

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE PARA PRODUTOS ENARTIS PERMITIDOS NA PRODUÇÃO DE VINHOS BIOLÓGICOS, DE ACORDO COM O REGULAMENTO (UE) Nº 2018/1584

A ENARTIS, divisão da Esseco S.r.l declara que

- Os produtos enológicos abaixo mencionados, vendidos e/ou produzidos nas suas instalações, são produtos feitos com substâncias aprovadas para a produção de vinhos biológicos, de acordo com o Regulamento (UE) nº 2018/1584;
- Em conformidade com o Regulamento (CE) nº 834/2007, estes produtos não são geneticamente modificados e não são provenientes de matérias-primas ou organismos geneticamente modificados; não foram tratados com radiações ionizantes; não foram sujeitos a nenhum risco de contaminação cruzada com produtos geneticamente modificados;
- Estes produtos não foram obtidos por utilização de lamas com origem em estações de tratamento de águas (ETA).

ENZIMAS

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

Nutriferment Tirage
Nutriferment PDC
Nutriferment PDC Arom
Surlì Mousse
Surlitan Perlage

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

NUTRIENTES DE LEVADURA

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

LEVADURAS

EnartisFerm Aroma White
EnartisFerm AMR-1
EnartisFerm D20
EnartisFerm ESFloral
EnartisFerm ES U42
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

ADJUVANTES DE FILTRAÇÃO

EnartisFiltrar AV
Enolite K1
Enolite K3
Enolite K5
Filtrobril HM
Filtrobril HS
Cello-PD 2
Cello-PD 3
Cello-PD 5
Cello-PD Vacuum

GAMA PERLAGE

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

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.

AGENTES DE COLAGEM

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

AGENTES ESTABILIZANTES

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

EnartisStab CLK+O
EnartisStab Micro
EnartisStab Micro M
Maxigum
Progum

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA

EnartisMI One
EnartisMI Uno
EnartisMI Mcw
EnartisMI Silver

DERIVADOS DE LEVADURA

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

CORRETORES DE ACIDEZ

Acido Lattico
Acido Tartarico
Bicarbonato Di Potassio
Disacidificante Bianco Neve

AGENTES SULFITANTES

AST
Anticasse FN
Efferbarrique
Effergran
Effergran Dose 5
Solfosol M
Winy

ALTERNATIVOS DE MADEIRA

Incanto Black Spice
Incanto BRQ
Incanto Caramel
Incanto Complexity
Incanto Cream
Incanto Dark Chocolate
Incanto Natural
Incanto NC
Incanto NC Dark Chocolate
Incanto NC Pro Wine

Incanto NC Red
Incanto SLI
Incanto Spice
Incanto Special Fruit
Incanto Sweet
Incanto Toffee
Incanto Vanilla

TANINOS

EnartisTan Antibotrytis
EnartisTan Blanc
EnartisTan CIT
EnartisTan Clar
EnartisTan Cœur De Chene
EnartisTan DC
EnartisTan E
EnartisTan Elegance
EnartisTan Élevage
EnartisTan Extra
EnartisTan Fermcolor
EnartisTan FP
EnartisTan Fresh Fruit
EnartisTan FT
EnartisTan Max Nature
EnartisTan Microfruit
EnartisTan Microx
EnartisTan Napa
EnartisTan Quertanil
EnartisTan RF
EnartisTan Rich
EnartisTan Rouge
EnartisTan Skin
EnartisTan SLI
EnartisTan Superoak
EnartisTan Total Fruity
EnartisTan Toffee
EnartisTan Uva
EnartisTan V
EnartisTan Vanilla
EnartisTan XC
Oenotan
Oenotan Selection Moka
Oenotan Selection Vanilla
EnartisTan Unico #1

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



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 0102700031
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 Unico #2

EnartisTan Unico #3

Esta declaração tem por base o mencionado no Regulamento (UE) n° 1584/2018. Contudo, o utilizador tem a responsabilidade de verificar se o produto seleccionado está de acordo com os requisitos das suas entidades de certificação biológica.

Revisão 14 – julho de 2019



Marco Mercenari

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

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