



# VINIFICACIÓN EN BIO UE 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 17/01/2023, es dada a título indicativo y cambia con regularidad.



Asegúrese de tener la última versión en vigor, en línea, en nuestra web [www.lamothe-abiet.com](http://www.lamothe-abiet.com) en la pestaña de «Certificados».



## REGLAMENTACIÓN

Reglamento CE n° 848/2018 enmendado sobre las prácticas y procesos enológicos permitidos en la elaboración de vinos ecológicos. Reglamento NOP (National Organic Program) del USDA (Departamento de Agricultura de los Estados Unidos).

USO	COMPOSICIÓN	PRODUCTOS	REGLAMENTO VINO ECOLÓGICO UE 848/2018 Enmendado	NOP (USA) «MADE WITH...»
FERMENTACIÓN	Levaduras	Gamme Excellence®, Gamme L.A.	Autorizado	
	Bacterias	CEno 1®, Bactérie XTREM		
NUTRICIÓN DE LA LEVADURA	Fosfato diamónico	Phosphate diammonique	Autorizado	No Autorizado
	Fosfato diamónico, clorhidrato de tiamina	Vitaferment PH		
	Clorhidrato de tiamina	Thiamine		
	Cortezas de levaduras	Flor'Protect®	Autorizado	
	Levaduras inactivadas	CEnoStim®, OptiThiols®, OptiEsters®, Aroma Protect®	Autorizado	Autorizado
	Levaduras inactivadas, fosfato diamónico, tiamina	OptiFerm®		No Autorizado
	Autolisatos de levaduras, levaduras inactivadas	OptiFlore® O		Autorizado
	Autolisatos de levaduras	Natur'Soft®		
	Levaduras inactivadas, cortezas de levadura	OptiML®		Autorizado
Levaduras inactivadas, enzimas β-glicosidasas	Aroma T'n'T	No Autorizado		
CLARIFICACIÓN	Enzimas pectolíticas	Novoclair® Speed, VinoClear® Classic, VinoCrush® Classic, Vinozym® Ultra FCE, Vinozym® FCE G, Vinozym® Process, Vinozym® Vintage FCE, CEnozym® Clear, CEnozym® Crush, CEnozym® Ultra FCE, CEnozym® Thermo	Autorizado <i>Únicamente en clarificación</i>	Autorizado
	Otras enzimas	CEnozym® Fruity White, Vinotaste® Pro, Lacticide, CEnozym® Thiols, CEnozym® Red Expression	No Autorizado	
	Bentonitas naturales	Bentosol Poudre, Bentosol Protect, Bentosol FT	Autorizado	
	Bentonita activada	Bentosol E2F®	Autorizado	No Autorizado
	Alginato de potasio	Alginate E2F®		
	Proteína de guisante	Greenfine® Must, Greenfine® Must-L	Autorizado	
	Proteína de guisante, bentonita cálcica, levaduras inactivadas	GreenFine® Nature	Autorizado <i>Jusqu'à fin FA</i>	Autorizado
	Cola de pescado	Colle de poisson L.A.		
	Caseína	Caséine soluble	Autorizado	No Autorizado
	Caséinate de potassium	Casémix		
	Dióxido de silicio	Blankasit Super, Gel de Silice L.A.	No Autorizado	
	Gelatinas	Geldor®, Gélatine de Russie Supérieure, Gélatine Spéciale Vins Fins, Gelfine®, Gelflot		
	Ovoalbúminas	Albumine d'œuf poudre, Ovaline®	Autorizado	Autorizado
	Levaduras inactivadas, enzimas pectolíticas	Natur'Fine® Prestige		
	Taninos	Tan'Excellence®, Pro Tanin R®, Softan® Finition, Softan® Power, Softan® Sweetness, Softan® Vinification, Tanin E2F®, Tan&Sense® Volume, Tan&Sense® Forte, Tan&Sense® Expression, Tan& Sense® Origin, Vinitan® Advance	Autorizado	
Tanin Gallique à l'Alcool			No 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	Bitartrate de potassium	Autorizado	
	Anhídrido sulfuroso	Sulfisol 6%		
	Anhídrido sulfuroso y bisulfito de potasio	Sulfisol 10%, Sulfisol 18%	Autorizado	No Autorizado
	Bisulfito de potasio	Sulfisol 15%		
	Metabisulfito de potasio	Pyrosulfite de potassium, Coeff 2, Coeff 5	Autorizado	
	Azufre	Pastillas y mechas		
	Ácido L-ascórbico	Acide Ascorbique		
	Ácido cítrico	Acide Citrique	Autorizado	
	Carbón (desmanchante)	Charbon Super Ultose		
	Carbón (descontaminación)	Géospriv	Autorizado	No Autorizado, Únicamente autorizado para la filtración
	Quitosano	KillBrett®	No Autorizado	
	Manoproteínas	STAB K®, Manno'Sense®	Autorizado	
	Goma arábiga y manoproteínas	Subli'Sense, Manno'Gom		
	Goma arábiga	Gomme arabique L.A., Gomme arabique ST, Vinogom®, Polygom, Excelgom®		
ACIDIFICACIÓN & DESACIDIFICACIÓN	Ácido láctico	Acide Lactique	Autorizado	Autorizado
	Ácido L(+) tartárico	Acide Tartrique		
	Carbonato de calcio	Carbonate de Chaux		
	Bicarbonato de potasio	Bicarbonate de Potassium	No Autorizado	
PRODUCTOS DE FILTRACIÓN	Perlita	Harbolite 900, Harbolite 900S	Autorizado	
	Tierras de diatomeas	Diatose B, Diatose R, Diatose L.A. 0, Diatose L.A. 1, Diatose L.A. 2		
		Diatose L.A. 5, Diatose L.A. 6, Diatose L.A. 14, Celite 545	Autorizado	No Autorizado
GAMA CENOBOIS®	Productos de roble	Copeaux, Granulars, Oak Inside, Stick Inside, CEnoblends®, CEnobois® 3D, Sticks CEnobois®, Staves CEnobois® 18mm, Blocks CEnobois® 18mm	Autorizado	

## COMUNICADO DE NO DISPONIBILIDAD EN BIO

En el estado actual de los conocimientos, la empresa Lamothe-Abiet certifica no disponer comercialmente de equivalentes BIO para los productos listados en este comunicado.

Todos éstos productos enológicos comercializados por la empresa 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.
- 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, sustrato petroquímico o residuos de licor de sulfitado.

Consulte la web [www.intrants.bio](http://www.intrants.bio) para conocer los productos Lamothe-Abiet utilizables en vinificación BIO y/o NOP.

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

Ambre RAIBON,  
Responsable Calidad  
el 17/01/2023