



Fermivin®



Produced
for direct
inoculation

In-Line
Ready

PAS DE RÉDUCTION. JUSTE L'EXPRESSION DU FRUIT

VINIFICATION

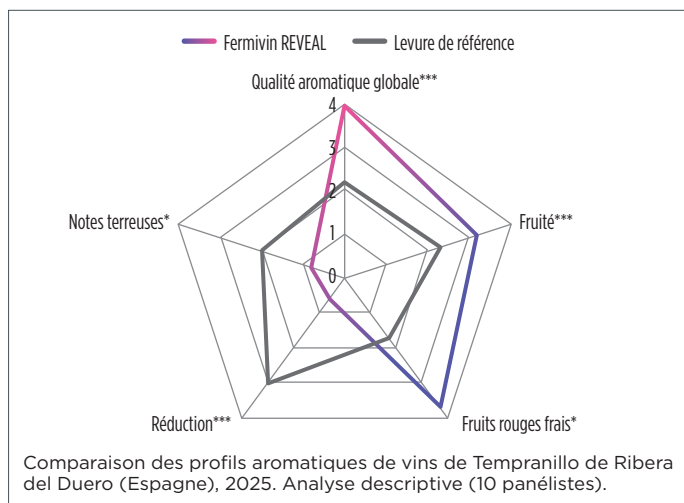
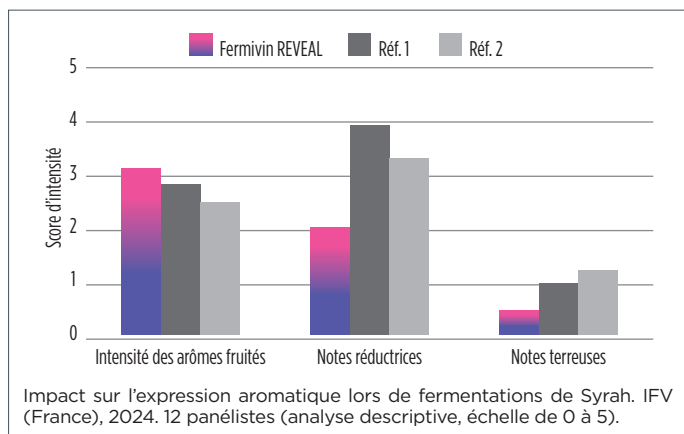
Fermivin® REVEAL est préconisée pour la vinification de moûts sensibles à la réduction. En limitant la formation de H₂S, elle évite le masquage des arômes fruités et favorise l'expression aromatique des vins pendant la fermentation.

Elle présente une bonne performance dans une large gamme de conditions, notamment dans des moûts à azote assimilable faible à modéré et en conditions réductrices.

Recommandée pour les cépages sensibles à la réduction tels que Syrah, Tempranillo, Dolcetto, ou dans toute situation réductrice.

SCIENCE & TECHNOLOGIE

Fermivin REVEAL a été sélectionnée pour sa très faible production de H₂S et de SO₂ pendant la fermentation. Cela limite la formation de composés soufrés réducteurs et réduit le risque de masquage aromatique.



TÉMOIGNAGE

« Nous rencontrons souvent des problèmes de réduction sur Syrah. Avec **REVEAL**, les vins sont restés nets et le fruit s'est exprimé plus clairement. »

Un vinificateur en Galice, Espagne.

DÉGUSTATION

Profil aromatique net et ouvert, sans notes réductrices. Amélioration de l'expression des fruits rouges et de l'équilibre global.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Tolérance à l'alcool	15.5%
Cinétique fermentaire	Rapide
Besoins nutritionnels	Faibles
Températures	18-32 °C

CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME

Production de SO ₂	Faible
Production d'acidité volatile	< 0.2 g/L
Production d'H ₂ S	Faible à nulle

HISTORIQUE & DÉVELOPPEMENTS

Espèce: *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*

La souche **664** est issue de la collection de levures œnologiques de Gist-brocades et a été validée par OENOBRANDS entre 2022 et 2025.

DOSE & CONDITIONNEMENT

Contient plus de 10 milliards de cellules de levure sèche active par gramme. À conserver dans son emballage d'origine fermé, dans un endroit frais (5-15 °C) et sec.

