

COSECHAS

2024



IOC

Révétons votre différence

nuestros nuevos productos

2024-2025



ACTIPROTECT EXPRESS™

Inoculación de levadura mucho más simple, sin comprometer la calidad de la fermentación

- Combinación de un protector de levadura de alta calidad y un proceso innovador de microaglomeración : alta biodisponibilidad de esteroides
- Simplificación decisiva de la rehidratación de levaduras : resuspensión acelerada, reducción de la textura en polvo, sin necesidad de calentar el agua previamente, ni aclimatación de temperatura de las levaduras
- Mejora la seguridad de la fermentación y la revelación aromática



EXTRAFLORE DENSITY™

Aumente el volumen de sus vinos

- Robustez en condiciones extremas (alto alcohol, bajo ácido málico)
- Contribución a la suavidad y redondez
- Vinos tintos de más fácil acceso, menos amargos y agresivos



VINO FINE ROUGE™

La principal alternativa vegana al gelatina en vinos tintos

- Efectividad única, comprobada por un proyecto colaborativo de 4 años
- Los aromas son mejor respetados, reconocidos por los usuarios
- Costo razonable



(1) A partir de material BIO si está disponible

nuestra selección de cosecha



IOC BE FRESH™

Levadura natural para equilibrar la frescura de las uvas rojas maduras... sin producir sabores a sulfuros ni sulfitos



NATJJA™ range

Mejora el bienestar de la levadura y optimiza sus capacidades de desarrollo aromático

Bioprotección



IOC GAÏA™

Bioprotección pre-fermentativa aclamada en todo el mundo por su eficacia antimicrobiana

Como complemento o alternativa a la acción de los sulfitos



IOC CALYPSO™

Optimiza y asegura el proceso de estabilización en frío obre lías de uva. Revelación y preservación de tiores varietales



Qi FINE™

La mejor alternativa al PVPP : adsorción de polifenoles oxidables y coloreados

Bioprotección prefermentativa

Utilizables en ECOLOGICO UE y en NOP

IOC CALYPSO™



Protección de mostos. *Metschnikowia pulcherrima* no fermentativa, permite intensificar y proteger los aromas antes de la fermentación.



IOC GAÏA™



Protección de la cosecha. *Metschnikowia fructicola* no fermentativa, permite luchar contra el desarrollo de una flora autóctona dañina.



IOC BOREAL™



Bioacidificación de mostos. Levadura *Lachancea thermotolerans* capaz de producir altos niveles de ácido láctico para reequilibrar el frescor de los vinos. Alternativa natural a los aditivos acidificantes.

Enzimado

MYZYM AROMA™

NOP Revelación de aromas varietales en precursores.

MYZYM CLARIF™

●*
NOP Clarificación de mostos.

MYZYM ULTRA CLARIF™

●*
NOP Clarificación de mostos en condiciones difíciles.

MYZYM CLEAR™

NOP Clarificación de mostos y vinos botritizados, mejora de la filtrabilidad.

MYZYM ÉLEVAGE™

NOP Incremento de la calidad grasa y de los aromas por autólisis acelerada de las levaduras.

MYZYM EXTRACT™

●*
NOP Extracción del color y ganancia de estructura.

MYZYM ULTRA EXTRACT™

●*
NOP Extracción del color y ganancia de estructura en condiciones difíciles.

MYZYM MPF™

●*
NOP Extracción de color y de precursores aromáticos en maceración en frío.

MYZYM READY CLARIFICATION™



●*
NOP Formulación líquida para la clarificación de mostos en condiciones difíciles.

MYZYM READY EXTRACTION™



●*
NOP Formulación líquida concentrada para la maceración de la uva (mayor color y volumen en boca).

MYZYM READY EXTREM™



●*
NOP Formulación líquida para clarificación en condiciones extremas (con frío, con calor, zumos muy cargados).

MYZYM READY PRESS™



●*
NOP Formulación líquida para el prensado de cosechas destinadas a la elaboración de vinos blancos o rosados.

MYZYM READY SPIRIT™



●*
NOP Formulación líquida para prensado y clarificación de mostos destinados a productos de destilación (baja actividad enzimática de pectina-metilesterasa).

MYZYM READY'UP™



●*
NOP Formulación líquida específica para clarificación en flotación.

MYZYM RED FRUITS™

NOP Extracción y revelación de los precursores aromáticos de las uvas tintas.

