



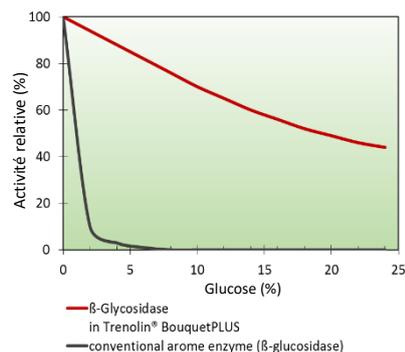
Trenolin® Bouquet^{PLUS}

Pectinase liquide hautement active, sans activité cinnamylestérase, pour la libération rapide des précurseurs d'arômes

Description du produit

Trenolin® Bouquet^{PLUS} est une enzyme, sans activité cinnamylestérase, spécifique pour la révélation des précurseurs d'arômes. La nouvelle activité β -glycosidase développée pour cette enzyme, peut être utilisée sur vendange, sur moût, durant la fermentation malolactique ou sur vin. Du fait de son activité β -glycosidase tolérante aux sucres, Trenolin® Bouquet^{PLUS} peut être incorporé au moût avant la fermentation alcoolique pour libérer les précurseurs aromatiques.

Bénéfices	<ul style="list-style-type: none"> • Libération des composés aromatiques du raisin • Révélation de nombreux terpènes • Large spectre d'activités qui amplifie l'expression du caractère fruité.
Recommandation	<ul style="list-style-type: none"> • Pour tous types de vins blancs
Remarque	<ul style="list-style-type: none"> • La pureté des enzymes est déterminante, en particulier pour les enzymes aromatiques. Trenolin® Bouquet^{PLUS}, exempt d'activité cinnamylestérase, préserve les composés aromatiques libérés.



Produit conforme au règlement (UE) 2022/68 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

Gamme "Trenolin® PLUS", nouvelle formulation avec plusieurs avantages :

- Recette optimisée pour l'obtention de vins modernes
- Absence d'activité cinnamylestérase
- Pas de conservateur

Mode d'emploi et dosage

Vendange	Env. 7 - 10 ml/100 kg	Moût en fermentation	Env. 5 - 10 ml/hL
Moût	Env. 7 - 10 ml/hL	Vin	Env. 10 - 15 ml/hL
Durée d'action	Généralement au minimum 1 semaine		
Conseil	L'efficacité dépend de la dose, de la température et du temps d'action. La température minimum conseillée est de 12 °C et de préférence supérieure à 15 °C. La limite supérieure naturelle est de 55 °C.		
Mise en œuvre	Diluer la quantité nécessaire d'enzyme avec un peu de jus/vin pour favoriser une meilleure répartition dans la cuve à traiter.		
Attention	Les bentonites, inhibant l'enzyme, doivent être éliminées avant addition de Trenolin® Bouquet ^{PLUS} ou être incorporées au moins une semaine après son utilisation.		

Conservation

Stocker au frais. Refermer immédiatement et hermétiquement tout emballage entamé et l'utiliser rapidement.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Les présentes recommandations s'appliquent à l'utilisation du produit en tant qu'auxiliaire technologique ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de production. Seule cette utilisation peut participer à la sécurité du produit final. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison des traitements préliminaires non connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité se serait être engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à www.erbsloeh.com.
Version 005 - 02/2022 RL - imprimé le 15/02/2022

Fiche de données de sécurité

conforme au règlement (CE) n° 1907/2006

Trenolin Bouquet Plus

Date de révision: 04.12.2023

Code du produit: 22930

Page 1 de 7

RUBRIQUE 1: Identification de la substance/du mélange et de la société/de l'entreprise

1.1. Identificateur de produit

Trenolin Bouquet Plus

UFI: D3CC-FA67-19E3-0RXD

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

Utilisation de la substance/du mélange

Formulation liquide d'enzymes

1.3. Renseignements concernant le fournisseur de la fiche de données de sécurité

Société:	Erbslöh Geisenheim GmbH	
	Kundenservice	
Rue:	Erbslöhstr. 1	
Lieu:	D-65366 Geisenheim	
Téléphone:	06722/708-0	Téléfax: 06722/6098
e-mail:	info@erbsloeh.com	
Interlocuteur:	Qualitätssicherung	Téléphone: 06722/708-0
e-mail:	info@erbsloeh.com	
Internet:	www.erbsloeh.com	

RUBRIQUE 2: Identification des dangers

2.1. Classification de la substance ou du mélange

Règlement (CE) n° 1272/2008

Resp. Sens. 1; H334

Texte des mentions de danger: voir RUBRIQUE 16.

2.2. Éléments d'étiquetage

Règlement (CE) n° 1272/2008

Composants dangereux qui doivent être listés sur l'étiquette

Pectinase
glucosidase, bêta-

Mention Danger

d'avertissement:

Pictogrammes:



Mentions de danger

H334 Peut provoquer des symptômes allergiques ou d'asthme ou des difficultés respiratoires par inhalation.

