



Liste des produits œnologiques adaptés à l'élaboration des vins Biologiques & NOP

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

- le règlement 834/2007
- son règlement d'application 889/2008
- Le règlement d'exécution (UE) 2018/1584 de la commission du 22 octobre 2018 modifiant le règlement (CE) no 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 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
- le règlement d'exécution 203/2012 qui précise les modalités de vinification en conditions biologiques.
- le règlement 2019/2164 modifiant les annexes du 889/2008

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).

Equivalence Bio-UE et NOP

Les autorités Américaines et l'Union Européenne ont signé un accord de reconnaissance d'équivalence des conditions de production et des mesures de contrôle appliquées par les États-Unis et l'Union européenne sur les produits issus de l'agriculture biologique.

Cet accord prévu par le règlement (UE) N° 126/2012 en vigueur depuis le 1er juin 2012, permet aux produits européens certifiés biologiques selon le règlement (CE) N° 834/2007 modifié, d'être commercialisés aux États-Unis avec les mentions relatives à l'agriculture biologique. Réciproquement les produits biologiques américains certifiés selon le NOP (**N**ational **O**rganic **P**rogram) peuvent être importés dans l'Union Européenne avec les mentions relatives à l'agriculture biologique.

Les produits biologiques couverts par le champ d'application de l'équivalence qui sont échangés entre l'Union européenne et les États-Unis doivent répondre aux règles d'étiquetage en vigueur dans le pays de destination. Conformément au règlement d'exécution (UE) N° 126/2012 qui régit cet accord, les produits biologiques devront obligatoirement être accompagnés d'un certificat d'importation, établi par l'organisme certificateur de l'exportateur, pour chacune des transactions entre les USA et l'UE.

Retrouvez la liste des produits contrôlés par **ECOCERT** sur notre site internet www.erbsloeh.com ou en cliquant sur www.ap.ecocert.com.

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

LEVURES

Produits	Application	Bio-UE R(UE) N°203/2012	NOP (made with organic grapes)
Oenoferm® Bio (certifiée Bio-UE)	Tous types de vins Respect de la typicité du terroir	O	O
* Gamme Anchor	Résistance aux conditions extrêmes et expression aromatique intense	O	O
* Gamme Enolevure®	Tous types de vins, respect du terroir	O	O
* Gamme Fermivin®	Sécurité fermentaire	O	O
* Gamme Oenoferm®	Levures à forte capacité d'implantation	O	O
*Uvaline BL	Levure résistante aux conditions difficiles	O	O

ENZYMES

Trenolin® Klar	Enzyme de clarification uniquement	O	O
Trenolin® Kler P	Enzyme de clarification uniquement	O	O
Trenolin® FastFlow	Macération pelliculaire <u>non autorisée</u> en Bio-UE	N	O
Trenolin® Flot ^{PLUS}	Enzyme de clarification uniquement	O	O
Trenolin® Rosé	Macération pelliculaire <u>non autorisée</u> en Bio-UE Enzyme de clarification uniquement en Bio-UE	O	O
Trenolin® Supra	Macération pelliculaire <u>non autorisée</u> en Bio-UE	N	O
Trenolin® Thermo-Stab	Enzyme de clarification uniquement en Bio-UE	O	O
Trenolin® VPC	Enzyme de clarification uniquement en Bio-UE	O	O
Trenolin® Xtract / Xtract WR	Macération pelliculaire <u>non autorisée</u> en Bio-UE	N	O
Rapidase Clear Extrême Liquide & Poudre	Enzyme de clarification uniquement	O	O
Rapidase Clear Liquide & Poudre	Enzyme de clarification uniquement	O	O
Rapidase Flotation	Enzyme de clarification uniquement	O	O
Rapidase ThermoFlash	Enzyme de clarification uniquement en Bio-UE	O	O

