


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 (www.laffort.com).

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

	Substancje	Rozporządzenie n°848/2018	NOP (USA) «Made with...»
DROŹDŹE			
ZYMAFLORE® 011 BIO 	Wybrane SDA - suche drożdże aktywne	Uprawniony	Uprawniony
ZYMAFLORE® (VL1, VL2, VL3, X5, X16, ST, CH9, CX9, DELTA, FX10, F15, F83, RB2, RB4, RX60, ALPHA ^{TD} , XPURE, ÉGIDE ^{TDMP} , KHIO ^{MP} , X-ORIGIN, X-AROM, OMEGA ^{4T})		Uprawniony	Uprawniony
ZYMAFLORE® SPARK		Nie uprawniony	Uprawniony
ACTIFLORE® (F33, ROSÉ, F5, BO213, RMS2, CEREVISIAE)		Uprawniony	Uprawniony
ACTIFLORE® D.ONE		Wybrane SDA & inaktywowane drożdże	Uprawniony

POŻYWKI & PRODUKTY DROŹDŹOWE

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

ENZYMY

LAFASE® (FRUIT, HE GRAND CRU, CLARIFICATION, XL CLARIFICATION, THERMO LIQUIDE, XL EXTRACTION, BOOST, XL PRESS, XL FLOT, XL EXTRACTION ROUGE)	Enzymy pektolityczne z mikroorganizmów	Uprawniony	Uprawniony
LAFAZYM® (CL, PRESS, 600XL ^{CE} , EXTRACT, CLARIFICATION KP, EXTRACTION KP) (except LAFAZYM® AROM)		Uprawniony	Uprawniony
OPTIZYM®		Uprawniony	Uprawniony
EXTRALYSE®, LAFAZYM® AROM, LAFAZYM® THIOLS ⁽⁺⁾	Enzymy z mikroorganizmów	Nie uprawniony	Uprawniony
LYSOZYM	Enzymy z białek jaj kurzych	Nie uprawniony	Uprawniony