MYZYM WHITE FRUITS™

NOP Extracción y revelación de los precursores aromáticos de las uvas blancas.

◆ = formulación líquida / ● = Productos utilizables en vinificación ECOLOGICA (UE) de acuerdo con el REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) n.º 203/2012 DE LA COMISIÓN del 8 de marzo de 2012 y el Reglamento de Ejecución n.º 2018/1584 de la Comisión de 22 de octubre de 2018 que modifica el Reglamento (CE) n.º 889/2008 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 834/2007 del Consejo; estos dos últimos han sido derogados y sustituidos por el Reglamento (UE) n.º 2018/848 y sus actos derivados (reglamento delegado y reglamento de ejecución) y el Reglamento NOP para los Estados Unidos en lo que respecta al vino ecológico. Es su responsabilidad ponerse en contacto con su organismo de certificación para comprobar el cumplimiento de su carta. * = con condiciones, consulte nuestra [lista de productos utilizables en vinificación BIO](#) disponible en nuestro sitio web.

Clarificación y encolado de mostos

BENT'UP™	●	Bentonita en polvo, sódica activada, mejora la compactación de las burbas de flotación en superficie.	
BENTOSTAB™	●	Bentonita cálcico-sódica activada, disponible en polvo y granulada, para la desproteínización de mostos y vinos blancos y rosados.	
CLARIFIANT NAT™	● NOP	Preparación constituida por una bentonita no activada, dedicada al removido y la clarificación de vinos espumosos elaborados según el método tradicional.	
COLORPROTECT V™		Asociación de bentonita, PVPP y proteína vegetal (guisante) para el tratamiento preventivo y curativo de la oxidación.	
FRESHPROTECT NEO™		Tratamiento preventivo y curativo de la descomposición de oxidasa, reduce la amargura y las notas herbáceas.	
GEL'UP™	●* NOP	Gelatina en polvo, de origen porcino, soluble con calor.	
INOBENT NAT™	● NOP	Bentonita sódico-cálcica natural, granulada, específico para la flotación eficaz en clarificación con desproteínización moderada.	
INOFINE V™ INOFINE V MES™	●* NOP ●*	Proteína vegetal (100 % guisante) elimina los polifenoles oxidables y oxidados, para un tratamiento preventivo de la oxidación. INOFINE V™ e INOFINE V MES™ son compatibles para la clarificación y el encolado de mostos en flotación.	●
PHENOX-FREE™		Permite reducir el uso de PVPP gracias a una formulación mixta a base de levaduras inactivadas específicas que optimizan su eficacia. Lucha contra la oxidación de mostos blancos y rosados, corrección de tonos, del amargor y de la sequedad.	
POLYOXYL™		Combinación de bentonita y PVPP para un efecto desproteínizante moderado y clarificante. Mejora el perfil gustativo y sensorial de los mostos procedentes de cosechas alteradas (mildiu).	
PVPP POUFRE		Utilizada para el encolado de mostos y vinos, la PVPP presenta una gran afinidad por los polifenoles. Tratamiento preventivo y curativo de la oxidación de los vinos, reduce el amargor.	
Qi FINE™ Qi FINE MES™	●* ●*	Combinación de bentonita y PVPP para un efecto desproteínizante moderado y clarificante. Mejora el perfil gustativo y sensorial de los mostos procedentes de cose	●
Qi-No[Ox]™	●*	Combinación de proteína vegetal (guisantes), quitosano y bentonita ultrapura utilizada para el encolado de mostos y vinos para corregir tonos oxidados.	
Qi UP XC™ Qi UP XC MES™	●* ●*	Biopolímero de origen fúngico, el quitosano se utiliza para la clarificación de mostos blancos, rosados y tintos. Posee excelentes propiedades antioxidantes debido a las interacciones con los polifenoles oxidados y oxidables, a la quelación de metales (hierro y cobre) así como a su acción antirradicalaria.	●
TRAP'METALS™		Combinación de PVI/PVP, cortezas de levadura y quitosano, utilizada para atrapar metales y, por lo tanto, preservar indirectamente los tioles.	










Estabilidad oxidativa del mosto : Alternativas-lías










FULLPROTECT™	● NOP	Levaduras inactivadas y taninos específicos para proteger el color y los aromas de los vinos blancos y rosados frente a la oxidación que se produce en las etapas prefermentativas.	
GLUTAROM™	● NOP	Levaduras inactivadas naturalmente ricas en glutatión. Permite preservar los aromas y el frescor de los vinos blancos evitando un envejecimiento aromático prematuro.	
GLUTAROM EXTRA™	● NOP	Combinación de PVI/PVP, cortezas de levadura y quitosano, utilizada para atrapar metales y, por lo tanto, preservar indirectamente los tioles.	



