



Bactiless™

Maîtriser les bactéries d'altération

Description

Bactiless™ est un biopolymère 100% non-OGM et non-allergène d'origine fongique (*Aspergillus niger*) qui aide à contrôler la population bactérienne dans les vins. La formulation Bactiless™ contribue à une réduction de la population viable de bactéries acétiques et lactiques. En dépit de son efficacité sur un large spectre d'espèces bactériennes, Bactiless™ n'affecte pas la population levurienne. Son effet antibactérien peut être renforcé en utilisant du SO₂, mais ne remplace pas ce dernier, car Bactiless™ n'a pas une action antioxydante. Cependant, Bactiless™ peut contribuer à réduire la quantité de SO₂ nécessaire pour contrôler les populations bactériennes lactiques et acétiques.

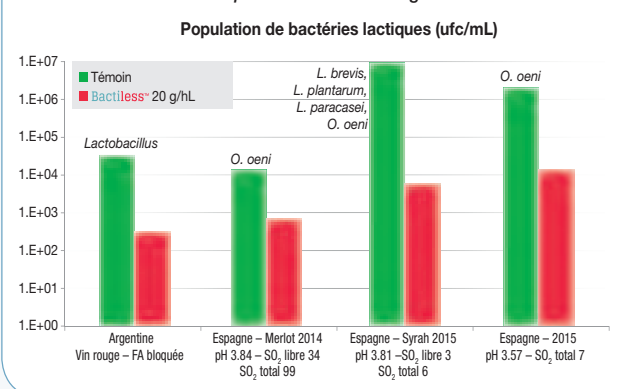
Bactiless™ permet d'éviter les impacts sensoriels négatifs liés aux bactéries d'altération tels que l'acide acétique et les amines biogènes.

Application et résultats

• Action de stabilisation microbiologique contre :

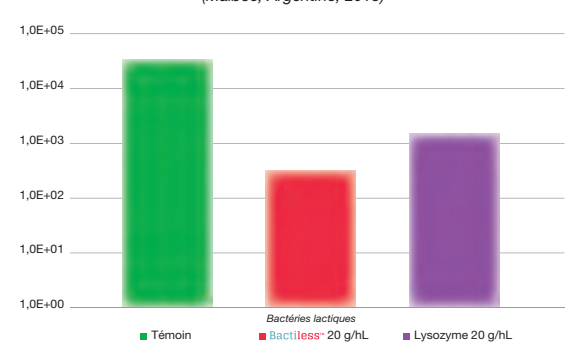
- Les bactéries lactiques:** Bactiless™ peut être utilisé pour réduire drastiquement la population bactérienne et pour prévenir la croissance bactérienne dans les vins notamment après la fermentation malolactique. Il représente une alternative intéressante au traitement par le lysozyme et/ou par importantes quantités de SO₂. Bactiless™ aide à protéger les vins des altérations dues aux bactéries lactiques et réduit leur production de métabolites tels que les amines biogènes.

