



Liste des intrants œnologiques certifiés Bio conformément au R(CE) 889/2008

Version du 1er Juillet 2021



Spécialités commerciales distribuées ou disponibles sur le marché français

Document réalisé en partenariat avec :



→ Document validé par le CNAB (Comité National d'Agriculture Biologique) de l'INAO et mis à disposition sur le site internet de l'INAO.

Catégorie	LEVURE SECHE ACTIVE - S. cerevisiae	LEVURE SECHE ACTIVE S. cerevisiae
Nom Commercial	LALLFERM BIO	SELECTYS BIO
Société	LALLEMAND	OENOFRANCE
Matières actives	Levure sèche active	Levure sèche active
Application principale	Fermentation alcoolique des mouts de raisin & 2ème fermentation dans le cadre de l'élaboration des vins effervescents	Favorise la production d'esters fermentaires pour l'élaboration de vins blancs et rosés biologiques de qualité
Effets complémentaires	Aucun	AUCUN
Caractéristiques techniques (critères techniques d'efficacité œnologique)	Assurer une fermentation alcoolique complète	<ul style="list-style-type: none"> • Espece : Saccharomyces cerevisiae galactose – (anciennement bayanus) • Phénotype Killer : Killer K2 • Cinétique fermentaire : moyenne • Plage optimale de température de fermentation : 12 à 18°C • Turbidité optimale pour favoriser les esters : 60-80 NTU • Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15 % Vol. • Production d'acidité volatile : faible <ul style="list-style-type: none"> • Besoin en azote : faible • Production de SO2 : moyenne • Production d'H2S : faible • Production de glycérol : moyenne • Production d'acétaldéhyde : moyenne
EQUIVALENCE technique* avec des spécialités conventionnelles de la gamme de produit du fabricant / EQUIVALENCE de la souche UNIQUEMENT pour les LSA (*c'est à dire: la spécialité bio répond aux même objectif technique qu'une ou plusieurs spécialité conventionnelles (dans la gamme produit du fabricant)) /	NON Chacune des souches de nos gammes sont des souches spécifiques correspondant à des objectifs et critères œnologiques	NON La souche n'existe pas en version conventionnelle
Doses usuelles	25 à 30g/Hl	20 g/hL
Codes d'identification matière principale voir référentiel IFV www.vignevin.com/pratiques-oeno	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2006	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009

LEVURE SECHE ACTIVE S. cerevisiae	LEVURE SECHE ACTIVE S. cerevisiae	LEVURE SECHE ACTIVE S. cerevisiae	LEVURE SECHE ACTIVE S. cerevisiae	LEVURE SECHE ACTIVE S. cerevisiae
IOC BIO	SOEC ORGANIC	OENOFERM BIO	ZYMAFLORE 011 BIO	VitiFerm™ Alba Fria BIO
IOC	STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE	ERBSLÖH	LAFFORT	2B FERM CONTROL
Levure sèche active S. cerevisiae	Levure sèche active S. cerevisiae	Levure sèche active S. cerevisiae	Levure sèche active S. cerevisiae	Levure sèche active S. cerevisiae
Fermentation alcoolique	Réalisation de la fermentation alcoolique et de la prise de mousse	Fermentation alcoolique	Fermentation alcoolique des mouts de raisin	levurage : vinification vins aromatiques blancs ou rosés
-	Caractères fermentaires autres que la simple transformation du sucre en alcool pouvant impacter des caractères technologiques du vin mais aussi ses propriétés organoleptiques. Ces caractères sont souvent liés à la souche et au mode de production.		Aucun	-
Levure pour tout type de vinification blanc, rouge, rosé. Tolérance à l'alcool et adaptable à une large gamme de température	Résistance aux conditions difficiles de fermentation (basses T°, pH bas, pression, faible turbidité)	Levure pour tout type de vinification en blanc et en rouge. Excellente résistante à l'alcool (16 %vol) Large gamme de température (14-28°C)	Assurer une fermentation alcoolique complète	Levure pour tout type de vin blanc et rosé Valorise les arômes variétaux Bonne tolérance à l'alcool (15%) Très faible production de SO ₂ Très bonne synergie avec la FML Faible production d'acidité volatile
NON La souche n'existe pas en version conventionnelle	NON Aucune souche conventionnelle équivalente dans notre gamme	NON La souche n'existe pas en version conventionnelle	OUI Souche équivalente à la ZYMAFLORE SPARK	NON La souche n'existe pas en version conventionnelle
20 à 30g/hL	20 à 30 g/hL	20-30 g/hl	20-30g/hL	25-30 g/hl
N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009

