


PRODUKTY NADAJĄCE SIĘ DO WYKORZYSTANIA W KONTEKŚCIE PRZEPISÓW BIO I/LUB PRZEPISÓW DOTYCZĄCYCH PRODUKCJI WINA NOP

Produkty wymienione poniżej są dopuszczone do stosowania w ramach europejskiego prawodawstwa ekologicznego w odniesieniu do praktyk i zabiegów z wykorzystaniem produktów biologicznych w produkcji wina (zmienione rozporządzenie WE w sprawie wina ekologicznego nr 848/2018). Lista wskazuje również, które produkty są dozwolone na mocy przepisów NOP (National Organic Program) USDA (Departament Rolnictwa Stanów Zjednoczonych). LAFFORT® zdecydował się nawiązać współpracę z jednostką certyfikującą w zakresie niektórych produktów, które mogą być wykorzystane w produkcji wina ekologicznego "made with..." zgodnie z NOP i europejskimi przepisami dotyczącymi wina. Lista ta jest dostępna na naszej stronie internetowej: laffort.com/en/certificates/

Lista ta ma charakter wyłącznie informacyjny i często się zmienia.
Prosimy upewnić się, że posiadają Państwo ostatnią obowiązującą wersję

Przed każdym użyciem tych produktów należy bezwzględnie sprawdzić ich zgodność z wymaganiami przez jednostkę certyfikującą, która wskaże kroki administracyjne, jakie należy podjąć.

DROŻDZE

| | Substancje | UE Organiczne n°848/2018 | NOP (USA) «Made with...» |
|--|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| ZYMAFLORE® 011 BIO  | | Autoryzowany | Autoryzowany |
| ZYMAFLORE® (M1, VL2, VL3, X5, X16, ST, CX9, DELTA, FX10, F15, F83, RB2, RB4, RX60, ALPHA ^{TD} , XPURE, ÉGIDE ^{TMP} , KHIO ^{MP} , X-ORIGIN, X-AROM, OMEGA ^L) | Wybrane SDA - suche drożdże aktywne | Autoryzowany | Autoryzowany |
| ZYMAFLORE® SPARK | | Nieautoryzowany | Autoryzowany |
| ACTIFLORE® (F33, ROSÉ, F5, B0213, RMS2, CERESISIAE) | | Autoryzowany | Autoryzowany |
| ACTIFLORE® D.ONE | Wybrane SDA & inaktywne drożdże | Autoryzowany | Autoryzowany |

POŻYWKI & PRODUKTY DROŻDŻOWE

| | | | |
|--|--|-----------------|-----------------|
| SUPERSTART®, SUPERSTART® ROUGE, SUPERSTART® BLANC, SUPERSTART® SPARK | Inaktywne drożdże & autolizaty drożdży | Autoryzowany | Autoryzowany |
| NUTRISTART® AROM | Inaktywne drożdże, autolizaty drożdży & DAP | Autoryzowany | Nieautoryzowany |
| NUTRISTART® ORG | Autolizaty drożdży | Autoryzowany | Autoryzowany |
| NUTRISTART® | DAP, inaktywne drożdże, autolizaty drożdży & tiamina | Autoryzowany | Nieautoryzowany |
| NUTRISTART® KP | DAP, inaktywne drożdże & tiamina | Autoryzowany | Nieautoryzowany |
| THIAZOTE® PH, THIAZOTE® KP | DAP & tiamina | Autoryzowany | Nieautoryzowany |
| THIAMINE, THIAMINE KP | Dichlorhydrat tiaminy | Autoryzowany | Nieautoryzowany |
| DIAMMONIUM PHOSPHATE | DAP | Autoryzowany | Nieautoryzowany |
| OENOCCELL®, OENOCCELL® BIO  | Ściany komórkowe drożdży | Autoryzowany | Autoryzowany |
| OENOLEES® | Ściany komórkowe drożdży & inaktywne drożdże | Autoryzowany | Autoryzowany |
| MALOBOOST® | inaktywne drożdże | Autoryzowany | Autoryzowany |
| ENERGIZER® | inaktywne drożdże | Autoryzowany | Nieautoryzowany |
| FRESHAROM®, POWERLEES® LIFE, SUPERSTART® KP | inaktywne drożdże | Autoryzowany | Autoryzowany |
| POWERLEES® ROUGE | Inaktywne drożdże, β-glukanaza (β 1-3, β 1-6) & maltodekstryna | Nieautoryzowany | Autoryzowany |
| OENOLEES® MP | Mannoproteiny & guma arabska | Autoryzowany | Autoryzowany |
| MANNOSWEET® | Mannoproteiny & guma arabska | Autoryzowany | Autoryzowany |