ACTIVATEURS DE FERMENTATION

* Extraferm® (écorces de levures)	Prévention et traitement des arrêts de fermentation	O	O
Erbslöh DAP (phosphate diammonique)	Nutriment azotée de base pour les levures	O	N
Natuferm®	Nutriment pour les levures	O	N
Oenored	Autolysats de levures	O	N
VitaDrive® F3	Nutriment Fermentation alcoolique uniquement	O	N
VitaDrive® ProArom	Nutriment pour les levures	O	N
VitaFerm® O	Nutriment 100% d'origine levurienne	O	N
Vitaferm® Regul	Activateur complexe de fermentation alcoolique	O	N

BACTERIES LACTIQUES

Bi-start® Vitale SK11 (<i>Oenococcus oeni</i>)	Fermentation malolactique tout type de vin	O	O
Co-inoculant/ Duet Arom Anchor (<i>O. oeni</i> + <i>L. plantarum</i>)	FML vins rouges par co-inoculation	O	O
Co-innoculant/ Duet Soft Anchor (<i>O. oeni</i> + <i>L. plantarum</i>)	FML vins blancs et rouges par co-inoculation	O	O

CLARIFIANTS - Prévention de l'oxydation

Produits	Application	Bio-UE R(UE) N°203/2012	NOP (made with organic grapes)
* IsingClair (colle de poisson liquide)	Clarification des vins blancs et rosés	O	N
* Drifine ® (colle de poisson poudre)		O	N
Klar-Sol 30 (gel de silice)	Adjuvant de collage	O	O
* ErbiGel ® Liquid 300 (solution de gélatine concentrée)	Collage des vins rouges	O	N
* ErbiGel ® (gélatine soluble à chaud)	Clarification des vins de haute expression	O	O
* Supragel (gélatine liquide haute performance)	Clarification douce des vins	O	N
* LittoFresh Impact (protéine de pois, charbon, bentonite)	Prévention oxydation et altération de la couleur	O	N
* LittoFresh Liquid (solution de protéine pois)	Traitement de l'oxydation et clarification des moûts/vins	O	N
* LittoFresh Origin (protéine de pois)		O	O

TANINS

* Tannivin ® Galléol (tanins de noix de galle)	Traitements des moûts/vins blancs/rosés	O	O
* Tannivin ® 70 (tanins de châtaignier)	Adjuvant de collage des vins	O	O
* Tannivin ® Color (tanins ellagiques et procyanidiques)	Protection et stabilisation de la couleur	O	O
* Tannivin ® SR (tanins ellagiques et procyanidiques)	Tanins pour les vinifications en rouge	O	O
* Tannivin ® Elevage (à base de tanins de chêne)	Affinage et équilibre des vins	O	O

CONSERVATEURS

Dioxyde de soufre gaz - Tube T50 / Myrtille	} Sulfitage des moûts et des vins	O	O
Dioxyde de soufre gaz - Tube Cerise		O	O
Dioxyde de soufre gaz - Tube Kiwi		O	O
Dioxyde de soufre gaz - Tube Piment		O	O
Solutions sulfureuses A8, P10, P15, P18	Solution de bisulfite de potassium à 80, 100, 150, 180 g/l de SO ₂ pour le sulfitage des moûts/vins	O	N
Kadifit (métabisulfite de potassium)	Sulfitage des moûts et des vins	O	N
Oenodose 2 (comprimé effervescent à 2g SO ₂)	Sulfitage des moûts et des vins	O	N
Oenodose 5 (comprimé effervescent à 5g SO ₂)	Sulfitage des moûts et des vins	O	N
Peroxy ® (métabisulfite de potassium, tanin)	Protection antioxydante et antimicrobienne des vins	O	N

CHARBONS A USAGE ŒNOLOGIQUE

Produits	Application	Bio-UE R(UE) N°203/2012	NOP (made with organic grapes)
Ercarbon FA (<i>charbon détachant poudre</i>)	Détachage des moûts et vins blancs	O	O (comme agent de filtration)
Granucol® FA (<i>charbon détachant granulé</i>)	Détachage des moûts et vins blancs	O	O (comme agent de filtration)
Akticol FA (<i>charbon détachant poudre</i>)	Détachage des moûts et vins blancs	O	O (comme agent de filtration)
Granucol® GE (<i>charbon décontaminant granulé</i>)	Traitement des contaminants fongiques sur moûts ou vins en fermentation	O	O (comme agent de filtration)

