



VINIFICATION EN BIO UE ET/OU NOP

Avant toute utilisation, **vous devez impérativement faire valider la conformité de ces produits auprès de votre organisme certificateur** qui vous indiquera également les démarches administratives à suivre. Cette liste a été mise à jour le 06/08/2026, elle est donnée à titre indicatif et évolue régulièrement.



ATTENTION, LA RÉGLEMENTATION ÉVOLUE RÉGULIÈREMENT :
au moment de votre achat, assurez-vous de disposer de la dernière version en vigueur,
en ligne sur notre site www.lamothe-abiet.com dans la rubrique "qualité & certificats".



RÉGLEMENTATION

Règlement CE n°848/2018 amendé portant sur les pratiques et traitements œnologiques autorisés en vinification biologique. Règlement NOP (National Organic Program) de l'USDA (United States Department of Agriculture).

UTILISATION	COMPOSITION	PRODUITS	RÈGLEMENT VIN BIO UE 848/2018 Amendé	NOP (USA) «MADE WITH...»
FERMENTATION	Levures	Gamme Excellence®, Gamme L.A.	Autorisé	Autorisé
	Bactéries	ĈEno 1®, Bactérie XTREM, ĈEno 2	Autorisé	Autorisé
	Activateur pour bactéries (levures inactivées)	Activateur pour ĈEno 2	Autorisé	Non Autorisé
NUTRITION DE LA LEVURE	Phosphate diammonique	Phosphate diammonique	Autorisé	Non Autorisé
	Phosphate diammonique, chlorhydrate de thiamine	Vitaferment PH	Autorisé	Non Autorisé
	Chlorhydrate de thiamine	Thiamine	Autorisé	Non Autorisé
	Écorces de levure	Flor'Protect®	Autorisé	Autorisé
	Levures inactivées	ĈEnoStim®, OptiThiols®, OptiEsters®, Aroma Protect®	Autorisé	Autorisé
	Levures inactivées, phosphate diammonique, thiamine	OptiFerm®	Autorisé	Non Autorisé
	Autolysats de levure, levures inactivées	OptiFlore® O	Autorisé	Autorisé
	Autolysats de levure, levures inactivées	ĈEnostim Direct	Autorisé	Non Autorisé
	Autolysats de levure	Natur'Soft®	Autorisé	Autorisé
	Levures inactivées, écorces de levure	OptiML®	Autorisé	Autorisé
	Levures inactivées, enzymes β-glycosidases	Aroma T'n'T	Non Autorisé	Autorisé
CLARIFICATION	Enzymes pectolytiques	Novoclair® Speed, VinoClear® Classic, VinoCrush® Classic, Vinozym® Ultra FCE, Vinozym® FCE G, Vinozym® Process, Vinozym® Vintage FCE, ĈEnozym® Clear, ĈEnozym® Crush, ĈEnozym® Ultra FCE, ĈEnozym® Thermo, ĈEnozym® Process	Autorisé uniquement pour la clarification	Autorisé
	Autres enzymes	ĈEnozym® Fruity White, Vinotaste® Pro, Lacticide, ĈEnozym® Thiols, ĈEnozym® Red Expression, ĈEnoFlow Max	Non Autorisé	Autorisé
	Bentonites naturelles	Bentosol Poudre, Bentosol Protect, Bentosol FT	Autorisé	Autorisé
	Protéine de pois	Greenfine® Must, Greenfine® Must-L	Autorisé	Autorisé
	Protéine de pois, bentonite calcique non activée, levures inactivées	GreenFine® Nature	Autorisé	Autorisé
	Protéine de pois, chitosan	GreenFine® Flot	Autorisé	Non Autorisé
	Protéine de pois, dérivé de levure	OptiFine® Lees	Autorisé	Autorisé
	Colle de poisson	Colle de poisson L.A.	Autorisé	Non Autorisé
	Caséinate de potassium	Caséimix	Autorisé	Non Autorisé
	Dioxyde de silicium	Sol de Silice	Non Autorisé	Autorisé
	Gélatines	Geldor®, Gélatine Supérieure, Gélatine Spéciale Vins Fins, Gelfine®, Gelflot	Autorisé	Autorisé
	Ovalbumines	Albumine d'œuf poudre, Ovaline®	Autorisé	Autorisé
	Levures inactivées, enzymes pectolytiques	Natur'Fine® Prestige	Autorisé	Autorisé
	Tanins	Tan'Excellence®, Pro Tanin R®, Softan® Finition, Softan® Power, Softan® Sweetness, Softan® Vinification, Tan&Sense® Volume, Tan&Sense® Forte, Tan&Sense® Expression, Tan&Sense® Origin, Vinitan® Advance, Gallo tanin B	Autorisé	Autorisé
	Tanins	Tanin Gallique à l'Alcool, Tanin E2F®	Autorisé	Non Autorisé