Fermivin REVEAL In-Line Ready

Dose recommandée : 30 g/hL.

Conditionnement : paquets sous vide de 500 g.

.....
Depuis les années 70, les vinificateurs du monde entier ont fait confiance aux levures FERMIVIN pour produire des vins de tous styles, adaptés aux exigences des marchés et des consommateurs. Fière de cet héritage et capitalisant une expérience de plus de 50 ans, OENOBRANDS continue à développer de nouvelles solutions de fermentation. Les levures FERMIVIN sont sélectionnées en collaboration avec des vignerons et des instituts techniques. Puis, elles sont cultivées, séchées et contrôlées, dans nos usines pour garantir : authenticité, performance et qualité.
.....

Une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Considérant que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. L'utilisateur est seul responsable pour déterminer la pertinence et établir le statut légal d'utilisation.

OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5 • 2196 Boulevard de la Lironde
34980 Montferrier sur Lez - France
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrand.com • www.oenobrand.com

DISTRIBUÉ PAR :



Fermivin[®]



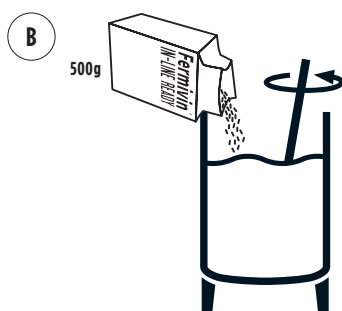
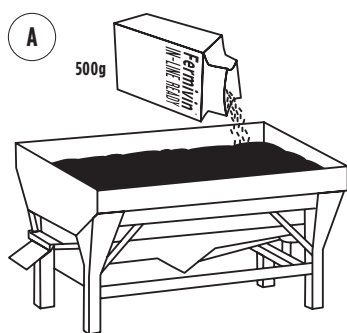
Produced
for direct
inoculation

In-Line
Ready

PROTOCOLE IN-LINE READY

LES LEVURES FERMIVIN IN-LINE READY SONT CONÇUES POUR
ÊTRE AJOUTÉES DIRECTEMENT AU MOÛT, À UNE DOSE DE 30 G/HL

VINS ROUGES



Pour la vinification en rouge, en cas de macération préfermentaire à froid, ajouter la levure après remontée en température.

La température du moût au moment de l'ensemencement doit être supérieure à 15 °C. Une homogénéisation standard après ajout de la levure est nécessaire.



FICHE DE DONNEES DE SECURITE

OENOBRA[®]DS

conformément au règlement (CE) n° 1907/2006 (REACH) modifié par le règlement (UE) 2020/878

SECTION 1 - IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE/DU MELANGE ET DE L'ENTREPRISE

- 1.1 Identification des produits :** Levures sèches actives, gammes : Fermivin Unity – Fermivin Synergy – Fermivin In-Line Ready
- 1.2 Utilisation du produit** : Ce produit est utilisé dans la production d'alcool et de vin
- 1.3 Renseignements fournisseur** : Oenobrand SAS
Parc Agropolis II, BAT 5
2196 Bd de la Lironde
34980 Montferrier sur Lez
France
- Adresse email** : info@oenobrand.com
- 1.4 Numéro de téléphone d'appel d'urgence** : Contacter votre centre anti poison

SECTION 2 - IDENTIFICATION DES DANGERS

- 2.1** Classification de la substance/mélange : Non classé comme dangereuse selon la Directive 1272/2008.
- 2.2** Eléments d'étiquetage : Aucun.
- 2.3** Autre danger : Ne contient pas de substances PBT/vPvB $\geq 0,1$ % évaluées conformément à l'annexe XIII du règlement REACH

SECTION 3 – COMPOSITION/INFORMATION SUR LES COMPOSANTS

- 3.1** Substances : non applicable
- 3.2** Ce mélange ne contient aucune substance à mentionner selon les critères de la rubrique 3.2 de l'Annexe II de REACH

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.



