


# PRODOTTI LAFFORT UTILIZZABILI NEL QUADRO NORMATIVO RIGUARDANTE L'ELABORAZIONE DEI VINI CERTIFICATI BIO U.E. E/O U.S.A. NOP






I prodotti enologici qui di seguito distinti sono utilizzabili, secondo quanto di volta in volta indicato, nel quadro della Regolamentazione europea (U.E.) che disciplina le pratiche ed i trattamenti enologici autorizzati per i prodotti BIO del settore vitivinicolo (Reg. CE 889/2008 e ss.mm.ii.) e/o nell'ambito della disciplina regolamentare U.S.A. N.O.P. - U.S.D.A. (National Organic Program - United States Department of Agriculture). **LAFFORT® ha richiesto referenza presso un Organismo Certificatore per alcuni fra i suoi prodotti utilizzabili nelle produzioni bio, ai sensi delle vigenti regolamentazioni. L'elenco di tali prodotti è disponibile sul Web all'indirizzo: [laffort.com/it/certificati/](http://laffort.com/it/certificati/)**

Il presente elenco ha valore indicativo ed è sottoposto a revisioni periodiche. Verificate sempre di disporre della revisione più recente ([www.laffort.com](http://www.laffort.com)). Alcuni dei prodotti qui elencati possono non essere disponibili sul mercato italiano.

**Prima dell'utilizzo di un qualsiasi prodotto enologico in ambito BIO è assolutamente necessario fare riferimento al proprio Organismo Certificatore, allo scopo di ottenere le indicazioni specifiche e le informazioni sulle prassi amministrative da mettere preventivamente in atto.**

	Sostanza/Prodotto	Regolamento (CE) 889/2008 e ss.mm.ii.	NOP (USA) «Made with...»
<b>LIEVITI</b>			
ZYMAFLORE® 011 BIO 	LSA non OGM	Autorizzato	Autorizzato
ZYMAFLORE® (VL1, VL2, VL3, X5, X16, ST, CH9, CX9, DELTA, FX10, F15, F83, RB2, RB4, RX60, ALPHA <sup>TD</sup> , XPURE, ÉGIDE <sup>TDMP</sup> , KHIO <sup>MP</sup> , X-ORIGIN, X-AROM, OMEGA <sup>LT</sup> )		Autorizzato	Autorizzato
ZYMAFLORE® SPARK		Non autorizzato	Autorizzato
ACTIFLORE® (F33, ROSÉ, F5, BO213, RMS2, CEREVISIAE)		Autorizzato	Autorizzato
ACTIFLORE® D.ONE	LSA non OGM & lieviti inattivati	Autorizzato	Autorizzato

## NUTRIENTI & PRODOTTI DA LIEVITO

SUPERSTART®  SUPERSTART® ROUGE  SUPERSTART® BLANC  SUPERSTART® SPARK	Lieviti inattivati & autolisati di lievito	Autorizzato	Autorizzato
NUTRISTART® AROM	Autolisati di lievito, lieviti inattivati & di-ammonio fosfato	Autorizzato	Non autorizzato
NUTRISTART® ORG	Autolisati di lievito	Autorizzato	Autorizzato
NUTRISTART®	Di-ammonio fosfato, lieviti inattivati, autolisati di lievito & tiamina	Autorizzato	Non autorizzato
NUTRISTART® KP	Di-ammonio fosfato, lieviti inattivati, & tiamina	Autorizzato	Non autorizzato
THIAZOTE® PH, THIAZOTE® KP	DAP & tiamina	Autorizzato	Non autorizzato
THIAMINE, THIAMINE KP	Tiamina	Autorizzato	Non autorizzato
PHOSPHATE DIAMMONIQUE	DAP	Autorizzato	Non autorizzato
OENOCCELL®, OENOCCELL® BIO 	Scorze di lievito	Autorizzato	Autorizzato
OENOLEES® 	Scorze di lievito & lieviti inattivati	Autorizzato	Autorizzato
ENERGIZER®, MALOBOOST®	Lieviti inattivati	Non autorizzato	Autorizzato
FRESHAROM®, POWERLEES® LIFE, SUPERSTART® KP	Lieviti inattivati	Autorizzato	Autorizzato
POWERLEES® ROUGE	Lieviti inattivati, β-glucanasi (β 1-3, β 1-6) & maltodestrina	Non autorizzato	Autorizzato
OENOLEES® MP	Mannoproteina & gomma arabica	Autorizzato	Autorizzato

