

IOC 18-2007

LEVURES SECHES ACTIVES

Franchise, netteté, fructophilie et prise de mousse

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

IOC 18-2007 a été sélectionnée par l'IOC à partir des meilleures levures indigènes de prise de mousse des vignobles de la Champagne.

Cette souche est particulièrement recommandée pour:

- La prise de mousse,
- La fermentation des moûts difficiles,
- La fermentation à basse température,
- La reprise de fermentation.

Elle permet d'élaborer des vins nets et francs grâce à sa grande tolérance à l'éthanol et son pouvoir fructophile. Son excellente adaptation aux milieux les plus difficiles (pH très bas et basses températures) permet d'obtenir la consommation rapide et complète des sucres, tout en évitant la production des composés secondaires indésirables.

Elle permet ainsi de préserver les caractères du terroir.

↓ CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

- Espèce: *Saccharomyces cerevisiae* galactose -
- Facteur Killer: K2 actif.
- Résistance à l'alcool : élevée [15% vol].
- Besoins en azote: faibles. Privilégier des nutriments complexes pour prévenir l'apparition d'odeurs soufrées.
- Assure des fermentations régulières entre 8°C et 30°C.
- Compatibilité avec les bactéries lactiques en co-inoculation / en inoculation séquentielle: faible / moyenne.
L'utilisation d'Inobacter est recommandée sur pH faibles (<3,15).
- Phase de latence: courte.
- Vitesse de fermentation: rapide.
- Production d'acidité volatile: faible à modérée.
- Production de SO₂: très faible.
- Formation d'écume: faible.

↓ DOSE D'EMPLOI ET MISE EN ŒUVRE

- Vinification :
 - en blanc : 10 à 20 g/hL.
 - en rouge : 20 à 25 g/hL.
- Reprise de fermentation : 20 à 40 g/hL avec préparation d'un levain.
- Prise de mousse (méthode traditionnelle) : 10 à 20 g/hL avec préparation d'un levain.

• **Réhydratation :**

Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 35-37°C. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre. Respecter scrupuleusement les températures, ne pas introduire les levures dans une solution dont la température est supérieure à 40°C. Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes. L'utilisation du protecteur de levure HYDRA PC en phase de réhydratation est vivement conseillée.

• **Préparation du levain :**

Après réhydratation, il est nécessaire d'acclimater la levure à l'alcool et aux conditions spécifiques des vins (pH, sucres, SO₂, température...). Pour cela réaliser un pied de cuve de 12 à 24h qui doit être suivi d'une phase de multiplication de 3 jours environ. Cette phase permettra d'obtenir un ferment actif et suffisamment concentré pour réaliser la prise de mousse. Suivre les conseils de votre œnologue.

IOC 18-2007: une levure fructophile

Fructose, glucose et sécurité de la fermentation

Pour achever une fermentation alcoolique, les levures doivent transformer la totalité du glucose et du fructose du moût. Malheureusement, elles montrent une affinité bien plus forte pour le glucose que pour le fructose. Si bien qu'en cas de fermentations languissantes, c'est bien souvent leur capacité à consommer le fructose résiduel qui est mise à l'épreuve. Et lors d'un arrêt de fermentation, le sucre résiduel majoritaire est généralement du fructose, qui il devient difficile de fermenter.

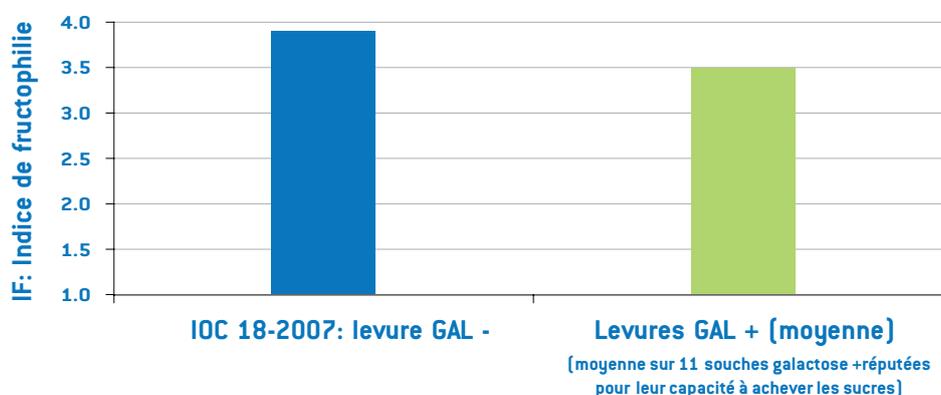
Une affinité pour le fructose variable selon les levures

Toutes les levures ne montrent pas le même niveau de préférence pour le glucose par rapport au fructose. Pour certaines d'entre elles, l'écart de consommation entre les deux sucres est plus resserré, c'est-à-dire qu'elles délaissent moins le fructose au profit du glucose.

C'est le cas des levures *Saccharomyces cerevisiae* galactose -: leur indice de fructophilie est généralement supérieur à celui des levures *S. cerevisiae* classiques (dites galactose +). IOC 18-2007, qui appartient à ce groupe de levures GAL-, montre donc naturellement une capacité fructophile supérieure à la moyenne.

Levures GAL- et GAL+ : une capacité à consommer le fructose très différente

sur milieu MS300 260g/L Glc/Fru (ratio 1:1); T=24°C ; dose levure 25g/Hl



CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- Levures revivifiables : > 10 milliards de cellules/g.
- Pureté microbologique : moins de 10 levures sauvages par million de cellules.

CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sachet en laminé d'aluminium polyéthylène de 500 g. sous vide.
- A stocker au frais et au sec. Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.

FICHE DE DONNEES DE SECURITE LEVURE IOC 18-2007

Version : FR/29-02-16/E fournie volontairement

page : 1/3

SECTION 1. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE/ DU MELANGE ET DE LA SOCIETE/ L'ENTREPRISE

1.1. Identificateur du produit

Nom du produit : Levure Sèche Active

Nom commercial : LEVURE IOC 18-2007

1.2. Utilisations identifiées pertinentes de la substance ou du mélange et utilisations déconseillées

Utilisation identifiée : produit destiné à l'œnologie.

1.3. Renseignements concernant le fournisseur de la fiche de données de sécurité

Informations sur la société : Institut Œnologique de Champagne
Z.I. de Mardeuil – Allée de Cumières – BP 25
51201 EPERNAY Cedex
FRANCE
Tel: + 33 (0) 3.26.51.96.00.
Fax: + 33 (0) 3.26.51.02.20.
fds@ioc.eu.com

1.4. Numéro d'appel d'urgence

N° de l'organisme officiel : 01.45.42.59.59

SECTION 2. IDENTIFICATION DES DANGERS

2.1. Classification de la substance ou du mélange

Substance non concernée par la classification CLP.

2.2. Éléments d'étiquetage

Substance non concerné par l'étiquetage CLP.

2.3. Autres dangers

SECTION 3. COMPOSITION / INFORMATIONS SUR LES COMPOSANTS

3.1. Substances

Donnée non disponible

3.2. Mélanges

SECTION 4. PREMIERS SECOURS

4.1. Description des premiers secours

Inhalation : Emmener immédiatement le sujet à l'air frais

Ingestion : Rincer soigneusement la bouche et la gorge avec de l'eau puis boire abondamment

Absorption par la peau : Rincer à l'eau claire

Contact oculaire : Rincer abondamment avec de l'eau.

4.2. Principaux symptômes et effets, aigus immédiats et traitements

Inhalation : Possible irritation respiratoire ou asthme chez les individus sensibles

Ingestion : Peut provoquer un inconfort intestinal, ballonnement, gaz

Absorption par la peau : Possible irritation

Contact oculaire : Possible irritation.

4.3. Indication des éventuels soins médicaux immédiats et traitements particuliers

Aucun ; si les symptômes persistent, consulter un médecin

SECTION 5. MESURE DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

5.1. Moyens d'extinction

Conseillés : Eau, mousse, dioxyde de carbone, poudre sèche.

5.2. Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange

Aucun

5.3. Conseils aux pompiers

Porter un appareil respiratoire autonome (ARA) en cas d'exposition dans des lieux confinés ou fermés.

SECTION 6. MESURE A PRENDRE EN CAS DE DEVERSEMENT ACCIDENTELLE

6.1. Précautions individuelles, équipement de protection et procédures d'urgence

Non secouristes : aucune. / Secouristes : aucune.

6.2. Précaution pour la protection de l'environnement

Aucune

6.3. Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage

En cas de fuite ou de dispersion, aspirer ou balayer le produit. La poudre peut être recueillie dans un récipient ou dans un sac avant d'être jetée à la poubelle

6.4. Référence à d'autres sections

Se reporter à la section 8 pour l'équipement de protection personnel

FICHE DE DONNEES DE SECURITE LEVURE IOC 18-2007

Version : FR/29-02-16/E fournie volontairement

page : 2/3

SECTION 7. MANIPULATION ET STOCKAGE

7.1. Précautions à prendre pour une manipulation sans danger

Eviter de respirer la poussière. Eviter le contact avec les yeux.

7.2. Conditions nécessaires pour assurer la sécurité du stockage, tenant compte d'éventuelles incompatibilités

Risques : ce produit ne présente pas de risque d'incendie, d'explosion ou de réaction chimique
Lieu de stockage : stocker selon les mentions indiquées sur l'étiquette pour en respecter les garanties

7.3. Utilisation(s) finale(s) particulière(s)

Aucune

SECTION 8. CONTROLE DE L'EXPOSITION / PROTECTION INDIVIDUELLE

8.1. Paramètres de contrôle

Aucun paramètre n'est requis

8.2. Contrôles de l'exposition

Porter des lunettes de protection et un masque en cas de poussières excessives.

SECTION 9. PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

9.1. Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles

Aspect : poudre beige

Odeur : levure

Seuil olfactif : donnée non disponible

pH : donnée non disponible

Point de fusion/ point de congélation : donnée non disponible

Point initial d'ébullition et intervalle d'ébullition : donnée non disponible

Point éclair : donnée non disponible

Taux d'évaporation : donnée non disponible

Inflammabilité : donnée non disponible

Limites supérieures/ inférieures d'inflammabilité ou limites d'explosivité : donnée non disponible

