

UE - Regulamentação: 2021/1165 e 2018/848

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

NOTA exclusiva dos EUA - O produto certificado deverá, conforme o caso, estar rotulado como "elaborado com uvas biológicas".

AGENTES DE COLAGEM	UE	EUA	ENZIMAS	UE	EUA	PRODUTOS DE LEVEDURA (cont.)	UE	EUA
ACQUAGELDUO	○	✗	LALLZYME BETA	✗	●	NOBLESSE	●	●
CARBON PELLET	●	✗	LALLZYME C-MAX	●(2)	●	OPTI-LEES	●	●
CARBONE DECOL SUPERATTIVO CP	●	●(1)	LALLZYME CUVÉE BLANC	✗	●	OPTI-MUM RED	●	●
CLEAR GT FLOT	○	●	LALLZYME CUVÉE ROUGE	✗	●	OPTIMUM WHITE	✗	●
CLEAR V	○	●	LALLZYME EX-V	●(2)	●	OPTIRED	●	●
COMPACT DUE	●	✗	LALLZYME HC	●(2)	●	OPTIWHITE	✗	●
DIVINO	○	●	LALLZYME MMX	✗	●	PUNCHY	✗	●
E-BENTHON (toda a gama)	●	✗	LALLZYME OE	●(2)	●	PURE LEES (toda a gama)	●	●
EVF-FREE	○	●(1)	LALLZYME PROCESS CLAR	●(2)	●	REDULESS	●	●
FINELY	○	●	LALLZYME PROCESS COLOR	●(2)	●	RELEASE (toda a gama)	○	●
GELATINA ATOMIZZATA	○	●	LALLZYME PROCESS GLUCAN	✗	●	MADEIRAS	UE	EUA
INSTANT GEL	○	✗	PROZYM AROMA M	✗	●	Todas as madeiras da marca OENOCHÈNE	●	●
INSTANT GEL 10	○	✗	PROZYM COLHEITA	●(2)	●	NUTRIENTES E PROTETORES	UE	EUA
MIRACOLO	●	✗	PROZYM CLARIFICAÇÃO	●(2)	●	FERMAID E BLANC	●	✗
OVOCLAR	○	✗	PROZYM MACERAÇÃO	●(2)	●	FERMAID O	●	●
PENTAGEL	●	✗	(2) Autorizado exclusivamente na clarificação.			FOSFATO DIAMÔNIO - DAP	●	✗
PESCECOL PLUS	○	✗	ESPUMANTES	UE	EUA	GOFORM	●	●
PK FLOT	○	✗	REMUAGE 3	●	✗	GOFORM PROTECT	●	●
PK SOL M4	○	✗	REMUAGE EVOLUTION POWER	●	✗	GOFORM PROTECT EVOLUTION	●	●
PROCASEIN	○	✗	ESTABILIZAÇÃO TARTÁRICA	UE	EUA	GOFORM STEROL FLASH	●	●
PROCLAR PINK	○	✗	BITARTARATO DE POTÁSSIO	●	●	LIPNUS 45	●	✗
PROCLAR VINIF 1	○	✗	METACREMOR 40+	●	●	ML RED BOOST	●	●
PROCLAR VINIF 2	○	✗	GOMAS ARÁBICAS	UE	EUA	NUTRIENT VIT BLANC	●	✗
TOP CARBON	●	●(1)	READY GUM (toda a gama)	○	✗	NUTRIENT VIT END	●	●
XILES 40	●	●	LEVEDURAS	UE	EUA	NUTRIENT VIT NATURE	●	●
(1) Autorizado exclusivamente na filtração.			AFFINITY	●(3)	✗	NUTRI'UP	●	✗
ANTIOXIDANTES ANTISÉPTICOS	UE	EUA	EC1118 BIO	●	●	O'BERRY	●	●
ÁCIDO ASCÓRBICO	●	●	EC1118	✗	✗	O'TROPIC	●	●
ALLIANCE NOVO	●	✗	Todas as restantes leveduras da marca Lallemand à exceção da EC1118 porque está disponível na versão biológica.			RESKUE	●	●
BACTILESS NATURE	●	✗	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.	●	●	STIMULA (toda a gama)	●	●
EFFERV 2 e 5	●	✗	(3) Não há produto biológico equivalente comercializado.			TIAMINA	●	✗
FERROBLOCK	●	✗	PRODUTOS DE LEVEDURA	UE	EUA	TANINOS	UE	EUA
NO BRETT INSIDE	●	✗	BLANC NATURE	●	●	FERMENTAN (toda a gama)	○	●(4)
OXYLESS	●	✗	BOOSTER BLANC	✗	●	GALLOTAN	○	●(4)
PURE LEES LONGEVITY	●	●	BOOSTER ROUGE	●	●	OENOTAN (toda a gama)	○	●(4)
BACTÉRIAS	UE	EUA	CAUDALYS NOVO	●	●	OPERA (toda a gama)	○	●(4)
Bactérias enológicas Lallemand comercializadas pela Proenol à exceção de MALOTABS.	●	●	DIVINO	○	●	SOLO (toda a gama)	○	●(4)
MALOTABS	✗	●	FINELY	○	●	TAN FLAVOUR FF	○	●(4)
CORRETORES DE ACIDEZ	UE	EUA	GLUTASTAR	✗	●	VINHA	UE	EUA
ÁCIDO CÍTRICO	●	●	MANNOLEES	○	●	LALVIGNE (toda a gama)	●	●(5)
BICARBONATO DE POTÁSSIO	●	✗	MANNOLEES FLASH	○	●	Reg. UE 2018/848, 2011/1165 Ref. EUA (NOP) Control Ecocert SA F - 32600 (4) Autorizado para a rotulagem "Elaborado com uvas biológicas" (5) À exceção do BOTRYLESS		
PURAC VIN	●	●						

LEGENDA

● Autorizado

○ Autorizado se indisponibilidade do produto proveniente de matérias primas biológicas. A Proenol apenas comercializa este produto, produzido de forma tradicional, não tendo este produto produzido segundo padrões de produção biológica.

✗ Não autorizado

A presente declaração foi realizada com base na informação recolhida dos nossos fornecedores e na análise da Regulamentação referida acima. Em alguns casos a informação está disponível para consulta no site oficial da ECOCERT (<http://ap.ecocert.com/intrants/index.php?liste=oenologie>).

Esta declaração é disponibilizada apenas com a finalidade informativa. É da responsabilidade do utilizador verificar a conformidade do produto junto do seu organismo de certificação. 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.

Canelas, V.N.Gaia, 15 Janeiro 2026

Isabel Araújo

Isabel Araújo
Gestora da Qualidade e Segurança Alimentar