

LACTOLYSE

PREPARATIONS ENZYMATIQUES

Prévention des piqûres lactiques et inhibition de la fermentation malolactique.
L'utilisation de ce produit peut entraîner un étiquetage «allergène».

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

LACTOLYSE est une préparation enzymatique dont la matière active est le lysozyme, protéine extraite du blanc d'oeuf.

Cette enzyme a la propriété de détruire les bactéries gram+ (notamment les bactéries lactiques) et permet de ce fait de compléter l'activité du SO₂ en tant qu'agent de stabilisation microbiologique.

LACTOLYSE peut être utilisée sur vins blancs ou rosés pour inhiber la fermentation malolactique (FML), ou en rouge pour la retarder (en cas de macération carbonique par exemple). Elle permet aussi la maîtrise des risques microbiologiques :

1) En cas d'arrêt de fermentation, **LACTOLYSE** bloque le développement de bactéries lactiques et permet ainsi d'éviter la piqûre lactique. La fermentation alcoolique pourra alors être relancée avec préparation d'un levain.

2) **LACTOLYSE** s'utilise en préventif, lorsque la méthode de vinification utilisée est propice à une augmentation d'acidité volatile.

L'addition de lysozyme sur marc permet de réduire considérablement l'acidité volatile finale.

3) Après FML, **LACTOLYSE** permet également de réduire l'activité bactérienne et ainsi les risques de production d'amines biogènes, de composés soufrés négatifs et d'acide acétique.

↓ CARACTERISTIQUES

- Origine : protéine extraite du blanc d'œuf de poule.
- Composition enzymatique principale : lysozyme.
- Forme : micro-granulés parfaitement solubles et inodores.

↓ DOSE D'EMPLOI

- De 10 à 50 g/hL (dose maximale : 50 g/hL). 1 g/hL correspond à 1 cL de suspension liquide par hL. Les doses d'emploi varient selon les objectifs :

	Stabilisation microbiologique moûts et vins
Inhibition durable de la FML sur blanc ou rosé	25 g/hL sur moût puis 25 g/hL sur vin
Prévention de l'acidité volatile sur marc	10 g/hL
Retarder la FML en macération carbonique	10 g/hL
Prévenir une piqûre lactique en cas d'arrêt de FA	30 g/hL
Maîtriser la flore microbienne après FML	25 g/hL

↓ MISE EN OEUVRE

Pour une boîte de 500 g, dissoudre le contenu de la boîte dans 5 L d'eau froide, mélanger jusqu'à sa dissolution complète. Incorporer au moût ou en vin. Utiliser un système de goutte à goutte, de pompe doseuse ou autre système de dispersion permettant une homogénéité parfaite dans le moût ou le vin.

Précautions d'emploi : ne pas faire de traitement à la bentonite en même temps que l'enzymage. Les bentonites ont en effet pour propriété d'adsorber les enzymes. Si un traitement à la bentonite est nécessaire, celui-ci sera effectué après l'action enzymatique, ou la bentonite doit être complètement éliminée avant ajout de LACTOLYSE.

Sur moûts et vins rouges, l'effet du lysozyme est inhibé par les polyphénols après 15 à 20 jours. La fermentation malolactique peut ensuite être déclenchée avec nos bactéries œnologiques sélectionnées.

Sur vins blancs et rosés.

- L'ajout de lysozyme peut être à l'origine d'une instabilité protéique, qui peut être provoquée par l'utilisation de bouchons en liège. Des essais au préalable doivent être effectués. Un traitement à la bentonite pourra être nécessaire.

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En boîtes de 500 g. 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 LACTOLYSE

Version : FR/18-03-16/B

page : 1/4

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

1.1. Identificateur du produit

Description : Lysozyme

Noms commerciaux et synonymes : Lactolyse

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

Classification selon le Règlement (CE) n° 1272/2008 [CLP/SGH].

