

Produits utilisables dans le cadre des règles de vinification bio 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 UE n°203/2012) 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 : www.laffort.com/fr/qualite/

	SUBSTANCE	NOP (USA) «Made with...»	Rgt Vin Bio UE n°203/2012
Levures			
Levure ZymaCore® 011 BIO 	LSA non OGM	Autorisé	Autorisé
Levures ZymaCore® (VL1, VL2, VL3, X5, X16, ST, CH9, DELTA, FX10, F15, F83, FB2, FB4, FX60, TD ALPHA, XPUFE)	LSA non OGM	Autorisé	Autorisé
Levure ZymaCore® SPARK	LSA non OGM	Autorisé	Non Autorisé
Gamme ActiCore® (F33, F05E, F5, B0213, FMS2, CEREVISIAE)	LSA non OGM	Autorisé	Autorisé
Enzymes (Rgt Vin Bio UE n°203/2012 : uniquement dans le cadre de la clarification)			
Gamme Lafase® (FFUIT, HEGRAND CRU, CLARIFICATION, XL CLARIFICATION, THERMO LIQUIDE, XL EXTRACTION)	Enzymes pectolytiques non OGM	Autorisé	Autorisé
Gamme Lafazym® (CL, PRESS, 600XL, EXTRACT) (sauf Lafazym® Arom)	Enzymes pectolytiques non OGM	Autorisé	Autorisé
Optizym®	Enzymes pectolytiques non OGM	Autorisé	Autorisé
Extralysé®, Lafazym® Arom	Enzyme non OGM	Autorisé	Non Autorisé
Autres enzymes : Lysozym	Enzyme non OGM	Autorisé	Non Autorisé
Bactéries			
Lactoenos® SB3 Direct	Bactéries lactiques non OGM	Autorisé	Autorisé
Lactoenos® 450 PreAc (sans utilisation de l'ENERGIZER®)	Bactéries lactiques non OGM	Autorisé	Autorisé
Nutriments & Produits de la levure			
Thiazote® PH	DAP, Thiamine	Non Autorisé	Autorisé
Thiamine	Dichlorhydrate de Thiamine	Non Autorisé	Autorisé
Phosphate d'ammonium	DAP	Non Autorisé	Autorisé
Oenocell®, Oenocell® BIO 	Écorces de levures non OGM	Autorisé	Autorisé
Oenolees®, Malostart®	Ecorces de levure non OGM, Levures inactivées non OGM	Autorisé	Non Autorisé
Superstart®, Supertart® Rouge, Superstart® Blanc, Supertart® Spark	Levures inactivées non OGM, Autolysats de levure non OGM	Autorisé	Non Autorisé
Fresharom®, Energizer®	Levures inactivées non OGM	Autorisé	Non Autorisé
Nutristart® Org	Autolysats de levure non OGM	Autorisé	Non Autorisé
Oenolees® MP	Mannoprotéines Gomme arabique	Autorisé	Non Autorisé
Tanins			
VRSupra®, VRSupra® Elegance, VRColor®, VRKP, Tan'Cor®, Tan'Cor Grand Cru®, VRGrape®, Tanfresh®, Tanspark®, Tanin Oenologique	Tanins	Autorisé*	Autorisé
Galalcool®, Galalcool® SP	Tanins	Non Autorisé	Autorisé
Gamme Quertanin®	Tanins	Autorisé*	Autorisé
Bois Pour l'œnologie			
Gamme Nobile® (Copeaux, Granulars, Staves, Barrels, Block, ...)	Morceaux de bois	Autorisé	Autorisé

C ollage

Sligel, Vinosol 1	Dioxyde de silicium	Non Autorisé	Autorisé
Gamme Microcol®	Bentonites	Autorisé	Autorisé
Gélatines: Gélatine Extra n°1, Gecoll®, Gecoll® n° 5, Gecoll® Supra, Gelarom®, Gelaffort®, Clarpress®, Gecoll® Flottation	Gélatines	Autorisé*	Autorisé
Caséine soluble, Argilact®	Caséine	Autorisé**	Autorisé
Casei Plus	Caséinate de potassium	Non Autorisé	Autorisé
Icthyocolle (Colle de poisson), ClariClant VB	Colle de poisson	Non Autorisé	Autorisé
Polymust® Org	Protéine végétale, Bentonite	Autorisé	Autorisé
Polymust® DC Org	Protéine végétale, Bentonite, Charbon	Non Autorisé	Autorisé
Ovoclayl, Albucoyl®	Albumine	Autorisé	Autorisé