LEVURE SECHE ACTIVE S. cerevisiae	LEVURE SECHE ACTIVE S. cerevisiae	LEVURE SECHE ACTIVE S. cerevisiae	LEVURE SECHE ACTIVE S. cerevisiae	LEVURE SECHE ACTIVE S. bayanus
VitiFerm™ PINOT Alba BIO	VitiFerm™ Rubino Extra Bio	VitiFerm™ Esprit BIO	VitiFerm™ Sauvage Bio	SafEno™ VR 44 BIO
2B FERM CONTROL	2B FERM CONTROL	2B FERM CONTROL	2B FERM CONTROL	FERMENTIS
Levure sèche active S. cerevisiae	Levure sèche active S. cerevisiae	Levure sèche active S. cerevisiae	Levure sèche active S. cerevisiae	Levure sèche active
levurage : vinification des vins crémeux, « batonage », cépages de type Bourgogne blanc	levurage : vinification des vins rouges type Pinot	levurage : la production de vins mousseux, de vins pétillants légers (Secco)	levurage : vinification des vins pour tous les vins rouges et blancs pour mettre particulièrement en valeur les notes de terroir	Fermentation alcoolique primaire & prise de mousse
-	-	-	-	Aucun
Levure pour vins crémeux, « batonage », cépages de type Bourgogne blanc Bonne tolérance à l'alcool (15%) Très faible production de SO ₂ Très bonne synergie avec la FML Faible production d'acidité volatile	Levure pour tout type de vins rouges Valorise les arômes variétaux et révélation du terroir. Bonne tolérance à l'alcool (17%+) Très faible production de SO ₂ Très bonne synergie avec la FML Faible production d'acidité volatile	Levure pour la production de vins mousseux, de vins pétillants légers (Secco) Bonne tolérance à l'alcool (15%) Par une formation de SO ₂ modérée. Idéal pour une champagnisation ou pour des vins pour lesquels une FML est indésirable. Faible production d'acidité volatile	Levure pour vins pour tous les vins rouges et blancs pour mettre particulièrement en valeur les notes de terroir Bonne tolérance à l'alcool (15%) Très faible production de SO ₂ Très bonne synergie avec la FML Faible production d'acidité volatile	<ul style="list-style-type: none"> • Phénotype Killer : Killer K2 • Plage de température de fermentation : 10 à 30°C • Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 % v/v. • Besoin en azote assimilable : très faible • Production d'H₂S : très faible • Production d'esters fermentaires élevée, notamment les esters éthyliques
NON La souche n'existe pas en version conventionnelle	NON La souche n'existe pas en version conventionnelle	NON La souche n'existe pas en version conventionnelle	NON La souche n'existe pas en version conventionnelle	OUI Souche équivalente à la SafEno™ VR 44
25-30 g/hl	25-30 g/hl	25-30 g/hl	25-30 g/hl	20 à 40g/hL
N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2006