Resp. Sens. 1, H334

Voir section 16 pour le texte intégral des mentions H déclarées ci-dessus.

Classification selon la directive 1999/45/CE [DPD]

Le produit est classé dangereux selon la directive 1999/45/CE et ses amendements

Classification R42

2.2. Éléments d'étiquetage

Pictogrammes de danger :



Mention d'avertissement : Danger

Mentions de danger :

H334 - Peut provoquer des symptômes allergiques ou d'asthme ou des difficultés respiratoires par inhalation.

Conseils de prudence

Prévention :

P285 - Lorsque la ventilation du local est insuffisante, porter un équipement de protection respiratoire.

P261 - Éviter de respirer les poussières.

Intervention :

P304 + P341 - EN CAS D'INHALATION: S'il y a difficulté à respirer, transporter la victime à l'extérieur et la maintenir au repos dans une position où elle peut confortablement respirer.

P342 + P311 - En cas de symptômes respiratoires: Appeler un CENTRE ANTIPOISON ou un médecin.

Stockage : Non applicable.

Élimination :

P501 - Éliminer le contenu et le récipient en conformité avec toutes réglementations locales, régionales, nationales, et internationales

Ingrédients dangereux : lysozyme, hydrochlorure

2.3. Autres dangers

SECTION 3. COMPOSITION / INFORMATIONS SUR LES COMPOSANTS

3.1. Substances

Caractérisation chimique de la matière : lysozyme, hydrochlorure.

Numéro CAS : 9066-59-5

Numéro EU : 232-954-0

3.2. Mélanges

SECTION 4. PREMIERS SECOURS

4.1. Description des premiers secours

Contact avec la peau : Rincer abondamment avec de l'eau. En cas d'irritation consulter un médecin.

Contact avec les yeux : Rincer abondamment avec de l'eau pendant 15 minutes. . En cas d'irritation consulter un médecin.

Ingestion : Rincer soigneusement la bouche et la gorge avec de l'eau. Si une irritation survient consulter un médecin.

Inhalation : Eloigner du lieu d'exposition. En cas d'irritation ou de réponse allergique consulter un médecin

FICHE DE DONNEES DE SECURITE LACTOLYSE

Version : FR/18-03-16/B

page : 2/4

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 : poudre chimique ou gaz carbonique

5.2. Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange

Donnée non disponible

5.3. Conseils aux pompiers

Les pompiers devront porter un équipement de protection approprié ainsi qu'un appareil de protection respiratoire autonome avec masque intégral fonctionnant en mode pression positive.

Les vêtements pour sapeurs-pompiers (y compris casques, bottes de protection et gants) conformes à la Norme européenne EN 469 procurent un niveau de protection de base contre les accidents chimiques.

SECTION 6. MESURE A PRENDRE EN CAS DE DEVERSEMENT ACCIDENTELLE

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

Pour les non-secouristes : Aucune initiative ne doit être prise qui implique un risque individuel ou en l'absence de formation appropriée. Évacuer les environs. Empêcher l'accès aux personnes non requises et ne portant pas de vêtements de protection. NE PAS TOUCHER ni marcher dans le produit répandu. Assurer une ventilation adéquate. Porter un appareil de protection respiratoire approprié lorsque le système de ventilation est inadéquat. Porter un équipement de protection individuelle adapté

Pour les secouristes : Si des vêtements spécifiques sont nécessaires pour traiter le déversement, consulter la section 8 pour les matériaux appropriés et inappropriés. Voir également les informations contenues dans « Pour le personnel autre que le personnel d'intervention ».

6.2. Précaution pour la protection de l'environnement

Évitez la dispersion des matériaux déversés, ainsi que leur écoulement et tout contact avec le sol, les cours d'eau, les égouts et conduits d'évacuation. Informez les autorités compétentes en cas de pollution de l'environnement (égouts, voies d'eau, sol et air) par le produit.