## ENZIMI (Reg. UE n° 889/2008 e ss.mm.ii. Vini BIO: esclusivamente per la chiarifica).

LAFASE® (FRUIT, HE GRAND CRU, CLARIFICATION, XL CLARIFICATION, THERMO LIQUIDE, XL EXTRACTION, BOOST, XL PRESS, XL FLOT, XL EXTRACTION ROUGE)	Enzimi pectolitici da microrganismi	Autorizzato	Autorizzato
LAFAZYM® (CL, PRESS, 600XL <sup>CE</sup> , EXTRACT, CLARIFICATION KP, EXTRACTION KP) (except LAFAZYM® AROM)		Autorizzato	Autorizzato
OPTIZYM®		Autorizzato	Autorizzato
EXTRALYSE®, LAFAZYM® AROM, LAFAZYM® THIOLS <sup>[4]</sup>	Enzimi da microrganismi	Non autorizzato	Autorizzato
LYSOZYM	Enzima da albume d'uovo di gallina	Non autorizzato	Autorizzato

	Sostanza/Prodotto	Regolamento (CE) 889/2008 e ss.mm.ii.	NOP (USA) «Made with...»
LACTOENOS® B7 Direct, LACTOENOS® SB3 Direct	Batteri malolattici	Autorizzato	Autorizzato
LACTOENOS® 450 PreAc		Autorizzato	Autorizzato
LACTOENOS® B16 STANDARD (solo batterio)		Autorizzato	Autorizzato


## CHIARIFICAZIONE

VEGECOLL®, VEGEFINE®, VEGEFINE® LIQUIDE, VEGEFLOT®, VEGEFLOT® LIQUIDE, VEGEMUST®, VEGEMUST® LIQUIDE	Proteine vegetali	Autorizzato	Autorizzato
POLYMUST® ORG, POLYMUST® NATURE	Proteine vegetali (pisello) & bentonite	Autorizzato	Autorizzato
POLYMUST® DC	Proteina vegetale (pisello), bentonite & carbone	Autorizzato	Non autorizzato
Gelatine (GÉLATINE EXTRA N°1, GECOLL®, GECOLL® SUPRA, GELAROM®, GELAFFORT®, CLARPRESS®, GECOLL® FLOTTATION)	Gelatine	Autorizzato	Autorizzato
Gamma MICROCOL® (FT, ALPHA, POUFRE, SPARK, CL G)	Bentoniti	Autorizzato	Autorizzato
CASÉINE SOLUBLE, ARGILACT®	Caseina solubile (e bentonite)	Autorizzato	Non autorizzato
CASEI PLUS	Caseinato di potassio	Autorizzato	Non autorizzato
CLEANSARK® POUFRE	Bentonite & alginato	Autorizzato	Autorizzato
CLEANSARK® LIQUIDE*	Bentonite, alginato & Bisolfito di potassio	Autorizzato	Non autorizzato (dal 30/06/21)
ICHTYOCOLLE, CLARIFIANT VB	Colla di pesce	Autorizzato	Non autorizzato
OVOCLARYL, ALBUCOLL®	Albumina	Autorizzato	Autorizzato
SILIGEL	Biossido di silicio	Autorizzato	Non autorizzato

## TANNINI

VR SUPRA®, VR SUPRA® ELEGANCE, VR COLOR®, VR SKIN®, TAN'COR®, TAN'COR GRAND CRU®, VR GRAPE®, VR SKIN®, VR KP, TANFRESH®, TANIN OENOLOGIQUE, TANIN BDX®	Tannini	Autorizzato	Autorizzato
GALALCOOL®, GALALCOOL® SP, TANSARK®		Autorizzato	Non autorizzato
Gamma QUERTANIN® (QUERTANIN®, QUERTANIN® INTENSE, QUERTANIN® SWEET, QUERTANIN® CHOC, QUERTANIN® Q1, QUERTANIN® PLUS, QUERTANIN® Q2)		Autorizzato	Autorizzato

