



PRODOTTI UTILIZZABILI NELLA VINIFICAZIONE BIO E/O NOP

Prima di ogni utilizzazione, dovete **imperativamente far validare la conformità di questi prodotti dal vostro organismo certificatore** che vi indicherà le procedure amministrative da seguire. La lista seguente è stata aggiornata al 03/09/2019, è scritta a titolo indicativo ed evolve periodicamente.



Accertatevi di avere la versione aggiornata e in vigore, la troverete sul nostro sito www.lamothe-abiet.com alla sezione «Certificati»



REGOLAMENTAZIONE

Regolamento CE n°889/2008 emendato quanto alle modalità di applicazione del Regolamento CE n°834/2007 del Consiglio per quello che riguarda il vino biologico.

Regolamento NOP (National Organic Program) dell'USDA (United States Department of Agriculture).

USO	COMPOSIZIONE	PRODOTTI	REGOLAMENTO VINO ECOLÓGICO UE 889/2008 emendato	NOP (USA) « MADE WITH... »		
FERMENTAZIONE	Lieviti ¹	Gamme Excellence®, Gamme L.A.	Autorizzato			
	Batteri	Oeno 1®				
NUTRIZIONE DEL LIEVITO	Fosfato d'ammonio	Phosphate diammonique	Autorizzato	Non Autorizzato		
	Fosfato di ammonio, Cloridrato di tiamina	Vitaferment PH				
	Cloridrato di tiamina	Thiamine				
	Scorze di lievito ¹	Flor'Protect®	Autorizzato			
	Lieviti inattivati	OenoStim®, OptiThiols®, OptiEsters®, Aroma Protect	Autorizzato Esclusa la fermentazione malolattica	Autorizzato		
	Lieviti inattivati, Fosfato d'ammonio, tiamina	OptiFerm®		Non Autorizzato		
	Lieviti inattivati, autolisati di lieviti	OptiFlore® 0		Autorizzato		
	Autolisati di lieviti	Natur'Soft®				
	Lieviti inattivati, scorze di lievito	OptiML®	Non Autorizzato	Autorizzato		
Lieviti inattivati, enzimi β-glucosidasi	Aroma T'n'T					
CHIARIFICA	Enzimi pectolitici	Novoclair® 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	Autorizzato Unicamente per la chiarifica	Autorizzato		
	Altri enzimi	Oenzym® FW (β-glycosidases), Vinoflow® Max, Vinotaste® Pro (pectinases + β-glucanases), Lacticide (Lysozyme)	Non Autorizzato			
	Bentonite naturale	Bentosol Poudre, Bentosol Protect	Autorizzato			
	Bentonite attivata	Bentosol E2F®	Autorizzato	Non Autorizzato		
	Kaolin	Kaolin E2F®	Non Autorizzato	Autorizzato		
	Alginato de potasio	Alginate E2F®	Autorizzato	Non Autorizzato		
	Materie proteiche di origine vegetale ²	Greenfine® Must, Greenfine® Must L, Greenfine® Wine	Autorizzato			
	Colla di pesce ²	Colle de poisson L.A.	Autorizzato	Non Autorizzato		
	Caséina	Caséine soluble, Supramix				
	Caseinato di potassio	Casémix				
	Biossido di silicio	Blankasit Super, Gel de Silice L.A.				
	Tannini ²	Tan'Excellence®, Pro Tanin R®, Gallo Tanin B, Softan® Finition, Softan® Power, Softan® Sweetness, Softan® Vinification, Tanin E2F®, Tan&Sense Volume, Vinitan® Advance				Autorizzato
		Tanin Gallique à l'Alcool				Non Autorizzato
	Gelatine ²	Geldor®, Gélatine de Russie Supérieure, Gélatine Spéciale Vins Fins, Gelfine®, Geliclar, Gelflot		Autorizzato		
	Ovoalbumina ²	Albumine d'œuf poudre, Ovaline®				
Lieviti inattivati, Enzimi pectolitici	Natur'Fine Prestige	Autorizzato Esclusa la fermentazione malolattica	Autorizzato			
Proteine vegetali estratte da pisello, bentonite calcica, lieviti inattivati	GreenFine® Press					

