

**Nous certifions,**

sur la base des informations délivrées par leurs fabricants (Lallemand, Novozymes, KitoZyme) et de nos propres contrôles, **que l'ensemble des produits œnologiques distribués par l'ICV et VVS**, mentionnés ci-dessous :


Levures	Enzymes	Activateurs et LSI	Bactéries	Autres
ICV K1M <sup>®</sup>	KZYMPLUS <sup>®</sup> Rouge	Booster <sup>®</sup> Blanc	Élios <sup>®</sup> 1	KiOfine <sup>®</sup> B
ICV OKAY <sup>®</sup>	KZYMPLUS <sup>®</sup> Blanc et rosé FCE	Booster <sup>®</sup> Rouge	Élios <sup>®</sup> ALTO	KiOfine <sup>®</sup> Drop
ICV GRE <sup>®</sup>	FlashZym <sup>®</sup> L	Noblesse <sup>®</sup>	ICY ALTO <sup>®</sup>	LeMix <sup>®</sup> by ICV
ICV D47 <sup>®</sup>	TopZym <sup>®</sup> FCE	Punchy <sup>®</sup>	MLPrime <sup>™</sup>	
ICV OPALE <sup>®</sup>	INTENSIA <sup>®</sup>	Fermaid <sup>®</sup> E		
ICV OPALE <sup>®</sup> 2.0		Fermaid <sup>®</sup> E Blanc		
ICV D254 <sup>®</sup>		Fermaid <sup>®</sup> O		
ICV D80 <sup>®</sup>		O'Tropic <sup>®</sup>		
ICV D21 <sup>®</sup>		O'Berry <sup>®</sup>		
ICV THERMOPREMIUM <sup>®</sup>		GoFermProtect <sup>®</sup>		
ICV TANDEM <sup>®</sup>				
LALVIN <sup>®</sup> C (Bayanus)				
Lallferm Bio				


sont :

**CONFORMES AU CODEX ŒNOLOGIQUE**

 Codex œnologique International de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV).

**CONFORMES A LA REGLEMENTATION**


 Règlement (CE) 491/2009 et ses modifications, portant organisation commune du marché vitivinicole.

 Règlements (CE) 53/2011, 606/2009 (remplacé à partir du 7/12/2019 par le Règlement Délégué 2019/934), 479/2008 et ses modifications, relatifs aux pratiques œnologiques.

En particulier, nous certifions que nos enzymes sont exemptes de tout antibiotique

**NON ALLERGENES**

Ils ne contiennent pas d'allergène au sens de la

 Directive 2000/13 (CE) et ses modifications, relative à l'étiquetage des denrées alimentaires.

**NON OGM**

Ils ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM), n'ont pas été produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, ni été en contact avec des organismes génétiquement modifiés dans leur processus de fabrication, au sens de la

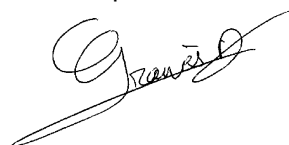
 Directive 2001/18 (CE) et ses modifications, relative à la dissémination d'OGM.

**SANS IONISATION – SANS NANOTECHNOLOGIE – SANS IRRADIATION**

Ils n'ont subi aucun traitement ionisant ou irradiant au cours de leurs processus d'élaboration. Les nanotechnologies ne sont pas utilisées dans leurs procédés de fabrication.

Lattes, le 12 juillet 2019,

Daniel GRANÈS  
Directeur Scientifique



La version en vigueur de ce certificat, les informations techniques complémentaires actualisées ainsi que les fiches de sécurité pour les produits qui y sont soumis sont disponibles sur [www.icv.fr](http://www.icv.fr).