ENZYMY (tylko do klarowania)

| | | | |
|---|--|-----------------|--------------|
| LAFASE® (FRUIT, HE GRAND CRU, XL CLARIFICATION, THERMO LIQUIDE, XL EXTRACTION, BOOST, XL FLOT, XL EXTRACTION ROUGE) | | Autoryzowany | Autoryzowany |
| LAFAZYM® (CL, PRESS, 600XL ^{CE} , EXTRACT, CLARIFICATION KP, EXTRACTION KP) (oprócz LAFAZYM® AROM) | Enzymy pektolityczne z mikroorganizmów | Autoryzowany | Autoryzowany |
| OPTIZYM® | | Autoryzowany | Autoryzowany |
| EXTRALYSE®, LAFAZYM® AROM, LAFAZYM® THIOLS ^H | Enzymy z mikroorganizmów | Nieautoryzowany | Autoryzowany |
| LYSOZYM | Enzymy z białek jaj kurzych | Nieautoryzowany | Autoryzowany |

| | Substancje | UE Organiczne n°848/2018 | NOP (USA) «Made with...» |
|---|---|--------------------------|--|
| BAKTERIE | | | |
| LACTOENOS®B7 Direct, LACTOENOS®SB3 Direct | Bakterie mlekowe | Autoryzowany | Autoryzowany |
| LACTOENOS®450 PreAc | | Autoryzowany | Autoryzowany |
| LACTOENOS®B16 STANDARD (z pożywką) | | Autoryzowany | Nieautoryzowany |
| OCZYSZCZANIE | | | |
| VEGECOLL®, VEGEFINE®, VEGEFINE@LIQUIDE, VEGEFLOT®, VEGEFLOT@LIQUIDE, VEGEMUST®, VEGEMUST@LIQUIDE | Białka roślinne | Autoryzowany | Nieautoryzowany |
| POLYMUST®ORG, POLYMUST@NATURE | Białka roślinne (groch) & bentonit | Autoryzowany | Nieautoryzowany |
| Żelatyny (GÉLATINE EXTRA N°1, GECOLL®, GECOLL@SUPRA, GELAROM®, GELAFFORT®, CLARPRESS®, GECOLL@FLOTTATION) | Żelatyny | Autoryzowany | Autoryzowany |
| MICROCOL® gama (FT, ALPHA, POUFRE, SPARK, CL G) | Bentonity | Autoryzowany | Autoryzowany |
| CASÉINE SOLUBLE, ARGILACT® | Rozpuszczalna kazeina (i bentonit) | Autoryzowany | Nieautoryzowany |
| CASEI PLUS | Kazeinian potasu | Autoryzowany | Nieautoryzowany |
| CLEANSARK®LIQUIDE* | Bentonit, alginian i wodorosiarczyn potasu | Autoryzowany | Nieautoryzowany |
| ICHTYOCOLLE, CLARIFIANT VB | Karuk | Autoryzowany | Nieautoryzowany |
| OVOCLARYL, ALBUCOLL® | Białka jaj kurzych | Autoryzowany | Autoryzowany |
| SILIGEL | Dwutlenek krzemu | Nieautoryzowany | Autoryzowany |
| TANINY | | | |
| 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® | Tanniny | Autoryzowany | Autoryzowany |
| GALALCOOL®, GALALCOOL® SP, TANSARK® | | Autoryzowany | Nieautoryzowany |
| QUERTANIN® gama (QUERTANIN®, QUERTANIN@INTENSE, QUERTANIN@SWEET, QUERTANIN@CHOC, QUERTANIN@Q1, QUERTANIN@PLUS, QUERTANIN@Q2) | | Autoryzowany | Autoryzowany |
| STABILIZACJA | | | |
| STABMIN@SP, STABMIN®, STABIFX® | Roztwór gumy arabskiej | Autoryzowany | Autoryzowany |
| OENOGOM@INSTANT, OENOGOM@BIO  | Mikrogranulowana guma arabska | Autoryzowany | Autoryzowany |
| MANNOSPARK®*, MANNOSTAB@LIQUIDE 200*, MANNOSTAB®, MANNOFEEL®* | Mannoproteiny | Autoryzowany | Autoryzowany* (od 30/06/21, tylko preparaty stabilizowane dwutlenkiem siarki) |
| OENOBRETT@ORG | Chitozan z Aspergillus niger | Autoryzowany | Nieautoryzowany |
| FLORACONTROL® | Inaktywowane drożdże & chitozan z Aspergillus niger | Autoryzowany | Nieautoryzowany |
| POLYTARTRYL® gama | Kwas metawinowy | Autoryzowany | Nieautoryzowany |
| POTASSIUM BITARTRATE | Dwuwinian potasu | Autoryzowany | Autoryzowany |
| ZABIEGI SPECJALNE | | | |
| LACTIC ACID | Kwas mlekowy | Autoryzowany | Autoryzowany |
| L(+) TARTARIC ACID | Kwas L(+) winowy | Autoryzowany | Autoryzowany |
| CITRIC ACID | Kwas cytrynowy | Autoryzowany | Autoryzowany |
| POTASSIUM BICARBONATE | Wodorowęglan potasu | Autoryzowany | Nieautoryzowany |
| CALCIUM CARBONATE | Węglan wapnia | Autoryzowany | Autoryzowany |
| LIQUID ACTIVATED CARBON | Aktywny węgiel | Autoryzowany | Nieautoryzowany |
| ACTIVATE CARBON SUPRA 4, ACTIVATE CARBON PLUS GR, GEOSORB® Gama | Aktywny węgiel | Autoryzowany | Autoryzowany (filtracja) |
| ANOXYDE C | Kwas askorbinowy | Autoryzowany | Autoryzowany |
| SUPRAROM® | Pirosiarczyn potasu, kwas askorbinowy i taniny | Autoryzowany | Nieautoryzowany |
| REDOXY PLUS | Kwas cytrynowy, pirosiarczyn potasu, kwas askorbinowy i kwas metawinowy | Autoryzowany | Nieautoryzowany |