AUTRES

Claristar®	Mannoprotéines	O	N
Gamme Final Touch®	Mannoprotéines	O	N
Manno Release®	Dérivés de levures	N	O
PuroCell*	Assainissement des moûts	O	O
Purity D	Assainissement des moûts	O	N

STABILISANTS

Produits	Application	Bio-UE R(UE) N°203/2012	NOP (made with organic grapes)
Ercobin (<i>Acide ascorbique</i>)	Protection contre l'oxydation des vins	O	O
Erbslöh Citric (<i>Acide citrique monohydraté</i>)	Prévention de la casse ferrique	O	O
Kali-Contact (<i>Bitartrate de potassium</i>)	Stabilisation tartrique des vins au froid	O	O
Metavin 33/ Metavin40 (<i>acide métatartrique</i>)	Stabilisation tartrique des vins	O	N
Kupzit® (<i>citrate de cuivre en granulé</i>)	Traitement des goûts de réduction	O	N
*Dulcegum	Stabilisation colloïdale des vins	O	N
*MixGum		O	N
Senso® R		O	N
Senso® Ü		O	N
*Gomme VK		O	N
*SGA		O	N
*S.G.A.S.F		O	N
*Sweetgum		O	N
*Stabiverek		O	N

CORRECTEURS D'ACIDITE

Produits	Application	Bio-UE R(UE) N°203/2012	NOP (made with organic grapes)
Erbslöh Tartaric (<i>acide L (+) tartrique</i>)	Acidification des moûts et des vins	O	O
Boerovin (<i>acide lactique</i>)	Acidification des moûts et des vins	O	O
Kalinat (<i>bicarbonate de potassium</i>)	Désacidification des moûts et des vins	O	N
Erbslöh Kalk (<i>carbonate de calcium</i>)	Désacidification des moûts et des vins	O	O

BOIS ŒNOLOGIQUES

Gamme e-Bois (chêne français ou américain)	Bois frais / Chauffe légère - moyenne - forte	O	O
Gamme Boisé France (chêne français)	Bois frais / Classique / Simple chauffe / Double chauffe	O	O

ADJUVANTS DE FILTRATION

Gamme CelluFluxx®	Média 100 % cellulose non-OGM pour la filtration des vins	O	O
Gamme perlites	Filtrations des moûts et des vins	O	O
Gamme diatomées	Filtrations des moûts et des vins	O	O

BENTONITES - Stabilisation protéique des moûts et des vins

Sodibent® Supra	Bentonite sodique activée poudre	O	N
Granubent® Pore-Tec	Bentonite activée granulée	O	N
Fermobent® Pore-Tec	Bentonite granulée	O	O
Blancobent UF	Bentonite poudre micronisée	O	O
NaCalit® Pore-Tec	Bentonite granulée	O	O
Seporit® Pore-Tec	Bentonite calcique granulée	O	O

PRODUITS D'HYGIENE

Produits	Application	Bio-UE R(UE) N°203/2012	NOP (made with organic grapes)
Bactogal Bois	Nettoyant des récipients en bois	O	Voir avec OC
Bactogal Dioxy	Désinfectant liquide non chloré	O	Voir avec OC
Bactogal Mousse Alcalin	Détergent-désinfectant auto-moussant	O	Voir avec OC
Bactogal Noble Fort	Détartrant-Détergent	O	Voir avec OC
Bactogal Oxogen	Activateur de détergence et de décontamination	O	Voir avec OC

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

Gamme Anchor®	Gamme Alchemy Gamme Exotics Gamme Anchor
Gamme Enolevure®	Gamme Enolevure®
Gamme Fermivin®	Gamme Fermivin®
Gamme Oenoferm®	Gamme Oenoferm®

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

Gélatine	Erbigel® - ErbiGel® Liquid 300 - Supragel - Gerbinol CF
Colle végétale	LittoFresh Impact - LittoFresh Liquid - LittoFresh Origin
Colle de poisson	Drifine® - IsingClair
Gomme arabique	Dulcegum - MixGum – VK - SGA - SGASF - Stabiverek – Sweetgum
Tanins	Gamme Tannivin

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