

VEGECOLL®

Agent de clarification exclusif à base de protéines végétales extraites de pomme de terre.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Non allergène. Conforme au Règlement CE n° 606/2009.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Développé par l'équipe R&D LAFFORT®, VEGECOLL®* est un extrait de protéines végétales issu de la pomme de terre, spécialement sélectionné pour ses qualités de clarification. Sa haute concentration en protéines natives et son potentiel Zêta* très élevé en font une des protéines les plus réactives en œnologie.

VEGECOLL® s'utilise :

- Sur moûts : notamment en flottation, avec un temps de tassement très court et l'élimination des composés phénoliques oxydés ou oxydables.
- Sur vins (blancs, rosés et rouges) : forte capacité de clarification, vitesse de sédimentation rapide, stabilisation de la matière colorante et élimination des tanins astringents des vins rouges.
- **Collage en ligne des vins** : Son exceptionnelle réactivité et son faible pouvoir colmatant font de VEGECOLL®, le seul agent de collage protéique agréé par **Bucher Vaslin** et compatible avec son filtre **Flavy FX ICS** pour le collage en ligne des vins rouges et rosés. Né de cette synergie, le procédé **Flavy VEGECOLL®** permet en une seule opération de clarifier, stabiliser et d'améliorer la filtrabilité des vins traités.



RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- En flottation : temps de tassement très court et formation de bourbes compactes.

	Temps de tassement des bourbes	Tassement des bourbes	Turbidité finale (NTU)
VEGECOLL® 5 g/hL	≈ 30 min	< 10%	56
Gélatine 10 cL/hL	≈ 1h 30 min	> 10%	53

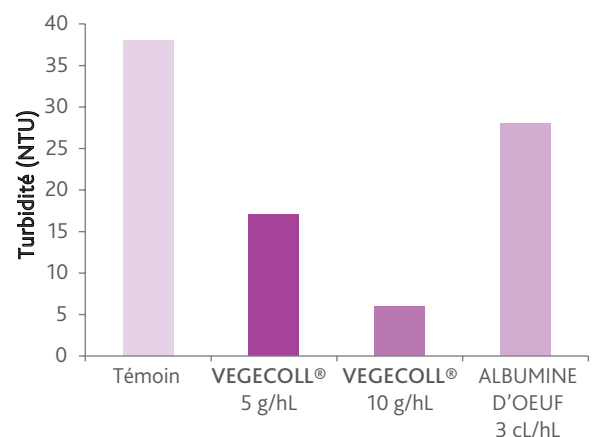
Essai mené sur moût de Colombard (2012) sur un volume de 1000 hL.

- Forte réactivité vis-à-vis des tanins astringents.

	SPI (g TC/L)
TÉMOIN	3,12 ± 0,09
ALBUMINE D'OEUF 3 cL/hL	2,84 ± 0,01
GÉLATINE 5 cL/hL	2,80 ± 0,14
VEGECOLL® 5 g/hL	2,42 ± 0,08

Essai mené sur un vin de Merlot (2011). L'indice SPI permet d'estimer l'astringence d'un vin, exprimé de 0 à 5 grammes de tanins condensés par litre. L'indice mesure la réduction des protéines salivaires par électrophorèse après réaction avec les tanins du vin.

- Forte capacité de clarification.



Résultats après 8 jours de collage.
Essais menés en 2013 sur un vin de Merlot 2011.

*Références bibliographiques disponibles sur demande.



CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre

Couleur beige grise

ANALYSES CHIMIQUES

pH 6 à 8
Humidité < 12 %
Dosage de l'azote total > 10 %
Cendres < 8 %
Arsenic < 3 ppm
Cadmium < 1 ppm

Chrome < 10 ppm
Cuivre < 35 ppm
Fer < 300 ppm
Mercure < 1 ppm
Plomb < 5 ppm
Zinc < 50 ppm

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- **Sur moût** : le traitement est à mettre en œuvre avant ou pendant la fermentation.
- **Sur vin** : lors du collage.

DOSE D'EMPLOI

- Moûts blancs et rosés : 3-20 g/hL.
- Moûts de presse : 10-30 g/hL.
- Vins blancs et rosés : 1-10 g/hL.
- Vins rouges : 1-3 g/hL.
- Vins rouges de presse : 2-5 g/hL.
- Flottation : 2-10 g/hL

Les recommandations de doses sont variables en fonction du cépage, des caractéristiques du vin et du profil désiré. Des essais avec une gamme de doses large sont vivement recommandés.

- Dose maximale (Code international des pratiques œnologiques-OIV) : 50 g/hL.

MISE EN ŒUVRE

Réhydrater VEGECOLL® dans dix fois son poids d'eau (1 kg pour 10 L d'eau) avant incorporation. Une agitation forte peut provoquer une formation de mousse. La solution sous forme d'émulsion ainsi préparée doit être utilisée dans la journée. Ne jamais préparer la solution directement dans le vin, cela provoquerait une floculation directe avec les composés du vin. Après addition de l'agent de clarification, il est nécessaire de réaliser un remontage pour une bonne homogénéisation du produit.

