LISTE DES INTRANTS ŒNOLOGIQUES CERTIFIES BIO

conformément au R(UE) 2018/848 distribués ou disponibles sur le marché français

Version du 24 juillet 2025

Liste des Intrants oenologiques certifiés bio conformément au R(UE) 2018/848

Catégorie	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	LEVURE SECHE ACTIVE S. cerevisiae	LEVURE SECHE ACTIVE S. cerevisiae	LEVURE SECHE ACTIVE S. cerevisiae
Nom Commercial	**LALLFERM BIO**	**IOC BIO**	**SOEC ORGANIC**	**OENOFERM BIO**	**ZYMAFLORE 011 BIO**	**VitiFerm™ Alba Fria BIO**	**VitiFerm™ PINOT Alba BIO**	**VitiFerm™ Rubino Extra Bio**
Société	**LALLEMAND**	**IOC**	**STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE**	**ERBSLÖH**	**LAFFORT**	**2B FERM CONTROL**	**2B FERM CONTROL**	**2B FERM CONTROL**
Matières actives	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	Levure sèche active S. cerevisiae	Levure sèche active S. cerevisiae	Levure sèche active S. cerevisiae
Application principale	Fermentation alcoolique des mouts de raisin & 2ème fermentation dans le cadre de l'élaboration des vins effervescents	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	levurage : vinification des vins crémeux, « batonage », cépages de type Bourgogne blanc	levurage : vinification des vins rouges type Pinot
Effets complémentaires	Aucun	-	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	-	-	-
Caractéristiques techniques (critères techniques d'efficacité œnologique)	Assurer une fermentation alcoolique complète	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	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
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 mêmes objectifs techniques qu'une ou plusieurs spécialité(s) conventionnelle(s) 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	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	NON La souche n'existe pas en version conventionnelle	NON La souche n'existe pas en version conventionnelle
Doses usuelles	25 à 30g/Hl	20 à 30g/hL	20 à 30 g/hL	20-30 g/hl	20-30g/hL	25-30 g/hl	25-30 g/hl	25-30 g/hl
Codes d'identification matière principale voir référentiel IFV www.vignevin.com/pratiques-oeno	N°CAS : 68876-77-7 Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	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	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

Changements 2025 : en bleu
Version du 24 juillet 2025

Liste des Intrants oenologiques certifiés bio conformément au R(UE) 2018/848

Catégorie	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
Nom Commercial	**VitiFerm™ Esprit BIO**	**VitiFerm™ Paradisi BIO**	**VitiFerm™ Sauvage Bio**	**SafŒno™ VR 44 BIO**	**LEVULIA PROBIOS**
Société	**2B FERM CONTROL**	**2B FERM CONTROL**	**2B FERM CONTROL**	**FERMENTIS**	**AEB France**
Matières actives	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
Application principale	levurage : la production de vins mousseux, de vins pétillants legers (Secco)	levurage: vinification des vins rosés fruités et des vins blancs aromatiques	levurage : vinification des vins pour tous les vins rouges et blancs pour mettre particulierement en valeur les notes de terroir	Fermentation alcoolique primaire & prise de mousse	levurage : vinification des vins secs et fruités et des vins effervecents et des vins blancs secs
Effets complémentaires	-	-	-	Aucun	Aucun
Caractéristiques techniques (critères techniques d'efficacité œnologique)	Levure pour la production de vins mousseux, de vins petillants legere (Secco) Bonne tolérance à l'alcool (15%) Par une formation de SO_2 moderee. Idéal pour une champagnisation ou pour des vins pour lesquels une FML est indesirable. Faible production d'acidité volatile	Offre une gamme d'arômes fruités et exotiques Haute tolérance à l'alcool Profil gustatif large avec des caractères de pamplemousse rose et d'écorce d'orange sanguine Fruité, pétillant, frais Arômes stables Formation prononcée de fructose.	Levure pour vins pour tous les vins rouges et blancs pour mettre particulierement en valeur les notes de terroir Bonne tolérance à l'alcool (15%) Trés faible production de SO_2 Trés bonne synergie avec la FML Faible production d'acidité volatile	• 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'H_2S : très faible • Production d'esters fermentaires élevée, notamment les esters éthyliques	· 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
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 mêmes objectifs techniques qu'une ou plusieurs spécialité(s) conventionnelle(s) dans la gamme produit du fabricant)*	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 **SafŒno™ VR 44**	OUI Souche équivalente à la **LEVULIA CRISTAL**
Doses usuelles	25-30 g/hl	25-30 g/hl	25-30 g/hl	20 à 40g/hL	· 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)
Codes d'identification matière principale voir référentiel IFV www.vignevin.com/pratiques-oeno	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