Conseils de prudence

P261	Éviter de respirer les poussières/fumées/gaz/brouillards/vapeurs/aérosols.
P284	Porter un équipement de protection respiratoire.
P304+P340	EN CAS D'INHALATION: Transporter la personne à l'extérieur et la maintenir dans une position où elle peut confortablement respirer.
P342+P311	En cas de symptômes respiratoires: Appeler un CENTRE ANTIPOISON/un médecin.

2.3. Autres dangers

Aucune information disponible.

RUBRIQUE 3: Composition/informations sur les composants

Fiche de données de sécurité

conforme au règlement (CE) n° 1907/2006

Trenolin Bouquet Plus

Date de révision: 04.12.2023

Code du produit: 22930

Page 2 de 7

3.2. Mélanges

Composants dangereux

N° CAS	Substance			Quantité
	N° CE	N° Index	N° REACH	
	Classification (Règlement (CE) n° 1272/2008)			
9032-75-1	Pectinase			1 - < 5 %
	232-885-6			
	Resp. Sens. 1; H334			
9001-22-3	glucosidase, bêta-			1 - < 5 %
	232-589-7	647-001-00-8		
	Resp. Sens. 1; H334			

Texte des phrases H et EUH: voir RUBRIQUE 16.

RUBRIQUE 4: Premiers secours

4.1. Description des mesures de premiers secours

Après inhalation

Veiller à un apport d'air frais. En cas de difficultés respiratoires ou d'apnée, recourir à un système de respiration artificielle. Traitement médical nécessaire.

Après contact avec la peau

Rincer abondamment avec de l'eau. Changer immédiatement tout vêtement, chaussures ou chaussettes souillés. Traitement médical nécessaire.

Après contact avec les yeux

Rincer soigneusement et abondamment avec une douche oculaire ou de l'eau. En cas d'irritation oculaire, consulter un ophtamologue.

Après ingestion

Après ingestion, rincer la bouche de la victime consciente à l'eau et appeler immédiatement le médecin.

4.2. Principaux symptômes et effets, aigus et différés

Aucune information disponible.

4.3. Indication des éventuels soins médicaux immédiats et traitements particuliers nécessaires

Traitement symptomatique.

RUBRIQUE 5: Mesures de lutte contre l'incendie

5.1. Moyens d'extinction

Moyens d'extinction appropriés

Adapter les mesures d'extinction au milieu environnant

5.2. Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange

Non inflammable.

5.3. Conseils aux pompiers

En cas d'incendie: Utiliser un appareil respiratoire autonome.

Information supplémentaire

Rabattre les gaz/vapeurs/brouillards par pulvérisation d'eau. L'eau d'extinction contaminée doit être collectée à part. Ne pas l'évacuer dans la canalisation publique ni dans des plans d'eau.

RUBRIQUE 6: Mesures à prendre en cas de dispersion accidentelle

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

Fiche de données de sécurité

conforme au règlement (CE) n° 1907/2006

Trenolin Bouquet Plus

Date de révision: 04.12.2023

Code du produit: 22930

Page 3 de 7

Remarques générales

Assurer une aération suffisante. Ne pas respirer les gaz/fumées/vapeurs/aérosols. Éviter tout contact avec la peau, les yeux et les vêtements. Utiliser un équipement de protection personnel.

6.2. Précautions pour la protection de l'environnement

Ne pas laisser s'écouler dans les canalisations ni dans les eaux courantes.

6.3. Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage

Pour le nettoyage

Absorber avec une substance liant les liquides (sable, diatomite, liant d'acides, liant universel). Traiter le matériau recueilli conformément à la section Elimination.

Autres informations

Absorber avec une substance liant les liquides (sable, diatomite, liant d'acides, liant universel). Traiter le matériau recueilli conformément à la section Elimination.

6.4. Référence à d'autres rubriques

Maniement sûr: voir rubrique 7

Protection individuelle: voir rubrique 8

Evacuation: voir rubrique 13

RUBRIQUE 7: Manipulation et stockage

7.1. Précautions à prendre pour une manipulation sans danger

Consignes pour une manipulation sans danger

Lors d'une manipulation à découvert, utiliser des dispositifs équipés d'un système d'aspiration locale. Ne pas respirer les gaz/fumées/vapeurs/aérosols.

Préventions des incendies et explosion

Ne nécessite aucune mesure de prévention particulière contre l'incendie.

Conseils d'ordre général en matière d'hygiène du travail

Enlever immédiatement les vêtements souillés, imprégnés. Constituer un programme de protection de la peau et s'y tenir! Avant les pauses et à la fin du travail, bien se laver les mains et le visage, et prendre une douche si nécessaire. Ne pas manger, boire, fumer ni priser pendant l'utilisation. Enlever immédiatement les vêtements souillés, imprégnés. Constituer un programme de protection de la peau et s'y tenir! Avant les pauses et à la fin du travail, bien se laver les mains et le visage, et prendre une douche si nécessaire. Ne pas manger, boire, fumer ni priser pendant l'utilisation.