Scannez le QR code pour voir le protocole de mise en œuvre du produit.



CONSERVATION

- Stocker le produit dans un endroit sec, frais et à l'abri d'odeurs étrangères, emballage fermé, scellé d'origine.
- Les emballages ouverts doivent être utilisés rapidement.
- DLUO : 3 ans.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 500 g, carton de 7,5 kg.
Sachet de 5 kg.



RUBRIQUE 1: Identification de la substance/du mélange et de la société/l'entreprise

1.1. Identificateur de produit

Forme du produit : Substance
Nom commercial : VEGECOLL®
Groupe de produits : Produit commercial

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

1.2.1. Utilisations identifiées pertinentes

Catégorie d'usage principal : Utilisation professionnelle

Spec. d'usage industriel/professionnel : Usage réservé aux utilisateurs professionnels
Utilisation de la substance/mélange : Collage des moûts et des vins.
Utilisation de la substance/mélange : Usage œnologique

1.2.2. Utilisations déconseillées

Pas d'informations complémentaires disponibles

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

Fabricant

LAFFORT FRANCE
Boîte postale CS 61611
33072 BORDEAUX CEDEX - FRANCE
T +33 (0)5 56 86 53 04 - F +33 (0)5 56 86 30 50
info@laffort.com - www.laffort.com

Distributeur

LAFFORT CHILE
PARCELA 233, LOTE 2,
COLONIA KENNEDY, SECTOR HOSPITAL
9540000 PAINE - CHILE
T +56 22 979 1590 - F +56 9 5201 7140
info@laffort.com - www.laffort.com

Distributeur

LAFFORT ITALIA
S.P. PER CASTELNUOVO SCRIVIA S.N.C.
15057 TORTONA AL
T +39 0131 863 608 - F +39 0131 821 305
laffortitalia@laffort.com - www.laffort.com

Distributeur

LAFFORT SOUTH AFRICA
32 ZANDWYK PARK
7646 PAARL - SOUTH AFRICA
T +27 21 882 8106
info@laffort.com - www.laffort.com

Distributeur

LAFFORT AUSTRALIA
23 BURWOOD AVENUE
WOODVILLE NORTH
5012 SOUTH AUSTRALIA - AUSTRALIA
T (08) 8360 2200
info@laffort.com - www.laffort.com

Fabricant

LAFFORT ESPANA
TXIRRITA MALEO 12 APTDO 246
20100 RENTERIA - ESPAGNE
T 0034943344068 - F 0034943344281
info@laffort.com - www.laffort.com

Distributeur

LAFFORT NEW ZEALAND
4/B GREENWOODS CLOSE
TITIRANGI
Boîte postale P.O. BOX 60-249
1000 AUCKLAND - NEW ZEALAND
T 64 (0) 21 322 290
info@laffort.com - www.laffort.com

Distributeur

LAFFORT USA
1460 CADER LANE
SUITE C
CA 94954 PETALUMA - USA
T +1 (707) 775 4530
laffortusa@laffort.com - www.laffortusa.com

VEGECOLL®

Fiche de données de sécurité

conforme au Règlement (UE) 2015/830

1.4. Numéro d'appel d'urgence

Pays	Organisme/Société	Adresse	Numéro d'urgence	Commentaire
Belgique	Centre Anti-Poisons/Antigifcentrum c/o Hôpital Central de la Base - Reine Astrid	Rue Bruyn 1 1120 Bruxelles/Brussel	+32 70 245 245	Toutes les questions urgentes concernant une intoxication: 070 245 245 (gratuit, 24/24), si pas accessible 02 264 96 30 (tarif normal)
Canada	Centre anti-poison du Québec (CAPQ)	1270 Chemin Ste-Foy Pavillon Jeffrey Hale, 4ème étage QC G1S 2M4 Québec	1 800 463-5060	
France	ORFILA		+33 1 45 42 59 59	
Grèce	Poisons Information Centre Children's Hospital P&A Kyriakou	11762 Athens	+30 2 10 779 3777	
Portugal	Centro de Informação Antivenenos Instituto Nacional de Emergência Médica	Rua Almirante Barroso, 36 1000-013 Lisboa	+351 808 250 143	
Roumanie	Department of Clinical Toxicology Spitalul de Urgenta Floreasca	Calea Floreasca Bucuresti	+40 21 230 8000	
Suisse	Tox Info Suisse	Freiestrasse 16 8032 Zürich	145	(de l'étranger :+41 44 251 51 51) Cas non-urgents: +41 44 251 66 66
Tunisie	Centre Anti-Poisons de Tunis	Centre d'Aide Medicale Urgente 2 Rue Raspail - Montfleury 1008 Tunis	+216 1 335 500	

RUBRIQUE 2: Identification des dangers

2.1. Classification de la substance ou du mélange

Classification selon le règlement (CE) N° 1272/2008 [CLP]

Non classé

Effets néfastes physicochimiques, pour la santé humaine et pour l'environnement

Pas d'informations complémentaires disponibles

2.2. Éléments d'étiquetage

Le produit n'est pas soumis à un étiquetage selon les directives CE ou selon la législation nationale pertinente.

