

## PRODUITS D'AGROVIN POUR L'ELABORATION DE VINS BIO+NOP

Produits d'Agrovin suivants sont autorisés pour l'élaboration de vins BIO+NOP, conforme au Réglementation CE 2018/848, et Réglementation NOP (National Organic Program) du United States Département of Agriculture (USDA). AGROVIN a mentionné par l'organisme de certification ces produits aptes à la vinification selon ses règlements: [Intrants Ecocert - PRODUCTOS AGROVIN, S.A.](#)

*Cette liste est fournie à des fins d'information, assurez-vous d'avoir la dernière version en place qui peut être trouvée dans [www.agrovin.com](http://www.agrovin.com).*

*Avant d'utiliser ces produits, vous devez valider la conformité par l'intermédiaire de votre organisme de certification.*

PRODUIT	COMPOSITION	Regl. CE 2018/848	NOP (USDA) "made with organic..."
<b>LEVURES</b>			
VINIFERM (3D, 522, 911, AURA, BY, CARÁCTER, CT007, DIANA, DIRECT, ELEGANCIA, ELITE, EMOCIÓN, FLORA, KLR, NS TD, NS CHANCE, PASIÓN, PDM, REVELACIÓN, RVA, SENSACIÓN, START, TTA)	Levures	Autorisé*	Autorisé
<b>ENZYMES (Reg. UE 203/2012: Uniquement dans le cadre de la clarification)</b>			
ENOVIN (CLAR, COLOR, CROM, FL PECTINASE)	Enzymes	Autorisé	Autorisé
ENOVIN LYSO	Chlorhydrate de lysozyme	Non Autorisé	Autorisé
ENOVIN VARIETAL	Enzymes	Non Autorisé	Autorisé
ENOZYM (EXTRA AROME, LUX, VINTAGE)	Enzymes	Autorisé	Autorisé
ENOZYM GLUCAN	Enzymes	Non Autorisé	Autorisé
<b>NUTRIMENTS</b>			
ACTIMAX CORCELL	Paroi de levure	Autorisé*	Autorisé
ACTIMAX FLOW	Levure inactive + Levure autolysée	Autorisé*	Autorisé
ACTIMAX GSH	Levure inactive	Autorisé*	Autorisé
ACTIMAX NATURA	Levure autolysée	Autorisé*	Autorisé
ACTIMAX PLUS	Levure inactive + Phosphate diammonique + Thiamine	Autorisé*	Non Autorisé
ACTIMAX REGROWTH	Levure autolysée + Phosphate diammonique + Quitosane + Thiamine	Autorisé*	Non Autorisé
ACTIMAX VIT	Levure inactive	Autorisé*	Autorisé
ACTIMAX XL	Levure inactive + Phosphate diammonique + Cellulose	Autorisé*	Non Autorisé
ACTIPASA GREEN	Phosphate diammonique + Thiamine	Autorisé	Non Autorisé
TIAMINA DOSAGE	Thiamine	Autorisé	Non Autorisé
<b>BACTÉRIES</b>			
VINIFERM OE (104, 322, AG20)	Bacterias lácticas	Autorizado	Autorizado
<b>POLYSACCHARIDES</b>			
MANNO AROME	Paroi de inactive + Tanin	Autorisé*	Autorisé
MANNOBLANC	Levure inactive + Tanin	Autorisé*	Autorisé
MANNOCROM	Levure inactive + Tanin	Autorisé*	Autorisé
MANNOCUP	Paroi de inactive + Citrate de cuivre	Autorisé*	Non Autorisé

### PRODUITS D'AGROVIN POUR L'ELABORATION DE VINS BIO+NOP

PRODUCTOS AGROVIN, S.A., Avda. de los Vinos, s/n, P. I. Alces,  
13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) España  
Tel.: +34 926 550 200 Fax: +34 926 546 254

[www.agrovin.com](http://www.agrovin.com)