Pression de vapeur : donnée non disponible

Densité de vapeur : donnée non disponible

Solubilités : donnée non disponible

Coefficient de partage : donnée non disponible

Température d'auto-inflammabilité : donnée non disponible

Température de décomposition : donnée non disponible

Viscosité : donnée non disponible

Propriétés explosives : donnée non disponible

Propriétés comburantes : donnée non disponible

9.2. Autres informations

SECTION 10. STABILITE ET REACTIVITE

10.1. Réactivité

Non réactif

10.2. Stabilité chimique

Substance stable dans les conditions normales

10.3. Possibilités de réactions dangereuses

Aucune

10.4. Conditions à éviter

Aucune

10.5. Matières incompatibles

Donnée non disponible

10.6. Produits de décomposition

Aucune

SECTION 11. INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

11.1. Informations toxicologiques

Produit non toxique

SECTION 12. INFORMATIONS ECOLOGIQUES

12.1. Toxicité

Non toxique

FICHE DE DONNEES DE SECURITE LEVURE IOC 18-2007

Version : FR/29-02-16/E fournie volontairement

page : 3/3

12.2. Persistance et dégradabilité

Produit biodégradable

12.3. Potentiel de bioaccumulation

Donnée non disponible

12.4. Mobilité dans le sol

Donnée non disponible

12.5. Résultats des évaluations PBT et vPvB

Donnée non disponible

12.6. Autres effets néfastes

Donnée non disponible

SECTION 13. CONSIDERATIONS RELATIVES A L'ELIMINATION

13.1 Méthodes de traitements des déchets

Traitement de déchets et résidus : ce produit peut être jeté dans les ordures ménagères. Aucune méthode spéciale d'élimination n'est requise, sauf celles conformes aux règlements en vigueur fixés par les autorités locales.

SECTION 14. INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

14.1. Numéro ONU

Substance non concernée

14.2. Nom d'expédition des Nations unies

Donnée non disponible

14.3. Classe(s) de danger pour le transport

Donnée non disponible

14.4. Groupe d'emballage

Donnée non disponible

14.5. Dangers pour l'environnement

Donnée non disponible

14.6. Précautions particulières à prendre par l'utilisateur

Donnée non disponible

14.7. Transport en vrac conformément à l'annexe 2 de la convention MARPOL 73/78 et au recueil IBC

Donnée non disponible

SECTION 15. INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

15.1. Réglementations/ Législation particulières à la substance ou au mélange en matière de sécurité, de santé et d'environnement

Produit ne nécessitant pas un enregistrement selon le règlement REACH

15.2. Evaluation de la sécurité chimique

Non applicable

SECTION 16. AUTRES INFORMATIONS

Révision complète de mise en conformité avec le règlement (UE) N°453/2010 du 20 Mai 2010.

"Les conditions de travail de l'utilisateur ne nous étant pas connues, les informations données dans la présente fiche de données de sécurité sont basées sur l'état de nos connaissances et sur la réglementation tant nationale que communautaire.

Le produit ne doit être utilisé à d'autres usages que ceux spécifiés, sans avoir obtenu au préalable des instructions écrites.

Il est toujours de la responsabilité de l'utilisateur de prendre toutes les mesures nécessaires pour répondre aux exigences des lois et réglementations locales.

Les informations données dans la présente fiche doivent être considérées comme une description des exigences de sécurité relatives à notre produit et non pas comme une garantie des propriétés de celui-ci."

Epernay, le lundi 5 août 2024

DÉCLARATION DE VINIFICATION BIOLOGIQUE

Nom du client : **IOC**
Nom du produit : **LEVURE IOC 18-2007**

L'INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE certifie que le produit cité :

- peut être mis en œuvre en vinification biologique suivant :
 - réglementation **européenne** : l'annexe V du règlement d'exécution (UE) n°2019/2164 modifiant l'annexe VIII bis *Produits et substances pouvant être utilisés ou ajoutés dans les produits biologiques du secteur vitivinicole, visés à l'article 29 quater* du règlement d'exécution (UE) n°2018/1584 de la commission du 22 octobre 2018 modifiant le règlement (CE) n° 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil; ces 2 derniers abrogés et remplacés par le règlement UE n°2018/848 et ses actes secondaires (règlements délégués et règlements d'exécution).
 - réglementation **américaine (USDA NOP)** : annexe 7 CFR § 205.605 *Nonagricultural (nonorganic) substances allowed as ingredients in or on processed products labeled as "organic" or "made with organic (specified ingredients or food group(s))."*
- n'est pas une souche ayant fait l'objet d'une certification selon, les règlements CE n°834/2007 et CE n°1254/2008. De ce fait, il y a une **non-disponibilité** matière pour une **production biologique**.

Il est de votre responsabilité de vous renseigner auprès de votre organisme certificateur afin de vérifier cette conformité avant mise en œuvre.



C. GONZALÈS
Responsable Qualité

INFORMATION ALLERGÈNES

Nom du client : **LABORATOIRE NATOLI & ASSOCIES**
Nom du produit : **LEVURE IOC 18-2007**

L'INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE certifie que le produit cité :

L'absence ou la présence de SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES, suivant l'annexe II du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, et ses modifications.

ABSENCE: 1. Céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales, à l'exception des : a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1); b) maltodextrines à base de blé (1); c) sirops de glucose à base d'orge; d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques y compris d'alcool éthylique d'origine agricole,

ABSENCE: 2. Crustacés et produits à base de crustacés,

ABSENCE: 3. Œufs et produits à base d'œufs,

ABSENCE: 4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de : a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes; b) la gélatine de poisson ou de l'ichthyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin,

ABSENCE: 5. Arachides et produits à base d'arachides,

ABSENCE: 6. Soja et produits à base de soja, à l'exception: a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1); b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja; c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja; d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja,

ABSENCE: 7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception: a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques y compris d'alcool éthylique d'origine agricole; b) du lactitol,

ABSENCE: 8. Fruits à coque, à savoir : amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques y compris d'alcool éthylique d'origine agricole,

ABSENCE: 9. Céleri et produits à base de céleri,

ABSENCE: 10. Moutarde et produits à base de moutarde,

ABSENCE: 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame,

ABSENCE: 12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant,

ABSENCE: 13. Lupin et produits à base de lupin,

ABSENCE: 14. Mollusques et produits à base de mollusques.