2.3. Autres dangers

Pas d'informations complémentaires disponibles

VEGECOLL®

Fiche de données de sécurité

conforme au Règlement (UE) 2015/830

RUBRIQUE 3: Composition/informations sur les composants

3.1. Substances

Type de substance : Monoconstituant
Nom : VEGECOLL®

Nom	Identificateur de produit	%
Protéines végétales (patatine)		100

3.2. Mélanges

Non applicable

RUBRIQUE 4: Premiers secours

4.1. Description des premiers secours

Premiers soins général : Si les symptômes persistent, appeler un médecin.
Premiers soins après inhalation : Transporter la personne à l'extérieur et la maintenir dans une position où elle peut confortablement respirer. Si les troubles continuent, consulter un médecin.
Premiers soins après contact avec la peau : Après contact avec la peau, se laver immédiatement et abondamment à l'eau et au savon. Si les troubles continuent, consulter un médecin.
Premiers soins après contact oculaire : En cas de contact avec les yeux, rincer immédiatement à l'eau claire durant 10-15 minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. Si l'irritation oculaire persiste: consulter un médecin.
Premiers soins après ingestion : En cas d'ingestion rincer la bouche avec de l'eau (seulement si la personne est consciente). Ne jamais administrer quelque chose par la bouche à une personne inconsciente. Appeler un centre antipoison ou un médecin en cas de malaise.

4.2. Principaux symptômes et effets, aigus et différés

Symptômes/effets : Informations plus détaillées: voir section 11.

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

Traitement symptomatique.

RUBRIQUE 5: Mesures de lutte contre l'incendie

5.1. Moyens d'extinction

Moyens d'extinction appropriés : dioxyde de carbone (CO2), poudre, mousse résistante aux alcools, eau pulvérisée.
Agents d'extinction non appropriés : Ne pas utiliser un jet d'eau.

5.2. Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange

Produits de décomposition dangereux en cas d'incendie : Dégagement possible de fumées toxiques. Oxydes de carbone (CO, CO2). Oxydes d'azote.

5.3. Conseils aux pompiers

Protection en cas d'incendie : Ne pas intervenir sans un équipement de protection adapté. Protection complète du corps.
Autres informations : Ne pas contaminer les eaux souterraines et de surface. Eliminer conformément aux règlements de sécurité locaux/nationaux en vigueur.

VEGECOLL®

Fiche de données de sécurité

conforme au Règlement (UE) 2015/830

RUBRIQUE 6: Mesures à prendre en cas de dispersion accidentelle

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

6.1.1. Pour les non-secouristes

Équipement de protection : Porter l'équipement de protection individuelle recommandé.

Procédures d'urgence : Ventiler la zone de déversement.

Mesures antipoussières : Éviter toute formation de poussière.

6.1.2. Pour les secouristes

Équipement de protection : Ne pas intervenir sans un équipement de protection adapté. Pour plus d'informations, se reporter à la section 8 : "Contrôle de l'exposition-protection individuelle".

6.2. Précautions pour la protection de l'environnement

Ne pas déverser dans les eaux de surface ou dans les égouts.

6.3. Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage

Procédés de nettoyage : Ramasser mécaniquement le produit. Pomper/recueillir le produit libéré dans des récipients appropriés. Rincer les surfaces souillées abondamment à l'eau. Le produit liquide est glissant.

Autres informations : Éliminer les matières ou résidus solides dans un centre autorisé.

6.4. Référence à d'autres rubriques

Voir la rubrique 8 en ce qui concerne les protections individuelles à utiliser. Pour plus d'informations, se reporter à la section 13.

RUBRIQUE 7: Manipulation et stockage

7.1. Précautions à prendre pour une manipulation sans danger

Précautions à prendre pour une manipulation sans danger : Éviter toute formation de poussière. Conserver fermé dans un endroit sec et frais. Assurer une bonne ventilation du poste de travail. Éviter le contact avec la peau et les yeux. Porter l'équipement de protection individuelle recommandé.

Mesures d'hygiène : Ne pas manger, boire ou fumer en manipulant ce produit. Se laver les mains après toute manipulation.

7.2. Conditions d'un stockage sûr, y compris d'éventuelles incompatibilités

Mesures techniques : Conserver uniquement dans le récipient d'origine.

Conditions de stockage : Conserver dans un local bien ventilé. Conserver dans un endroit sec et frais. Conserver à l'abri des rayons solaires directs. Tenir le récipient bien fermé pour éviter toute absorption d'humidité.

