



Littofresh® Bright

Prévention de l'oxydation et de l'amertume, sans PVPP

Description du produit

Littofresh® Bright est une alternative naturelle à la PVPP à base de protéines végétales, d'extraits protéiques de levure et de bentonite. Sa formulation est adaptée au collage des moûts et des vins. Son utilisation a un effet préventif contre l'oxydation et l'amertume des moûts blancs et rosés. Littofresh® Bright élimine les composés phénoliques oxydables et préserve significativement la fraîcheur des vins. Il élimine les notes indésirables telles que l'amertume ou les notes végétales en cas de faible maturité, ainsi que les défauts organoleptiques causés par les micro-organismes indésirables.

- Prévient le brunissement du moût
- Préserve la fraîcheur aromatique
- Adapté à la gestion de l'intensité colorante des rosés
- Élimine l'astringence et l'amertume
- Utilisable en filtration tangentielle
- Issu de matières premières biosourcées et biodégradables
- Non-allergène
- Utilisable dans le cadre de process vegan, Bio ou NOP

Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 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.

Dosage

Diluer la dose dans 10 fois son volume d'eau et bien remuer. Verser lentement la suspension dans le moût ou le vin à traiter, puis soutirer après sédimentation.

Application	Dosage
Moût ou début de fermentation	20 – 80 g/hl
Traitement de la vendange impactée	60 – 80 g/hL
Vin	10 – 60 g/hL

Conservation

Au frais, au sec et à l'abri des odeurs étrangères. Les emballages entamés devront être refermés hermétiquement et consommés 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 001 - 06/2024 LD - imprimé le 03/06/2024

Fiche de données de sécurité

conformément au règlement (CE) n° 1907/2006

LittoFresh Bright

Date de révision: 24.04.2024

Code du produit: 5072x

Page 1 de 6

RUBRIQUE 1: Identification de la substance/du mélange et de la société/de l'entreprise**1.1. Identificateur de produit**

LittoFresh Bright

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

produits de traitement des boissons

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	
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**

Ce mélange n'est pas classé comme dangereux au sens du règlement (CE) n° 1272/2008.

2.2. Éléments d'étiquetage**Conseils supplémentaires**

Éléments d'étiquetage: aucune.

2.3. Autres dangers

Aucune information disponible.

RUBRIQUE 3: Composition/informations sur les composants**3.2. Mélanges****Composants pertinents**

aucune/aucun (conforme au règlement (CE) n° 1907/2006 (REACH))

RUBRIQUE 4: Premiers secours**4.1. Description des mesures de premiers secours****Après inhalation**

Veiller à un apport d'air frais.

Après contact avec la peau

Rincer abondamment avec de l'eau. Enlever les vêtements contaminés et les laver avant réutilisation.

Après contact avec les yeux

Rincer soigneusement et abondamment avec une douche oculaire ou de l'eau.

Après ingestion

Se rincer aussitôt la bouche et boire 1 verre d'eau.

4.2. Principaux symptômes et effets, aigus et différés

Aucune information disponible.

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

Fiche de données de sécurité

conformément au règlement (CE) n° 1907/2006

LittoFresh Bright

Date de révision: 24.04.2024

Code du produit: 5072x

Page 2 de 6

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.

RUBRIQUE 6: Mesures à prendre en cas de dispersion accidentelle**6.1. Précautions individuelles, équipement de protection et procédures d'urgence****Remarques générales**

Éviter la formation de poussière. Ne pas respirer les poussières.

6.2. Précautions pour la protection de l'environnement

Ne nécessite aucune mesure de prévention particulière pour la protection de l'environnement. Nettoyer soigneusement le sol et les objets souillés en se conformant aux réglementations relatives à l'environnement.

6.3. Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage**Pour le nettoyage**

Recueillir mécaniquement. 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**

Ne nécessite aucune mesure de prévention particulière.

