



# 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 03/02/2020, 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](http://www.lamoth-abiet.com) dans l'onglet « Certificats ».



## RÉGLEMENTATION

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	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	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® 0		Autorisé		
	Autolysat de levures	Natur'Soft®				
	Levures inactivées, écorces de levure	OptiML®	Non Autorisé	Autorisé		
Levures inactivées, enzymes β-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® Thiols, Oenozym® Clear, Oenozym® Crush, Oenozym® Ultra FCE	Autorisé <i>Uniquement pour la clarification</i>	Autorisé		
	Autres enzymes	Oenozym® FW (β-glycosidases), Vinoflow® Max, Vinotaste® Pro (pectinases + β-glucanases), Lacticide (Lysozyme)	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	Greenfine® Must, Greenfine® Must-L, Greenfine® Wine	Autorisé			
	Colle de poisson	Colle de poisson L.A.	Autorisé	Non Autorisé		
	Caséine	Caséine soluble				
	Caséinate de potassium	Casémix				
	Dioxyde de silicium	Blankasit Super, Gel de Silice L.A.				
	Tanins	Tan'Excellence®, Pro Tanin R®, Gallo Tanin B, Softan® Finition, Softan® Power, Softan® Sweetness, Softan® Vinification, Tanin E2F®, Tan&Sense Volume, Tan&Sense Forte, Vinitan® Advance			Autorisé	Autorisé
		Tanin Gallique à l'Alcool				Non Autorisé
	Gélatines	Geldor®, Gélatine de Russie Supérieure, Gélatine Spéciale Vins Fins, Gelfine®, Gelflot				Autorisé
	Ovalbumines	Albumine d'œuf poudre, Ovaline®				
Levures inactivées, enzymes pectolytiques	Natur'Fine® Prestige	Autorisé			Autorisé	
Protéines de pois, bentonite calcique, levures inactivées	GreenFine® Press	Autorisé <i>Hors fermentation malolactique</i>				

UTILISATION	COMPOSITION	PRODUITS	RÈGLEMENT VIN BIO UE 889/2008 Amendé	NOP (USA) « MADE WITH... »
STABILISATION ET CONSERVATION	Acide métatartrique	Antitartre 36, Antitartre 40	<b>Autorisé</b>	Non Autorisé
	Bitartrate de potassium	Bitartrate de potassium	<b>Autorisé</b>	
	Anhydride sulfureux	Anhydride sulfureux, Sulfisol 6%		
	Anhydride sulfureux et bisulfite de potassium	Sulfisol 10%, Sulfisol 18%		
	Bisulfite de potassium	Sulfisol 15%		
	Métabisulfite de potassium	Pyrosulfite de potassium, Coeff 2, Coeff 5		
	Soufre	Pastilles et Bougies	<b>Autorisé</b>	Non Autorisé
	Acide L-ascorbique	Acide Ascorbique	<b>Autorisé</b>	
	Acide citrique	Acide Citrique		
	Charbon (pouvoir détachant)	Charbon super ultose TS		
	Charbon (décontamination)	Géospriv	<b>Autorisé</b>	Non Autorisé Uniquement autorisé pour la filtration
	Chitosane	KillBrett®		Non Autorisé
	Sulfate de cuivre	Sulfate de cuivre cristaux / solution	<b>Autorisé</b>	
	Mannoprotéine	Stab K®, Manno'Sense®		
	Gomme arabique et Mannoprotéine	Subli'Sense		
Gomme arabique	Gomme L.A., Gomme arabique Standard, Vinogom®, Polygom			
ACIDIFICATION & DÉSACIDIFICATION	Acide lactique	Acide Lactique	<b>Autorisé</b>	<b>Autorisé</b>
	Acide L(+) tartrique	Acide Tartrique		
	Carbonate de calcium	Carbonate de Chaux		Non Autorisé
	Bicarbonate de potassium	Bicarbonate de Potassium		
PRODUITS DE FILTRATION	Perlite	Harbolite 900	<b>Autorisé</b> <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, Celite 545		
		Diatose L.A. 5, Diatose L.A. 6, Diatose L.A. 14	<b>Autorisé</b>	Non Autorisé
GAMME CENOBOIS®	Produits du bois	Copeaux, Granulars, Sticks, Oak Inside, Stick Inside, Oenoblends®, Oenobois® 3D, Staves Oenobois® 18mm, Blocks Oenobois® 18mm	<b>Autorisé</b>	

### ATTESTATION DE NON DISPONIBILITE EN BIO :

En l'état actuel de ses connaissances, la société Lamothe-Abiet certifie ne pas disposer d'équivalent BIO pour les produits listés dans cette attestation.

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 sulfité.

Consultez le site : [www.intrants.bio](http://www.intrants.bio) 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.

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

Ambre RAIBON,  
Responsable Qualité  
le 03/02/2020