

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
ENZYMES	
<ul style="list-style-type: none"> • KZYPLUS® Rouge • KZYPLUS® Blanc et rosé FCE • FlashZYM® G • FlashZYM® L • TopZYM® FCE • INTENSIA® 	<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 : http://ap.ecocert.com/intrants/index.php?liste=oenologie</p>
LEVURES	
<ul style="list-style-type: none"> • ICV K1M® • ICV GRE® • ICV D47® • ICV OPALE® et 2.0 • ICV OKAY® • ICV D254® • ICV D80® • ICV D21® • ICV THERMOPREMIUM® • LALVIN® C (Bayanus C) 	<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 : http://ap.ecocert.com/intrants/index.php?liste=oenologie</p> <p>Lalvin® C n'est disponible que sous forme conventionnelle</p>
<ul style="list-style-type: none"> • TANDEM® • LALLFERM® BIO 	<p>Les souches de TanDem® ne sont disponibles que sous leur forme conventionnelle</p> <p>LALLFERM® BIO est certifiée bio </p>
NUTRIMENTS LEVURIENS	
<ul style="list-style-type: none"> • GoFermProtect® • O'Tropic® • O'Berry® • Fermaid® O • Booster® Rouge • Noblesse® 	<p>Tous les nutriments levuriens ICV 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 : http://ap.ecocert.com/intrants/index.php?liste=oenologie</p>
BACTERIES	
<ul style="list-style-type: none"> • Elios® 1 • ML Prime™ • ICY ALTO® 	<p>La conformité de ces produits selon R(UE) 2018/1584 et le National Organic Program (NOP) est disponible sur le lien : http://ap.ecocert.com/intrants/index.php?liste=oenologie</p>
ANTI-MICROBIEN	
<ul style="list-style-type: none"> • Kiofine® B 	<p>Chitosane dérivé exclusivement d'<i>Aspergillus niger</i></p>

MORCEAUX DE BOIS DE CHÊNE

- Oenofirst® R00, R01 et Maximus
- 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 4 septembre 2019,



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. Seules les fiches de données de sécurité sont des documents réglementaires

GROUPE ICV – La Jasse de Maurin – 34970 Lattes – www.icv.fr

GIE ICV-VVS
T. 04 67 07 04 90 – F. 04 67 07 04 95
GIE au capital de 2 109 330 €
Siren : 513617 496 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