

# PHOSPHATE DIAMMONIQUE

## OPTIMISATION DE LA FERMENTATION

**Activateur azoté minéral**

### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Le **PHOSPHATE DIAMMONIQUE** constitue un complément azoté, pour les milieux pauvres en azote, permettant une activation de la fermentation alcoolique. Son emploi est recommandé au tiers de la fermentation alcoolique ou en prise de mousse.

Ne contenant pas de sulfate, il est moins susceptible que le sulfate d'ammonium de contribuer à la production de SO<sub>2</sub> par certaines levures sensibles.

### MISE EN ŒUVRE ET PRECAUTIONS D'EMPLOI

Dose maximale légale : 100 g/hL.

- Dosage usuel : 10 à 80 g/hL selon, entre autres, l'azote assimilable du moût, la souche de levure utilisée, la concentration en sucres à fermenter et l'objectif-produit.

10 g/hL de **PHOSPHATE DIAMMONIQUE** apportent environ 20 mg/L d'azote assimilable ammoniacal.

En fermentation des moûts, il est généralement conseillé d'ajouter le **PHOSPHATE DIAMMONIQUE** au 1/3 de la fermentation alcoolique et non pas en début de fermentation, pour éviter des phénomènes de surpopulation levurienne.

S'il est nécessaire de compléter aussi en début de fermentation, il est donc préférable d'y associer un nutriment organique ou complexe.

Remettre le **PHOSPHATE DIAMMONIQUE** en suspension dans 3 fois son volume d'eau. Après incorporation, bien homogénéiser le moût par un remontage ou un bâtonnage.

### CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sacs de 1 kg, 5 kg, 25 kg.

A stocker dans un endroit sec et exempt d'odeurs, entre 5 et 25°C. Une fois le sachet ouvert, le produit doit être utilisé rapidement et ne peut être conservé. Une fois préparée, la formulation s'utilise dans la journée.

## FICHE DE DONNEES DE SECURITE PHOSPHATE DIAMMONIQUE

Version : FR/12-09-22/G

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 : PHOSPHATE DIAMMONIQUE

#### 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](mailto: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 : Phosphate diammonique

N° CAS : 7783-28-0

N° EINECS : 231-987-8

Formule :  $(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$

#### 3.2. Mélanges

### SECTION 4. PREMIERS SECOURS

#### 4.1. Description des premiers secours

Inhalation : déplacer la victime dans un endroit aéré. Si elle ne respire plus, pratiquer la respiration artificielle. Si la respiration est difficile, donner de l'oxygène. Consulter un médecin immédiatement

Ingestion : normalement, pas de secours requis. Si de grandes quantités sont avalées, 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 : tous les moyens d'extinction sont appropriés

#### 5.2. Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange

Le produit chauffé jusqu'au stade de la décomposition dégage des fumées toxiques d'ammoniac et d'oxyde de phosphore

#### 5.3. Conseils aux pompiers

Les pompiers doivent porter un appareil respiratoire autonome et des vêtements de protection complète.

### SECTION 6. MESURE A PRENDRE EN CAS DE DEVERSEMENT ACCIDENTELLE

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

Porter des vêtements de protection complets incluant des bottes, des gants et un tablier en caoutchouc ainsi qu'un appareil respiratoire autonome. Toujours porter une protection oculaire. Maintenir à distance les personnes non indispensables

#### 6.2. Précaution pour la protection de l'environnement

Garder hors des égouts, des bassins d'orages, des eaux de surface et de la terre.

#### 6.3. Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage

Balayer et pelleter le produit dans des conteneurs à déchets propres et secs et couvrir

## FICHE DE DONNEES DE SECURITE PHOSPHATE DIAMMONIQUE

Version : FR/12-09-22/G

page : 2/3

### 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

Éviter de respirer des poussières. Prévenir le contact avec les yeux, la peau ou les vêtements. Se laver soigneusement après manipulation. Enlever les vêtements contaminés et les laver avant réutilisation. Les conteneurs, même vides, retiennent des résidus et vapeurs. Toujours suivre les avis de danger et manipuler les conteneurs comme s'ils étaient pleins

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

Entreposer dans un endroit tempéré, sec et bien ventilé, à l'écart des matières incompatibles.