La validité du document est d'une année, soit jusqu'au août 6, 2025



C. GONZALÈS
Responsable Qualité

(1) et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.

Epernay, le lundi 5 août 2024

CERTIFICAT DE CONFORMITÉ

Nom du client : **IOC**
Nom du produit : **LEVURE IOC 18-2007**

L'INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE certifie que le produit cité* :

- est conforme aux spécifications de pureté et d'identité du **Codex Œnologique International**,
- est autorisé suivant l'annexe I du **règlement UE 2019/934** et ses amendements,
- est de **qualité alimentaire**, pouvant être utilisé dans la fabrication des vins pour la consommation humaine, conformément aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires définies par les règlements CE 178/2002 et CE 852/2004,
- n'est pas un **Organismes Génétiquement Modifiés****, n'a pas pour origine des **OGM****, ne contient pas des **OGM**** et n'entre pas en contact durant tout le procédé de fabrication avec des **OGM****, il en est exempt au sens de la partie A article 2 de la directive CE 2001/18, il n'est donc pas soumis à étiquetage figurant au chapitre 2, section 2 du règlement CE 1829/2003, ni à l'article 4 paragraphe B du règlement CE 1830/2003,
- n'a subi aucun traitement **ionisant** ou irradiant**,
- n'est pas issu de la **nanotechnologie**** et ne contient pas d'ingrédient sous la forme de nanomatériaux manufacturés,
- a pour origine technologique : **microbiologique**, et est compatible avec un régime végétalien,
- est conditionné dans un **emballage conforme**** d'une part aux règlements CE 1935/2004, UE 10/2011 et ses amendements, CE 19/2007 (dont phtalates), ne contient pas de bisphénol A ; d'autre part à la directive 94/62/CE (modifiée), au décret français n°2007/1467, à la directive 2008/98/CE et au décret français n°2011/828.



C. GONZALÈS
Responsable Qualité

*dans son emballage d'origine fermé, suivant les conditions de conservation indiquées sur la fiche technique.

**suivant les informations communiquées par nos fournisseurs.



Recherche et développement, fabrication,
vente et négoce de produits œnologiques;
Prestation de vinification : tirage et dégorgement

Institut Œnologique de Champagne

Adresse siège social :
ZI de Mardeuil - 1 rue du Pré Bréda
51530 MARDEUIL

Adresse postale :
ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00
Fax +33 (0)3 26 51 02 20
ioc@ioc.eu.com

Epernay, le lundi 5 août 2024

ATTESTATION D'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

Nom du client : **IOC**

Nom du produit : **LEVURE IOC 18-2007**

L'INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE certifie que le produit cité :

est produit au **Canada (Montréal)** et/ou au **Danemark (Grennå)** et/ou en **Autriche (Vienne)** et/ou **Royaume-Uni (Felixstowe)** et/ou **Allemagne (Passau)**; et est conditionné en 500 g au **Danemark (Frederricia)** et en 125 g au **Portugal (Setúbal)**.



C. GONZALÈS
Responsable Qualité

Epernay, le lundi 5 août 2024

CERTIFICAT DES CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

Nom du client : **IOC**
Nom du produit : **LEVURE IOC 18-2007**

L'INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE déclare pour le produit cité :

Composition : levure sèche active (*Saccharomyces cerevisiae*), E 491

Aspect : granulats

Humidité : < 8 %
Levures revivifiables : > 10¹⁰ UFC/g
Levures sauvages : < 10⁵ UFC/g
Moisissures : < 10³ UFC/g
Bactéries lactiques : < 10⁵ UFC/g
Bactéries acétiques : < 10⁴ UFC/g
Salmonelles (dans 25 g) : absence
Escherichia coli (dans 1 g) : absence
Staphylococcus aureus (dans 1 g) : absence
Coliformes : < 10² UFC/g
Sur extrait sec :
Plomb : < 2 ppm
Mercure : < 1 ppm
Arsenic : < 3 ppm
Cadmium : < 1 ppm



C. GONZALÈS
Responsable Qualité

LEVURE IOC 18-2007

LEVURES SECHES ACTIVES

Composition : Levure sèche active, E491

Aspect : Granulats

Humidité : < 8 %

Levures revivifiables : > 10¹⁰ UFC/g

Levures sauvages : < 10⁵ UFC/g

Moisissures : < 10³ UFC/g

Bactéries lactiques : < 10⁵ UFC/g

Bactéries acétiques : < 10⁴ UFC/g

Salmonelles (dans 25 g) : Absence

Escherichia coli (dans 1 g) : Absence

Staphylococcus aureus (dans 1 g) : Absence

Coliformes : < 10² UFC/g

Sur extrait sec :

Plomb : < 2 ppm

Mercure : < 1 ppm

Arsenic : < 3 ppm

Cadmium : < 1 ppm

Liste élaborée selon le RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) n° 203/2012 DE LA COMMISSION du 8 mars 2012 et le règlement d'exécution n°2018/1584 de la commission du 22 octobre 2018 modifiant le règlement (CE) n° 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil ; ces deux derniers abrogés est remplacé par le règlement UE n° 2018/848 et ces actes secondaires (règlement délégué et règlement d'exécution) et du règlement NOP pour les USA en ce qui concerne le vin biologique. Il est de votre responsabilité de vous renseigner auprès de votre organisme certificateur afin de vérifier la conformité avec votre charte des produits listés ci-après. Cette liste est un guide et reste une interprétation, que nous espérons la plus juste possible, de la réglementation en vigueur. L'Institut Œnologique de Champagne ne pourra en aucun cas être tenu responsable pour une erreur d'appréciation, ou pour tout dommage lié à l'utilisation de ce guide sans autre vérification.