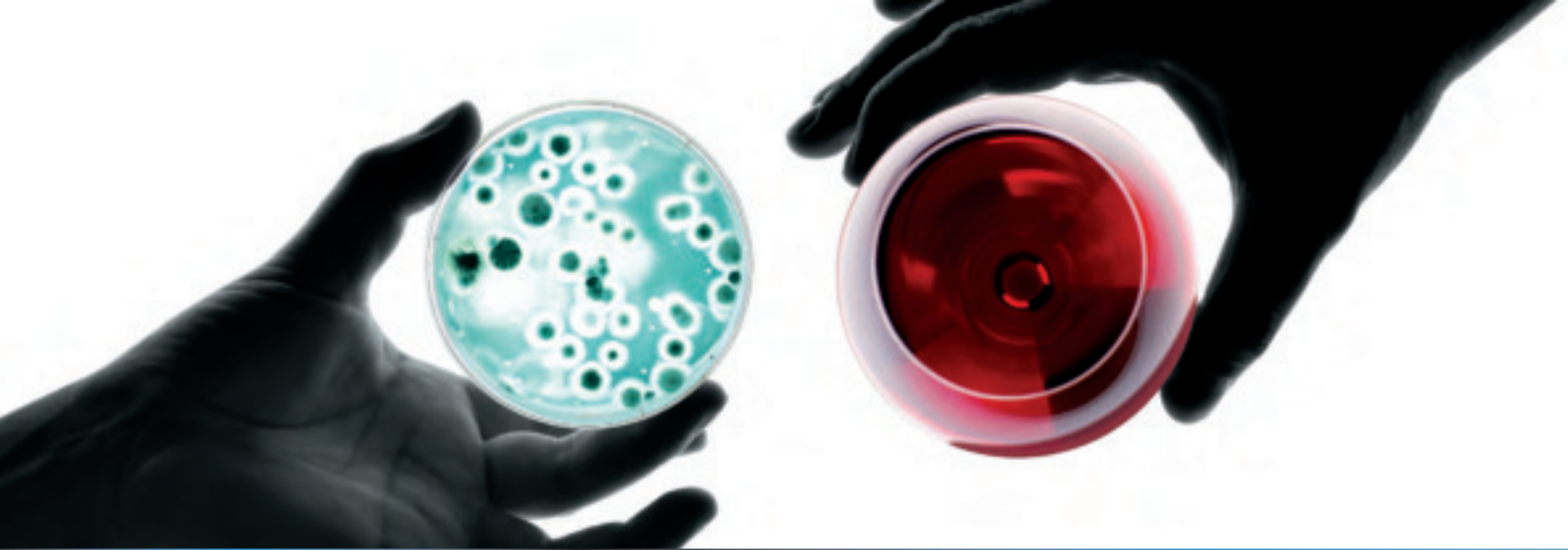
Gestion des bactéries lactiques dans les vins rouges sur un essai en cave.



Gestion des bactéries lactiques sur un vin rouge

Contamination par des bactéries d'altération survenue sur un vin en arrêt de FA (Malbec, Argentine, 2015)

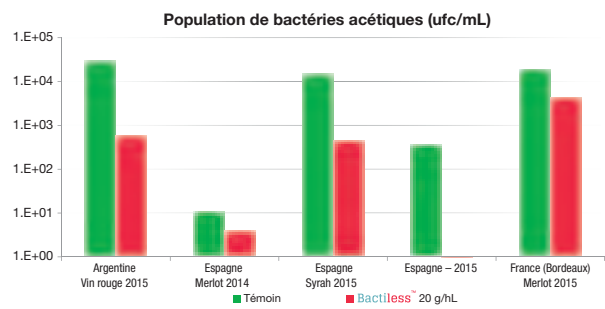




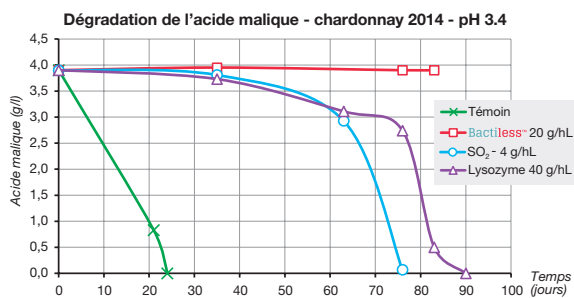
» Les bactéries acétiques :

Bactiless™ est également efficace contre les bactéries acétiques en contribuant à la baisse de la population viable et en prévenant leur croissance. Cette application peut aider à contrôler les niveaux d'acidité volatile.

Gestion des bactéries dans les vins rouges sur un essai en cave.



Essai sur un vin Chardonnay (pH = 3.4) en collaboration avec IFV : Comparaison de différents outils de stabilisation microbienne et de cinétiques de dégradation de l'acide malique en cas de vin contaminé par des bactéries lactiques.



Bactiless™ permet d'éviter le déclenchement de la fermentation malolactique dans les vins blancs.

« Contrôle de la fermentation malolactique

Dans les vins blancs et rosés, Bactiless™ peut aider à retarder ou à inhiber la fermentation malolactique quand elle n'est pas souhaitée.

Dosage et mise en œuvre

- Dose moyenne recommandée : de 20 g/hL à 50 g/hL en cas de forte contamination.
- Mettre en suspension Bactiless™ dans de l'eau ou du vin avant d'être incorporé de manière homogène dans le vin.
- Le temps de contact minimum est de 10 jours. Puis soutirer et séparer le vin traité de ses lies.

