



Trenolin® FastFlow DF

Enzyme liquide pour une dégradation intense de la pectine. Amélioration du pressurage de la vendange, de la clarification et de la filtration des vins riche en colloïdes.

Description du produit

Trenolin® FastFlow DF est une enzyme liquide spécifique hautement active pour la dégradation poussée des pectines complexes dans les moûts et les vins, en particulier pour les cépages riches en pectine. Elle augmente le rendement du pressurage, optimise la clarification des moûts et des vins et améliore la filtrabilité des vins jeunes. Trenolin® FastFlow DF élimine les fractions de pectine difficiles à dégrader (zones hérissées) grâce son activité arabinogalactane-II-hydrolase (AG-II-hydrolase).

Trenolin® FastFlow DF est exempt d'activité secondaire cinnamyl estérase.

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.

Objectifs

Bénéfices	- Dégradation rapide et intense de la pectine dans les moûts de cépages riches en pectine. Amélioration significative du rendement de pressurage. - Efficace à basse température grâce à l'incorporation d'une activité pectinase "froide" innovante d'Erbslöh. Peut être utilisée à des températures comprises entre 5 ° C et 10 ° C. - Dégradation ciblée des chaînes latérales de pectine due à l'activité AG-II-hydrolase entraînant une hydrolyse plus poussée de la pectine permettant une réduction rapide de la viscosité avec une clarification supérieure des moûts. - Clarification accélérée lors de l'utilisation d'adjuvants (GranuBent PORE-TEC, LittoFresh®, IsingClair, Klar-Sol). Flottation des moûts améliorée en réduisant les fractions de pectine neutre. - Augmentation de la filtrabilité des vins jeunes chargés en colloïdes (vins blancs issus de cépages riches en pectine, vins rouges de thermovinification) par une dégradation accrue et donc une réduction de la taille des molécules de pectine résiduelle.
Recommandation	Pour cépages blancs riches en pectine et cépages rouges

Dosage

Application	Dose sur vendange / moût / vin	Temps d'action
Cépages blancs riches en pectine, 8 - 15°C	6 - 10 mL/100 kg ou hL	2 - 4 heures
Cépages rouges, ≤ 25 °C.	4 - 8 mL/100 kg ou hL	Pendant la FA ou 1 - 2 h sur vin
Cépages rouges, thermovinification	3 - 6 mL/100 kg ou hL	1 - 2 heures
Focus	Une dégradation efficace de la pectine est possible à des températures comprises entre 5 ° C et 10 ° C. La limite supérieure naturelle est de 55 ° C.	
Mise en œuvre	Diluer la quantité nécessaire d'enzyme avec un peu de moût/vin pour obtenir une meilleure répartition dans la cuve à traiter.	
Attention	Trenolin® FastFlow DF est inhibée par la bentonite. Celle-ci ne doit donc pas être utilisée pendant le temps d'action de l'enzyme.	

Conservation

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

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

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Les présentes recommandations s'appliquent à l'utilisation du produit en tant qu'auxiliaire technologique ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de production. Seule cette utilisation peut participer à la sécurité du produit final. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison des traitements préliminaires non connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité se serait être engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à www.erbsloeh.com.
Version 004 - 06/2021 RL - imprimé le 14/06/2021

1 Identification du produit et de la société

1.1 Identification de la substance ou du mélange

Préparation d'enzymes microbiennes produite par fermentation, extraction, concentration, filtration, stabilisation et formulation. Les enzymes agissent en tant que biocatalyseurs pour effectuer des réactions spécifiques dans des conditions de réaction standard. Les préparations décrites ci-dessous entraîne la dégradation de la pectine et des substances pectiques.

N° article

2293x
2032x
2276x
2026x
2264x
2217x
2194x
2037x
2024x
2036x
2219x
2280x

Dénomination commerciale

Trenolin® Bouquet^{PLUS}
Trenolin® Disti
Trenolin® FastFlow DF
Trenolin® Flot^{PLUS}
Trenolin® Frio DF
Trenolin® Klar
Trenolin® PEXX
Trenolin® Rosé
Trenolin® Sur Lies DF
Trenolin® Thermo-Stab
Trenolin® Xtract
Trenolin® Xtract WR

1.2 Utilisation de la substance ou du mélange

Usage professionnel : Traitement des moûts et des vins (se reporter à la fiche technique).