Levures œnologiques		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
1895C™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
AFFINITY ECA5™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	NA
IOC 11-1002™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC 11-1002 K™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC 18-2007™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC B 2000™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC B 3000™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC BE FRESH™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC BE FRUITS™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC BE THIOLS™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC BIO™ 	Levures sèches actives	✓	✓
IOC BY™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC CALYPSO™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC DYNAMIX™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC EXENCE™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC FIZZ™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC FIZZ +™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC FRESH ROSÉ™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC GAÏA™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC HARMONIE™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC INFINI'TWICE™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC PRESTIGE™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC PRIMROUGE - R 9001™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC R 9002™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC R 9008™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC RÉVÉLATION TERROIR™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC RÉVÉLATION THIOLS™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

⁽¹⁾ = Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles ⁽²⁾ = Exclusivement pour de la clarification ⁽³⁾ = Comme agent de filtration

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
IOC RP 15™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC SMOOZBERRY™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IOC TWICE™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
IONYS _{WF} ™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
LEVEL ² BIODIVA™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
LEVEL ² INITIA™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
LEVEL ² LAKTIA™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
SAUVY™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓
VELLUTO EVOLUTION™	Levures sèches actives	✓ ⁽¹⁾	✓

Optimisation de la fermentation

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
ACTICLEAN™	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
ACTIPROTECT™	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
ACTIPROTECT +™	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
ACTIPROTECT EXPRESS™	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
ACTIPROTECT ROSÉ™	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
ACTIVIT™	Levures inactivées, phosphate diammonique, thiamine	✓ ⁽¹⁾	NA
ACTIVIT NAT™	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
ACTIVIT O™	Autolysat de levure, levures inactivées, thiamine	✓ ⁽¹⁾	NA
ACTIVIT SAFE™	Autolysat de levure, écorces de levures	✓ ⁽¹⁾	✓
BIO YEAST CELL WALLS™ 	Ecorces de levures	✓	✓
CELLCLEAN™	Ecorces de levures	✓ ⁽¹⁾	✓
EXTRA PM™	Autolysat de levure, levures inactivées	NA	✓
FOSFOVIT™	Phosphate diammonique et thiamine	✓	NA
HYDRA PC™	Autolysat de levure, levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
ML RED BOOST™	Levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
NATJJA FIZZ™	Autolysat de levure, levures inactivées et chitosane	✓ ⁽¹⁾	NA
NUTRIFLORE FML™	Levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
NUTRIFLORE PDC™	Levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
NUTRIO SUCCESS™	Levures inactivées, autolysat de levure, écorces de levures	✓ ⁽¹⁾	✓
PHOSPHATE DIAMMONIQUE	Phosphate diammonique	✓	NA
PHOSPHATES TITRÉS™	Phosphate diammonique et thiamine	✓	NA
RESKUE™	Ecorces de levures	✓ ⁽¹⁾	✓
STIMULA CABERNET™	Autolysat de levure	✓ ⁽¹⁾	✓
STIMULA CHARDONNAY™	Autolysat de levure	✓ ⁽¹⁾	✓
STIMULA PINOT NOIR™	Autolysat de levure	✓ ⁽¹⁾	✓
STIMULA SAUVIGNON BLANC™	Autolysat de levure	✓ ⁽¹⁾	✓

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

⁽¹⁾ = Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles ⁽²⁾ = Exclusivement pour de la clarification ⁽³⁾ = Comme agent de filtration

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
STIMULA SYRAH™	Autolysat de levure	✓ ⁽¹⁾	✓
THIAMINE	Thiamine	✓	NA

Enzymes

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
MYZYM AROMA™	Glycosidases	NA	✓
MYZYM CLARIF™	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
MYZYM CLEAR™	Enzymes pectolytiques, β-Glucanases	NA	✓
MYZYM ELEVAGE™	β-Glucanases	NA	✓
MYZYM EXTRACT™	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
MYZYM MPF™	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
MYMZYM READY CH™	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
MYZYM READY CLARIFICATION™	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
MYZYM READY EXTRACTION™	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
MYZYM READY EXTREM™	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
MYZYM READY PRESS™	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
MYZYM READY SPIRIT™	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
MYZYM READY'UP™	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
MYZYM RED FRUIT™	Enzymes pectolytiques, Glycosidases	NA	✓
MYZYM ULTRA CLARIF™	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
MYZYM ULTRA EXTRACT™	Enzymes pectolytiques	✓ ⁽²⁾	✓
MYZYM WHITE FRUITS™	Enzymes pectolytiques, Glycosidases	NA	✓

