

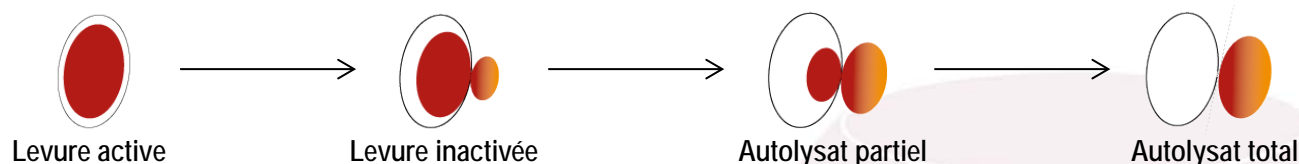
 **Activateur de fermentation puissant pour conditions difficiles**



## SpringFerm™ Xtrem

### DESCRIPTION « De la levure...pour la levure ! »

SpringFerm™ Xtrem est un activateur de fermentation 100% à base de levures totalement autolysées, 9 fois plus riche en azote assimilable qu'une simple levure inactivée. Il est adapté aux moûts issus de raisins sur mûris souvent très carencés en azote (<150 mg/L) et riches en sucres fermentescibles (alcool potentiel > 13,5 %), ce qui représente un terrain propice aux arrêts de fermentations ou aux fermentations languissantes.



### PROPRIETES

Plus riche en azote aminé que le SpringFerm™, SpringFerm™ Xtrem a été spécifiquement mis au point pour **permettre aux levures et aux bactéries lactiques de faire face à des conditions de vinification stressantes** et ainsi remédier aux causes les plus fréquentes d'arrêts de fermentation ou de fermentations languissantes.

#### APPORT D'AZOTE ORGANIQUE ASSIMILABLE POUR BOOSTER LA CINETIQUE FERMENTAIRE

SpringFerm™ Xtrem contient les micropeptides et acides aminés les mieux assimilés pour fournir à la levure l'azote nécessaire à la synthèse de ses propres protéines. En cas d'ajout entre tiers et mi-fermentation, son **pool concentré de d'acides aminés libres** est totalement biodisponible dès son ajout et permet à la levure une assimilation immédiate. Ajouté avant fermentation malolactique, son **pool de micropeptides** est particulièrement intéressant pour la croissance et le bon fonctionnement des bactéries lactiques.

#### APPORT DE VITAMINES

SpringFerm® Xtrem contient des facteurs de croissance non négligeables en conditions de fermentation stressantes (Thiamine, Pantothénate de Calcium, Acide Folique, Niacine).

#### AMELIORATION ORGANOLEPTIQUE

L'apport d'acides aminés est capital pendant la fermentation pour la formation des arômes. En effet, les alcools supérieurs desquels dérivent les esters sont formés par désamination des acides aminés. L'apport de SpringFerm® Xtrem en deuxième partie de fermentation apporte systématiquement  **finesse et intensité aromatique par rapport à des vins traités avec du phosphate diammonique seul.**

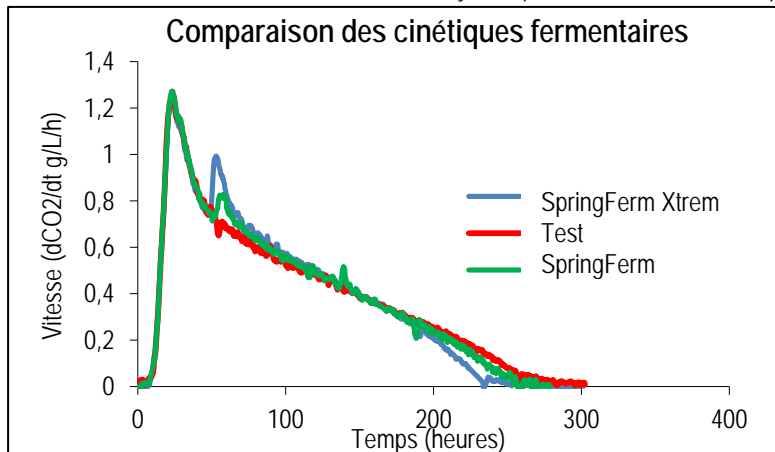
Couplé à un ajout de SpringFerm® en début de fermentation, le profil organoleptique en est d'autant amélioré.

The obvious choice for beverage fermentation 



## ESSAIS

Moût synthétique, 15% v/v, N<sub>ass</sub> initial: 170ppm, Safoeno™ STG S101



SpringFerm™ Xtrem montre un impact important entre tiers et mi-fermentation sur l'accélération et/ou la finition de la fermentation en comparaison à des levures moins autolysées telles que le SpringFerm™.

