



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 11/04/2025, es dada a título indicativo y cambia con regularidad.



ATENCIÓN, LA NORMATIVA CAMBIA CON REGULARIDAD:
cuando compre, asegúrese de tener la última versión en vigor,
en línea en www.lamothe-abiet.com en la sección "calidad y 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	Gama Excellence®, Gama L.A.	Autorizado	
	Bacterias	Ĉeno 1®, Bactérie XTREM, Ĉeno 2		
	Activador para bacterias (evaduras inactivadas)	Activador para Ĉeno 2	Autorizado	No Autorizado
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	ĈenoStim®, 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®		
	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, ĈEnozym® Clear, ĈEnozym® Crush, ĈEnozym® Ultra FCE, ĈEnozym® Thermo, ĈEnozym® Process	Autorizado <i>Únicamente en clarificación</i>	Autorizado
	Otras enzimas	ĈEnozym® Fruity White, Vinotaste® Pro, Lacticide, ĈEnozym® Thiols, ĈEnozym® Red Expression, ĈenoFlow Max	No Autorizado	
	Bentonitas naturales	Bentosol Poudre, Bentosol Protect, Bentosol FT	Autorizado	
	Proteína de guisante	Greenfine® Must, Greenfine® Must-L		
	Proteína de guisante, bentonita cálcica inactivada, levaduras inactivadas	GreenFine® Nature		
	Proteína de guisante, derivados de levadura	OptiFine		
	Cola de pescado	Colle de poisson L.A.	Autorizado	No Autorizado
	Caséinate de potassium	Caséimix		
	Dióxido de silicio	Sol de Silice	No Autorizado	Autorizado
	Gelatinas	Geldor®, Gélatine Supérieure, Gélatine Spéciale Vins Fins, Gelfine®, Gelflot		
	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, Tan&Sense® Volume, Tan&Sense® Forte, Tan&Sense® Expression, Tan& Sense® Origin, Vinitan® Advance	Autorizado	
		Tanin Gallique à l'Alcool, Tanin E2F®		No Autorizado

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		
	Azufre	Pastillas	Autorizado	
	Ácido L-ascórbico	Acide Ascorbique		
	Ácido cítrico	Acide Citrique		
	Carbón (desmanchante)	Charbon Super Ultose	Autorizado	Únicamente autorizado para la filtración
	Carbón (descontaminación)	Géospriv		No Autorizado
	Quitosano	KillBrett®		
	Manoproteínas	STAB K®, Manno'Sense®	Autorizado	
	Goma arábiga y manoproteínas	Subli'Sense, Manno'Gom		
	Goma arábiga	Gomme LA BIO  , Vinogom BIO  Gomme arabique L.A., Gomme arabique ST, Polygom, Vinogom®		
		Excelgom®	Autorizado si no está disponible en producto orgánico	Autorizado
ACIDIFICACIÓN & DESACIDIFICACIÓN		Ácido láctico	Acide Lactique	Autorizado
	Ácido L(+) tartárico	Acide Tartrique	No Autorizado	
	Bicarbonato de potasio	Bicarbonate de Potassium		
PRODUCTOS DE FILTRACIÓN	Perlita	Harbolite 900, Harbolite 900S	Autorizado	
	Tierras de diatomeas	Diatose R		
			Diatose B, Diatose L.A. 5, Diatose L.A. 6, Diatose L.A. 14, Celite 545	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 excepto la Gomme LA BIO y Vinogom® BIO, gomas en polvo certificadas BIO.

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 à 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 SOL 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.

Myriam POIRIER,
Responsable Calidad
el 11/04/2025