Sulfitado

BISULFITE D'AMMONIUM 	Solución de bisulfito de amonio a 150 g/L de SO ₂ .
INODOSE™ 2 ou 5 	Comprimidos efervescentes a base de metabisulfito potásico, liberan 2 o 5 g de SO ₂ .
METABISULFITE DE POTASSIUM 	Utilizado para el sulfitado de cosechas frescas, mostos y vinos. Para 1 g de SO ₂ , añadir 2 g de metabisulfito de potasio.
SULFITANIN™ 	Solución de bisulfito de amonio y de tanino de Tara a 100 g/L utilizada para el sulfitado de mostos.
SULFIVIN A™ 	Soluciones de bisulfito de amonio a 100, 180, 400 y 600 g/L de SO ₂ .
SULFIVIN K™  	Soluciones de bisulfito de potasio a 100, 150 y 180 g/L de SO ₂ .

Decoloración y descontaminación de mostos

ACTICARBONE ENO™ / CARBION ENO™  	Carbón con fuerte poder decolorante, compuesto por finas partículas, que facilitan su uso en flotación.
CARBION GRANULÉS™ 	Carbón vegetal activado. Adaptada a la decoloración de mostos y de vinos manchados.
CARBOCLEAN™  	Carbón vegetal altamente decolorante y respetuoso con los aromas.
FLAVOCLEAN™  	Carbón vegetal activado, fuerte poder desodorante. Corrige las características organolépticas de los mostos alterados por hongos como la podredumbre y el oídio.
OTACLEAN™  	Carbón vegetal activado, fuerte poder desodorante de mostos contaminados por ocratoxina A.

Levadura : levaduras excepcionales

Utilizables en ECOLOGICO (UE) y en NOP

IOC DYNAMIX™



Mezcla compleja de levaduras para permitir que el potencial del terruño y de la uva se exprese, con total seguridad.

Levadura : levaduras específicas

Utilizables en ECOLOGICO UE y en NOP

IOC 18-2007™



La referencia en Champagne para la fermentación alcohólica y la formación de espuma. Excelente adaptación a los medios más difíciles. Implantación muy rápida y degradación completa de los azúcares.

IOC B 2000™



Facilita la expresión aromática afrutada para la elaboración de vinos frescos y aromáticos. Particularmente interesante en variedades de uva pobres en precursores varietales.

IOC B 3000™



Pone en valor la intensidad y la complejidad aromática de los vinos, apoyándose en unas notas de frutas amarillas y flores, contribuyendo al volumen en boca y a la redondez.

IOC BE FRESH™



Reequilibra la frescura aromática en cosechas concentradas, mientras limita el contenido de sulfitos. Previene la reducción de los vinos.



IOC BE FRUITS™



Permite revelar los ésteres frutales sin producir SO₂. Para producir vinos saludables y claros con intensos aromas de fruta fresca, mientras se limita el contenido de sulfitos.



IOC BE THIOLS™



Combina una fuerte expresión de tiores afrutados con la incapacidad de producir SO₂.



IOC BIO™



Certificado BIO, conserva la tipicidad de los vinos tranquilos y espumosos.

IOC FRESH ROSÉ™



La expresión floral y varietal de los vinos rosados. Permite poner en valor una intensidad aromática con notas de flores, cítricos y especias.

IOC FIZZ™



Para la vinificación de vinos espumosos mediante el método Charmat (cuba cerrada). Asegura una formación de espuma rápida y completa.

IOC FIZZ+™



Contribuye a la intensidad aromática de los vinos espumosos producidos mediante el método Charmat (cuba cerrada). Excelentes capacidades fermentarias tanto en formación de espuma como en primera fermentación.

IOC INFINI'TWICE™



El perfecto equilibrio entre volumen y frescor de los vinos blancos, ahora sin límite.

IOC PRIMROUGE R 9001™



Para la obtención de vinos redondos y aromáticos, marcados por notas de frutos rojos y de confitería. Los vinos obtenidos presentan una mejor coloración, una nariz límpida, muy afrutada y una boca suave.

