

# UNIFYNE™

## CLARIFICATION - COLLAGE DES MOÛTS

Une solution de collage intégrale, 100 % biosourcée

### ↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**UNIFYNE™** est une formulation synergique composée de protéines de levures, de protéines de pois, de chitosane et de bentonite offrant une solution de collage flexible, complète et économique. L'ensemble des caractéristiques fortes de ses matières premières sont exploitées pour un résultat de collage intégral :

- La forte densité de charge des extraits protéiques de levures (EPL) et du chitosane garantissent une clarification optimale.
- Le chitosane et les protéines de pois permettent la protection et l'amélioration de la teinte via l'adsorption des polyphénols oxydables et colorés.
- Les EPL et la protéine de pois atténuent les sensations amères et astringentes pour une optimisation sensorielle aussi bien des moûts que des vins.
- Enfin la bentonite permet d'obtenir un tassement des lies optimal pour une perte de volume minimale.

### ↓ CARACTÉRISTIQUES

- Composition : Extraits protéiques de levures, protéines de pois, chitosane d'origine fongique (A.niger, Origine UE), bentonite naturelle calco-sodique.
- **UNIFYNE™** est compatible avec les vinifications BIO et VEGAN et garantie sans allergènes.

### ↓ MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **UNIFYNE™** dans 10 fois son poids d'eau afin d'obtenir une suspension homogène. Une fois préparée, la solution doit être utilisée dans les heures qui suivent. Incorporer au moût avant ou pendant la fermentation alcoolique, ou sur vin, de préférence à l'aide d'un raccord de collage lors d'un remontage pour assurer une bonne homogénéisation. Soutirer dans les jours qui suivent la sédimentation complète des lies.

### ↓ DOSES D'EMPLOI

- Sur moûts blancs et rosés : 15 à 50 g/hL
- Sur vins rouges, blancs et rosés : 10 à 20 g/hL

### ↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

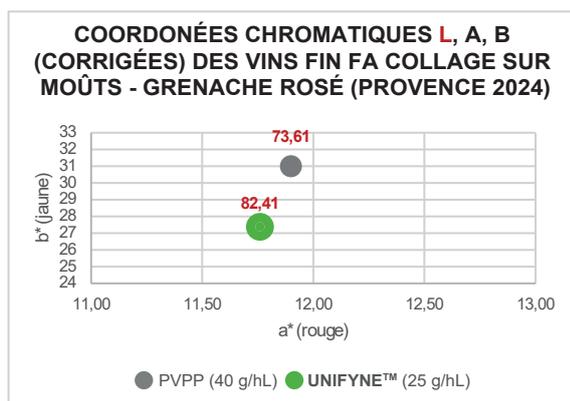
- 1kg, 15kg

À conserver dans un local sec, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C, à l'abri de l'air et de la lumière.

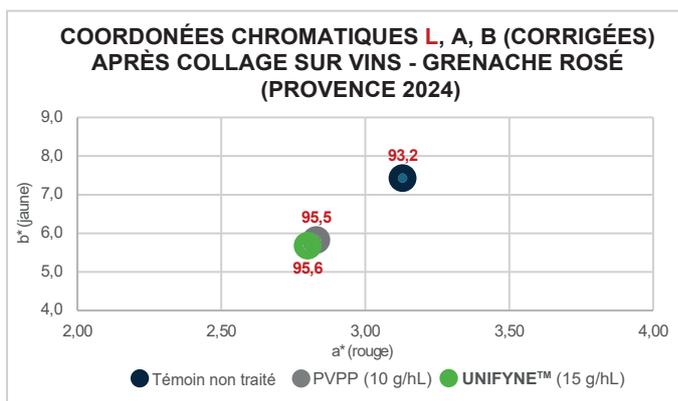
Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement. Une fois mise en solution la préparation doit être utilisée dans les heures qui suivent.

# UNIFYNE™

## PRÉSERVATION DES TEINTES

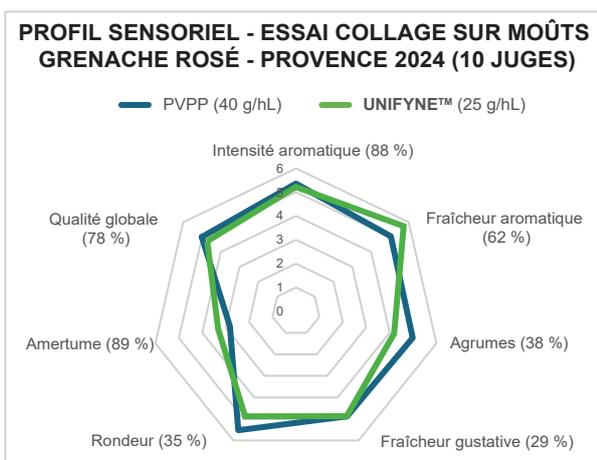


En traitement des moûts, **UNIFYNE™** utilisé à 25 g/hL permet de préserver la teinte contre l'oxydation, avec des vins après fermentation alcoolique qui présentent une teinte jaune diminuée et une clarté supérieure face à un témoin traité à la PVPP à 40 g/hL.