| | Substancje | UE Organiczne n°848/2018 | NOP (USA) «Made with...» |
|---|---|--------------------------|--------------------------|
| PRODUKTY DĘBOWE | | | |
| NOBILE® gama (czipsy, granulaty, klepki, Barrels Refresh, Bloki, Nobispark) | Drewno | Autoryzowany | Autoryzowany |
| SO₂ & KONSERWANTY | | | |
| POTASSIUM METABISULPHITE / Pirosiarczyn | Pirosiarczyn potasu | Autoryzowany | Nieautoryzowany |
| POTASSIUM BISULPHITE* | Wodorosiarczyn potasu | Autoryzowany | Nieautoryzowany |
| SOLUTION 6 | Dwutlenek siarki | Autoryzowany | Autoryzowany |
| SOLUTION 10* | Dwutlenek siarki & wodorosiarczyn potasu | Autoryzowany | Nieautoryzowany |
| SULFUR LOZENGES & WICKS | Siarka | Autoryzowany | Autoryzowany |
| OENOSTERYL® | Pirosiarczyn potasu & wodorowęglan potasu | Autoryzowany | Nieautoryzowany |
| FILTRACJA | | | |
| DIATOMYL® P00, P0, P2 | Ziemia okrzemkowa | Autoryzowany | Nieautoryzowany |
| DIATOMYL® P4, P5, P6 | | Autoryzowany | Autoryzowany |
| PERLITE gama | Perlit | Autoryzowany | Autoryzowany |
| FILT SPÉCIALE | Celuloza & bentonit | Autoryzowany | Autoryzowany |

