

CARBION ENO-H™

CORRECTEURS

Dose légale autorisée : 100 g/hL.

Produit soumis à autorisation. Se conformer à la législation en vigueur dans votre région vinicole.

ATTENTION : la réglementation diffère suivant que l'on emploie les charbons sur moûts, vin en fermentation et vin.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le **CARBION ENO H™** est un noir végétal activé, adapté à la décoloration des moûts et des vins blancs tâchés.

Le **CARBION ENO H™** est un charbon actif inerte à très haut pouvoir adsorbant.

Son taux d'humidité élevé améliore sa manipulation, en limitant l'émission de poussières.

Le **CARBION ENO H™** a été tout spécialement étudié pour éviter d'affecter le bouquet des vins.

Il est vivement recommandé d'effectuer le traitement à la vendange dès l'écoulement du moût en association avec des enzymes pectolytiques (MYZYM CLARIF™ ou MYZYM ULTRA CLARIF™).

↓ MISE EN ŒUVRE

1. Incorporation :

Délayer directement **CARBION ENO H™** dans le moût.

Sur vin, il est conseillé de délayer **CARBION ENO H™** dans 5 fois son poids en eau avant incorporation dans le vin.

Homogénéiser au cours d'un remontage suivi d'un brassage soigné.

2. Elimination :

- Sur moût : utiliser le **CARBION ENO H™** en association avec MYZYM ULTRA CLARIF™ et éliminer après débouillage de 24 heures ou par centrifugation.
- Sur vin : éliminer après 48 heures de contact par filtration ou collage.

↓ DOSE D'EMPLOI

Pour la détermination de la dose d'emploi, consulter votre laboratoire.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En sacs de 1 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.

FICHE DE DONNEES DE SECURITE CARBION ENO-H

Version : FR/23-02-16/C

page : 1/5

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

1.1. Identificateur du produit

Nom du produit : CARBION ENO-H

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

Nom chimique : Carbone

N° CAS : 7440-44-0

N° CE : 231-153-3

Concentration : > 95%

3.2. Mélanges

SECTION 4. PREMIERS SECOURS

4.1. Description des premiers secours

Inhalation : Eloigner le sujet de la zone contaminée, faire respirer de l'air frais. Faire moucher.

En cas de troubles persistants : consulter un médecin.

Si forte inhalation de poussières : sortir le sujet à l'air libre, lui faire rincer abondamment la gorge avec de l'eau potable

Ingestion : En cas de troubles : consulter un médecin

Absorption par la peau : Lavage immédiat, abondant et prolongé à l'eau et au savon.

Contact oculaire : Laver immédiatement et abondamment à l'eau, en écartant les paupières, pendant au moins 15 minutes (afin d'éliminer les poussières).

4.2. Principaux symptômes et effets, aigus immédiats et traitements

Inhalation : Donnée non disponible

Ingestion : Donnée non disponible

Absorption par la peau : Donnée non disponible

Contact oculaire : Donnée non disponible.

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 : Mousse, dioxyde de carbone (CO₂), jet d'eau pulvérisée, brouillard aqueux

5.2. Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange

Aucun

5.3. Conseils aux pompiers

En cas d'incendie, porter un appareil de protection respiratoire autonome

SECTION 6. MESURE A PRENDRE EN CAS DE DEVERSEMENT ACCIDENTELLE

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

Eviter l'inhalation de la poussière.

Eviter le contact avec la peau et les yeux.

Eviter l'écrasement du produit, la formation et la diffusion de poussières dans l'atmosphère

FICHE DE DONNEES DE SECURITE CARBION ENO-H

Version : FR/23-02-16/C

page : 2/5

6.2. Précaution pour la protection de l'environnement

Éviter que le produit arrive dans les égouts.

6.3. Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage

Ramasser et évacuer sans créer de poussière.

Conserver dans des récipients adaptés et fermés pour l'élimination.

Éviter la dispersion de la poussière dans l'air (par ex. par enlèvement de la poussière sur les surfaces avec de l'air comprimé).

Éliminer les traces en déversant de l'eau

6.4. Référence à d'autres sections

Se reporter à la section 13 pour l'équipement de protection personnel

SECTION 7. MANIPULATION ET STOCKAGE

7.1. Précautions à prendre pour une manipulation sans danger

Ne pas manger, fumer ou boire dans la zone de travail.

Éviter la formation de poussière.

Éviter tout espace clos, sauf si suffisamment aéré; le produit absorbe l'oxygène de l'air ambiant, réduisant ainsi l'oxygène disponible pour la respiration

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

Tenir le récipient bien fermé dans un endroit sec et bien aéré.

Conserver à l'écart de la chaleur et des flammes.

Éviter tout contact avec des agents oxydants et acides forts.

