



Stimula

Sauvignon blanc

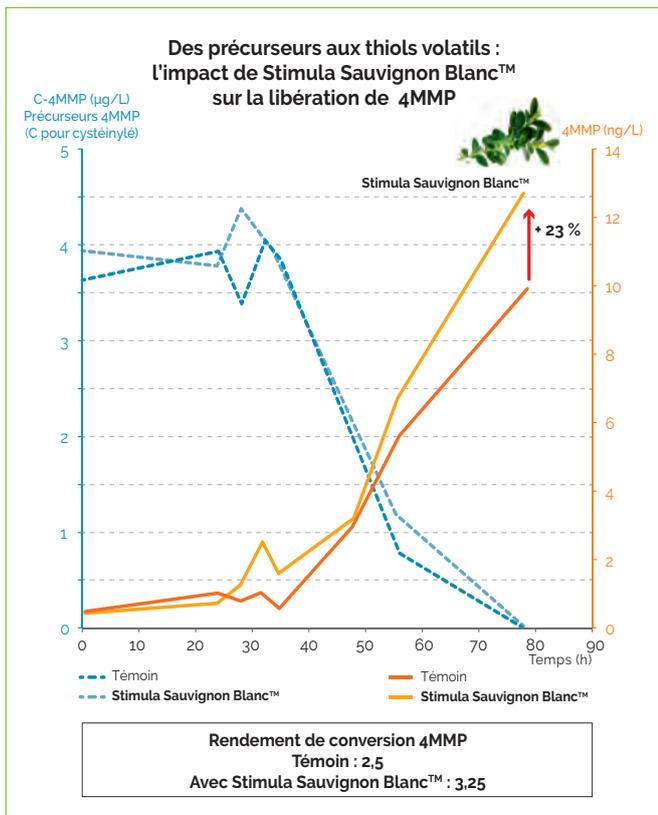
Description

Stimula™ est une nouvelle gamme de produits formulés avec 100 % d'autolysat de levure pour fournir des niveaux optimaux d'acides aminés, stérols, vitamines et minéraux connus pour améliorer le métabolisme aromatique des levures.

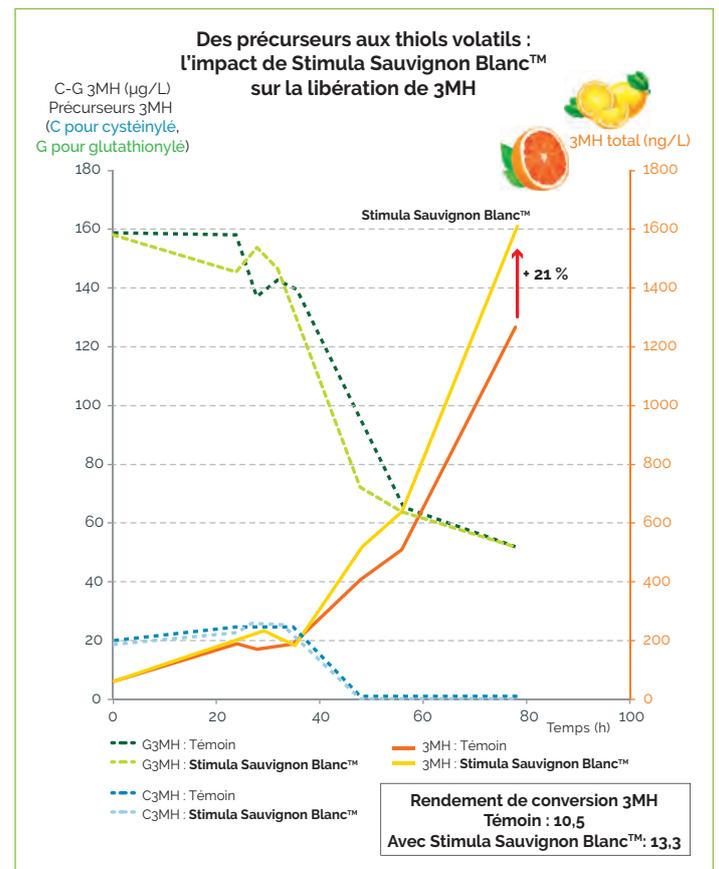
Stimula Sauvignon blanc™ est particulièrement riche en panthoténate, thiamine et acide folique, ainsi qu'en zinc et manganèse, afin d'optimiser l'assimilation des précurseurs de 4MMP et de 3MH et surtout leur bioconversion en thiols volatils.

