

UE: Reg. UE 203/2012, 2164/2019

EUA: National Organic Program (NOP) - Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA)

AGENTES DE COLAGEM	UE	EUA
ACQUAGEL DUO	●	✘(2)
CARBON PELLET	●	■(1)
CARBO F (já não é comercializado)	●	■(1)
CARBONE SUPERATTIVO CP	●	■(1)
CLEAR V	○	✘
COMPACT DUE	●	●
DIVINO NOVO	○	●
E-BENTHON EXTRA	●	●
E-BENTHON SUPER	●	●
EVF-FREE	●	✘(1)
GELATINA ATOMIZZATA	○	□
INSTANT GEL	○	✘(2)
INSTANT GEL 10	○	✘(2)
MIRACOLO	●	●
OVOCLAR	○	✘
PENTAGEL	●	●
PESCECOL	○	✘
PK SOL M4	○	●
PROCASEIN	●	✘
PROCLAR PINK	○	✘
PROCLAR VINIF 1	●	✘
PROCLAR VINIF 2	●	✘
XILES 40	●	●

(1) Autorizado exclusivamente na filtração.
(2) O metabisulfito de potássio não é autorizado.

ANTIOXIDANTES ANTISSÉPTICOS	UE	EUA
ÁCIDO ASCÓRBICO	●	●
BACTILESS NATURE NOVO	●	✘
DIVINO NOVO	○	●
EFFERV 2, 5 e 50	●	✘
FERROBLOCK	●	✘(2)
GRAPE PROTECT	○	✘
NO BRETT INSIDE	●	✘
NO BRETT INSIDE IN'TABS	●	✘
OXYLESS	●	✘(2)
PURE LEES LONGEVITY	●	■□

(2) O metabisulfito de potássio não é autorizado.

BACTÉRIAS	UE	EUA
ALPHA MBR	●	■
ALPHA 1-STEP	✘	■□
BETA MBR	●	■
EASYMALIC	●	■
ECOMALIC	●	■
ELIOS 1 MBR	●	■
ELIOS ALTO 1-STEP	✘	■□
ICY MALIC NOVO	●	■
ICY PRIME NOVO	●	■
MALOTABS	●	■
MCBB MBR	●	■
ML PRIME	●	■
OMEGA MBR	●	■
PN4 MBR	●	■
PN4 1-STEP	✘	■□
SILKA MBR	●	■
VP41 MBR	●	■
VP411-STEP	✘	■□

CORRETORES DE ACIDEZ	UE	EUA
ÁCIDO CÍTRICO	●	●
BICARBONATO DE POTÁSSIO	●	✘
PURAC VIN	●	●

ENZIMAS	UE	EUA
LALLZYME BETA	✘	■
LALLZYME C-MAX	●	■
LALLZYME CUVÉE BLANC	✘	■
LALLZYME CUVÉE ROUGE	✘	■
LALLZYME EX	●(3)	■
LALLZYME EX-V	●(3)	■
LALLZYME HC	●	■
LALLZYME HP	●	■
LALLZYME MMX	✘	■
LALLZYME OE	●(3)	■
LALLZYME PROCESS CLAR	●	■
LALLZYME PROCESS COLOR	●(3)	■
LALLZYME PROCESS GLUCAN NOVO	✘	■
PROZYM CLARIFICAÇÃO	●(3)	■
PROZYM THERMO	●	■

(3) Autorizado exclusivamente para clarificação.

ESPUMANTES	UE	EUA
REMUAGE 3	✘	●
REMUAGE EVOLUTION POWER	✘	●(4)

(4) O bicarbonato de potássio não é autorizado.

ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA	UE	EUA
BITARTARATO DE POTÁSSIO	●	●
METACREMOR 40+	●	✘

GOMAS ARÁBICAS	UE	EUA
READY GUM 20	○	✘(2)
READY GUM MIX	○	✘(2)
READY GUM PREMIUM	○	✘(2)
READY GUM STAB	○	✘(2)
READY GUM SUPER	○	✘(2)

(2) O metabisulfito de potássio não é autorizado.

