



Liste des intrants œnologiques certifiés Bio conformément au R(CE)889/2008



Version juin 2016

Travail réalisé avec le soutien financier de



Catégorie	LEVURE SECHE ACTIVE - S. Cerevisiae				
Nom Commercial	LALLFERM BIO	ZYMAFLORE 011 BIO	LEVULIA PROBIOS	SP ORGANIC	OENOFERM BIO
Société	LALLEMAND	LAFFORT	AEB France	SOFRALAB / SOEC	ERBSLÖH / LA LITTORALE
Matières actives	Levure sèche active	Levure sèche active	Levure sèche active S. cerevisiae	Levure sèche active	Levure sèche active S. cerevisiae
Adjuvant/Agent de conservation	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Néant
Application principale	Fermentation alcoolique des mouts de raisin	Fermentation alcoolique des mouts de raisin	LSA biologique d'origine Champenoise pour la vinification de vins fins et élégants	Réalisation de la fermentation alcoolique et de la prise de mousse	Fermentation alcoolique
Effets complémentaires	Aucun	Respect de la typicité du cépage	Aucun	Caractères fermentaires autres que la simple transformation du sucre en alcool pouvant impacter des caractères technologiques du vin mais aussi ses propriétés organoleptiques. Ces caractères sont souvent liés à la souche et au mode de production.	-
Caractéristiques techniques (critères techniques d'efficacité œnologique)	Assurer une fermentation alcoolique complète	Levure pour vinification en blanc, rouge, rosé, reprises fermentaires, re-inoculation dans le cas de fermentations languissantes, et prise de mousse. Remarquables capacités fermentaires, bonne résistance à l'alcool, faible production d'acides gras à moyennes chaînes (inhibiteurs des bactéries malo-lactiques)	Caractéristiques fermentaires : • Tolérance à l'alcool : 14,8 % Vol. • Température optimale de fermentation : 13 à 20°C. Caractéristiques techniques : • Très bonne résistance au bas pH, aux basses températures, aux TAV élevés et au SO2. • Cinétique fermentaire franche et régulière. • Bonne reprise de fermentation et idéale pour la prise de mousse. Caractéristiques gustatives : Respect du terroir et de la typicité variétale du cépage.	Résistance aux conditions difficiles de fermentation (basses T°, pH bas, pression, faible turbidité)	Levure pour tout type de vinification en blanc et en rouge
EQUIVALENCE* technique avec des spécialités conventionnelles de la gamme de produit du fabricant (*c'est à dire: la spécialité bio répond aux même objectif technique qu'une ou plusieurs spécialité conventionnelles (dans la gamme produit du fabricant))	NON Aucune souche conventionnelle équivalente dans notre gamme	ZYMAFLORE SPARK	LEVULIA CRISTAL	NON Aucune souche conventionnelle équivalente dans notre gamme	NON La souche n'existe pas en version conventionnelle
Doses usuelles	25 à 30g/Hl	20-30g/hL	• En fermentation alcoolique : s'utilise de 10 à 30 g/hL. • En prise de mousse : s'utilise à 10 g/hL, selon le protocole de multiplication et la méthode (traditionnelle, ancestrale, cuve close).	20 à 30 g/hL	20 g/hl
Classe toxicologique	Aucune	Produit non dangereux selon les critères de la norme européenne relative à la classification des substances dangereuses	aucune	Aucune	Non applicable
Phrases de risques	Aucune	Aucune	Aucune	Aucune	Néant
Phrases de sécurité	Aucune	Aucune	Aucune	Aucune	Néant
Codes d'identification matière principale voir référentiel IFV www.vignevin.com/pratiques-oen	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2006	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2007	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2008	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2010
Est-ce que le produit est un additif ou produit destiné à être quasiment éliminé?	Produit destiné à être quasiment éliminé	Produit destiné à être quasiment éliminé	Quasiment éliminé	Quasiment éliminé	Auxiliaire technologique éliminé après vinification
Numéros de règlements de référence pour la production en Bio de ce produit 834/2007 ou 1254/2008 pour les levures	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil

Catégorie	LEVURE SECHE ACTIVE - S. Cerevisiae			
Nom Commercial	IOC Bio	ViniFerm™ Alba Fria BIO	ViniFerm™ PINOT Alba BIO	ViniFerm™ Rubino Extra Bio
Société	IOC	2B FermControl	2B FermControl	2B FermControl
Matières actives	Levure sèche active S. cerevisiae	Levure sèche active S. cerevisiae	Levure sèche active S. cerevisiae	Levure sèche active S. cerevisiae
Adjuvant/Agent de conservation	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun
Application principale	Fermentation alcoolique	levurage : vinification vins aromatiques blancs ou rosés	levurage : vinification des vins rouges type Pinot	levurage : vinification des vins rouges type Pinot
Effets complémentaires	-	-	-	-
Caractéristiques techniques (critères techniques d'efficacité oenologique)	Levure pour tout type de vinification blanc, rouge, rosé. Tolérance à l'alcool et adaptable à une large gamme de température	Levure pour tout type de vin blanc et rosé Valorise les arômes variétaux Bonne tolérance à l'alcool (15%) Très faible production de SO ₂ Très bonne synergie avec la FML Faible production d'acidité volatile	Levure pour tout type de vins rouges Valorise les arômes variétaux et petits fruits rouges. Bonne tolérance à l'alcool (15%) Très faible production de SO ₂ Très bonne synergie avec la FML Faible production d'acidité volatile	Levure pour tout type de vins rouges Valorise les arômes variétaux et révélation du terroir. Bonne tolérance à l'alcool (16%) Très faible production de SO ₂ Très bonne synergie avec la FML Faible production d'acidité volatile
EQUIVALENCE* technique avec des spécialités conventionnelles de la gamme de produit du fabricant (*c'est à dire: la spécialité bio répond aux mêmes objectifs techniques qu'une ou plusieurs spécialités conventionnelles (dans la gamme produit du fabricant))	NON La souche n'existe pas en version conventionnelle	-	-	-
Doses usuelles	20 à 30g/hL	25-30 g/hl	25-30 g/hl	25-30 g/hl
Classe toxicologique	Aucune	Produit non classé comme dangereux au sens de la Directive 67/548/CEE.	Produit non classé comme dangereux au sens de la Directive 67/548/CEE.	Produit non classé comme dangereux au sens de la Directive 67/548/CEE.
Phrases de risques	Aucune	Aucune	Aucune	Aucune
Phrases de sécurité	Aucune	Aucune	Aucune	Aucune
Codes d'identification matière principale voir référentiel IFV www.vignevin.com/pratiques-oen	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2011	N°CAS : 68876-77-7 Codex OIV : OENO 329/2009 Résolution	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009
Est-ce que le produit est un additif ou produit destiné à être quasiment éliminé?	Quasiment éliminé	Auxiliaire technologique éliminé après vinification	Auxiliaire technologique éliminé après vinification	Auxiliaire technologique éliminé après vinification
Numéros de règlements de référence pour la production en Bio de ce produit 834/2007 ou 1254/2008 pour les levures	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil

Catégorie	LEVURE SECHE ACTIVE - Non S. Cerevisiae				
Nom Commercial	LEVULIA PULCHERRIMA	LEVULIA ALCOMENO	LEVULIA TORULA	PRIMAFLOA VR BIO	PRIMAFLOA VB BIO
Société	AEB France	AEB France	AEB France	AEB France	AEB France
Matières actives	Metchnikowia pulcherrima.	Kluyveromyces thermotolerans.	Torulasporea delbrueckii	<ul style="list-style-type: none"> Levures sèches actives : Souche : Metschnikowia pulcherrima. Production biologique. Souche : Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae. Ecorces de levures biologiques. 	<ul style="list-style-type: none"> Souche : Torulaspora delbrueckii. Ecorces de levures biologiques.
Adjuvant/Agent de conservation	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun
Application principale	Levure non-saccharomyces biologique pour l'exaltation des arômes variétaux du raisin.	Levure non-saccharomyces biologique pour la production de vins dans le respect des équilibres acides.	Levure non-Saccharomyces biologique pour augmenter le volume en bouche et la complexité aromatique des vins.	Nouveau concept biologique de protection microbiologique des moûts	Nouveau concept biologique de protection microbiologique des moûts
Effets complémentaires	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun
Caractéristiques techniques (critères techniques d'efficacité œnologique)	Caractéristiques fermentaires : <ul style="list-style-type: none"> Tolérance à l'alcool: 8 % Vol. Diminution du degré alcoolique . Faible production d'acidité volatile. 	Caractéristiques fermentaires : <ul style="list-style-type: none"> Tolérance à l'alcool: 7,2 %Vol. Besoin en azote : moyen. Diminution du degré alcoolique. Faible production d'acidité volatile. 	Caractéristiques fermentaires : <ul style="list-style-type: none"> Tolérance à l'alcool: 9% Vol. Faible production d'acidité volatile. Caractéristiques gustatives : <ul style="list-style-type: none"> Favorise la révélation d'arômes variétaux. Apport de longueur et volume en bouche. Souche Pof (-) : pas de production de Vinyls-phénols (masqueurs aromatiques). 	Cette espèce, naturellement présente sur le raisin, contribue à la complexité gustative et aromatique des vins. Primaflora VR Bio a été choisi pour ses capacités à s'implanter rapidement dans le milieu, limitant ainsi le développement de flores indésirables telles que les Brettanomyces, les levures apiculées, les bactéries lactiques. Contrairement au sulfitage Primaflora VR Bio limite la combinaison du SO2 en fin de fermentation et empêche la sélection de souches résistantes au SO2.	Cette espèce, naturellement présente sur le raisin, contribue à la complexité gustative et aromatique des vins. Primaflora VB Bio a été choisi pour ses capacités à s'implanter rapidement dans le milieu, limitant ainsi le développement de flores indésirables telles que les Brettanomyces, les levures apiculées, les bactéries lactiques. Contrairement au sulfitage Primaflora VB Bio limite la combinaison du SO2 en fin de fermentation et empêche la sélection de souches résistantes au SO2.
EQUIVALENCE* technique avec des spécialités conventionnelles de la gamme de produit du fabricant (*c'est à dire: la spécialité bio répond aux même objectif technique qu'une ou plusieurs spécialité conventionnelles (dans la gamme produit du fabricant))	NON Aucune souche conventionnelle équivalente dans notre gamme	NON Aucune souche conventionnelle équivalente dans notre gamme	NON Aucune souche conventionnelle équivalente dans notre gamme	Primaflora VR	Primaflora VB
Doses usuelles	S'utilise à 30g/hL.	S'utilise à 30g/hL.	S'utilise de 20 à 30g/hL.	De 5 à 10 g/hL sur vendange machine à l'égrappage ou à l'encuvage. De 8 g/hL pour des vendanges altérées et chaudes ou des pH supérieurs à 4. Plus les risques de contamination et de prolifération de la flore	3 à 5 g/hL sur vendange machine, au foulage ou au pressurage. Plus les risques de contamination et de prolifération de la flore indigène sont élevés, plus la dose de PRIMAFLOA® VB BIO doit être augmentée.
Classe toxicologique	aucune	aucune	aucune	Aucune	Aucune
Phrases de risques	Aucune	Aucune	Aucune	Aucune	Aucune
Phrases de sécurité	Aucune	Aucune	Aucune	Aucune	Aucune
Codes d'identification matière principale voir référentiel IFV www.vignevin.com/pratiques-oen	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2008	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2008	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2008	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009
Est-ce que le produit est un additif ou produit destiné à être quasiment éliminé?	Quasiment éliminé	Quasiment éliminé	Quasiment éliminé	Quasiment éliminé	Quasiment éliminé
Numéros de règlements de référence pour la production en Bio de ce produit 834/2007 ou 1254/2008 pour les levures	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil

Catégorie	ECORCE DE LEVURES			
Nom Commercial	AUXILIA	Oenocell Bio	Clear up Bio	MaloControl Bio
Société	AEB France	LAFFORT	2BFERM CONTROL	2BFERM CONTROL
Matières actives	Ecorces de levures	Ecorce de levure	Ecorces de levures	Ecorces de levures
Adjuvant/Agent de conservation	Aucun	aucun	Aucun	Aucun
Application principale	Ecorces de levures pour vins issus de raisins de haute maturité ou de moûts très clairs Préparation des vins de base à la prise de mousse	Enveloppes cellulaires de levures hautement purifiées pour stimuler et activer la fermentation alcoolique par adsorption des inhibiteurs fermentaires.	Collage de vins Detoxification lors de FA languissantes ou arrêt de fermentation	Aide
Effets complémentaires	Aucun	Effet détoxifiant, favorisant le redémarrage de fermentations languissantes et arrêtées	Effet détoxifiant, favorisant le redémarrage de fermentations languissantes et arrêtées	Effet nutritif pour fermentations malolactique difficile
Caractéristiques techniques (critères techniques d'efficacité oenologique)	Ecorces de levures 100% biologiques · Améliore les fins de fermentation difficile et diminue la production d'acidité volatile par les levures · Améliore la fermentescibilité des bases effervescentes en adsorbant les inhibiteurs fermentaires · Gustativement neutre · Favorise l'élevage sur lies	Les écorces de levures ont un fort pouvoir de fixation des acides gras inhibiteurs de la fermentation alcoolique. Oenocell BIO a un effet favorable sur la fermentation malolactique, en détoxifiant les moûts.	Ecorce de levures pour le collage du vin Gustativement neutre Haute capacité d'adsorption de polyphénols, acide gras, phénols volatiles dans le moût ou le vin	Effet améliorateur du métabolisme bactérien, accroît l'activité malolactique et donne de meilleures conditions de FML.
EQUIVALENCE* technique avec des spécialités conventionnelles de la gamme de produit du fabricant (*c'est à dire: la spécialité bio répond aux même objectif technique qu'une ou plusieurs spécialité conventionnelles (dans la gamme produit du fabricant))	TOUT NOS PRODUIT A BASE D'ECORCES DE LEVURES	NON. Cette écorce de levure n'est pas équivalente aux écorces de levures conventionnelles que nous commercialisons	-	-
Doses usuelles	S'utilise de 20 à 40 g/hl · Dose limite autorisée : 40 g/hl (Règlement CE N°606/2009)	20 à 40 g/hL en fonction du type de traitement	10 - 40 g/hl	4-8 g/hl
Classe toxicologique	Aucune	Aucune	Non applicable	Non applicable
Phrases de risques	Aucune	-	Néant	Néant
Phrases de sécurité	Aucune	-	Néant	Néant
Codes d'identification matière principale voir référentiel IFV www.vignevin.com/pratiques-oen	Aucune	-	Non applicable	Non applicable
Est-ce que le produit est un additif ou produit destiné à être quasiment éliminé?	Aucune	-	Quasiment éliminé	Quasiment éliminé
Numéros de règlements de référence pour la production en Bio de ce produit 834/2007 ou 1254/2008 pour les levures	Règlement CE n°1254/2008 et Annexe VII bis modifiant le règlement CEN) 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE)n°834/2007 du conseil	LAFFORT® propose également OENOCELL® BIO, une écorce de levures certifiée biologique. Les deux produits OENOCELL® & OENOCELL® BIO, issus de deux souches de levures différentes, sont utilisables dans le cadre de la réglementation européenne BIO (Règlement UE n°203/2012).	Règlement CE n° 834/2007	Règlement CE n° 834/2008

