


**Nous certifions,**

Conformément au RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2018/1584 DE LA COMMISSION du 22 octobre 2018 modifiant le règlement (CE) no 889/2008 portant sur les modalités d'application du règlement (CE) no 834/2007 et sur la base des informations délivrées par nos fournisseurs (Lallemand - Danstar, Novozymes, Kitozyme et 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>ENZYMES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• KZYPLUS® Rouge</li> <li>• KZYPLUS® Blanc et rosé FCE</li> <li>• FlashZYM® L</li> <li>• TopZYM® FCE</li> <li>• INTENSIA®</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) 2018/1584 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>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>• 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) 2018/1584 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>NUTRIMENTS LEVURIENS</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• GoFermProtect®</li> <li>• O'Tropic®</li> <li>• O'Berry®</li> <li>• Fermaid® O</li> <li>• Punchy®</li> <li>• Booster® Blanc</li> <li>• Booster® Rouge</li> <li>• Noblesse®</li> </ul>	<p>Autorisés également par le National Organic Program (NOP)</p>
<b>BACTERIES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elios® 1</li> <li>• ML Prime™</li> <li>• ICY ALTO®</li> </ul>	<p>La conformité de ces produits selon R(UE) 2018/1584 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>ANTI-MICROBIEN</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiofine® B</li> </ul>	<p>Chitosane dérivé exclusivement d'<i>Aspergillus niger</i></p>

**MORCEAUX DE BOIS DE CHÊNE**

- Oenofirst® R00, R01 et PL
- OenoFinisher® (toutes chauffes et origines)
- Oenoblocks® (toutes chauffes et origines)
- Oenostaves® et Oenostaves® Collection (toutes chauffes et toutes origines)
- Oenochips® (toutes chauffes et origines)

Autorisés également par le National Organic Program (NOP)

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 12 novembre 2018,



Daniel GRANÈS  
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

**GRUPE 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 498 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 : 775 588 445 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