

LA souche des conditions extrêmes !



SafCEno™ BC S103



INGREDIENTS

Levure (*Saccharomyces bayanus**), Emulsifiant E491 (monostéarate de sorbitane)

ORIGINE

La souche **SafCEno™ BC S103** a été sélectionnée sur Chardonnay pour ses excellentes caractéristiques fermentaires et sa très grande résistance aux conditions de vinification extrêmes.

CARACTERISTIQUES OENOLOGIQUES

Aptitudes fermentaires

- Excellente force d'implantation
- Large spectre de températures de fermentation : 10 - 35 °C
- **Très bonne assimilation du fructose**
- **Très bonne tolérance à l'alcool : jusqu'à 18% vol./vol.**
- **Faibles besoins azotés**

Caractéristiques métaboliques

- Rendement sucre / alcool : 16,2 g/l pour 1% vol./vol.
- Absence de production de composés soufrés
- Faible production de mousse
- Faible production d'alcools supérieurs
- Production d'acidité volatile inférieure à 0,2 g/L

SUGGESTIONS D'APPLICATIONS

- **Sécuriser les fermentations en conditions difficiles**

La **SafCEno™ BC S103** est adaptée à tout type de moûts à fort degré potentiel, très clarifiés ou contenant des doses de SO₂ élevées.

- **Respecter la typicité variétale**

La **SafCEno™ BC S103** amplifie les caractéristiques variétales des cépages et participe à l'obtention de vins fins et typiques de leur terroir. Elle se révèle particulièrement adaptée pour des Chardonnay au profil net et frais.

- **En curatif**

Du fait de sa forte résistance à l'alcool (18%) et au SO₂, la **SafCEno™ BC S103** est tout à fait adaptée aux reprises de fermentation (titre alcoométrique et teneur en SO₂ élevés). Se référer au protocole Fermentis® pour redémarrer une fermentation arrêtée.

- **Pour la prise de mousse**

De par ses caractéristiques techniques, la **SafCEno™ BC S103** peut être utilisée en seconde fermentation, qu'elle soit réalisée en bouteille selon la méthode traditionnelle ou en cuve close (préférée dans ce dernier cas là à la **SafCEno™ VR44**).

* d'après « The Yeasts, A Taxonomic Study » 5th edition, C.P. Kurtzman, J.W. Fell and T. Boekhout, 2011.

The obvious choice for beverage fermentation   



UTILISATION



Le savoir-faire historique et l'amélioration continue des techniques de production de levure propres à Lesaffre ont permis d'obtenir des levures sèches de **qualité exceptionnelle capables de supporter des conditions d'utilisation très variées. Il est désormais possible d'utiliser ces levures sans réhydratation ou en réhydratation à froid sans affecter leur viabilité, cinétique et/ou profil analytique.**

Les professionnels du vin choisiront les conditions d'utilisation les mieux adaptées à leurs besoins :

- **En inoculation directe**

Réhydrater les levures dans au moins 10 fois leur poids en moût (éventuellement directement par le haut de la cuve de fermentation ou pendant le remplissage de la cuve après débouillage des blancs et rosés). Agiter lentement pour éviter la formation de grumeaux. Transférer immédiatement dans la cuve de fermentation lors d'un remontage avec aération (ou homogénéiser le volume de la cuve).

- **Avec réhydratation préalable**

Réhydrater la levure dans au moins 10 fois leur poids en eau à température ambiante. Agiter lentement de façon à éviter la formation de grumeaux. Laisser reposer 20 minutes et transférer la suspension de levures dans la cuve de fermentation lors d'un remontage aéré.

DOSES D'EMPLOI

Vins tranquilles blancs et rouges : 10 à 20 g/hl

Fermentation en barrique : diviser le taux d'inoculation par 2 pour permettre une fermentation régulière sans générer une hausse trop importante de la température.

Reprise de fermentation : 30 à 40 g/hl

Prise de mousse : 15 à 40 g/hl

CONDITIONNEMENT

Carton de 20 sachets de 500g sous vide (Poids net total du carton : 10 kg)

Caisse-outre de 10 kg sous vide (Poids net total du carton : 10 kg)

GARANTIE

Le taux élevé de matière sèche de ce produit lui assure une conservation optimale dans son emballage d'origine à une température ne dépassant pas 20°C (pendant 3 ans), et 10°C pour une conservation prolongée (4 ans).