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

1.3.1 Identification de l'entreprise/compagnie

Erbslöh Geisenheim GmbH
Erbslöhstraße 1 - D-65366 Geisenheim - Germany
Tél : +49 (0) 6722 708-0

1.3.2 Distributeur France

Erbslöh S.A.S.
P.A.E. La Baume - 34290 Servian - France
Tél : +33 (0)4 67 39 29 70

1.4 Numéros d'appel d'urgence France

ORFILA : 01 45 42 59 59
Secours d'urgence : 112

2 Identification des dangers

2.1 Classification de la substance ou du mélange selon règlement (CE) N° 1272/2008

Sensibilisation respiratoire / Catégorie 1 / Danger / H334

2.2 Eléments d'étiquetage selon le règlement (CE) N° 1272/2008 (CLP)

Pictogramme(s)



(SGH08)

Avertissement

DANGER

Mentions de dangers

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

Conseils de prudence

P261 : Éviter de respirer les poussières/fumées/gaz/brouillards/vapeurs/aérosols.

P284 : Porter un équipement de protection respiratoire.

P304 + 340 : EN CAS D'INHALATION : Transporter la victime à l'extérieur et la maintenir au repos dans une position où elle peut confortablement respirer.

P342 + P311 : En cas de symptômes respiratoires. Appeler un CENTRE ANTIPOISON ou un médecin.

2.3 Autres dangers

L'inhalation d'aérosols enzymatiques, pouvant résulter d'une mauvaise manipulation, peut entraîner une sensibilisation et entraîner des réactions allergiques chez les personnes sensibilisées. Le contact avec la peau peut provoquer une irritation. Cette substance ne répond pas aux critères de classification PBT ou vPvB.

Date d'impression	Version:	Date / par:	Page
11.08.2021	004	08/2021 / RL	1 / 4 (trenolin_liquid-sds-french-erbsloeh-20210811-004)

3 Composition/information sur les ingrédients

3.1 Substance

Non applicable

3.2 Mélange

Composition : Préparation enzymatique liquide stabilisée au glycérol et/ou chlorure de potassium (tous les composants sont de qualité alimentaire)

Principale activité enzymatique	N° CAS	N° EINECS	N° UIB	Teneur	Classification R(CE) N° 1272/2008
Pectinase	9032-75-1	232-885-6	3.2.1.15	2 - 20 %	Resp Sens.1, H334 (*)

(*) Libellé des classes et des phrases de danger : voir section 16

Synonyme(s) : Enzyme pectolytique

Limite d'exposition sur le lieu de travail selon R(CE) n° 1272/2008 : Non applicable, pas de valeur pour cette substance.

4 Premiers secours

4.1 Description des premiers secours

Informations générales

Aucune toxicité aiguë connue, mais en cas d'exposition aux aérosols de la solution enzymatique, des problèmes respiratoires et des réactions allergiques peuvent survenir chez les personnes sensibles. Le contact prolongé de la solution enzymatique avec la peau, peut provoquer des irritations.

En cas d'inhalation

Amener le sujet à l'air frais. Faire boire de l'eau. Consulter un médecin en cas de difficulté respiratoire.

En cas de contact avec les yeux

Enlever les verres de contact. Rincer abondamment à l'eau en écartant les paupières. Consulter un spécialiste.

En cas de contact avec la peau

Laver abondamment à l'eau et au savon. Consulter un médecin si irritations.

En cas d'ingestion

Rincer la bouche et faire boire de l'eau si victime consciente. Consulter un médecin en cas de malaise.

Autoprotection

Penser à se protéger avant de porter secours.

4.2 Principaux symptômes et effets, aigus et différés

Se reporter au paragraphe 11.

4.3 Indication des éventuels soins médicaux immédiats et traitements particuliers nécessaires

Pas de donnée disponible.

5 Lutte contre l'incendie

5.1 Moyens d'extinction adéquats

Tous les agents d'extinction peuvent être utilisés.

5.2 Moyens d'extinction à proscrire

Tenir compte des risques liés à l'environnement de la zone d'incendie.

5.3 Dangers particuliers

Pas de risque particulier.

5.4 Mesures de protection en cas d'intervention

Ne pas laisser se déverser l'eau d'extinction contaminée dans le milieu naturel ou les égouts.

Équipements de protection spéciaux pour les pompiers : Utiliser un appareil respiratoire autonome et un équipement de protection adapté à l'environnement de la zone d'incendie.

6 Mesures en cas de fuite accidentelle

6.1 Précautions individuelles et collectives

Evacuer la zone contaminée. Eviter la formation d'aérosols.

Utiliser un équipement de protection adéquat (voir section 8) et porter un appareil respiratoire autonome.

6.2 Précautions pour la protection de l'environnement

Empêcher le déversement du produit dans le milieu naturel et les égouts.

Si le produit s'est répandu dans le milieu naturel ou le réseau des eaux usées, prévenir les autorités compétentes.

