION 2 – IDENTIFICATION DES DANGERS

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

2.2 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.

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 6 – MESURES EN CAS DE DISPERSION ACCIDENTELLE

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

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

6.2 Précautions pour la protection de l'environnement : Aucune

6.3 Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage:

Petit déversement ou dispersion accidentel(le): Éviter la formation de poussière ou de particules en suspension. Essuyer avec un matériel adapté. Recueillir dans un récipient adapté. Nettoyer la zone concernée avec beaucoup d'eau.

Grand déversement ou dispersion accidentel(le): Éviter la formation de poussière ou de particules en suspension. Empêcher le déversement dans les égouts, sous-sol ou les zones confinées. Contenir si nécessaire. Éponger le produit déversé avec un matériau inerte (sable par exemple sec ou terre sèche) et placer dans un conteneur de déchets chimiques. Recycler si possible.

6.4 Référence à d'autres sections :

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

SECTION 7 – MANIPULATION ET STOCKAGE

7.1 Précautions à prendre pour une manipulation sans danger :

Manipulation:Éviter de respirer la poussière. Éviter le contact avec les yeux.

Hygiène:Se nettoyer soigneusement les mains après manipulation.

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

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

Lieu de stockage:Aucune précaution particulière pour minimiser les risques (voir ci-dessus).
Stocker selon les mentions indiquées sur l'étiquette pour en respecter les garanties.

Mesures de protection contre l'incendie ou les explosions : Aucune

7.3 Utilisations finales particulières : Aucune

SECTION 8 – CONTROLE DE L'EXPOSITION – PROTECTION INDIVIDUELLE

8.1 Paramètres de contrôle:

Valeurs limites d'exposition :Pas de limite

Valeurs limites biologiques :Pas de limite

8.2 Contrôle de l'exposition :

Contrôle technique approprié : ..Aucun

Protection des yeux/du visage : ..Porter des lunettes de protection en cas de poussières excessives.

Protection de la peau :Mains: Aucune

Autres : Aucune. Porter des vêtements adaptés.

Protection respiratoire:Porter un masque FFP2 en cas d'exposition temporaire au produit et un masque FFP3 pour une exposition fréquente et continue.

Risques thermiques :Aucun

Contrôles d'exposition liés à la protection de l'environnement : Aucun

SECTION 9 – PROPRIÉTÉS PHYSIQUES ET CHIMIQUES

9.1 Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles :

Aspect:.....Poudre beige à marron clair

Odeur:.....Aucune

Solubilité:Partiellement soluble

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

9.2 Autres informations: Aucune

SECTION 10 – STABILITÉ ET RÉACTIVITÉ

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 aiguë:..... Pas d'effet connu

Corrosion/Irritation cutanée : Possible irritation

Lésion/Irritation oculaire :..... Possible irritation

Sensibilisation respiratoire ou cutanée:..... Possible réaction allergique

Effet CMR (cancérogénicité, mutagénicité et toxicité pour la reproduction): Pas d'effets connus

Effets chroniques : Pas d'effets connus

SECTION 12 – INFORMATIONS ÉCOLOGIQUES

12.1 Toxicité: Pas d'effets connus

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 – INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

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 UN proper shipping name:..... 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 : Aucun

14.7 Transport en vrac (annexe II - Convention Marpol 73/78 & Recueil IBC): Non applicable

SECTION 15 – INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES

15.1 Règlements/législations particulières à la substance ou au mélange en matière de sécurité, de santé et d'environ. Le format et le contenu de cette fiche de données de sécurité volontaire sont basés sur des exigences réglementaires. Cependant, certaines informations peuvent ne pas être incluses car elles ne sont pas pertinentes pour ce type de produit.

Autre réglementation de l'UE:

Règlement délégué (UE) 2019/934 de la Commission du 12 mars 2019 complétant le règlement (UE) no 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les zones viticoles où le titre alcoométrique peut être augmenté, les pratiques œnologiques autorisées et les restrictions applicables à la production et à la conservation de produits de la vigne, le pourcentage minimal d'alcool pour les sous-produits et leur élimination, et la publication des fiches de l'OIV.

15.2 Évaluation de la sécurité chimique : Non applicable

SECTION 16 – AUTRES DONNÉES

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.

Révisions:

N°	Date	Révisions
1	Septembre 2016	Cette fiche de données de sécurité a été créée en conformité avec le règlement CE 1907/2006 Mise à jour de la charte graphique
2	Novembre 2020	Révision en conformité avec le règlement CE 830/2015 Révision Section 1 "Groupe produit" Révision Section 8 "Contrôle de l'exposition – Protection Individuelle" Révision Section 15 "Informations réglementaires" Ajout des dates de révision Mise à jour de la charte graphique

Valide pour 3 ans à compter de la date de sa délivrance. Toute modification dans la fabrication ou la législation conduira à une mise à jour du document.

