



# VINIFICATION EN BIO UE ET/OU NOP

Avant toute utilisation, vous devez impérativement faire valider la conformité de ces produits auprès de votre organisme certificateur qui vous indiquera également les démarches administratives à suivre. Cette liste a été mise à jour le 27/08/2021, elle est donnée à titre indicatif et évolue régulièrement.



Assurez-vous de disposer de la dernière version en vigueur, en ligne sur notre site [www.lamoth-abiet.com](http://www.lamoth-abiet.com) dans l'onglet «Certificats».



## RÉGLEMENTATION

Règlement CE n°889/2008 amendé portant sur les modalités d'application du Règlement CE n°834/2007 du Conseil en ce qui concerne le vin biologique. Règlement NOP (National Organic Program) de l'USDA (United States Department of Agriculture).

UTILISATION	COMPOSITION	PRODUITS	RÈGLEMENT VIN BIO UE 889/2008 Amendé	NOP (USA) «MADE WITH...»
FERMENTATION	Levures	Gamme Excellence®, Gamme L.A.	Autorisé	
	Bactéries	Ĉeno 1®, Bactérie XTREM		
NUTRITION DE LA LEVURE	Phosphate diammonique	Phosphate diammonique	Autorisé	Non Autorisé
	Phosphate diammonique, chlorhydrate de thiamine	Vitaferment PH		
	Chlorhydrate de thiamine	Thiamine		
	Écorces de levure	Flor'Protect®	Autorisé	
	Levures inactivées	ĈenoStim®, OptiThiols®, OptiEsters®, Aroma Protect®	Autorisé <i>hors fermentation malolactique</i>	Autorisé
	Levures inactivées, phosphate diammonique, thiamine	OptiFerm®		Non Autorisé
	Autolysats de levure, levures inactivées	OptiFlore® O	Non Autorisé	Autorisé
	Autolysats de levure	Natur'Soft®		
	Levures inactivées, écorces de levure	OptiML®		
	Levures inactivées, enzymes β-glycosidases	Aroma T'n'T		
CLARIFICATION	Enzymes pectolytiques	Novoclair® Speed, VinoClear® Classic, VinoCrush® Classic, Vinoxym® Ultra FCE, Vinoxym® FCE G, Vinoxym® Process, Vinoxym® Vintage FCE, Ĉenozym® Thiols, Ĉenozym® Red Expression, Ĉenozym® Clear, Ĉenozym® Crush, Ĉenozym® Ultra FCE	Autorisé <i>uniquement pour la clarification</i>	Autorisé
		Ĉenozym® Fruity White (β-glycosidases)		
	Autres enzymes	Vinoflow® Max, Vinotaste® Pro (pectinases + β-glucanases), Lacticide (Lysozyme)	Non Autorisé	
		Bentonites naturelles	Bentosol Poudre, Bentosol Protect, Bentosol FT	Autorisé
	Bentonite activée	Bentosol E2F®	Autorisé	Non Autorisé
	Alginate de potassium	Alginate E2F®		
	Protéines de pois	Greenfine® Must, Greenfine® Must-L	Autorisé	
	Protéines de pois, bentonite calcique, levures inactivées	GreenFine® Nature	Autorisé Jusqu'à fin FA	Autorisé
	Colle de poisson	Colle de poisson L.A.	Autorisé	Non Autorisé
	Caséine	Caséine soluble		
	Caséinate de potassium	Caséimix		
	Dioxyde de silicium	Blankasit Super, Gel de Silice L.A.		
	Gélatines	Geldor®, Gélatine de Russie Supérieure, Gélatine Spéciale Vins Fins, Gelfine®, Gelflot		
	Ovalbumines	Albumine d'œuf poudre, Ovaline®	Autorisé Hors FML	Autorisé
	Levures inactivées, enzymes pectolytiques	Natur'Fine® Prestige		
Tanins	Tan'Excellence®, Pro Tanin R®, Softan® Finition, Softan® Power, Softan® Sweetness, Softan® Vinification, Tanin E2F®, Tan&Sense® Volume, Tan&Sense® Forte, Tan&Sense® Expression, Tan&Sense® Origin, Vinitan® Advance	Autorisé		
	Tanin Gallique à l'Alcool			