## STABILIZZAZIONE

STABIVIN® SP, STABIVIN®, STABIFIX®	Gomme arabiche in soluzione	Autorizzato	Autorizzato
OENOGOM® INSTANT, OENOGOM® BIO 	Gomme arabiche micro-granulate	Autorizzato	Autorizzato
MANNOSPARK®*, MANNOSTAB® LIQUIDE 200*, MANNOSTAB®, MANNOFEEL®*	Mannoproteina	Autorizzato	Autorizzato* (a far data dal 30/06/21, unicamente nella formulazione stabilizzata con anidride solforosa)
OENOBRETT® ORG	Chitosano derivato da <i>Aspergillus niger</i>	Autorizzato	Non autorizzato
FLORACONTROL®	Lieviti inattivati & chitosano derivato da <i>Aspergillus niger</i>	Autorizzato	Non autorizzato
Gamma POLYTARTRYL®	Acido metatartarico	Autorizzato	Non autorizzato
BITARTRATO DI POTASSIO	Bitartrato di potassio	Autorizzato	Autorizzato

## TRATTAMENTI SPECIFICI

ACIDO LATTICO	Acido lattico	Autorizzato	Autorizzato
ACIDO (L+) TARTARICO	Acido L(+) tartarico	Autorizzato	Autorizzato
ACIDO CITRICO	Acido citrico	Autorizzato	Autorizzato
BICARBONATO DI POTASSIO	Bicarbonato di potassio	Autorizzato	Non autorizzato
CARBONATO DI CALCE	Carbonato di calcio	Autorizzato	Autorizzato
TOXICAL	Silice & carbone attivo	Autorizzato	Non autorizzato
CHARBON ACTIF LIQUIDE HP	Carbone attivo	Autorizzato	Non autorizzato
CHARBON ACTIF SUPRA 4, CHARBON ACTIF PLUS GR gamma GEOSORB®	Carbone attivo	Autorizzato	Autorizzato (filtrazione)
ANOXYDE C	Acido ascorbico	Autorizzato	Autorizzato
SUPRAROM®	Metabisolfito di potassio, acido ascorbico e tannini	Autorizzato	Non autorizzato
REDOXY PLUS	Acido citrico, metabisolfito di potassio, acido ascorbico & acido metatartarico	Autorizzato	Non autorizzato

	Sostanza/Prodotto	Regolamento (CE) 889/2008 e ss.mm.ii.	NOP (USA) «Made with...»
<b>LEGNO PER USO ENOLOGICO</b>			
Gamma NOBILE® (Chips, Granulari, Staves, Barrels Refresh, Blocks, Nobispark)	Pezzi di legno	Autorizzato	Autorizzato

## SO<sub>2</sub> & DERIVATI

METABISOLFITO DI POTASSIO	Metabisolfito di potassio	Autorizzato	Non autorizzato
BISULFITE 15*, BISULFITE 18*	Bisolfito di potassio	Autorizzato	Non autorizzato (dal 30/06/21)
SOLUTION 6	Anidride solforosa	Autorizzato	Autorizzato
SOLUTION 10*	Anidride solforosa & bisolfito di potassio	Autorizzato	Non autorizzato (dal 30/06/21)
SOUFRE PASTILLES & MÈCHES	Zolfo	Autorizzato	Autorizzato
OENOSTERYL®	Metabisolfito di potassio & bicarbonato di potassio	Autorizzato	Non autorizzato

## FILTRAZIONE

DIATOMYL® P00, P0, P2	Diatomee	Autorizzato	Non autorizzato
DIATOMYL® P4, P5, P6		Autorizzato	Autorizzato
Gamma PERLITE	Perlite espansa	Autorizzato	Autorizzato
FILT SPÉCIALE	Cellulosa & bentonite	Autorizzato	Autorizzato