Epernay, le jeudi 15 juin 2023

DÉCLARATION DE VINIFICATION BIOLOGIQUE

Nom du client : **IOC**
Nom du produit : **BACTILESS NATURE**

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

- peut être mis en œuvre en vinification biologique suivant :
 - réglementation **européenne** : l'annexe V du règlement d'exécution (UE) n°2019/2164 modifiant l'annexe VIII bis *Produits et substances pouvant être utilisés ou ajoutés dans les produits biologiques du secteur vitivinicole, visés à l'article 29 quater* du règlement d'exécution (UE) n°2018/1584 de la commission du 22 octobre 2018 modifiant le règlement (CE) n° 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil; ces 2 derniers abrogés et remplacés par le règlement UE n°2018/848 et ses actes secondaires (règlements délégués et règlements d'exécution).



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

INFORMATION ALLERGÈNES

Nom du client : **IOC**
Nom du produit : **BACTILESS NATURE**

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 SO₂ 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 juin 15, 2024



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.

Epernay, le jeudi 15 juin 2023

CERTIFICAT DE CONFORMITÉ

Nom du client : **IOC**
Nom du produit : **BACTILESS NATURE**

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 SO₂.

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.



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



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 de 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



(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

Epernay, le jeudi 15 juin 2023

ATTESTATION D'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

Nom du client : **IOC**

Nom du produit : **BACTILESS NATURE**

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

est composé de matières premières provenant de **Belgique et Danemark**, et est fabriqué et conditionné en **Italie (San Martino Buon Albergo)**.



C. GONZALÈS
Responsable Qualité

Epernay, le jeudi 15 juin 2023

CERTIFICAT DES CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

Nom du client : **IOC**
Nom du produit : **BACTILESS NATURE**

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

Ingrédient : Chitosane d'origine fongique *Aspergillus Niger*, écorces de levures *Saccharomyces cerevisiae*

Aspect : couleur beige à marron clair

Caractéristiques techniques du chitosane :

Degré de d'acétylation :	< 30%
Glucanes résiduels :	≥ 2 % (p/p)
Viscosité 1% dans HAc 1% :	< 15 cPs
Densité tapée :	≥ 0,7 g/cm ³
Matière sèche :	> 90 %
Cendres :	≤ 3%
Résidus solubles :	≤ 5%
Total bactéries aérobies :	< 10 ³ UFC/g
Coliformes :	< 10 ² UFC/g
Salmonella :	Absence dans 25 g
Moisissures :	< 10 ² UFC/g
Levures :	< 10 ² UFC/g
Enterobactéries :	< 10 UFC/g
Plomb :	< 1 mg/kg
Chrome :	< 10 mg/kg
Zinc :	< 50 mg/kg
Fer :	< 100 mg/kg
Cuivre :	< 30 mg/kg
Arsenic :	< 1 mg/kg
Cadmium :	< 1 mg/kg

Mercure : < 0,1 mg/kg

Caractéristiques techniques de l'écorce de levures :

<i>Matière sèche</i> :	> 94 %
<i>Bactéries lactiques</i> :	< 103 CFU/g
<i>Bactéries acétiques</i> :	< 103 CFU/g
<i>Coliformes</i> :	< 10 ² CFU/g
<i>Escherichia coli</i> :	Absence dans 1 g
<i>Staphylococcus aureus</i> :	Absence dans 1 g
<i>Salmonella</i> :	Absence dans 25 g
<i>Moisissures</i> :	< 103 CFU/g
<i>Levures</i> :	< 102 CFU/g
<i>Plomb</i> :	< 2 mg/kg
<i>Mercure</i> :	< 1 mg/kg
<i>Arsenic</i> :	< 3 mg/kg
<i>Cadmium</i> :	< 1 mg/kg



C. GONZALÈS
Responsable Qualité

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 ; ces deux derniers abrogés est remplacé par le règlement UE n° 2018/848 et ces actes secondaires (règlement délégué et règlement d'exécution) 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	✓
FOSFOVIT™	Phosphate diammonique et thiamine	✓	NA
HYDRA PC™	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
ML RED BOOST™	Levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
NUTRIFLORE FML™	Levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
NATJJA FIZZ™	Autolysat de levure, levures inactivées et chitosane	✓ ⁽¹⁾	NA
NUTRIFLORE PDC™	Levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
NUTRIO SUCCESS™	Levures inactivées, autolysat de levure, écorces de levures	✓ ⁽¹⁾	✓
PHOSPHATE DIAMMONIQUE	Phosphate diammonique	✓	NA
PHOSPHATES TITRÉS™	Phosphate diammonique et thiamine	✓	NA
RESKUE™	Ecorces de levures	✓ ⁽¹⁾	✓
STIMULA CABERNET™	Autolysat de levure	✓ ⁽¹⁾	✓
STIMULA CHARDONNAY™	Autolysat de levure	✓ ⁽¹⁾	✓
STIMULA PINOT NOIR™	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⁾= Comme agent de filtration