Produits incompatibles : Agents odorants.

Chaleur et sources d'ignition : Maintenir à l'écart de toute source d'ignition (y compris de charges électrostatiques).

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

Usage œnologique.

RUBRIQUE 8: Contrôles de l'exposition/protection individuelle

8.1. Paramètres de contrôle

Pas d'informations complémentaires disponibles

8.2. Contrôles de l'exposition**Contrôles techniques appropriés:**

Assurer une bonne ventilation du poste de travail.

Équipement de protection individuelle:

Se référer aux mesures de protection énumérées dans les rubriques 7 et 8.

Vêtements de protection - sélection du matériau:

Vêtements de protection

Protection des mains:

En cas de risque de production excessive de poussières. Porter des gants de protection

Protection oculaire:

Aucune protection oculaire spéciale n'est recommandée dans les conditions normales d'utilisation. En cas de risque de production excessive de poussières, porter des lunettes

Type	Utilisation	Caractéristiques	Norme
Lunettes de sécurité	Poussières		EN 166

Protection de la peau et du corps:

Porter un vêtement de protection approprié

Protection des voies respiratoires:

Porter un appareil respiratoire approprié en cas de ventilation insuffisante. EN 143. EN 149

Contrôle de l'exposition de l'environnement:

Ne pas déverser dans les égouts ni dans les cours d'eau. Éviter le rejet dans l'environnement.

Autres informations:

Ne pas manger, boire ni fumer pendant le travail. Se laver les mains et toute autre zone exposée avec un savon doux et de l'eau, avant de manger, de boire, de fumer, et avant de quitter le travail.

RUBRIQUE 9: Propriétés physiques et chimiques**9.1. Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles**

État physique	: Solide
Apparence	: Poudre.
Couleur	: blanc à légèrement jaune.
Odeur	: caractéristique.
Seuil olfactif	: Aucune donnée disponible
pH	: Aucune donnée disponible
pH solution	: ≈ 7 % 10 g/l - 1%
Vitesse d'évaporation relative (acétate de butyle=1)	: Aucune donnée disponible
Point de fusion	: Aucune donnée disponible

VEGECOLL®

Fiche de données de sécurité

conforme au Règlement (UE) 2015/830

Point de congélation	: Non applicable
Point d'ébullition	: Aucune donnée disponible
Point d'éclair	: Non applicable
Température d'auto-inflammation	: Non applicable
Température de décomposition	: 300 - 500 °C
Inflammabilité (solide, gaz)	: Aucune donnée disponible
Pression de vapeur	: Aucune donnée disponible
Pression critique	: 8 - 10 bar
Densité relative de vapeur à 20 °C	: Aucune donnée disponible
Densité relative	: Non applicable
Solubilité	: Soluble dans l'eau.
Log Pow	: Aucune donnée disponible
Viscosité, cinématique	: Non applicable
Viscosité, dynamique	: Aucune donnée disponible
Propriétés explosives	: Non explosif.
Propriétés comburantes	: Aucune donnée disponible
Limites d'explosivité	: Non applicable

9.2. Autres informations

Energie minimale d'ignition : > 100 mJ

RUBRIQUE 10: Stabilité et réactivité

10.1. Réactivité

Le produit n'est pas réactif dans les conditions normales d'utilisation, de stockage et de transport.

10.2. Stabilité chimique

Stable dans les conditions normales.

10.3. Possibilité de réactions dangereuses

Pas de réaction dangereuse connue dans les conditions normales d'emploi.

10.4. Conditions à éviter

Chaleur. flammes ou étincelles. Humidité.

10.5. Matières incompatibles

Agents oxydants.

10.6. Produits de décomposition dangereux

Voir section 5.

VEGECOLL®

Fiche de données de sécurité

conforme au Règlement (UE) 2015/830

RUBRIQUE 11: Informations toxicologiques

11.1. Informations sur les effets toxicologiques

Toxicité aiguë (orale) : Non classé
Toxicité aiguë (cutanée) : Non classé
Toxicité aiguë (inhalation) : Non classé

Protéines végétales (patatine)	
DL50 orale rat	> 2000 mg/kg

Corrosion cutanée/irritation cutanée : Non classé
Lésions oculaires graves/irritation oculaire : Non classé
Sensibilisation respiratoire ou cutanée : Non classé
Mutagénicité sur les cellules germinales : Non classé
Cancérogénicité : Non classé

Toxicité pour la reproduction : Non classé

Toxicité spécifique pour certains organes cibles : Non classé
(exposition unique)

Toxicité spécifique pour certains organes cibles : Non classé
(exposition répétée)

Danger par aspiration : Non classé

RUBRIQUE 12: Informations écologiques

12.1. Toxicité

Ecologie - général : Ce produit n'est pas considéré comme toxique pour les organismes aquatiques et ne provoque pas d'effets néfastes à long terme dans l'environnement.
Toxicité aquatique aiguë : Non classé
Toxicité chronique pour le milieu aquatique : Non classé

12.2. Persistance et dégradabilité

Protéines végétales (patatine)	
Persistance et dégradabilité	Biodégradable. Aucun effet néfaste connu sur le fonctionnement des stations d'épuration en utilisation normale dans les conditions recommandées.

