

# PRODUITS UTILISABLES DANS LE CADRE DES RÈGLES D'ÉLABORATION DES VINS CERTIFIÉS BIO-UE ET/OU NOP






Les produits listés ci-dessous sont utilisables dans le cadre de la réglementation européenne BIO concernant les pratiques et traitements œnologiques autorisés dans les produits biologiques du secteur vitivinicole (Règlement (CE) 889/2008 amendé) ainsi que selon les exigences du règlement NOP (National Organic Program) de l'USDA (United States Department of Agriculture). **LAFFORT®** a décidé de référencer auprès d'un organisme certificateur certains des produits utilisables en agriculture biologique selon ces règlements. La liste de ces produits est disponible sur notre site : [laffort.com/certificats/](http://laffort.com/certificats/)

Cette liste est donnée à titre indicatif et évolue régulièrement. Assurez-vous de disposer de la dernière version en vigueur ([www.laffort.com](http://www.laffort.com)).

Avant toute utilisation de nos produits, vous devez impérativement faire valider leur conformité auprès de votre organisme certificateur qui vous indiquera les démarches administratives à suivre.

LEVURES	Substances	Rgt Vin Bio (CE) 889/2008 amendé	NOP (USA) «Made with...»
ZYMAFLORE® 011 BIO 	LSA non OGM	Autorisé	Autorisé
ZYMAFLORE® (VL1, VL2, VL3, X5, X16, ST, CH9, CX9, DELTA, FX10, F15, F83, RB2, RB4, RX60, ALPHA <sup>TD</sup> , XPURE, ÉGIDE <sup>TDMP</sup> , KHIO <sup>MP</sup> , X-ORIGIN, X-AROM, OMEGA <sup>AT</sup> )		Autorisé	Autorisé
ZYMAFLORE® SPARK		Non autorisé	Autorisé
ACTIFLORE® (F33, ROSÉ, F5, BO213, RMS2, CEREVISIAE)		Autorisé	Autorisé
ACTIFLORE® D.ONE	LSA non OGM et levures inactivées	Autorisé	Autorisé

## NUTRIMENTS & PRODUITS DE LA LEVURE

SUPERSTART®  SUPERSTART® ROUGE  SUPERSTART® BLANC  SUPERSTART® SPARK	Levures inactivées & autolysats de levure	Autorisé	Autorisé
NUTRISTART® AROM	Autolysats de levure, levures inactivées & phosphate diammonique	Autorisé	Non autorisé
NUTRISTART® ORG	Autolysats de levure	Autorisé	Autorisé
NUTRISTART®	Phosphate diammonique, levures inactivées, autolysats de levure & thiamine	Autorisé	Non autorisé
NUTRISTART® KP	Phosphate diammonique, levures inactivées & thiamine	Autorisé	Non autorisé
THIAZOTE® PH, THIAZOTE® KP	DAP & thiamine	Autorisé	Non autorisé
THIAMINE, THIAMINE KP	Thiamine	Autorisé	Non autorisé
PHOSPHATE DIAMMONIQUE	DAP	Autorisé	Non autorisé
ĈENOCELL®, ĈENOCELL® BIO 	Écorces de levure	Autorisé	Autorisé
ĈENOLEES® 	Écorces de levure & levures inactivées	Autorisé	Autorisé
ENERGIZER®, MALOBOOST®	Levures inactivées	Non autorisé	Autorisé
FRESHAROM®, POWERLEES® LIFE, SUPERSTART® KP	Levures inactivées	Autorisé	Autorisé
POWERLEES® ROUGE	Levures inactivées, β-glucanase (β 1-3, β 1-6) & maltodextrine	Non autorisé	Autorisé
ĈENOLEES® MP	Mannoprotéines & gomme arabique	Autorisé	Autorisé

## ENZYMES (Rgt Vin Bio (CE) 889/2008 amendée : uniquement dans le cadre de la clarification)

LAFASE® (FRUIT, HE GRAND CRU, CLARIFICATION, XL CLARIFICATION, THERMO LIQUIDE, XL EXTRACTION, BOOST, XL PRESS, XL FLOT, XL EXTRACTION ROUGE)	Enzymes pectolytiques issues de micro-organisme	Autorisé	Autorisé
LAFAZYM® (CL, PRESS, 600XL <sup>CE</sup> , EXTRACT, CLARIFICATION KP, EXTRACTION KP) (sauf LAFAZYM® AROM)		Autorisé	Autorisé
OPTIZYM®		Autorisé	Autorisé
EXTRALYSE®, LAFAZYM® AROM, LAFAZYM® THIOLS <sup>[H]</sup>	Enzymes issues de micro-organisme	Non autorisé	Autorisé
LYSOZYM	Enzyme issue de blanc d'œuf de poule	Non autorisé	Autorisé

