



Liste des intrants œnologiques certifiés Bio conformément au R(CE) 889/2008

La réglementation Bio Européenne impose l'utilisation d'intrants biologiques si ceux-ci sont disponibles sur le marché. Pour rappel, il s'agit des substances suivantes :

Levures, écorces de levure, albumine, gélatine, colle de poisson, gomme arabique, protéine végétale (blé ou pois) et tanins.

Ce document est la liste des intrants certifiés Bio répertoriant les produits certifiés biologiques.

Au niveau de la traçabilité à mettre en place :

Si utilisation d'une spécialité commerciale certifiée bio :

- Vérifier le certificat bio du produit, la mention bio et la référence à l'organisme de certification sur l'étiquette et la facture.

En cas de non disponibilité commerciale en bio et utilisation d'une spécialité non bio, fournir :

- 2 attestations de 2 distributeurs/fabricants différents indiquant la non disponibilité en bio.

Pour les levures de fermentation uniquement (levures sèches actives ou LSA) une attestation de non équivalence en bio de la souche utilisée.

Version 1^{er} juillet 2017

Catégorie	LEVURE SECHE ACTIVE - S. cerevisiae	LEVURE SECHE ACTIVE S. cerevisiae	LEVURE SECHE ACTIVE S. cerevisiae	LEVURE SECHE ACTIVE S. cerevisiae	LEVURE SECHE ACTIVE S. cerevisiae	LEVURE SECHE ACTIVE S. cerevisiae
Nom Commercial	LALLFERM BIO	IOC Bio	SP ORGANIC	OENOFERM BIO	ZYMAFLORE 011 BIO	VitiFerm™ Alba Fria BIO
Société	LALLEMAND	IOC	STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE	ERBSLÖH / LA LITTORALE	LAFFORT	2B FermControl
Matières actives	Levure sèche active	Levure sèche active S. cerevisiae	Levure sèche active	Levure sèche active S. cerevisiae	Levure sèche active	Levure sèche active S. cerevisiae
Adjuvant/Agent de conservation	Aucun	Aucun	Aucun	Néant	Aucun	Aucun
Application principale	Fermentation alcoolique des mouts de raisin & 2ème fermentation dans le cadre de l'élaboration des vins effervescents	Fermentation alcoolique	Réalisation de la fermentation alcoolique et de la prise de mousse	Fermentation alcoolique	Fermentation alcoolique des mouts de raisin	levurage : vinification vins aromatiques blancs ou rosés
Effets complémentaires	Aucun	-	Caractères fermentaires autres que la simple transformation du sucre en alcool pouvant impacter des caractères technologiques du vin mais aussi ses propriétés organoleptiques. Ces caractères sont souvent liés à la souche et au mode de production.		Aucun	-
Caractéristiques techniques (critères techniques d'efficacité œnologique)	Assurer une fermentation alcoolique complète	Levure pour tout type de vinification blanc, rouge, rosé. Tolérance à l'alcool et adaptable à une large gamme de température	Résistance aux conditions difficiles de fermentation (basses T°, pH bas, pression, faible turbidité)	Levure pour tout type de vinification en blanc et en rouge	Assurer une fermentation alcoolique complète	Levure pour tout type de vin blanc et rosé Valorise les arômes variétaux Bonne tolérance à l'alcool (15%) Très faible production de SO ₂ Très bonne synergie avec la FML Faible production d'acidité volatile
EQUIVALENCE* technique avec des spécialités conventionnelles de la gamme de produit du fabricant <small>(*c'est à dire: la spécialité bio répond aux mêmes objectifs techniques qu'une ou plusieurs spécialités conventionnelles (dans la gamme produit du fabricant))</small>	NON Chacune des souches de nos gammes sont des souches spécifiques correspondant à des objectifs et critères œnologiques	NON La souche n'existe pas en version conventionnelle	NON Aucune souche conventionnelle équivalente dans notre gamme	NON La souche n'existe pas en version conventionnelle	ZYMAFLORE SPARK	NON pas d'équivalent
Doses usuelles	25 à 30g/Hl	20 à 30g/hL	20 à 30 g/hL	20 g/hl	20-30g/hL	25-30 g/hl
Classe toxicologique	Produit non classé comme dangereux au sens de la Directive 67/548/CEE.	Aucune	Aucune	Non applicable	Produit non dangereux selon les critères de la norme européenne relative à la classification des substances dangereuses	Produit non classé comme dangereux au sens de la Directive 67/548/CEE.
Phrases de risques	Aucune	Aucune	Aucune	Néant	Aucune	Aucune
Phrases de sécurité	Aucune	Aucune	Aucune	Néant	Aucune	Aucune
Codes d'identification matière principale voir référentiel IFV www.vignevin.com/pratiques-oen	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2006	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009
Est-ce que le produit est un additif ou produit destiné à être quasiment éliminé?	Produit destiné à être quasiment éliminé	Quasiment éliminé	Quasiment éliminé	Auxiliaire technologique éliminé après vinification	Produit destiné à être quasiment éliminé	Auxiliaire technologique éliminé après vinification
Numéros de règlements de référence pour la production en Bio de ce produit 834/2007 ou 1254/2008 pour les levures	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil

Catégorie	LEVURE SECHE ACTIVE S. cerevisiae	LEVURE SECHE ACTIVE S. cerevisiae	LEVURE SECHE ACTIVE S. cerevisiae	LEVURE SECHE ACTIVE S. cerevisiae	LEVURE SECHE ACTIVE S. cerevisiae
Nom Commercial	VitiFerm™ PINOT Alba BIO	VitiFerm™ Rubino Extra Bio	VitiFerm™ Esprit BIO	VitiFerm™ Sauvage Bio	LEVULIA PROBIOS
Société	2B FermControl	2B FermControl	2B FermControl	2B FermControl	AEB France
Matières actives	Levure sèche active S. cerevisiae	Levure sèche active S. cerevisiae	Levure sèche active S. cerevisiae	Levure sèche active S. cerevisiae	Levure sèche active S. cerevisiae
Adjuvant/Agent de conservation	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun
Application principale	levurage : vinification des vins crémeux, « battonage », cépages de type Bourgogne blanc	levurage : vinification des vins rouges type Pinot	levurage : la production de vins mousseux, de vins pétillants legere (Secco) ou de vins d'été legeres	levurage : vinification des vins pour tous les vins rouges et blancs pour mettre particulièrement en valeur les notes de terroir	levurage : vinification des vins secs et fruités et des vins effervescents et des vins blancs secs
Effets complémentaires	-	-	-	-	Aucun
Caractéristiques techniques (critères techniques d'efficacité oenologique)	Levure pour vins crémeux, « battonage », cépages de type Bourgogne blanc Bonne tolérance à l'alcool (15%) Très faible production de SO ₂ Très bonne synergie avec la FML Faible production d'acidité volatile	Levure pour tout type de vins rouges Valorise les arômes variétaux et révélation du terroir. Bonne tolérance à l'alcool (17%+) Très faible production de SO ₂ Très bonne synergie avec la FML Faible production d'acidité volatile	Levure pour la production de vins mousseux, de vins pétillants legere (Secco) ou de vins d'été legeres. Bonne tolérance à l'alcool (15%) Par une formation de SO ₂ modérée. Idéal pour une champagnisation ou pour des vins pour lesquels une FML est indésirable. Faible production d'acidité volatile	Levure pour vins pour tous les vins rouges et blancs pour mettre particulièrement en valeur les notes de terroir Bonne tolérance à l'alcool (15%) Très faible production de SO ₂ Très bonne synergie avec la FML Faible production d'acidité volatile	Grande finesse aromatique tout en respectant les arômes variétaux des cépages. Fermentation alcoolique sécurisée : o Consommation de tous les sucres o Faible production d'acidité volatile o Faible production d'écume Prise de mousse : o Bonne résistance à l'alcool o Apte à la multiplication par pied de cuve
EQUIVALENCE* technique avec des spécialités conventionnelles de la gamme de produit du fabricant <i>(c'est à dire: la spécialité bio répond aux mêmes objectifs techniques qu'une ou plusieurs spécialités conventionnelles (dans la gamme produit du fabricant))</i>	NON pas d'équivalent	NON pas d'équivalent	NON pas d'équivalent	NON pas d'équivalent	LEVULIA CRISTAL
Doses usuelles	25-30 g/hl	25-30 g/hl	25-30 g/hl	25-30 g/hl	Fermentation Alcoolique : 20 à 40 g/hl. Prise de mousse : o Méthode traditionnelle : 10 g/hl (selon le protocole de multiplication) o Cuve Close : 10 g/hl (selon protocole d'acclimatation)
Classe toxicologique	Produit non classé comme dangereux au sens de la Directive 67/548/CEE.	Produit non classé comme dangereux au sens de la Directive 67/548/CEE.	Produit non classé comme dangereux au sens de la Directive 67/548/CEE.	Produit non classé comme dangereux au sens de la Directive 67/548/CEE.	aucune
Phrases de risques	Aucune	Aucune	Aucune	Aucune	Aucune
Phrases de sécurité	Aucune	Aucune	Aucune	Aucune	Aucune
Codes d'identification matière principale voir référentiel IFV www.vignevin.com/pratiques-oen	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2008
Est-ce que le produit est un additif ou produit destiné à être quasiment éliminé?	Auxiliaire technologique éliminé après vinification	Auxiliaire technologique éliminé après vinification	Auxiliaire technologique éliminé après vinification	Auxiliaire technologique éliminé après vinification	Quasiment éliminé
Numéros de règlements de référence pour la production en Bio de ce produit 834/2007 ou 1254/2008 pour les levures	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil	1254/2008	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil

Catégorie	LEVURE SECHE ACTIVE NON S. cerevisiae	LEVURE SECHE ACTIVE NON S. cerevisiae	LEVURE SECHE ACTIVE NON S. cerevisiae	LEVURE SECHE ACTIVE NON S. cerevisiae	LEVURE SECHE ACTIVE NON S. cerevisiae	LEVURE SECHE ACTIVE NON S. cerevisiae
Nom Commercial	EXCELLENCE Bio-Naturae	LEVULIA TORULA	LEVULIA PULCHERRIMA	LEVULIA ALCOMENO	PRIMAFLORA VR BIO	PRIMAFLORA VB BIO
Société	Lamothe-Abiet	AEB France	AEB France	AEB France	AEB France	AEB France
Matières actives	Levure non-saccharomycètes (Metschnikowia pulcherrima)	Torulaspora delbrueckii	Levure sèche active de non saccharomycètes. Espèce Metschnikowia pulcherrima.	Levure sèche active de non saccharomycètes. Espèce Kluyveromyces thermotolerans.	Levures sèches actives : Souche : Metschnikowia pulcherrima. Souche : Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae. Ecorces de levures	Levure sèche active Non Saccharomycètes - Metschnikowia pulcherrima. Ecorces de levures.
Adjuvant/Agent de conservation	aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun
Application principale	Bio-Protection des raisins et du moût : Maîtrise de la flore dès la vendange : éviter la formation de composés désagréables par la flore indigène et réduction des doses de SO2 sur vendange, également réduction des composés combinants le SO2 donc meilleure efficacité du SO2 pendant l'élevage.	Levure non-Saccharomycètes biologique pour augmenter le volume en bouche et la complexité aromatique des vins.	Souche de levure naturellement présente sur la baie de raisin qui participe, dès la phase pré-fermentation alcoolique, à la complexité organoleptique du vin en exaltant ses arômes variétaux.	Souche de levure naturellement présente sur la baie de raisin qui participe, dès la phase pré-fermentation alcoolique, à la complexité organoleptique du vin.	Concept biologique de protection microbiologique des moûts	Concept biologique de protection microbiologique des moûts
Effets complémentaires		Aucun	Aucun	Diminution du degré alcoolique et augmentation de l'acide lactique.	Aucun	Aucun
Caractéristiques techniques (critères techniques d'efficacité oenologique)	Faible production d'H2S, POF -, Rapide capacité d'implantation dans le moût, faible capacité fermentaire (2 – 3,5% vol acquis max), faible production d'acétate d'éthyle, pas de défaut organoleptique, résistance au SO2 jusqu'à 5g/hL, résistance température jusqu'à 8°C, résistance pH jusqu'à 3	Caractéristiques fermentaires : • Tolérance à l'alcool: 9% Vol. • Faible production d'acidité volatile. Caractéristiques gustatives : • Favorise la révélation d'arômes variétaux. • Apport de longueur et volume en bouche. • Souche Pof (-) : pas de production de Viryls-phénols (masqueurs aromatiques).	Son métabolisme présente des capacités à produire des composés d'intérêt oenologique tels que des esters, des thiols et produisent peu de composés indésirables comme l'acide acétique. Elle est adaptée à tous les types de cépages aromatiques qu'ils soient terpeniques et/ou thiolés. Elle permet ainsi d'obtenir des vins blancs ou rosés aromatiques, complexes, amples et fruités. Fermentation alcoolique jusqu'à 8% d'alcool volumique.	