

LISTE DES INTRANTS ŒNOLOGIQUES BIOLOGIQUES OU ISSUS DE MATIERES PREMIERES BIOLOGIQUES conformes au R(UE) 2018/848 distribués ou disponibles sur le marché français

Version du 10 juillet 2026



LISTE DES INTRANTS OENOLOGIQUES BIOLOGIQUES OU ISSUES DE MATIERES PREMIERES D'ORIGINE BIOLOGIQUE CONFORMES A L'ANNEXE V PARTIE D DU RU



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

LISTE DES INTRANTS OENOLOGIQUES BIOLOGIQUES OU ISSUES DE MATIERES PREMIERES D'ORIGINE BIOLOGIQUE CONFORMES A L'ANNEXE V PARTIE D DU RU



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	Catégorie
Nom Commercial	VitiFerm™ Esprit BIO	VitiFerm™ Paradisi BIO	VitiFerm™ Sauvage Bio	Safœno™ VR 44 BIO	LEVULIA PROBIOS	Nom Commercial
Société	2B FERM CONTROL	2B FERM CONTROL	2B FERM CONTROL	FERMENTIS	AEB France	Société
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	Matières actives
Application principale	levurage : la production de vins mousseux, de vins pétillants légers (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 particulièrement en valeur les notes de terroir	Fermentation alcoolique primaire & prise de mousse	levurage : vinification des vins secs et fruités et des vins effervescents et des vins blancs secs	Application principale
Effets complémentaires	-	-	-	Aucun	Aucun	Effets complémentaires
Caractéristiques techniques (critères techniques d'efficacité oenologique)	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	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 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	• 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	• 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	Caractéristiques techniques (critères techniques d'efficacité oenologique)
EQUIVALENCE technique* avec des spécialités conventionnelles de la gamme de produit du fabricant / EQUIVALENCE de la souche UNIQUEMENT pour les LSA <i>(*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)</i>	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	EQUIVALENCE technique* avec des spécialités conventionnelles de la gamme de produit du fabricant / EQUIVALENCE de la souche UNIQUEMENT pour les LSA <i>(*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)</i>
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)	Doses usuelles
Codes d'identification matière principale voir référentiel IFV www.vignevin.com/pratiques-oen	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	Codes d'identification matière principale voir référentiel IFV www.vignevin.com/pratiques-oen

LISTE DES INTRANTS OENOLOGIQUES BIOLOGIQUES OU ISSUES DE MATIERES PREMIERES D'ORIGINE BIOLOGIQUE CONFORMES A L'ANNEXE V PARTIE D DU RU



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 cerevisiae	LEVURE SECHE ACTIVE Metschnikowia pulcherrima	LEVURE SECHE ACTIVE Torulaspora delbrueckii	LEVURE SECHE ACTIVE Lanchacea thermotolerans.	Catégorie
PRIMAFLORA® VR BIO	PRIMAFLORA® VB BIO	VitiFerm™ Bio Vulcano	LEVULIA® PULCHERRIMA	LEVULIA® TORULA	LEVULIA® ALCOMENO	Nom Commercial
AEB France	AEB France	2B FERM CONTROL	AEB France	AEB France	AEB France	Société
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	Matières actives
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.	Application principale
Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Aucun	Diminution du degré alcoolique et augmentation de l'acide lactique.	Effets complémentaires
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.	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 entraîne 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.	Caractéristiques techniques (critères techniques d'efficacité œnologique)
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	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)
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	Doses usuelles
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	Codes d'identification matière principale voir référentiel IFV www.vignevin.com/pratiques-oen

LISTE DES INTRANTS OENOLOGIQUES BIOLOGIQUES OU ISSUES DE MATIERES PREMIERES D'ORIGINE BIOLOGIQUE CONFORMES A L'ANNEXE V PARTIE D DU RU



ECORCES DE LEVURES	ECORCES DE LEVURES	ECORCES DE LEVURES	ECORCES DE LEVURES	ECORCES DE LEVURES	ECORCES DE LEVURES	Catégorie
AUXILIA	SpringCell™ BIO	OENOCCELL BIO	CLEAR UP BIO™	BIO YEAST CELL WALLS	PUROCELL BIO	Nom Commercial
AEB France	FERMENTIS	LAFFORT	2B FERM CONTROL	LALLEMAND / IOC	ERBSLOH SAS	Société
Ecorces de levures	Ecorces de levure	Ecorces de levure	Ecorces de levures	Ecorces de levures	Ecorces de levures	Matières actives
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.	Application principale
Aucun	Identique aux écorces de levures conventionnelles: réduction de l'OTA,...	Aucun	Collage de vins	Aucun	Aucun	Effets complémentaires
- 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).	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	Caractéristiques techniques (critères techniques d'efficacité œnologique)
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.	Purocell	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)
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	Doses usuelles
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	Codes d'identification matière principale voir référentiel IFV www.vignevin.com/pratiques-oeno

LISTE DES INTRANTS OENOLOGIQUES BIOLOGIQUES OU ISSUES DE MATIERES PREMIERES D'ORIGINE BIOLOGIQUE CONFORMES A L'ANNEXE V PARTIE D DU RU



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
RePrise™ BIO	FERMCONTROL™ BIO	MaloControl™ BIO	FLASHGUM BIO	GOMME VEREK BIO	OENOGOM BIO	GOMME LA BIO	VINOGOM BIO	Nom Commercial
2B FERM CONTROL	2B FERM CONTROL	2B FERM CONTROL	IOC	SOFRALAB	LAFFORT	LAMOTHE-ABIET	LAMOTHE-ABIET	Société
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
Elevage et maintien de la fraîcheur des vins	Nutrition des levures et aide à la fermentation des moûts	Nutrition des bactéries lactiques pour favoriser la réalisation de la fermentation 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
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
Utilisation comme antioxydant naturel. Economie 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 synthèse	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 % Acacia 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 oenologique)
NON Pas d'équivalent	NON Pas d'équivalent	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)
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
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



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
L'utilisation de la gélatine dans les vins réduit leur teneur en polyphénols responsables du brunissement et de troubles
Activité technologique équivalente à ERBIGEL
Flottation: 10-15g/hl Clarification: 5-10g/hl Réduction des tanins: 5-20g/hl
Résolution Codex OIV: OENO 13/2003