6.3. Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage

Écarter les conteneurs de la zone de déversement accidentel. Aspirer ou ramasser avec un balai le produit répandu et placer le tout dans un conteneur à déchets dûment étiqueté. Élimination par une entreprise autorisée de collecte des déchets..

6.4. Référence à d'autres sections

Voir section 1 pour les coordonnées d'urgence.

Voir la section 8 pour toute information sur les équipements de protection individuelle adaptés.

Voir la section 13 pour toute information supplémentaire sur le traitement des déchets

SECTION 7. MANIPULATION ET STOCKAGE

7.1. Précautions à prendre pour une manipulation sans danger

Mesures de protection : Revêtir un équipement de protection individuelle approprié (voir Section 8). Il est interdit de manger, boire ou fumer dans les endroits où ce produit est manipulé, entreposé ou mis en oeuvre. Il est recommandé au personnel de se laver les mains et la figure avant de manger, boire ou fumer. Retirer les vêtements contaminés et les équipements de protection avant d'entrer dans un lieu de restauration. Les personnes ayant des antécédents d'asthme, d'allergie ou de maladie respiratoire chronique ou récurrente ne doivent pas intervenir dans les procédés utilisant ce produit. Ne pas mettre en contact avec les yeux, la peau ou les vêtements. Ne pas ingérer. Utiliser uniquement dans un environnement bien aéré. Porter un appareil de protection respiratoire approprié lorsque le système de ventilation est inadéquat. Garder dans le conteneur d'origine ou dans un autre conteneur de substitution homologué fabriqué à partir d'un matériau compatible et tenu hermétiquement clos lorsqu'il n'est pas utilisé. Les conteneurs vides retiennent des résidus de produit et peuvent présenter un danger. Ne pas réutiliser ce conteneur.

Conseils sur l'hygiène : Il est interdit de manger, boire ou fumer dans les endroits où ce produit est manipulé, entreposé ou mis en oeuvre. Il est recommandé au personnel de se laver les mains et la figure avant de manger, boire ou fumer. Retirer les vêtements contaminés et les équipements de protection avant d'entrer dans un lieu de restauration. Voir également la section 8 pour plus d'informations sur les mesures d'hygiène professionnelle en général

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

Stocker conformément à la réglementation locale. Stocker dans le récipient d'origine à l'abri de la lumière directe du soleil dans un endroit sec, frais et bien ventilé à l'écart des matériaux incompatibles (cf. la Section 10). Garder le récipient hermétiquement fermé lorsque le produit n'est pas utilisé. Les récipients ayant été ouverts doivent être refermés avec soin et maintenus en position verticale afin d'éviter les fuites. Ne pas stocker dans des conteneurs non étiquetés. Utiliser un récipient approprié pour éviter toute contamination du milieu ambiant. Conserver dans un endroit frais et sec

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

Polyéthylène.

SECTION 8. CONTROLE DE L'EXPOSITION / PROTECTION INDIVIDUELLE

8.1. Paramètres de contrôle

Donnée non disponible

FICHE DE DONNEES DE SECURITE LACTOLYSE

Version : FR/18-03-16/B

page : 3/4

8.2. Contrôles de l'exposition

Contrôles techniques appropriés : Utiliser uniquement dans un environnement bien aéré. Si les manipulations de l'utilisateur provoquent de la poussière, des fumées, des gaz, des vapeurs ou du brouillard, utiliser des enceintes fermées, une ventilation par aspiration à la source, ou d'autres systèmes de contrôle automatique intégrés afin de maintenir le seuil d'exposition du technicien aux contaminants en suspension dans l'air inférieur aux limites recommandées ou légales.

Mesures d'hygiène : Se laver abondamment les mains, les avant-bras et le visage après avoir manipulé des produits chimiques, avant de manger, de fumer et d'aller aux toilettes ainsi qu'à la fin de la journée de travail. Il est recommandé d'utiliser les techniques appropriées pour retirer les vêtements potentiellement contaminés. Laver les vêtements contaminés avant de les réutiliser. S'assurer que les dispositifs rince-œil automatiques et les douches de sécurité se trouvent à proximité de l'emplacement des postes de travail.