6.3 Méthode de nettoyage

Récupérer le produit à l'aide d'un produit absorbant inerte (perlite, sable, sciure) dans un conteneur adéquat. Laver le résidu abondamment à l'eau.

6.4 Autres informations

Voir sections 7, 8 et 13.

Date d'impression	Version:	Date / par:	Page
11.08.2021	004	08/2021 / RL	2 / 4 (trenolin_liquid-sds-french-erbsloeh-20210811-004)

7 Manipulation et stockage

7.1 Manipulation

Assurer une bonne ventilation/aspiration du poste de travail. Eviter la formation d'aérosols.
Eviter le contact avec la peau et les yeux.

Utiliser l'équipement de protection approprié à ce produit (voir section 8).

Prévoir un dispositif de rince-œil et une douche de sécurité à proximité du poste de travail.

Conseils sur la protection contre l'incendie et les explosions

Produit non inflammable. Prendre toutes les mesures de protection contre le feu et les explosions dans la zone de travail.

7.2 Stockage

Entreposer les récipients d'origine hermétiquement fermés dans un local frais (5 à 15°C), sec et bien aéré.

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

Voir fiche technique.

8 Contrôle de l'exposition et mesures de protection

8.1 Limite d'exposition sur le poste de travail

Limite d'exposition professionnelle : Non disponible.

8.2 Contrôles d'exposition

a) Contrôles techniques appropriés

Prévoir une aspiration/ventilation suffisante sur le poste de travail.

Se laver les mains avant et après manipulation.

b) Protection respiratoire

Si production de poussières, porter un masque de protection (P3).

c) Protection des mains

Gants de protection (caoutchouc, PVC, néoprène).

d) Protection des yeux

Lunettes de sécurité avec protections latérales. Eviter le port de lentilles de contact.

e) Protection du corps

Porter un vêtement de protection adapté aux conditions du lieu de travail.

f) Contrôles d'exposition liés à la protection de l'environnement

Voir sections 6 et 7.

9 Caractéristiques physiques et chimiques

9.1 Aspect

Etat physique : Liquide brun

Odeur : Caractéristique

9.2 Informations importantes pour la santé, la sécurité et l'environnement

Densité (20°C) : 1,10 - 1,30

pH (à 20°C) : 3,8 - 4,8

Point de fusion : Environ 122°C

Température d'ébullition : Non disponible

Auto-inflammation : Non auto-inflammable

Danger d'explosion : Non applicable

Solubilité dans l'eau : Soluble dans l'eau

10 Stabilité et Réactivité

10.1 Réactivité

Stable en conditions normales d'utilisation. Perte d'activité enzymatique possible si stockage > 10°C, conserver au froid

10.2 Stabilité chimique

Stable dans les conditions normales d'emploi.

10.3 Possibilité de réactions dangereuses

Pas de réaction dangereuse dans les conditions normales d'emploi.

10.4 Conditions à éviter

Stocker à l'abri de la chaleur.

10.5 Matières incompatibles

Non disponible.

10.6 Produits de décomposition dangereux

Non disponible

Date d'impression	Version:	Date / par:	Page
11.08.2021	004	08/2021 / RL	3 / 4 (trenolin_liquid-sds-french-erbsloeh-20210811-004)

11 Informations toxicologiques

11.1 Informations sur les effets toxicologiques

Toxicité aiguë

Non classé.

Corrosion/irritation oculaire

Non classé. Irritation possible en cas de contact.

Sensibilisation respiratoire ou cutanée

En cas de contact prolongé ou fréquent avec la peau, des symptômes d'irritation ne peuvent être exclus. L'inhalation répétée d'aérosols d'enzyme causée par une mauvaise manipulation peut provoquer des réactions allergiques, y compris une bronchite asthmatique, chez les personnes sensibles. Le contact avec la peau peut provoquer une irritation.

Mutagenicité sur les cellules germinales

Non classé.

Cancérogénicité

Non classé.

Toxicité pour la reproduction

Non classé.

Toxicité spécifique pour certains organes cibles

Pas de donnée disponible.

12 Informations écologiques

12.1 Ecotoxicité

Selon l'état de nos connaissances, le produit ne présente pas de toxicité avérée pour l'environnement.

12.2 Mobilité

Pas de donnée disponible.

12.3 Persistance et dégradabilité

Produit biodégradable.

12.4 Potentiel de bioaccumulation

Pas de donnée disponible.

12.5 Evaluations PBT et vPvB

Cette substance ne répond pas aux critères de classification PBT ou vPvB.

12.6 Autres effets néfastes

Bien que sans danger pour l'environnement, éviter l'épandage du produit dans le milieu naturel.