Conditionnement et stockage

- Sac de 500 g dans un carton de 10 kg. .
- Stocker dans un endroit sec en dessous de 25°C.

DISTRIBUÉ PAR :



Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel.

Mai 2016

Specification Sheet

BACTILESS™ POUR USAGE OENOLOGIQUE

50105-04-27: 10 x 500 g sachets en carton de 5 kg

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

ASPECT & ODEUR

- Couleur beige à marron clair
- Odeur typique de levure

INGREDIENT

Chitosane, Chitine-glucane

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT

Matière Sèche	> 90 %
Total de bactéries aérobies	< 10 ³ UFC/g
Coliformes	< 100 UFC/g
Moisissures	< 10 ² UFC/g
Levures	< 10 ² UFC/g
<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g

HEAVY METALS TYPICAL ANALYSIS

Plomb	< 1 mg / kg
Mercure	< 0,1 mg / kg
Arsenic	< 1 mg / kg
Cadmium	< 1 mg / kg

PREPARATION

Mettre en suspension dans de l'eau ou du vin, avant d'être incorporé de manière homogène dans le vin. Après avoir introduit la suspension de BACTILESS dans le vin par le haut de la cuve, effectuer un remontage d'homogénéisation correspondant au volume de la cuve.

DOSAGE

Entre 20 et 50 g/hl par ajout généralement (dosage maximum légal : 50 g/hL).

STOCKAGE ET DUREE DE CONSERVATION

A conserver dans un endroit frais et sec.
4 ans dans son emballage d'origine non entamé.



www.lallemandwine.com

Produit de
DANSTAR FERMENT AG
Bahnhofstrasse 7,
CH 6301 ZUG
Switzerland
Filiale de Lallemand Inc.

L'information contenue dans cette fiche se base sur l'état actuel de nos connaissances et est considérée comme exacte. Aucune garantie, expresse ou implicite, n'est donnée concernant la précision des données, la commercialisation ou les risques associés à l'utilisation de ce produit. Il appartient à l'utilisateur de déterminer l'adaptation du produit, les conditions d'utilisation et tout autre risque lié à son utilisation.

BACTILESS – MAI 2016

Lallemand Oenology

SECTION 1 - IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE/DU MELANGE ET DE L'ENTREPRISE

- 1.1** Identification de produit : **BACTILESS™**
- 1.2** Utilisation du produit: Pour une utilisation en vinification
- 1.3** Renseignements fournisseur: **Danstar Ferment A.G.**
Vejlevej 10
Fredericia
DK-7000
Denmark
Phone: +45 76 22 32 85
Email: fb.france@lallemand.com
- 1.4** Numéro d'appel d'urgence: Contactez votre médecin ou un hôpital

SECTION 2 - IDENTIFICATION DES DANGERS

- 2.1** Classification de la substance/mélange: Non classé comme dangereuse selon la Directive 1272/2008.
- 2.2** Eléments d'étiquetage : Aucun.
- 2.3** Autre danger : Aucun.

SECTION 3 – COMPOSITION/INFORMATION SUR LES COMPOSANTS

Composant pouvant présenter un risque pour la santé: aucun.

SECTION 4 - PREMIERS SECOURS

- 4.1** Description des premiers secours :
- Contact avec les yeux: Rincer abondamment avec de l'eau.
- Contact avec la peau: Laver la zone en contact avec de l'eau et du savon.
- Inhalation : Emmener immédiatement le sujet à l'air frais.
- Ingestion : Rincer soigneusement la bouche et la gorge avec de l'eau puis boire abondamment.
- 4.2** Principaux symptômes et effets, aigus et différés :
- Contact avec les yeux: Possibles irritations.
- Contact avec la peau: Possibles irritations.
- Inhalation : Possible irritation respiratoire ou asthme chez les individus sensibles.
- Ingestion : Peut provoquer un inconfort intestinal, ballonnement, gaz.
- 4.3** Indication des éventuels soins médicaux immédiats et traitement particuliers nécessaires :
- Aucun ; Si les symptômes persistent, consulter un médecin.

