



PRODUCTOS UTILIZADOS EN LA VINIFICACIÓN BIO Y/O NOP

Antes de cualquier utilización, **usted debe validar el cumplimiento de estos productos con su organismo de certificación**, el cual también podrá comunicarle los procedimientos administrativos a seguir. Esta lista fue actualizada el 03/09/2019, es dada a título indicativo y cambia con regularidad.



Asegúrese de tener la última versión en vigor, en línea en nuestra web www.lamoth-abiet.com en la pestaña de «Certificados».



REGLAMENTACIÓN

Reglamento CE n°889/2008 enmendado en el que se establecen las modalidades de aplicación del Reglamento (CE) n°834/2007 del Consejo en lo que se refiere al vino ecológico.

Reglamento NOP (National Organic Program), del USDA (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos).

USO	COMPOSICIÓN	PRODUCTOS	REGLAMENTO VINO ECOLÓGICO UE 889/2008 Enmendado	NOP (USA) « MADE WITH... »
FERMENTACIÓN	Levaduras ¹	Gama Excellence®, Gama L.A.	Autorizado	
	Bacterias	Oeno 1®		
NUTRICIÓN DE LA LEVADURA	Fosfato diamónico	Fosfato diamónico	Autorizado	No Autorizado
	Fosfato diamónico, clorhidrato de tiamina	Vitaferment PH		
	Clorhidrato de tiamina	Tiamina		
	Cortezas de levaduras ¹	Flor'Protect®	Autorizado	
	Levaduras inactivadas	OenoStim®, OptiThiols®, OptiEsters®, Aroma Protect	Autorizado Excluida la fermentación maloláctica	Autorizado
	Levaduras inactivadas, fosfato diamónico, tiamina	OptiFerm®		No Autorizado
	Autolisatos de levaduras, levaduras inactivadas	OptiFlore® 0		Autorizado
	Levaduras inactivadas, cortezas de levadura	Natur'Soft®		Autorizado
	Autolisatos de levaduras	OptiML®	No Autorizado	Autorizado
Levaduras inactivadas, enzimas β-glicosidasas	Aroma T'n'T	No Autorizado	Autorizado	
CLARIFICACIÓN	Enzimas pectolíticas	Novoclar® Speed, Ultrazym® 100G, VinoClear® Classic, Vinocrush® Classic, Vinozym® Ultra FCE, Vinozym® FCE G, Vinozym® Process, Vinozym® Vintage FCE, Oenzym® Thiols, Oenzym® Clear, Oenzym® Crush, Oenzym® Ultra FCE	Autorizado Únicamente en clarificación	Autorizado
	Otras enzimas	Oenzym® FW (β-glicosidasas), Vinoflow® Max, Vinotaste® Pro (pectinases + β-glucanases), Lacticide (Lysozyme)	No Autorizado	
	Bentonitas naturales	Bentosol Polvo, Bentosol Protect	Autorizado	
	Bentonita activada	Bentosol E2F®	Autorizado	No Autorizado
	Kaolin	Kaolin E2F®	No Autorizado	Autorizado
	Alginato de potasio	Alginate E2F®	Autorizado	No Autorizado
	Materias proteicas de origen vegetal ²	Greenfine® Must, Greenfine® Must-L, Greenfine® Wine	Autorizado	
	Cola de pescado ²	Cola de pescado L.A.	Autorizado	No Autorizado
	Caseína	Caseína soluble		
	Caseinato de Potasio	Caseimix		
	Dióxido de silicio	Blankasit Super, Gel de sílice L.A.		
	Taninos ²	Tan'Excellence®, Pro Tanin R®, Gallo Tanin B, Softan® Finition, Softan® Power, Softan® Sweetness, Softan® Vinification, Tanin E2F®, Tan&Sense Volume, Vinitan® Advance		
		Tanino Alcohólico Galo		No Autorizado
	Gelatinas ²	Geldor®, Alta gelatina rusa, gelatina especial para vinos finos, Gelfine®, Gelflot		Autorizado
	Ovoalbúminas ²	Albúmina de huevo en polvo, Ovaline®		
Levaduras inactivadas, enzimas pectolíticas	Natur'Fine® Prestige	Autorizado	Autorizado	
Proteínas de guisante, bentonita cálcica, levaduras inactivadas	GreenFine® Press	Autorizado Excluida la fermentación maloláctica	Autorizado	

