

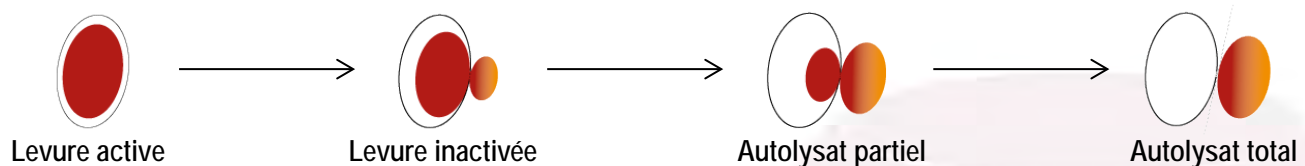
 **Activateur de fermentation puissant pour conditions difficiles**



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.**

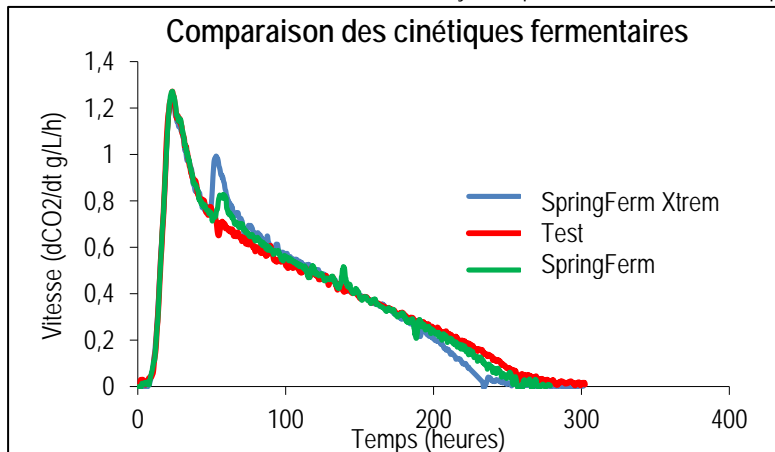
Couplé à un ajout de SpringFerm® en début de fermentation, le profil organoleptique en est d'autant amélioré.

The obvious choice for beverage fermentation 



ESSAIS

Moût synthétique, 15% v/v, N_{ass} 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% |
| Vitamines | 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

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 CO₂.
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: | Class 1 dust |
| 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 ³): | 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 (*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