Son métabolisme entraîne une production importante d'acides organiques tel l'acide lactique et permet ainsi d'apporter au vin de la fraîcheur et de l'équilibre en bouche. Cela se traduit par une augmentation nette de l'acidité totale et une diminution du pH du vin. Fermentation alcoolique jusqu'à 7% d'alcool volumique.	Cette espèce, naturellement présente sur le raisin, contribue à la complexité gustative et aromatique des vins. Primaflora VR Bio a été choisi pour ses capacités à s'implanter rapidement dans le milieu, limitant ainsi le développement de flores indésirables telles que les Brettanomyces, les levures apiculées, les bactéries lactiques. Contrairement au sulfitage Primaflora VR Bio limite la combinaison du SO2 en fin de fermentation et empêche la sélection de souches résistantes au SO2.	Cette espèce, naturellement présente sur le raisin, contribue à la complexité gustative et aromatique des vins. Primaflora VB Bio a été choisi pour ses capacités à s'implanter rapidement dans le milieu, limitant ainsi le développement de flores indésirables telles que les Brettanomyces, les levures apiculées, les bactéries lactiques. Contrairement au sulfitage Primaflora VB Bio limite la combinaison du SO2 en fin de fermentation et empêche la sélection de souches résistantes au SO2.
EQUIVALENCE* technique avec des spécialités conventionnelles de la gamme de produit du fabricant (*c'est à dire: la spécialité bio répond aux mêmes objectifs techniques qu'une ou plusieurs spécialités conventionnelles (dans la gamme produit du fabricant))	NON pas d'équivalent	Pas d'équivalence.	Pas d'équivalence.	Pas d'équivalence.	Pas d'équivalence.	Pas d'équivalence.
Doses usuelles	5 à 10 g/hL	S'utilise de 20 à 30g/hL.	S'utilise à 30g/hl	S'utilise à 30g/hl	De 5 à 10 g/hL sur vendange machine à l'égrappage ou à l'encuvage. De 8 g/hL pour des vendanges altérées et chaudes ou des pH supérieurs à 4.	3 à 7 g/hl sur vendange machine, au foulage ou au pressurage.
Classe toxicologique		aucune	Aucune	Aucune	Aucune	Aucune
Phrases de risques		Aucune	Aucune	Aucune	Aucune	Aucune
Phrases de sécurité		Aucune	Aucune	Aucune	Aucune	Aucune
Codes d'identification matière principale voir référentiel IFV www.vignevin.com/pratiques-oen	N°CAS : 68876-77-7 - Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2008	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2007	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2008	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009
Est-ce que le produit est un additif ou produit destiné à être quasiment éliminé?	produit destiné à être éliminé (auxiliaire)	Quasiment éliminé	Quasiment éliminé	Quasiment éliminé	Quasiment éliminé	Quasiment éliminé
Numéros de règlements de référence pour la production en Bio de ce produit 834/2007 ou 1254/2008 pour les levures	Règlement CE N° 889/2008 portant modalités d'application du règlement CE n°834/2007 du conseil	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil

Catégorie	ECORCES DE LEVURES	ECORCES DE LEVURES	ECORCES DE LEVURES	ECORCES DE LEVURES	ECORCES DE LEVURES
Nom Commercial	AUXILIA	SPRINGCELL BIO	OENOCCELL BIO	CLEAR UP BIO™	FERMCONTROL™ BIO EC
Société	AEB France	FERMENTIS	LAFFORT	2BFERM CONTROL	2BFERM CONTROL
Matières actives	Ecorces de levures	Ecorce de levure	Ecorce de levure	Ecorces de levures	Préparation de parois de cellule de levure pures
Adjuvant/Agent de conservation	Aucun	Non	aucun	Aucun	Aucun
Application principale	Ecorces de levure pour vins issus de raisins de haute maturité ou de moûts très clairs. Préparation des vins de base à la prise de mousse	Activateur de fermentation par détoxification des moûts et apports d'éléments support	Enveloppes cellulaires de levures hautement purifiées pour stimuler et activer la fermentation alcoolique par adsorption des inhibiteurs fermentaires.	Collage de vins Détoxification lors de FA languissantes ou arrêt de fermentation	Nutrition des levures et aide à la fermentation des moûts
Effets complémentaires	Aucun	Identique aux écorces de levures conventionnelles: effets sur l'OTA,...	Aucun	Collage de vins	
Caractéristiques techniques (critères techniques d'efficacité oenologique)	<ul style="list-style-type: none"> o Améliore les fins de fermentation difficiles et diminue la production d'acidité volatile par les levures o Améliore la fermentescibilité des bases effervescentes en adsorbant les inhibiteurs fermentaires o Gustativement neutre o Favorise l'élevage sur lies 	Activité technologique (OIV) envers l'adsorption d'acides gras moyenne chaîne type C8-C10. Activité technologique égale au Springcell.	Les écorces de levures ont un fort pouvoir de fixation des acides gras inhibiteurs de la fermentation alcoolique. Oenocell a un effet favorable sur la fermentation malolactique, en détoxifiant les moûts.	Ecorce de levures pour le collage du vin Gustativement neutre Haute capacité d'adsorption de polyphénols, acide gras, phénols volatiles dans le moût ou le vin	Exempt de DAP ou thiamine de synthèse
EQUIVALENCE* technique avec des spécialités conventionnelles de la gamme de produit du fabricant <i>(c'est à dire: la spécialité bio répond aux mêmes objectifs techniques qu'une ou plusieurs spécialités conventionnelles (dans la gamme produit du fabricant))</i>	Pas d'équivalence.	SPRINGCELL	Pas d'équivalence.	NON, ce produit n'est pas équivalent aux écorces de levures conventionnelles que nous commercialisons	NON, ce produit n'est pas équivalent aux écorces de levures conventionnelles que nous commercialisons
Doses usuelles	S'utilise de 20 à 40 g/hl	10 à 40g/hl (limite légale)	20 g/hL dans le moût	10 - 40 g/hl	2x 15 g/hl
Classe toxicologique	Aucune	NA	Aucune	Non applicable	Non applicable
Phrases de risques	Aucune	-	Aucune	Aucune	Aucune
Phrases de sécurité	Aucune	-	Aucune	Aucune	Aucune
Codes d'identification matière principale voir référentiel IFV www.vignevin.com/pratiques-oen	Aucune	Resolution Codex OIV: 497/2013	Résolution codex OIV 497/2013	Résolution codex OIV 497/2013	Résolution codex OIV 497/2013
Est-ce que le produit est un additif ou produit destiné à être quasiment éliminé?	Aucune	-	-	Quasiment éliminé	Quasiment éliminé
Numéros de règlements de référence pour la production en Bio de ce produit 834/2007 ou 1254/2008 pour les levures	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil	LAFFORT® propose également OENOCCELL® BIO, une écorce de levures certifiée biologique. Les deux produits OENOCCELL® & OENOCCELL® BIO, issus de deux souches de levures différentes, sont utilisables dans le cadre de la réglementation européenne BIO (Règlement UE n°203/2012).	Règlement CE n° 834/2007	Règlement CE n° 834/2007	Règlement CE n° 834/2007