Grâce à notre connaissance sur le métabolisme de la levure et aux résultats récents obtenus avec nos partenaires de recherche, nous avons défini le moment optimal d'ajout de **Stimula Sauvignon blanc™**. Il a été démontré que l'assimilation par la levure des précurseurs de thiols et leur conversion en arômes se produisent à un stade très précoce de la fermentation. Ainsi, l'addition de **Stimula Sauvignon blanc™** au tout début de la fermentation améliore la capacité de la levure à internaliser puis convertir les précurseurs en thiols volatils, en évitant toute répression des transporteurs.

Application et résultats



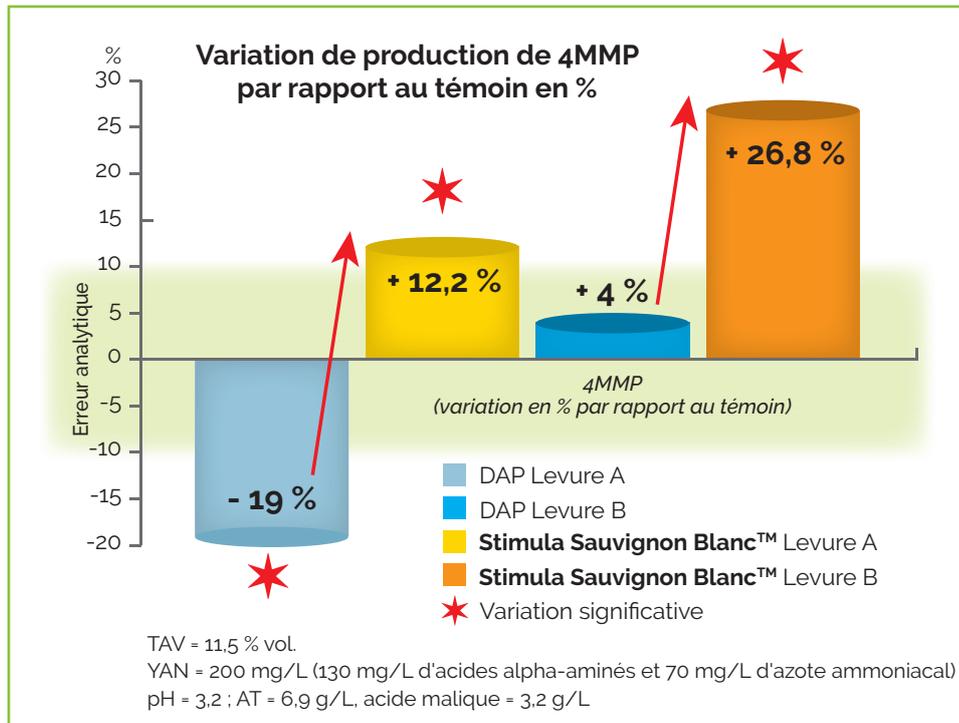
Essai sur un vin de Sauvignon Blanc 2015 (Loire, France) : DAP vs **Stimula Sauvignon Blanc™** ajoutés à 40 g/hL au début de la fermentation alcoolique. Les courbes en pointillés représentent la consommation des précurseurs de 4MMP (cystéinylé) et les courbes en trait continu, la libération de 4MMP.



Essai sur un vin de Sauvignon Blanc 2015 (Loire, France) : DAP vs **Stimula Sauvignon Blanc™** ajoutés à 40 g/hL au début de la fermentation alcoolique. Les courbes en pointillés représentent la consommation des précurseurs de 3MH (cystéinylé en bleu et glutathionylé en vert) et les courbes en trait continu, la libération de 3MH.



LALLEMAND OENOLOGY



Essai comparatif sur un vin de Sauvignon Blanc 2016 (Gers, France) : DAP vs **Stimula Sauvignon Blanc™** ajoutés à 40 g/hL au début de la fermentation alcoolique vs témoin sans addition. Les barres représentent la variation en % des concentrations en 4MMP mesurées suite aux ajouts en comparaison des concentrations obtenues dans un témoin sans addition (représenté par l'axe 0).

Dosage et mise en œuvre

- **Stimula Sauvignon Blanc™** est un nutriment fournissant une quantité importante d'acides aminés, de peptides, de vitamines et de minéraux biodisponibles.
- La dose recommandée est de 40 g/hL à ajouter au tout début de la fermentation alcoolique.
- **Stimula Sauvignon Blanc™** doit être remis en suspension dans de l'eau (1 kg de **Stimula Sauvignon Blanc™** dans 10 L d'eau) et ajouté immédiatement à la cuve. S'il est préparé à l'avance, réhomogénéiser le produit avant son ajout dans la cuve.

