



PRODUITS UTILISABLES EN VINIFICATION BIO UE ET/OU NOP

Avant toute utilisation, vous **devez impérativement faire valider la conformité de ces produits auprès de votre organisme certificateur** qui vous indiquera également les démarches administratives à suivre. Cette liste a été mise à jour le 23/11/2018, elle est donnée à titre indicatif et évolue régulièrement.



Assurez-vous de disposer de la dernière version en vigueur, en ligne sur notre site www.lamoth-abiet.com dans l'onglet « Certificats ».



RÈGLEMENTATION

Règlement CE n°889/2008 amendé portant sur les modalités d'application du Règlement CE n°834/2007 du Conseil en ce qui concerne le vin biologique.
Règlement NOP (National Organic Program) de l'USDA (United States Department of Agriculture).

UTILISATION	COMPOSITION	PRODUITS	RÈGLEMENT VIN BIO UE 889/2008 Amendé	NOP (USA) « MADE WITH... »	
FERMENTATION	Levures ¹	Gamme Excellence®, Gamme L.A.	Autorisé		
	Bactéries	Oeno 1®			
NUTRITION DE LA LEVURE	Phosphate diammonique	Phosphate diammonique	Autorisé	Non Autorisé	
	Phosphate diammonique, chlorhydrate de thiamine	Vitaferment PH			
	Chlorhydrate de thiamine	Thiamine			
	Écorces de levures ¹	Flor'Protect®	Autorisé		
	Levures inactivées	OenoStim®, OptiThiols®, OptiEsters®, Aroma Protect	Autorisé <i>Hors fermentation malolactique</i>	Autorisé	
	Levures inactivées, phosphate diammonique, thiamine	OptiFerm®		Non Autorisé	
	Autolysat de levures, levures inactivées	OptiFlore® O		Autorisé	
	Autolysat de levures	Natur'Soft®			
	Levures inactivées, écorces de levure	OptiML®	Non Autorisé	Autorisé	
	Levures inactivées, enzymes <i>β</i> -glycosidases	Aroma T'n'T			
CLARIFICATION	Enzymes pectolytiques	Novoclair® Speed, Ultrazym® 100G, VinoClear® Classic, Vinocrush® Classic, Vinozym® Ultra FCE, Vinozym® FCE G, Vinozym® Process, Vinozym® Vintage FCE, Oenozym® TH	Autorisé <i>Uniquement pour la clarification</i>	Autorisé	
	Autres enzymes	Oenozym® FW (<i>β-glycosidases</i>), Vinoflow® Max, Vinotaste® Pro (<i>pectinases + β-glucanases</i>), Lacticide (<i>Lysozyme</i>)	Non Autorisé		
	Bentonites naturelles	Bentosol Poudre, Bentosol Protect	Autorisé		
	Bentonite activée	Bentosol E2F®	Autorisé	Non Autorisé	
	Kaolin	Kaolin E2F®	Non Autorisé	Autorisé	
	Alginate de potassium	Alginate E2F®	Autorisé	Non Autorisé	
	Matières protéiques d'origine végétale ²	Greenfine® Must, Greenfine® Must-L, Greenfine® Wine	Autorisé		
	Colle de poisson ²	Colle de poisson L.A.	Autorisé	Non Autorisé	
	Caséine	Caséine soluble			
	Caséinate de potassium	Caséimix			
	Dioxyde de silicium	Blankasit Super, Gel de Silice L.A.			
	Tanins ²	Exceltan®, Pro Tanin R®, Gallo Tanin B, Harmotan®, Softan® FT, Softan® P, Softan® S, Softan® V, Vinitan®, Tanin E2F®, Tan&Sense Volume, Vinitan® Advance		Autorisé	Autorisé
		Tanin Gallique à l'Alcool			Non Autorisé
	Gélatines ²	Geldor®, Gélatine de Russie Supérieure, Gélatine Spéciale Vins Fins, Gelfine®, Gelflot			Autorisé
	Ovalbumines ²	Albumine d'œuf poudre, Ovaline®		Autorisé <i>Hors fermentation malolactique</i>	Autorisé
	Levures inactivées, enzymes pectolytiques	Natur'Fine® Prestige			
	Protéines de pois, bentonite calcique, levures inactivées	GreenFine® Press			