1/4



PRODUIT	COMPOSITION	Regl. CE 2018/848	NOP (USDA) "made with organic..."
MANNOPLUS	Mannoprotéines	Autorisé*	Autorisé
MANNOPLUS ND	Mannoprotéines (liq)	Autorisé*	Autorisé
SUPERBOUQUET	Levure inactive	Autorisé*	Autorisé
SUPERBOUQUET EVOLUTION	Levure inactive	Autorisé*	Autorisé
SUPERBOUQUET MN	Paroi de levure + Mannoprotéines	Autorisé*	Autorisé
<b>TANINS</b>			
FINITAN	Tanin	Autorisé*	Autorisé
GALITAN	Tanin	Autorisé*	Autorisé
GALITAN REDOX	Tanin	Autorisé*	Autorisé
ROBLETAN COEUR	Tanin	Autorisé*	Autorisé
ROBLETAN ESTRUCTURA	Tanin	Autorisé*	Autorisé
ROBLETAN ICÔNE	Tanin	Autorisé*	Autorisé
ROBLETAN OAKBLEND	Tanin	Autorisé*	Autorisé
ROBLETAN SOFT TOUCH WHITE	Tanin	Autorisé*	Autorisé
SPIRIT SOUL	Tanin (liq)	Autorisé*	Autorisé
SUAVITAN	Gomme arabique + Tanin	Autorisé*	Autorisé
TAN REACTIVE	Tanin	Autorisé*	Autorisé
TAN SUTIL	Tanin	Autorisé*	Autorisé
TANICOL BLANC EXCELLENCE	Tanin	Autorisé*	Autorisé
TANICOL ONE	Tanin	Autorisé*	Autorisé
TANICOL ONE L	Tanin (liq)	Autorisé*	Autorisé
TANICOL REDSENSE	Tanin	Autorisé*	Autorisé
TANICOL RED VINTAGE	Tanin	Autorisé*	Autorisé
TANICOL SUPER	Tanin	Autorisé*	Autorisé
TANICOL VINTAGE	Tanin	Autorisé*	Autorisé
TANICOL XE	Tanin	Autorisé*	Autorisé
TANICOL XE L	Tanin (liq)	Autorisé*	Autorisé
<b>CHÈNE</b>			
SPIRIT (CANDY, CORE, NATURE, NUANCE, PURE, ROAST, SMOOTHIE, WHITE)	Copeaux de chêne	Autorisé	
<b>CLARIFIANTS</b>			
BENGEL	Bentonite	Autorisé	Non Autorisé
BENTOCUP	Bentonite + Citrate de cuivre	Autorisé	Non Autorisé
CASEIVIN	Caséine lactique + Bicarbonate de potassium	Autorisé	Non Autorisé
CLARIFINE PROYEAST	Extrait protéique de levure	Autorisé*	Autorisé
CLARIFINE VEGAN	Extrait protéique de levure + Protéines pea	Autorisé*	Autorisé
ICTIOCLAR	Colle de poisson + Acide citrique + Metabisulfite de potassium	Autorisé*	Non Autorisé
MAXIBENT (FL, G, MICRO, P)	Bentonite	Autorisé	Non Autorisé
OVOVIN	Albumine d'oeuf	Autorisé*	Autorisé
PROVEGET 100	Protéines pea	Autorisé*	Autorisé
PROVEGET BC	Protéines pea + Bentonite naturelle (calcium)	Autorisé*	Autorisé
PROVEGET LUMIÈRE	Bentonite naturelle (calcium) + Protéines pea + Extrait protéique de levure	Autorisé*	Autorisé
PROVEGET PREMIUM	Protéines pea (liq)	Autorisé*	Autorisé
SOLISOL / SOLISOL FL	Dioxyde de silicium (liq)	Autorisé	Non Autorisé
VINIGEL (FL, FORTE, PLATINUM)	Gélatine	Autorisé*	Autorisé

PRODUITS D'AGROVIN POUR L'ELABORATION DE VINS BIO+NOP

PRODUCTOS AGROVIN, S.A., Avda. de los Vinos, s/n, P. I. Alces,  
13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) España  
Tel.: +34 926 550 200 Fax: +34 926 546 254

[www.agrovin.com](http://www.agrovin.com)