## DOSES D'EMPLOI

Dans des conditions de vinification difficiles, il est recommandé d'utiliser **SpringFerm™ Xtrem** entre tiers et mi-fermentation du fait de son très fort potentiel nutritif :

- Moûts à fort degré potentiel, très riches en polyphénols, etc. : 20 à 30 g/hl de **SpringFerm™ Xtrem** entre tiers et mi-fermentation, conjugué à un apport d'oxygène au quart de la fermentation. Rajouter 20g/hl de DAP si la fermentation est languissante.
- Dans le cas de moûts très carencés en azote, un ajout de **SpringFerm™ Xtrem** entre tiers et mi-fermentation en complément de 20g/hl de **SpringFerm™** et 20g/hl de DAP en début de fermentation est bénéfique autant sur la sécurité fermentaire que sur l'apport organoleptique (voir fiche technique SpringFerm™).
- Pour redémarrer un arrêt de fermentation : 20g/hl dans le pied de cuve
- En tant qu'activateur de fermentation malolactique (FML) : 10 à 20g/hl avant FML en fonction du degré alcoolique

**20g/hl de SpringFerm™ Xtrem pour un apport équivalent de 20 ppm d'azote organique assimilable**

## COMPOSITION en g%g de produit (valeurs données à titre indicatif uniquement)

Matière sèche	>94%
Azote total	9.2-10.9%
Polysaccharides totaux	13.3-19.3%
Lipides	1.2-2.4%
Matières minérales	9.2-13.6%
<b>Vitamines</b>	in ppm
Thiamine	130-257
Pantothénate de calcium	157-331
Niacine	480-805
Acide folique	16-54

## CONDITIONNEMENT

- Carton de 10 sachets de 1kg (Poids net total du carton: 10 kg)
- Sacs en papier doublés en polyéthylène de 20kg (Poids net total:10kg)

## GARANTIE

Fermentis® garantit une conservation optimale de ce produit pendant 3 ans dans son emballage d'origine, stocké à une température de 20°C maximum et à l'abri de l'humidité.

Fermentis® garantit la conformité du produit au Codex Œnologique International jusqu'à la DLUO dans les conditions de conservation décrites ci-dessus.

Les activateurs de fermentation et produits fonctionnels Fermentis® sont élaborés exclusivement à partir de produits de levure naturels. Le savoir-faire du groupe Lesaffre vous assure des produits de haute performance, répondant aux exigences des pratiques œnologiques modernes.

Les informations contenues dans cette fiche technique sont la transcription exacte de l'état de nos connaissances du produit à la date indiquée. Elles sont la propriété exclusive de Fermentis Division of S.I.Lesaffre. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que l'usage de ce produit en particulier est conforme aux lois et réglementations en vigueur.

# Springferm Xtrem

The content of this Safety Data Sheet complies with EC Directive 2001/58/EC.

Substance not classified as hazardous according to the classification rules in Regulation EC 1272/2008 – Safety data sheet provided on voluntary basis

## 1 IDENTIFICATION OF THE SUBSTANCE AND THE COMPANY

### 1.1 SUBSTANCE IDENTIFICATION

Springferm Xtrem represents partially autolysed yeasts obtained by drum-drying of *Saccharomyces Cerevisiae*, primary grown on a molasses based media.

### 1.2 IDENTIFIED USES

Food ingredient.

### 1.3 COMPANY IDENTIFICATION

Supplier: SOCIETE INDUSTRIELLE LESAFFRE, Division Fermentis  
Address: 137, rue Gabriel Péri  
59703 Marcq-En-Baroeul – FRANCE  
Phone: +33 3 20 81 62 75  
Fax: +33 3 20 81 62 70  
E-mail: [fermentis@lesaffre.fr](mailto:fermentis@lesaffre.fr)

## 2 HAZARDS IDENTIFICATION

Eye: Dust may cause mechanical irritation.  
Skin: Repeated contacts may cause irritation.  
Inhalation: May cause irritation to mucous membranes of nose, throat and lungs.  
Ingestion: Not applicable.

## 3 COMPOSITION: Springferm Xtrem is a natural ingredient containing:

- Peptides and amino-acids,
- Minerals,
- Carbohydrates,
- Lipids.

## 4 FIRST AID MEASURES

Eye contact: Flush with running water. If irritation or adverse symptoms develop, seek medical attention.  
Skin contact: Wash skin with plenty of cold water. If irritation or adverse symptoms develop, seek medical attention.  
Inhalation contact: Remove from exposure. If illness or adverse symptoms develop, seek medical attention.  
Ingestion contact: In case of ingestion of large quantities, get medical assistance.