Changements 2025 : en bleu
Version du 24 juillet 2025

Liste des Intrants oenologiques certifiés bio conformément au R(UE) 2018/848

Catégorie	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	LEVURE SECHE ACTIVE Pichia Kulyvery + Saccharomyces cerevisaie	LEVURE SECHE ACTIVE Metschnikowia pulcherrima	LEVURE SECHE ACTIVE Torulaspora delbrueckii	LEVURE SECHE ACTIVE Lanchacea thermotolerans.
Nom Commercial	**PRIMAFLORA® VR BIO**	**PRIMAFLORA® VB BIO**	**VitiFerm™ Bio Vulcano**	**LEVULIA® PULCHERRIMA**	**LEVULIA® TORULA**	**LEVULIA® ALCOMENO**
Société	**AEB France**	**AEB France**	**2B FERM CONTROL**	**AEB France**	**AEB France**	**AEB France**
Matières actives	Levures sèches actives : Souche : Metschnikowia pulcherrima. Souche : Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae. Ecorces de levures	Levure sèche active Non Saccharomyces - Metschnikowia pulcherrima.Ecorces de levures.	Levure sèche active Non Saccharomyces/Saccharomyces	Levure sèche active Non Saccharomyces	Levure sèche active NON Saccharomyces	Levure sèche active Non Saccharomyces
Application principale	Concept biologique de protection microbiologique des moûts	Concept biologique de protection microbiologique des moûts	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.
Effets complémentaires	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Diminution du degré alcoolique et augmentation de l'acide lactique.
Caractéristiques techniques (critères techniques d'efficacité œnologique)	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 developpement 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 developpement 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.	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 fraicheur 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.
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 mêmes objectifs techniques qu'une ou plusieurs spécialité(s) conventionnelle(s) dans la gamme produit du fabricant)*	NON pas d'équivalent	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
Doses usuelles	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.	25-30 g/hl	S'utilise à 30g/hl	S'utilise de 20 à 30g/hL.	S'utilise à 30g/hl
Codes d'identification matière principale voir référentiel IFV www.vignevin.com/pratiques-oeno	Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	Résolution Codex OIV : OENO 329/2009	Résolution Codex OIV : OENO 329/2009