Conditionnement et stockage

- Boîtes de 1 Kg dans un carton de 10 kg.
- Conserver dans un environnement sec en dessous de 25°C.
- Si stocké à la température recommandée, la durée de conservation est de 4 ans à partir de la date de production.

DISTRIBUÉ PAR :



Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits, celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel.

juin 2017

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 MELANGE ET DE L'ENTREPRISE

- 1.1 Identificateur de produit : **Levures Inactivées Spécifiques pour usage œnologique**
- 1.2 Utilisation du produit: Pour une utilisation en vinification
- 1.3 Renseignements fournisseur: DANSTAR FERMENT AG
Filiale de Lallemand Inc.
Vejlevej 10
Fredericia
DK-7000 Denmark
Tel: +45 76 22 32 85 Email: fb.france@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 Eléments d'étiquetage : Aucun
- 2.3 Autre danger : Aucun

SECTION 3 - COMPOSITION/INFORMATION SUR LES COMPOSANTS

Composant pouvant présenter un risque pour la santé: Aucun

SECTION 4 – PREMIERS SECOURS

4.1 Description des premiers secours :

Contact avec les yeux: Rincer abondamment avec de l'eau.

Contact avec la peau: Laver la zone en contact avec de l'eau et du savon.

Inhalation : Emmener immédiatement le sujet à l'air frais.

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

4.2 Principaux symptômes et effets, aigus et différés :

Contact avec les yeux: Possibles irritations

Contact avec la peau: Possibles irritations

Inhalation : Possible irritation respiratoire ou asthme chez les individus sensibles.

Ingestion : Peut provoquer un inconfort intestinal, ballonnement, gaz.

4.3 Indication des éventuels soins médicaux immédiats et traitement particuliers nécessaires :

Aucun ; Si les symptômes persistent, consulter un médecin.

SECTION 5 – MESURES DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

5.1 Moyens d'extinction :

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

Inappropriés : Aucun

5.2 Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange:

Aucun

5.3 Conseils aux pompiers :

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



SECTION 6 – MESURES EN CAS DE DISPERSION ACCIDENTELLE

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

Eviter 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): Eviter 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): Eviter 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: Eviter de respirer la poussière. Eviter 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 : Non requises.

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 limites

Valeurs limites biologiques : Pas de limites

8.2 Contrôle de l'exposition :

Contrôle technique appropriés :..... 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 :..... Il est recommandé de porter un masque de protection P3.

Risques thermiques : Aucun

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

SECTION 9 – PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

9.1 Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles :

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

Odeur:..... Légère odeur de fermentation

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 – STABILITE ET REACTIVITE

- 10.1 Réactivité : Non réactif
10.2 Stabilité chimique : Stable
10.3 Possibilités de réactions dangereuses : Aucune
10.4 Conditions à éviter : Aucune
10.5 Matières incompatibles : Aucune
10.6 Produits de décomposition dangereux : Aucun

SECTION 11 – INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

- 11.1 Informations sur les effets toxicologiques :
Toxicité aiguë: Pas d'effet connu
Corrosion/Irritation cutanée : Possible irritation
Lésion/Irritation oculaire : Possible irritation
Sensibilisation respiratoire ou cutanée: Possible réaction allergique
Effets CMR (cancérogénicité, mutagénicité et toxicité pour la reproduction) : Pas d'effet connu
Effets chroniques : Pas d'effets connus

SECTION 12 – INFORMATIONS ECOLOGIQUES

- 12.1 Toxicité : Pas d'effet connu
12.2 Persistance et dégradabilité : Pas de persistance. Produit bio dégradable.
12.3 Potentiel de bioaccumulation : Aucun
12.4 Mobilité dans le sol : Non Applicable
12.5 Résultats des évaluations PBT et VPVB : Non applicable
12.6 Autres effets néfastes : Aucun

SECTION 13 - CONSIDERATIONS RELATIVES A L'ELIMINATION

- 13.1 Méthodes de traitement des déchets :
Ce produit peut être jeté dans les ordures ménagères. Aucune méthode spéciale d'élimination n'est requise, sauf celles conformes aux règlements en vigueur fixés par les autorités locales.

SECTION 14 - INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

- 14.1 Numéro ONU : Non applicable
14.2 Nom d'expédition des Nations Unies : Non applicable
14.3 Classe(s) de danger pour le transport : Non classé comme dangereux
14.4 Groupe d'emballage : Non applicable
14.5 Dangers pour l'environnement : Aucun
14.6 Précautions particulières à prendre par l'utilisateur : Aucune
14.7 Transport en vrac (annexe II - Convention Marpol 73/78 & Recueil IBC): Non applicable

SECTION 15 – INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

- 15.1 Règlements/législation particulières à la substance ou au mélange en matière de sécurité, de santé et d'environnement :
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.
15.2 Evaluation de la sécurité chimique : Non applicable.

