



## Liste des produits œnologiques adaptés à l'élaboration des vins Bio-UE & NOP

Dans la communauté Européenne, la production et la commercialisation des vins biologiques sont définies par :

- Le règlement 2018/848 qui abroge le règlement 834/2007
- Le règlement d'exécution 2021/1165 de la commission du 15 juillet 2021 autorisant l'utilisation de certains produits et substances dans la production biologique et établissant la liste de ces produits et substances
- Le règlement d'exécution 2019/2164 de la commission du 17 décembre 2019 modifiant le règlement (CE) no 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) no 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles

### Equivalence Bio-UE et NOP

Aux Etats Unis, la production des vins en conditions biologiques doit répondre aux exigences du NOP (**N**ational **O**rganic **P**rogram) du ministère de l'agriculture (USDA).

**\*\*PRODUITS LIQUIDES NOP** : L'ensemble des lots fabriqués à partir d'Octobre 2021 sont stabilisés au SO<sub>2</sub> gaz et donc conformes à l'utilisation en NOP. Dans la liste d'ingrédients, présente sur les étiquettes produits, il est mentionné « dioxyde de soufre (E220) ». Si cette mention n'est pas présente sur l'étiquette, **le produit n'est pas utilisable en NOP.**

Retrouvez la liste des produits contrôlés par **ECOCERT** sur leur site rubrique Intrants Œnologiques.

**Avant tout emploi, il convient de vous assurer, auprès de votre organisme de certification, des conditions d'emploi de nos produits en vinifications Bio-UE et/ou NOP.**

## LEVURES

Produits	Application	Bio-UE	NOP
<b>Oenoferm® Bio</b> (certifiée Bio-UE)	Tous types de vins Respect de la typicité du terroir	Autorisé	Autorisé
<b>Gamme Anchor</b>	Résistance aux conditions extrêmes et expression aromatique intense	Autorisé	Autorisé
<b>Gamme Enolevure®</b>	Tous types de vins, respect du terroir	Autorisé	Autorisé
<b>Gamme Fermivin®</b>	Sécurité fermentaire	Autorisé	Autorisé
<b>Gamme Oenoferm®</b>	Levures à forte capacité d'implantation	Autorisé	Autorisé

## ENZYMES

<b>Trenolin® Klar</b>	Enzyme de clarification uniquement	Autorisé	Autorisé
<b>Trenolin® Kler P</b>	Enzyme de clarification uniquement	Autorisé	Autorisé
<b>Trenolin® FastFlow</b>	Utilisation uniquement en clarification en Bio-UE	Autorisé	Autorisé
<b>Trenolin® PEXX</b>	Utilisation uniquement en clarification en Bio-UE	Autorisé	Autorisé
<b>Trenolin® Rosé</b>	Utilisation uniquement en clarification en Bio-UE	Autorisé	Autorisé
<b>Trenolin® Supra</b>	Macération pelliculaire <u>non autorisée</u> en Bio-UE	Non autorisé	Autorisé
<b>Trenolin® Thermo-Stab</b>	Utilisation uniquement en clarification en Bio-UE	Autorisé	Autorisé
<b>Trenolin® VPC</b>	Utilisation uniquement en clarification en Bio-UE	Autorisé	Autorisé
<b>Trenolin® Xtract / Xtract WR</b>	Macération pelliculaire <u>non autorisée</u> en Bio-UE	Non autorisé	Autorisé
<b>Rapidase Clear Extrême Liquide &amp; Poudre</b>	Enzyme de clarification uniquement	Autorisé	Autorisé
<b>Rapidase Clear Liquide &amp; Poudre</b>	Enzyme de clarification uniquement	Autorisé	Autorisé
<b>Rapidase Flotation</b>	Enzyme de clarification uniquement	Autorisé	Autorisé
<b>Rapidase ThermoFlash</b>	Utilisation uniquement en clarification en Bio-UE	Autorisé	Autorisé