Catégorie	GOMME ARABIQUE	GOMME ARABIQUE	GOMME ARABIQUE	ALBUMINE
Nom Commercial	FLASHGUM BIO	KORDOFAN BIO	OENOGOM BIO	ADAGIO BIO
Société	IOC	OENOFRANCE	LAFFORT	OENOFRANCE
Matières actives	Gomme arabique (Acacia verek ou sénégal)	Gomme arabique (Acacia verek ou sénégal)	Gomme arabique Acacia Sénégal (100% Verek)	Albumine d'Œuf
Adjuvant/Agent de conservation	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun
Application principale	Stabilisation colloïdale (matière colorante)	Stabilisation de la couleur	Stabilisation colloïdale des vins (matière colorante)	Collage des vins
Effets complémentaires	Prévention de la casse ferrique et cuivrique; Prévention des précipitations tartriques. Amélioration de la rondeur en bouche	Prévention de la casse cuivreuse et de la casse ferrique; Amélioration de la rondeur en bouche	Aucun	Clarification
Caractéristiques techniques (critères techniques d'efficacité oenologique)	Origine 100 % Acacia Verek, purifiée à dissolution instantanée	Origine acacia verek, grande pureté	Test de stabilité de la matière colorante	Collage des vins
EQUIVALENCE* technique avec des spécialités conventionnelles de la gamme de produit du fabricant <i>(*c'est à dire: la spécialité bio répond aux mêmes objectifs techniques qu'une ou plusieurs spécialités conventionnelles (dans la gamme produit du fabricant))</i>	NON pas d'équivalent	INSTANT GUM	NON Pas d'équivalent de la gomme arabique Kordofan sous forme poudre dans la gamme Laffort	OVICOLLE POUDRE
Doses usuelles	10 à 30g/hl	10 à 50 g/hL	20-30g/hL	5 à 10 g/hL
Classe toxicologique	Aucun	Aucune	Produit non dangereux selon les critères de la norme européenne relative à la classification des substances dangereuses	Aucune
Phrases de risques	Aucune	Aucune	Aucune, produit non dangereux mais l'aspect microgranulé peut irriter les voies respiratoires, les yeux ou la peau des personnes sensibles.	Aucune
Phrases de sécurité	Aucune	Aucune	Aucune mais le port d'un masque de protection contre les poussières, de lunettes ou de gants est recommandé.	Aucune
Codes d'identification matière principale voir référentiel IFV www.vignevin.com/pratiques-oen	N° CAS : 9000-01-5 Numéro EINECS : 232-519-5 N° SIN: 414 Résolution Codex OIV : Oeno 27/2000	N° SIN: 414 ; N° CAS : 9000-01-5 ; N° CAS : 9000-01-5 ; N° EINECS : 232-519-5 ; Résolution Codex OIV : OENO 27/2000	N° CAS : 9000-01-5 Numéro EINECS : 232-519-5 N° SIN: 414 Résolution Codex OIV : Oeno 27/2000	Résolution codex OIV 32/2000
Est-ce que le produit est un additif ou produit destiné à être quasiment éliminé?	Additif	Additif	Additif	Quasiment éliminé
Numéros de règlements de référence pour la production en Bio de ce produit 834/2007 ou 1254/2008 pour les levures	Règlement CE N° 889/2008 portant modalités d'application du règlement CE n°834/2007 du conseil	Règlement CE N° 889/2008 portant modalités d'application du règlement CE n°834/2007 du conseil	Règlement CE N° 889/2008 portant modalités d'application du règlement CE n°834/2007 du conseil	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement (CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil

Nom des sociétés ayant participé à l'élaboration de la liste :

Laffort - www.laffort.com
 Lallemand - www.lallemandwine.com
 OC Institut Oenologique de Champagne - www.ioc.eu.com
 AEB France - <http://www.aeb-group.com>,
 Sofralab (Martin Vialatte, Oenofrance, Station Oenotechnique de Champagne) - www.sofralab.com
 Oenofrance - www.oenofrance.com
 Station Oenotechnique de Champagne - www.oenotechnic.com
 La Littorale - www.lalittorale.fr
 2B Ferm Control - www.2bfermcontrol.com (distribué par Predel et ICO (en Provence))
 ICV - www.icv.com
 Fermentis (Lesaffre): www.fermentis.com
 Lamothe Abiet: www.lamothe-abiet.com
 CHR Hansen: www.chr-hansen.com (distribué par Soufflet vigne)

Contacts :

Stéphane BECQUET - SVBA/FVB
 Valérie PLADEAU - Sudvinbio