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 CALYPSO™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC DIRECT UNIVERSE™	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 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 INITIA™	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⁾ = Comme agent de filtration

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 SOFT™	Mannoprotéines, gomme arabique	✓ ⁽¹⁾	✓

Préparations enzymatiques

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
MYZYM AROMA™	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⁾	✓
MYZYM READY CH™	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
MYZYM READY CLARIFICATION™	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
MYZYM READY EXTRACTION™	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, Glycosidases	NA	✓
MYZYM ULTRA CLARIF™	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
MYZYM ULTRA EXTRACT™	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
MYZYM WHITE FRUITS™	Enzymes pectolytiques, Glycosidases	NA	✓
SUCCESS CLAR™	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
SUCCESS EXTRACT™	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

⁽¹⁾ = Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles ⁽²⁾ = Exclusivement pour de la clarification ⁽³⁾ = Comme agent de filtration

Bactéries lactiques

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

Clarification – Collage des mouûts

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
BENTOFERM™	Bentonite sodique activée, tanins ellagique, phosphate diammonique	✓ ⁽¹⁾	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
BENTOWINE™	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	✓	✓
GEL'UP™	Gélatine d'origine porcine, 80-100°Bloom	✓ ⁽¹⁾	✓
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
QI UP XC™	Chitosane, acide tartrique	✓ ⁽¹⁾	NA
QI UP XC MES™	Chitosane, acide tartrique	✓ ⁽¹⁾	NA

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

⁽¹⁾ = Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles ⁽²⁾ = Exclusivement pour de la clarification ⁽³⁾ = Comme agent de filtration

Stabilisation

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

Collage des vins

		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™ SUPRA	Colle de poisson, acide citrique, métabisulfite de potassium	✓ ⁽¹⁾	NA
FISHANGEL™	Ichtyocolle, gélatine	✓ ⁽¹⁾	NA
FISHANGEL™ MES	Gélatine, colle de poisson, acide citrique, bisulfite de potassium	✓ ⁽¹⁾	NA
FYNEO™	Extrait protéique de levure	✓ ⁽¹⁾	✓
GELOCOLLE™	Gel de silice	NA	✓
INOCOLLE™	Gélatine d'origine porcine 15°Bloom, bisulfite de potassium	✓ ⁽¹⁾	NA

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

⁽¹⁾ = Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles ⁽²⁾ = Exclusivement pour de la clarification ⁽³⁾ = Comme agent de filtration

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	✓	✓ ^[3]
BACTILESS NATURE™	Biopolymère d'A. Niger et écorces de levures	✓	NA
BICARBONATE DE POTASSIUM	Bicarbonate de Potassium	✓	NA
CARBION ENO™	Charbon actif	✓ ^[1]	✓ ^[3]
CARBION ENO-H™	Charbon actif	✓	✓ ^[3]
CARBION™ GRANULES	Charbon actif	✓	NA
CARBION™ POUDRE	Charbon actif	✓	✓ ^[3]
CARBOCLEAN™	Charbon actif	✓	✓ ^[3]
CARBONATE DE CALCIUM	Carbonate de Calcium	✓	✓
FLAVOCLEAN™	Charbon actif	✓	✓ ^[3]
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	✓	✓ ^[3]
REDUCIT™	Citrate de cuivre, acide citrique	✓	NA
SOLUTION METATARTRIQUE	Acide Métatartrique	✓	NA
QI SMOKE™	Charbon actif et chitosane	✓	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
SOLUTION SULFUREUSE 6 %	SO ₂ pur dissous dans l'eau	✓	✓
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⁾= Comme agent de filtration

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 à teneur garantie en glutathion	NA	✓
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⁾	✓
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 MES™	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⁾ = Comme agent de filtration

BUREAU VERITAS
Certification



INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE

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

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

Standard

ISO 9001:2015

Domaine d'activité

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

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

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

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

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

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 : **07 juillet 2022**

Sous réserve du fonctionnement continu et satisfaisant du système de management de l'organisme, ce certificat est valable jusqu'au : **17 juin 2025**

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

Date d'expiration du cycle précédent : 17/06/2022

Date d'audit de renouvellement : 07/04/2022

Certificat n° : **FR075688-1**

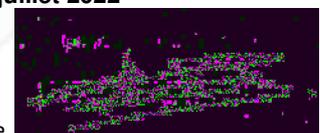
Date: **07 juillet 2022**

Affaire n° : **12181947**

Laurent CROGUENEC - Président

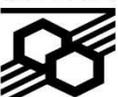
Adresse de l'organisme certificateur : Bureau Veritas Certification France
Le Triangle de l'Arche - 9 Cours du Triangle - 92937 Paris La Défense

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.**



**BUREAU
VERITAS**

cofrac



**CERTIFICATION
DE SYSTEMES
DE MANAGEMENT**

ACCREDITATION
N°4-0002

Liste des sites et
portées disponibles
sur www.cofrac.fr