## ACTIVATEURS DE FERMENTATION

<b>Extraferm® / Extraferm® D'tox</b> (écorces de levures)	Prévention et traitement des arrêts de fermentation	Autorisé	Autorisé
<b>e.DAP</b> (phosphate diammonique)	Nutriment azotée de base pour les levures	Autorisé	Non autorisé
<b>Natuferm®</b>	Nutriment pour les levures	Autorisé	Autorisé
<b>OenoRed</b>	Autolysats de levures	Autorisé	Autorisé
<b>VitaDrive®</b>	Nutriment Fermentation alcoolique uniquement	Autorisé	Non autorisé
<b>VitaDrive® ProArom</b>	Nutriment pour les levures	Autorisé	Non autorisé
<b>VitaFerm® Base</b>	Nutriment pour les levures	Autorisé	Non autorisé
<b>VitaFerm® Bio</b>	Nutriment pour les levures	Autorisé	Autorisé
<b>VitaFerm® O</b>	Nutriment 100% d'origine levurienne	Autorisé	Autorisé
<b>VitaFerm® Regul</b>	Activateur complexe de fermentation alcoolique	Autorisé	Non autorisé
<b>Vitamon Combi (à partir du lot 11122)</b>	Activateur complexe de fermentation alcoolique	Autorisé	Non autorisé

## BACTERIES LACTIQUES

Produits	Application	Bio-UE	NOP
<b>MaloStar® Fruit</b> ( <i>Oenococcus oeni</i> )	Fermentation malolactique tout type de vin	Autorisé	Autorisé
<b>MaloStar® Terra</b> ( <i>Oenococcus oeni</i> )	Fermentation malolactique tout vin rouge	Autorisé	Autorisé
<b>MaloStar® Vitale SK11</b> ( <i>Oenococcus oeni</i> )	Fermentation malolactique tout type de vin	Autorisé	Autorisé
<b>Co-inoculant/ Duet Arom Anchor</b> ( <i>O. oeni</i> + <i>L. plantarum</i> )	FML vins fruités par co-inoculation	Autorisé	Autorisé
<b>Co-inoculant/ Duet Mature Anchor</b> ( <i>O. oeni</i> + <i>L. plantarum</i> )	FML vins rouges de garde par co-inoculation	Autorisé	Autorisé
<b>Co-inoculant/ Duet Soft Anchor</b> ( <i>O. oeni</i> + <i>L. plantarum</i> )	FML vins blancs et rouges par co-inoculation	Autorisé	Autorisé

## CLARIFIANTS - Prévention de l'oxydation

<b>IsingDry</b> (colle de poisson poudre)	Clarification des vins blancs et rosés	Autorisé	Non autorisé
<b>KalCasin</b> (caséine)	Traitement de l'oxydation et clarification des moûts	Autorisé	Non autorisé
<b>ErbiGel® Liquid 300</b> (solution de gélatine concentrée)	Collage des vins rouges	Autorisé	Autorisé **
<b>ErbiGel®</b> (gélatine soluble à chaud)	Clarification des vins de haute expression	Autorisé	Autorisé
<b>Supragel</b> (gélatine liquide haute performance)	Clarification douce des vins	Autorisé	Autorisé **
<b>LittoFresh Impact</b> (protéine de pois, charbon, bentonite)	Prévention oxydation et altération de la couleur	Autorisé	Non autorisé
<b>LittoFresh Liquid</b> (solution de protéine pois)	Traitement de l'oxydation et clarification des moûts/vins	Autorisé	Autorisé **
<b>LittoFresh Origin</b> (protéine de pois)		Autorisé	Autorisé