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

Exigences concernant les lieux et conteneurs de stockage

Conserver le récipient bien fermé.

Conseils pour le stockage en commun

Ne nécessite aucune mesure de prévention particulière.

7.3. Utilisation(s) finale(s) particulière(s)

Flüssige Enzymformulierung für die Getränkebehandlung

RUBRIQUE 8: Contrôles de l'exposition/protection individuelle

8.1. Paramètres de contrôle

Valeurs limites d'exposition professionnelle

N° CAS	Désignation	ppm	mg/m ³	f/cm ³	Catégorie	Origine
56-81-5	Glycérine (aérosols de)	-	10		VME (8 h)	

8.2. Contrôles de l'exposition

Fiche de données de sécurité

conforme au règlement (CE) n° 1907/2006

Trenolin Bouquet Plus

Date de révision: 04.12.2023

Code du produit: 22930

Page 4 de 7



Contrôles techniques appropriés

Lors d'une manipulation à découvert, utiliser des dispositifs équipés d'un système d'aspiration locale. Ne pas respirer les gaz/fumées/vapeurs/aérosols.

Mesures de protection individuelle, telles que les équipements de protection individuelle

Protection des yeux/du visage

Porter un équipement de protection des yeux/du visage.

Protection des mains

Lors de la manipulation de substances chimiques, porter exclusivement des gants spécial chimie pourvus d'un marquage CE, y compris du numéro de contrôle à quatre chiffres. Le modèle des gants spécial chimie doit être choisi en fonction des concentrations et quantités des substances chimiques spécifiques au poste. Il est conseillé de demander au fabricant des précisions concernant la tenue aux agents chimiques des gants de protection susmentionnés pour des applications spécifiques.

Protection de la peau

Utilisation de vêtements de protection.

Protection respiratoire

Lorsque la ventilation du local est insuffisante porter un équipement de protection respiratoire.

RUBRIQUE 9: Propriétés physiques et chimiques

9.1. Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles

L'état physique:	Liquide	
Couleur:	marron	
Odeur:	typiquement	
Point de fusion/point de congélation:		non déterminé
Point d'ébullition ou point initial d'ébullition et intervalle d'ébullition:		non déterminé
Inflammabilité:		non déterminé
Limite inférieure d'explosivité:		non déterminé
Limite supérieure d'explosivité:		non déterminé
Point d'éclair:		non déterminé
Température d'auto-inflammation:		non déterminé
Température de décomposition:		non déterminé
pH-Valeur (à 20 °C):		3,8
Hydrosolubilité:		facilement soluble
Solubilité dans d'autres solvants		
non déterminé		
Coefficient de partage n-octanol/eau:		non déterminé
Pression de vapeur:		non déterminé
Densité:		1,1 g/cm ³
Densité de vapeur relative:		non déterminé

9.2. Autres informations

Informations concernant les classes de danger physique

Dangers d'explosion

Le produit n'est pas: Explosif.

Propriétés comburantes

Le produit n'est pas: comburant.

Autres caractéristiques de sécurité

Fiche de données de sécurité

conforme au règlement (CE) n° 1907/2006

Trenolin Bouquet Plus

Date de révision: 04.12.2023

Code du produit: 22930

Page 5 de 7

Taux d'évaporation:

non déterminé

Teneur en corps solides:

non déterminé

RUBRIQUE 10: Stabilité et réactivité**10.1. Réactivité**

Des réactions dangereuses ne se produisent pas si utilisé et stocké correctement.

10.2. Stabilité chimique

Le produit est stable si stocké à des températures ambiantes normales.

10.3. Possibilité de réactions dangereuses

Des produits de réaction dangereux ne sont pas connus.

10.4. Conditions à éviter

aucune

10.5. Matières incompatibles

Aucune information disponible.

10.6. Produits de décomposition dangereux

Des produits de décomposition dangereux ne sont pas connus.

RUBRIQUE 11: Informations toxicologiques**11.1. Informations sur les classes de danger telles que définies dans le règlement (CE) n° 1272/2008****11.2. Informations sur les autres dangers****Information supplémentaire**

Le mélange est classé dangereux selon le règlement (CE) N° 1272/2008 [CLP].

RUBRIQUE 12: Informations écologiques**12.1. Toxicité**

Le produit n'est pas: Écotoxique.

12.2. Persistance et dégradabilité

Le produit n'a pas été testé.

12.3. Potentiel de bioaccumulation

Le produit n'a pas été testé.

12.4. Mobilité dans le sol

Le produit n'a pas été testé.

12.5. Résultats des évaluations PBT et vPvB

Les substances contenues dans le mélange ne remplissent pas les critères pour les substances PBT et vPvB énoncés à l'annexe XIII du règlement REACH.

Le produit n'a pas été testé.

12.6. Propriétés perturbant le système endocrinien

Ce produit ne contient aucune substance ayant des propriétés de perturbation endocrinienne chez les organismes non-cibles, car aucun constituant ne répond aux critères.