VEGECOLL®

Fiche de données de sécurité

conforme au Règlement (UE) 2015/830

12.3. Potentiel de bioaccumulation

Protéines végétales (patatine)	
Log Pow	< 2
Potentiel de bioaccumulation	Il ne se produit aucune bioaccumulation significative.

12.4. Mobilité dans le sol

Pas d'informations complémentaires disponibles

12.5. Résultats des évaluations PBT et vPvB

Pas d'informations complémentaires disponibles

12.6. Autres effets néfastes

Autres effets néfastes : Empêcher toute pénétration dans les égouts ou cours d'eau.

RUBRIQUE 13: Considérations relatives à l'élimination

13.1. Méthodes de traitement des déchets

Méthodes de traitement des déchets : Eliminer le contenu/récepteur conformément aux consignes de tri du collecteur agréé.
Recommandations pour le traitement du produit/emballage : Vider les résidus de l'emballage. Eliminer le contenu/récepteur conformément aux consignes de tri du collecteur agréé.

RUBRIQUE 14: Informations relatives au transport

Conformément aux exigences de ADR / RID / IMDG / IATA / ADN

14.1. Numéro ONU

N° ONU (ADR) : Non réglementé
N° ONU (IMDG) : Non réglementé
N° ONU (IATA) : Non réglementé
N° ONU (ADN) : Non réglementé
N° ONU (RID) : Non réglementé

14.2. Désignation officielle de transport de l'ONU

Désignation officielle de transport (ADR) : Non réglementé
Désignation officielle de transport (IMDG) : Non réglementé
Désignation officielle de transport (IATA) : Non réglementé
Désignation officielle de transport (ADN) : Non réglementé
Désignation officielle de transport (RID) : Non réglementé

14.3. Classe(s) de danger pour le transport

ADR

Classe(s) de danger pour le transport (ADR) : Non réglementé

IMDG

Classe(s) de danger pour le transport (IMDG) : Non réglementé

VEGECOLL®

Fiche de données de sécurité

conforme au Règlement (UE) 2015/830

IATA

Classe(s) de danger pour le transport (IATA) : Non réglementé

ADN

Classe(s) de danger pour le transport (ADN) : Non réglementé

RID

Classe(s) de danger pour le transport (RID) : Non réglementé

14.4. Groupe d'emballage

Groupe d'emballage (ADR) : Non réglementé

Groupe d'emballage (IMDG) : Non réglementé

Groupe d'emballage (IATA) : Non réglementé

Groupe d'emballage (ADN) : Non réglementé

Groupe d'emballage (RID) : Non réglementé

14.5. Dangers pour l'environnement

Dangereux pour l'environnement : Non

Polluant marin : Non

Autres informations : Pas d'informations supplémentaires disponibles

14.6. Précautions particulières à prendre par l'utilisateur

Mesures de précautions pour le transport : Eviter la pénétration dans les égouts et les eaux potables

- Transport par voie terrestre

Non réglementé

- Transport maritime

Non réglementé

- Transport aérien

Non réglementé

- Transport par voie fluviale

Non réglementé

- Transport ferroviaire

Non réglementé

14.7. Transport en vrac conformément à l'annexe II de la convention Marpol et au recueil IBC

Code IBC : Non applicable.

RUBRIQUE 15: Informations relatives à la réglementation

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

15.1.1. Réglementations UE

Pas de restrictions selon l'annexe XVII de REACH

VEGECOLL® n'est pas sur la liste Candidate REACH

VEGECOLL® n'est pas listé à l'Annexe XIV de REACH

VEGECOLL®

Fiche de données de sécurité

conforme au Règlement (UE) 2015/830

Autres informations, restrictions et dispositions légales : Usage œnologique.

15.1.2. Directives nationales

Allemagne

12e ordonnance de mise en application de la Loi fédérale allemande sur les contrôles d'immission - 12.BImSchV : Non assujetti au 12ème BImSchV (décret de protection contre les émissions) (Règlement sur les accidents majeurs)

Pays-Bas

SZW-lijst van kankerverwekkende stoffen : La substance n'est pas listée

SZW-lijst van mutagene stoffen : La substance n'est pas listée

NIET-limitatieve lijst van voor de voortplanting giftige stoffen – Borstvoeding : La substance n'est pas listée

NIET-limitatieve lijst van voor de voortplanting giftige stoffen – Vruchtbaarheid : La substance n'est pas listée

NIET-limitatieve lijst van voor de voortplanting giftige stoffen – Ontwikkeling : La substance n'est pas listée