FICHE DE DONNEES DE SECURITE

OENOBRA[®]ND[®]S

conformément au règlement (CE) n° 1907/2006 (REACH) modifié par le règlement (UE) 2020/878

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 :
Non secouristes : Aucune. Secouristes : Aucune.
- 6.2** Précautions pour la protection de l'environnement : Aucune.
- 6.3** Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage :
En cas de fuite ou de dispersion, aspirer ou balayer le produit. La poudre peut être recueillie dans un récipient ou dans un sac avant d'être jetée à la poubelle.
- 6.4** Référence à d'autres sections : Se reporter à la section 8 pour l'équipement de protection personnel.

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 : 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



FICHE DE DONNEES DE SECURITE

OENOBRA[®]ND[®]S

conformément au règlement (CE) n° 1907/2006 (REACH) modifié par le règlement (UE) 2020/878

- 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 : Aucune.

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

Protection de la peau : Mains : Aucune.

Autres : Aucune. Porter des vêtements adaptés

Protection respiratoire : Porter un masque de protection en cas de poussières excessives.

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

Odeur: Levure

Solubilité : principalement 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 aigüe: Pas d'effet connu.

Corrosion/Irritation cutanée : Possible irritation.



FICHE DE DONNEES DE SECURITE

OENOBRA[®]DS

conformément au règlement (CE) n° 1907/2006 (REACH) modifié par le règlement (UE) 2020/878

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.

11.2 Information sur les autres dangers :

Pas d'informations complémentaires disponibles

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** Règlementations/législation particulières à la substance ou au mélange en matière de sécurité, de santé et d'environnement : Produit ne nécessitant pas un enregistrement selon le règlement REACH.
- 15.2** Evaluation de la sécurité chimique : Non applicable.

SECTION 16- AUTRES DONNEES



FICHE DE DONNEES DE SECURITE

OENOBRANDS®

conformément au règlement (CE) n° 1907/2006 (REACH) modifié par le règlement (UE) 2020/878

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.

ATTESTATION GENERALE



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 et ses modifications

Répondent au Codex Œnologique 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 - RADIATION

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'EPURATION

Ne sont pas issus de boues d'épuration

ANIMAUX CLONES

Ne sont pas élaborés à partir d'animaux clonés

NANOMATERIAUX MANUFACTURES

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, Brausol et Brausol Spécial.

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

ATTESTATION ALLERGENES

Selon le Règlement 1169/2011 modifiant la Directive 2000/13/CE



ERBSLÖH SAS atteste que les produits non mentionnés sur ce document sont exempts d'allergènes, contaminations croisées comprises. Cette attestation pouvant être amenée à évoluer en fonction du référencement des produits, nous vous conseillons de toujours vérifier la présence/absence d'allergènes sur la documentation technique.

Cette attestation couvre **uniquement** la Règlementation Européenne.

Anhydride sulfureux et sulfites :

en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total

Bougies soufrées
Claristar
Clarfruit 200
Erbigel Liquid 300
Cuprovin
Disques soufre
Drifine
Dulcegum
Erbigel
Final Touch (gamme)
GelFlot
Gelitol 100

Gerbinol CF
Gom VK
Isingclair
IsingDry
Kadifit
Littofresh Liquid
Mèches soufrées
Mixgum
Oenodose 2g-5g
Peroxyl
Senso Ü / Senso R
SGASF

SO₂ Gaz (gamme)
Solution de Gomme Arabique
Solutions sulfureuses (gamme)
Stabiverek
Sulfo hubert (gamme)
Supragel
Sweetgum
Tannivin Color
Tannivin Color granulé
Vitamon Liquid S
Vinprotect
Vinostab

Poissons et produits à base de poissons à l'exception de :

La gélatine de poisson ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin

Drifine – Isingclair - IsingDry

Lait et produits à base de lait

y compris le lactose

Beerzym BG Super& Combi - Fructozym HPX – Kalcasin - Vegazym HC



Le 05/01/2026 - 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).

LES PRODUITS NE FIGURANT PAS SUR CETTE LISTE NE SONT PAS UTILISABLES EN BIO et/ou NOP.