Protection des yeux/du visage : Masque complet

Protection des mains : Le port de gants imperméables et résistants aux produits chimiques conformes à une norme approuvée, est obligatoire en tout temps lors de la manutention de produits chimiques si une évaluation des risques le préconise. > 8 heures (temps avant transperçement) : L'expérience pratique a montré que les gants en polychloroprène (néoprène), en caoutchouc nitrile, butyle, fluor (Viton) et en chlorure de vinyle (PVC) offrent une protection suffisante. Remplacer les gants endommagés.

Peau et corps : Vêtement de protection résistant aux produits chimiques

Protection respiratoire : Appareil de protection respiratoire isolant autonome. - respirateur à arrivée d'air

Contrôles d'exposition liés à la protection de l'environnement : Il importe de tester les émissions provenant des systèmes de ventilation ou du matériel de fabrication pour vous assurer qu'elles sont conformes aux exigences de la législation sur la protection de l'environnement. Dans certains cas, il sera nécessaire d'équiper le matériel de fabrication d'un épurateur de gaz ou d'un filtre ou de le modifier techniquement afin de réduire les émissions à des niveaux acceptables

SECTION 9. PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

9.1. Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles

Aspect : Poudre blanche cristalline

Odeur : donnée non disponible

Seuil olfactif : donnée non disponible

pH : 3 à 3.6

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 : délitage très rapide dans l'eau. La "poudre" formée est insoluble

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

Donnée non disponible

10.4. Conditions à éviter

Donnée non disponible

10.5. Matières incompatibles

Donnée non disponible

10.6. Produits de décomposition

Donnée non disponible

FICHE DE DONNEES DE SECURITE LACTOLYSE

Version : FR/18-03-16/B

page : 4/4

SECTION 11. INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

11.1. Informations toxicologiques

Une exposition prolongée ou répétitive au produit peut être la cause de réactions allergiques chez les individus sensibles

SECTION 12. INFORMATIONS ECOLOGIQUES

12.1. Toxicité

Donnée non disponible.

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

Il est recommandé d'éviter ou réduire autant que possible la production de déchets. La mise au rebut de ce produit, des solutions et des sous-produits devra en permanence respecter les exigences légales en matière de protection de l'environnement et de mise au rebut des déchets ainsi que les exigences de toutes les autorités locales. Élimination des produits excédentaires et non recyclables par une entreprise autorisée de collecte des déchets. Ne pas rejeter les déchets non traités dans les égouts, à moins que ce soit en conformité avec les exigences de toutes les autorités compétentes. Recycler les déchets d'emballage. Envisager l'incinération ou la mise en décharge uniquement si le recyclage est impossible. Ne se débarrasser de ce produit et de son récipient qu'en prenant toutes précautions d'usage. Manipuler avec prudence les récipients vides non nettoyés ni rincés. Les conteneurs vides ou les sachets internes peuvent retenir des restes de produit. Évitez la dispersion des matériaux déversés, ainsi que leur écoulement et tout contact avec le sol, les cours d'eau, les égouts et conduits d'évacuation.

SECTION 14. INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

14.1. Numéro ONU

Non concerné

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

CEE E414-EINECS : 232-519-5-FDA/GRAS : 184/1330-COUNCIL EUROPE CE : 9/7/N2

15.2. Evaluation de la sécurité chimique

Aucune

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.”

INFORMATION ALLERGÈNES

Nom du client : **IOC**
Nom du produit : **LACTOLYSE**

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,

PRESENCE: 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, lysozyme

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 : **LACTOLYSE**

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, CE 852/2004 et CE 853/2004,
- 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 : **animale**,
- 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 : **LACTOLYSE**

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

est produit aux **Pays-Bas** et conditionné en **Italie (San Martino Buon Albergo)**.



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 ...)
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