**\*\* VOIR PREMIERE PAGE**

## TANINS

<b>Tannivin® 70</b> (tanins de châtaignier)	Adjuvant de collage des vins	Autorisé	Autorisé
<b>Tannivin® Color</b> (tanins ellagiques et procyanidiques)	Protection et stabilisation de la couleur	Autorisé	Autorisé
<b>Tannivin® EH</b> (tanins de cœur de chêne)	Affinage et équilibre des vins	Autorisé	Autorisé
<b>Tannivin® Elevage</b> (à base de tanins de chêne)	Affinage et équilibre des vins	Autorisé	Autorisé
<b>Tannivin® Galléol</b> (tanins de noix de galle)	Traitements des moûts/vins blancs/rosés	Autorisé	Autorisé
<b>Tannivin® Grape</b> (tanins de raisin)	Stabilisation de la structure et de la couleur	Autorisé	Autorisé
<b>Tannivin® SR</b> (tanins ellagiques et procyanidiques)	Tanins pour les vinifications en rouge	Autorisé	Autorisé
<b>Tannivin® Premium</b> (tanins de chêne)	Affinage et équilibre des vins	Autorisé	Autorisé
<b>Tannivin® Superb</b> (tanins de chêne)	Affinage et équilibre des vins	Autorisé	Autorisé

## CONSERVATEURS

<b>Dioxyde de soufre gaz - Tube T50 / Myrtille</b>	Sulfitage des moûts et des vins	Autorisé	Autorisé
<b>Dioxyde de soufre gaz - Tube Cerise</b>		Autorisé	Autorisé
<b>Dioxyde de soufre gaz - Tube Kiwi</b>		Autorisé	Autorisé
<b>Dioxyde de soufre gaz - Tube Piment</b>		Autorisé	Autorisé
<b>Solutions sulfureuses A8, P10, P15, P18</b>	Solution sulfureuses à 80, 100, 150, 180 g/l de SO <sub>2</sub> pour le sulfitage des moûts/vins	Autorisé	Non autorisé
<b>Kadifit</b> (métabisulfite de potassium)	Sulfitage des moûts et des vins	Autorisé	Non autorisé
<b>Oenodose 2 et 5</b> (comprimés effervescents à 2g et 5g SO <sub>2</sub> )	Sulfitage des moûts et des vins	Autorisé	Non autorisé
<b>Disque de soufre</b>	Sulfitage des moûts et des vins	Autorisé	Non autorisé
<b>Peroxy®</b> (métabisulfite de potassium, tanin)	Protection antioxydante et antimicrobienne des vins	Autorisé	Non autorisé

## CHARBONS A USAGE ŒNOLOGIQUE

Produits	Application	Bio-UE	NOP
<b>Ercarbon FA</b> ( <i>charbon détachant poudre</i> )	Détachage des moûts et vins blancs	Autorisé	Autorisé ( <i>comme agent de filtration</i> )
<b>Granucol® FA</b> ( <i>charbon détachant granulé</i> )	Détachage des moûts et vins blancs	Autorisé	Autorisé ( <i>comme agent de filtration</i> )
<b>Akticol FA</b> ( <i>charbon détachant poudre</i> )	Détachage des moûts et vins blancs	Autorisé	Autorisé ( <i>comme agent de filtration</i> )
<b>Granucol® GE</b> ( <i>charbon décontaminant granulé</i> )	Traitement des contaminants fongiques sur moûts ou vins en fermentation	Autorisé	Autorisé ( <i>comme agent de filtration</i> )

## AUTRES

<b>Claristar®</b>	Mannoprotéines	Autorisé	Autorisé
<b>Extraferm® D'fend</b> ( <i>dérivé de levures</i> )	Protection contre l'oxydation	Autorisé	Autorisé
<b>Gamme Final Touch®</b>	Mannoprotéines	Autorisé	Autorisé
<b>Manno Release®</b>	Dérivés de levures	Non autorisé	Autorisé
<b>PuroCell BIO</b>	Assainissement des moûts	Autorisé	Autorisé
<b>Purity D</b>	Assainissement des moûts	Autorisé	Non autorisé