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

Aucune

## SECTION 8. CONTROLE DE L'EXPOSITION / PROTECTION INDIVIDUELLE

### 8.1. Paramètres de contrôle

Pas de valeurs établies

### 8.2. Contrôles de l'exposition

Protection respiratoire : appareil respiratoire.

Protection des mains : porter des gants en caoutchouc.

Protection des yeux : lunettes de protection.

Protection de la peau : vêtement de protection avec des bottes en caoutchouc.

## SECTION 9. PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

### 9.1. Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles

Aspect : cristaux blancs anhydres

Odeur : aucune

Seuil olfactif : non pertinent

pH : 8

Point de fusion/ point de congélation : env. 100 °C

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

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

Humidité, température

### 10.5 Matières incompatibles

Magnésium, acides forts, bases fortes

### 10.6. Produits de décomposition

Fumées toxiques d'ammoniac et oxyde de phosphore

## FICHE DE DONNEES DE SECURITE PHOSPHATE DIAMMONIQUE

Version : FR/12-09-22/G

page : 3/3

### SECTION 11. INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

#### 11.1. Informations toxicologiques

Inhalation : irritant pour les muqueuses.

Contact avec les yeux : la poussière peut être irritante.

Contact avec la peau : irritant uniquement après un contact prolongé.

Ingestion : pas d'effets identifiés

### SECTION 12. INFORMATIONS ECOLOGIQUES

#### 12.1. Toxicité

Effets sur l'environnement : le phosphate provoque la croissance des algues et peut entraîner une dégradation de la qualité de l'eau.

Toxicité aquatique : CL50 Vairon 155 ppm/96 h.

#### 12.2. Persistance et dégradabilité

Donnée non disponible

#### 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

Méthodes d'élimination : disposer le produit contaminé et les matières utilisées pour le nettoyage du déversement ou de la fuite en conformité avec les exigences requises pour cette matière.

Emballages contaminés : voir les réglementations en vigueur

### SECTION 14. INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

#### 14.1. Numéro ONU

Ne rentre pas dans une classification relative aux réglementations sur le transport.

#### 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

Cette substance n'est pas considérée comme matière dangereuse incluse dans l'annexe 1 de la Directive CEE 67/548

#### 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

N° d'enregistrement toxicité RTECS/NIOSH : TB 93 75 000

TSCA : Substance reprise dans le « toxic substances control act inventory ammericain »

"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 : **PHOSPHATE DIAMMONIQUE**

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).

*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 : **PHOSPHATE DIAMMONIQUE**

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 SO<sub>2</sub> 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 : **PHOSPHATE DIAMMONIQUE**

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 : **chimique**, 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 : **PHOSPHATE DIAMMONIQUE**

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

est produit en **Allemagne (FOSFA) ou Belgique (PRAYON)** et conditionné en 1 kg et 5 kg en **Italie (San Martino Buon Albergo)**.



C. GONZALÈS  
Responsable Qualité



Epernay, le lundi 5 août 2024

## CERTIFICAT DES CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

Nom du client : **IOC**  
Nom du produit : **PHOSPHATE DIAMMONIQUE**

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

Composition :	Phosphate diammonique
Aspect :	Cristaux
Couleur :	Blanc
Titration du phosphate diammonique :	≥ 96 %
Dosage de l'ammoniac :	> 25 %
Dosage de l'anhydride phosphorique :	51,6 – 55 %
Cendres sulfuriques :	< 5 g/kg
Sulfates :	< 1 g/kg
Chlorures :	< 1 g/kg
Plomb :	< 5 ppm
Fer :	< 50 ppm
Arsenic :	< 3 ppm
Mercure :	< 1 ppm
Cadmium :	< 1 ppm



C. GONZALÈS  
Responsable Qualité

Epernay, le mardi 9 juillet 2024

## ATTESTATION

L'IOC atteste que le produit cité ci-dessous fait l'objet d'une prolongation de la Date de Durabilité Minimale.

Cette présente attestation est valable avant ouverture du produit et en respectant les conditions spécifiées de stockage mentionnées sur l'étiquette et la fiche technique.