2/4



PRODUIT	COMPOSITION	Regl. CE 2018/848	NOP (USDA) "made with organic..."
VINIGEL (CRISTAL, FORTE (L), SEDA)	Gélatine (liq)	Autorisé*	Autorisé
<b>STABILISANTS</b>			
CREMORVIN	Bitartrate de potassium	Autorisé	Autorisé
GOMASOL INSTANT	Gomme arabique	Autorisé*	Autorisé
GOMASOL (OPTIMA, PHI 30%, PRO 30%)	Gomme arabique (liq)	Autorisé*	Autorisé
GOMASOL SEDA	Gomme arabique (liq) + Mannoprotéines	Autorisé*	Autorisé
METAVIMON	Acide métatartrique	Autorisé	Non Autorisé
MICROSTAB PH	Acide L(+) tartrique + Quitosane	Autorisé	Non Autorisé
MICROSTAB PROTECT	Quitosane + Levure inactive + Tanin	Autorisé	Non Autorisé
<b>ANTIOXYDANTS</b>			
AZUFRE (mechas y pastillas)	Soufre	Autorisé	Autorisé
ACIDE ASCORBIQUE	Acide ascorbique	Autorisé	Autorisé
BACTERVIN	Metabisulfite de potassium + Tanin	Autorisé*	Non Autorisé
DIOXYDE DE SOUFRE	Dioxyde de soufre	Autorisé	Autorisé
MÉTABISULFITE DE POTASSIUM	Metabisulfite de potassium	Autorisé	Non Autorisé
REDOXTANIN (B, T)	Acide ascorbique + Métabisulfite de potassium + Tanin	Autorisé*	Non Autorisé
REDOXVIN	Acide citrique + Métabisulfite de potassium + Acide ascorbique + Acide métatartrique	Autorisé	Non Autorisé
REDOXVIN AROME	Acide ascorbique + Métabisulfite de potassium	Autorisé	Non Autorisé
SULPHUR (6, 10, 15, 18)	Bisulfite de potassium (liq)	Autorisé	Non Autorisé
<b>PRODUITS BASIQUES</b>			
ACIDE CITRIQUE	Acide citrique	Autorisé	Autorisé
ACIDE TARTRIQUE	Acide L(+) tartrique	Autorisé	Autorisé
PHOSPHATE DIAMMONIQUE	Phosphate diammonique	Autorisé	Non Autorisé
PURACVIN	Acide lactique	Autorisé	Autorisé
TARTARTIC 2.0	Acide L(+) tartrique (liq)	Autorisé	Autorisé
<b>CHARBON CŒNOLOGIQUE</b>			
CROER (COLOR PLUS, DO, F10X, F10XH, G10X)	Charbon activé	Autorisé	Autorisé
<b>MEDIA FILTRANTS</b>			
COMPACCEL (100, 300)	Diatomée + Cellulose	Autorisé	Autorisé
RADICEL (150, 200, 2000)	Cellulose	Autorisé	Autorisé
RADIFIL (RP1, RP4, RN1, RN6)	Diatomée	Autorisé	Autorisé
RADIFIL (RW12, RW14, RW20, RW30, RW50, RW60, RW70)	Diatomée (activée)	Autorisé	Non Autorisé
RANDALITE (W24, W32)	Perlite	Autorisé	Autorisé

\* Actuellement AGROVIN ne certifie pas disponible commercialement équivalent BIO pour levures, gélatines, tanins, gomme arabique, protéines végétales, colle de poisson et albumine d'œuf.

Tous les produits commercialisés par AGROVIN:

- Ne sont, au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, ni des Organismes Génétiquement Modifiés (OGM), ni des produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM, au sens de la Directive 2001/18/CE. Ce ne sont pas des denrées ou



ingrédients obtenus entièrement ou partiellement à partir de substrats génétiquement modifiés concernés par le Règlement (CE) n° 1830/2003 ; ceci indique donc l'absence de clonage.

- N'ont pas subi de traitement ionisant; ne sont pas irradiés.
- Ne sont pas issues de la nanotechnologie à l'exception des produits SOLISOL et SOLISOL FL.
- Ne contiennent pas, ou ne sont pas élaborés à partir de substrat contenant des boues d'épuration, de substrat pétrochimique ou de rebut de liqueur sulfité

Alcázar de San Juan, 07/01/2026



Département Qualité et Sécurité Alimentaire