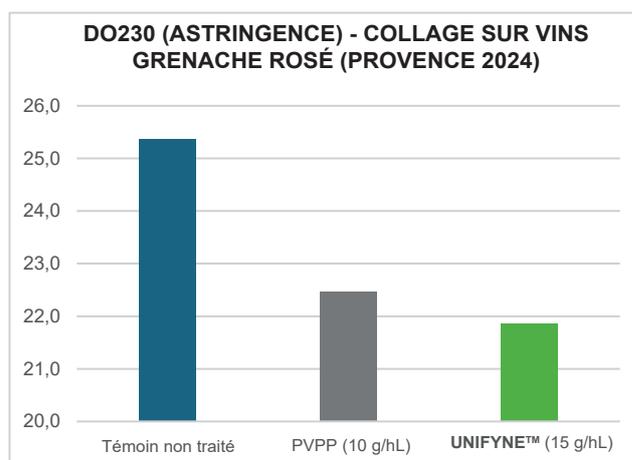


En traitement sur vins finis, **UNIFYNE™** utilisé à 15 g/hL montre une diminution de la teinte jaune par rapport au témoin non traité, avec une efficacité similaire à un traitement à la PVPP à 10 g/hL.

## OPTIMISATION DES CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES



L'analyse sensorielle des vins finis après un collage sur moût montre qu'**UNIFYNE™** permet d'obtenir un profil sensoriel similaire à un traitement avec de la PVPP, sans différence significative.



La mesure de la DO230, fortement corrélée à l'astringence, après un collage sur vin fini, est la plus faible pour la modalité traitée avec **UNIFYNE™**. Les avantages sensoriels recherchés avec la PVPP sont conservés lors d'un traitement sur vin avec **UNIFYNE™**.

## FICHE DE DONNEES DE SECURITE UNIFYNE™

Version : FR/22-07-25/A

page : 1/3

### SECTION 1. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE/ DU MELANGE ET DE LA SOCIETE/ L'ENTREPRISE

#### 1.1. Identificateur du produit

Nom du produit : UNIFYNE™

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

Utilisation identifiée : Œnologie.

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

Informations sur la société : Institut Œnologique de Champagne  
Z.I. de Mardeuil – Allée de Cumières – BP 25  
51201 EPERNAY Cedex  
FRANCE  
Tel: + 33 (0) 3.26.51.96.00.  
Fax: + 33 (0) 3.26.51.02.20.  
[fds@iocwine.com](mailto:fds@iocwine.com)

#### 1.4. Numéro d'appel d'urgence

N° de l'organisme officiel : 01.45.42.59.59

### SECTION 2. IDENTIFICATION DES DANGERS

#### 2.1. Classification de la substance ou du mélange

Substance non concernée par la classification CLP.

#### 2.2. Éléments d'étiquetage

Substance non concerné par l'étiquetage CLP.

#### 2.3. Autres dangers

### SECTION 3. COMPOSITION / INFORMATIONS SUR LES COMPOSANTS

#### 3.1. Substances

#### 3.2. Mélanges

Nom chimique usuel : Bentonite / Chitosane / Extrait protéique de levure / Protéine de pois

N° CAS : 1302-78-9 / 9012-76-4 / - /90082-41-0

Constituants contribuant aux dangers :

Silices cristallisées :

- Cristobalite : < 1 % N° CAS : 14464-46-1

- Quartz : < 05 % N° CAS : 14805-60-7

### SECTION 4. PREMIERS SECOURS

#### 4.1. Description des premiers secours

En cas d'inhalation : Si forte inhalation de poussières, sortir le sujet à l'air libre, lui faire rincer abondamment la gorge avec de l'eau potable.

En cas de contact avec la peau : Essuyer puis laver immédiatement à l'eau.

En cas de contact avec les yeux : Laver immédiatement et abondamment à l'eau, en écartant les paupières, pendant au moins 15 minutes (afin d'éliminer les poussières). Consulter un ophtalmologiste si nécessaire.

En cas d'ingestion : Se rincer aussitôt la bouche et boire de l'eau abondamment.

#### 4.2. Principaux symptômes et effets, aigus immédiats et traitements

Irritation transitoire possible des yeux et des voies respiratoires.