## 5 FIREFIGHTING MEASURES

Suitable extinction medium: Water, dry chemical, foam or CO<sub>2</sub>.  
Contra-indicated extinction means: None.  
Particular risks: None.

## 6 ACCIDENTAL RELEASE MEASURES

Particular precautions: Personal protective equipment must be used.  
Precautions for environment protection: Avoid discharging directly into the sewers (organic pollution)  
Cleaning method: Easily eliminated by simply washing in water.  
Avoid high pressure rinsing.

## 7 HANDLING AND STORAGE

### 7.1 Handling

Ensure adequate air extraction in order to prevent from dust inhalation.

### 7.2 Storage

Store in a dry and cool place in its original packaging.  
Springferm Xtrem can pick up flavors from the products stored in the same area.

**8 EXPOSURE CONTROLS / PERSONAL PROTECTION**

Respiratory protection:	Safety mask to prevent from dust inhalation.
Ventilation:	Use adequate ventilation.
Hand protection:	Water proof gloves.
Eye protection:	Protective goggles.

**9 PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES**

Appearance:	Highly hygroscopic powder
Color:	Light beige
Odor:	Typical of yeast
pH (10% solution):	5.0-6.3 ( <i>may vary according to grades</i> )
Breakdown temperature:	> 100°C
Self-ignition temperature:	> 250°C
Danger of explosion:	<b>Class 1 dust</b>
Minimal ignition temperature in 5 mm layer	> 400°C
Minimal ignition temperature in cloud	> 490°C
Minimal ignition Energy (MIE)	1000 mJ < MIE
Violence of explosion	
Pmax (bar)	5.1
(dP/dt) max (bar/s)	202
Kst (bar.m/s)	55
Class	1
Density (g/cm <sup>3</sup> ):	0.3-0.6

**10 STABILITY AND REACTIVITY**

Springferm Xtrem has bacteriological stability when kept in its original packaging, stored in a cool and dry place protected from direct sun-light.

Conditions to be avoided:	Prevent dust dispersion (explosion risk)
Matters to be avoided:	N/A
Hazardous breakdown products:	N/A

**11 TOXICOLOGICAL INFORMATION**

Repeated inhalations of dust may cause sensitization and will cause allergic type reaction in sensitized individual.

**12 ECOLOGICAL INFORMATION**

Springferm Xtrem is highly biodegradable.

**13 DISPOSAL CONSIDERATIONS**

Product and contaminated packaging must be disposed of in accordance with local regulations.

**14 TRANSPORT INFORMATION**

This product is not a dangerous good according to the international transport regulations.

Road transport:	ADR: Not regulated
Rail transport	RID: Not regulated
Sea and inland waterway transport	ADN: Not regulated
	IMDG: Not regulated
Air transport	ICAO/IATA: Not regulated

**15 REGULATORY INFORMATIONS**

Springferm Xtrem is not classified under EC 1272/2008 Regulation (CLP).

**16 OTHER INFORMATION**

For industrial use only.

The information provided in this Safety Data Sheet is based on the state of our knowledge relative to the concerned product, at the date of the revision of this Safety Data Sheet. This Safety Data Sheet is not to be construed as a warranty or quality specification. The attention of the user is drawn to the possible risks and hazards incurred when a product is used for purposes other than those for which it is designed in this Safety Data Sheet: it is the responsibility of the user to assess the applicability of the information and recommendations provided in this Safety Data Sheet and its suitability for its own activities and purposes. FERMENTIS will not be held liable for any use of the product which is not consistent with the information provided word for word in this Safety Data Sheet.

**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE  
 UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES  
 CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN CE 834/2007 – RUE 203/2012**

### ENZYMES

Composition	Produits Vinextase	Statut
Pectinase Liquide	EXTASYM CLARIFICATION LIQUIDE	AUTORISE
Pectinase Poudre	EXTASYM CLARIFICATION POUDRE	AUTORISE
Pectinase Poudre	EXTASYM CRYSTAL	AUTORISE
Pectinase Liquide	EXTASYM CLARIFICATION ACTIVE +	AUTORISE

### LEVURES SACCHAROMYCES

Composition	Produits Vinextase et Fermentis	Statut
L.S.A gamme Vinextase	Cassiopeae, Aquilae, Rosetta	AUTORISE
L.S.A. gamme Safoeno (Fermentis – groupe LESAFFRE)	BC S103, CK S102, STG S101, SC22, UCLM S325, UCLM S377, NDA21, VR44, HD S135, GV S107, CO 16 VR 44, HD S135, HD S62...)	AUTORISE