UTILISATION	COMPOSITION	PRODUITS	RÈGLEMENT VIN BIO UE 889/2008 Amendé	NOP (USA) « MADE WITH... »
STABILISATION ET CONSERVATION	Acide métatartrique	Antitartre 36, Antitartre 40	Autorisé	Non Autorisé
	Bitartrate de potassium	Bitartrate de potassium	Autorisé	
	Anhydride sulfureux	Anhydride sulfureux, Sulfisol 6%		
	Anhydride sulfureux et bisulfite de potassium	Sulfisol 8%, Sulfisol 10%, Sulfisol 18%		
	Bisulfite de potassium	Sulfisol 15%		
	Métabisulfite de potassium	Pyrosulfite de potassium, Coeff 2, Coeff 5	Autorisé	Non Autorisé
	Soufre*	Pastilles et Bougies	Autorisé	
	Acide L-ascorbique	Acide Ascorbique		
	Acide citrique	Acide Citrique		
	Charbon (pouvoir détachant)	Charbon super ultose TS	Autorisé	Non Autorisé Uniquement autorisé pour la filtration
	Charbon (décontamination)	Géospriv		Non Autorisé
	Chitosane	KillBrett®		
	Sulfate de cuivre	Sulfate de cuivre cristaux / solution		
	Mannoprotéine	Stab K®	Autorisé	
	Gomme arabique ² et Mannoprotéine	Subli'Sense		
	Gomme arabique ²	Gomme L.A., Gomme arabique Standard, Vinogom®, Polygom		
ACIDIFICATION & DÉSACIDIFICATION	Acide lactique	Acide Lactique	Autorisé	Autorisé
	Acide L(+) tartrique	Acide Tartrique		
	Carbonate de calcium	Carbonate de Chaux		
	Bicarbonate de potassium	Bicarbonate de Potassium		Non Autorisé
PRODUITS DE FILTRATION	Perlite	Harbolite 900	Autorisé <i>Uniquement comme adjuvant de filtration inerte</i>	
	Cellulose et terre de diatomées	Précouche L.A.		
	Terre de diatomées	Diatose B, Diatose R, Diatose L.A. 0, Diatose L.A. 1, Diatose L.A. 2, Diatose L.A. 5, Diatose L.A. 6, Diatose L.A. 14, Terre Super 50		
GAMME CENOBOIS®	Produits du bois	Copeaux, Granulars, Sticks, Mini Sticks, Oak Inside, Stick Inside, Oenoblends®, Oenobois® 3D, Staves Oenobois® 18mm, Blocks Oenobois® 18mm	Autorisé	

ATTESTATION DE NON DISPONIBILITE EN BIO :

En l'état actuel de ses connaissances, la société Lamothe-Abiet certifie :

¹ Ne pas disposer commercialement d'équivalents BIO pour les levures LSA conventionnelles ainsi que pour les dérivés de levures.

² Ne pas disposer commercialement d'équivalents BIO pour les gélatines, tanins, gommages arabiques, protéines végétales, colle de poisson et albumine.

L'ensemble de ces produits commercialisés par la société Lamothe-Abiet :

- Ne sont pas, au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, concernés par les Organismes Génétiquement Modifiés et ne contiennent pas d'O.G.M. au sens de la partie A article 2 de la directive CEE 2001/18 du 12/03/01. Ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ou partiellement à partir de substrats génétiquement modifiés concernés par le règlement CEE 1830/2003.
- N'ont pas subi de traitement ionisant ; les produits Lamothe-Abiet ne sont pas irradiés.
- Ne sont pas issues de la nanotechnologie à l'exception des produits BLANKASIT SUPER et GEL DE SILICE.
- Ne contiennent pas, ou ne sont pas élaborés à partir de substrat contenant des boues d'épuration, de substrat pétrochimique ou de rebut de liqueur sulfuré.

Consultez le site d' **ECOCERT** pour connaître les produits Lamothe-Abiet référencés pour une utilisation en BIO et/ou NOP.



Excellence Bio-Nature® :

souche de *Metschnikowia pulcherrima* fabriquée en conditions biologiques selon la réglementation européenne et conforme au règlement américain (NOP).



VEGAN : un certificat listant nos produits Vegans est disponible sur demande *.

* Produits ne pouvant être utilisés à des fins de certification Vegan : Albumine d'oeuf poudre, Caséimix, Caséine soluble, Colle de poisson LA, Gélatine spéciale vins fins, Gélatine supérieure de Russie, Geldor, Gelfine, Gelflot, Geliclar, Greenfine XL, Optiesthers, Optithiols, Ovaline, Lacticide, Polymix, Supramix.

Avant toute utilisation, vous devez impérativement faire valider la conformité de ces produits auprès de votre organisme certificateur.

Ambre RAIBON,
Responsable Qualité
le 23/11/2018