## STABILISANTS

<b>e.Ascorbic</b> ( <i>acide ascorbique</i> )	Protection contre l'oxydation des vins	Autorisé	Autorisé
<b>e.Citric</b> ( <i>acide citrique monohydraté</i> )	Prévention de la casse ferrique	Autorisé	Autorisé
<b>Kali-Contact</b> ( <i>bitartrate de potassium</i> )	Stabilisation tartrique des vins au froid	Autorisé	Autorisé
<b>Metavin 33/ Metavin40</b> ( <i>acide métatartrique</i> )	Stabilisation tartrique des vins	Autorisé	Non autorisé
<b>Kupzit®</b> ( <i>citrate de cuivre en granulé</i> )	Traitement des goûts de réduction	Autorisé	Non autorisé
<b>Dulcegum</b>	} Stabilisation colloïdale des vins	Autorisé	Non autorisé
<b>MixGum</b>		Autorisé	Autorisé **
<b>Senso® R</b>		Autorisé	Autorisé **
<b>Senso® Ü</b>		Autorisé	Autorisé **
<b>Gomme VK</b>		Autorisé	Autorisé **
<b>SGA</b>		Autorisé	Autorisé **
<b>S.G.A.S.F</b>		Autorisé	Autorisé **
<b>Sweetgum</b>		Autorisé	Autorisé **
<b>Stabiverek</b>		Autorisé	Autorisé **

**\*\* VOIR PREMIERE PAGE**

## CORRECTEURS D'ACIDITE

Produits	Application	Bio-UE	NOP
<b>e.Tartaric</b> ( <i>acide L (+) tartrique</i> )	Acidification des moûts et des vins	Autorisé	Autorisé
<b>Boerovin</b> ( <i>acide lactique</i> )	Acidification des moûts et des vins	Autorisé	Autorisé
<b>Kalinat</b> ( <i>bicarbonate de potassium</i> )	Désacidification des moûts et des vins	Autorisé	Non autorisé
<b>Erbslöh Kalk</b> ( <i>carbonate de calcium</i> )	Désacidification des moûts et des vins	Autorisé	Autorisé

## BOIS ŒNOLOGIQUES

<b>Gamme e-Bois (chêne français ou américain)</b>	Bois frais - Chauffe légère/ moyenne/ forte	Autorisé	Autorisé
<b>Gamme e-Staves</b>	Bois frais - Chauffe légère/moyenne/ forte	Autorisé	Autorisé
<b>Gamme e-Stick</b>	Chauffe légère – moyenne/ forte	Autorisé	Autorisé

## ADJUVANTS DE FILTRATION

<b>Gamme CelluFluxx®</b>	Média 100 % cellulose non-OGM pour la filtration des vins	Autorisé	Autorisé
<b>Gamme perlites</b>	Filtrations des moûts et des vins	Autorisé	Autorisé
<b>Gamme diatomées</b>	Filtrations des moûts et des vins	Autorisé	Autorisé

Autorisé en Annexe V partie A2

Faire référence au Règlement 848/2018 à la partie VI vin où il est indiqué :

3.3. Le recours aux pratiques, procédés et traitements œnologiques mentionnés ci-après est autorisé dans les conditions suivantes :

b) la centrifugation et la **filtration avec ou sans adjuvant de filtration inerte conformément à l'annexe I A**, point 3, du **règlement (CE) n° 606/2009 (abrogé par 2019/934 cf annexe I partie A point 3)**, à condition que la taille des pores ne soit pas inférieure à 0,2 micromètre.