IOC R 9002™



Permite la elaboración de vinos de guarda estructurados y sólidos. Revela aromas que mezclan especias con frutos negros. Mejora los fenómenos de fijación del color.

IOC R 9008™



Permite la obtención de vinos con aromas complejos de frutas maduras y un volumen en boca significativo. Participa en la limitación de la percepción de sequedad y de amargor.

IOC RÉVÉLATION TERROIR™



Permite preservar la intensidad del color y contribuye a la revelación de aromas afrutados varietales, al refinamiento y a la elegancia.

IOC RÉVÉLATION THIOLS™



Permite la expresión plena de los tiores afrutados. Para un potencial aromático superior, sobre notas de cítricos y de fruta de la pasión, con una limitación de las notas vegetales.

IOC TWICE™



Para un perfecto equilibrio entre redondez/volumen en boca y frescor final. Aromática afrutada fresca y compleja.

Estructuración en fermentación : alternativas a las lías

EDIFYS RILIEVO™



Permite trabajar el final de boca de los vinos tintos reduciendo las sensaciones de astringencia y verdor. Contribuye a la impresión de frescor.

EDIFYS INCISO™



Permite trabajar el ataque y el paladar medio de los vinos tintos con una sensación de volumen y suavidad. Contribuye a la impresión de madurez.

Optimización de la fermentación

ACTICLEAN™

Levaduras inactivas purificantes y soporte de celulosa para prevenir o contener las fermentaciones demasiado lentas o las interrupciones de la fermentación.

ACTIPROTECT EXPRESS™



Inoculación de levadura mucho más simple, sin comprometer la calidad de la fermentación. **NUEVO**

ACTIPROTECT+™



Protector que refuerza la membrana plasmática de la levadura durante la rehidratación. Mejor preparada así, producirá menos compuestos nocivos para el vino.

ACTIPROTECT ROSÉ™



Protector de levaduras de última generación que favorece la liberación de precursores de aromas tiolados para la revelación aromática de los vinos rosados.

ACTIVIT™



Nutriente compuesto por fosfato diamónico, levaduras inactivadas y tiamina, permite asegurar un desarrollo regular de las levaduras en caso de carencia pronunciada.

ACTIVIT NAT™	●* NOP	Nutriente 100 % orgánico recomendado para evitar olores sulfurosos, facilitar la fermentación alcohólica y la revelación de los toiles varietales.
ACTIVIT O™	●*	Nutriente completo 100 % orgánico con tiamina para fermentaciones de alta calidad, una expresión aromática favorecida y una limitación de la producción de SO ₂ .
ACTIVIT SAFE™	●* NOP	Nutriente y purificante para la fermentación alcohólica.
AROMACTIVIT 1 & 2™	●*	Sinergia de acción nutricional con 2 nutrientes complementarios : • justo después de la levadura : AROMACTIVIT 1™ mejora la biomasa de levadura. • a 1/3 AF : AROMACTIVIT 2™ redirige los flujos metabólicos hacia la biosíntesis aromática.
CELLCLEAN™	●* NOP	Pared celular de levadura con gran capacidad de adsorción de inhibidores de fermentación. Uso preventivo durante la fermentación o en caso de fermentación atascada.
NATJJA™	●*	Mejora del bienestar de la levadura y de su metabolismo de revelación de los aromas. Acción contra el estrés oxidativo que sufre la levadura. NUEVO
NATJJA FIZZ™	●*	Mejora del bienestar de la levadura y de su metabolismo de revelación de los aromas en condiciones de formación de espuma. Acción contra el estrés oxidativo que sufre la levadura durante esta etapa. NUEVO
VITISTART™		Nutriente complejo, buen compromiso entre fuente de nitrógeno mixto y fuente de celulosa se adapta especialmente bien a las condiciones de los mostos blancos y rosados.

