



Biocor Europe, S.L.  
 Pol. Ind. Alces, 2ª Fase, C/ Airén, 4  
 T: 926 55 00 72 - F: 926 55 06 76  
 13600 Alcázar de San Juan (C.R.)  
 E-mail: atencionalcliente@biocor.es  
 Web: www.biocor.es

## CERTIFICADO ECOLÓGICO

REVISION Nº 5 | EXPEDICIÓN 28 DE NOVIEMBRE DE 2019 Nº PÁGINAS: 4

De acuerdo con el **Reglamento de la UE (CE) nº 203/2012** de la Comisión de 8 de marzo de 2012, los productos y sustancias autorizadas para su uso o adición en los productos ecológicos del sector del vino son los siguientes:

Tipo de tratamiento de conformidad con el anexo I A del Reglamento (CE)nº606/2009	Nombre de producto o sustancias	Condiciones específicas, restricciones dentro de los límites y condiciones establecidas en el Reglamento (CE) nº 1234/2007 y en el Reglamento (CE) nº 606/2009
Punto 1: Uso para aireación u oxigenación	-Aire -Oxígeno gaseoso	
Punto 3: Centrifugación y filtración	-Perlita -Celulosa -Tierras de diatomeas	Uso exclusivo como coadyuvante de
Punto 4: Uso para crear una atmósfera inerte y manipular el producto protegido del aire	-Nitrógeno -Anhídrido carbónico (también llamado dióxido de carbono) -Argón	
Punto 5, 15 y 21: Uso	-Levaduras (1)	No OGMs Derivadas de materias primas ecológicas, si están disponibles
Punto 6: Uso	-Fosfato de diamonio -Diclorhidrato de tiamina	
Punto 7: Uso	-Anhídrido sulfuroso (también llamado dióxido de azufre) -Bisulfito de potasio o metabisulfito de potasio (también llamados disulfito de potasio o pirosulfito de potasio)	a) El contenido máximo de anhídrido sulfuroso no superará los 100mg/L en los vinos tintos a los que se refiere el anexo I.B. parte A, punto 1, letra a), del reglamento (CE) nº 606/2009 con un contenido de azúcar residual inferior a 2 g/L. b) El contenido máximo de anhídrido sulfuroso no superará los 150mg/L en los vinos blancos y rosados a los que se hace referencia en el anexo I.B, parte A, punto 1, letra b), del Reglamento (CE) nº 606/2009 con un contenido de azúcar residual inferior a 2 g/L. c) Para todos los demás vinos, se reducirá en 30mg/L el contenido máximo de anhídrido sulfuroso aplicado de acuerdo con el anexo I B del Reglamento (CE) nº 606/2009 el 1 de agosto de 2010.
Punto 9: Uso	-Carbones de uso enológico.	
Punto 10: Clarificación	Gelatina alimentaria (2) -Materia proteicas de origen vegetal procedentes de trigo o guisantes (2) -Cola de pescado (2) -Albúmina de huevo (2) -Taninos (2)	
	-Caseína -Caseinatos de potasio -Dióxido de silicio -Bentonita -Enzimas pectolíticas	
Punto 12: Uso para la acidificación	-Ácido láctico -Ácido L (+) tartárico	
Punto 13: Uso para la desacidificación	-Ácido L (+) tartárico -Carbonato de calcio -Tartrato neutro de potasio -Bicarbonato de potasio	
Punto 14: Adición	-Resina de pino carrasco	
Punto 17: Uso	-Bacterias lácticas	
Punto 19: Adición	-Ácido L-ascórbico	
Punto 22: Uso para burbujeo	-Nitrógeno	



Biocor Europe, S.L.  
 Pol. Ind. Alces, 2ª Fase, C/ Airén, 4  
 T: 926 55 00 72 - F: 926 55 06 76  
 13600 Alcázar de San Juan (C.R.)  
 E-mail: atencionalcliente@biocor.es  
 Web: www.biocor.es