\* A far data dal 30/06/2021, l'utilizzo del bisolfito di potassio diviene non-conforme nell'ambito della regolamentazione NOP relativa ai vini a menzione "made with organic grapes". Nell'ambito della gamma dei prodotti enologici LAFFORT®, solamente i seguenti prodotti sono coinvolti nel suddetto cambiamento:

- I prodotti **BISULFITE 15**, **BISULFITE 18**, **CLEANSARK LIQUIDE** e **SOLUTION 10** sono interdetti nell'elaborazione dei vini certificati NOP.
- La formulazione dei prodotti **MANNOSPARK®**, **MANNOSTAB® LIQUIDE 200** e **MANNOFEEEL®** è stata fatta evolvere in modo da renderli conformi nell'elaborazione dei vini certificati NOP: il bisolfito di potassio è stato sostituito da anidride solforosa. Questa variazione è resa evidente sulle etichette dei nostri prodotti, vi invitiamo pertanto a prenderne attenta visione prima dell'uso.

## ATTESTAZIONE DI NON DISPONIBILITÀ IN FORMULAZIONE BIO:

Allo stato attuale delle informazioni in suo possesso LAFFORT® certifica:

- Che nessuno dei ceppi LSA convenzionali presenti nella sua gamma è disponibile in versione BIO, ad eccezione di ZYMAFLORE® SPARK; essi pertanto possono essere utilizzati nelle produzioni BIO UE, conformemente alle norme di Legge;
- Che, nel caso dei derivati del lievito (autolisati di lievito, scorze di lievito, lieviti inattivati, mannoproteina), solamente le scorze di lievito OENOCCELL® BIO sono a certificazione biologica, tutte le restanti in gamma provengono da sorgenti differenti, NON a certificazione bio. Questi derivati convenzionali del lievito possono quindi essere utilizzati nella produzione biologica dell'UE.
- Di non disporre di prodotti equivalenti in versione BIO relativamente alla sua gamma di specialità: albumina; gelatine; tannini; colla di pesce; proteine vegetali. Queste specialità convenzionali possono quindi essere utilizzate nella produzione biologica dell'UE.
- Nel caso specifico delle gomme arabiche, di NON disporre commercialmente di equivalenti in forma BIO:
  - Per le formulazioni liquide: l'utilizzo in Agricoltura biologica delle gomme arabiche liquide è pertanto possibile, previa approvazione dell'Organismo certificatore, a condizione che l'utilizzatore compri lo specifico interesse tecnologico o di processo per l'utilizzo della forma liquida in luogo di quella in polvere, per la quale disponiamo di un prodotto certificato BIO: OENOGOM® BIO.
  - Per la forma in polvere OENOGOM® INSTANT: Poiché OENOGOM® INSTANT ha un'origine vegetale diversa da OENOGOM® BIO, l'utilizzo in Agricoltura biologica di OENOGOM® INSTANT è pertanto possibile, previa approvazione dell'Organismo certificatore, a condizione che l'utilizzatore lo specifico interesse di questa origine vegetale al posto di OENOGOM® BIO, un prodotto biologico certificato.

Relativamente all'insieme dei prodotti enologici della gamma LAFFORT® si certifica quanto di seguito:

- Non sono, visti i certificati rilasciati dai nostri fornitori, né Organismi Geneticamente Modificati (OGM), né prodotti ottenuti da OGM o da OGM, ai sensi della Direttiva 2001/18/CE. Non sono inoltre derrate o ingredienti ottenuti interamente o parzialmente a partire da substrati geneticamente modificati, come contemplati dal Regolamento (CE) N. 1830/2003; questo indica l'assenza di clonazione.
- Non sono sottoposti a trattamenti ionizzanti o di irraggiamento;
- Non sono prodotti con l'ausilio di nanotecnologie, fatti salvi i prodotti SILIGEL e TOXICAL;
- Non contengono, né sono elaborati a partire da substrati contenenti fanghi di depurazione, da substrato petrolchimico o da liscivie solfitiche.

Bordeaux: 02/06/2021

  
**LAFFORT**  
l'œnologie par nature

Elixabet CAPOT  
Dipartimento Qualità

