

07/02/2020

Liste indicative des produits DOLMAR et Biotech Oenologie pour l'élaboration du vin biologique dans le cadre du Règlement (UE) N° 203/2012, sur les pratiques et traitements autorisés dans les produits biologiques du secteur vitivinicole, ainsi que dans le Règlement NOP (National Organic Program) de l'USDA (United States Department of Agriculture). La version précédente a été modifiée pour l'adapter au RÈGLEMENT D'EXÉCUTION DE LA COMMISSION du 22 octobre 2018 modifiant le Règlement (CE) 889/2008, portant modalités d'application du Règlement (CE) 834/2007 du Conseil visant la production et l'étiquetage des produits biologiques, en ce qui concerne la productions biologique, l'étiquetage et le contrôle.

**Cette liste n'est donnée qu'à titre d'information et évolue régulièrement ; d'où la nécessité de vérifier que la version du document est en vigueur. Avant l'utilisation des produits suivants, leur conformité devra être constatée avec l'organisme certificateur.**

**OBSERVATION IMPORTANTE :**

Avant d'utiliser les produits ci-après, il faut valider obligatoirement leur conformité à travers l'organisme de certification correspondant, lequel indiquera les démarches administratives à suivre.

PRODUIT	SUBSTANCES	NOP (USDA) "made with..."	Bio (Règ.203/2012)	Biodynamique Demeter
<b>LEVURES</b>				
Fermline Tipicity	Levure sèche active non OGM	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Fermline Expression	Levure sèche active non OGM	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Fermline Essence	Levure sèche active non OGM	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Fermline Cool	Levure sèche active non OGM	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Fermline Paradise	Levure sèche active non OGM	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Uvarome Thiols	Levure sèche active non OGM	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Uvarome Sauvignon	Levure sèche active non OGM	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Uvarome ELG	Levure sèche active non OGM	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Uvarome CB	Levure sèche active non OGM	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Uvarome 35	Levure sèche active non OGM	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Uvarome PDM	Levure sèche active non OGM	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Uvarome 79	Levure sèche active non OGM	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>

07/02/2020

Uvarome Millesime	Levure sèche active non OGM	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Uvarome KLR	Levure sèche active non OGM	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Uvarome Extreme	Levure sèche active non OGM	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Uvarome 522	Levure sèche active non OGM	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
<b>ENZYMES (Règ, UE203/2012: pour clarification uniquement)</b>				
ENZYVIN COULEUR	Enzymes pectolytiques non provenant d'OGM	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
ENZYVIN COULEUR L	Enzymes pectolytiques non provenant d'OGM	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
ENZYVIN SPEED THIOLS	Enzymes pectolytiques non provenant d'OGM	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
ENZYVIN THERMO-FLASH	Enzymes pectolytiques non provenant d'OGM	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
ENZYVIN CLAR	Enzymes pectolytiques non provenant d'OGM	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
ENZYVIN CLAR L	Enzymes pectolytiques non provenant d'OGM	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
ENZYVIN ULTRA SPEED	Enzymes pectolytiques non provenant d'OGM	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
ENZYVIN FLOT	Enzymes pectolytiques non provenant d'OGM	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
<b>TERRES DE FILTRATION</b>				
Perlite MP300	Perlite	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Clarcel	Diatomée	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
<b>PRODUITS CENOLOGIQUES</b>				
Acide métatartrique	Acide métatartrique	<i>Non Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
Acide tartrique	Acide tartrique	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Acide malique	Acide malique	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
Acide lactique	Acide lactique	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Acide citrique	Acide citrique	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
Acide ascorbique	Acide ascorbique	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Expressément Interdit</i>
Bicarbonate de potassium	Bicarbonate de potassium	<i>Non Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>

07/02/2020

Carbonate de calcium	Carbonate de calcium	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Bitartrate de potassium	Bitartrate de potassium	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
<b>TANINS</b>				
Qualitan Antiox Prowhite	Levure inactivée + Tanin œnologique non OGM	<i>Autorisé**</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
Qualitan Color	Tanin œnologique non OGM	<i>Autorisé**</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
Qualitan Grape	Tanin œnologique non OGM	<i>Autorisé**</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
Qualitan Fruit Cherry	Tanin œnologique non OGM	<i>Autorisé**</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
Qualitan Notorius	Tanin œnologique non OGM	<i>Autorisé**</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
Tanistab Supra NF	Tanin œnologique non OGM	<i>Autorisé**</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
<b>ACTIVATEURS</b>				
Actiproferm B	Levure inactivée + Thiamine non OGM	<i>Autorisé**</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
Phosphate Diammonique	Phosphate diammonique	<i>Non Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Expressément Interdit</i>
Actiproferm PH	Phosphate diammonique + Thiamine non OGM	<i>Autorisé**</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Expressément Interdit</i>
Actiproferm GSH	Levure inactivée non OGM	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Fermicomplex Organic	Levure inactivée non OGM	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Fermicomplex Organic L	Levure inactivée non OGM + Acide malique + So <sub>2</sub>	<i>Autorisé*</i>	<i>Non Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
Actiproferm ECL	Ecorces de levure non OGM	<i>Autorisé**</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Actiproferm PLUS NF	Levure inactivée non OGM + Phosphate diammonique + Thiamine	<i>Non Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Expressément Interdit</i>
Fermicomplex Restart	Phosphate diammonique + Ecorces de levure non OGM + Thiamine	<i>Autorisé**</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Expressément Interdit</i>
<b>GAMMES SENSACION</b>				

