

# NETAROM EXTRA

## CORRECTEURS

**Formulation à base de levures inactivées riches en cuivre immobilisé pour traiter les goûts de réduit**

### → APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

**NETAROM EXTRA** complète **NETAROM**, formulation permettant de diminuer de façon notable les goûts de réduit sans risque d'oxydation et perte de fruité. **NETAROM EXTRA** montre l'avantage d'être actif sur des vins présentant des défauts de réduction importants et où **NETAROM** risque d'être moins efficace.

Les polysaccharides cédés par la formulation améliorent le volume et la rondeur en bouche.

**NETAROM EXTRA** est un traitement curatif et n'est employé que quand le défaut est constaté (en fin de fermentation alcoolique ou malolactique par exemple). Il est conseillé à faibles doses dans les vins blancs et est plus couramment utilisé sur vins rosés ou rouges.

### → MISE EN ŒUVRE

Introduire la quantité nécessaire de **NETAROM EXTRA** dans 4 à 5 fois le volume d'eau froide. L'agitation doit être vigoureuse pour éviter la formation de grumeaux qui risquerait de diminuer l'efficacité du traitement. On ajoute la préparation précédente dans la totalité du vin sous un léger brassage non-oxydatif.

Nous recommandons de déguster le vin traité une fois par jour afin de juger de l'arrêt ou du prolongement du traitement. Si le traitement n'est pas suffisant, on remet en suspension la formulation (quelques minutes de brassage) et une dégustation est effectuée le lendemain.

Des résultats positifs sont obtenus après 1 jour de traitement et rarement plus de 5 jours.

Le vin est soutiré à la fin du traitement après une parfaite sédimentation des lies. Aucun réajustement de SO<sub>2</sub> ne doit être effectué durant le traitement.

### → DOSE D'EMPLOI

Les doses habituellement utilisées varient de 5 à 30 g/hL.

Il est fortement conseillé d'optimiser la dose à travers des essais de laboratoire, à mener en bouteille. Des essais de mixes **NETAROM EXTRA** et **NETAROM** montrent parfois d'excellents résultats. Consulter votre œnologue.

### → CARACTÉRISTIQUES

Composition

- levures inactivées (*Saccharomyces cerevisiae*) : teneur en azote organique <9,5% de matière sèche (équivalent azote).
- bentonite

Préparation solide contenant des insolubles.

### → CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- Sacs de 1 kg et 5kg.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.

## FICHE DE DONNEES DE SECURITE NETAROM EXTRA

Version : FR/30-11-15/C fournie volontairement

page : 1/3

### SECTION 1. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE/ DU MELANGE ET DE LA SOCIETE/ L'ENTREPRISE

#### 1.1. Identificateur du produit

Nom commercial : NETAROM EXTRA

#### 1.2. Utilisations identifiées pertinentes de la substance ou du mélange et utilisations déconseillées

Utilisation identifiée : œnologie.

#### 1.3. Renseignements concernant le fournisseur de la fiche de données de sécurité

Informations sur la société : Institut Œnologique de Champagne  
Z.I. de Mardeuil – Allée de Cumières – BP 25  
51201 EPERNAY Cedex  
FRANCE  
Tel: + 33 (0) 3.26.51.96.00.  
Fax: + 33 (0) 3.26.51.02.20.  
[fds@ioc.eu.com](mailto:fds@ioc.eu.com)

#### 1.4. Numéro d'appel d'urgence

N° de l'organisme officiel : 01.45.42.59.59

### SECTION 2. IDENTIFICATION DES DANGERS

#### 2.1. Classification de la substance ou du mélange

Substance non concernée par la classification CLP.

#### 2.2. Éléments d'étiquetage

Substance non concerné par l'étiquetage CLP.

#### 2.3. Autres dangers

### SECTION 3. COMPOSITION / INFORMATIONS SUR LES COMPOSANTS

#### 3.1. Substances

Composant : dérivé de levure

Composant(s) pouvant présenter un risque pour la santé : aucun

#### 3.2. Mélanges

### SECTION 4. PREMIERS SECOURS

#### 4.1. Description des premiers secours

Inhalation : Emmener immédiatement le sujet à l'air frais

Ingestion : Rincer soigneusement la bouche et la gorge avec de l'eau puis boire abondamment

Absorption par la peau : Rincer à l'eau claire

Contact oculaire : Rincer abondamment avec de l'eau.

