



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 12/04/2023, 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 en la pestaña de «Certificados».



REGLAMENTACIÓN

Reglamento CE nº 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, CEozym® Clear, CEozym® Crush, CEozym® Ultra FCE, CEozym® Thermo	Autorizado <i>Únicamente en clarificación</i>	Autorizado	
	Otras enzimas	CEozym® Fruity White, Vinotaste® Pro, Lacticide, CEozym® Thiols, CEozym® Red Expression	No Autorizado		
	Bentonitas naturales	Bentosol Poudre, Bentosol Protect, Bentosol FT	Autorizado		
	Alginato de potasio	Alginate E2F®	Autorizado	No Autorizado	
	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.	Autorizado	No Autorizado	
	Caseína	Caséine soluble			
	Caséinate de potassium	Caséimix			
	Dióxido de silicio	Blankasit Super, Gel de Silice L.A.	No Autorizado		
	Gelatinas	Geldor®, Gélatine Supérieure, Gélatine Spéciale Vins Fins, Gelfine®, Gelflot	Autorizado	Autorizado	
	Ovoalbúminas	Albumine d'œuf poudre, Ovaline®			
	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	No Autorizado
			Tanin Gallique à l'Alcool		

USO	COMPOSICIÓN	PRODUCTOS	REGLAMENTO VINO ECOLÓGICO UE 889/2008 Enmendado	NOP (USA) «MADE WITH...»
ESTABILIZACIÓN Y CONSERVACIÓN	Ácido metatartárico	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	
	Azúfre	Pastillas y mechas		
	Ácido L-ascórbico	Acide Ascorbique		
	Ácido cítrico	Acide Citrique		
	Carbón (desmanchante)	Charbon Super Ultose	Autorizado	No Autorizado, Únicamente autorizado para la filtración
	Carbón (descontaminación)	Géospriv		
	Quitosano	KillBrett®	Autorizado	No Autorizado
	Manoproteínas	STAB K®, Manno'Sense®		
	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		
	Bicarbonato de potasio	Bicarbonate de Potassium		No Autorizado
PRODUCTOS DE FILTRACIÓN	Perlita	Harbolite 900, Harbolite 900S	Autorizado	
	Tierras de diatomeas	Diatose B, Diatose R	Autorizado	
		Diatose L.A. 5, Diatose L.A. 6, Diatose L.A. 14, Celite 545	Autorizado	No Autorizado
GAMA CENOBOIS®	Productos de roble	Copeaux, Granulars, 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 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 12/04/2023