LEVURE SECHE ACTIVE S. cerevisiae	LEVURE SECHE ACTIVE S. cerevisiae	LEVURE SECHE ACTIVE S. cerevisiae	LEVURE SECHE ACTIVE / ECORCES DE LEVURE Metschnikowia pulcherrima / Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae / Ecorces de levures	LEVURE SECHE ACTIVE / ECORCES DE LEVURE Metschnikowia pulcherrima / Ecorces de levures
LEVULIA PROBIOS	LEVULIA PROBIOS BLANC	LEVULIA PROBIOS ROUGE	PRIMAFLORA® VR BIO	PRIMAFLORA® VB BIO
AEB France	AEB France	AEB France	AEB France	AEB France
Levure sèche active S. cerevisiae	Levure sèche active S. cerevisiae	Levure sèche active S. cerevisiae	Levures sèches actives : Souche : Metschnikowia pulcherrima. Souche : Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae. Ecorces de levures	Levure sèche active Non Saccharomyces - Metschnikowia pulcherrima. Ecorces de levures.
levurage : vinification des vins secs et fruités et des vins effervescents et des vins blancs secs	Levure idéale pour les vins blancs fruités et floraux.	Levure idéale pour les vins rouges jeunes et fruités avec une belle structure.	Concept biologique de protection microbiologique des moûts	Concept biologique de protection microbiologique des moûts
Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun
· Grande finesse aromatique tout en respectant les arômes variétaux des cépages. · Fermentation alcoolique sécurisée : o Consommation de tous les sucres o Faible production d'acidité volatile o Faible production d'écume · Prise de mousse : o Bonne résistance à l'alcool o Apte à la multiplication par pied de cuve	Levure pour vins blancs, Profil aromatique lié à la présence de précurseurs spécifiques tels que la cystéine et le glutathion. Faible pouvoir démaliquant (< 10%), permet donc de préserver la fraîcheur naturelle du cépage d'origine. Le bouquet qui se développe rappelle les fleurs blanches, avec des notes balsamiques et mentholées qui sont facilement perceptibles en rétro-nasal	Levure pour vins rouges, elle garantit la production de vins complexes et structurés et contribue à l'arôme avec l'exaltation de notes fruitées et épicées. Excellente extraction des polyphénols totaux, grande capacité d'acclimatation et sa faible consommation d'azote font de cette levure une opportunité pour des fermentations alcooliques sûres même avec un degré d'alcool élevé et une faible production de SO2 et d'acidité volatile,	Cette espèce, naturellement présente sur le raisin, contribue à la complexité gustative et aromatique des vins. Primaflora VR Bio a été choisi pour ses capacités à s'implanter rapidement dans le milieu, limitant ainsi le développement de flores indésirables telles que les Brettanomyces, les levures apiculées, les bactéries lactiques. Contrairement au sulfitage Primaflora VR Bio limite la combinaison du SO2 en fin de fermentation et empêche la sélection de souches résistantes au SO2.	Cette espèce, naturellement présente sur le raisin, contribue à la complexité gustative et aromatique des vins. Primaflora VB Bio a été choisi pour ses capacités à s'implanter rapidement dans le milieu, limitant ainsi le développement de flores indésirables telles que les Brettanomyces, les levures apiculées, les bactéries lactiques. Contrairement au sulfitage Primaflora VB Bio limite la combinaison du SO2 en fin de fermentation et empêche la sélection de souches résistantes au SO2.
OUI Souche équivalente à la LEVULIA CRISTAL	Non , la souche n'existe pas en version conventionelle	Non , la souche n'existe pas en version conventionelle	NON pas d'équivalent	NON pas d'équivalent
· Fermentation Alcoolique : 20 à 40 g/hl. · Prise de mousse : o Méthode traditionnelle : 10 g/hl (selon le protocole de multiplication) o Cuve Close : 10 g/hl (selon protocole d'acclimatation)	10 à 30g/hL	10 à 30g/hL	De 5 à 10 g/hL sur vendange machine à l'égrappage ou à l'encuvage. De 8 g/hL pour des vendanges altérées et chaudes ou des pH supérieurs à 4.	3 à 7 g/hl sur vendange machine, au foulage ou au pressurage.
N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009