SECTION 16 – AUTRES DONNEES

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.

Date de révision: Septembre 2016 ; Cette fiche de données de sécurité a été révisée pour assurer la conformité avec le règlement CE 1907/2006 (version consolidée).

Date de préparation: 1er février 2018



Epernay, le jeudi 29 juin 2023

DÉCLARATION DE VINIFICATION BIOLOGIQUE

Nom du client : **IOC**
Nom du produit : **STIMULA SAUVIGNON BLANC**

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).
 - réglementation **américaine (USDA NOP)** : annexe 7 CFR § 205.605 *Nonagricultural (nonorganic) substances allowed as ingredients in or on processed products labeled as "organic" or "made with organic (specified ingredients or food group(s))."*
- n'est pas une souche ayant fait l'objet d'une certification selon, les règlements CE n°834/2007 et CE n°1254/2008. De ce fait, il y a une **non-disponibilité** matière pour une **production biologique**.



C. GONZALÈS
Responsable Qualité



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 : **STIMULA SAUVIGNON BLANC**

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,

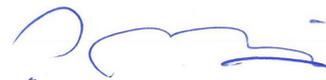
ABSENCE: 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame,

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 27, 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.

Eprenay, le mardi 27 juin 2023

CERTIFICAT DE CONFORMITÉ

Nom du client : **IOC**
Nom du produit : **STIMULA SAUVIGNON BLANC**

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

Levures Inactivées Spécifiques (y compris les mannoprotéines, les autolysats de levure, les écorces de levure, les levures inactivées) pour usage œnologique

Produits destinés à la consommation humaine : Nous certifions par la présente que toutes les matières premières utilisées dans la production des produits mentionnés ci-dessus sont conformes aux critères de pureté approuvés et établis par les réglementations relatives à la sécurité sanitaire des aliments. Les produits mentionnés ci-dessus ne contiennent pas d'additifs, d'auxiliaires technologiques ou de substances préjudiciables à la santé des consommateurs. Ils répondent à toutes les normes applicables aux aliments destinés à la consommation humaine fixées par le *Code des normes alimentaires de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande*, la Commission Alimentaire Européenne, ainsi que le « United States Code of Federal Regulations », et le ministère de l'Agriculture des États-Unis. Dans ces conditions, nos produits ne représentent pas de danger pour la consommation humaine.

Alimentarité : Nos produits ont été transformés conformément aux Bonnes Pratiques de Fabrication en vigueur, Analyses des Dangers et Contrôle Préventif basé sur les Risques des Aliments pour la Consommation Humaine. Nous assurons une démarche de conformité et de rappels des produits alimentaires non-conformes. Nos usines disposent de plans écrits, mis en œuvre, consignés et vérifiés en matière de fabrication, transformation, emballage et conservation des produits alimentaires. Chaque unité de production et d'entreposage possède un plan spécifique à son bâtiment afin d'assurer la sécurité de l'unité et des installations et de garantir la qualité et la sécurité des produits alimentaires.

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



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

œnologiques sont répertoriés dans l'OIV comme étant autorisés dans la production de vin. Ces produits sont conformes aux réglementations œnologiques OIV Codex en vigueur.

Régulation européenne : Le règlement (CE) no 606/2009 et ses modifications « fixant certaines modalités d'application du règlement UE 479/2008 en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions applicables » autorise les produits mentionnés ci-dessus dans les pratiques et procédés œnologiques.

Additifs alimentaires : Aucun additif alimentaire, agent de conservation ou colorant n'a été utilisé dans les procédés de production des produits susmentionnés.

Contact alimentaire : Nous certifions par la présente que l'ensemble de nos produits sont conditionnés dans des emballages aptes au contact alimentaire. Les emballages utilisés soient conformes à CE 1935/2004 et UE 10/2011 et modifications. En outre, nous disposons de déclarations de nos fournisseurs concernant la non-utilisation de phtalates ou dérivés bisphénol A et substances polybromées (PBB et PBDE). Par ailleurs, ces substances ne sont pas utilisées dans la production des micro-organismes ou dans la fabrication des ingrédients utilisés dans les produits finaux.