#### 4.2. Principaux symptômes et effets, aigus immédiats et traitements

Inhalation : Possible irritation respiratoire ou asthme chez les individus sensibles

Ingestion : Peut provoquer un inconfort intestinal, ballonnement, gaz

Absorption par la peau : Possible irritation

Contact oculaire : Possible irritation.

#### 4.3. Indication des éventuels soins médicaux immédiats et traitements particuliers

Aucun ; si les symptômes persistent, consulter un médecin

### SECTION 5. MESURE DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

#### 5.1. Moyens d'extinction

Conseillés : ceux adaptés aux feux de "produits secs"..

#### 5.2. Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange

Aucun

#### 5.3. Conseils aux pompiers

Donnée non disponible.

### SECTION 6. MESURE A PRENDRE EN CAS DE DEVERSEMENT ACCIDENTELLE

#### 6.1. Précautions individuelles, équipement de protection et procédures d'urgence

Non secouristes : aucune. / Secouristes : aucune.

#### 6.2. Précaution pour la protection de l'environnement

Aucune

#### 6.3. Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage

Ramasser le produit par moyen mécanique et s'en débarrasser selon les lois en vigueur locales.

Le produit est biodégradable.

La zone contaminée peut être rincée avec de l'eau pour éliminer toute trace de poudre.

#### 6.4. Référence à d'autres sections

Se reporter à la section 8 pour l'équipement de protection personnel

## FICHE DE DONNEES DE SECURITE NETAROM EXTRA

Version : FR/30-11-15/C fournie volontairement

page : 2/3

### SECTION 7. MANIPULATION ET STOCKAGE

#### 7.1. Précautions à prendre pour une manipulation sans danger

Manipulation : porter un vêtement de protection tel que décrit dans la section 8.

#### 7.2. Conditions nécessaires pour assurer la sécurité du stockage, tenant compte d'éventuelles incompatibilités

Conditions de stockage sécurisé : ce produit ne présente pas de risque d'incendie, d'explosion ou de réaction chimique. Stocker selon les mentions indiquées sur l'étiquette pour en respecter les garanties.

#### 7.3. Utilisation(s) finale(s) particulière(s)

Aucune

### SECTION 8. CONTROLE DE L'EXPOSITION / PROTECTION INDIVIDUELLE

#### 8.1. Paramètres de contrôle

Donnée non disponible

#### 8.2. Contrôles de l'exposition

Protection oculaire : pas de protection requise normalement. Si nécessaire, utiliser un masque de protection pour les yeux en cas de poussières excessives.

Protection de la peau : pas de protection requise normalement

Protection respiratoire : pas de protection requise normalement. Si nécessaire, utiliser un masque homologué par le NIOSH, à adapter selon les directives européennes, afin de maintenir des niveaux d'inhalation acceptables.

Autre vêtement ou équipement de protection : aucun

Ventilation : libre circulation d'air dans le local.

### SECTION 9. PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

#### 9.1. Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles

Aspect : Poudre beige à beige clair

Odeur : Levure

Seuil olfactif : Donnée non disponible

pH : Donnée non disponible

Point de fusion/ point de congélation : Donnée non disponible

Point initial d'ébullition et intervalle d'ébullition : Donnée non disponible

Point éclair : Donnée non disponible

Taux d'évaporation : Donnée non disponible

Inflammabilité : Donnée non disponible

Limites supérieures/ inférieures d'inflammabilité ou limites d'explosivité : Donnée non disponible

Pression de vapeur : Donnée non disponible

Densité de vapeur : Donnée non disponible

Solubilités : Donnée non disponible

Coefficient de partage : Donnée non disponible

Température d'auto-inflammabilité : Donnée non disponible

Température de décomposition : Donnée non disponible

Viscosité : Donnée non disponible

Propriétés explosives : Donnée non disponible

Propriétés comburantes : Donnée non disponible

#### 9.2. Autres informations

### SECTION 10. STABILITE ET REACTIVITE

#### 10.1. Réactivité

Non réactif

#### 10.2. Stabilité chimique

Substance stable dans les conditions normales

#### 10.3. Possibilités de réactions dangereuses

Aucune

#### 10.4. Conditions à éviter

Aucune

#### 10.5. Matières incompatibles

Donnée non disponible

#### 10.6. Produits de décomposition

Aucune

## FICHE DE DONNEES DE SECURITE NETAROM EXTRA

Version : FR/30-11-15/C fournie volontairement

page : 3/3

### SECTION 11. INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

#### 11.1. Informations toxicologiques

Aucun effet toxicologique connu. Tous les ingrédients sont des ingrédients alimentaires non toxiques