## BACTÉRIES

	Substances	Rgt Vin Bio (CE) 889/2008 amendé	NOP (USA) «Made with...»
LACTOENOS® B7 Direct, LACTOENOS® SB3 Direct	Bactéries lactiques	Autorisé	Autorisé
LACTOENOS® 450 PreAc		Autorisé	Autorisé
LACTOENOS® B16 STANDARD (bactérie seule)		Autorisé	Autorisé


## COLLAGE

VEGECOLL®, VEGEFINE®, VEGEFINE® LIQUIDE, VEGEFLOT®, VEGEFLOT® LIQUIDE, VEGEMUST®, VEGEMUST® LIQUIDE	Protéines végétales	Autorisé	Autorisé
POLYMUST® ORG, POLYMUST® NATURE	Protéines végétales (pois) & bentonite	Autorisé	Autorisé
Gélatines (GÉLATINE EXTRA N°1, GECOLL®, GECOLL® SUPRA, GELAROM®, GELAFFORT®, CLARPRESS®, GECOLL® FLOTTATION)	Gélatines	Autorisé	Autorisé
Gamme MICROCOL® (FT, ALPHA, POUDRE, SPARK, CL G)	Bentonites	Autorisé	Autorisé
CASÉINE SOLUBLE, ARGILACT®	Caséine soluble (et bentonite)	Autorisé	Non autorisé
CASEI PLUS	Caséinate de potassium	Autorisé	Non autorisé
CLEANSARK® POUDRE	Bentonite & alginate	Autorisé	Autorisé
CLEANSARK® LIQUIDE*	Bentonite, alginate & bisulfite de potassium	Autorisé	Non autorisé (au 30/06/21)
ICHTYOCOLLE, CLARIFIANT VB	Colle de poisson	Autorisé	Non autorisé
OVOCLARYL, ALBUCOLL®	Albumine	Autorisé	Autorisé
SILIGEL	Dioxyde de silicium	Autorisé	Non autorisé

## TANINS

VR SUPRA®, VR SUPRA® ÉLÉGANCE, VR COLOR®, TAN'COR®, TAN'COR GRAND CRU®, VR GRAPE®, VR SKIN®, VR KP, TANFRESH®, TANIN CENOLOGIQUE, TANIN BDX®	Tanins	Autorisé	Autorisé
GALALCOOL®, GALALCOOL® SP, TANSARK®		Autorisé	Non autorisé
Gamme QUERTANIN® (QUERTANIN®, QUERTANIN® INTENSE, QUERTANIN® SWEET, QUERTANIN® PLUS, QUERTANIN® Q2)		Autorisé	Autorisé

## STABILISATION

STABIVIN® SP, STABIVIN®, STABIFIX®	Gomme arabique en solution	Autorisé	Autorisé
CENOGOM® INSTANT, CENOGOM® BIO 	Gomme arabique micro-granulée	Autorisé	Autorisé
MANNOSPARK®*, MANNOSTAB® LIQUIDE 200*, MANNOSTAB®, MANNOFEEL®*	Mannoprotéines	Autorisé	Autorisé* (à compter du 30/06/21, uniquement la formulation stabilisée à l'anhydride sulfureux)
CENOBRETT® ORG	Chitosane dérivé d' <i>Aspergillus niger</i>	Autorisé	Non Autorisé
GAMME POLYTARTRYL®	Acide métatartrique	Autorisé	Non autorisé
BITARTRATE DE POTASSIUM	Bitartrate de potassium	Autorisé	Autorisé
MICROCONTROL®	Levures inactivées et Chitosane dérivé d' <i>Aspergillus niger</i>	Autorisé	Non autorisé

## TRAITEMENTS SPÉCIFIQUES

ACIDE LACTIQUE	Acide lactique	Autorisé	Autorisé
ACIDE L(+) TARTRIQUE	Acide L(+) tartrique	Autorisé	Autorisé
ACIDE CITRIQUE	Acide citrique	Autorisé	Autorisé
BICARBONATE DE POTASSIUM	Bicarbonate de potassium	Autorisé	Non autorisé
CARBONATE DE CALCIUM	Carbonate de calcium	Autorisé	Autorisé
TOXICAL	Silice & charbon actif	Autorisé	Non autorisé
CHARBON ACTIF LIQUIDE HP	Charbon actif	Autorisé	Non autorisé
CHARBON ACTIF SUPRA 4, CHARBON ACTIF PLUS GR, Gamme GEOSORB®	Charbon actif	Autorisé	Autorisé (filtration)
ANOXYDE C	Acide ascorbique	Autorisé	Autorisé
REDOXY PLUS	Acide citrique, métabisulfite de K, acide ascorbique & acide métatartrique	Autorisé	Non autorisé
SUPRAROM®	Métabisulfite de K, acide ascorbique & tanins	Autorisé	Non autorisé