Matériel d'emballage recommandé :

Grand récipient vrac souple (GRVS)

Sacs en papier

Aluminium ou acier pour camion citerne.

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

Aucune

SECTION 8. CONTROLE DE L'EXPOSITION / PROTECTION INDIVIDUELLE

8.1. Paramètres de contrôle

Valeurs limites d'exposition (poussières) :

Source	Date	Type de valeur	Valeur (ppm)	Valeur (mg/m ³)	Remarques
INRS(FR)	01/2008	VME	-	5	Fraction alvéolaire. Valeur réglementaire contraignante
INRS(FR)	01/2008	VME	-	10	Fraction alvéolaire. Valeur réglementaire contraignante
ACGIH(US)	2008	TWA	-	10	Particules inhalables
ACGIH(US)	2008	TWA	-	3	Poussières alvéolaires

Valeur limites d'exposition : Carbone

Source	Date	Type de valeur	Valeur (ppm)	Valeur (mg/m ³)	Remarques
INRS(FR)	01/2008	VME	-	2	Fraction alvéolaire. Limite indicative

Dose dérivée sans effet (DNEL) :

Utilisation finale	Inhalation	Ingestion	Contact avec la peau
Travailleurs	3 mg/m ³ (LE,LT)	-	-
Consommateurs	0,5 mg/m ³ (LE,LT)	-	-

LE : Effets locaux, **SE** : Effets systémiques, **LT** : Long terme, **ST** : Court terme

Concentration prévisible sans effet (PNEC): Non pertinent

8.2. Contrôles de l'exposition

Mesures générales de protection :

Prévoir un renouvellement d'air et/ou une ventilation suffisante dans les ateliers.

Équipement de protection individuelle :

Protection respiratoire: Demi-masque avec filtre à particules P2 (Norme Européenne 143)

Protection des mains: Gants

Protection des yeux/du visage: Flacon pour le rinçage oculaire avec de l'eau pure, lunettes de sécurité

Protection de la peau et du corps: Vêtement de protection.

SECTION 9. PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

9.1. Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles

Aspect : solide

Odeur : aucune

Seuil olfactif : non pertinent

FICHE DE DONNEES DE SECURITE CARBION ENO-H

Version : FR/23-02-16/C

page : 3/5

pH : 3 – 8 à la dilution d'emploi conseillée selon la qualité
Point de fusion/ point de congélation : > 1000 °C (estimé)
Point initial d'ébullition et intervalle d'ébullition : > 1000 °C (estimé)
Point éclair : donnée non disponible
Taux d'évaporation : donnée non disponible
Inflammabilité : donnée non disponible
Limites supérieures/ inférieures d'inflammabilité ou limites d'explosivité : 20 g/m³
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

Produit stable aux températures usuelles de stockage et de manipulation

10.2. Stabilité chimique

Donnée non disponible

10.3. Possibilités de réactions dangereuses

Combustion rapide avec l'oxygène liquide, l'ozone et les oxydants puissants

10.4. Conditions à éviter

Stocker à l'abri de l'humidité (pour conserver les qualités techniques du produit)

10.5 Matières incompatibles

Conserver à l'écart des solvants (possibilité d'adsorption de leurs vapeurs par le charbon actif) et des oxydants puissants

10.6. Produits de décomposition

Oxydes de carbone

SECTION 11. INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

11.1. Informations toxicologiques

Aucun effet néfaste chez l'homme à notre connaissance dans les conditions normales d'utilisation.

Informations sur les effets toxicologiques :

Toxicité aiguë:

Inhalation : CL50/14 j/rat : 8,5 mg/L (Méthode: OCDE Ligne directrice 403)

Ingestion : DL50/rat : > 2.000 mg/kg (Méthode: OCDE Ligne directrice 423)

Effets locaux (corrosion / irritation / lésions oculaires graves):

Contact avec la peau : pas d'irritation de la peau (OCDE Ligne directrice 404)

Contact avec les yeux : pas d'irritation des yeux (OCDE Ligne directrice 405)

Sensibilisation respiratoire ou cutanée :

Inhalation : Pas de données disponibles

Contact avec la peau: Non sensibilisant cutané

Effets CMR :

Mutagénicité in vitro : Négatif

Cancérogénicité : Pas de données disponibles

Toxicité pour la reproduction: Pas de données disponibles

Toxicité spécifique pour certains organes cibles :

Exposition unique : Pas de données disponibles

Exposition répétée : Pas de données disponibles

Danger par aspiration: Pas de données disponibles

SECTION 12. INFORMATIONS ECOLOGIQUES

12.1. Toxicité

Évaluation Ecotoxicologique :

Aucune atteinte à l'environnement n'est connue ou prévisible dans les conditions normales d'utilisation.

Rejets interdits en milieu naturel si des substances dangereuses sont adsorbées sur le produit.