SECTION 5 - MESURES DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

- 5.1** Moyens d'extinction :
- Appropriés : Eau, mousse, dioxyde de carbone, poudre sèche.
- Inappropriés : Aucun.
- 5.2** Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange: Aucun.
- 5.3** Conseils aux pompiers : Porter un appareil respiratoire autonome (ARA) en cas d'exposition dans des lieux confinés ou fermés.

SECTION 10- STABILITE ET REACTIVITE

10.1 Réactivité :	Non réactif
10.2 Stabilité chimique :	Stable
10.3 Possibilités de réactions dangereuses :	Aucune
10.4 Conditions à éviter :	Aucune
10.5 Matières incompatibles :	Aucune
10.6 Produits de décomposition dangereux :	Aucun

SECTION 11- INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

11.1 Informations sur les effets toxicologiques :

Toxicité aigüe:	Pas d'effet connu.
Corrosion/Irritation cutanée :	Possible irritation.
Lésion/Irritation oculaire :	Possible irritation.
Sensibilisation respiratoire ou cutanée:	Possible réaction allergique.
Effets CMR (cancérogénicité, mutagénicité et toxicité pour la reproduction) :	Pas d'effet connu.

SECTION 12- INFORMATIONS ECOLOGIQUES

12.1 Toxicité :	Pas d'effet connu.
12.2 Persistance et dégradabilité :	Pas de persistance. Produit bio dégradable.
12.3 Potentiel de bioaccumulation :	Aucun.
12.4 Mobilité dans le sol :	Non Applicable.
12.5 Résultats des évaluations PBT et VPVB :	Non applicable.
12.6 Autres effets néfastes :	Aucun.

SECTION 13- CONSIDERATIONS RELATIVES A L'ELIMINATION

13.1 Méthodes de traitement des déchets :

Ce produit peut être jeté dans les ordures ménagères. Aucune méthode spéciale d'élimination n'est requise, sauf celles conformes aux règlements en vigueur fixés par les autorités locales.

SECTION 14- INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

14.1 Numéro ONU :	Non applicable.
14.2 Nom d'expédition des Nations Unies :	Non applicable.
14.3 Classe(s) de danger pour le transport :	Non classé comme dangereux
14.4 Groupe d'emballage :	Non applicable.
14.5 Dangers pour l'environnement :	Aucun.
14.6 Précautions particulières à prendre par l'utilisateur :	Aucune.
14.7 Transport en vrac (annexe II - Convention Marpol 73/78 & Recueil IBC :	Non applicable.

SECTION 15- INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

- 15.1 Règlements/législation particulières à la substance ou au mélange en matière de sécurité, de santé et d'environnement : Produit ne nécessitant pas un enregistrement selon le règlement REACH.
- 15.2 Evaluation de la sécurité chimique : Non applicable.

SECTION 16- AUTRES DONNEES

Date d'émission de SDS: MAI 2015

Avertissement : Les données mentionnées ci-dessus sont basées sur l'état actuel de nos connaissances et de notre expérience. Elles décrivent les dispositions de sécurité à prendre vis-à-vis du produit concerné. Elles ne représentent pas une garantie sur les propriétés des produits.

Template revision date: EU-Revision 4, 07 December 2012 (updated to EU Reg. 453/2010)

Déclaration concernant BACTILESS™

09 Mai 2016

Alimentarité

Nos produits ont été transformés conformément aux Bonnes Pratiques de Fabrication actuelles, Analyses des Dangers et Contrôle Préventif basé sur les Risques des Aliments pour la Consommation Humaine. Nous assurons une démarche de traçabilité, de contrôles de conformité et de rappels des produits alimentaires non-conformes.

Nos usines disposent de plans écrits, mis en œuvre, consignés et vérifiés en matière de fabrication, transformation, emballage et conservation des produits alimentaires. Chaque unité de production et d'entreposage possède un plan spécifique à son bâtiment afin d'assurer la sécurité de l'unité et des installations et de garantir la qualité et la sécurité des produits alimentaires.

Dans les conditions susvisées, nos produits ne présentent aucun danger au regard de leur utilisation prévue et sont salubres à la consommation humaine/animale.