Punto 23: Adición	-Anhídrido carbónico	
Punto 24: Adición para la estabilización del vino	-Ácido cítrico	
Punto 25: Adición	-Taninos (2)	
Punto 27: Adición	-Ácido metatartárico	
Punto 28: Uso	-Goma arábiga (2)	
Punto 30: Uso	-Bitartrato de potasio	
Punto 31: Uso	-Citrato de cobre	
Punto 31: Uso	-Sulfato de cobre	Autorizado hasta el 31 de julio de 2015
Punto 38: Uso	-Virutas de madera de roble	
Punto 39: Uso	-Alginato de potasio	
Tipo de tratamiento de conformidad con el anexo III A, apartado 2, letra b), del Reglamento (CE)nº606/2009	-Sulfato cálcico	Únicamente para el "vino generoso" o el "vino generoso de licor".
(1) Para las diferentes cepas de levaduras: derivadas de materias primas ecológicas, si están disponibles. (2) Derivados de materias primas ecológicas, si están disponibles		

Conforme a la reglamentación arriba referenciada BIOCOR EUROPE S.L.,

## CERTIFICA

Que los productos siguientes son aptos para la producción de vino ecológico:

PRODUCTOS ENOLÓGICOS BIOCOR APTOS PARA SU USO EN LA PRODUCCIÓN DE VINO ECOLÓGICO		COMPOSICIÓN
LEVADURAS (*)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Vitisferm</i> CO2</li> <li>- <i>Vitisferm</i> FD3</li> <li>- <i>Vitisferm</i> PDM</li> <li>- <i>Vitisferm</i> FLOR</li> <li>- <i>Vitisferm</i> SKY</li> <li>- <i>Vitisferm</i> 6XL</li> <li>- <i>Vitisferm</i> BIO</li> <li>- <i>Vitisferm</i> CÓCTEL</li> <li>- <i>Vitisferm</i> B52</li> <li>- <i>Vitisferm</i> F5</li> <li>- <i>Vitisferm</i> D501</li> <li>- <i>Vitisferm</i> ICE-G</li> </ul>	Levaduras
ENZIMAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ecozym CLAR</li> <li>- Ecozym COLOR</li> <li>- Ecozym SUPERCLAR</li> <li>- Ecozym CLARITY PLUS</li> <li>- Ecozym FLOTATTION</li> <li>- Ecozym FRUIT</li> <li>- Ecozym EXTRA RED</li> </ul>	Enzimas pectolíticas
BACTERIAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- BIOLAC OENI B1</li> <li>- BIOLAC OENI T2</li> </ul>	Bacterias





Biocor Europe, S.L.  
 Pol. Ind. Alces, 2ª Fase, C/ Airén, 4  
 T: 926 55 00 72 - F: 926 55 06 76  
 13600 Alcázar de San Juan (C.R.)  
 E-mail: atencionalcliente@biocor.es  
 Web: www.biocor.es