### SECTION 12. INFORMATIONS ECOLOGIQUES

#### 12.1. Toxicité

Biodégradable, pas d'effet sur l'environnement connu

#### 12.2. Persistance et dégradabilité

Produit biodégradable

#### 12.3. Potentiel de bioaccumulation

Donnée non disponible

#### 12.4. Mobilité dans le sol

Donnée non disponible

#### 12.5. Résultats des évaluations PBT et vPvB

Donnée non disponible

#### 12.6. Autres effets néfastes

Donnée non disponible

### SECTION 13. CONSIDERATIONS RELATIVES A L'ELIMINATION

#### 13.1 Méthodes de traitements des déchets

Se conformer aux règlements en vigueur relatifs à l'élimination des déchets.

### SECTION 14. INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

#### 14.1. Numéro ONU

Substance non concernée

#### 14.2. Nom d'expédition des Nations unies

Donnée non disponible

#### 14.3. Classe(s) de danger pour le transport

Donnée non disponible

#### 14.4. Groupe d'emballage

Donnée non disponible

#### 14.5. Dangers pour l'environnement

Donnée non disponible

#### 14.6. Précautions particulières à prendre par l'utilisateur

Donnée non disponible

#### 14.7. Transport en vrac conformément à l'annexe 2 de la convention MARPOL 73/78 et au recueil IBC

Donnée non disponible

### SECTION 15. INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

#### 15.1. Réglementations/ Législation particulières à la substance ou au mélange en matière de sécurité, de santé et d'environnement

Il s'agit d'un ingrédient alimentaire qui doit être exclusivement utilisé pour la fabrication de produits alimentaires.

#### 15.2. Evaluation de la sécurité chimique

Non applicable

### SECTION 16. AUTRES INFORMATIONS

Révision complète de mise en conformité avec le règlement (UE) N°453/2010 du 20 Mai 2010.

"Les conditions de travail de l'utilisateur ne nous étant pas connues, les informations données dans la présente fiche de données de sécurité sont basées sur l'état de nos connaissances et sur la réglementation tant nationale que communautaire.

Le produit ne doit être utilisé à d'autres usages que ceux spécifiés, sans avoir obtenu au préalable des instructions écrites.

Il est toujours de la responsabilité de l'utilisateur de prendre toutes les mesures nécessaires pour répondre aux exigences des lois et réglementations locales.

Les informations données dans la présente fiche doivent être considérées comme une description des exigences de sécurité relatives à notre produit et non pas comme une garantie des propriétés de celui-ci."

<b>SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES</b> Annexe II du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires	<b>ABSENCE</b>	<b>PRESENCE</b>	<b>COMMENTAIRES</b>
1. Céréales contenant du gluten à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales, à l'exception des : a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose <sup>(1)</sup> ; b) maltodextrines à base de blé <sup>(1)</sup> ; c) sirops de glucose à base d'orge; d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.	<b>X</b>		
2. Crustacés et produits à base de crustacés.	<b>X</b>		
3. Œufs et produits à base d'œufs.	<b>X</b>		
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de : a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes; b) la gélatine de poisson ou de l'ichthyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.	<b>X</b>		
5. Arachides et produits à base d'arachides.	<b>X</b>		
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception: a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées <sup>(1)</sup> ; b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja; c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja; d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.	<b>X</b>		
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception: a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques y compris d'alcool éthylique d'origine agricole; b) du lactitol.	<b>X</b>		
8. Fruits à coque, à savoir : amandes ( <i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes ( <i>Corylus avellana</i> ), noix ( <i>Juglans regia</i> ), noix de cajou ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noix de pécan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistaches ( <i>Pistacia vera</i> ), noix de Macadamia ou du Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.	<b>X</b>		
9. Céleri et produits à base de céleri.	<b>X</b>		
10. Moutarde et produits à base de moutarde.	<b>X</b>		
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	<b>X</b>		
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO <sub>2</sub> total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.	<b>X</b>		
13. Lupin et produits à base de lupin.	<b>X</b>		
14. Mollusques et produits à base de mollusques.	<b>X</b>		

1) et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.

FA/14-02-15/B