


**Nous certifions,**

Conformément au Règlement d'exécution (UE) 203/2012 annexe VIII, portant sur les modalités d'application du Règlement (CE) 834/2007, et sur la base des informations délivrées par nos fournisseurs (Lallemand - DANSTAR, Novozymes, Seguin Moreau),

**que les produits œnologiques distribués par l'ICV et VVS, mentionnés ci-dessous sont autorisés, dans le cadre d'une production de vin biologique, sous réserve du respect des conditions de mise en œuvre réglementées (dose maximale, moment d'apport...) :**

Produit	Commentaire
<b>LEVURES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ICV K1M®</li> <li>• ICV GRE®</li> <li>• ICV D47®</li> <li>• ICV OPALE® et 2.0</li> <li>• ICV OKAY®</li> <li>• ICV D254®</li> <li>• ICV D80®</li> <li>• ICV D21®</li> <li>• ICV THERMOPREMIUM®</li> <li>• ICV Chard®</li> <li>• LALVIN® C (Bayanus C)</li> </ul>	<p>Toutes les souches de levures ICV sont des sélections originales ICV et ne sont disponibles sur le marché français, que sous forme conventionnelle.</p> <p>La conformité de ces produits selon le R(UE) 203/2012 et le National Organic Program (NOP) est disponible sur le lien :  <a href="http://ap.ecocert.com/intrants/index.php?liste=oenologie">http://ap.ecocert.com/intrants/index.php?liste=oenologie</a></p> <p>Lalvin® C n'est disponible que sous forme conventionnelle</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• TANDEM®</li> </ul>	<p>Les souches de TanDem® ne sont disponibles que sous leur forme conventionnelle</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• LALLFERM® BIO</li> </ul>	<p>LALLFERM® BIO est certifiée bio </p>
<b>ENZYMES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• KZYMPPLUS® Rouge et Rouge NC</li> <li>• KZYMPPLUS® Blanc et rosé FCE</li> <li>• FlashZYM® G</li> <li>• FlashZYM® L</li> <li>• TopZYM® FCE</li> </ul>	<p>Nos enzymes étant toutes des polygalacturonases, elles sont approuvées pour la vinification biologique, pour des utilisations à des fins de clarification, sur moûts et vins, conformément aux décisions du Comité National de l'Agriculture Biologique (CNAB) du 4 juin 2013</p> <p>La conformité de ces produits selon le R(UE) 203/2012 et le National Organic Program (NOP) est disponible sur le lien :  <a href="http://ap.ecocert.com/intrants/index.php?liste=oenologie">http://ap.ecocert.com/intrants/index.php?liste=oenologie</a></p>
<b>BACTERIES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elios® 1</li> <li>• ML Prime®</li> </ul>	<p>La conformité de ces produits selon le R(UE) 203/2012 et le National Organic Program (NOP) est disponible sur le lien :  <a href="http://ap.ecocert.com/intrants/index.php?liste=oenologie">http://ap.ecocert.com/intrants/index.php?liste=oenologie</a></p>
<b>MORCEAUX DE BOIS DE CHÊNE</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oenofirst® R00, R01 et Finisher</li> <li>• Oenoblocks® (toutes chauffes et origines)</li> <li>• Oenostaves® et Oenostaves® Collection (toutes chauffes et toutes origines)</li> <li>• Oenochips® (toutes chauffes et origines)</li> </ul>	<p>Autorisés également par le National Organic Program (NOP)</p>

*Seul votre organisme certificateur est habilité à valider l'utilisation de vos intrants œnologiques. Nous vous invitons à vous en rapprocher, afin de connaître également l'intégralité des démarches administratives de certification.*

**Nous certifions par ailleurs que ces produits sont :**

➤ **NON OGM**

Ils ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM), n'ont pas été produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, ni été en contact avec des organismes génétiquement modifiés dans leur processus de fabrication, au sens de la Directive 2001/18 (CE) et ses modifications, relative à la dissémination d'OGM.

➤ **SANS IONISATION – SANS NANOTECHNOLOGIE – SANS IRRADIATION**

Ils n'ont subi aucun traitement ionisant ou irradiant au cours de leurs processus d'élaboration. Les nanotechnologies ne sont pas utilisées dans leurs procédés de fabrication.

Lattes, le 1<sup>er</sup> juillet 2016,



**Daniel GRANES**  
Directeur Scientifique

La version en vigueur de ce certificat, les informations complémentaires et les fiches de sécurité pour les produits qui y sont soumis, sont disponibles sur [www.icv.fr](http://www.icv.fr). Seules les fiches de données de sécurité sont des documents réglementaires

**GROUPE ICV – La Jasse de Maurin – 34970 Lattes – [www.icv.fr](http://www.icv.fr)**

**GIE ICV-VVS**  
T. 04 67 07 04 90 – F. 04 67 07 04 95  
GIE au capital de 2 108 330 €  
Siren : 513617 499 RCS Montpellier

**Institut Coopératif du Vin**  
T. 04 67 07 04 90 – F. 04 67 07 04 95  
Union de Coopératives Agricoles – Agrément n°N47  
Siren : 775 538 445 RCS Montpellier

**Vignobles et Vins Services**  
T. 04 67 20 26 26 – F. 04 67 20 26 27  
SARL au capital de 595 400 €  
Siren : 434 969 671 RCS Montpellier