* Od 30 czerwca 2021r. stosowanie wodorosiarczynu potasu staje się niezgodne z normą NOP w przypadku win określanych jako "wyprodukowane z ekologicznych winogron". W odniesieniu do asortymentu produktów LAFFORT® zmiana ta dotyczy tylko następujących produktów:

- Produkty POTASSIUM BISULPHITE, CLEANSPARK@LIQUIDE i SOLUTION 10 nie są już dopuszczone do stosowania w produkcji wina NOP.
- Formuła MANNOSPARK®, MANNOSTAB@LIQUIDE 200 i MANNOFEEL® została zmieniona, aby umożliwić stosowanie tych produktów w produkcji wina NOP: wodorosiarczyn potasu został zastąpiony dwutlenkiem siarki. Zmiana ta jest widoczna na etykietach naszych produktów, do zapoznania się z którymi zachęcamy przed użyciem.

CERTYFIKAT BRAKU DOSTĘPNOŚCI W EUROPEJSKIM WINIE EKOLOGICZNYM:

Zgodnie z aktualnym stanem wiedzy LAFFORT® gwarantuje:

- Z wyjątkiem ZYMAFLORE@SPARK, żaden z konwencjonalnych szczepów drożdży (SDA) nie jest dostępny w BIO (Europejskie Regulacje dotyczące Wina Ekologicznego). Te konwencjonalne szczepy drożdży (SDA) mogą być zatem stosowane w ekologicznej produkcji wina.
- W przypadku pochodnych drożdży (autolizaty drożdży, ściany komórkowe drożdży, drożdże inaktywowane, mannoproteiny) tylko ściany komórkowe drożdży OENOCCELL@BIO posiadają certyfikat ekologiczny; pozostałe dostępne ściany komórkowe drożdży pochodzą z innych szczepów drożdży niż OENOCCELL@BIO. Te konwencjonalne pochodne drożdży mogą być zatem stosowane w ekologicznej produkcji wina.
- Nie posiada komercyjnych odpowiedników ekologicznych dla swoich specjalnych składników, takich jak albuminy, żelatyny, taniny, ichtiol i białka roślinne. Te konwencjonalne specjalności mogą być zatem stosowane w ekologicznej produkcji wina.
- W szczególnym przypadku gumy arabskiej nie ma komercyjnych odpowiedników ekologicznych:
 - Dla postaci płynnej: użycie naszej płynnej gumy arabskiej w europejskiej ekologicznej produkcji wina jest możliwe, jeśli użytkownik przedstawi dowód na to, że jest zainteresowany stosowaniem formy płynnej (technologicznie, uproszczony proces użycia) zamiast formy proszkowej, dla której mamy certyfikowany produkt ekologiczny, OENOGOM@BIO.
 - W przypadku formy sproszkowanej OENOGOM@INSTANT: ponieważ OENOGOM@INSTANT ma inne pochodzenie roślinne niż OENOGOM@BIO, zastosowanie OENOGOM@INSTANT w europejskiej produkcji wina ekologicznego jest możliwe, jeśli użytkownik udowodni w swojej jednostce certyfikującej zainteresowanie tym pochodzeniem roślinnym zamiast OENOGOM@BIO, certyfikowanego produktu ekologicznego.

LAFFORT® poświadczają, że wszystkie produkty oznaczone znakiem LAFFORT®:

- Zgodnie z certyfikatami przekazanymi przez naszych dostawców nie są organizmami genetycznie zmodyfikowanymi (GMO) ani produktami uzyskanymi z GMO lub przy użyciu GMO w rozumieniu dyrektywy 2001/18/WE. Nie są to środki spożywcze ani składniki otrzymane w całości lub częściowo z genetycznie zmodyfikowanych substratów objętych rozporządzeniem (WE) nr 1830/2003; oznacza to zatem, że nie doszło do klonowania.
- Nie są wynikiem obróbki jonizującej ani napromieniowania.
- Nie wynikają z zastosowania nanotechnologii z wyjątkiem SILIGEL i TOXICAL.
- Nie zawierają ani nie są opracowywane z użyciem substratów zawierających osady ściekowe, substratów petrochemicznych lub ścieków siarczanowych.

Bordeaux:23/01/2023

Dział Jakości