	Fuente de nitrógeno		Nitrógeno asimilable suministrado (mg/L) para 40g/hL añadidos*		Nitrógeno amoniacal		Nutrientes de origen levaduriforme					Otros		
	Nitrógeno orgánico	Nitrógeno mineral	Cálculo directo	Equivalente técnico (cinético)	Fosfatos	Sulfatos	Aminoácidos	Péptidos asimilables	Esteroles y lípidos	Minerales	Vitaminas	Tiamina añadida	Cellulosa	Quitosano
Rehidratación de la levadura	ACTIPROTECT EXPRESS™		na	na			na	na	★★★★	★★★★	★★			
	ACTIPROTECT+™		na	na			na	na	★★★★	★★	★★			
	ACTIPROTECT ROSÉ™		na	na			na	na	★★★★	★★★★	★★			
Optimizadores del metabolismo sensorial	NATJJA™	★★★★	13,5	35			★★	★★	*	★★★★	★★			★★
	NATJJA FIZZ™	★★★★	13,5	35			★★	★★	*	★★★★	★★			*
	AROMACTIVIT 1™	★★★★	38	53			★★	★★	*	★★	★★	★★		
	AROMACTIVIT 2™	★★★★	★★★★	17	45	✓		★★★★	*	*	★★	★★	★★	
Orgánicos nutrientes	ACTIVIT O™	★★★★	17	45			★★★★	*	*	★★★★	★★★★	★★★★		
	ACTIVIT NAT™	★★★★	17	45			★★★★	*	*	★★★★	★★★★			
	ACTIVIT SAFE™	★★★★	8	20			★★★★	*	★★	★★	★★			
Mezcla de nutrientes	ACTIVIT™	★★	52	56	✓		★★			★★	★★	★★		
	VITISTART™	*	46	48	✓	✓	*			*	★★	★★	★★	★★
Desintoxicantes	ACTICLEAN™	*	1,5	4			*			*	★★		★★	★★
	CELLCLEAN™		na	na			na	na	*	★★	★★			

* Para calcular la adición de nutrientes, utilice el valor equivalente de nitrógeno

Fermentación maloláctica

EXTRAFLORE COMPLEXITY™
(Formerly EXTRAFLORE)



Control de la fermentación maloláctica y de la complejidad sensorial de los vinos.

EXTRAFLORE DENSITY™



Robustos, con volumen en el paladar y suavidad, vinos menos agresivos (menos astringentes y menos amargos). **NUEVO**

EXTRAFLORE CO-IN'™
(Formerly INOFLORE)



Obtener vinos afrutados en coinoculación.

EXTRAFLORE PURE FRUIT™



Pureza de las notas afrutadas y control de la fermentación maloláctica en condiciones difíciles.

INOBACTER™



Fermentación maloláctica de mostos y vinos con un pH muy bajo.

MAXIFLORE ELITE™



Contribución a la estructura y al equilibrio entre notas de frutas maduras y de especias.

MAXIFLORE SATINE™



Reducción de la astringencia y prevención de los aromas mantequillosos.

NUTRIFLORE FML™



Nutriente optimizado para acelerar la fermentación maloláctica.

NUTRIFLORE PDC™



Nutriente dedicado a la optimización del desarrollo de los pies de cuba malolácticos.



AYUDA EN LA ELECCIÓN DE LAS BACTERIAS

		EXTRAFLORE CO-IN'™	EXTRAFLORE COMPLEXITY™	EXTRAFLORE DENSITY™	EXTRAFLORE PURE FRUIT™	MAXIFLORE SATINE™	MAXIFLORE ELITE™	INOBACTER™	
Condiciones de uso	Tipo de producto	MBR (inoculación directa)	MBR (inoculación directa)	MBR (inoculación directa)	MBR (inoculación directa)	1-Step™ (aclimatación rápida)	1-Step™ (aclimatación rápida)	Standard (pie de cuba)	
	Facilidad de empleo	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★	★	
	Coinoculación	★★★★	★	★★★	★★★	★★★★	★★	★	
	Inoculación secuencial	★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	
	Parámetros de aplicación	Alcohol	< 13,5% vol	< 14,5% vol	< 16% vol (Vino tinto) < 13,5% vol (vino blanco)	< 16,5% vol	< 16% vol	< 15,5% vol	< 13,5% vol
		pH	> 3,25	> 3,2	> 3,15	> 3,2	> 3,25	> 3,2	> 2,9
		SO ₂ tot	< 60 mg/L	< 50 mg/L	< 55 mg/L (Vino tinto) < 30 mg/L (vino blanco)	< 50 mg/L	< 60 mg/L	< 60 mg/L	< 60 mg/L
		Temp*	18 °C - 26 °C	18 °C - 22 °C	18 °C - 26 °C	15 °C - 26 °C	18 °C - 26 °C	18 °C - 22 °C	16 °C - 20 °C
	Resistencia a los polifenoles	★★	★★	★★★	★★★	★★★★	★★		
	Perfil sensorial	Complejidad aromática	★★★★	★★★★	★★★	★★	★★	★★★★	★★★
Diacetilo (notas mantequillosas)		Nulo en coinoculación	Medio	Bajo	Muy bajo	Muy bajo	Significativo	Muy bajo	
Especias		★	★★★★	★	★	★★	★★★★		
Afrutado		★★★★	★★	★★★	★★★★	★★★	★★	★★★	
Redondez		★★	★★	★★★★★	★★★	★★★★	★★	★★★	
Estructura		★	★★★★	★★★	★★	★★★	★★★★		
Aplicación enológica	Vino blanco	★★	★★	★★	★★	★★	★★	★★★★	
	Vino tinto	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★	
	Vino rosado	★★	★	★★	★★★	★★	★	★★	
	Vino base	★	★	★	★	★	★	★★★★	
	Vino joven	★★★★	★	★★	★★★	★★	★	★	