Aptitude au Contact Alimentaire

Nous certifions par la présente que l'ensemble de nos produits sont conditionnés dans des emballages aptes au contact alimentaire. Nous disposons de la certification de nos fournisseurs attestant que l'emballage qui nous est fourni est conforme aux règlements américains et européens en vigueur en matière des matériaux destinés à rentrer en contact avec les denrées alimentaires.

Absence d'Allergènes Alimentaires

Les allergènes alimentaires à l'origine de la majorité des réactions allergiques alimentaires humaines, listés par la Directive 2003/89/CE, annexe IIIa, des Ingrédients visés à l'Article 6 (3a), (10) et (11) et à la Directive 2007/68/CE, n'entrent pas dans la production de nos produits. Nos produits ne sont pas considérés comme contenant ce qui suit :

- Céréales contenant du gluten et produits dérivés
- Crustacés et produits dérivés
- Œufs et produits dérivés
- Poisson et produits dérivés
- Arachides et produits dérivés
- Soja et produits dérivés à base de soja
- Lait (y compris le lactose) et produits dérivés à base de lait
- Fruits à coque et dérivés
- Céleri et produits dérivés
- Moutarde et produits dérivés
- Graines de sésame et produits dérivés
- Lupin et produits dérivés
- Mollusques et produits dérivés
- Anhydride sulfureux et sulfites à des concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO₂

OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin)

Les produits que nous commercialisons pour utilisation en œnologie sont répertoriés dans l'OIV est autorisé dans la production de vin.

Ces produits sont en conformité avec les normes du codex œnologique.

Modification génétique

Les micro-organismes dans nos produits n'ont pas été génétiquement modifiés.

À notre connaissance et au vue des certificats communiqués par nos fournisseurs, les matières premières utilisées dans l'élaboration des produits finaux ne sont pas génétiquement modifiées.

Radioactivité et Ionisation

Nos produits n'ont subi aucun traitement ionisant ou irradiant au cours de leurs processus de production et ne contiennent pas de composants ionisés ou irradiés.

À notre connaissance et au vue des certificats communiqués par nos fournisseurs, les ingrédients utilisés dans la fermentation et dans le produit final n'ont pas été irradiés et ne contiennent pas de composants ionisés.

Utilisation de Boue d'Épuration

La boue d'épuration n'a pas été utilisée dans la production des micro-organismes.

À notre connaissance et au vue des certificats communiqués par nos fournisseurs, la boue d'épuration n'a pas été utilisée dans la fabrication des ingrédients destinés à la production de nos produits.

Croissance sur Substrat Pétrochimique

Ce n'est pas applicable, il s'applique uniquement aux levures.

Aucune origine animale - exempt d'ESB/EST

Ou des produits pour le œnologie ont été produites à partir de matières premières d'origine non animale. Par conséquent, ils ne contiennent pas de n'importe quel ingrédient qui pourrait présenter un risque d'est/ESB.

Absence d'Antibiotiques

Les matières premières utilisées pour la production de nos produits ne contiennent pas d'antibiotiques et aucun antibiotique n'est utilisé à quelque stade que ce soit du processus de production. Tous nos produits sont donc exempts d'antibiotiques.

Absence de Phtalates

Les phtalates ou dérivés ne sont pas utilisés dans la production des micro-organismes ou dans la fabrication des ingrédients utilisés dans les produits finaux. Nous disposons de nos fournisseurs d'emballage de certifications indiquant l'absence de phtalates ou dérivés [bisphénol A et substances polybromées (PBB et PBDE)] dans les emballages et matières premières des emballages.

Dioxines et PCB

Il n'existe aucune limite requise sur les teneurs en dioxine pour les levures sèches actives ou instantanées, les levures inactives, les dérivés de levure, des bactéries à usage alimentaire humaine/animale, les vitamines ou les

minéraux. Ainsi, ces produits ou les produits fabriqués avec ces ingrédients ne constituent pas un risque sanitaire dû à des composés à base de Dioxine et de PCB¹.