LEVURE SECHE ACTIVE/ Lanchacea thermotolerans	LEVURE SECHE ACTIVE Pichia Kulyvery + Saccharomyces cerevisiae	LEVURE SECHE ACTIVE Metschnikowia pulcherrima	LEVURE SECHE ACTIVE Torulaspora delbrueckii	LEVURE SECHE ACTIVE Lanchacea thermotolerans.
PRIMAFLORA® OMNIA	VitiFerm™ Bio Vulcano	LEVULIA® PULCHERRIMA	LEVULIA® TORULA	LEVULIA® ALCOMENO
AEB France	2B FERM CONTROL	AEB France	AEB France	AEB France
Levure sèche active NON Saccharomyces	Levure sèche active NON Saccharomyces/Saccharomyces	Levure sèche active NON Saccharomyces	Levure sèche active NON Saccharomyces	Levure sèche active NON Saccharomyces
Souche naturellement présente sur le raisin, a montré d'excellentes propriétés de bio-protection notamment contre les bactéries acétiques et levures apiculées.	Souches de levure isolée de vignoble bio, naturellement présentes sur le raisin. Participe à la complexité aromatique du vin.	Souche de levure naturellement présente sur la baie de raisin qui participe, dès la phase pré-fermentation alcoolique, à la complexité organoleptique du vin en exaltant ses arômes variétaux.	Levure non-Saccharomyces biologique pour augmenter le volume en bouche et la complexité aromatique des vins.	Souche de levure naturellement présente sur la baie de raisin qui participe, dès la phase pré-fermentation alcoolique, à la complexité organoleptique du vin.
Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Diminution du degré alcoolique et augmentation de l'acide lactique.
Cette espèce, naturellement présente sur le raisin, a montré d'excellentes propriétés de bio-protection notamment contre les bactéries acétiques et les levures apiculées. Elle a un léger effet acidifiant et un faible rendement en alcool. L'ensemble de ces propriétés en fait une excellente bio-protection pour toutes les vendanges surmûries aussi bien en rouge, rosé, blanc et même pour les bases effervescentes vendangées trop tardivement.	Extension du spectre aromatique du à Pichia kluyveri et renforcement des arômes variétaux / Bonne résistance à l'alcool	Son métabolisme présente des capacités à produire des composés d'intérêt œnologique tels que des esters, des thiols et produisent peu de composés indésirables comme l'acide acétique. Elle est adaptée à tous les types de cépages aromatiques qu'ils soient terpéniques et/ou thiolés. Elle permet ainsi d'obtenir des vins blancs ou rosés aromatiques, complexes, amples et fruités. Fermentation alcoolique jusqu'à 8% d'alcool volumique.	Caractéristiques fermentaires : • Tolérance à l'alcool: 9% Vol. • Faible production d'acidité volatile. Caractéristiques gustatives : • Favorise la révélation d'arômes variétaux. • Apport de longueur et volume en bouche. • Souche Pof (-) : pas de production de Vinyls-phénols (masqueurs aromatiques).	Son métabolisme entraine une production importante d'acides organiques tel l'acide lactique et permet ainsi d'apporter au vin de la fraîcheur et de l'équilibre en bouche. Cela se traduit par une augmentation nette de l'acidité totale et une diminution du pH du vin. Fermentation alcoolique jusqu'à 7% d'alcool volumique.
NON pas d'équivalent	NON La souche n'existe pas en version conventionnelle	NON La souche n'existe pas en version conventionnelle	NON La souche n'existe pas en version conventionnelle	NON La souche n'existe pas en version conventionnelle
Pour les vinifications en blancs et rosés : 5 à 10 g/hL, pour la vinification 7 à 15 g/hL	25-30 g/hl	S'utilise à 30g/hl	S'utilise de 20 à 30g/hL.	S'utilise à 30g/hl
N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	Codex OIV : OENO 329/2009	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009