13 Considérations relatives à l'élimination

13.1 Traitement des déchets

Le produit doit être évacués et traités selon les réglementations nationales et locales en vigueur.

13.2 Traitement des emballages

Les emballages contaminés doivent être évacués et traités selon les réglementations nationales et locales en vigueur.

14 Informations relatives au transport

14.1 Transport terrestre (ADR/RID)

Non classé comme matière dangereuse par la réglementation.

14.2 Transport maritime (IMDG) / Transport fluvial (ADNR)

Non classé comme matière dangereuse par la réglementation.

14.3 Transport aérien (IATA)

Non classé comme matière dangereuse par la réglementation.

15 Informations réglementaires

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

Règlement (CE) N°1272/2008 (CLP)

Non classé.

Classification SGH

Matière dangereuse selon le SGH

Règlements nationaux (Allemagne)

Classe de danger pour l'eau (WGK) : nwg (substance non polluante pour l'eau)

15.2 Evaluation de la sécurité chimique

Pas d'évaluation de sécurité chimique réalisée pour ces produits.

Date d'impression	Version:	Date / par:	Page
11.08.2021	004	08/2021 / RL	4 / 4 (trenolin_liquid-sds-french-erbsloeh-20210811-004)

16 Autres informations

16.1 Indications de modification

Paragraphe 2 : Classification, identification et étiquetage des dangers.

16.2 Libellé des classes et des phrases de danger figurant au paragraphe 3

Resp. Sens. 1 : Sensibilisation respiratoire, catégorie 1

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

16.3 Informations complémentaires

Pour plus d'informations concernant l'utilisation et les caractéristiques techniques de ces produits, consulter les fiches d'emploi et de spécifications disponibles sur notre site internet.

Cette fiche complète les notices techniques d'utilisation mais ne les remplace pas. Elle ne doit être utilisée et reproduite qu'à des fins de prévention et de sécurité.

Les renseignements que contient cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit, à la date indiquée.

Ils sont donnés de bonne foi.

L'attention des utilisateurs est attirée sur les risques éventuellement encourus lorsque le produit est employé à d'autres usages que ceux pour lesquels il est conçu.

L'énumération des textes législatifs, réglementaires et administratifs, faite dans cette fiche, ne peut être considérée comme exhaustive. Il appartient au destinataire du produit de connaître et d'appliquer l'ensemble des textes réglementant son activité. Il prendra sous sa seule responsabilité les précautions liées à l'utilisation qu'il fait du produit.

Le destinataire du produit doit également porter à la connaissance des personnes qui peuvent entrer en contact avec le produit (emploi, stockage, nettoyage des emballages, interventions diverses) toutes les informations nécessaires à la sécurité du travail, à la protection de la santé et de l'environnement, en leur transmettant cette fiche de données de sécurité.

Date d'impression	Version:	Date / par:	Page
11.08.2021	004	08/2021 / RL	5 / 4 (trenolin_liquid-sds-french-erbsloeh-20210811-004)



Fiche de spécifications

Trenolin® FastFlow

Description	Enzyme possédant des activités pectolytiques complexes adaptées aux variétés de raisins riches en substances pectiques permettant l'optimisation du pressurage et l'amélioration de la filtrabilité des vins.	
Composition	Eau, glycérol, chlorure de potassium, pectinase.	
Origine biologique	Produit par fermentation d' <i>Aspergillus niger</i> , <i>Aspergillus tubingensis</i> . Les enzymes sont séparées du milieu de culture et purifiées.	
Activités	Pectinase ≥ 45 ASV/ml (méthode Erbslöh) N° EINECS : 232-885-6 N° IUB : 3.2.1.15 N° CAS : 9032-75-1	
Densité	1,1 - 1,3 g/ml	
Pureté chimique	Arsenic :	< 3 ppm
	Plomb :	< 5 ppm
	Métaux lourds :	< 30 ppm (exprimé en Pb)
Pureté microbiologique	Germes totaux :	< 5x10 ⁴ UFC/gr
	Coliformes :	< 30 UFC/gr
	Escherichia coli :	absence dans 25 gr
	Salmonelles :	absence dans 25 gr
	Activité antibiotique :	non détectable
	Mycotoxines :	non détectable

Trenolin® FastFlow répond aux exigences relatives aux enzymes alimentaires. Trenolin® FastFlow est conforme au règlement (UE) 2019/934 relatif aux pratiques œnologiques. Nos enzymes sont autorisées dans l'Union européenne selon le règlement (UE) 1332/2008 en tant qu'enzymes alimentaires et selon le règlement UE 1333/2008 en tant qu'additifs alimentaires pour le traitement des denrées alimentaires et sont conformes aux spécifications du JECFA dans la version actuelle respective. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales.

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.