

**Nous certifions,**

sur la base des informations délivrées par leurs fabricants (Lallemand, Novozymes, KitoZyme) et de nos propres contrôles, **que l'ensemble des produits œnologiques distribués par l'ICV et VVS**, mentionnés ci-dessous :

Levures	Enzymes	Activateurs	Bactéries	Autre
ICV K1M <sup>®</sup>	KZYPLUS <sup>®</sup> Rouge	Booster <sup>®</sup> Blanc	Elios <sup>®</sup> 1	KiOfine <sup>®</sup> B
ICV OKAY <sup>®</sup>	KZYPLUS <sup>®</sup> Blanc et rosé	Booster <sup>®</sup> Rouge	Elios <sup>®</sup> Alto	
ICV GRE <sup>®</sup>	FlashZym <sup>®</sup> G	Noblesse <sup>®</sup>	Elios <sup>®</sup> Blanc	
ICV D47 <sup>®</sup>	FlashZym <sup>®</sup> L	Fermaid <sup>®</sup> E	Elios <sup>®</sup> Premium	
ICV OPALE <sup>®</sup>	ICV <sup>®</sup> Liquide FCE	Fermaid <sup>®</sup> A	ICV <sup>®</sup> 528	
ICV D254 <sup>®</sup>		Fermaid <sup>®</sup> E Blanc		
ICV D80 <sup>®</sup>		Fermaid <sup>®</sup> O		
ICV D21 <sup>®</sup>		GoFermProtect <sup>®</sup>		
ICV THERMOPREMIUM <sup>®</sup>				
ICV TANDEM <sup>®</sup>				
ICV CHARD <sup>®</sup>				
LALVIN <sup>®</sup> C (Bayanus)				

sont :

**CONFORMES AU CODEX ŒNOLOGIQUE**

 Codex œnologique International de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV).

**CONFORMES A LA REGLEMENTATION**

 Règlement (CE) 491/2009 et ses modifications, portant organisation commune du marché vitivinicole

 Règlement (CE) 606/2009 et ses modifications, relatif aux pratiques œnologiques

En particulier, nous certifions que nos enzymes sont exemptes de tout antibiotique et notamment de chloramphénicol

**NON ALLERGENES**

Ils ne contiennent pas d'allergène au sens de la

 Directive 2000/13 (CE) et ses modifications, relative à l'étiquetage des denrées alimentaires

**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 12 Mai 2014

  
Daniel GRANÈS  
Directeur Scientifique

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