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

Chacune des levures œnologiques Fermentis® est élaborée selon un schéma de production spécifique et bénéficie de tout le savoir-faire du groupe Lesaffre, leader mondial de la levure.

Cela vous garantit les meilleures performances en termes de pureté microbiologique et d'activité fermentaire.

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.



FERMENTIS

LEVURES SECHES ACTIVES OENOLOGIQUES

Marque Fermentis

Safoeno NDA 21	Safoeno STG S101	Safoeno UCLM S325	Safoeno Accent
Safoeno SC 22	Safoeno CK S102	Safoeno UCLM S377	Safoeno Traditionnell
Safoeno VR 44	Safoeno BC S103		
	Safoeno UVA S111		

1 IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE ET DE L'ENTREPRISE

1.1 **IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE** : Levures de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae* ou *Saccharomyces bayanus* ou *Saccharomyces uvarum* spécialement cultivées sur un milieu mélasse de betterave, puis séchées.

1.2 IDENTIFICATION DE L'ENTREPRISE

Fournisseur	:	ALGIST BRUGGEMAN (LESAFFRE GROUP)
Adresse	:	Langerbruggekaai 37 B 9000 GAND - BELGIQUE
Téléphone	:	+ 32 9 257 08 08
Fax	:	+ 32 9 253 41 16
Contact	:	Etienne DORIGNAC, Fermentis Product Manager Oenology
Adresse	:	137, rue Gabriel Péri 59703 Marcq-En-Baroeul - FRANCE
Téléphone	:	+ 33 3 20 81 62 75
Fax	:	+ 33 3 20 81 62 70
Email	:	edorignac.fermentis@lesaffre.fr

2 IDENTIFICATION DES DANGERS

Les levures œnologiques ne sont pas dangereuses et ne demandent pas de précautions particulières en tant que telles.

3 **COMPOSITION** : Les levures œnologiques sont des produits naturels contenant des :

- Protéines
- Glucides
- Matières minérales
- Lipides

4 PREMIER SECOURS

Non concerné.

5 MESURES A PRENDRE EN CAS DE FEU

Moyens d'extinction adaptés	:	Ceux adaptés aux feux de produits secs
Moyens d'extinction contre-indiqués	:	Aucun
Risques particuliers	:	Aucun

6 MESURES A PRENDRE EN CAS DE DISPERSION ACCIDENTELLE

Précautions particulières	:	Aucune
Précautions pour la protection environnementale	:	Eviter de jeter directement dans les égouts (pollution organique)
Méthode de lavage	:	Facilement éliminé par simple lavage à l'eau

7 MANIPULATION ET STOCKAGE

7.1 Manipulation

Pas de précautions particulières à prendre.

7.2 Stockage

Pour une bonne conservation des qualités du produit:

- Stocker dans un endroit sec
- Ne pas stocker avec des produits qui peuvent en altérer l'odeur.

8 CONTROLE D'EXPOSITION / PROTECTION INDIVIDUELLE

Pas de précautions particulières à prendre.

9 PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

Aspect	:	Poudre
Température de rupture	:	> 100°C
Température de combustion	:	Non concerné
Danger d'explosion	:	Aucun

10 STABILITE ET REACTIVITE

Conditions à éviter	:	Concernant la sécurité: Aucune
Matières à éviter	:	Aucune
Produits dangereux	:	Aucun

11 INFORMATION TOXICOLOGIQUE

Pas d'effets empoisonnant.

12 INFORMATION ECOLOGIQUE

Les levures œnologiques sont entièrement biodégradables.

13 CONSIDERATIONS RELATIVES A L'ELIMINATION

Les levures œnologiques sont éliminées sans aucun danger.

14 TRANSPORT

Pas de précautions particulières à prendre.

15 INFORMATION SUR LES REGLEMENTATIONS

Ce produit n'est pas concerné par l'étiquetage des substances et des préparations dangereuses.

