

**Additifs et auxiliaires technologiques autorisés dans la production de vin dans l'UE figurent dans le tableau 2 de la partie A de l'annexe I du règlement délégué (UE) 2019/934.**

**Les ingrédients indiqués en gras** sont considérés comme des additifs alimentaires et doivent **obligatoirement figurer dans la liste des ingrédients**. Les autres sont considérés comme des auxiliaires technologiques et peuvent ne pas figurer dans la liste des ingrédients.

Néanmoins, les auxiliaires technologiques provoquant des **allergies ou intolérances** utilisés dans la fabrication du produit et encore présents dans le produit fini, même sous une forme modifiée doivent **obligatoirement figurer dans la liste des ingrédients**.

**LISTE DES INGREDIENTS**

**Raisins**

**Moût de raisin concentré**

**Liqueur de tirage et liqueur d'expédition**

| Substances/activités                                 | Numéro E |
|--|----------|
| <b>Régulateurs d'acidité</b>                         |          |
| <b>Acide tartrique</b>                               | E 334    |
| <b>Acide malique</b>                                 | E 296    |
| <b>Acide lactique</b>                                | E 270    |
| Tartrate de potassium                                | E 336    |
| Bicarbonate de potassium                             | E 501    |
| Carbonate de calcium                                 | E 170    |
| Tartrate de calcium                                  | E 354    |
| <b>Sulfate de calcium</b>                            | E 516    |
| Carbonate de potassium                               | E 501    |
| <b>Agents stabilisateurs</b>                         |          |
| Hydrogénotartrate de potassium                       | E 336    |
| Tartrate de calcium                                  | E 354    |
| <b>Acide citrique</b>                                | E 330    |
| Tanins   |          |
| Ferrocyanure de potassium                            | E 536    |
| Phytate de calcium                                   |          |
| <b>Acide métatartrique</b>                           | E 353    |
| <b>Gomme arabique</b>                                | E 414    |
| Acide D, L- tartrique ou son sel neutre de potassium |          |
| <b>Mannoprotéines de levures</b>                     |          |
| <b>Carboxyméthylcellulose</b>                        | E 466    |
| Copolymères polyvinylimidazolepolyvinylpyrrolidone   |          |
| <b>Polyaspartate de potassium</b>                    | E 456    |
| <b>Conservateurs et antioxydants</b>                 |          |
| <b>Dioxyde de soufre</b>                             | E 220    |
| <b>Bisulfite de potassium</b>                        | E 228    |
| <b>Métabisulfite de potassium</b>                    | E 224    |
| <b>Sorbate de potassium</b>                          | E 202    |
| <b>Lysozyme</b>                                      | E 1105   |
| <b>Acide L-ascorbique</b>                            | E 300    |
| <b>Dicarbonate de diméthyle</b>                      | E 242    |

|                               |       |   |
|-------------------------------|-------|---|
| <b>Gaz et gaz d'emballage</b> |       |   |
| <b>Argon</b>                  | E938  | Peut être remplacée par la mention "Mis en bouteille sous atmosphère protectrice" ou «Peut être mis en bouteille sous atmosphère protectrice».. |
| <b>Azote</b>                  | E 941 |   |
| <b>Dioxyde de carbone</b>     | E290  |   |
| Oxygène gazeux                | E 948 |   |

**LISTE DES ALLERGENES**

**Sulfites ou anhydride sulfureux**

**œuf, protéine de l'œuf, produit de l'œuf, lysozyme de l'œuf ou albumine de l'œuf**

**lait, produits du lait, caséine du lait ou protéine du lait**

### Autres pratiques

#### Résine de pin d'Alep

Lies fraîches

#### Caramel

E150

Isothiocyanate d'allyle

Levures inactivées

### Séquestrants

Charbons à usage œnologique

Fibres végétales sélectives

### Activateurs de fermentation alcoolique et malolactique

Cellulose microcristalline

E 460

Hydrogénophosphate de diammonium

E 342/CAS 7783-

Sulfate d'ammonium

E 517/CAS 7783- et 7.

Bisulfite d'ammonium

Chlorhydrate de thiamine

Autolysats de levures

Écorces de levures

Levures inactivées

Levures inactivées ayant des niveaux garantis de glutathion

### Agents clarifiants

Gélatine alimentaire

Protéine de blé

Protéine issue de pois

Protéine issue de pommes de terre

Colle de poisson

Caséines

Caséinates de potassium

Ovalbumine

Bentonite

E 558

Dioxyde de silicium

E 551

Kaolin

Tanins

Chitosane dérivé d'*Aspergillus niger*

Chitine-glucane dérivé d'*Aspergillus*

Extraits protéiques levuriens

Polyvinylpyrrolidone

E 1202

Alginate de calcium

E 404

Alginate de potassium

E 402

### Enzymes

Uréase

Pectines lyases

Pectine méthylestérase

Polygalacturonase

Hémicellulase

Cellulase

Bétaglucanase

Glycosidase

### Agents de fermentation

Levures de vinification

Bactéries lactiques

### Correction des défauts

Sulfate de cuivre, pentahydraté

Citrate de cuivre

Chitosane dérivé d'*Aspergillus niger*

Chitine-glucane dérivé d'*Aspergillus niger*

Levures inactivées

### Autres pratiques

#### Résine de pin d'Alep

Lies fraîches

#### Caramel

E150

Isothiocyanate d'allyle

Levures inactivées