12.7. Autres effets néfastes

Aucune information disponible.

Information supplémentaire

Éviter le rejet dans l'environnement.

RUBRIQUE 13: Considérations relatives à l'élimination**13.1. Méthodes de traitement des déchets**

Fiche de données de sécurité

conforme au règlement (CE) n° 1907/2006

Trenolin Bouquet Plus

Date de révision: 04.12.2023

Code du produit: 22930

Page 6 de 7

Recommandations d'élimination

Ne pas laisser s'écouler dans les canalisations ni dans les eaux courantes. L'élimination doit se faire selon les prescriptions des autorités locales.

L'élimination des emballages contaminés

Déchets dangereux au sens de la directive 2008/98/CE (directive-cadre relative aux déchets) Les emballages contaminés doivent être traités comme la substance.

RUBRIQUE 14: Informations relatives au transport

Transport terrestre (ADR/RID)

14.1. Numéro ONU ou numéro d'identification:

Le produit n'est pas un produit dangereux selon cette réglementation de transport.

14.2. Désignation officielle de transport de l'ONU:

Le produit n'est pas un produit dangereux selon cette réglementation de transport.

14.3. Classe(s) de danger pour le transport:

Le produit n'est pas un produit dangereux selon cette réglementation de transport.

14.4. Groupe d'emballage:

Le produit n'est pas un produit dangereux selon cette réglementation de transport.

14.6. Précautions particulières à prendre par l'utilisateur

Le produit n'est pas un produit dangereux selon cette réglementation de transport.

14.7. Transport maritime en vrac conformément aux instruments de l'OMI

Le produit n'est pas un produit dangereux selon cette réglementation de transport.

RUBRIQUE 15: Informations relatives à la réglementation

15.1. Réglementations/législation particulières à la substance ou au mélange en matière de sécurité, de santé et d'environnement

Informations réglementaires UE

Limites d'utilisation (REACH, annexe XVII):

Inscription 3

Indications relatives à la directive 2012/18/UE (SEVESO III):

N'est pas soumis au 2012/18/UE (SEVESO III)

Législation nationale

Limitation d'emploi:

Tenir compte des restrictions prévues par la loi sur la protection des jeunes travailleurs (94/33/CE).

Classe risque aquatique (D):

1 - présente un faible danger pour l'eau

15.2. Évaluation de la sécurité chimique

Pour les substances de ce mélange, aucune évaluation de sécurité n'a été faite.

RUBRIQUE 16: Autres informations

Abréviations et acronymes

CLP: Classification, labelling and Packaging

REACH: Registration, Evaluation and Authorization of Chemicals

GHS: Globally Harmonised System of Classification, Labelling and Packaging of Chemicals

UN: United Nations

CAS: Chemical Abstracts Service

DNEL: Derived No Effect Level

DMEL: Derived Minimal Effect Level

PNEC: Predicted No Effect Concentration

ATE: Acute toxicity estimate

LC50: Lethal concentration, 50%

LD50: Lethal dose, 50%

Fiche de données de sécurité

conforme au règlement (CE) n° 1907/2006

Trenolin Bouquet Plus

Date de révision: 04.12.2023

Code du produit: 22930

Page 7 de 7

LL50: Lethal loading, 50%
 EL50: Effect loading, 50%
 EC50: Effective Concentration 50%
 ErC50: Effective Concentration 50%, growth rate
 NOEC: No Observed Effect Concentration
 BCF: Bio-concentration factor
 PBT: persistent, bioaccumulative, toxic
 vPvB: very persistent, very bioaccumulative
 ADR: Accord européen sur le transport des marchandises dangereuses par Route
 (European Agreement concerning the International Carriage of Dangerous Goods by Road)
 RID: Regulations concerning the international carriage of dangerous goods by rail
 MARPOL: International Convention for the Prevention of Marine Pollution from Ships
 IBC: Intermediate Bulk Container
 SVHC: Substance of Very High Concern
 Sigles et acronymes, consulter la liste à l'adresse suivante: <http://abk.esdscom.eu>
 Pour la signification des abréviations et acronymes, voir: ECHA Guide relatif aux informations requises et évaluation de sécurité chimique. Chapitre R.20 (Tableau des termes et abréviations).

Classification de mélanges et méthode d'évaluation utilisée selon le règlement (CE) n° 1272/2008 [CLP]

Classification	Procédure de classification
Resp. Sens. 1; H334	Méthode de calcul

Texte des phrases H et EUH (Numéro et texte intégral)

H334 Peut provoquer des symptômes allergiques ou d'asthme ou des difficultés respiratoires par inhalation.

Information supplémentaire

Les informations reposent sur nos connaissances actuelles ; elles ne donnent cependant aucune garantie concernant les propriétés du produit et n'établissent aucun rapport contractuel. Le destinataire de notre produit est seul responsable du respect des lois et réglementations en vigueur.

(Toutes les données concernant les composants dangereux ont été obtenues, respectivement, dans la dernière version de la fiche technique de sécurité du sous-traitant.)



