



Règlement NOP (National Organic Program) de l'USDA (US department of Agriculture)



FERMENTATION ALCOOLIQUE ET MALOLACTIQUE

Composés	Nom du produit (marque)	UE	USDA
Levures	Toute notre gamme	✓	✓
Bactéries lactiques	Vitilactic F (MV), Viva Expertise (OF)	✓	✓

Les activateurs pour la FML ne sont pas autorisés.

NUTRITION DE LA LEVURE

Composés	Nom du produit (marque)	UE	USDA
Phosphate d'ammonium ▶+thiamine ▶▶+écorces de levures et thiamine	Phosphate d'ammoniaque ▶ Vitaferment PH (LA) ▶▶ Nutricell SB (MV)	✓	✗
Ecorces de levures	Vivactiv Ecorces (OF)	✓	✓
Dérivés de levures (LSI)	Oenostim, Optithiol, Optiester, Aroma Protect (LA),	✓	✓
Dérivés de levures (autolysats+LSI)	Optiflore O (LA), Vivactiv Arôme (OF)	✓	✓

Autres chartes BIO...

Chaque charte émet une liste de produits autorisés /interdits; il est nécessaire de vous rapprocher de l'organisme certificateur pour en connaître les détails.

CLARIFICATION ET CORRECTION

Composés	Nom du produit (marque)	UE	USDA
Enzymes pectolytiques	Lysis UC, Lysis Ultra, Lysis Impact, Novocclair Speed, Vinoxym FCE, Vinoxym Process, Vinoxym Vintage (LA)	Uniquement clarification ✓	✓
Autres Enzymes (activités)	Bactolyse (Lysosyme) (MV) Oenozym FW (β-glycosidases), Vinotaste Pro (β-glucanases), Oenozym Thiols (LA)	✗	✓
Bentonites naturelles	Bentosol Protect (LA)	✓	✓
Bentonites activées calciques et sodiques	Bentonite S, Performa (OF), Electra, Miracol (MV)	✓	✗
Caséine	Caséine Soluble (OF)	✓	✓
Protéine de pois	Greenfine Must, Greenfine Nature (LA)	✓	✓
Protéines de levures +EPL	Oenovegan EPL (OF)	✓	✓
Colle de poisson	Cristaline (MV)	✓	✗
Charbons œnologiques	Activa Max (MV)	✓	✗
Tanins	Oenotannin VB105, Pro tannin R, SOFTAN, VINITAN et TAN&SENSE (LA)	✓	✓
	Tanin gallique à l'alcool (LA)	✓	✗
Gélatines (E441)	Qalisol (MV)	✓	✗
	Gélatine spéciale vins fins (LA), Gélsisol (MV)	✓	✓

Les produits à base de PVPP, PVI, PVP, cellulose ne sont pas autorisés quelle que soit leur destination

VEGAN, vous avez dit VEGAN ?

Pour obtenir une certification VEGAN, ne pas utiliser de caséine, de gélatine, de colle de poisson ou d'albumine d'oeuf, ni de produit mix, contenant l'un des composés cités.

STABILISATION ET CONSERVATION

Composés	Nom du produit (marque)	UE	USDA
Acide métatartrique (E353)	Acide métatartrique V40 (MV) Bitartryl (OF)	✓	✗
Acide L ascorbique (E300) ▶+acide citrique	Acide Ascorbique (MV) ▶ Redoxine (OF)	✓	✓
Acide citrique (E330)	Acide citrique (LA)	✓	✓
Chitosane	KTS FA (MV)	✓	✗
Anhydride sulfureux (E220)	Sulfissol à 6%	✓	✓
Métabisulfite potassium (E224) ▶+tanins ellagiques	Coeff 2 (LA), Efferbaktol (MV) ▶ Pasteuril (OF)	✓	✗
Bisulfite de potassium (E228)	Baktol poudre et liquide (MV)	✓	✗
Gomme arabique (E414) ▶+acide citrique ▶▶+mannoprotéines	Filtrostabil (MV), Vinogom, Polygom, Excelgom (LA) ▶ Stabicolor (OF) ▶▶ Subil'sense (LA)	✓	✓
Mannoprotéines	Stab K (LA) ▶stab tartrique Manno'Sense (LA) ▶apport rondeur	✓	✓

A compter du 30/06/2021, l'utilisation de bisulfite de potassium (E228) devient non conforme à la réglementation NOP, pour les vins portant la mention « made with organic grapes ».

Pour mémo, utiliser un produit d'origine BIO (biosourcé) si il existe une disponibilité commerciale équivalente.

Certaines levures (Saccharomyces cerevisiae, Lachancea thermotolerans) peuvent jouer un rôle dans l'équilibre acide.

ACIDIFICATION - DESACIDIFICATION

Composés	Nom du produit (marque)	UE	USDA
Acide lactique (E270)	Acide lactique (LA)	✓	✓
Acide L (+) tartrique (E334)	Acide tartrique (OF, LA)	✓	✓
Bicarbonate de potassium	Bicarbonate de potassium (OF)	✓	✗



Document ICO évolutif, non contractuel, MAJ le 01/07/2023.