15.2. Évaluation de la sécurité chimique

Aucune évaluation de la sécurité chimique n'a été effectuée

RUBRIQUE 16: Autres informations

Indications de changement:

Révision - Voir : *






Ces informations sont basées sur nos connaissances actuelles et décrivent le produit pour les seuls besoins de la santé, de la sécurité et de l'environnement. Elles ne devraient donc pas être interprétées comme garantissant une quelconque propriété spécifique du produit

PRODUITS UTILISABLES DANS LE CADRE DES RÈGLES DE VINIFICATION BIO-UE ET/OU NOP

Les produits listés ci-dessous sont utilisables dans le cadre de la réglementation européenne BIO concernant les pratiques et traitements œnologiques autorisés dans les produits biologiques du secteur vitivinicole (Règlement UE n°889/2008 amendé) ainsi que selon les exigences du règlement NOP (National Organic Program) de l'USDA (United States Department of Agriculture). LAFFORT® a décidé de référencer auprès d'un organisme certificateur certains des produits utilisables en agriculture biologique selon ces règlements. La liste de ces produits est disponible sur notre site : laffort.com/certificats/

Cette liste est donnée à titre indicatif et évolue régulièrement. Assurez-vous de disposer de la dernière version en vigueur (www.laffort.com).

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

	SUBSTANCES	Rgt Vin Bio UE n°889/2008 amendé	NOP (USA) «Made with...»
LEVURES			
ZYMAFLORE® 011 BIO 	LSA non OGM	Autorisé	Autorisé
ZYMAFLORE® (VL1, VL2, VL3, X5, X16, ST, CH9, CX9, DELTA, FX10, F15, F83, RB2, RB4, RX60, ALPHA ^{TD} , XPURE, ÉGIDE ^{TDM^P})		Autorisé	Autorisé
ZYMAFLORE® SPARK		Non Autorisé	Autorisé
ACTIFLORE® (F33, ROSÉ, F5, BO213, RMS2, CERVISIAE)		Autorisé	Autorisé
NUTRIMENTS & PRODUITS DE LA LEVURE			
SUPERSTART®  SUPERSTART® ROUGE  SUPERSTART® BLANC  SUPERSTART® SPARK	Levures inactivées & autolysats de levure	Autorisé	Autorisé
NUTRISTART® AROM	Autolysats de levure, levures inactivées & phosphate diammonique	Autorisé	Non Autorisé
NUTRISTART® ORG	Autolysats de levure	Autorisé	Autorisé
NUTRISTART®	Phosphate diammonique, levures inactivées, autolysats de levure & thiamine	Autorisé	Non Autorisé
THIAZOTE® PH	DAP & thiamine	Autorisé	Non Autorisé
THIAMINE	Thiamine	Autorisé	Non Autorisé
PHOSPHATE DIAMMONIQUE	DAP	Autorisé	Non Autorisé
CENOCELL®, CENOCELL® BIO 	Écorces de levure	Autorisé	Autorisé
CENOLEES®	Écorces de levure & levures inactivées	Autorisé	Autorisé
ENERGIZER® 	Levures inactivées	Non Autorisé	Autorisé
MALOSTART®	Écorces de levure & levures inactivées	Non Autorisé	Autorisé
FRESHAROM®	Levures inactivées	Autorisé	Autorisé
POWERLEES® ROUGE	Levures inactivées, β-glucanase (β 1-3, β 1-6) & maltodextrine	Non Autorisé	Autorisé
MANNOFEEL®*	Mannoprotéine	Autorisé	Autorisé
CENOLEES® MP	Mannoprotéines & gomme arabique	Autorisé	Autorisé
LAFASE® (FRUIT, HE GRAND CRU, CLARIFICATION, XL CLARIFICATION, THERMO LIQUIDE, XL EXTRACTION, BOOST, XL PRESS)	Enzymes pectolytiques issues de micro-organisme	Autorisé	Autorisé
LAFAZYM® (CL, PRESS, 600XL ^{CE} , EXTRACT) (sauf LAFAZYM® AROM)		Autorisé	Autorisé
OPTIZYM®		Autorisé	Autorisé
EXTRALYSE®, LAFAZYM® AROM	Enzymes issues de micro-organisme	Non Autorisé	Autorisé
LYSOZYM	Enzyme issue de blanc d'œuf de poule	Non Autorisé	Autorisé

BACTÉRIES


	SUBSTANCES	Rgt Vin Bio UE n°889/2008 amendé	NOP (USA) «Made with...»
LACTOENOS® B7 Direct, LACTOENOS® SB3 Direct	Bactéries lactiques	Autorisé	Autorisé
LACTOENOS® 450 PreAc		Autorisé	Autorisé
KIT LACTOENOS® B16 STANDARD (bactérie seule)		Autorisé	Autorisé