Clarification – Collage des moûts

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
BENTOFERM™	Bentonite sodique activée, tanins ellagique, phosphate diammonique	✓ ⁽¹⁾	NA
BENTOLACT B™	Bentonite et caséinate de potassium	✓	NA
BENTOLACT S™	Bentonite et caséinate de potassium	✓	NA
BENTONITE L100™	Bentonites sodiques activées	✓	NA
BENTOSTAB™ GRANULÉS	Bentonites sodiques activées	✓	NA
BENTOSTAB™ POWDRE	Bentonites sodiques activées	✓	NA
BENTOWINE™	Bentonites sodiques activées	✓	NA
BENT'UP™	Bentonites sodiques activées	✓	NA
CASEINATE DE POTASSIUM™	Caséinate de potassium	✓	NA
CLARIFIANT S™	Bentonites sodiques activées	✓	NA
CLARIFIANT NAT™	Bentonite calco-sodique, non activée	✓	✓
GEL'UP™	Gélatine d'origine porcine, 80-100°Bloom	✓ ⁽¹⁾	✓
INOBENT™	Bentonites sodiques activées	✓	NA

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

⁽¹⁾ = Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles ⁽²⁾ = Exclusivement pour de la clarification ⁽³⁾ = Comme agent de filtration

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
INOBEAT NAT™	Bentonite calco-sodique, non activée	✓	✓
INOFINE V™	Protéine végétale	✓ ⁽¹⁾	✓
INOFINE V MES™	Protéine végétale, acide tartrique	✓ ⁽¹⁾	NA
QI FINE™	Protéine de pois, chitosane, acide tartrique	✓ ⁽¹⁾	NA
QI FINE MES™	Protéine de pois, chitosane, acide tartrique, bisulfite de potassium	✓ ⁽¹⁾	NA
QI NO[Ox]™	Protéine de pois, bentonite et chitosane	✓ ⁽¹⁾	NA
QI UP XC™	Chitosane, acide tartrique	✓ ⁽¹⁾	NA
QI UP XC MES™	Chitosane, acide tartrique	✓ ⁽¹⁾	NA

Bactéries

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
ACIDOPHIL +™	Bactéries	✓	✓
EXTRAFLORE COMPLEXITY™	Bactéries	✓	✓
EXTRAFLORE CO-IN™	Bactéries	✓	✓
EXTRAFLORE DENSITY™	Bactéries	✓	✓
EXTRAFLORE PURE FRUIT™	Bactéries	✓	✓
INOBACTER™	Bactéries	✓	✓
INOBACTER ONLY™	Bactéries	✓	✓
MALOTABS™	Bactéries formulées en pastilles	NA	✓
MAXIFLORE ELITE™	Bactéries	✓	✓
MAXIFLORE SATINE™	Bactéries	✓	✓
ML PRIME™	Bactéries	✓	✓
ML PRIME LAB TEST™	Bactéries	✓	✓

Alternatives-lies

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
FULLPROTECT™	Levures inactivées et tannin	✓	✓
GLUTAROM™	Levures inactivées	NA	✓
GLUTAROM EXTRA™	Levures inactivées	NA	✓
GLUTASTAR™	Levures inactivées	NA	✓
OPTI-MUM RED™	Autolysat de levure	✓ ⁽¹⁾	✓
PURE-LEEST™ DELICACY	Levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
PURE-LEEST™ ELEGANCY	Levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
PURE-LEEST™ LONGEVITY	Levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
SPHERE BLANC™	Levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
SPHERE EXPRESS™	Levures inactivées, mannoprotéines	✓ ⁽¹⁾	✓
SPHERE ROUGE™	Levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
ULTIMA FRESH™	Mannoprotéines, gomme arabique	✓ ⁽¹⁾	✓

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

⁽¹⁾= Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles ⁽²⁾= Exclusivement pour de la clarification ⁽³⁾= Comme agent de filtration

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
ULTIMA JUMP™	Mannoprotéines, gomme arabique	✓ ⁽¹⁾	✓
ULTIMA READY EXPRESSION™	Mannoprotéines, gomme arabique, acide citrique (<1%)	✓ ⁽¹⁾	NA
ULTIMA READY FIZZ™	Mannoprotéines, gomme arabique, acide citrique	✓ ⁽¹⁾	NA
ULTIMA READY LIFE™	Mannoprotéines, gomme arabique, acide citrique (<1%)	✓ ⁽¹⁾	NA
ULTIMA SOFT™	Mannoprotéines, gomme arabique	✓ ⁽¹⁾	✓