UTILISATION	COMPOSITION	PRODUITS	RÈGLEMENT VIN BIO UE 889/2008 Amendé	NOP (USA) «MADE WITH...»
STABILISATION & CONSERVATION	Acide métatartrique	Antitarte 40	Autorisé	Non Autorisé
	Bitartrate de potassium	Bitartrate de potassium	Autorisé	Autorisé
	Anhydride sulfureux	Sulfisol 6%	Autorisé	Autorisé
	Anhydride sulfureux et bisulfite de potassium	Sulfisol 10%, Sulfisol 18%	Autorisé	Non Autorisé
	Bisulfite de potassium	Sulfisol 15%	Autorisé	Non Autorisé
	Métabisulfite de potassium	Pyrosulfite de potassium, Coeff 2, Coeff 5	Autorisé	Non Autorisé
	Soufre	Pastilles	Autorisé	Autorisé
	Acide L-ascorbique	Acide Ascorbique	Autorisé	Autorisé
	Acide citrique	Acide Citrique	Autorisé	Autorisé
	Charbon (pouvoir détachant)	Charbon Super Ultose	Autorisé	Autorisé uniquement pour la filtration
	Charbon (décontaminant)	Géospriv	Autorisé	Autorisé uniquement pour la filtration
	Chitosane	KillBrett®	Autorisé	Non Autorisé
	Mannoprotéine	STAB K®, Manno'Sense®	Autorisé	Autorisé
	Gomme arabique et mannoprotéine	Subli'Sense, Manno'Gom	Autorisé	Autorisé
	Gomme arabique	Gomme LA BIO  , Vinogom BIO 	Autorisé	Autorisé
	Gomme arabique	Gomme arabique L.A., Polygom, Gomme arabique ST, Vinogom®	Autorisé	Autorisé
	Gomme arabique	Excelgom®	Autorisé si non disponible en produit Bio	Autorisé
ACIDIFICATION & DÉSACIDIFICATION	Acide lactique	Acide Lactique	Autorisé	Autorisé
	Acide L(+) tartrique	Acide Tartrique	Autorisé	Autorisé
	Bicarbonate de potassium	Bicarbonate de Potassium	Autorisé	Non Autorisé
PRODUITS DE FILTRATION	Perlite	Harborlite 900, Harborlite 900S	Autorisé	Autorisé
	Terre de diatomées	Diatose R	Autorisé	Autorisé
	Terre de diatomées	Diatose B, Diatose L.A. 5, Diatose L.A. 6, Diatose L.A. 14, Celite 545, Diatose L.A. 1c	Autorisé	Non Autorisé
GAMME CENOBOIS®	Produits du bois	Copeaux, Granulars, Stick Inside, CEnoblends®, CEnobois® 3D, Sticks CEnobois®, Staves CEnobois®, Blocks CEnobois®	Autorisé	Autorisé

ATTESTATION DE NON DISPONIBILITE EN BIO

En l'état actuel de ses connaissances, la société Lamothe-Abiet certifie ne pas disposer d'équivalent BIO pour les produits listés dans cette attestation excepté Gomme LA BIO et Vinogom® BIO, gommages poudre certifiées BIO.

L'ensemble de ces produits commercialisés par la société Lamothe-Abiet :

- Ne sont pas, au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, concernés par les Organismes Génétiquement Modifiés et ne contiennent pas d'O.G.M. au sens de la partie A article 2 de la directive CEE 2001/18 du 12/03/01. Ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ni partiellement à partir et par des substrats génétiquement modifiés (règlement CEE 1830/2003) ; ceci indique donc l'absence de clonage.
- N'ont pas subi de traitement ionisant; les produits Lamothe-Abiet ne sont pas irradiés.
- Ne sont pas issues de la nanotechnologie à l'exception du produit SOL DE SILICE.
- Ne contiennent pas, ou ne sont pas élaborés à partir de substrat contenant des boues d'épuration, de substrat pétrochimique ou de rebut de liqueur sulfurée.

Consultez le site : www.intrants.bio pour connaître les produits Lamothe-Abiet référencés pour une utilisation en BIO et/ou NOP.

Avant toute utilisation, vous devez impérativement faire valider la conformité de ces produits auprès de votre organisme certificateur.

Myriam POIRIER,
Responsable Qualité
06/08/2026