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 les vêtements contaminés. Se laver les mains avant les pauses et à la fin du travail. 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)

produits de traitement des boissons

RUBRIQUE 8: Contrôles de l'exposition/protection individuelle**8.1. Paramètres de contrôle****Conseils supplémentaires**

Aucune valeur limite n'a été fixée jusqu'à présent à l'échelle nationale.

Fiche de données de sécurité

conformément au règlement (CE) n° 1907/2006

LittoFresh Bright

Date de révision: 24.04.2024

Code du produit: 5072x

Page 3 de 6

8.2. Contrôles de l'exposition**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:	Poudre	
Couleur:		
Odeur:	inodore	
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 applicable
Température d'auto-inflammation:		non déterminé
Température de décomposition:		non déterminé
pH-Valeur (à 20 °C):		7,5
Viscosité cinématique:		non applicable
Hydrosolubilité:		facilement soluble
Solubilité dans d'autres solvants		
non déterminé		
Coefficient de partage n-octanol/eau:		non déterminé
Pression de vapeur:		non déterminé
Densité:		non déterminé
Densité de vapeur relative:		non déterminé
Caractéristiques des particules:		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.

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

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

10.2. Stabilité chimique

Fiche de données de sécurité

conformément au règlement (CE) n° 1907/2006

LittoFresh Bright

Date de révision: 24.04.2024

Code du produit: 5072x

Page 4 de 6

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****Toxicité aiguë**

Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis.

ETAmél calculé

ATE (orale) > 2000 mg/kg; ATE (cutanée) > 2000 mg/kg; ATE (inhalation vapeur) > 20 mg/l; ATE (inhalation poussières/brouillard) > 5 mg/l

Irritation et corrosivité

Corrosion/irritation cutanée: Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis.

Lésions oculaires graves/irritation oculaire: Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis.

Effets sensibilisants

Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis.

Effets cancérogènes, mutagènes, toxiques pour la reproduction

Mutagenicité sur les cellules germinales: Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis.

Cancérogénicité: Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis.

Toxicité pour la reproduction: Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis.

Toxicité spécifique pour certains organes cibles - exposition unique

Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis.

Toxicité spécifique pour certains organes cibles - exposition répétée

Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis.

Danger par aspiration

Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis.

11.2. Informations sur les autres dangers**Autres informations**

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

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

Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis.

12.2. Persistance et dégradabilité

Le produit n'a pas été testé.

12.3. Potentiel de bioaccumulation

Le produit n'a pas été testé.

Fiche de données de sécurité

conformément au règlement (CE) n° 1907/2006

LittoFresh Bright

Date de révision: 24.04.2024

Code du produit: 5072x

Page 5 de 6

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****Recommandations d'élimination**

L'élimination doit se faire selon les prescriptions des autorités locales.

L'élimination des emballages contaminés

Rincer abondamment avec de l'eau. Les emballages entièrement vides peuvent être revalorisés.

RUBRIQUE 14: Informations relatives au transport**14.6. Précautions particulières à prendre par l'utilisateur**

Aucune information disponible.

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

non applicable

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**

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

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

Législation nationale

Classe risque aquatique (D):

- - sans 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

Fiche de données de sécurité

conformément au règlement (CE) n° 1907/2006

LittoFresh Bright

Date de révision: 24.04.2024

Code du produit: 5072x

Page 6 de 6

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
CE/CEE: Communauté européenne/Communauté économique européenne
UE: Union européenne
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%
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
Facteur M: Facteur de multiplication
MARPOL: International Convention for the Prevention of Marine Pollution from Ships
IBC: Intermediate Bulk Container
SVHC: Substance of Very High Concern
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).

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 pertinents ont été obtenues, respectivement, dans la dernière version de la fiche technique de sécurité du sous-traitant.)

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
Erbigel® Liquid 300 (solution de gélatine concentrée)	Collage des vins rouges	Autorisé	Autorisé **
Erbigel® (gélatine soluble à chaud)	Clarification des vins de haute expression	Autorisé	Autorisé
Erbigel® 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.