Tanins

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
ESSENTIAL ANTIOXIDANT™	Tanins de noix de galle	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL FREE OFF™	Tanins ellagiques, Tanins de chêne	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL FREE VEG™	Tanins proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL FRESH™	Tanins galliques & proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL OAK BARREL™	Tanins ellagiques, Tanins de chêne	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL OAK PROGRESS™	Tanins ellagiques, Tanins de chêne	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL OAK STRONG™	Tanins ellagiques, Tanins de chêne	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL OAK SWEET™	Tanins ellagiques, Tanins de chêne	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL PASSION™	Tanins proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL PEL™	Tanins galliques & proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
ESSENTIAL PEP™	Tanins proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
EXGRAPE PEL™	Tanins proanthocyanidiques, 100 % Tanins de pellicules	✓ ⁽¹⁾	✓
EXGRAPE PEP™	Tanins proanthocyanidiques, 100 % Tanins de pépins	✓ ⁽¹⁾	✓
FULLCOLOR™	Tanins proanthocyanidiques & ellagiques, levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
INOTAN B™	Tanins proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
MANN BOUQUET B 19™	Tanins proanthocyanidiques, levures inactivées à teneur garantie en glutathion	NA	✓
MANN BOUQUET R 16™	Tanins proanthocyanidiques & ellagiques, levures inactivées	✓ ⁽¹⁾	✓
PRIVILEGE BLEU™	Tanins ellagiques, Tanins de chêne US	✓ ⁽¹⁾	✓
PRIVILEGE NOIR™	Tanins proanthocyanidiques & ellagiques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIFASE ELEVAGE™	Tanins ellagiques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN BOUQUET B 45™	Tanins proanthocyanidiques & galliques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN BOUQUET R 36™	Tanins ellagiques & proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN CAS™	Tanins ellagiques, Tanins coeur de chêne	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN CRISTALLIN™ Poudre	Tanins galliques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN SR™	Tanins proanthocyanidiques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN SR TERROIR™	Tanins ellagiques	✓ ⁽¹⁾	✓
TANIN TC™	Tanins ellagiques	✓ ⁽¹⁾	✓
VOLUTAN™	Tanins proanthocyanidiques, 100 % Tanins de raisin	✓ ⁽¹⁾	✓
VOLUTAN MES™	Tanins proanthocyanidiques, 100 % Tanins de raisin	✓ ⁽¹⁾	NA

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

⁽¹⁾ = Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles ⁽²⁾ = Exclusivement pour de la clarification ⁽³⁾ = Comme agent de filtration

Collage des vins

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
COLFINE™ LIQUIDE	Gélatine d'origine porcine hydrolysée, 0°Bloom	✓ ⁽¹⁾	NA
COLFINE™ POUDRE	Gélatine d'origine porcine hydrolysée	✓ ⁽¹⁾	✓
COLLE PERLE™ LIQUIDE	Gélatine d'origine porcine hydrolysée	✓ ⁽¹⁾	NA
COLLE PERLE™ POUDRE	Gélatine d'origine porcine hydrolysée	✓ ⁽¹⁾	✓
CRISTALLINE™ LIQUIDE	Colle de poisson, acide citrique, bisulfite de potassium	✓ ⁽¹⁾	NA
CRISTALLINE™ PLUS	Colle de poisson, acide citrique, métabisulfite de potassium	✓ ⁽¹⁾	NA
CRISTALLINE™ SUPRA	Colle de poisson, acide citrique, métabisulfite de potassium	✓ ⁽¹⁾	NA
FISHANGEL™	Ichtyocolle, gélatine	✓ ⁽¹⁾	NA
FISHANGEL™ MES	Gélatine, colle de poisson, acide citrique, bisulfite de potassium	✓ ⁽¹⁾	NA
FYNEO™	Extrait protéique de levure	✓ ⁽¹⁾	✓
GELOCOLLE™	Gel de silice	NA	✓
INOCOLLE™	Gélatine d'origine porcine 15°Bloom, bisulfite de potassium	✓ ⁽¹⁾	NA
VINOFINE ROUGE™	Protéine de pois, protéine de pomme de terre, bentonite	✓ ⁽¹⁾	NA

Stabilisation

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
ACIDE MÉTATARTRIQUE	Acide Métatartrique	✓	NA
CRÈME DE TARTRE MICRONISÉE	Bitartrate de potassium	✓	✓
FLASHGUM™	Gomme arabique d'origine <i>Acacia Verek</i>	NA	✓
FLASHGUM™ BIO 	Gomme arabique d'origine <i>Acacia Verek</i> à dissolution instantanée.	✓	✓
FLASHGUM™ R	Gomme arabique d'origine <i>Acacia Seyal</i>	✓ ⁽¹⁾	✓
FLASHGUM™ R LIQUIDE	Gomme d'acacia <i>Seyal</i> pré-solubilisée et instantanéisée	✓ ⁽¹⁾	NA
FLASHGUM™ R MF	Solution de gomme arabique d'origine <i>Acacia Seyal</i> , microfiltrée	✓ ⁽¹⁾	NA
GOMME ARABIQUE SD™	Gomme arabique d'origine <i>Acacia Verek</i> pour les vins effervescents	✓ ⁽¹⁾	NA
INO GUM™ 300	Solution de gomme arabique d'origine <i>Acacia Verek</i>	✓ ⁽¹⁾	NA
INO GUM™ MF	Solution de gomme d'origine <i>Acacia Verek</i> microfiltrée	✓ ⁽¹⁾	NA

Correcteurs

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
ACIDE ASCORBIQUE	Acide Ascorbique	✓	✓
ACIDE CITRIQUE	Acide Citrique	✓	✓
ACIDE LACTIQUE CENO	Acide (L+) lactique	✓	✓
ACIDE TARTRIQUE L+	Acide (L+) tartrique	✓	✓
ACTICARBONE ENO™	Charbon actif	✓ ⁽³⁾	✓
BACTILESS NATURE™	Biopolymère d'A. <i>Niger</i> et écorces de levures	✓	NA
BICARBONATE DE POTASSIUM	Bicarbonate de Potassium	✓	NA

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

⁽¹⁾= Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles ⁽²⁾= Exclusivement pour de la clarification ⁽³⁾= Comme agent de filtration