Changements 2025 : en bleu
Version du 24 juillet 2025

Liste des Intrants oenologiques certifiés bio conformément au R(UE) 2018/848

Catégorie	ECORCES DE LEVURES	ECORCES DE LEVURES	ECORCES DE LEVURES	ECORCES DE LEVURES	ECORCES DE LEVURES	ECORCES DE LEVURES
Nom Commercial	**AUXILIA**	**SpringCell™ BIO**	**OENOCELL BIO**	**CLEAR UP BIO™**	**BIO YEAST CELL WALLS**	**PUROCELL BIO**
Société	**AEB France**	**FERMENTIS**	**LAFFORT**	**2B FERM CONTROL**	**LALLEMAND / IOC**	**ERBSLOH SAS**
Matières actives	Ecorces de levures	Ecorces de levure	Ecorces de levure	Ecorces de levures	Ecorces de levures	Ecorces de levures
Application principale	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.	L'absorption de phénols, d'odeurs et de substances indésirables qui peuvent avoir un effet inhibiteur et provoquer des fermentations bloquées. P.ex. les acides gras saturés (C12-C20), mais aussi les résidus de pesticides ou les toxines fongiques (mycotoxines).	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.	Préparation de parois cellulaires levuriennes pures pour favoriser l'activité des levures au cours de la fermentation alcoolique.
Effets complémentaires	Aucun	Identique aux écorces de levures conventionnelles: réduction de l'OTA,...	Aucun	Collage de vins	Aucun	Aucun
Caractéristiques techniques (critères techniques d'efficacité œnologique)	o Améliore les fins de fermentation difficiles et diminue la production d'acidité volatile par les levures o Améliore la fermentescibilité des bases effervescente 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).	Adsorption des résidus de pesticides présents dans le moût • Adsorption de substances inhibant la fermentation, en particulier les acides gras à chaîne moyenne • Amélioration de la libération du CO2 pendant la fermentation alcoolique • Réduction des composés phénoliques préjudiciables pour l'expression des arômes • Adsorption des substances inhibitrices d'origine levurienne pour favoriser le redémarrage d'un arrêt de fermentation • Optimisation de la dégradation complète des sucres même pour des titres alcoométriques élevés
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 mêmes objectifs techniques qu'une ou plusieurs spécialité(s) conventionnelle(s) dans la gamme produit du fabricant)*	NON pas d'équivalent	Activité technologique (OIV) équivalente au **SpringCell™**	Activité technologique équivalente à **OENOCELL**	NON Pas d'équilavent	NON aucune équivalence : les souches utilisées sont différentes.	Purocell
Doses usuelles	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 à 20 g/hl de moût en traitement préventif. 30 à 40 g/hl pour le traitement d'un arrêt de fermentation
Codes d'identification matière principale voir référentiel IFV www.vignevin.com/pratiques-oeno	Resolution Codex OIV: OENO 497/2013	Resolution Codex OIV: OENO 497/2013	Resolution Codex OIV: OENO 497/2013	Resolution Codex OIV: OENO 497/2013	Resolution Codex OIV: OENO 497/2013	Resolution Codex OIV: OENO 4/87 & OIV-OENO 497-2013