16 AUTRES INFORMATIONS

Aucune


WINE ACTIVE DRY YEASTS (WADY) INFORMATION

SafCeno™
SafCeno™ STG S101
SafCeno™ CK S102
SafCeno™ BC S103
SafCeno™ UCLM S325
SafCeno™ UCLM S377
SafCeno™ VR 44
SafCeno™ SC 22
SafCeno™ NDA 21
SafCeno™ GV S107
SafCeno™ HD S135
SafCeno™ HD S62

Regulation / OIV

Fermentis guarantees the WADY comply with the International Oenological Codex: *Saccharomyces* spp. selected yeasts (RESOLUTION OIV-OENO 576A-2017) until its Best Before Date in the storage conditions mentioned on the technical data sheet and packaging.


Allergens

MAIN ALLERGENS (1)	Voluntary Added	May contain
Cereals containing gluten and products thereof	NO	NO
Crustaceans and products thereof	NO	NO
Eggs and products thereof	NO	NO
Fish and products thereof	NO	NO
Peanuts and products thereof	NO	NO
Soybeans and products thereof	NO	NO
Milk and products thereof (including lactose)	NO	NO
Nuts and products thereof	NO	NO
Celery and products thereof	NO	NO
Mustard and products thereof	NO	NO
Sesame seeds and products thereof	NO	NO
Sulfur dioxides and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10 mg/liter in terms of the total SO ₂	NO	NO
Lupin and products thereof	NO	NO
Mollusks and products thereof	NO	NO

Allergens (1) as defined by Annex II of Regulation (EU) 1169/2011 amended



Composition

SafCEno™ STG S101 SafCEno™ CK S102 SafCEno™ UCLM S325 SafCEno™ UCLM S377 SafCEno™ SC 22 SafCEno™ NDA 21 SafCEno™ GV S107	≥ 99 % of Yeasts (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	≤ 1 % of Emulsifier: E491 (sorbitan monostearate)
SafCEno™ BC S103 SafCEno™ VR 44	≥ 99 % of Yeasts (<i>Saccharomyces bayanus</i>)	
SafCEno™ HD S135 SafCEno™ HD S62	≥ 99 % of Yeasts (<i>Saccharomyces cerevisiae</i> x <i>Saccharomyces bayanus</i>)	



E491 Information

The Sorbitan Monostearate (SMS = E491) is an emulsifier authorized for the dry yeasts.

The dosage and use of the SMS is ≤ 1 % in the finished product (dry yeasts).

The specifications of the SMS used by Fermentis are in conformity with the JECFA, the Food Chemicals Codex and the purity criteria of the European regulation ((EU) No 231/2012C). Fatty acids used for the SMS synthesis used by Fermentis are from vegetable origin.

The E491 used is not from a vegetal GMO (Genetically Modified Organism).

This emulsifier protects the yeasts during drying process.



Shelf life

The Best Before Date of WADY is 4 years in the conditions of storage mentioned on the Technical Data Sheet and packaging.



Manufacturing statement

PRODUCTS	PRODUCTION PLANT	PACKAGING
SafCEno™ STG S101 SafCEno™ CK S102 SafCEno™ BC S103 SafCEno™ UCLM S325 SafCEno™ UCLM S377 SafCEno™ VR 44 SafCEno™ SC 22 SafCEno™ NDA 21 SafCEno™ GV S107 SafCEno™ HD S135 SafCEno™ HD S62	Algist Bruggeman , a Lesaffre Group Company Address: Algist Bruggeman Langerbruggekaai n°37, B-9000 Gent – Belgium	Algist Bruggeman
Fermentis is a Division of Société Industrielle Lesaffre , a Lesaffre Group Company. Address: BP 3029, rue Gabriel Péri n°137, F 59703 Marcq-en-Barœul - France		

Algist Bruggeman is BRC and ISO 9001 certified.

All certificates mentioned above are available on request.



Origin

WADY are from fungal origin.

 **REACH / CLP**

Yeasts are living microorganisms and they are not considered as a substance, a mixture or an article under the REACH Regulation (see ECHA guidance for annex V "Exemptions from the obligation to register"). In this context, it is not relevant whether yeasts have been grown in nature or via a man-made cultivation.

As a consequence, as yeasts are not considered to be a substance, they do not fall in the scope of the REACH regulation and of the CLP regulation: they are neither subject to registration within REACH framework, nor to any notification within CLP framework regulation.

 **Animal free BSE/TSE**

There is no protein elements based on animal flour and no fat matter based on animal products used in the production of WADY.