Fiche de spécifications Trenolin® Bouquet^{PLUS}

Description	Préparation enzymatique possédant des activités révélatrices d'arômes, sans activité Cinnamyl-esterase.
Composition	Eau, glycérol, chlorure de potassium, pectinase, β -glucosidase, cellulase, dextrine.
Origine biologique	Produit par fermentation d' <i>Aspergillus niger</i> et de <i>Penicillium funiculosum</i> . Les enzymes sont séparées du milieu de culture et purifiées.
Activités	Pectinase ≥ 15 ASV/ml (méthode Erbslöh) N° EINECS : 232-885-6 N° IUB : 3.2.1.15 N° CAS : 9032-75-1
Densité	1,1 - 1,3 g/ml
Pureté chimique	Arsenic : < 3 ppm Plomb : < 5 ppm Cadmium : < 0,5 ppm Mercure : < 0,5 ppm
Pureté microbiologique	Germes totaux : < 5×10^4 UFC/gr Coliformes : < 30 UFC/gr Escherichia coli : absence dans 25 gr Salmonelles : absence dans 25 gr Activité antibiotique : non détectable Mycotoxines : non détectable

Trenolin® Bouquet^{PLUS} est conforme au règlement (UE) 2019/934 relatif aux pratiques œnologiques. Nos enzymes sont autorisées pour le traitement des denrées alimentaires dans l'Union européenne selon les règlements (UE) 1332/2008 - UE 1333/2008 et sont conformes aux spécifications du JECFA dans leur version actuelle respective. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales.

ERBSLÖH SAS certifie que les produits fabriqués et/ou commercialisés

CONFORMITE REGLEMENTAIRE

Sont conformes au Règlement 1308/2013, et ses amendements, portant organisation commune des marchés des produits agricoles et au Règlement 2019/934, et ses amendements, 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

Répondent aux Règlements ci-après, et à leurs amendements, :

- 231/2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires
- 1332/2008 sur les enzymes alimentaires

ainsi qu'à l'Arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires

Répondent au Codex Œologique OIV en vigueur

Sont fabriqués selon les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène des denrées alimentaires (HACCP) définies par les Règlements 178/2002 et 852/2004 et leurs amendements.

IONISATION

Ne sont élaborés qu'à partir de matières premières exemptes de tout traitement ionisant ;

N'ont subi aucune radiation au cours des process de fabrication ou de conditionnement ;

OGM

N'ont pas, d'après les informations transmises par nos fournisseurs, été obtenus à partir ou par des OGM. Les produits sont par conséquent conformes aux dispositions de l'article 11 du Règlement 848/2018 en ce qui concerne l'interdiction d'utiliser des OGM.

Boues d'épuration

Ne sont pas issus de boues d'épuration

Animaux clonés

Ne sont pas élaborés à partir d'animaux clonés

Nanomatériaux manufacturés

Ne sont pas élaborés à partir de matières premières contenant des nanomatériaux manufacturés, définis dans l'Arrêté du 5 mai 2017, à l'exception du KlarSol 30.

Emballages

Ont des emballages conformes à la Directive 94/62/CE relative aux emballages et aux déchets d'emballages ainsi qu'aux Règlements :

- 1935/2004/CE et ses amendements, concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CE
- et 10/2011/CE et ses amendements, en date du 8.01.24, concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Sont exempts de Bisphénol A

Sont conformes à la réglementation en vigueur concernant les phtalates

Le 02/01/2025

Service Qualité



Liste des produits œnologiques adaptés à l'élaboration des vins Bio-UE & NOP

Dans la communauté Européenne, la production et la commercialisation des vins biologiques sont définies par :

- Le règlement 2018/848 qui abroge le règlement 834/2007
- Le règlement d'exécution 2021/1165 de la commission du 15 juillet 2021 autorisant l'utilisation de certains produits et substances dans la production biologique et établissant la liste de ces produits et substances
- Le règlement d'exécution 2019/2164 de la commission du 17 décembre 2019 modifiant le règlement (CE) no 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) no 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles

Equivalence Bio-UE et NOP

Aux Etats Unis, la production des vins en conditions biologiques doit répondre aux exigences du NOP (**N**ational **O**rganic **P**rogram) du ministère de l'agriculture (USDA).

****PRODUITS LIQUIDES NOP** : L'ensemble des lots fabriqués à partir d'Octobre 2021 sont stabilisés au SO₂ gaz et donc conformes à l'utilisation en NOP. Dans la liste d'ingrédients, présente sur les étiquettes produits, il est mentionné « dioxyde de soufre (E220) ». Si cette mention n'est pas présente sur l'étiquette, **le produit n'est pas utilisable en NOP.**

Retrouvez la liste des produits contrôlés par **ECOCERT** sur leur site rubrique Intrants Œnologiques.

Avant tout emploi, il convient de vous assurer, auprès de votre organisme de certification, des conditions d'emploi de nos produits en vinifications Bio-UE et/ou NOP.