NUTRIENTES	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Biovit CLORHIDRATO DE TIAMINA</li> <li>- Biovit FOSFATO AMÓNICO</li> <li>- Biovit FOSFOVIT</li> <li>- Biovit MAX (*)</li> <li>- Biovit EXTRA (*)</li> <li>- Biovit SUPER MAX (*)</li> <li>- Biovit COR (*)</li> <li>- Biovit LEVULIN (*)</li> <li>- Biovit SKY (*)</li> <li>- Biovit CLUB (*)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tiamina</li> <li>- Fosfato de amonio</li> <li>- Fosfato de amonio, celulosa y tiamina.</li> <li>- Levadura inactiva*, fosfato amónico, tiamina</li> <li>- Levadura autolisada *</li> <li>- Levadura autolisada*, fosfato amonio, tiamina</li> <li>- Paredes celulares de levadura *</li> <li>- Paredes celulares de levadura *</li> <li>- Levadura autolisada* con aminoácidos y péptidos sulfurados</li> <li>- Levadura autolisada* con glutation</li> </ul>
POLISACÁRIDOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Superbouché ARÔME (*)</li> <li>- Superbouché EXTRA RED (*)</li> <li>- Superbouché ARÔME PURE (*)</li> <li>- Superbouché REDOX (*)</li> <li>- Superbouché BOUQUET (*)</li> <li>- Superbouché STAB (*)</li> </ul>	Polisacáridos (*) / Manoproteína (*)
TANINOS (*)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Biorouge BASIC( *)</li> <li>- Biorouge COMPLEX (*)</li> <li>- Biorouge SP (*)</li> <li>- Biorouge UVA (*)</li> <li>- Biorouge WHITE (*)</li> <li>- Biorouge EXPRESION (*)</li> <li>- Biorouge TGC (*)</li> <li>- Biorouge FORCE ONE (*)</li> </ul>	Tanino (*)
CLARIFICANTES	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ALBÚMINA DE HUEVO (*)</li> <li>- BENTODEX</li> <li>- BIOGEL A/C (*)</li> <li>- BIOGEL A/F (*)</li> <li>- BIOGEL FLOTATTION (*)</li> <li>- BIOGEL FINISH (*)</li> <li>- BIOGEL SUPER (*)</li> <li>- BIOSOL</li> <li>- DECODEX DRY</li> <li>- DECODEX WET</li> <li>- DECODEX AXE</li> <li>- COLAGEL FISH (*)</li> <li>- FITOSTAB GREEN (*)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Albumina de huevo (*)</li> <li>- Bentonita</li> <li>- Gelatina (*)</li> <li>- Gelatina (*)</li> <li>- Gelatina en disolución (*)</li> <li>- Gelatina en disolución (*)</li> <li>- Gelatina en disolución (*)</li> <li>- Dióxido de sílice en disolución (*)</li> <li>- Carbón</li> <li>- Carbón</li> <li>- Carbón</li> <li>- Cola de pescado (*)</li> <li>- Proteína de guisante (*)</li> </ul>
ESTABILIZANTES	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ÁCIDO METATÁRTRICO</li> <li>- BIOARABIC (*)</li> <li>- BIOARABIC PLUS (*)</li> <li>- BITARTRATO POTÁSICO</li> <li>- CITROBEN</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ácido meta-tártrico</li> <li>- Goma arábica en disolución (*)</li> <li>- Goma arábica en disolución (*)</li> <li>- Bitartrato de potasio</li> <li>- Bentonita y Citrato de cobre</li> </ul>
CORRECTORES DE ACIDEZ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ÁCIDO CÍTRICO</li> <li>- ÁCIDO LÁCTICO</li> <li>- ÁCIDO TARTÁRICO</li> <li>- BICARBONATO POTÁSICO</li> <li>- CARBONATO CÁLCICO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ácido cítrico</li> <li>- Ácido láctico</li> <li>- Ácido L(+)tartárico</li> <li>- Bicarbonato potásico</li> <li>- Carbonato cálcico</li> </ul>
FILTRACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> <li>- BIOCELL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Celulosa</li> </ul>



Biocor Europe, S.L.  
 Pol. Ind. Alces, 2ª Fase, C/ Airén, 4  
 T: 926 55 00 72 - F: 926 55 06 76  
 13600 Alcázar de San Juan (C.R.)  
 E-mail: atencionalcliente@biocor.es  
 Web: www.biocor.es

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- BIOCELL CAPA</li> <li>- BIOPERL</li> <li>- RADIOLITE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perlita y celulosa</li> <li>- Perlita</li> <li>- Tierras diatomeas</li> </ul>
<p>CONSERVANTES</p> <p>ANTIOXIDANTES</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ÁCIDO ASCÓRBICO</li> <li>- ACUA SO<sub>2</sub></li> <li>- ACUA PLUS</li> <li>- ANHÍDRIDO SULFUROSO</li> <li>- ANTIOX GRAPE-B (*)</li> <li>- ANTIOX GRAPE-T (*)</li> <li>- METABISULFITO POTÁSICO</li> <li>- PASTILLAS EFERVESCENTES</li> <li>- SORBATO POTÁSICO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ácido ascórbico</li> <li>- Bisulfito potásico (disolución)</li> <li>- Bisulfito potásico (disolución)</li> <li>- Dióxido de azufre</li> <li>- Metabisulfito potásico, ácido ascórbico y tanino gálico</li> <li>- Metabisulfito potásico, ácido ascórbico y tanino condensado</li> <li>- Metabisulfito potásico</li> <li>- Metabisulfito potásico</li> <li>- Sorbato potásico</li> </ul>
<p>*Sin disponibilidad de equivalentes BIO para las diferentes cepas de levaduras taninos, proteínas vegetales, cola de pescado, albumina de huevo, gelatinas y gomas arábicas.</p>		

Alcázar de San Juan, a 22 de julio de 2019



Julio M. Rubio Aranda  
 Dpto. de Calidad y Seguridad Alimentaria.