 **Antibiotics Free**

Even if the antibiotics can be legally used in order to control the microbial development for specific process or application, microbiological control is managed in process according to the conventional way (mechanic, thermal and / or chemical) without introduction of antibiotics in the WADY.

We believe that compliance with Good Manufacturing Practices integrating application of routinely conventional cleaning operations, and usage of food compatible equipment and adequate engineering, are altogether sufficient in order to satisfactorily manage the yeast process without the usage of antibiotics.

 **Dioxins**

Regulation (EC) No 1881/2006 amended sets maximal rates for dioxins, DL-PCBs and NDL-PCBs in certain foodstuffs.

Yeasts as such do not fall within the categories of foodstuffs under Regulation (EC) 1881/2006 and therefore are not subjected to specific rates in Dioxins, PCBs or PCB-DL-NDL.

Nevertheless, WADY are regularly submitted to controls for Dioxins, PCB-DL and PCB-NDL.

Results of those analyses have always been below the maximal rates in Dioxins, PCBs and PCB DL NDL set by Regulation (EC) No 1881/2006 especially in vegetable oils and fats:

- All dioxins 0.75 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g of fats
- All dioxins and PCB-DL: 1.25 pg OMS-PCSS/F-PCB-TEQ/g of fats
- All PCB NDL: 40 ng/g of fats

 **Food grade**

We apply Good Manufacturing Practices and ensure that all stages of production, processing and distribution under our control satisfy the relevant hygiene requirements laid down in the European regulation on the hygiene of foodstuffs (Hygiene Pack : Reg. (EC) n° 852/2004).

WADY are fit for human consumption.

Besides, we have implemented an HACCP study, based on recommendations of Codex Alimentarius (General principles on food hygiene), with control plans, physico-chemical and bacteriological analysis so as to answer to the European rule and to the defined specifications.

In addition, a follow up is carried out concerning the research of chemical contamination every year (heavy metals, pesticides, mycotoxins...).

 **Non GMO**

The strains used for the production of WADY do not contain any Genetically Modified Organisms (GMO), as defined by European Directive 2001/18/CE dated 12 March 2001.

As a consequence, we guarantee that WADY are not subject to any further conditions of traceability and labelling regarding the EU Regulation n°1829/2003 and n°1830/2003.

 **Heavy Metals**

WADY are regularly submitted to tests carried out by external laboratories. Indeed, we have implemented an HACCP study, with control plans, physico-chemical and bacteriological analysis.

We certify that the WADY are conforming to International Oenological Codex: *Saccharomyces* spp. selected yeasts (RESOLUTION OIV-OENO 576A-2017):

- Lead: less than 2 mg/kg of dry matter.
- Mercury: less than 1 mg/kg of dry matter.
- Arsenic: less than 3 mg/kg of dry matter.
- Cadmium: less than 1 mg/kg of dry matter.

 **Non ionization/ irradiation**

There is no ionization or irradiation treatment to produce WADY.

 **Mycotoxins**

European regulation No. 1881/2006 sets maximal rates for certain contaminants that may be contained in food including the following mycotoxins: Aflatoxins, Ochratoxin A, Zearalenone, Deoxynivalenol, Fumonisin.

WADY are not subjected to this regulation (there is no maximal rate).

We certify that the results of analysis of these mycotoxins comply with the maximum rates set by the European Regulation No 1181/2006.

 **Nanotechnology**

Based on the definition of manufactured nanomaterials in Article 2, paragraph 2, point t) of Regulation (EU) No 1169/2011, Fermentis is able to inform you that to date we do not intentionally use manufactured nanomaterials in the WADY we supply to you.

 **Non-radioactivity**

WADY are produced without radioactive treatment.

 **NOP / Organic**

WADY comply with NOP regulation 7 CFR 205.605 (a) as there was no sewer sludge, petrochemical substrate, or sulfite waste liquor involved with any step of production.

WADY comply with the Annex VIII bis of the European Regulation (EU) 203/2012, the use of Oenological Active Dry Yeasts is authorized in organic wine production. Moreover, the note (*) of this annex mentions: "derived from organic raw materials if available".

To our most recent knowledge, the strains mentioned here above commercialized by the Lesaffre Group are not available under organic form. As a consequence, they can be used under their conventional form for organic wine production.