S tabilisation

Stabivin® SP, Stabivin®, StabiClx®	Gommes Arabiques en solution	Autorisé	Autorisé
Oenogom® Instant	Gomme Arabique micro-granulée	Autorisé	Autorisé
Gamme Polytartryl®	Acide métatartrique	Non Autorisé	Autorisé
Bitartrate de Potassium	Bitartrate de potassium	Autorisé	Autorisé
Mannostab®, Mannostab® Liquide	Mannoprotéine	Autorisé	Non Autorisé
Oenogom® BIO 	Gomme Arabique micro-granulée	Autorisé	Autorisé

t raitements sPec ifiq ues

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	Autorisé
Carbonate de Chaux	Carbonate de calcium	Autorisé	Autorisé
Toxical	Silice, Charbon actif	Autorisé (□tration)	Autorisé
Charbon actif liquide	Charbon actif	Autorisé (□tration)	Autorisé
Charbon actif : Supra 4, Plus Gr, Gamme Geosorb®	Charbon actif	Autorisé (□tration)	Autorisé
Cleanspark®	Bentonite & Alginate en solution	Non Autorisé	Autorisé
Anoxyde C	Acide ascorbique	Autorisé	Autorisé
Suprarom®	Métabisulfite de K, Acide ascorbique et Tanins	Non Autorisé	Autorisé
Pedoxy Plus	Acide citrique, Métabisulfite, Acide ascorbique, Acide métatartrique	Non Autorisé	Autorisé

S o₂ & dérivés

Métabisulfite de Potassium	Métabisulfite de potassium	Non Autorisé	Autorisé
Bisulfite de Potassium	Bisulfite de potassium	Autorisé	Autorisé
Solution à 6	Anhydride sulfureux et Eau	Autorisé	Autorisé
Solution 8, 10	SO ₂ , Bisulfite de potassium	Autorisé	Autorisé
Anhydride sulfureux (tubes 25 kg, 35 kg et 50 kg)	Anhydride sulfureux	Autorisé	Autorisé
Soufre disques et mèches	Soufre	Autorisé	Autorisé
Oenosteryl®	Métabisulfite de K, Bicarbonate de K	Non Autorisé	Autorisé

f iltration

Gamme Diatomyl®	Terres Diatomées	Autorisé	Autorisé
Gamme Perlite	Perlite expansée	Autorisé	Autorisé
Filt Spéciale	Cellulose & Bentonite	Autorisé	Autorisé

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.

La société LAFFORT® certifie, que seule l'écorce de levure OENOCELL® BIO est certifiée BIO ; les autres écorces de levure disponibles proviennent de souches de levures différentes de celle de l'OENOCELL® BIO.

De même, en l'état actuel de ses connaissances, la société LAFFORT® certifie 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.

Dans le cas particulier des gommes arabiques, la société LAFFORT® certifie ne pas disposer commercialement d'équivalents BIO pour les formes liquides uniquement. L'utilisation en Agriculture Biologique de nos gommes 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.

Tous les produits commercialisés par la société LAFFORT® sont non OGM et non ionisés.

Cette liste est donnée à titre indicatif et évolue régulièrement. Assurez-vous de disposer de la dernière version en vigueur (en ligne sur notre site www.laffort.com). Avant toute utilisation de ces produits, vous devez impérativement faire valider leur conformité auprès de votre organisme certificateur qui vous indiquera les démarches administratives à suivre (vérification de l'étiquetage et des teneurs en SO₂, vérification des intrants autorisés via nos fiches techniques et/ ou certificats...).

* Autorisé dans certains cas, à confirmer par l'organisme certificateur.

** Utilisable dans la limite de 30% du volume du produit fini.

Bordeaux le : 20/06/2016

Elixabet CAPOT
Coordinatrice Qualité



LAFFORT

l'œnologie par nature



CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél.: +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

