

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ POUR UTILISATION EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES

RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

Règlement d'Exécution (UE) n° 2021/1165 de la Commission du 15 juillet 2021 autorisant l'utilisation de certains produits et substances dans la production biologique et règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018 relatif à la production biologique et étiquetage des produits biologiques.

Règlement NOP (National Organic Program) de l'USDA (United States Department of Agriculture), "made with organic grapes".

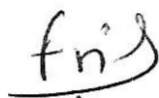
Le produit listé ci-dessous répond aux exigences des règlements susmentionnés concernant les pratiques et traitements œnologiques autorisés dans la production de vins biologiques.

Kits Bactéries	Règlement d'Exécution (UE) n°2021/1165	Règlement NOP "Made with organic"
70508-21-65 - KIT 1-STEP VP41 - 250G/100HL	Autorisé	Autorisé
70508-37-65 - KIT 1-STEP VP41 1.25KG/500HL	Autorisé	Autorisé
70508-38-65 - KIT 1-STEP VP41 - 2.5KG/1000HL	Autorisé	Autorisé
70525-21-65 - KIT 1-STEP PN4 - 250G/100HL	Autorisé	Autorisé
70525-37-65 - KIT 1-STEP PN4 - 1.25KG/500HL	Autorisé	Autorisé
70525-66-65 - KIT 1-STEP PN4 - 625G / 250HL	Autorisé	Autorisé
70524-25-2S - KIT ACIDOPHIL+ - 260G/50HL	Autorisé	Autorisé
70548-21-65 - KIT 1-STEP SILKA - 250G / 100HL	Autorisé	Autorisé

Nous certifions qu'à notre connaissance :

- Le produit susmentionné ne provient pas d'organisme génétiquement modifié.
- Nous déclarons ne pas disposer commercialement de produit équivalent BIO.

A Blagnac, le 19/05/2022



Francine VIDAL
Chef-Produit Bactéries
Lallemand Oenology



LEVURES
œnologiques



BACTÉRIES
œnologiques



NUTRIMENTS
ET PROTECTEURS



LEVURES SPÉCIFIQUES
INACTIVÉES



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS
À LA VIGNE



LALLEMAND OENOLOGY

Original **by culture**

Cette liste est donnée à titre d'information uniquement et évolue fréquemment. Veuillez-vous assurer que vous disposez de la dernière version applicable. Il est de votre responsabilité de vérifier la conformité des produits auprès de votre organisme de certification. Nous ne sommes pas responsables des erreurs d'évaluation ou des dommages causés par l'utilisation de cette liste sans autre vérification.



LEVURES
OENOLOGIQUES



BACTÉRIES
OENOLOGIQUES



NUTRIMENTS
ET PROTECTEURS



LEVURES SPÉCIFIQUES
INACTIVÉES



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS
À LA VIGNE



LALLEMAND OENOLOGY

Original **by culture**