DESIGNATION PRODUIT	N° de lot	DDM initiale	nouvelle DDM
PHOSPHATE DIAMMONIQUE 1KG	650093652	07/2024	12/2024

***Cette déclaration ne donne pas droit à un nouvel étiquetage du produit. Elle est à délivrer avec le produit.***



**C. GONZALÈS**  
Responsable Qualité

# PHOSPHATE DIAMMONIQUE

## OPTIMISATION DE LA FERMENTATION

*Composition* : ..... Phosphate diammonique

---

*Aspect* : ..... Cristaux

*Couleur* : ..... Blanc

---

*Titration du phosphate diammonique* : .....  $\geq 96$  %

*Dosage de l'ammoniac* : .....  $> 25$  %

*Dosage de l'anhydride phosphorique* : ..... 51,6 – 55 %

*Cendres sulfuriques* : .....  $< 5$  g/kg

*Sulfates* : .....  $< 1$  g/kg

*Chlorures* : .....  $< 1$  g/kg

*Plomb* : .....  $< 5$  ppm


*Fer* : .....  $< 50$  ppm

*Arsenic* : .....  $< 3$  ppm

*Mercure* : .....  $< 1$  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	✓ <sup>(1)</sup>	✓
AFFINITY ECA5™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	NA
IOC 11-1002™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC 11-1002 K™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC 18-2007™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC B 2000™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC B 3000™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC BE FRESH™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC BE FRUITS™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC BE THIOLS™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC BIO™ 	Levures sèches actives	✓	✓
IOC BY™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC CALYPSO™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC DYNAMIX™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC EXENCE™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC FIZZ™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC FIZZ +™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC FRESH ROSÉ™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC GAÏA™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC HARMONIE™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC INFINI'TWICE™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC PRESTIGE™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC PRIMROUGE - R 9001™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC R 9002™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC R 9008™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC RÉVÉLATION TERROIR™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC RÉVÉLATION THIOLS™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
IOC RP 15™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC SMOOZBERRY™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IOC TWICE™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
IONYS <sub>WF</sub> ™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
LEVEL <sup>2</sup> BIODIVA™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
LEVEL <sup>2</sup> INITIA™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
LEVEL <sup>2</sup> LAKTIA™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
SAUVY™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓
VELLUTO EVOLUTION™	Levures sèches actives	✓ <sup>(1)</sup>	✓

## Optimisation de la fermentation

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

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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

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

## Enzymes

		RÈGLEMENT VIN BIO UE	NOP (made with ...)
MYZYM AROMA™	Glycosidases	NA	✓
MYZYM CLARIF™	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
MYZYM CLEAR™	Enzymes pectolytiques, β-Glucanases	NA	✓
MYZYM ELEVAGE™	β-Glucanases	NA	✓
MYZYM EXTRACT™	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
MYZYM MPF™	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
MYMZYM READY CH™	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
MYZYM READY CLARIFICATION™	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
MYZYM READY EXTRACTION™	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
MYZYM READY EXTREM™	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
MYZYM READY PRESS™	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
MYZYM READY SPIRIT™	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
MYZYM READY'UP™	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
MYZYM RED FRUIT™	Enzymes pectolytiques, Glycosidases	NA	✓
MYZYM ULTRA CLARIF™	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
MYZYM ULTRA EXTRACT™	Enzymes pectolytiques	✓ <sup>(2)</sup>	✓
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	✓ <sup>(1)</sup>	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™ POUDRE	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	✓ <sup>(1)</sup>	✓
INOBENT™	Bentonites sodiques activées	✓	NA

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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

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

## Bactéries

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

## Alternatives-lies

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

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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



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

## Tanins

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


✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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

## Collage des vins

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

## Stabilisation

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

## Correcteurs

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

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

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

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

## Le bois en Œnologie

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

## Produits sulfureux

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

## Moût Concentré Rectifié (MCR)

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

✓ = Autorisé NA = Non Autorisé

<sup>(1)</sup>= Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles <sup>(2)</sup>= Exclusivement pour de la clarification <sup>(3)</sup>= 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**

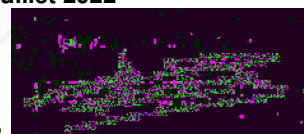
Date: **07 juillet 2022**

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](http://www.cofrac.fr)