Changements 2025 : en bleu
Version du 24 juillet 2025

Liste des Intrants oenologiques certifiés bio conformément au R(UE) 2018/848

Catégorie	LEVURES SECHES INACTIVEES (LSI)	LEVURES SECHES INACTIVEES (LSI)	LEVURES SECHES INACTIVEES (LSI)	GOMME ARABIQUE poudre	GOMME ARABIQUE poudre	GOMME ARABIQUE poudre	GOMME ARABIQUE poudre	GOMME ARABIQUE poudre	Catégorie
Nom Commercial	**RePrise™ BIO**	**FERMCONTROL™ BIO**	**MaloControl™ BIO**	**FLASHGUM BIO**	**GOMME VEREK BIO**	**OENOGOM BIO**	**GOMME LA BIO**	**VINOGOM BIO**	**Nom Commercial**
Société	**2B FERM CONTROL**	**2B FERM CONTROL**	**2B FERM CONTROL**	**IOC**	**SOFRALAB**	**LAFFORT**	**LAMOTHE-ABIET**	**LAMOTHE-ABIET**	**Société**
Matières actives	Preparation de levures sèches inactivées	Preparation de levures sèches inactivées	Preparation de levures sèches inactivées	Gomme arabique (Acacia verek ou sénégal)	Gomme arabique (Acacia verek ou sénégal)	Gomme arabique Acacia Sénégal (100% Verek)	Gomme arabique Acacia (100% Verek)	Gomme arabique Acacia (100% Seyal)	**Matières actives**
Application principale	Elevage et maintien de la fraicheur des vins	Nutrition des levures et aide à la fermentation des moûts	Nutrition des bactéries lactiques pour favoriser la réalisation de la fermentaiton Malo-lactique	Stabilisation colloïdale (matière colorante)	Stabilisation colloïdale (stabilisation de la matière colorante)	Stabilisation colloïdale des vins (matière colorante)	Stabilisation colloïdale des vins (matière colorante)	Stabilisation colloïdale des vins (matière colorante)	**Application principale**
Effets complémentaires	Aucun	Aucun	Aucun	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	Stabilisation vis-à-vis des casses ferriques et cuivreuses	Stabilisation vis-à-vis des casses ferriques et cuivreuses	**Effets complémentaires**
Caractéristiques techniques (critères techniques d'efficacité œnologique)	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.	Exempt de DAP ou thiamine de synthese	Complément nutritif spécial pour la FML en conditions dégradées. Combinaison équilibrée d'acides aminés essentiels et d'oligoéléments pour les bactéries de la FML. Absorbe les inhibiteurs de bactéries de la FML (par exemple les acides gras à chaîne moyenne). Réduit le caractère typique de la FML dans le vin.	Origine 100 % Accacia Verek, purifiée à dissolution instantanée	Origine Accacia Verek Grande pureté	Test de stabilité de la matière colorante	Gomme arabique certifiée bio au format poudre à dissolution instantanée issue d'*Acacia Verek*, que l'on recommande d'ajouter lors de la mise en bouteille des vins. Participe à la stabilisation des vins, avec un fort pouvoir stabilisant sur la matière colorante. Elle n'impacte pas la couleur des vins blancs mais diminue légèrement leur filtrabilité.	Gomme arabique certifiée bio au format poudre à dissolution instantanée issue d'*Acacia Seyal* que l'on recommande d'ajouter lors de la mise en bouteille des vins. Participe à la stabilisation des vins. Elle n'impacte ni la couleur des vins blancs, ni leur filtrabilité.	**Caractéristiques techniques** (critères techniques d'efficacité œnologique)
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 mêmes objectifs techniques qu'une ou plusieurs spécialité(s) conventionnelle(s) dans la gamme produit du fabricant)*	NON Pas d'équilavent	NON Pas d'équilavent	Non Pas d'équivalent	NON pas d'équivalent	NON Pas d'équivalent sous forme poudre dans la gamme Sofralab	NON Pas d'équivalent de la gomme arabique Kordofan sous forme poudre dans la gamme Laffort	**Pas d'équivalence sous forme poudre**	**Excelgom**	**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 mêmes objectifs techniques qu'une ou plusieurs spécialité(s) conventionnelle(s) dans la gamme produit du fabricant)*
Doses usuelles	10 - 40 g/hl	2 x 15-20 g/hl	4-8 g/hl	10 à 30g/hl	10 à 30 g/hL	20-30g/hL	20-30g/hL	15-120g/hL	**Doses usuelles**
Codes d'identification matière principale voir référentiel IFV www.vignevin.com/pratiques-oeno	Résolution Codex OIV: OENO 459/2013	Résolution Codex OIV: OENO 459/2013	Résolution Codex OIV: OENO 459/2013	N°CAS :9000-01-5 N° EINECS :232-519-5 N° SIN: 414 Résolution Codex OIV : Oeno 27/2000	N° CAS : 9000-01-5 ; N° : 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 ; N° : 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	**Codes d'identification matière principale voir référentiel IFV www.vignevin.com/pratiques-oeno**

Changements 2025 : en bleu
Version du 24 juillet 2025

Liste des Intrants oenologiques certifiés bio conformément au R(UE) 2018/848

GELATINE en poudre
ERBIGEL BIO
ERBSLOH SAS
Gélatine porcine en poudre
Réduction de la teneur en polyphénols responsables du brunissement et de troubles colloïdaux
Aucun
Erbigel
Flottation: 10-15g/hl Clarification: 5-10g/hl Réduction des tanins: 5-20g/hl
Résolution Codex OIV: OENO 13/2003