### LEVURES NON SACCHAROMYCES

Composition	Produits Chr HANSEN	Statut
L.S.A gamme Viniflora (Chr Hansen)	Concerto, Prelude, FrootZen, Melody	AUTORISE

### NUTRIMENTS ACTIVATEURS DE FA

Composition	Produits Vinextase et Fermentis	Statut
Phosphate diammonique + Thiamine	VIT AZOTE P	AUTORISE
Thiamine	THIAMINE	AUTORISE
Phosphate diammonique	PHOSPHATE DIAMMONIQUE	AUTORISE
<b>Ecorces de levures (certifiés AB)</b>	<b>SPRINGCELL BIO</b>	AUTORISE

**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE  
 UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES  
 CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN CE 834/2007 – RUE 203/2012**

**BACTERIES LACTIQUES**

Composition	Produits Chr HANSEN	Statut
Bactéries gamme Viniflora (Chr Hansen)	OENOS, CH16, CH16 EXPERT, CH11, CH35, CiNE, NoVA, SPARTA	AUTORISE

**PRODUITS DE COLLAGE**

Composition	Produits Vinextase	Statut
<b>Gamme NATURA : non allergène et d'origine végétale</b>		
Protéines de pois	NATURA PRO	AUTORISE
Protéines de pois liquide + Acide citrique + Dioxyde de soufre	NATURA PRO LIQUIDE	AUTORISE
Protéine de pois + chitine / glucane (spécifique flottation)	NATURA CHITINE PRO	AUTORISE
Bentonite granule sodique activée	NATURA BENT P	AUTORISE
Bentonite poudre sodique activée	NATURA BENT G	AUTORISE
<b>Autres Produits de collage autorisés – pouvant contenir allergènes et/ou produit</b>		
Albumine d'œuf	ALBUMINE D'ŒUF	AUTORISE
Caséine + Bicarbonate de potassium	CASEINE	AUTORISE
Colle de poisson + Acide citrique + Métabisulfite de potassium	COLLE DE POISSON	AUTORISE
Dioxyde de silicium	GEL DE SILICE	AUTORISE
Gélatine liquide + Dioxyde de soufre	XTREM GEL FINE	AUTORISE
Gélatine liquide + Dioxyde de soufre	XTREM GEL MEDIUM	AUTORISE
Gélatine liquide + Acide citrique + Dioxyde de soufre	XTREM GEL FORTE	AUTORISE
Gélatine liquide + Dioxyde de soufre	FLOTTAGEL	AUTORISE

**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE  
 UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES  
 CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN CE 834/2007 – RUE 203/2012**

**TRAITEMENTS SPECIFIQUES : acidification, désacidification, traitement de la réduction**

Composition	Produits Vinextase	Statut
Acide citrique	ACIDE CITRIQUE	AUTORISE
Acide lactique	ACIDE LACTIQUE	AUTORISE
Acide L(+) tartrique	ACIDE TARTRIQUE	AUTORISE
Bicarbonate de potassium	BICARBONATE DE POTASSIUM	AUTORISE
Citrate de cuivre et bentonite	NOREDUX	AUTORISE

**TRAITEMENTS SPECIFIQUES : Charbons oenologiques**

Composition	Produits Vinextase	Statut
Charbon à usage oenologique	CHARBON $\alpha$ (alpha) - granulé	AUTORISE
Charbon à usage oenologique	DECOLOR PLUS - poudre	AUTORISE
Charbon à usage oenologique	GEOS' TOP - poudre	AUTORISE
Charbon à usage oenologique	CHARBON $\beta$ (beta) - granulé	AUTORISE
Charbon à usage oenologique	CHARBON HUMIDIFIE -poudre non pulvérulente	AUTORISE

**TANINS**

Composition	Produits Vinextase	Statut
Tanin gallique	TANEX GALA	AUTORISE
Tanin de chêne	TANEX STRUCTURE	AUTORISE
Tanin de chêne	TANEX A	AUTORISE
Tanin de chêne	TANEX GOLD	AUTORISE
Tanin de chêne	TANEX VX LIQUIDE 10-12-13-14-22	AUTORISE
Tanin de pépin raisin	TANEX PEPIN	AUTORISE
Tanin de kebracho	TANEX PRO	AUTORISE



**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE  
 UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES  
 CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN CE 834/2007 – RUE 203/2012**