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
CARBION ENO™	Charbon actif	✓ ⁽³⁾	✓
CARBION ENO-H™	Charbon actif	✓ ⁽³⁾	✓
CARBION™ GRANULÉS	Charbon actif	✓ ⁽³⁾	NA
CARBION™ POUDRE	Charbon actif	✓ ⁽³⁾	✓
CARBOCLEAN™	Charbon actif	✓ ⁽³⁾	✓
CARBONATE DE CALCIUM	Carbonate de Calcium	✓	✓
FLAVOCLEAN™	Charbon actif	✓ ⁽³⁾	✓
NETAROM™	Levures inactivées spécifiques	✓ ⁽¹⁾	✓
NETAROM EXTRA™	Levures inactivées spécifiques	✓ ⁽¹⁾	NA
NO BRETT INSIDE™	Chitosane	✓	NA
NO BRETT IN'TABS™	Chitosane formulé en pastilles	✓	NA
OTACLEAN™	Charbon actif	✓ ⁽³⁾	✓
REDUCIT™	Citrate de cuivre, acide citrique	✓	NA
SOLUTION MÉTATARTRIQUE	Acide Métatartrique	✓	NA
QI SMOKE™	Charbon actif et chitosane	✓	NA

Le bois en Œnologie

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
FEELWOOD™	Morceaux de bois de chêne	✓	✓

Produits sulfureux

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
BISULFITE DE POTASSIUM à 150g/L	Bisulfite de potassium	✓	NA
BISULFITE MOD	Bisulfite de potassium	✓	NA
CASSIT™	Bisulfite de potassium, acide citrique	✓	NA
INODOSE™ (2 et 5)	Comprimés effervescents de métabisulfite de potassium	✓	NA
INODOSE™ GRANULÉS	Métabisulfite de potassium, bicarbonate de potassium	✓	NA
MÉTABISULFITE DE POTASSIUM	Métabisulfite de potassium	✓	NA
SOLUTION SULFUREUSE 6 %	SO ₂ pur dissous dans l'eau	✓	✓
SULFIBONDE™	Bisulfite de potassium	✓	NA
SULFIDEGORGEMENT™	Bisulfite de potassium	✓	NA
SULFIVIN K™ (100/150/180)	Solution de Bisulfite de potassium à 100/150/180g/L	✓	NA

Moût Concentré Rectifié (MCR)

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
SUCRAISIN™ MCR BIO 	Moût Concentré Rectifié	✓	✓

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

⁽¹⁾= Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles ⁽²⁾= Exclusivement pour de la clarification ⁽³⁾= Comme agent de filtration

BUREAU VERITAS
Certification



INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE

ZI DE MARDEUIL ALLEE DE CUMIERES - BP 25
51201 EPERNAY CEDEX - FRANCE

Bureau Veritas Certification France certifie que le système de management de l'organisme susmentionné a été audité et jugé conforme aux exigences de la norme :

Standard

ISO 9001:2015

Domaine d'activité

RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT, FABRICATION, VENTE ET NEGOCE DE PRODUITS OENOLOGIQUES ;
PRESTATION DE VINIFICATION : TIRAGE ET DEGORGEMENT

RESEARCH AND DEVELOPMENT, MANUFACTURING, SALES AND TRADE OF OENOLOGICAL PRODUCTS ;
WINEMAKING SERVICES: BOTTLING AND DISGORGING

INVESTIGACION Y DESARROLLO, FABRICACION, VENTA Y NEGOCIODE PRODUCTOS ENOLOGICOS ;
PRESTACIONES VINICOLAS : TIRAJE Y DEGÜELLO.

INVESTIGAÇÃO E DESENVOLVIMENTO, FABRICO, VENDA E COMÉRCIO DE PRODUTOS ENOLÓGICOS;
PRESTAÇÃO DE VINIFICAÇÃO: TIRAGE E DÉGORGEMENT

RICERCA E SVILUPPO, PRODUZIONE, VENDITA E COMMERCIO DI PRODOTTI ENOLOGICI ;
CONSEGNA VINIFICAZIONE : STAMPA E SBOCCATURA

НАУЧНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ И РАЗРАБОТКИ, ПРОИЗВОДСТВО, РОЗНИЧНАЯ И ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ
ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ МАТЕРИАЛАМИ ДЛЯ ВИНОДЕЛИЯ. ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ УСЛУГ ПО
ПРОВЕДЕНИЮ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ВИНА – ТИРАЖ И ДЕГОРЖИРОВАНИЕ

Date d'entrée en vigueur : **07 juillet 2022**

Sous réserve du fonctionnement continu et satisfaisant du système de management de l'organisme, ce certificat est valable jusqu'au : **17 juin 2025**

Date originale de certification : **24 juin 2004**

Date d'expiration du cycle précédent : 17/06/2022

Date d'audit de renouvellement : 07/04/2022

Certificat n° : **FR075688-1**

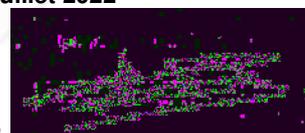
Date: **07 juillet 2022**

Affaire n° : **12181947**

Laurent CROGUENEC - Président

Adresse de l'organisme certificateur : Bureau Veritas Certification France
Le Triangle de l'Arche - 9 Cours du Triangle - 92937 Paris La Défense

Des informations supplémentaires concernant le périmètre de ce certificat ainsi que l'applicabilité des exigences du système de management peuvent être obtenues en consultant l'organisme.
Pour vérifier la validité de ce certificat, vous pouvez téléphoner au : + 33 (0)1 41 97 00 60.



**BUREAU
VERITAS**

cofrac



**CERTIFICATION
DE SYSTEMES
DE MANAGEMENT**

ACCREDITATION
N°4-0002

Liste des sites et
portées disponibles
sur www.cofrac.fr