LEVEDURAS	UE	EUA
AFFINITY	○	✘
EC1118 BIO NOVO	●	●
OKAY BIO NOVO	●	●
EC1118	✘	✘
OKAY	✘	✘

Todas as restantes leveduras da marca Lallemand à exceção da EC1118 e OKAY por que estão disponíveis na versão biológica.

As leveduras estão disponíveis única e exclusivamente na sua forma de produção tradicional, não sendo produzidas segundo padrões de produção biológica e não são organismos geneticamente modificados.

LEGENDA

- Autorizado
- Autorizado se indisponibilidade do produto derivado de matérias primas biológicas.
- Autorizado para a rotulagem "Elaborado com uvas biológicas".
- Autorizado se indisponibilidade de um produto equivalente Bio.
- ✘ Não autorizado

PRODUTOS DE LEVEDURA	UE	EUA
BLANC NATURE NOVO	●	●
BOOSTER BLANC	✘(5)	■□
BOOSTER ROUGE	●	■□
DIVINO NOVO	○	●
GLUTASTAR	✘(5)	■□
MANNOLEES	○(6)	■
MANNOLEES FLASH NOVO	○(6)	■
NOBLESSE	●	■□ CBRI
OPTI-LEES	●	■□ CBRI
OPTI-MUM RED	●	■□ CBRI
OPTIMUM WHITE	✘(5)	■□ CBRI
OPTIRED	●	■□ CBRI
OPTIWHITE	✘(5)	■□ CBRI
PUNCHY	✘(5)	■□
PURE LEES LONGEVITY	●	■□
REDULESS	●	■□ CBRI
RELEASE CRISPY	○(6)	
RELEASE ROUND	○(6)	

(5) Levedura inativa com conc. de glutatíao garantido. Não autorizado a partir de 5.Dez.2019 (Reg. UE 2019/934).
(6) Devido à presença de goma arábica.

MADEIRAS	UE	EUA
Todas as madeiras da marca OENOCHÈNE	●	●

NUTRIENTES E PROTETORES	UE	EUA
FERMAID 0	●	■□ CBRI
FOSFATO DIAMÓNIO - DAP	●	✘
GOFORM	●	■□ CBRI
GOFORM PROTECT	●	■□ CBRI
GOFORM PROTECT EVOLUTION	●	■□ CBRI
LIPNUS 45	●	✘
ML RED BOOST	✘	■□ CBRI
NUTRIENT VIT END	●	■□ CBRI
NUTRIENT VIT NATURE	●	■□ CBRI
O'BERRY	●	■□
O'TROPIC	●	■□
RESKUE	●	■□
STIMULA CABERNET NOVO	●	■□
STIMULA CHARDONNAY	●	■□
STIMULA SAUVIGNON	●	■□
STIMULA SYRAH NOVO	●	■□
TIAMINA	●	✘

TANINOS	UE	EUA
FERMANN (toda a gama)	○	■□
FERMENTAN (toda a gama)	○	■□
GALLOTAN	○	■□
OENOTAN (toda a gama)	○	■□
OPERA (toda a gama)	○	■□
SOLO (toda a gama)	○	■□
TAN FLAVOUR FF	○	■□

VINHA	UE	EUA
LALVIGNE AROMA	●	●
LALVIGNE MATURE	●	●

A presente declaração foi realizada com base na informação recolhida dos nossos fornecedores e na análise dos Regulamentos UE 203/2012, 2164/2019. Em alguns casos está disponível para consulta no site oficial da ECOCERT (<http://ap.ecocert.com/intrants/index.php?liste=oenologie>). De qualquer modo é indispensável que o utilizador dos produtos, que pretende produzir um vinho biológico, verifique a conformidade das matérias primas, junto do seu organismo certificador.

Devido à atualização frequente deste documento é importante assegurar-se que está a consultar a versão mais recente que se encontra disponível no nosso site.

14 de Setembro de 2020

Isabel Araújo
Gestora da Qualidade e Segurança Alimentar