Modification génétique : Selon nos connaissances, les micro-organismes sont tels qu'ils ont été trouvés dans la nature et ne sont pas concernés par les Organismes Génétiquement Modifiés. Ils font fait l'objet de contrôles et d'analyses rigoureux concernant leur identité et leur pureté. A notre connaissance et aussi conformément aux documents remis par nos fournisseurs, les ingrédients utilisés dans la production du produit mentionné ci-dessus ne sont pas génétiquement modifiés. Dans ces conditions, nous déclarons que le produit mentionné ci-dessus ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM).

Nanotechnologies : Nos produits ne sont pas fabriqués à l'aide de nanotechnologies. A notre connaissance et conformément aux documents remis par nos fournisseurs, les ingrédients utilisés dans la production du produit mentionné ci-dessus ne contiennent pas de nanomatériaux. 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. Ils sont conformes à la directive 1999/2/CE du Parlement Européen concernant les aliments et ingrédients alimentaires traités par rayonnement ionisant et 21 CFR § 179 sur l'irradiation dans la production, la transformation et la manipulation des aliments.

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 sulfiteuse.

Ingrédients d'origine animale : La fabrication et le développement des produits mentionnés ci-dessus et de leurs ingrédients n'impliquent pas l'utilisation de tout produit animal, par produit ou dérivé. Ces produits ne représentent pas un risque d'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine) et TSE (encéphalopathie spongiforme transmissible). Les produits mentionnés ci-dessus et leurs ingrédients ne sont pas et n'ont pas été testés sur des animaux.

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. Le processus de production de ces produits n'est pas susceptible d'émettre de dioxines. De plus, nos produits n'ont pas été fabriqués à proximité de processus industriels ou naturels susceptibles d'émettre des dioxines. Ils n'ont pas non plus été fabriqués à l'aide de matières premières, d'auxiliaires technologiques ou d'eau provenant de ces processus.

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

Epernay, le mardi 27 juin 2023

ATTESTATION D'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

Nom du client : **IOC**

Nom du produit : **STIMULA SAUVIGNON BLANC**

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

est composé de matières premières provenant du **Danemark**, et est fabriqué et conditionné en **Estonie (Salutaguse)**.



C. GONZALÈS
Responsable Qualité

FICHE DE SPÉCIFICATIONS

STIMULA SAUVIGNON BLANC™

POUR USAGE OENOLOGIQUE

Ce produit est un autolysat de levure.
Conditionné en sachet multicouche sous vide.

Teneur en azote organique de l'autolysat de levure < 11,5 % de matière sèche (équivalent N).
10 % < teneur en acides aminés de l'autolysat de levure < 20 % de matière sèche (équivalent Glycine).

30896-01-34: 1x10 kg en carton de 10 kg

30896-07-34: 10x1 kg en carton de 10 kg

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

ASPECT & ODEUR

- Couleur beige à marron clair
- Odeur typique de levure

INGRÉDIENTS

- Autolysat de levure *Saccharomyces cerevisiae*

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT (en conformité avec le Codex OIV)

Matière sèche	> 93 %
Bactéries lactiques	< 10 ³ CFU/g
Bactéries acétiques	< 10 ³ CFU/g
Coliformes	< 10 ² CFU/g
<i>E. coli</i>	Absence dans 1 g
<i>S. aureus</i>	Absence dans 1 g
<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g
Moisissures	< 10 ³ CFU/g
Levures	< 10 ² CFU/g
Plomb	< 2 mg/kg
Mercurure	< 1 mg/kg
Arsenic	< 3 mg/kg
Cadmium	< 1 mg/kg

PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

Dosage recommandé: 40g/hL par ajout généralement.

Mettre en suspension dans de l'eau claire (par exemple 2,5kg pour 25 litres d'eau). Agiter puis ajouter directement au moût.

STOCKAGE & DURÉE DE CONSERVATION

A conserver dans un endroit frais et sec jusqu'à 4 ans dans l'emballage d'origine non entamé.

Produit de
DANSTAR FERMENT AG
Vejlevej 10
Fredericia
DK-7000 Denmark
Filiale de Lallemmand Inc.

L'information contenue dans cette fiche se base sur l'état actuel de nos connaissances et est considérée comme exacte. Aucune garantie, expresse ou implicite, n'est donnée concernant la précision des données, la commercialisation ou les risques associés à l'utilisation de ce produit. Il appartient à l'utilisateur de déterminer l'adaptation du produit, les conditions d'utilisation et tout autre risque lié à son utilisation.

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.

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⁾	✓
LEVEL² BIODIVA™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
LEVEL² INITIA™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
LEVEL² LAKTIA™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
LEVEL² 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**

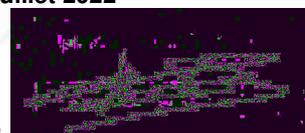
Date: **07 juillet 2022**

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