Le processus de production de ces produits n'est pas susceptible d'émettre de dioxines. De plus, nos produits n'ont pas été fabriqués à proximité de processus industriels ou naturels susceptibles d'émettre des dioxines. Ils n'ont pas non plus été fabriqués à l'aide de matières premières, d'auxiliaires technologiques ou d'eau provenant de ces processus.

Métaux Lourds

Les matières premières, les ingrédients utilisés dans la fermentation et le produit fini mélange de levure sèche active, produits bactériens, dérivés de levure, nutriments, levure enrichie en minéral, et soja fermenté ne sont pas visés dans l'annexe du règlement européen ou dans l'annexe FDA pour des teneurs maximales de métaux lourds tels que le plomb (Pb), le Mercure (Hg), le Cadmium (Cd) et l'Arsenic (As) dans les denrées alimentaires. À cet effet, ces règlements ne s'appliquent pas aux produits Lallemand.

Les processus de fermentation, mélange et conditionnement ne font courir aucun risque d'introduire des métaux lourds dans nos produits. À cet effet, nous certifions que nos produits peuvent être considérés comme ne présentant aucun risque lié à la teneur en métaux lourds et qu'ils sont conformes aux exigences de la Proposition 65 de Californie.

Absence de Substances Dangereuses

Nos produits ne sont pas enregistrés par le REACH de l'Union européenne en tant que CMR (substances cancérigènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction) et SEP (Substances Extrêmement Préoccupantes), par le NTP américain (Programme National de Toxicologie) et par les monographies du CIRC de l'OMS.

La consommation de nos produits ne représente aucun risque d'exposition à l'une ou l'autre des substances énumérées dans la Proposition 65 de Californie.

Vibeke Kurup

Vibeke Kurup
Lallemand Oenologie
Manager Qualité

Valide pour 3 ans à compter de la date de sa délivrance. Toute modification dans la fabrication ou la législation conduira à une mise à jour du document.

Les informations consignées dans la présente attestation ont été soigneusement compilées d'après nos connaissances. Nos produits sont vendus à la condition que les acheteurs potentiels réalisent leurs propres évaluations pour déterminer l'adéquation des produits à leurs applications. Les règlements locaux en matière alimentaire doivent toujours être consultés quant aux applications spécifiques et aux déclarations nécessaires. La législation peut varier d'un pays à l'autre.



**Document justificatif établi conformément à l'article 29, paragraphe 1
du règlement (CE) n°834/2007 relatif à l'Agriculture Biologique**

1. Numéro du certificat : **CER-OPT87939-C147465**

2. Nom et adresse de l'opérateur

SIEGE-INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE
ZI DE MARDEUIL ALLEE DE CUMIERES BP 25
51201 EPERNAY CEDEX

Activité principale: **TRANSFORMATEUR**

3. Nom, adresse et n° de code de l'organisme de contrôle

Bureau Veritas Certification France
Immeuble « Le Guillaumet »
92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX
FR-BIO-10

4. Catégories de produits/activité

Distribution de produits divers

Levure

Moût concentré rectifié de raisin Sucriain Bio

Autres produits alimentaires

Gomme arabique

5. Définis comme

Agriculture Biologique

Agriculture Biologique

6. Période de validité : Du 13/10/2017 au 31/05/2019

7. Date de contrôle: 13/10/2017

8. Le présent document a été délivré sur la base de l'article 29, paragraphe 1, du règlement (CE) n°834/2007 et des dispositions du règlement (CE) n°889/2008, et le cas échéant du cahier des charges français homologué par arrêté du 05 janvier 2010, et conformément au programme de certification en vigueur, tel qu'il est défini par la circulaire afférente de l'INAO.

L'opérateur a soumis ses activités au contrôle et respecte les exigences établies aux règlements précités.

Ce certificat, émis à la date précisée ci-dessous, peut être suspendu, retiré, modifié. Sa validité peut être vérifiée à tout moment sur le site www.qualite-france.com ou par téléphone au +33 2 99 23 30 68.

Paris La Défense, le : 06/02/2018
Pour le Directeur Général, Jacques Matillon



**CERTIFICATION
DE PRODUITS
ET SERVICES**
Accréditation
N° 5-0553

Liste des sites et
portées disponibles sur
www.cofrac.fr