Insoluble en milieu aqueux, le produit est séparable par filtration ou sédimentation.

FICHE DE DONNEES DE SECURITE CARBION ENO-H

Version : FR/23-02-16/C

page : 4/5

12.2. Persistance et dégradabilité

Donnée non disponible

12.3. Potentiel de bioaccumulation

Coefficient de partage: n-octanol/eau, non pertinent

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

Élimination du produit:

En accord avec les réglementations locales et nationales.

Si produit non utilisé (resté en l'état) : mise en décharge autorisée.

Si produit usé (présence de substances adsorbées) : se conformer aux règlements et arrêtés en vigueur

SECTION 14. INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

14.1. Numéro ONU

Si le produit est transporté en sacs ou en big bags : Le produit peut être non réglementé dans le cas où le test 33.3.1.3.3 du manuel d'épreuve et de critères ONU est négatif.

IMDG: Non soumis à la classe 4.2. si test IMO-IMDG négatif. (certificat obligatoire).

ICAO/IATA: Echantillons : non soumis à la classe 4.2. (certificat obligatoire).

ADR/RID: Non soumis à la classe 4.2. (2.2.42.1.5 de l'ADR).

Réglementation	N°ONU	Nom d'expédition des Nations Unies	Classe	Étiquette	PG	Dangereux pour l'environnement	Autres informations
ADR	1362	Charbon actif	4,2	4,2	III	Non	
ADNR	1362	Charbon actif	4,2	4,2	III	Non	
RIT	1362	Charbon actif	4,2	4,2	III	Non	
IATA Cargo	1362		4,2	4,2	III	Non	
IATA Passenger	1362		4,2	4,2	III	Non	
IMDG	1362	Charbon actif	4,2	4,2	III	Non	EmS Number: F-A, S-J

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

Fiches de données de sécurité: conformément au Règlement (CE) No. 1907/2006.

Réglementations/législation particulières à la substance ou au mélange en matière de sécurité, de santé et d'environnement :

Listé dans les listes suivantes:

UE. Annexe I, catégorie 1C, du Règlement 1334/2000 du Conseil sur le contrôle des exportations de biens et technologies à double usage, ainsi modifié.

Réglementation française :

Substances dangereuses :

Arrêté du 20.04.1994 modifié en dernier lieu par l'arrêté du 7 décembre 2009.

Installations classées :

Loi n° 76-663 du 19.7.76 et circulaire du 17-7-78

Déchets :

Loi n°75-633 du 15.7.75 - Instruction technique du 22.1.80 sur les déchets industriels-

FICHE DE DONNEES DE SECURITE CARBION ENO-H

Version : FR/23-02-16/C

page : 5/5

Arrêté du 02.02.1998, modifié par l'arrêté du 29.05.2000 et par l'arrêté du 03.08.2001, relatif aux prélèvements et à la consommation d'eau, ainsi qu'aux émissions de toute nature des installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation

Inventaires:

EINECS: Conforme

TSCA: Conforme

AICS: Conforme

DSL: Tous les composants de ce produit sont sur la liste Canadienne DSL.

ENCS (JP): Non Conforme

KECI (KR): Conforme

PICCS (PH): Conforme

IECSC (CN): Conforme

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

Texte intégral des phrases R, H, EUH mentionnées sous les sections 2 et 3 :

R48/20 : Nocif: risque d'effets graves pour la santé en cas d'exposition prolongée par inhalation.

H372 : Risque avéré d'effets graves sur les organes en cas d'expositions répétées ou prolongées par inhalation.

Thésaurus :

NOAEL : Dose sans effet toxique observable (NOAEL)

LOAEL : Dose/concentration la plus faible pour laquelle un effet indésirable est encore observé (LOAEL)

bw : Poids du corps

food : Dans la nourriture

dw : Poids sec

vPvB : Très persistant et très bioaccumulable

PBT : Persistant, bioaccumulable et toxique.

"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 : **CARBION ENO-H**

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))."*

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



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

INFORMATION ALLERGÈNES

Nom du client : **IOC**
Nom du produit : **CARBION ENO-H**

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 5, 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 : **CARBION ENO-H**

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 : **végétale**, 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 : **CARBION ENO-H**


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

est produit en **France** et conditionné en **France**.



C. GONZALÈS
Responsable Qualité

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 ...)
INOVENT 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	✓	✓
INOACTER™	Bactéries	✓	✓
INOACTER 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
INOGLUM™ 300	Solution de gomme arabique d'origine <i>Acacia Verek</i>	✓ ⁽¹⁾	NA
INOGLUM™ 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**

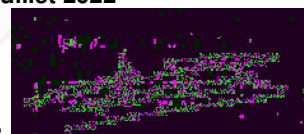
Date: **07 juillet 2022**

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