USO	COMPOSICIÓN	PRODUCTOS	REGLAMENTO VINO ECOLÓGICO UE 889/2008 Enmendado	NOP (USA) « MADE WITH... »
ESTABILIZACIÓN Y CONSERVACIÓN	Ácido metatartárico	Antitartre 36, Antitartre 40	Autorizado	No Autorizado
	Bitartrato de potasio	Bitartrato de potasio	Autorizado	
	Anhídrido sulfuroso	Anhídrido sulfuroso, Sulfisol 6%		
	Anhídrido sulfuroso y bisulfito de potasio	Sulfisol 10%, Sulfisol 18%		
	Bisulfito de Potasio	Sulfisol 15%		
	Metabisulfito de Potasio	Pyrosulfite de potassium, Coeff 2, Coeff 5		
	Azufre	Pastillas y mechas	Autorizado	
	Ácido L-ascórbico	Ácido ascórbico		
	Ácido cítrico	Ácido cítrico		
	Carbón (poder desmanchante)	Carbón super ultose TS	Autorizado	No Autorizado Únicamente autorizado para la filtración
	Carbón (descontaminación)	Geospriv		
	Chitosane	KillBrett®		No Autorizado
	Sulfato de cobre	Cristales de sulfato de cobre / solución		
	Manoproteínas	Stab K®	Autorizado	
	Goma Arábica ² y Manoproteínas	Subli'Sense		
Goma Arábica ²	Goma de mascar L.A., goma arábica estándar, Vinogom®, Polygom			
ACIDIFICACIÓN & DESACIDIFICACIÓN	Ácido láctico	Ácido láctico	Autorizado	Autorizado
	Ácido L(+) tartárico	Ácido tartárico		
	Carbonato de calcio	Carbonato de cal		
	Bicarbonato de potasio	Bicarbonato de potasio		No Autorizado
PRODUCTOS DE FILTRACIÓN	Perlita	Harbolite 900	Autorizado <i>Únicamente como adyuvante de filtración inerte</i>	
	Celulosa y tierras de diatomeas	Pre-capa L.A.		
	Tierras de diatomeas	Diatose B, Diatose R, Diatose L.A. 0, Diatose L.A. 1, Diatose L.A. 2, Celite 545		
		Diatose L.A. 5, Diatose L.A. 6, Diatose L.A. 14		
GAMA ŒNOBOIS®	Productos de roble	Chips, Granulars, Sticks, Oak Inside, Stick Inside, Oenoblends®, Oenobois® 3D, Staves Oenobois® 18mm, Blocks Oenobois® 18mm	Autorizado	

COMUNICADO DE NO DISPONIBILIDAD EN BIO:

En el estado actual de los conocimientos, la empresa Lamothe-Abiet certifica:

¹ No disponer comercialmente de equivalentes BIO para las levaduras LSA convencionales y los derivados de levaduras.

² No disponer comercialmente de equivalentes BIO disponibles para las gelatinas, los taninos, las gomas arábicas, las proteínas vegetales, cola de pescado y albúmina.

Los productos enológicos de la gama Lamothe-Abiet:

- No son, en vista de los certificados suministrados por nuestros proveedores, afectados por organismos Genéticamente Modificados y no contienen O.G.M. en el sentido indicado en la parte A artículo 2 de la Directiva CEE 2001/18 del 12/03/01. No son ingredientes obtenidos entera o parcialmente a partir de sustratos genéticamente modificados y afectados por el R. CEE 1830/2003; esto indica pues la ausencia de clonación.
- No han sufrido tratamientos de ionización; los productos Lamothe-Abiet no son irradiados.
- No resultan del empleo de la nanotecnología excepto BLANKASIT SUPER y GEL DE SILICE.
- No contienen, o no han sido elaborados a partir de sustratos que contengan lodos de depuración.

Consulte la web : www.intrants.bio para conocer los productos Lamothe-Abiet utilizables en vinificación BIO UE y/o NOP USA.



Excellence Bio-Nature® :

cepa de *Metschnikowia pulcherrima* fabricada en condiciones ecológica según el reglamento europeo y conforme al reglamento americano (NOP).



VEGANO: puede solicitar un certificado donde se enumeran nuestros productos Veganos.

Antes de cualquier utilización, usted debe validar el cumplimiento de estos productos con su organismo de certificación.

Ambre RAIBON,
Responsable Calidad
le 03/09/2019