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

Aucun ; si les symptômes persistent, consulter un médecin

### SECTION 5. MESURE DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

#### 5.1. Moyens d'extinction

Produit non combustible. Utiliser les moyens adéquats pour combattre les incendies avoisinants.

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

Donnée non disponible

#### 5.3. Conseils aux pompiers

Donnée non disponible.

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

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

Protection respiratoire : Masque anti-poussières si nécessaire.

Protection des yeux : Lunettes de protection.

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

Eviter de dispersion par courant d'air

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

Aspiration du produit ou tout autre moyen prévenant la formation de poussières.

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

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

## FICHE DE DONNEES DE SECURITE UNIFYNE™

Version : FR/22-07-25/A

page : 2/3

### SECTION 7. MANIPULATION ET STOCKAGE

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

Mesures techniques :

Prévoir des postes d'eau froide et des fontaines oculaires à proximité

Prévention de l'exposition des travailleurs : Eviter la formation et la diffusion de poussières dans l'atmosphère.

Autres précautions : Ne pas respirer les poussières.

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

Conserver à température ambiante dans un local sec à l'abri de l'humidité.

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

Aucune

### SECTION 8. CONTROLE DE L'EXPOSITION / PROTECTION INDIVIDUELLE

#### 8.1. Paramètres de contrôle

Donnée non disponible

#### 8.2. Contrôles de l'exposition

Protection respiratoire : masque anti-poussières si nécessaire.

Protection des yeux : lunettes de protection.

### SECTION 9. PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

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

Aspect : poudre

Odeur : donnée non disponible

Seuil olfactif : donnée non disponible

pH : donnée non disponible

Point de fusion/ point de congélation : donnée non disponible

Point initial d'ébullition et intervalle d'ébullition : donnée non disponible

Point éclair : donnée non disponible

Taux d'évaporation : donnée non disponible

Inflammabilité : donnée non disponible

Limites supérieures/ inférieures d'inflammabilité ou limites d'explosivité : donnée non disponible

Pression de vapeur : donnée non disponible

Densité de vapeur : donnée non disponible

Solubilités : donnée non disponible

Coefficient de partage : donnée non disponible

Température d'auto-inflammabilité : donnée non disponible

Température de décomposition : donnée non disponible

Viscosité : donnée non disponible

Propriétés explosives : donnée non disponible

Propriétés comburantes : donnée non disponible

#### 9.2. Autres informations

### SECTION 10. STABILITE ET REACTIVITE

#### 10.1. Réactivité

Produit stable aux températures usuelles de stockage et de manipulation

#### 10.2. Stabilité chimique

Substance stable dans les conditions normales

#### 10.3. Possibilités de réactions dangereuses

Donnée non disponible

#### 10.4. Conditions à éviter

Donnée non disponible

#### 10.5. Matières incompatibles

Donnée non disponible

#### 10.6. Produits de décomposition

Donnée non disponible

### SECTION 11. INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

#### 11.1. Informations toxicologiques

Inhalation : Irritations transitoires possible des voies respiratoires. (effet mécanique des poussières)

Contact avec les yeux : Irritations dues aux poussières. (effet mécanique des poussières)

## FICHE DE DONNEES DE SECURITE UNIFYNE™

Version : FR/22-07-25/A

page : 3/3

Contact avec les muqueuses : Irritations transitoires possible dues aux poussières.

### SECTION 12. INFORMATIONS ECOLOGIQUES

#### 12.1. Toxicité

En l'état, ce produit ne présente aucun risque spécifique pour l'environnement.

#### 12.2. Persistance et dégradabilité

Donnée non disponible

#### 12.3. Potentiel de bioaccumulation

Donnée non disponible

#### 12.4. Mobilité dans le sol

Donnée non disponible

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

Donnée non disponible

#### 12.6. Autres effets néfastes

Donnée non disponible

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

#### 13.1 Méthodes de traitements des déchets

Produit ou résidus : Méthodes pertinentes d'élimination : Remettre à un éliminateur agréé.

Emballages souillés : Se conformer aux règlements et arrêtés en vigueur.

### SECTION 14. INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

#### 14.1. Numéro ONU

Substance non concernée

#### 14.2. Nom d'expédition des Nations unies

Donnée non disponible

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

Donnée non disponible

#### 14.4. Groupe d'emballage

Donnée non disponible

#### 14.5. Dangers pour l'environnement

Donnée non disponible

#### 14.6. Précautions particulières à prendre par l'utilisateur

Donnée non disponible

#### 14.7. Transport en vrac conformément à l'annexe 2 de la convention MARPOL 73/78 et au recueil IBC

Donnée non disponible

### SECTION 15. INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

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

Produit non concerné.