## BENTONITES - Stabilisation protéique des moûts et des vins

<b>Sodibent® Supra</b>	Bentonite sodique activée poudre	Autorisé	Non autorisé
<b>Granubent® Pore-Tec</b>	Bentonite activée granulée	Autorisé	Non autorisé
<b>Fermobent® Pore-Tec</b>	Bentonite granulée	Autorisé	Autorisé
<b>Blancobent UF</b>	Bentonite poudre micronisée	Autorisé	Autorisé
<b>NaCalit® Pore-Tec</b>	Bentonite granulée	Autorisé	Autorisé
<b>Seporit® Pore-Tec</b>	Bentonite calcique granulée	Autorisé	Autorisé

## PRODUITS D'HYGIENE

Produits	Application	Bio-UE	NOP
<b>Bactogal Dioxy</b>	Désinfectant liquide non chloré	Autorisé	Voir avec OC
<b>Bactogal Noble Fort</b>	Détartrant-Détergent	Autorisé	Voir avec OC
<b>Bactogal Oxogen</b>	Activateur de détergence et de décontamination	Autorisé	Voir avec OC

## BARRIERE PHYSIQUE

Produits	Application	Bio-UE	NOP
GrapeGuard		Autorisé	Autorisé

Produit en phase d'essai en 2022.  
Contrôlé par ECOCERT, à retrouver dans la rubrique France



The screenshot shows the ECOCERT website interface. At the top, there is a navigation bar with the ECOCERT logo and the text 'INTRANTS.BIO Les produits utilisables en Agriculture Biologique'. There are also language options (Français, English, Español, Português) and a 'Se connecter' button. Below the navigation bar is a large image of a vineyard. Underneath the image, there is a search filter for 'FRANCE' and a text box stating: 'Vous trouverez dans la liste ci-dessous les produits vérifiés<sup>(1)</sup> ou attestés<sup>(2)</sup> par ECOCERT pour une utilisation en France et conformes aux règlements de l'Agriculture Biologique Européen, Américain, Japonais, Canadien ou Brésilien.' Below this is a search table with columns: 'Produit', 'Fournisseur', 'Catégorie', 'Code postal', 'Produit utilisable selon le règlement', and 'Informations complémentaires'. The search results show 'GrapeGuard' by 'ERBSLÖH SAS' in the 'Autres Produits' category, with postal code '34290'. The 'Produit utilisable selon le règlement' column indicates it is 'Conforme selon le règlement européen UE 2018/848 et le règlement américain NOP (National Organic Program)'. The 'Informations complémentaires' column lists 'Barrière physique'.

Produit	Fournisseur	Catégorie	Code postal	Produit utilisable selon le règlement	Informations complémentaires
grape		Toutes		Tous	Rechercher
GrapeGuard	ERBSLÖH SAS	Autres Produits	34290	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848 et le règlement américain NOP (National Organic Program)	Barrière physique

## Attestation de non-disponibilité

La société Erbslöh confirme, qu'en l'état actuel de ses connaissances, les souches de **levures** suivantes n'ont pas d'équivalent certifié bio sur le marché et peuvent être utilisées pour l'élaboration de vin biologique conformément au Règlement 203/2012.

### Liste de levures conventionnelles utilisables en vinification bio

<b>Gamme Anchor®</b>	Gamme Alchemy Gamme Exotics Gamme Anchor
<b>Gamme Enolevure®</b>	Gamme Enolevure®
<b>Gamme Fermivin®</b>	Gamme Fermivin®
<b>Gamme Oenoferm®</b>	Gamme Oenoferm®

La société Erbslöh confirme, que les **produits œnologiques** ci-dessous, ne sont pas disponibles en qualité biologique à sa gamme.

<b>Gélatine</b>	Erbigel® - ErbiGel® Liquid 300 - Supragel - Gerbinol CF
<b>Colle végétale</b>	LittoFresh Impact - LittoFresh Liquid - LittoFresh Origin
<b>Colle de poisson</b>	Drifine® - IsingClair
<b>Dérivés de levures</b>	Extraferm® D'tox - Extraferm® D'fend - Natuferm® - OenoRed - VitaDrive® - VitaDrive® ProArom - VitaFerm® O
<b>Tanins</b>	Gamme Tannivin

Tous ces produits sont garantis non-OGM et n'ont subi aucun traitement ionisant au cours de leur production.