Zi, 4 Rue Evariste Galois – 34500 BEZIERS

TEL : 04.67.760.668- FAX : 04.67.626.405

E-mail : biotechnologie@orange.fr

07/02/2020

Sensacion Delight	Levure inactivée non OGM	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Sensacion Fruit	Levure inactivée non OGM + Ecorces de levure non OGM + Tanin œnologique	<i>Autorisé**</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
Sensacion Cabernet	Levure inactivée non OGM + Charbon actif	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Versus Forest Instant	Mannoprotéine non OGM + Tanin œnologique	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
<b>CHARBONS (Règlement NOP de l'USDA : autorisé exclusivement pour filtration)</b>				
Charbon DBO P	Charbon actif	<i>Autorisé exclusivement pour filtration</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Charbon DBO Pellets	Charbon actif + Bentonite	<i>Autorisé exclusivement pour filtration</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Charbon Eno Anticromos	Charbon actif	<i>Autorisé exclusivement pour filtration</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Charbon Ultra liquide	Charbon actif + Bentonite + SO <sub>2</sub>	<i>Autorisé* exclusivement pour filtration</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Charbon AO	Charbon actif	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Smoke Out	Charbon actif + Ecorces de levure + Citrate de cuivre	<i>Non Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
Biclar L	Charbon actif + Protéine de pois + Bentonite + SO <sub>2</sub>	<i>Autorisé*</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
<b>CLARIFIANTS</b>				
Gelclar	Gélatine + SO <sub>2</sub> + Acide citrique	<i>Autorisé*</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Expressément Interdit</i>
Veget Pro Nature	Protéine de pois non OGM	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Veget Pro Fraich' Liquide	Protéine de pois non OGM + Acide citrique + SO <sub>2</sub>	<i>Autorisé*</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
Prot' pat	Protéine de pomme de terre non OGM	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>

07/02/2020

Pronatur Clar Fast L	Protéine de pomme de terre+Bentonite+SO <sub>2</sub>	<i>Autorisé*</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Gelisil	Oxyde de silicium	<i>Non Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
Bento P	Bentonite Sodique	<i>Non Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
Bento G	Bentonite Sodique	<i>Non Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
Bento Flot	Bentonite Sodique	<i>Non Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
Bento L 100	Bentonite +SO <sub>2</sub>	<i>Autorisé*</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Forticlar	Bentonite+Protéine de pomme de terre+Charbon Actif+Citrate de cuivre	<i>Non Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
Colle de poisson	Colle de poisson non-Ogm + Acide citrique + Métabisulfite de potassium	<i>Non Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Expressément Interdit</i>
Caséine soluble	Caséine + Bicarbonate de potassium	<i>Non Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
<b>STABILISANTS</b>				
Vinogom	Gomme arabique + SO <sub>2</sub>	<i>Autorisé*</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
Volugum 300	Gomme arabique + SO <sub>2</sub>	<i>Autorisé*</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
Gomme Arabique STD	Gomme arabique + SO <sub>2</sub>	<i>Autorisé*</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
Gumstab 300	Gomme arabique + SO <sub>2</sub>	<i>Autorisé*</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
Acide Métatartrique	Acide métatartrique	<i>Non Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
Métagom	Gomme arabique + Acide métatartrique	<i>Non Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
Extrafruit	Gomme arabique + Mannoprotéine + Tanin œnologique	<i>Autorisé**</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
Smart Solution R	Levure inactivée + Chitosane + Tanin œnologique	<i>Non Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
Smart Solution W	Levure inactivée + Chitosane	<i>Non Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
Smart Solution L	Chitosane + Tanin œnologique + SO <sub>2</sub>	<i>Non Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Non Autorisé</i>
<b>ANTIOXYDANTS ET DERIVES</b>				
Solution k50, k100, k180	Bisulfite de potassium	<i>Non Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>

07/02/2020

Métabisulfite de potassium	Métabisulfite de potassium	<i>Non Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>
Efferv' dose 50,100,200,400	Métabisulfite de potassium + Bicarbonate de potassium	<i>Non Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Expressément Interdit</i>
Coeff 2 et 5	Métabisulfite de potassium + Bicarbonate de potassium	<i>Non Autorisé</i>	<i>Autorisé</i>	<i>Expressément Interdit</i>

Dolmar et Biotech Oenologie certifient qu'actuellement ils ne disposent pas d'équivalent biologique commercial pour les produits non OGM suivants : levures, gélatines, tanins, gomme arabique, protéines végétales, colle de poisson et ovalbumine.

\* Les formulations liquides sont fabriquées en ajoutant du métabisulfite de potassium, lequel n'est pas autorisé par le NOP. Ce métabisulfite de potassium se dissocie dans le produit lors du processus de fabrication ; conséquemment, au moment de l'ajout de la préparation liquide par l'utilisateur, il est devenu anhydride sulfureux, qui est autorisé par le NOP. C'est pour ça que nous considérons les solutions liquides autorisées mais, dans la pratique, l'autorisation définitive pour ce produit est subordonnée à consultation avec l'organisme de certification. Ces produits contiennent de l'anhydride sulfureux en quantités nettement inférieures aux limites établis, toujours en dessous de 100 ppm, et sur l'étiquetage il faut indiquer l'expression « made with organic grapes » ou « issu de raisins biologiques ».

\*\* Il est prié de consulter les exceptions avec l'organisme de certification

D'après les renseignements reçus de nos fournisseurs, aucun des produits susmentionnés n'est OGM ni a subi des traitements d'ionisation. De même, aucune pratique de nanotechnologie n'a été utilisée lors du processus de fabrication.



Ainara Barquín Muñoz  
 Responsable Qualité et Sécurité Alimentaire  
 DOLMAR PRODUCTOS ENOLÓGICOS, SL