#### 15.2. Evaluation de la sécurité chimique

Non applicable

### SECTION 16. AUTRES INFORMATIONS

création

"Les conditions de travail de l'utilisateur ne nous étant pas connues, les informations données dans la présente fiche de données de sécurité sont basées sur l'état de nos connaissances et sur la réglementation tant nationale que communautaire.

Le produit ne doit être utilisé à d'autres usages que ceux spécifiés, sans avoir obtenu au préalable des instructions écrites.

Il est toujours de la responsabilité de l'utilisateur de prendre toutes les mesures nécessaires pour répondre aux exigences des lois et réglementations locales.

Les informations données dans la présente fiche doivent être considérées comme une description des exigences de sécurité relatives à notre produit et non pas comme une garantie des propriétés de celui-ci."

## DÉCLARATION DE VINIFICATION BIOLOGIQUE

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

Nom du produit : **UNIFYNE**

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

- peut être mis en œuvre en vinification biologique suivant :

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

- n'est pas une matière ayant fait l'objet d'une certification selon, les règlements CE n°834/2007 et CE n°1254/2008. De ce fait, il y a une **non-disponibilité** matière pour une **production biologique**.

*Il est de votre responsabilité de vous renseigner auprès de votre organisme certificateur afin de vérifier cette conformité avant mise en œuvre.*



C. GONZALÈS  
Responsable Qualité

### IOC

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  
ioc@iocwine.com

## INFORMATION ALLERGÈNES

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

Nom du produit : **UNIFYNE**

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

L'absence ou la présence de SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES, suivant l'annexe II du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, et ses modifications.

**ABSENCE:** 1. Céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales, à l'exception des : a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1); b) maltodextrines à base de blé (1); c) sirops de glucose à base d'orge; d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques y compris d'alcool éthylique d'origine agricole,

**ABSENCE:** 2. Crustacés et produits à base de crustacés,

**ABSENCE:** 3. Œufs et produits à base d'œufs,

**ABSENCE:** 4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de : a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes; b) la gélatine de poisson ou de l'ichthyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin,

**ABSENCE:** 5. Arachides et produits à base d'arachides,

**ABSENCE:** 6. Soja et produits à base de soja, à l'exception: a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées<sup>(1)</sup>; b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja; c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja; d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja,

**ABSENCE:** 7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception: a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques y compris d'alcool éthylique d'origine agricole; b) du lactitol,

**ABSENCE:** 8. Fruits à coque, à savoir : amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques y compris d'alcool éthylique d'origine agricole,

**ABSENCE:** 9. Céleri et produits à base de céleri,

**ABSENCE:** 10. Moutarde et produits à base de moutarde,

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

**ABSENCE:** 12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO<sub>2</sub> total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant,

**ABSENCE:** 13. Lupin et produits à base de lupin,

**ABSENCE:** 14. Mollusques et produits à base de mollusques.

La validité du document est d'une année, soit jusqu'au August 4, 2026



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.

**IOC**

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  
ioc@iocwine.com

Epernay, le Monday 4 August 2025

## ATTESTATION D'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

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

Nom du produit : **UNIFYNE**

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

est composé de matières premières provenant de **Belgique**, d'**Estonie (Salutaguse)**, **France**, **Italie**, et est fabriqué et conditionné en **Italie (San Martino Buon Albergo)**.



C. GONZALÈS  
Responsable Qualité

### IOC

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  
ioc@iocwine.com

## CERTIFICAT DE CONFORMITÉ

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

Nom du produit : **UNIFYNE**

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

- est formulé avec des matières conformes aux spécifications de pureté et d'identité du **Codex Œnologique International**,
- est autorisé suivant l'annexe I du **règlement UE 2019/934** et ses amendements,
- est de **qualité alimentaire**, pouvant être utilisé dans la fabrication des vins pour la consommation humaine, conformément aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires définies par les règlements CE 178/2002 et CE 852/2004,
- n'est pas un **Organismes Génétiquement Modifiés\*\***, n'a pas pour origine des **OGM\*\***, ne contient pas des **OGM\*\*** et n'entre pas en contact durant tout le procédé de fabrication avec des **OGM\*\***, il en est exempt au sens de la partie A article 2 de la directive CE 2001/18, il n'est donc pas soumis à étiquetage figurant au chapitre 2, section 2 du règlement CE 1829/2003, ni à l'article 4 paragraphe B du règlement CE 1830/2003,
- n'a subi aucun traitement **ionisant** ou irradiant\*\*,
- n'est pas issu de la **nanotechnologie\*\*** et ne contient pas d'ingrédient sous la forme de nanomatériaux manufacturés,
- est composé de matières ayant pour origines technologiques : **fongique**, **microbiologique**, **minérale**, **végétale**, et est compatible avec un régime végétalien,
- est conditionné dans un **emballage conforme\*\*** d'une part aux règlements CE 1935/2004, UE 10/2011 et ses amendements, CE 19/2007 (dont phtalates), ne contient pas de bisphénol A ; d'autre part à la directive 94/62/CE (modifiée), au décret français n°2007/1467, à la directive 2008/98/CE et au décret français n°2011/828.