ECORCES DE LEVURES	ECORCES DE LEVURES	ECORCES DE LEVURES	ECORCES DE LEVURES	ECORCES DE LEVURES	LEVURES SECHES INACTIVEES (LSI)
AUXILIA	SpringCell™ BIO	OENOCCELL BIO	CLEAR UP BIO™	BIO YEAST CELL WALLS	RePrise BIO
AEB France	FERMENTIS	LAFFORT	2B FERM CONTROL	LALLEMAND / IOC	2B FERM CONTROL
Ecorces de levures	Ecorces de levure	Ecorce de levure	Ecorces de levures	Ecorces de levures	Preparation levures sèches inactivées
Ecorces de levure pour vins issus de raisins de haute maturité ou de moûts très clairs. Préparation des vins de base à la prise de mousse	Activateur de fermentation par détoxification des moûts et apports d'éléments support.	Enveloppes cellulaires de levures hautement purifiées pour stimuler et activer la fermentation alcoolique par adsorption des inhibiteurs fermentaires.	Collage de vins Détoxification lors de FA languissantes ou arrêt de fermentation	Détoxification des moûts et des vins vis-à-vis des inhibiteurs de fermentations. S'utilise en préventif sur moût, sur moût à mi-fermentation en conditions difficiles pour la levure, en curatif sur vin en arrêt de fermentation pour une reprise, sur vin après FA pour faciliter la FML.	Elevage et maintien de la fraîcheur des vins
Aucun	Identique aux écorces de levures conventionnelles: réduction de l'OTA,...	Aucun	Collage de vins	Aucun	Aucun
<ul style="list-style-type: none"> o Améliore les fins de fermentation difficiles et diminue la production d'acidité volatile par les levures o Améliore la fermentescibilité des bases effervescentes en adsorbant les inhibiteurs fermentaires o Gustativement neutre o Favorise l'élevage sur lies 	Forte capacité d'adsorption des acides gras saturés moyenne chaîne type C8-C10 toxiques pour les levures et les bactéries. Fourniture d'éléments supports insolubles et de facteurs de survie pour la levure.	Les écorces de levures ont un fort pouvoir de fixation des acides gras inhibiteurs de la fermentation alcoolique. Oenocell a un effet favorable sur la fermentation malolactique, en détoxifiant les moûts.	Ecorce de levures pour le collage du vin Gustativement neutre Haute capacité d'adsorption de polyphénols, acide gras, phénols volatiles dans le moût ou le vin	Adsorption des acides gras toxiques (acides en C6, C8, C10) produits par les levures en cours de fermentation. Neutralité aromatique et gustative. Facilite les fermentations secondaires (prise de mousse et malolactique).	Utilisation comme antioxydant naturel. Économie de SO2 total après stabilisation. renforce la protection de la couleur et de l'arôme du vin lors de la vinification sans SO2. Amélioration de la stabilisation de la couleur et harmonisation de la teneur en phénol des vins rouges.
NON pas d'équivalent	Activité technologique (OIV) équivalente au SpringCell™	Activité technologique équivalente à OENOCCELL	NON Pas d'équivalent	NON aucune équivalence : les souches utilisées sont différentes.	NON Pas d'équivalent
S'utilise de 20 à 40 g/hl	10 à 40 g/hl (limite légale)	20 g/hL dans le moût	10 - 40 g/hl	15 à 40 g/hl	10 - 40 g/hl
Resolution Codex OIV: 497/2013	Resolution Codex OIV: 497/2013	Résolution codex OIV 497/2013	Résolution codex OIV 497/2013	Résolution codex OIV 497/2013	Résolution codex OIV 459/2013

LEVURES SECHES INACTIVEES (LSI)	GOMME ARABIQUE	GOMME ARABIQUE	GOMME ARABIQUE
FERMCONTROL™ BIO	FLASHGUM BIO	KORDOFAN BIO	OENOGOM BIO
2B FERM CONTROL	IOC	OENOFRANCE	LAFFORT
Preparation levures sèches inactivées	Gomme arabique (Acacia verek ou sénégal)	Gomme arabique (Acacia verek ou sénégal)	Gomme arabique Acacia Sénégal (100% Verek)
Nutrition des levures et aide à la fermentation des moûts	Stabilisation colloïdale (matière colorante)	Stabilisation de la couleur	Stabilisation colloïdale des vins (matière colorante)
	Prévention de la casse ferrique et cuivrique; Prévention des précipitations tartriques. Amélioration de la rondeur en bouche	Prévention de la casse cuivreuse et de la casse ferrique.	Aucun
Exempt de DAP ou thiamine de synthese	Origine 100 % Accacia Verek, purifiée à dissolution instantanée	Origine accacia verek, grande pureté	Test de stabilité de la matière colorante
NON Pas d'équivalent	NON pas d'équivalent	INSTANT GUM	NON Pas d'équivalent de la gomme arabique Kordofan sous forme poudre dans la gamme Laffort
2 x 15-20 g/hl	10 à 30g/hl	10 à 50 g/hL	20-30g/hL
Résolution codex OIV 459/2014	N°CAS :9000-01-5 Numéro EINECS :232-519-5 N° SIN: 414 Résolution Codex OIV : Oeno 27/2000	N° CAS : 9000-01-5 ; N° EINECS : 232-519-5; N° SIN: 414 ; Résolution Codex OIV : OENO 27/2000	N°CAS :9000-01-5 Numéro EINECS :232-519-5 N° SIN: 414 Résolution Codex OIV : Oeno 27/2000