LEVURES

Produits	Application	Bio-UE	NOP
Oenoferm® Bio (certifiée Bio-UE)	Tous types de vins Respect de la typicité du terroir	Autorisé	Autorisé
Gamme Anchor	Résistance aux conditions extrêmes et expression aromatique intense	Autorisé	Autorisé
Gamme Enolevure®	Tous types de vins, respect du terroir	Autorisé	Autorisé
Gamme Fermivin®	Sécurité fermentaire	Autorisé	Autorisé
Gamme Oenoferm®	Levures à forte capacité d'implantation	Autorisé	Autorisé

ENZYMES

Trenolin® Klar	Enzyme de clarification uniquement	Autorisé	Autorisé
Trenolin® FastFlow	Utilisation uniquement en clarification en Bio-UE	Autorisé	Autorisé
Trenolin® PEXX	Utilisation uniquement en clarification en Bio-UE	Autorisé	Autorisé
Trenolin® Rosé	Utilisation uniquement en clarification en Bio-UE	Autorisé	Autorisé
Trenolin® Thermo-Stab	Utilisation uniquement en clarification en Bio-UE	Autorisé	Autorisé
Trenolin® VPC	Utilisation uniquement en clarification en Bio-UE	Autorisé	Autorisé
Trenolin® Xtract / Xtract WR	Macération pelliculaire <u>non autorisée</u> en Bio-UE	Non autorisé	Autorisé
Rapidase Clear Extrême Liquide & Poudre	Enzyme de clarification uniquement	Autorisé	Autorisé
Rapidase Clear Liquide & Poudre	Enzyme de clarification uniquement	Autorisé	Autorisé
Rapidase Flotation	Enzyme de clarification uniquement	Autorisé	Autorisé
Rapidase ThermoFlash	Utilisation uniquement en clarification en Bio-UE	Autorisé	Autorisé

ACTIVATEURS DE FERMENTATION

Extraferm® / Extraferm® D'tox (écorces de levures)	Prévention et traitement des arrêts de fermentation	Autorisé	Autorisé
e.DAP (phosphate diammonique)	Nutriment azotée de base pour les levures	Autorisé	Non autorisé
Natuferm®	Nutriment pour les levures	Autorisé	Autorisé
OenoRed	Autolysats de levures	Autorisé	Autorisé
PuroCell	Prévention et traitement des arrêts de fermentation	Autorisé	Autorisé
PuroCell BIO	Assainissement des moûts	Autorisé	Autorisé
VitaDrive® (à partir du lot 05324)	Nutriment Fermentation alcoolique uniquement	Autorisé	Autorisé
VitaDrive® ProArom (à partir du lot 06524)	Nutriment pour les levures	Autorisé	Autorisé
VitaFerm® / VitaFerm® Base	Nutriment pour les levures	Autorisé	Non autorisé
VitaFerm® Bio	Nutriment pour les levures	Autorisé	Autorisé
VitaFerm® O	Nutriment 100% d'origine levurienne	Autorisé	Autorisé
VitaFerm® Regul	Activateur complexe de fermentation alcoolique	Autorisé	Non autorisé
Vitamom Combi	Activateur complexe de fermentation alcoolique	Autorisé	Non autorisé

BACTERIES LACTIQUES

Produits	Application	Bio-UE	NOP
MaloStar® Fruit (<i>Oenococcus oeni</i>)	Fermentation malolactique tout type de vin	Autorisé	Autorisé
MaloStar® Terra (<i>Oenococcus oeni</i>)	Fermentation malolactique tout vin rouge	Autorisé	Autorisé
MaloStar® Vitale SK11 (<i>Oenococcus oeni</i>)	Fermentation malolactique tout type de vin	Autorisé	Autorisé
Co-inoculant/ Duet Arom Anchor (<i>O. oeni</i> + <i>L. plantarum</i>)	FML vins fruités par co-inoculation	Autorisé	Autorisé
Co-inoculant/ Duet Mature Anchor (<i>O. oeni</i> + <i>L. plantarum</i>)	FML vins rouges de garde par co-inoculation	Autorisé	Autorisé
Co-inoculant/ Duet Soft Anchor (<i>O. oeni</i> + <i>L. plantarum</i>)	FML vins blancs et rouges par co-inoculation	Autorisé	Autorisé

CLARIFIANTS - Prévention de l'oxydation

IsingDry (<i>colle de poisson poudre</i>)	Clarification des vins blancs et rosés	Autorisé	Non autorisé
KalCasin (<i>caséine</i>)	Traitement de l'oxydation et clarification des moûts	Autorisé	Non autorisé
ErbiGel® Liquid 300 (<i>solution de gélatine concentrée</i>)	Collage des vins rouges	Autorisé	Autorisé **
ErbiGel® (<i>gélatine soluble à chaud</i>)	Clarification des vins de haute expression	Autorisé	Autorisé
ErbiGel® BIO	Clarification des vins de haute expression	Autorisé	Autorisé
Supragel (<i>gélatine liquide haute performance</i>)	Clarification douce des vins	Autorisé	Autorisé **
LittoFresh Bright (<i>protéine de pois, bentonite, levures inactivées</i>)	Prévention oxydation et altération de la couleur	Autorisé	Autorisé
LittoFresh Impact (<i>protéine de pois, charbon, bentonite</i>)	Prévention oxydation et altération de la couleur	Autorisé	Non autorisé
LittoFresh Liquid (<i>solution de protéine pois</i>)	Traitement de l'oxydation et clarification des moûts/vins	Autorisé	Autorisé **
LittoFresh Origin (<i>protéine de pois</i>)		Autorisé	Autorisé