C. GONZALÈS  
Responsable Qualité

\*dans son emballage d'origine fermé, suivant les conditions de conservation indiquées sur la fiche technique.

\*\*suivant les informations communiquées par nos fournisseurs.

**IOC**

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  
ioc@iocwine.com

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.

## Levures œnologiques

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
1895C™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
AFFINITY ECA5™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	NA
IOC 11-1002 K™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC 11-1002™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC 18-2007™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC B 2000™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC B 3000™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC BE FRESH™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC BE FRUITS™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC BE THIOLS™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC BIO™ 	Levures sèches actives	✓	✓
IOC BY™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC CALYPSO™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC DI-VINA™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC DYNAMIX™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC EXENCE™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC FIZZ +™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC FIZZ™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC FRESH ROSÉ™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC GAÏA™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC HARMONIE™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC INFINI'TWICE™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC PRESTIGE™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC PRIMROUGE - R 9001™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC R 9002™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC R 9008™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC RÉVÉLATION TERROIR™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
IOC RÉVÉLATION THIOLS™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC RP 15™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC SMOOZBERRY™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC SUNNY™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC TwICE™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IONYS <sub>wf</sub> ™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
LEVEL <sup>2</sup> BIODIVA™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
LEVEL INITIA™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
LEVEL <sup>2</sup> LAKTIA™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
LEVEL <sup>2</sup> SALVA™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
SAUVY™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
VELLUTO EVOLUTION™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓

## Optimisation de la fermentation

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
ACTICLEAN™	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ <sup>(1)</sup>	✓
ACTIPROTECT +™	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ <sup>(1)</sup>	✓
ACTIPROTECT EXPRESS™	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ <sup>(1)</sup>	✓
ACTIPROTECT ROSÉ™	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ <sup>(1)</sup>	✓
ACTIVIT NAT™	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ <sup>(1)</sup>	✓
ACTIVIT O™	Autolysat de levure, levures inactivées, thiamine	✓ <sup>(1)</sup>	NA
ACTIVIT SAFE™	Autolysat de levure, écorces de levures	✓ <sup>(1)</sup>	✓
ACTIVIT™	Levures inactivées, phosphate diammonique, thiamine	✓ <sup>(1)</sup>	NA
BIO YEAST CELL WALLS™ 	Ecorces de levures	✓	✓
CELLCLEAN™	Ecorces de levures	✓ <sup>(1)</sup>	✓
EXTRA PM™	Autolysat de levure, levures inactivées	NA	✓
FOSFOVIT™	Phosphate diammonique et thiamine	✓	NA
HYDRA PC™	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ <sup>(1)</sup>	✓
ML RED BOOST™	Levures inactivées	✓ <sup>(1)</sup>	✓
NATJJA FIZZ™	Autolysat de levure, levures inactivées et chitosane	✓ <sup>(1)</sup>	NA
NUTRIFLORE FML™	Levures inactivées	✓ <sup>(1)</sup>	✓
NUTRIFLORE PDC™	Levures inactivées	✓ <sup>(1)</sup>	✓
NUTRIO SUCCESS™	Levures inactivées, autolysat de levure, écorces de levures	✓ <sup>(1)</sup>	✓
PHOSPHATE DIAMMONIQUE	Phosphate diammonique	✓	NA
PHOSPHATES TITRÉS™	Phosphate diammonique et thiamine	✓	NA
RESKUE™	Ecorces de levures	✓ <sup>(1)</sup>	✓
STIMULA CABERNET™	Autolysat de levure	✓ <sup>(1)</sup>	✓
STIMULA CHARDONNAY™	Autolysat de levure	✓ <sup>(1)</sup>	✓
STIMULA CHENIN BLANC™	Autolysat de levure	✓ <sup>(1)</sup>	✓

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
STIMULA PINOT NOIR™	Autolysat de levure	✓ <sup>(1)</sup>	✓
STIMULA SAUVIGNON BLANC™	Autolysat de levure	✓ <sup>(1)</sup>	✓
STIMULA SYRAH™	Autolysat de levure	✓ <sup>(1)</sup>	✓
SUCCESS PROTECT™	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ <sup>(1)</sup>	✓
THIAMINE	Thiamine	✓	NA