COLLAGE

VEGECOLL®, VEGECOLL® LIQUIDE*	Protéines végétales (patatine)	Autorisé	Non Autorisé
POLYMUST® ORG	Protéines végétales (pois) & bentonite	Autorisé	Autorisé
POLYMUST® DC	Protéines végétales (pois), bentonite & charbon	Autorisé	Non Autorisé
Gélatines: GÉLATINE EXTRA N°1, GECOLL®, GECOLL® SUPRA*, GELAROM®*, GELAFFORT®*, CLARPRESS®*, GECOLL® FLOTTATION*	Gélatines	Autorisé	Autorisé
Gamme MICROCOL® (FT, ALPHA, POUDRE, SPARK, CL G)	Bentonites	Autorisé	Autorisé
CASÉINE SOLUBLE, ARGILACT®	Caséine	Autorisé	Non Autorisé
CASEI PLUS	Caséinate de potassium	Autorisé	Non Autorisé
CLEANSARK® POUDRE	Bentonite & alginate	Autorisé	Autorisé
CLEANSARK® LIQUIDE NF*	Bentonite & alginate	Autorisé	Autorisé
ICHTYOCOLLE, CLARIFIANT VB*	Colle de poisson	Autorisé	Non Autorisé
OVOCLARYL, ALBUCOLL®	Albumine	Autorisé	Autorisé
SILIGEL	Dioxyde de silicium	Autorisé	Non Autorisé

VR SUPRA®, VR SUPRA® ÉLÉGANCE, VR COLOR®, TAN'COR®, TAN'COR GRAND CRU®, VR GRAPE®, TANFRESH®, TANIN GÉNOLOGIQUE, TANIN BDX®	Tanins	Autorisé	Autorisé
GALALCOOL®, GALALCOOL® SP, TANSARK®*		Autorisé	Non Autorisé
Gamme QUERTANIN® (QUERTANIN®, QUERTANIN® INTENSE, QUERTANIN® SWEET, QUERTANIN® CHOC)		Autorisé	Autorisé

STABILISATION

STABIVIN® SP*, STABIVIN®*, STABIFIX®*	Gomme arabique en solution	Autorisé	Autorisé
CENOGOM® INSTANT	Gomme arabique micro-granulée	Autorisé	Autorisé
CENOGOM® BIO 	Gomme arabique micro-granulée	Autorisé	Autorisé
MANNOSTAB® LIQUIDE 200*, MANNOSTAB®	Mannoprotéines	Autorisé	Autorisé
CENOBRETT® ORG	Chitosane dérivé d' <i>Aspergillus niger</i>	Autorisé	Non Autorisé
GAMME POLYTARTRYL®	Acide métatartrique	Autorisé	Non Autorisé
BITARTRATE DE POTASSIUM	Bitartrate de potassium	Autorisé	Autorisé
ACIDE LACTIQUE	Acide lactique	Autorisé	Autorisé
ACIDE L(+) TARTRIQUE	Acide L(+) tartrique	Autorisé	Autorisé
ACIDE CITRIQUE	Acide citrique	Autorisé	Autorisé
BICARBONATE DE POTASSIUM	Bicarbonate de potassium	Autorisé	Non Autorisé
CARBONATE DE CHAUX	Carbonate de calcium	Autorisé	Autorisé
TOXICAL	Silice & charbon actif	Autorisé	Non Autorisé
CHARBON ACTIF LIQUIDE HP	Charbon actif	Autorisé	Non Autorisé
CHARBON ACTIF SUPRA 4, Gamme GEOSORB®	Charbon actif	Autorisé	Autorisé (filtration)
CHARBON ACTIF PLUS GR	Charbon actif granulé	Autorisé	Autorisé (filtration)
ANOXYDE C	Acide ascorbique	Autorisé	Autorisé
SULFIREDOX	Sulfate de cuivre	Autorisé	Non Autorisé
SUPRAROM®	Métabisulfite de K, acide ascorbique & tanins	Autorisé	Non Autorisé
REDOXY PLUS	Acide citrique, métabisulfite de K, acide ascorbique & acide métatartrique	Autorisé	Non Autorisé

Avant toute utilisation de nos produits, vous devez impérativement faire valider leur conformité auprès de votre organisme certificateur.