Retrouvez la liste des produits contrôlés par **ECOCERT** sur leur site rubrique Intrants Œnologiques.
<https://ap.ecocert.com/intrants/index.php?liste=oenologie>

Avant tout emploi, il convient de vous assurer, auprès de votre organisme de certification, des conditions d'emploi de nos produits en vinification 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
Oenolife Xtra	En cours de validation	En cours de validation	
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 Boost	En cours de validation	En cours de validation	
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
Vitamon 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-innoculant/ Duet Mature Anchor (<i>O. oeni</i> + <i>L. plantarum</i>)	FML vins rouges de garde par co-inoculation	Autorisé	Autorisé

CLARIFIANTS - Prévention de l'oxydation

IsingDry (colle de poisson poudre)	Clarification des vins blancs et rosés	Autorisé	Non autorisé
KalCasin (caséine)	Traitement de l'oxydation et clarification des moûts	Autorisé	Non autorisé
ErbGel® Liquid 300 (solution de gélatine concentrée)	Collage des vins rouges	Autorisé	Autorisé **
ErbGel® (gélatine soluble à chaud)	Clarification des vins de haute expression	Autorisé	Autorisé
ErbGel® BIO	Clarification des vins de haute expression	Autorisé	Autorisé
Supragel (gélatine liquide haute performance)	Clarification douce des vins	Autorisé	Autorisé **
LittoFresh Bright (protéine de pois, bentonite, levures inactivées)	Prévention oxydation et altération de la couleur	Autorisé	Autorisé
LittoFresh Impact (protéine de pois, charbon, bentonite)	Prévention oxydation et altération de la couleur	Autorisé	Non autorisé
LittoFresh Liquid (solution de protéine pois)	Traitement de l'oxydation et clarification des moûts/vins	Autorisé	Autorisé **
LittoFresh Origin (protéine de pois)		Autorisé	Autorisé
** VOIR PREMIERE PAGE			
Co-innoculant/ Duet Soft Anchor (<i>O. oeni</i> + <i>L. plantarum</i>)	FML vins blancs et rouges par co-inoculation	Autorisé	Autorisé

TANINS

Tannivin® BeFresh	<i>En cours de validation</i>	<i>En cours de validation</i>	
Tannivin® Color (tanins ellagiques et procyanidiques)	Protection et stabilisation de la couleur	Autorisé	Autorisé
Tannivin® EH (tanins de cœur de chêne)	Affinage et équilibre des vins	Autorisé	Autorisé
Tannivin® Elevage (à base de tanins de chêne)	Affinage et équilibre des vins	Autorisé	Autorisé
Tannivin® Galléol (tanins de noix de galle)	Traitements des moûts/vins blancs/rosés	Autorisé	Autorisé
Tannivin® Gallic	Traitements des moûts	Autorisé	Autorisé
Tannivin® Grape (tanins de raisin)	Stabilisation de la structure et de la couleur	Autorisé	Autorisé
Tannivin® Intense	Elevage des vins en barriques	Autorisé	Autorisé
Tannivin® SR (tanins ellagiques et procyanidiques)	Tanins pour les vinifications en rouge	Autorisé	Autorisé
Tannivin® Premium (tanins de chêne)	Affinage et équilibre des vins	Autorisé	Autorisé
Tannivin® Superb (tanins de chêne)	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
Dioxyde de soufre gaz - Tube Papaye		Autorisé	Autorisé
Solutions sulfureuses A8, P10, P15, P18	Solution sulfureuse 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 Dioxo	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
CAM 1501	Dégraissant alcalin - Moussant	Autorisé	Voir avec OC
CIP 1073	Liquide alcalin	Autorisé	Voir avec OC
CIP 1273	Liquide alcalin	Autorisé	Voir avec OC
CIP 1273	Détartrant	Autorisé	Voir avec OC
CIP 2040	Nettoyant et détartrant	Autorisé	Voir avec OC
Déterquat AL	Désinfectant	Autorisé	Voir avec OC
Déterquat LV5	Désinfectant	Autorisé	Voir avec OC
Oxyvini	Activateur de nettoyage – Peroxyde d'hydrogène	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 Anchor Gamme Exotics
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 Bright - LittoFresh Liquid - LittoFresh Origin
Colle de poisson	IsingClair
Dérivés de levures	Extraferm® D'tox - Extraferm® D'fend - Natuferm® - OenoRed – Oenolife Xtra - VitaDrive® - Vitadrive Boost - 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.