## BOIS POUR L'ŒNOLOGIE

	Substances	Rgt Vin Bio (CE) 889/2008 amendé	NOP (USA) «Made with...»
Gamme NOBILE® (Copeaux, Granulars, Staves, Barrels Refresh, Blocks, Nobispark)	Morceaux de bois	Autorisé	Autorisé

## SO<sub>2</sub> & DÉRIVÉS

MÉTABISULFITE DE POTASSIUM	Métabisulfite de potassium	Autorisé	Non autorisé
BISULFITE 15*, BISULFITE 18*	Bisulfite de potassium	Autorisé	Non autorisé (au 30/06/21)
SOLUTION 6	Anhydride sulfureux	Autorisé	Autorisé
SOLUTION 10*	Anhydride sulfureux & bisulfite de potassium	Autorisé	Non autorisé (au 30/06/21)
SOUFRE PASTILLES ET MÈCHES	Soufre	Autorisé	Autorisé
ŒNOSTERYL®	Métabisulfite de K & bicarbonate de K	Autorisé	Non autorisé

## FILTRATION

DIATOMYL® P00, P0, P2	Terres Diatomées	Autorisé	Non autorisé
DIATOMYL® P4, P5, P6		Autorisé	Autorisé
Gamme PERLITE	Perlites expansées	Autorisé	Autorisé
FILT SPÉCIALE	Cellulose & bentonite	Autorisé	Autorisé

\* À compter du 30/06/2021, l'utilisation de bisulfite de potassium devient non-conforme au référentiel **NOP** pour les vins portant la mention "made with organic grapes". Concernant la gamme de produit **LAFFORT**, seuls les produits suivants sont impactés par ce changement :

- Les produits **BISULFITE 15**, **BISULFITE 18**, **CLEANSARK® LIQUIDE** et **SOLUTION 10** deviennent interdits pour l'élaboration des vins certifiés NOP.
- La formulation des produits **MANNOSPARK®**, **MANNOSTAB® LIQUIDE 200**, **MANNOFEE®** a évolué afin d'autoriser ces produits pour l'élaboration des vins certifiés NOP : le bisulfite de potassium a été remplacé par de l'anhydride sulfureux. Ce changement est visible sur les étiquettes de nos produits que nous vous invitons à consulter avant utilisation.

## ATTESTATION DE NON DISPONIBILITÉ EN BIO :

En l'état actuel de ses connaissances, la société **LAFFORT®** certifie :

- Qu'à l'exception de la **ZYMAFLORE® SPARK**, aucune de ses souches conventionnelles de levures **LSA** n'est disponible certifiée BIO. Ces LSA conventionnelles peuvent donc être utilisées en production biologique UE.
- Que, dans le cas des dérivés de levure (autolysats, écorces, levures inactivées, mannoprotéines), seule l'écorce de levure **ŒNOCELL® BIO** est certifiée BIO ; les autres écorces de levure disponibles proviennent de souches de levures différentes de celle de l'**ŒNOCELL® BIO**. Ces dérivés de levure conventionnelles peuvent donc être utilisés en production biologique UE.
- Ne pas disposer commercialement d'équivalents BIO pour ses spécialités que sont l'albumine, les gélatines, les tanins, la colle de poisson et les protéines végétales. Ces spécialités conventionnelles peuvent donc être utilisées en production biologique UE.
- Dans le cas particulier des gommages arabiques, ne pas disposer commercialement d'équivalents BIO :
  - Pour les formes liquides : l'utilisation en Agriculture Biologique de nos gommages arabiques liquides est donc possible à condition que l'utilisateur apporte la preuve auprès de son organisme certificateur de l'intérêt de la forme liquide (technologique, procédé d'utilisation simplifié, ...) en lieu et place de la forme poudre, pour laquelle nous disposons d'un produit certifié BIO, l'**OENOGOM® BIO**.
  - Pour la forme poudre **OENOGOM® INSTANT** : **OENOGOM® INSTANT** ayant une origine végétale différente de **OENOGOM® BIO**, l'utilisation en Agriculture Biologique de **OENOGOM® INSTANT** est donc possible à condition que l'utilisateur apporte la preuve auprès de son organisme certificateur de l'intérêt de cette origine végétale en lieu et place de l'**OENOGOM® BIO**, produit certifiée biologique.

Tous les produits commercialisés par la société **LAFFORT®** :

- Ne sont, au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, ni des Organismes Génétiquement Modifiés (OGM), ni des produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM, au sens de la Directive 2001/18/CE. Ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ou partiellement à partir de substrats génétiquement modifiés concernés par le Règlement (CE) n° 1830/2003 ; ceci indique donc l'absence de clonage.
- N'ont pas subi de traitement ionisant ; les produits **LAFFORT®** ne sont pas irradiés.
- Ne sont pas issues de la nanotechnologie à l'exception des produits **SILIGEL** et **TOXICAL**.
- 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 sulfurée.

Bordeaux le : 07/06/2021



Elixabet CAPOT  
Département Qualité