



# VINIFICATION EN 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 08/04/2025 ,elle est donnée à titre indicatif et évolue régulièrement.





**ATTENTION, LA RÉGLEMENTATION ÉVOLUE RÉGULIÈREMENT :**  
**au moment de votre achat, assurez-vous de disposer de la dernière version en vigueur,**  
**en ligne sur notre site [www.lamothé-abiet.com](http://www.lamothé-abiet.com) dans la rubrique "qualité & certificats".**



## RÉGLEMENTATION

Règlement CE n°848/2018 amendé portant sur les pratiques et traitements œnologiques autorisés en vinification biologique.  
Règlement NOP (National Organic Program) de l'USDA (United States Department of Agriculture).

UTILISATION	COMPOSITION	PRODUITS	RÈGLEMENT VIN BIO UE 848/2018 Amendé	NOP (USA) «MADE WITH...»
FERMENTATION	Levures	Gamme Excellence®, Gamme L.A.	Autorisé	
	Bactéries	CEno 1®, Bactérie XTREM, CEno 2		
	Activateur pour bactéries (levures inactivées)	Activateur pour CEno 2	Autorisé	Non Autorisé
NUTRITION DE LA LEVURE	Phosphate diammonique	Phosphate diammonique	Autorisé	Non Autorisé
	Phosphate diammonique, chlorhydrate de thiamine	Vitaferment PH		
	Chlorhydrate de thiamine	Thiamine		
	Écorces de levure	Flor'Protect®	Autorisé	
	Levures inactivées	CEnoStim®, OptiThiols®, OptiEsters®, Aroma Protect®	Autorisé	Autorisé
	Levures inactivées, phosphate diammonique, thiamine	OptiFerm®		Non Autorisé
	Autolysats de levure, levures inactivées	OptiFlore® O		Autorisé
	Autolysats de levure	Natur'Soft®		
	Levures inactivées, écorces de levure	OptiML®		
	Levures inactivées, enzymes β-glycosidases	Aroma T'n'T	Non Autorisé	
CLARIFICATION	Enzymes pectolytiques	Novoclair® Speed, VinoClear® Classic, VinoCrush® Classic, Vinoxym® Ultra FCE, Vinoxym® FCE G, Vinoxym® Process, Vinoxym® Vintage FCE, CEnozym® Clear, CEnozym® Crush, CEnozym® Ultra FCE, CEnozym® Thermo, CEnozym® Process	Autorisé <i>uniquement pour la clarification</i>	Autorisé
	Autres enzymes	CEnozym® Fruity White, Vinotaste® Pro, Lacticide, CEnozym® Thiols, CEnozym® Red Expression, CEnoFlow Max	Non Autorisé	
	Bentonites naturelles	Bentosol Poudre, Bentosol Protect, Bentosol FT	Autorisé	
	Protéines de pois	Greenfine® Must, Greenfine® Must-L		
	Protéines de pois, bentonite calcique non activée, levures inactivées	GreenFine® Nature		
	Protéine de pois, dérivé de levure	OptiFine		
	Colle de poisson	Colle de poisson L.A.	Autorisé	Non Autorisé
	Caséinate de potassium	Caséimix		
	Dioxyde de silicium	Sol de Silice	Non Autorisé	Autorisé
	Gélatines	Geldor®, Gélatine Supérieure, Gélatine Spéciale Vins Fins, Gelfine®, Gelflot		
	Ovalbumines	Albumine d'œuf poudre, Ovaline®		
	Levures inactivées, enzymes pectolytiques	Natur'Fine® Prestige		
	Tanins	Tan'Excellence®, Pro Tanin R®, Softan® Finition, Softan® Power, Softan® Sweetness, Softan® Vinification, Tan&Sense® Volume, Tan&Sense® Forte, Tan&Sense® Expression, Tan& Sense® Origin, Vinitan® Advance	Autorisé	
		Tanin Gallique à l'Alcool, Tanin E2F®		Non Autorisé

UTILISATION	COMPOSITION	PRODUITS	RÈGLEMENT VIN BIO UE 889/2008 Amendé	NOP (USA) «MADE WITH...»
STABILISATION ET CONSERVATION	Acides métatartriques	Antitartre 40	Autorisé	Non Autorisé
	Bitartrate de potassium	Bitartrate de potassium	Autorisé	
	Anhydride sulfureux	Sulfisol 6%		
	Anhydride sulfureux et bisulfite de potassium	Sulfisol 10%, Sulfisol 18%	Autorisé	Non Autorisé
	Bisulfite de potassium	Sulfisol 15%		
	Métabisulfite de potassium	Pyrosulfite de potassium, Coeff 2, Coeff 5		
	Soufre	Pastilles	Autorisé	
	Acide L-ascorbique	Acide Ascorbique		
	Acide citrique	Acide Citrique		
	Charbon (pouvoir détachant)	Charbon Super Ultose	Autorisé	Autorisé uniquement pour la filtration
	Charbon (décontaminant)	Géospriv		
	Chitosane	KillBrett®	Autorisé	Non Autorisé
	Mannoprotéine	STAB K®, Manno'Sense®	Autorisé	
	Gomme arabique et mannoprotéine	Subli'Sense, Manno'Gom		
	Gommes arabiques	Gomme LA BIO  , Vinogom BIO 		
		Gomme arabique L.A., Polygom, Gomme arabique ST, Vinogom®		
		Excelgom®	Autorisé si non disponible en produit Bio	Autorisé
ACIDIFICATION & DÉSACIDIFICATION	Acide lactique	Acide Lactique	Autorisé	
	Acide L(+) tartrique	Acide Tartrique		
	Bicarbonate de potassium	Bicarbonate de Potassium	Autorisé	Non Autorisé
PRODUITS DE FILTRATION	Perlite	Harbolite 900, Harbolite 900S	Autorisé	
	Terre de diatomées	Diatose R		
		Diatose B, Diatose L.A. 5, Diatose L.A. 6, Diatose L.A. 14, Celite 545	Autorisé	Non Autorisé
GAMME CENOBOIS®	Produits du bois	Copeaux, Granulars, Stick Inside, CEnoblends®, CEnobois® 3D, Sticks CEnobois®, Staves CEnobois® 18mm, Blocks CEnobois® 18mm	Autorisé	

## 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 excepté Gomme LA BIO et Vinogom® BIO, gommes poudre certifiées BIO.**

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 ni partiellement à partir et par des substrats génétiquement modifiés (règlement CEE 1830/2003) ; ceci indique donc l'absence de clonage.
- 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 du produit SOL 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.

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

Myriam POIRIER,  
Responsable Qualité  
le 08/04/2025