Catégorie	GOMME ARABIQUE			ALBUMINE
Nom Commercial	OENOGOM BIO	KORDOFAN BIO	FLASHGUM BIO	ADAGIO BIO
Société	LAFFORT	SOFRALAB / OENOFRANCE	IOC	SOFRALAB / OENOFRANCE
Matières actives	Gomme arabique Acacia Sénégal (100% Verek)	Gomme arabique (Acacia verek)	Gomme arabique (Acacia verek ou sénégal)	Albumine d'Œuf
Adjuvant/Agent de conservation	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun
Application principale	Stabilisation colloïdale des vins (matière colorante)	Stabilisation de la couleur	Stabilisation colloïdale (matière colorante)	Collage des vins
Effets complémentaires	Protection colloïdale, en s'opposant efficacement à l'aggrégation de colloïdes hydrophobes amorphes (casse ferrique, cuivrique, etc.). Stabilisation vis-à-vis des précipitations tartriques par renforcement de l'action de l'acide métatartrique et en prolongeant la durée de protection	Prévention de la casse cuivreuse et de la casse ferrique ; Amélioration de la rondeur en bouche	Prévention de la casse ferrique et cuivrique; Prévention des précipitations tartriques. Amélioration de la rondeur en bouche	Clarification
Caractéristiques techniques (critères techniques d'efficacité œnologique)	Gomme arabique pure 100% Acacia verek, sous forme micro-granulée à dissolution instantanée. Stabilisation de la matière colorante	Origine accacia verek, grande pureté	Origine 100 % Accacia Verek, purifiée à dissolution instantanée	Collage des vins
EQUIVALENCE* technique avec des spécialités conventionnelles de la gamme de produit du fabricant (*c'est à dire: la spécialité bio répond aux même objectif technique qu'une ou plusieurs spécialité conventionnelles (dans la gamme produit du fabricant))	NON Pas d'équivalent sous forme poudre dans la gamme Laffort	FILTROSTABIL POUDRE; INSTANT GUM	NON pas d'équivalent	OVOCOL POUDRE, OVICOLLE
Doses usuelles	20-30g/hL	10 à 50 g/hL	10 à 30g/hl	5 à 10 g/hL
Classe toxicologique	Produit non dangereux selon les critères de la norme européenne relative à la classification des substances dangereuses	Aucune	Aucun	Aucune
Phrases de risques	Aucune, produit non dangereux mais l'aspect microgranulé peut irriter les voies respiratoires, les yeux ou la peau des personnes sensibles.	Aucune	Aucune	Aucune
Phrases de sécurité	Aucune mais le port d'un masque de protection contre les poussières, de lunettes ou de gants est recommandé.	Aucune	Aucune	Aucune
Codes d'identification matière principale voir référentiel IFV www.vignevin.com/pratiques-oen	N°CAS :9000-01-5 Numéro EINECS :232-519-5 N° SIN: 414 Résolution Codex OIV : Oeno 27/2000	N° SIN: 414 ; N° CAS : 9000-01-5 ; N° CAS : 9000-01-5 ; N° EINECS : 232-519-5 ; Résolution Codex OIV : OENO 27/2000	N°CAS :9000-01-5 Numéro EINECS :232-519-5 N° SIN: 414 Résolution Codex OIV : Oeno 27/2000	résolution codex OIV 32/2000
Est-ce que le produit est un additif ou produit destiné à être quasiment éliminé?	Additif	Additif	Additif	Quasiment éliminé
Numéros de règlements de référence pour la production en Bio de ce produit 834/2007 ou 1254/2008 pour les levures	<i>Règlement CE N° 889/2008 portant modalités d'application du règlement CE n°834/2007 du conseil</i>	<i>Règlement CE N° 889/2008 portant modalités d'application du règlement CE n°834/2007 du conseil</i>	<i>Règlement CE N° 889/2008 portant modalités d'application du règlement CE n°834/2007 du conseil</i>	<i>Règlement CE n° 834/2007</i>

Nom des sociétés ayant participé à l'élaboration de la liste :

Laffort
www.laffort.com

Lallemand
www.lallemandwine.com

IOC Institut OEnologique de Champagne
www.ioc.eu.com

AEB Group
www.aeb-group.com
Oenolia Immele
www.oenoliaconseil.fr

Sofralab
(Martin Vialatte, Oenofrance, Station Oenotechnique de Champagne)
www.sofralab.com

La Littorale
www.lalittorale.fr

2B Ferm Control
www.2bfermcontrol.com

Contacts :

Stéphane BECQUET - SVBA/FVB
Valérie PLADEAU - Sudvinbio