Please consult the link below to have information on the use of the yeast in organic products:

http://ap.ecocert.com/intrants/fournisseur.php?l=en&recherche_produit=&id=830&recherche_categorie=0&recherche_statut=1,0,0,0,0



Pesticides

The European regulations (Regulation 396/2005) and the Codex Alimentarius don't fix maximum residue limits of pesticides applicable to yeasts or molasses used as substrate for fermentation.

However, concerning raw products such as beets and canes, there are maximum residue limits. We make regular analysis of contaminants on our raw materials and our finished products. So far the results of the analyses made on the molasses are under the maximum residue limits applicable to sugar beets and sugar canes.

European Regulation 396/2005 plans in its annex VI to define transformation factors which will enable to calculate maximum residue limits for processed products. The transformation factors are coefficients which integrate the expected dilution or concentration of the residue of pesticide in the process. We carefully follow the implementation of those transformation factors and we will take them into account in our contaminant monitoring plan as soon as they will be published.

Concerning our finished products, so far the results are:

- Concerning organochlorine: 5 to 50µg/kg depending on molecules
- Concerning organophosphorus: 5 to 50µg/kg depending on molecules
- Concerning the triazoles: < 0.2mg/kg
- Other pesticides researched: 5-50µg/kg depending on molecules



Preservative / Hormone

We don't use any preservative or hormone in the process of WADY.



Stability of the products

WADY are stable in their original packaging at less than 10°C in during its entire shelf life.

WADY can be transported and stored at room temperature for periods of time not exceeding 3 months without affecting its performance. Fermentis recommends the storage below 10°C once the product arrives to the final destination.



Vegetarian / Vegan

WADY are suitable for vegetarians and vegans.



Packaging in contact with foodstuffs

The packaging in contact with the WADY is in accordance with:

- Regulation (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with foodstuffs,
- Regulation (EC) 2023/2006 on good manufacturing practice of materials and articles intended to come into contact with foodstuffs,
- French Law No. 2012-1442 banning food contact materials containing Bisphenol A.

The specific packaging containing plastic materials intended to come into contact with food, are in conformity with the Regulation No.10/2011.

Information provided in this document is based on the state of our knowledge relative to the WADY at the date of emission of this document. You shall not be held liable for any use of the WADY not compatible with recommendations proposed by Lesaffre. Information provided in this document does not release the user from ensuring the compliance with regulations linked to its own products, activities and markets.



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

ENZYMES (*Règlement Vin Bio UE n°203/2012 : uniquement dans le cadre de la clarification*)

Composition	Produits Vinextase	Statut
Pectinase Liquide	EXTASYM CLARIFICATION Liquide & Poudre	AUTORISE en clarification
Pectinase Poudre	EXTASYM CRYSTAL (Poudre)	AUTORISE en clarification
Pectinase Liquide	EXTASYM THERMO liquide & Poudre	AUTORISE en clarification
Pectinase Liquide	EXTASYM MP liquide	AUTORISE en clarification
Pectinase Liquide	EXTASYM CLARIFICATION ACTIVE +	AUTORISE en clarification

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
Produits à base d'extraits protéiques de levure	SPRINGFERM, SPRINGFERM XTREM, SPRINGCELL BIO, NUTRIMAX O, NUTRIMAX P, SPRINGCELL	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
Gamme NATURA : non allergène et d'origine végétale		
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
Extrait protéique de pomme de terre	NATURA PAT	AUTORISE
Extrait protéique de levure	SPRINGFINNER	AUTORISE
Bentonite granule sodique activée	NATURA BENT P	AUTORISE
Bentonite poudre sodique activée	NATURA BENT G	AUTORISE
Autres Produits de collage autorisés – pouvant contenir allergènes et/ou produit		
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
Stabilisant microbiologique d'origine fongique	MICROSAN	AUTORISE
Citrate de cuivre et bentonite	NOREDUX	AUTORISE

TRAITEMENTS SPECIFIQUES : Charbons oenologiques

Composition	Produits Vinextase	Statut
Charbon à usage oenologique	CHARBON ALPHA - granulé	AUTORISE
Charbon à usage oenologique	DECOLOR PLUS - poudre	AUTORISE
Charbon à usage oenologique	GEOS' TOP - poudre	AUTORISE
Charbon à usage oenologique	CHARBON β (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 **22/02/2019**, elle est donnée à titre indicatif et évolue régulièrement.

Aude Lehner
Responsable Qualité/sécurité