	Substancje	Rozporządzenie n°848/2018	NOP (USA) «Made with...»
BAKTERIE			
LACTOENOS® B7 Direct, LACTOENOS® SB3 Direct	Bakterie mlekowe	Uprawniony	Uprawniony
LACTOENOS® 450 PreAc		Uprawniony	Uprawniony
LACTOENOS® B16 STANDARD (bacteria alone)		Uprawniony	Uprawniony
OCZYSZCZANIE			
VEGECOLL®, VEGEFINE®, VEGEFINE® LIQUIDE, VEGEFLOT®, VEGEFLOT® LIQUIDE, VEGEMUST®, VEGEMUST® LIQUIDE	Białka roślinne	Uprawniony	Uprawniony
POLYMUST® ORG, POLYMUST® NATURE	Białka roślinne(groch & bentonit)	Uprawniony	Uprawniony
Gelatins (GÉLATINE EXTRA N°1, GECOLL®, GECOLL® SUPRA, GELAROM®, GELAFFORT®, CLARPRESS®, GECOLL® FLOTTATION)	Żelatyna	Uprawniony	Uprawniony
MICROCOL® range (FT, ALPHA, POUFRE, SPARK, CL G)	Bentonyty	Uprawniony	Uprawniony
CASÉINE SOLUBLE, ARGILACT®	Rozpuszczalna kazeina (i bentonit)	Uprawniony	Nie uprawniony
CASEI PLUS	Kazeinian potasu	Uprawniony	Nie uprawniony
CLEANSARK® LIQUIDE*	Bentonit, alginian i wodorosiarczyny potasu	Uprawniony	Nie uprawniony stan 30/06/21)
ICHTYOCOLLE, CLARIFIANT VB	Karuk	Uprawniony	Nie uprawniony
OVOCLARYL, ALBUCOLL®	Białko jaj	Uprawniony	Uprawniony
SILIGEL	Dwutlenek krzemu	Uprawniony	Uprawniony
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®	Taniny	Uprawniony	Uprawniony
GALALCOOL®, GALALCOOL® SP, TANSARK®		Uprawniony	Nie uprawniony
QUERTANIN® range (QUERTANIN®, QUERTANIN® INTENSE, QUERTANIN® SWEET, QUERTANIN® CHOC, QUERTANIN® Q1, QUERTANIN® PLUS, QUERTANIN® Q2)		Uprawniony	Uprawniony
STABILIZACJA			
STABIVIN® SP, STABIVIN®, STABIFIX®	Guma arabska w roztworze	Uprawniony	Uprawniony
OENOGOM® INSTANT, OENOGOM® BIO 	Mikrogranulowana guma arabska	Uprawniony	Uprawniony
MANNOSPARK®*, MANNOSTAB® LIQUIDE 200*, MANNOSTAB®, MANNOFEEL®*	Mannoproteiny	Uprawniony	Uprawniony* (od 30/06/21, tylko preparaty stabilizowane dwutlenkiem siarki)
OENOBRETT® ORG	Chitozan otrzymywany z <i>Aspergillus niger</i>	Uprawniony	Nie uprawniony
FLORACONTROL®	Inactivated yeasts & chitosan derived from <i>Aspergillus niger</i>	Uprawniony	Nie uprawniony
POLYTARTRYL® range	Kwas metawinowy	Uprawniony	Nie uprawniony
POTASSIUM BITARTRATE	Bitartrat potasu	Uprawniony	Uprawniony
ZABIEGI SPECJALNE			
LACTIC ACID	Kwas mlekowy	Uprawniony	Uprawniony
L(+) TARTARIC ACID	Kwas winowyL(+)	Uprawniony	Uprawniony
CITRIC ACID	Kwas cytrynowy	Uprawniony	Uprawniony
POTASSIUM BICARBONATE	Wodorowęglan potasu	Uprawniony	Nie uprawniony
CALCIUM CARBONATE	Węglan wapnia	Uprawniony	Uprawniony
TOXICAL	Krzem i węgiel aktywny	Uprawniony	Nie uprawniony
LIQUID ACTIVATED CARBON	Węgiel aktywny	Uprawniony	Nie uprawniony
ACTIVATE CARBON SUPRA 4, ACTIVATE CARBON PLUS GR, GEOSORB® Range	Węgiel aktywny	Uprawniony	Uprawniony (filtracja)
ANOXYDE C	Kwas askorbinowy	Uprawniony	Uprawniony
SUPRAROM®	Metabisiarczyny potasu, kwas askorbinowy i taniny	Uprawniony	Nie uprawniony
REDOXY PLUS	Kwas cytrynowy, metabisiarczyny potasu, kwas askorbinowy i kwas metawinowy	Uprawniony	Nie uprawniony

PRODUKTY DĘBOWE

	Substancje	Rozporządzenie n°848/2018	NOP (USA) «Made with...»
NOBILE® (czipsy, granulaty, klepki, Barrels Refresh, Bloki, Nobispark)	Drewno	Uprawniony	Uprawniony

SO₂ & KONSERWANTY

POTASSIUM METABISULPHITE	Metabisiarczyn potasu	Uprawniony	Nie uprawniony
POTASSIUM BISULPHITE*	Wodorosiarczyn potasu	Uprawniony	Nie uprawniony (stan 30/06/21)
SOLUTION 6	Dwutlenek siarki	Uprawniony	Uprawniony
SOLUTION 10*	Dwutlenek siarki i wodorosiarczyn potasu	Uprawniony	Nie uprawniony (stan 30/06/21)
SULFUR LOZENGES & WICKS	Siarka	Uprawniony	Uprawniony
OENOSTERYL®	Metabisiarczyn potasu i wodorowęglan potasu	Uprawniony	Nie uprawniony

FILTRACJA

DIATOMYL® P00, P0, P2	Ziemia okrzemkowa	Uprawniony	Nie uprawniony
DIATOMYL® P4, P5, P6		Uprawniony	Uprawniony
PERLITE range	Perlit ekspandowany	Uprawniony	Uprawniony
FILT SPÉCIALE	Celuloza i bentonit	Uprawniony	Uprawniony

* Od 30 czerwca 2021 r. 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, CLEANSARK® 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 OENOCELL® BIO posiadają certyfikat ekologiczny; pozostałe dostępne ściany komórkowe drożdży pochodzą z innych szczepów drożdży niż OENOCELL® 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® poświadczą, 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: 16/02/2022



Dział jakości