**** VOIR PREMIERE PAGE**

TANINS

Tannivin® Color (<i>tanins ellagiques et procyanidiques</i>)	Protection et stabilisation de la couleur	Autorisé	Autorisé
Tannivin® EH (<i>tanins de cœur de chêne</i>)	Affinage et équilibre des vins	Autorisé	Autorisé
Tannivin® Elevage (<i>à base de tanins de chêne</i>)	Affinage et équilibre des vins	Autorisé	Autorisé
Tannivin® Galléol (<i>tanins de noix de galle</i>)	Traitements des moûts/vins blancs/rosés	Autorisé	Autorisé
Tannivin® Grape (<i>tanins de raisin</i>)	Stabilisation de la structure et de la couleur	Autorisé	Autorisé
Tannivin® Intense	Elevage des vins en barriques	Autorisé	Autorisé
Tannivin® SR (<i>tanins ellagiques et procyanidiques</i>)	Tanins pour les vinifications en rouge	Autorisé	Autorisé
Tannivin® Premium (<i>tanins de chêne</i>)	Affinage et équilibre des vins	Autorisé	Autorisé
Tannivin® Superb (<i>tanins de chêne</i>)	Affinage et équilibre des vins	Autorisé	Autorisé

CONSERVATEURS

Produits	Application	Bio-UE	NOP
Dioxyde de soufre gaz - Tube T50 / Myrtille	Sulfitage des moûts et des vins	Autorisé	Autorisé
Dioxyde de soufre gaz - Tube Cerise		Autorisé	Autorisé
Dioxyde de soufre gaz - Tube Kiwi		Autorisé	Autorisé
Dioxyde de soufre gaz - Tube Piment		Autorisé	Autorisé
Solutions sulfureuses A8, P10, P15, P18	Solution sulfureuses à 80, 100, 150, 180 g/l de SO ₂ pour le sulfitage des moûts/vins	Autorisé	Non autorisé
Kadifit (métabisulfite de potassium)	Sulfitage des moûts et des vins	Autorisé	Non autorisé
Oenodose 2 et 5 (comprimés effervescents à 2g et 5g SO ₂)	Sulfitage des moûts et des vins	Autorisé	Non autorisé
Disque de soufre	Sulfitage des moûts et des vins	Autorisé	Non autorisé
PeroxyI® (métabisulfite de potassium, tanin)	Protection antioxydante et antimicrobienne des vins	Autorisé	Non autorisé

CHARBONS A USAGE ŒNOLOGIQUE

Ercarbon FA (charbon détachant poudre)	Détachage des moûts et vins blancs	Autorisé	Autorisé (comme agent de filtration)
Granucol® FA (charbon détachant granulé)	Détachage des moûts et vins blancs	Autorisé	Autorisé (comme agent de filtration)
Akticol FA (charbon détachant poudre)	Détachage des moûts et vins blancs	Autorisé	Autorisé (comme agent de filtration)
Granucol® GE (charbon décontaminant granulé)	Traitement des contaminants fongiques sur moûts ou vins en fermentation	Autorisé	Autorisé (comme agent de filtration)

AUTRES

Claristar®	Mannoprotéines	Autorisé	Autorisé
Extraferm® D'fend (dérivé de levures)	Protection contre l'oxydation	Autorisé	Autorisé
Gamme Final Touch®	Mannoprotéines	Autorisé	Autorisé
Manno Release®	Dérivés de levures	Non autorisé	Autorisé
Purity D	Assainissement des moûts	Autorisé	Non autorisé

STABILISANTS

Produits	Application	Bio-UE	NOP
e.Ascorbic (<i>acide ascorbique</i>)	Protection contre l'oxydation des vins	Autorisé	Autorisé
e.Citric (<i>acide citrique monohydraté</i>)	Prévention de la casse ferrique	Autorisé	Autorisé
Kali-Contact (<i>bitartrate de potassium</i>)	Stabilisation tartrique des vins au froid	Autorisé	Autorisé
Metavin 33/ Metavin40 (<i>acide métatartrique</i>)	Stabilisation tartrique des vins	Autorisé	Non autorisé
Kupzit® (<i>citrate de cuivre en granulé</i>)	Traitement des goûts de réduction	Autorisé	Non autorisé
Dulcegum	} Stabilisation colloïdale des vins	Autorisé	Non autorisé
MixGum		Autorisé	Autorisé **
Senso® R		Autorisé	Autorisé **
Senso® Ü		Autorisé	Autorisé **
Gomme VK		Autorisé	Autorisé **
SGA		Autorisé	Autorisé **
S.G.A.S.F		Autorisé	Autorisé **
Sweetgum		Autorisé	Autorisé **
Stabiverek	Autorisé	Autorisé **	