	SUBSTANCES	Rgt Vin Bio UE n°889/2008 amendé	NOP (USA) «Made with...»
Gamme NOBILE® (Copeaux, Granulars, Staves, Barrels Refresh, Block...)	Morceaux de bois	Autorisé	Autorisé
MÉTABISULFITE DE POTASSIUM	Métabisulfite de potassium	Autorisé	Non Autorisé
BISULFITE DE POTASSIUM	Bisulfite de potassium	Autorisé	Autorisé
SOLUTION 6	Anhydride sulfureux	Autorisé	Autorisé
SOLUTION 10	Anhydride sulfureux & bisulfite de potassium	Autorisé	Autorisé
ANHYDRIDE SULFUREUX	Anhydride sulfureux	Autorisé	Autorisé
SOUFRE PASTILLES ET MÈCHES	Soufre	Autorisé	Autorisé
GENOSTERYL®	Métabisulfite de K & bicarbonate de K	Autorisé	Non Autorisé

FILTRATION

DIATOMYL® P00, P0, P2	Terres Diatomées	Autorisé	Non Autorisé
DIATOMYL® P4, P5, P6		Autorisé	Autorisé
Gamme PERLITE	Perlites expansées	Autorisé	Autorisé
FILT SPÉCIALE	Cellulose & bentonite	Autorisé	Autorisé

ATTESTATION DE NON DISPONIBILITÉ EN BIO :

En l'état actuel de ses connaissances, la société LAFFORT® certifie :

- ↳ Qu'à l'exception de la ZYMAFLORE® SPARK, aucune de ses souches conventionnelles de levures LSA n'est disponible certifiée BIO. Ces LSA conventionnelles peuvent donc être utilisées en production biologique UE.
- ↳ Que seule l'écorce de levure GENOCELL® BIO est certifiée BIO ; les autres écorces de levure disponibles proviennent de souches de levures différentes de celle de l'GENOCELL® BIO.
- ↳ Ne pas disposer commercialement d'équivalents BIO pour ses spécialités que sont l'albumine, les gélamines, les tanins, la colle de poisson et les protéines végétales.
- ↳ Dans le cas particulier des gommages arabiques, ne pas disposer commercialement d'équivalents BIO pour les formes liquides uniquement. L'utilisation en Agriculture Biologique de nos gommages arabiques liquides est donc possible à condition que l'utilisateur apporte la preuve auprès de son organisme certificateur de l'intérêt de la forme liquide (technologique, procédé d'utilisation simplifié, ...) en lieu et place de la forme poudre, pour laquelle nous disposons d'un produit certifié BIO, l'GENOGOM® BIO.

Tous les produits commercialisés par la société LAFFORT® :

- ↳ Ne sont pas, au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, concernés par les Organismes Génétiquement Modifiés et ne contiennent pas d'O.G.M. au sens de la partie A article 2 de la directive CEE 2001/18 du 12/03/01. Ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ou partiellement à partir de substrats génétiquement modifiés concernés par le règlement CEE 1830/2003 ; ceci indique donc l'absence de clonage.
- ↳ N'ont pas subi de traitement ionisant ; les produits LAFFORT® ne sont pas irradiés.
- ↳ Ne sont pas issues de la nanotechnologie à l'exception des produits SILIGEL et TOXICAL.
- ↳ Ne contiennent pas, ou ne sont pas élaborés à partir de substrat contenant des boues d'épuration, de substrat pétrochimique ou de rebut de liqueur sulfuré.

* Produits liquides contenant soit de l'anhydride sulfureux, soit du bisulfite de potassium (voir fiche produit).

Bordeaux le : 29/07/19

Elixabet CAPOT
Département Qualité






CERTIFICAT

Document justificatif établi conformément à l'article 29, paragraphe 1 du Règlement Européen n°834/2007 relatif à l'Agriculture Biologique

Et conformément au programme de certification en vigueur, tel qu'il est défini par la circulaire afférente de l'INAO

1. Numéro du document: **33/117018/840020**

2. Nom et adresse de l'opérateur

SAS LAFFORT

CS 61611

33072 BORDEAUX CEDEX - FRANCE

Site(s) associé(s)

- 11 RUE ARISTIDE BERGES

ZAC LA JAQUOTTE

33270 FLOIRAC FRANCE

Activité principale: **DISTRIBUTEUR - PREPARATEUR**

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

Ecocert France SAS

Lieudit Lamothe Ouest

F-32600 L'Isle Jourdain

FR-BIO-01

4. Catégories de produits/activité

Ingrédients pour préparations alimentaires

Oenocell Bio

Oenogom Bio

Zymaflore 011 Bio

5. Définis comme

Validité du ... au

Biologique

03/12/2018 31/03/2020

Biologique

03/12/2018 31/03/2020

Biologique

03/12/2018 31/03/2020

6. Période de validité

Du **voir date affichée en 5.** au **voir date affichée en 5.**

7. Date de contrôle: **08/11/2018**

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

Lieu, Date: **L'Isle Jourdain, le 03/12/2018**

Le Directeur Général, Thierry STOEDZEL

L'authenticité et la validité de ce document peuvent être vérifiées sur notre site internet www.ecocert.fr

Page 1

AVERTISSEMENT: Sauf accord préalable exprès et écrit d'ECOCERT FRANCE, la référence à la certification ECOCERT FRANCE (ou 'ECOCERT') et l'utilisation d'un logo ECOCERT, pour les produits visés ci dessus, par toute personne ou entité autre que le bénéficiaire visé au présent certificat, est interdite