**STABILISANTS & ANTIOXYDANTS**

Composition	Produits Vinextase	Statut
Acide Ascorbique	ACIDE ASCORBIQUE	AUTORISE
Bitartrate de potassium	BITARTRATE DE POTASSIUM	AUTORISE
Métabisulfite de Potassium	METABISULFITE DE POTASSIUM	AUTORISE
Acide métatartrique indice 40	ACIDE METATARTRIQUE	AUTORISE
Bisulfite de Potassium à 60, 80, 100, 150, 180 g/l	BISULFITE DE POTASSIUM 6%, 8%, 10%, 15%, 18%	AUTORISE
Pastille de soufre (métabisulfite de potassium et bicarbonate de potassium)	SOUFRE PROTECT ou OENODOSES 2G, 5G	AUTORISE
Gomme arabique liquide + Dioxyde de soufre + Acide citrique + Acide ascorbique	SAVERGOM	AUTORISE
Gomme arabique liquide + Dioxyde de soufre + Acide citrique + Acide ascorbique	VEREK COLOR	AUTORISE
Gomme arabique liquide + Dioxyde de soufre + Acide citrique + Acide ascorbique	VEREK STAB'COLOR	AUTORISE
Glace carbonique	GLACE CARBONIQUE (Linde)	AUTORISE

**DERIVES BOIS**

Composition	Produits Vinextase	Statut
Eclats de chêne non chauffés	NUANCE FRAICHEUR	AUTORISE
Eclats de chêne chauffés	NUANCE VANILLEE, NUANCE EPICEE, NUANCE TORREFIEE	AUTORISE
Dominos	DOMINOS EXPRESSION FRUITEE, VANILLEE, EPICEE	AUTORISE
Inserts	INSERTS EXPRESSION FRUITEE, VANILLEE, EPICEE	AUTORISE
Staves	STAVES EXPRESSION FRUITEE, VANILLEE, EPICEE	AUTORISE



**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE  
 UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES  
 CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN CE 834/2007 – RUE 203/2012**

**AGENTS FILTRANTS : PERLITES**

Composition	Produits Vinextase	Statut
Perlite expansée	EXTRA FLOW 16 et 18	AUTORISE
Perlite expansée	MEDIA FLOW 30 et 50	AUTORISE
Perlite expansée	MAXI FLOW 40 et 45	AUTORISE

**AGENTS FILTRANTS : DIATOMEES**

Composition	Produits Vinextase	Statut
Terre de diatomée calcinée	CS0 – CS1 – CS3 – CS 07 – CS 10 – CS 15 – CS 20 – CS 30 – CS 60 – CS 100	AUTORISE

**AGENTS FILTRANTS : PLAQUES FILTRANTES, MODULES LENTICULAIRES, CARTOUCHES**

Composition	Produits Vinextase	Statut
Gamme Plaques Filtrantes 40 x 40 Vinextase	V2, V3, V5, V7, VS12, VS 15, VS40, VS60	AUTORISE
Gammes Modules Lenticulaires Vinextase	ML BD 120, ML BD 150, ML BD S180, ML BD S300	AUTORISE
Gamme Cartouches Filtrantes Vinextase	SUPAPORE, SUPASPUNE II , SUPAPLEAT II, ...	AUTORISE

**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE  
UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES  
CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN CE 834/2007 – RUE 203/2012**

Avant toute utilisation, vous devez impérativement faire valider la conformité de ces produits auprès de votre organisme certificateur qui vous indiquera également les démarches administratives à suivre.

Cette liste a été mise à jour le 11/05/2018, elle est donnée à titre indicatif et évolue régulièrement.

Aude Lehner  
Responsable Qualité/sécurité



---

## ATTESTION de non Disponibilité Biologique pour les Produits Vinextase® autorisés en Vinification BIO-UE et/ou NOP

---

La société SOUFFLET VIGNE certifie, qu'en l'état actuel de ses connaissances, elle ne dispose pas commercialement d'équivalents BIO pour les spécialités de produits œnologiques Vinextase® qu'elle commercialise et qui sont autorisés dans le cadre des règles de vinification Bio-UE et/ou NOP.

L'utilisation en Agriculture Biologique de nos produits est donc possible.

De plus, à ce jour, seule l'écorce de levure SPRINGCELL Bio, produit par la société Fermentis et commercialisée par la société SOUFFLET VIGNE est certifiée BIO et donc reste à privilégier dans le cadre de la production de vin biologique.

Limas, le 30 Mars 2018,

Sandrine BERTY  
Référente Qualité  
Œnologie et Hygiène