UTILISATION	COMPOSITION	PRODUITS	RÈGLEMENT VIN BIO UE 889/2008 Amendé	NOP (USA) «MADE WITH...»
STABILISATION ET CONSERVATION	Acides métatartriques	Antitartre 36, Antitartre 40	Autorisé	Non Autorisé
	Bitartrate de potassium	Bitartrate de potassium	Autorisé	
	Anhydride sulfureux	Sulfisol 6%		
	Anhydride sulfureux et bisulfite de potassium	Sulfisol 10%, Sulfisol 18%		
	Bisulfite de potassium	Sulfisol 15%	Autorisé	Non Autorisé
	Métabisulfite de potassium	Pyrosulfite de potassium, Coeff 2, Coeff 5	Autorisé	
	Soufre	Pastilles et Bougies		
	Acide L-ascorbique	Acide Ascorbique		
	Acide citrique	Acide Citrique		
	Charbon (pouvoir détachant)	Charbon Super Ultose	Autorisé	Non Autorisé, uniquement autorisé pour la filtration
	Charbon (décontaminant)	Géospriv		
	Chitosane	KillBrett®		Non Autorisé
	Mannoprotéine	STAB K®, Manno'Sense®	Autorisé	
	Gomme arabique et mannoprotéine	Subli'Sense		
	Gommes arabiques	Gomme arabique L.A., Gomme arabique ST, Vinogom®, Polygom, Excelgom®		
ACIDIFICATION & DÉSACIDIFICATION	Acide lactique	Acide Lactique	Autorisé	Autorisé
	Acide L(+) tartrique	Acide Tartrique		
	Carbonate de calcium	Carbonate de Chaux		
	Bicarbonate de potassium	Bicarbonate de Potassium		Non Autorisé
PRODUITS DE FILTRATION	Perlite	Harbolite 900, Harbolite 900S	Autorisé	
	Terre de diatomées	Diatose B, Diatose R, Diatose L.A. 0, Diatose L.A. 1, Diatose L.A. 2		
			Diatose L.A. 5, Diatose L.A. 6, Diatose L.A. 14, Celite 545	Autorisé
GAMME CENOBOIS®	Produits du bois	Copeaux, Granulars, Oak Inside, Stick Inside, CEnoblends®, CEnobois® 3D, Sticks CEnobois®, Staves CEnobois® 18mm, Blocks CEnobois® 18mm	Autorisé	

## ATTESTATION DE NON DISPONIBILITE EN BIO

En l'état actuel de ses connaissances, la société Lamothe-Abiet certifie ne pas disposer d'équivalent BIO pour les produits listés dans cette attestation.

L'ensemble de ces produits commercialisés par la société Lamothe-Abiet :

- Ne sont pas, au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, concernés par les Organismes Génétiquement Modifiés et ne contiennent pas d'O.G.M. au sens de la partie A article 2 de la directive CEE 2001/18 du 12/03/01. Ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ni partiellement à partir et par des substrats génétiquement modifiés (règlement CEE 1830/2003) ; ceci indique donc l'absence de clonage.
- N'ont pas subi de traitement ionisant ; les produits Lamothe-Abiet ne sont pas irradiés.
- Ne sont pas issues de la nanotechnologie à l'exception des produits BLANKASIT SUPER et GEL DE SILICE.
- Ne contiennent pas, ou ne sont pas élaborés à partir de substrat contenant des boues d'épuration, de substrat pétrochimique ou de rebut de liqueur sulfité.

Consultez le site : [www.intrants.bio](http://www.intrants.bio) pour connaître les produits Lamothe-Abiet référencés pour une utilisation en BIO et/ou NOP.

Avant toute utilisation, vous devez impérativement faire valider la conformité de ces produits auprès de votre organisme certificateur.



Ambre RAIBON,  
Responsable Qualité  
le 27/08/2021