

DICHIARAZIONE RELATIVA AI PRODOTTI ENARTIS CONSENTITI PER LA PRODUZIONE DI VINI BIOLOGICI IN ACCORDO CON QUANTO PREVISTO DAL REGOLAMENTO (UE) N. 2018/1584

La divisione Enartis di Esseco S.r.l dichiara che :

- i prodotti enologici qui sotto elencati, commercializzati e/o ottenuti nei propri impianti, sono prodotti a base di sostanze autorizzate nella produzione di vini biologici in accordo al Regolamento (UE) N. 2018/1584;
- conformemente ai Regolamenti (CE) N. 834/2007, non sono modificati geneticamente e non provengono da materie prime o microrganismi geneticamente modificati; non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti; non sono soggetti a rischio di contaminazione incrociata con prodotti geneticamente modificati.
- non sono ottenuti con l'utilizzo di fanghi derivanti da impianti di trattamento acque.

ENZIMI

EnartisZym 1000 S
EnartisZym 1000 SL
EnartisZym RS
EnartisZym RS-P

ATTIVANTI DI FERMENTAZIONE

Ammonio Fosfato Bibasico
Nutriferm Vit Flo
Nutriferm Gradual Release
Nutriferm Arom
Nutriferm Arom Plus
Nutriferm Control
Nutriferm Energy
Nutriferm No Stop
Nutriferm Special

PRESA DI SPUMA

Clairbouteille P
Clairperlage Uno
EnartisPro Perlage
EnartisTan Clairbouteille
EnartisTan Finesse
EnartisTan Fragrance
EnartisTan Last Touch
EnartisTan Style

EnartisTan Trg
Enoblack Perlage
Nutriferm Tirage
Nutriferm PDC
Nutriferm PDC Arom
Surlì Mousse
Surlitan Perlage

LIEVITI

EnartisFerm Aroma White
EnartisFerm AMR-1
EnartisFerm D20
EnartisFerm ESFloral
EnartisFerm ES123
EnartisFerm ES181
EnartisFerm ES401
EnartisFerm ES454
EnartisFerm ES488
EnartisFerm EZFerm
EnartisFerm EZFerm 44
EnartisFerm Floreal
EnartisFerm HT
EnartisFerm LV
EnartisFerm Perlage Docg
EnartisFerm Perlage Fruity
EnartisFerm Q Citrus

EnartisFerm Q Tau
EnartisFerm Q5
EnartisFerm Q7
EnartisFerm Q9
EnartisFerm Red Fruit
EnartisFerm SB
EnartisFerm SC
EnartisFerm Top 15
EnartisFerm Top Essence
EnartisFerm TT
EnartisFerm Vintage Red
EnartisFerm Vintage White
EnartisFerm Ws
EnartisFerm VQ 10
EnartisFerm VQ 51
EnartisFerm VQ
Assmanshausen

FILTRAZIONE

EnartisFiltra AV
Enolite K1
Enolite K3
Enolite K5
Filtrobril HM
Filtrobril HS

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
28069 San Martino, Treccate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it | www.enartis.com

enartis

Inspiring innovation.

Cello-PD 2
Cello-PD 3
Cello-PD 5
Cello-PD Vacuum

CHIARIFICANTI

Atoclar M
Bentolit Super
Black PF
Blancoll
Carboflor
Claril QY
Claril RF
Enoblack Super
Fenol Free
Finecoll
Goldenclar
Goldenclar Instant
Hydroclar 45
Hydroclar 30
Neoclar Af
Pharmabent N
Plantis AF
Plantis AF-P
Plantis AF-Q
Pluxbenton N
Pluxcompact
Protoclar K
Pulviclar S
Revelarom
Sil Floc

STABILIZZANTI

Acido Citrico
Acido L-Ascorbico
AMT Plus Quality
Aromagum
Bitartrato Di Potassio
Citrogum
Citrogum Dry
Citrogum Plus
Citrosol rH
Citrostab rH
Enocristal Superattivo

EnartisStab CLK+O
EnartisStab Micro
EnartisStab Micro M
Maxigum
Progum

BATTERI MALOLATTICI

EnartisMI One
EnartisMI Uno
EnartisMI Mcw
EnartisMI Silver

POLISACCARIDI

EnartisPro R
EnartisPro Round
EnartisPro Tinto
EnartisPro Uno
Surlì Elevage
Surlì Natural
Surlì Round
Surlì Velvet
Surlì Vitis

CORRETTORI DI ACIDITA'

Acido Lattico
Acido Tartarico
Bicarbonato Di Potassio
Disacidificante Bianco Neve

SOLFITANTI

AST
Anticasse Fn
Efferbarrique
Effergran
Effergran Dose 5
Solfosol M
Winy

LEGNI ALTERNATIVI

Incanto Black Spice
Incanto Brq
Incanto Caramel
Incanto Complexity
Incanto Cream

Incanto Dark Chocolate
Incanto Natural
Incanto NC
Incanto NC Cherry
Incanto NC Dark Chocolate
Incanto NC Pro Wine
Incanto NC Red
Incanto NC White
Incanto Sli
Incanto Spice
Incanto Special Fruit
Incanto Sweet
Incanto Toffee
Incanto Vanilla

TANNINI

EnartisTan Arom
EnartisTan Blanc
EnartisTan Citrus
EnartisTan Clar
EnartisTan Cœur De Chene
EnartisTan Color
EnartisTan Dark Chocolate
EnartisTan E
EnartisTan Elegance
EnartisTan Élevage
EnartisTan Extra
EnartisTan Fermcolor
EnartisTan FP
EnartisTan Fresh Fruit
EnartisTan Fruitan
EnartisTan Max Nature
EnartisTan Microfruit
EnartisTan Microx
EnartisTan Napa
EnartisTan Quertanil
EnartisTan Red Fruit
EnartisTan Rich
EnartisTan Rouge
EnartisTan Skin
EnartisTan Sli
EnartisTan Superoak
EnartisTan Total Fruity
EnartisTan Toffee

UNI EN ISO 9001:2015
UNI EN ISO 14001:2015
BS OHSAS 18001:2007



SISTEMI DI GESTIONE
CERTIFICATI



CERTQUALITY
È MEMBRO DELLA
FEDERAZIONE CISQ



Esseco s.r.l. Società Unipersonale
Cap. Soc. Euro 10.000.000 i.v. | R.E.A. 142984 Novara
C.F. - Part. IVA - Reg. Imprese Novara 01027000031
Società soggetta all'attività di Direzione e Coordinamento
di Esseco Group s.r.l. C.F. 00989420039

Esseco s.r.l. - Divisione Enartis
28069 San Martino, Trecate NO, Italia
Tel. +39 0321 790 300 | Fax + 39 0321 790 347
vino@enartis.it | www.enartis.com

enartis

Inspiring innovation.

EnartisTan Uva
EnartisTan V
EnartisTan Vanilla
EnartisTan XC

Oenotan
Oenotan Selection Moka
Oenotan Selection Vanilla

EnartisTan Unico #1
EnartisTan Unico #2
EnartisTan Unico #3

Questa dichiarazione è stilata sulla base di quanto indicato nel Reg. (UE) 2018/1584.

Si prega tuttavia l'utilizzatore di verificare se il prodotto prescelto è conforme a quanto prescritto dal proprio ente certificatore. Revisione 14 – Maggio 2019



Marco Mercenari

Quality Assurance Manager
Esseco s.r.l. - Divisione Enartis