* Evite temperaturas superiores a 22 °C cuando el nivel de etanol esté por encima del 10 % vol, y manténgase por debajo de 20 °C cuando esté por encima del 14 % vol.

Taninos o virutas, ¡cada proceso tiene su solución!

Taninos en vinificación

ESSENTIAL ANTIOXIDANT™



Tanino de agalla con notables propiedades antioxidantes. No aporta astringencia, ni amargor. Alternativa a la reducción de las dosis de SO₂.



FULLCOLOR™



Efecto sinérgico de los taninos proantocianídicos, elágicos y de los polisacáridos de levadura para una mejor estabilización de la materia colorante y la mejora de las características gustativas del vino (volumen, revelación de aromas afrutados y frescor aromático).

MANN BOUQUET R16™



Efecto sinérgico de los taninos proantocianídicos (uva), elágicos y levaduras inactivadas ricas en manoproteínas para aumentar la sensación de volumen en boca y revelar los aromas afrutados.

MANN BOUQUET B19™



Efecto sinérgico de los taninos proantocianídicos y levaduras inactivadas ricas en glutatión para mayor frescor aromático y complejidad en boca.

TANIN CRISTALLIN™



Tanino de nuez de Tara, acción antioxidante moderada. Mejora el encolado.

TANIN SR™



Tanino proantocianídico, efecto sacrificial para preservar los taninos de la uva.

TANIN SR TERROIR™



Combinación de taninos proantocianídicos y elágicos, mejora la estructura de los vinos, actúa en la amplitud en boca.

VOLUTAN™



Tanino proantocianídico, permite compensar el desequilibrio de los taninos naturales de la uva. Estabiliza el color gracias a la formación de combinaciones de taninos/antocianos.

Virutas de vinificación



Una receta adaptada a su perfil aromático (virutas y duelas)

BALANCE & STRUCTURE™



Para matrices desequilibradas, enmascara el carácter vegetal.

CHOC & TOASTED™



Notas achocolatadas y tostadas, aumenta la sensación de dulzura.

FRUIT & SOFT™



Respeto de la fruta, el dulzor y discretas notas avainilladas.

FULL & COMPLEX™



Amplitud, dulzor, notas tostadas, complejidad aromática.

RICH & SUBTLE™



Complejidad aromática, notas de moca, caramelo. Refresca la fruta.

SWEET & FRESH™



100 % madera al natural, estructurante.

◆ = formulación líquida / ● = Productos utilizables en vinificación ECOLÓGICA (UE) de acuerdo con el REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) n.º 203/2012 DE LA COMISIÓN del 8 de marzo de 2012 y el Reglamento de Ejecución n.º 2018/1584 de la Comisión de 22 de octubre de 2018 que modifica el Reglamento (CE) n.º 889/2008 por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 834/2007 del Consejo; estos dos últimos han sido derogados y sustituidos por el Reglamento (UE) n.º 2018/848 y sus actos derivados (reglamento delegado y reglamento de ejecución) y el Reglamento NOP para los Estados Unidos en lo que respecta al vino ecológico. Es su responsabilidad ponerse en contacto con su organismo de certificación para comprobar el cumplimiento de su carta. * = con condiciones, consulte nuestro [lista de productos utilizables en vinificación BIO](#) disponible en nuestro sitio web.



IOC
ZI de Mardeuil
BP 25 - 51201 - EPERNAY Cedex - FRANCE

Tél. +33 (0)3 26 51 96 00
ioc@iocwine.com
 @IOCforWine

www.ioc.eu.com