## Enzymes

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
MYZYM AROMA™	Glycosidases	NA	✓
MYZYM CLARIF™	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
MYZYM CLEAR™	Enzymes pectolytiques, β-Glucanases	NA	✓
MYZYM ELEVAGE™	β-Glucanases	NA	✓
MYZYM EXTRACT™	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
MYZYM MPF™	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
MYZYM READY CH™	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
MYZYM READY CLARIFICATION™	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
MYZYM READY EXTRACTION™	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
MYZYM READY EXTREM™	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
MYZYM READY PRESS™	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
MYZYM READY SPIRIT™	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
MYZYM READY'UP™	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
MYZYM RED FRUITS™	Enzymes pectolytiques, Glycosidases	NA	✓
MYZYM ULTRA CLARIF™	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
MYZYM ULTRA EXTRACT™	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
MYZYM WHITE FRUITS™	Enzymes pectolytiques, Glycosidases	NA	✓

## Clarification – Collage des goûts

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
BENTOFERM™	Bentonite sodique activée, tanins ellagique, phosphate diammonique	✓ <sup>(1)</sup>	NA
BENTOLACT B™	Bentonite et caséinate de potassium	✓	NA
BENTOLACT S™	Bentonite et caséinate de potassium	✓	NA
BENTONITE L100™	Bentonites sodiques activées	✓	NA
BENTOSTAB™ GRANULÉS	Bentonites sodiques activées	✓	NA
BENTOSTAB™ POUDRE	Bentonites sodiques activées	✓	NA
BENTOWINE™	Bentonites sodiques activées	✓	NA
BENT'UP™	Bentonites sodiques activées	✓	NA
CASEINATE DE POTASSIUM™	Caséinate de potassium	✓	NA
CLARIFIANT CH™	Bentonite calco-sodique activée	✓	NA
CLARIFIANT S™	Bentonites sodiques activées	✓	NA

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
<b>CLARIFIANT NAT™</b>	Bentonite calco-sodique, non activée	✓	✓
<b>GEL'UP™</b>	Gélatine d'origine porcine, 80-100°Bloom	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>INOBENT™</b>	Bentonites sodiques activées	✓	NA
<b>INOBENT NAT™</b>	Bentonite calco-sodique, non activée	✓	✓
<b>INOFINE V™</b>	Protéine végétale	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>INOFINE V MES™</b>	Protéine végétale, acide tartrique, bisulfite de potassium	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>QI FINE™</b>	Protéine de pois, chitosane, acide tartrique	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>QI FINE MES™</b>	Protéine de pois, chitosane, acide tartrique, bisulfite de potassium	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>QI NO(Ox)™</b>	Protéine de pois, bentonite et chitosane	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>QI UP XC™</b>	Chitosane, acide tartrique	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>QI UP XC MES™</b>	Chitosane, acide tartrique	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>UNIFYNE™</b>	Protéine de levures, protéines de pois, chitosane, bentonite	✓ <sup>(1)</sup>	NA

## Bactéries

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
<b>ACIDOPHIL +™</b>	Bactéries	✓	✓
<b>EXTRAFLORE CO-IN™</b>	Bactéries	✓	✓
<b>EXTRAFLORE COMPLEXITY™</b>	Bactéries	✓	✓
<b>EXTRAFLORE DENSITY™</b>	Bactéries	✓	✓
<b>EXTRAFLORE PURE FRUIT™</b>	Bactéries	✓	✓
<b>INOBACTER ONLY™</b>	Bactéries	✓	✓
<b>INOBACTER™</b>	Bactéries	✓	✓
<b>MALOTABS™</b>	Bactéries formulées en pastilles	NA	✓
<b>MAXIFLORE ELITE™</b>	Bactéries	✓	✓
<b>MAXIFLORE PURE FRUIT™</b>	Bactéries	✓	✓
<b>MAXIFLORE SATINE™</b>	Bactéries	✓	✓
<b>ML PRIME LAB TEST™</b>	Bactéries	✓	✓
<b>ML PRIME™</b>	Bactéries	✓	✓

## Alternatives-lies

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
<b>CAUDALYS™</b>	Levures inactivées	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>FULLPROTECT™</b>	Levures inactivées et tanin	✓	✓
<b>GLUTAROM EXTRA™</b>	Levures inactivées	NA	✓
<b>GLUTAROM™</b>	Levures inactivées	NA	✓
<b>GLUTASTAR™</b>	Levures inactivées	NA	✓
<b>OPTI-MUM RED™</b>	Autolysat de levure	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>PURE-LEES™ DELICACY</b>	Levures inactivées	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>PURE-LEES™ ELEGANCY</b>	Levures inactivées	✓ <sup>(1)</sup>	✓