**** VOIR PREMIERE PAGE**

CORRECTEURS D'ACIDITE

e.Tartaric (<i>acide L (+) tartrique</i>)	Acidification des moûts et des vins	Autorisé	Autorisé
Boerovin (<i>acide lactique</i>)	Acidification des moûts et des vins	Autorisé	Autorisé
Kalinat (<i>bicarbonate de potassium</i>)	Désacidification des moûts et des vins	Autorisé	Non autorisé
Erbslöh Kalk (<i>carbonate de calcium</i>)	Désacidification des moûts et des vins	Autorisé	Autorisé

BOIS ŒNOLOGIQUES

Gamme e-Bois (<i>chêne français ou américain</i>)	Bois frais - Chauffe légère/ moyenne/ forte	Autorisé	Autorisé
Gamme e-Staves	Bois frais - Chauffe légère/moyenne/ forte	Autorisé	Autorisé
Gamme e-Stick	Chauffe légère – moyenne/ forte	Autorisé	Autorisé

ADJUVANTS DE FILTRATION

Produits	Application	Bio-UE	NOP
Gamme CelluFluxx®	Média 100 % cellulose non-OGM pour la filtration des vins	Autorisé	Autorisé
Gamme perlites	Filtrations des moûts et des vins	Autorisé	Autorisé
Gamme diatomées	Filtrations des moûts et des vins	Autorisé	Autorisé
Trub-Ex	Fibres de cellulose non-OGM pour la filtration des vins	Autorisé	Voir avec OC

Autorisé en Annexe V partie A2

Faire référence au Règlement 848/2018 à la partie VI vin où il est indiqué :

- 3.3. Le recours aux pratiques, procédés et traitements œnologiques mentionnés ci-après est autorisé dans les conditions suivantes :
- b) la centrifugation et la **filtration avec ou sans adjuvant de filtration inerte conformément à l'annexe I A**, point 3, du **règlement (CE) n° 606/2009 (abrogé par 2019/934 cf annexe I partie A point 3)**, à condition que la taille des pores ne soit pas inférieure à 0,2 micromètre.

BENTONITES - Stabilisation protéique des moûts et des vins

Sodibent® Supra	Bentonite sodique activée poudre	Autorisé	Non autorisé
Granubent® Pore-Tec	Bentonite activée granulée	Autorisé	Non autorisé
Fermobent® Pore-Tec	Bentonite granulée	Autorisé	Autorisé
Blancobent UF	Bentonite poudre micronisée	Autorisé	Autorisé
NaCalit® Pore-Tec	Bentonite granulée	Autorisé	Autorisé
Seporit® Pore-Tec	Bentonite calcique granulée	Autorisé	Autorisé

PRODUITS D'HYGIENE

Bactogal Dioxy	Désinfectant liquide non chloré	Autorisé	Voir avec OC
Bactogal Noble Fort	Détartrant-Détergent	Autorisé	Voir avec OC
Bactogal Oxogen	Activateur de détergence et de décontamination	Autorisé	Voir avec OC
CIP1273	Détartrant	Autorisé	Voir avec OC
Déterquat AL	Désinfectant	Autorisé	Voir avec OC
Déterquat LV5	Désinfectant	Autorisé	Voir avec OC

Attestation de non-disponibilité

La société Erbslöh confirme, qu'en l'état actuel de ses connaissances, les souches de **levures** suivantes n'ont pas d'équivalent certifié bio sur le marché et peuvent être utilisées pour l'élaboration de vin biologique conformément au Règlement 203/2012.

Liste de levures conventionnelles utilisables en vinification bio

Gamme Anchor®	Gamme Alchemy Gamme Exotics Gamme Anchor
Gamme Enolevure®	Gamme Enolevure®
Gamme Fermivin®	Gamme Fermivin®
Gamme Oenoferm®	Gamme Oenoferm®

La société Erbslöh confirme, que les **produits œnologiques** ci-dessous, ne sont pas disponibles en qualité biologique à sa gamme.

Gélatine	ErbiGel® Liquid 300 - Supragel - Gerbinol CF
Gomme arabique	Dulcegum - Gom VK - Mixgum - Senso R – Senso U – SGA – SGASF - Stabiverek - Sweetgum
Colle végétale	LittoFresh Impact - LittoFresh Liquid - LittoFresh Origin
Colle de poisson	IsingClair
Dérivés de levures	Extraferm® D'tox - Extraferm® D'fend - Natuferm® - OenoRed - VitaDrive® - VitaDrive® ProArom - VitaFerm® O
Tanins	Gamme Tannivin

Tous ces produits sont garantis non-OGM et n'ont subi aucun traitement ionisant au cours de leur production.