USO	COMPOSIZIONE	PRODOTTI	REGOLAMENTO VINO BIO UE 889/2008 emendato	NOP (USA) « MADE WITH... »	
STABILIZZAZIONE E CONSERVAZIONE	Acido metatartrico	Antitartre 36, Antitartre 40	Autorizzato	Non Autorizzato	
	Bitartrato di potassio	Bitartrato di potassio	Autorizzato		
	Anidride solforosa	Anidride solforosa, Sulfisol 6%			
	Anidride solforosa e bisolfito di potassio	Sulfisol 10%, Sulfisol 18%			
	Bisolfito di potassio	Sulfisol 15%	Autorizzato	Non Autorizzato	
	Metabisolfito di potassio	Pirosolfito di potassio, Coeff 2, Coeff 5			
	Zolfo	Pastiglie e Candelette	Autorizzato		
	Acido L-ascorbico	Acido Ascorbico			
	Ácido citrico	Acido Citrico			
	Carbone (decolorante)	Carbone super uldose TS	Autorizzato	Non Autorizzato Unicamente Autorizzato per la filtrazione	
	Carbone (decontaminante)	Geospriv		Non Autorizzato	
	Chitosano	KillBrett®			
	Solfato di rame	Solfato di rame cristalli / in soluzione	Autorizzato		
	Mannoproteine	Stab K®			
	Gomma arabica ² e Mannoproteine	Subli'Sense®			
Gomma arabica ²	Gomma L.A., Gomma Arabica Standard, Vinogom®, Polygom				
ACIDIFICAZIONE E DISACIDIFICAZIONE	Acido lattico	Acido Lattico	Autorizzato	Autorizzato	
	Acido L(+) tartarico	Acido Tartarico		Non Autorizzato	
	Carbonato di calcio	Carbonato di calcio			
	Bicarbonato di potassio	Bicarbonato di potassio			
PRODOTTI PER LA FILTRAZIONE	Perlite	Harbolite 900	Autorizzato Unicamente come coadiuvante inerte per la filtrazione		
	Cellulosa et terre di diatomee	Précouche L.A.			
	Terre di diatomee	Diatose B, Diatose R, Diatose L.A. 0, Diatose L.A. 1, Diatose L.A. 2, Celite 545		Autorizzato	Non Autorizzato
		Diatose L.A. 5, Diatose L.A. 6, Diatose L.A. 14			
GAMMA OENOBOIS®	Prodotti del legno	Chips, Granulari, Sticks, Oak Inside, Stick Inside, Oenoblends®, Oenobois 3D, Staves Oenobois® 18mm, Blocks Oenobois® 18mm	Autorizzato		

ATTESTAZIONE DI NON DISPONIBILITÀ IN FORMULAZIONE BIO:

Allo stato attuale della sue conoscenze, la società Lamothe-Abiet certifica di:

¹ Non disporre commercialmente di equivalenti BIO dei lieviti LSA convenzionali così come di derivati da lievito.

² Non disporre commercialmente di equivalenti BIO delle gelatine, tannini, gomme arabiche, proteine vegetali, colla di pesce e albumine.

Relativamente all'insieme dei prodotti enologici della gamma Lamothe-Abiet® si certifica quanto di seguito:

- Non sono, visti i certificati rilasciati dai nostri fornitori, Organismi Geneticamente Modificati e non contengono O.G.M. ai sensi del paragrafo A articolo 2 della direttiva CEE 2001/18 del 12/03/2001. Non sono inoltre derrate o ingredienti ottenuti interamente o parzialmente a partire da substrati geneticamente modificati, come contemplati dal Regolamento CEE 1830/2003; questo indica l'assenza di clonazione.
- Non sono sottoposti a trattamenti ionizzanti o di irraggiamento.
- Non sono prodotti con l'ausilio di nanotecnologie, fatti salvi i prodotti BLANKASIT e GEL DE SILICE.
- Non contengono, nè sono elaborati a partire da substrati contenenti fanghi di depurazione.

Riferimento sul sito web : www.intrants.bio dei prodotti LAMOTHE-ABIET utilizzabili in regime BIO UE e NOP USA.



Excellence Bio-Nature® :

Ceppo *Metschnikovia pulcherrima* prodotto in condizioni biologiche secondo le normative europee e in conformità con i regolamenti americani (NOP).



VEGAN : è disponibile su richiesta un certificato elenca i nostri prodotti Vegan.

Prima di ogni utilizzazione, dovete imperativamente far validare la conformità di questi prodotti dal vostro organismo certificatore.

Ambre RAIBON,
Responsabile Qualità
le 03/09/2019