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
PURE-LEEST™ LONGEVITY	Levures inactivées	✓ <sup>(1)</sup>	✓
SPHERE BLANC™	Levures inactivées	✓ <sup>(1)</sup>	✓
SPHERE EXPRESS™	Levures inactivées, mannoprotéines	✓ <sup>(1)</sup>	✓
SPHERE ROUGE™	Levures inactivées	✓ <sup>(1)</sup>	✓
ULTIMA FRESH™	Mannoprotéines, gomme arabique	✓ <sup>(1)</sup>	✓
ULTIMA JUMP™	Mannoprotéines, gomme arabique	✓ <sup>(1)</sup>	✓
ULTIMA READY EXPRESSION™	Mannoprotéines, gomme arabique, acide citrique (<1%)	✓ <sup>(1)</sup>	NA
ULTIMA READY FIZZ™	Mannoprotéines, gomme arabique, acide citrique	✓ <sup>(1)</sup>	NA
ULTIMA READY LIFE™	Mannoprotéines, gomme arabique, acide citrique (<1%)	✓ <sup>(1)</sup>	NA
ULTIMA SOFT™	Mannoprotéines, gomme arabique	✓ <sup>(1)</sup>	✓

## Tanins

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
ESSENTIAL ANTIOXIDANT™	Tanins de noix de galle	✓ <sup>(1)</sup>	✓
ESSENTIAL FREE VEG™	Tanins proanthocyanidiques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
ESSENTIAL FRESH™	Tanins galliques & proanthocyanidiques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
ESSENTIAL OAK BARREL™	Tanins ellagiques, Tanins de chêne	✓ <sup>(1)</sup>	✓
ESSENTIAL OAK PROGRESS™	Tanins ellagiques, Tanins de chêne	✓ <sup>(1)</sup>	✓
ESSENTIAL OAK STRONG™	Tanins ellagiques, Tanins de chêne	✓ <sup>(1)</sup>	✓
ESSENTIAL OAK SWEET™	Tanins ellagiques, Tanins de chêne	✓ <sup>(1)</sup>	✓
ESSENTIAL PASSION™	Tanins proanthocyanidiques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
ESSENTIAL PEL™	Tanins galliques & proanthocyanidiques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
ESSENTIAL PEP™	Tanins proanthocyanidiques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
FULLCOLOR™	Tanins proanthocyanidiques & ellagiques, levures inactivées	✓ <sup>(1)</sup>	✓
INFINITY GREEN T™	Tanins proanthocyanidiques et galliques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
INOTAN B™ POWDRE	Tanins proanthocyanidiques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
MANN BOUQUET B 19™	Tanins proanthocyanidiques, levures inactivées à teneur garantie en glutathion	NA	✓
MANN BOUQUET R 16™	Tanins proanthocyanidiques & ellagiques, levures inactivées	✓ <sup>(1)</sup>	✓
PRIVILEGE BLEU™	Tanins ellagiques, Tanins de chêne US	✓ <sup>(1)</sup>	✓
PRIVILEGE NOIR™	Tanins proanthocyanidiques & ellagiques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
TANIFASE ELEVAGE™	Tanins ellagiques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
TANIN BOUQUET B 45™	Tanins proanthocyanidiques & galliques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
TANIN BOUQUET R 36™	Tanins ellagiques & proanthocyanidiques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
TANIN CAS™	Tanins ellagiques, Tanins coeur de chêne	✓ <sup>(1)</sup>	✓
TANIN CRISTALLIN™ POWDRE	Tanins galliques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
TANIN SR TERROIR™	Tanins proanthocyanidiques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
TANIN SR™	Tanins proanthocyanidiques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
TANIN TC™	Tanins ellagiques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
VOLUTAN MES™	Tanins proanthocyanidiques, 100 % Tanins de raisin	✓ <sup>(1)</sup>	NA

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
<b>VOLUTAN™</b>	Tanins proanthocyanidiques, 100 % Tanins de raisin	✓ <sup>(1)</sup>	✓

## Collage des vins

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
<b>COLFINE™ LIQUIDE</b>	Gélatine d'origine porcine hydrolysée, 0°Bloom	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>COLFINE™ POUDRE</b>	Gélatine d'origine porcine hydrolysée	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>COLLE PERLE™ LIQUIDE</b>	Gélatine d'origine porcine hydrolysée	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>CRISTALLINE™ LIQUIDE</b>	Colle de poisson, acide citrique, bisulfite de potassium	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>CRISTALLINE™ PLUS</b>	Colle de poisson, acide citrique, métabisulfite de potassium	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>CRISTALLINE™ SUPRA</b>	Colle de poisson, acide citrique, métabisulfite de potassium	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>FISHANGEL™</b>	Ichtyocolle, gélatine	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>FISHANGEL™ MES</b>	Gélatine, colle de poisson, acide citrique, bisulfite de potassium	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>FYNEO™</b>	Extrait protéique de levure	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>GELOCOLLE™</b>	Gel de silice	NA	✓
<b>INOCOLLE™</b>	Gélatine d'origine porcine 15°Bloom, bisulfite de potassium	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>TRADICOLLE™</b>	Albumine d'oeuf	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>VINOFINE ROUGE™</b>	Protéine de pois, protéine de pomme de terre, bentonite	✓ <sup>(1)</sup>	NA

## Stabilisation

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

## Correcteurs

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
<b>ACIDE ASCORBIQUE</b>	Acide Ascorbique	✓	✓
<b>ACIDE CITRIQUE</b>	Acide Citrique	✓	✓
<b>ACIDE LACTIQUE CENO™</b>	Acide (L+) lactique	✓	✓
<b>ACIDE TARTRIQUE L+</b>	Acide (L+) tartrique	✓	✓
<b>ACTICARBONE ENO™</b>	Charbon actif	✓ <sup>(3)</sup>	✓

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
<b>BACTILESS NATURE™</b>	Biopolymère d'A. Niger et écorces de levures	✓	NA
<b>BICARBONATE DE POTASSIUM</b>	Bicarbonate de Potassium	✓	NA
<b>CARBION ENO™</b>	Charbon actif	✓ <sup>(3)</sup>	✓
<b>CARBION ENO-H™</b>	Charbon actif	✓ <sup>(3)</sup>	✓
<b>CARBION™ GRANULÉS</b>	Charbon actif	✓ <sup>(3)</sup>	NA
<b>CARBION™ POUDRE</b>	Charbon actif	✓ <sup>(3)</sup>	✓
<b>CARBOCLEAN™</b>	Charbon actif	✓ <sup>(3)</sup>	✓
<b>CARBONATE DE CALCIUM</b>	Carbonate de Calcium	✓	✓
<b>FLAVOCLEAN™</b>	Charbon actif	✓ <sup>(3)</sup>	✓
<b>NETAROM EXTRA™</b>	Levures inactivées spécifiques	✓ <sup>(1)</sup>	NA
<b>NETAROM™</b>	Levures inactivées spécifiques	✓ <sup>(1)</sup>	✓
<b>NO BRETT INSIDE™</b>	Chitosane	✓	NA
<b>NO BRETT IN'TABS™</b>	Chitosane formulé en pastilles	✓	NA
<b>OTACLEAN™</b>	Charbon actif	✓ <sup>(3)</sup>	✓
<b>QI SMOKE™</b>	Charbon actif et chitosane	✓	NA
<b>REDUCIT™</b>	Citrate de cuivre, acide citrique	✓	NA

## Le bois en Œnologie

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
<b>FEELWOOD™</b>	Morceaux de bois de chêne	✓	✓

## Produits sulfureux

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
<b>BISULFITE DE POTASSIUM à 150g/L</b>	Bisulfite de potassium	✓	NA
<b>BISULFITE MOD</b>	Bisulfite de potassium	✓	NA
<b>CASSIT™</b>	Bisulfite de potassium, acide citrique	✓	NA
<b>INODOSE EFF'™</b>	Métabisulfite de potassium et bicarbonate de potassium	✓	NA
<b>INODOSE™ (2 et 5)</b>	Comprimés effervescents de métabisulfite de potassium	✓	NA
<b>MÉTABISULFITE DE POTASSIUM</b>	Métabisulfite de potassium	✓	NA
<b>SOLUTION SULFUREUSE 6 %</b>	SO <sub>2</sub> pur dissous dans l'eau	✓	✓
<b>SULFIBONDE™</b>	Bisulfite de potassium	✓	NA
<b>SULFIDEGORGEMENT™</b>	Bisulfite de potassium	✓	NA
<b>SULFITAMINE C™</b>	Bisulfite de potassium, acide ascorbique	✓	NA
<b>SULFIVIN K™</b> (100/150/180)	Solution de Bisulfite de potassium à 100/150/180 g/L	✓	NA

## Moût Concentré Rectifié (MCR)

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
<b>SUCRAISIN™ MCR BIO</b> 	Moût Concentré Rectifié	✓	✓

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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