

FICHE TECHNIQUE

LEVURES SECHES ACTIVES

Cette fiche concerne toutes les LSA des gammes Excellence® et L.A.

FORMULATION

Levures sèches actives : *Saccharomyces cerevisiae*.

DOMAINE D'APPLICATION

Maitrise technique et organoleptique de la fermentation alcoolique.

DOSAGE RECOMMANDE

Dose : 20 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Dans des conditions fermentaires difficiles (TAVP élevé, températures extrêmes, faible turbidité, etc.) ou pour une révélation aromatique optimale, nous recommandons vivement l'emploi d'OenoStim®.

Avec OenoStim® : saupoudrer l'OenoStim® (30 g/hL) progressivement dans 20 fois son poids d'eau chaude (~40°C) en mélangeant continuellement afin d'éviter la formation de grumeaux.

Laisser gonfler pendant 15 minutes puis ajouter les levures sélectionnées (20 g/hL) et mélanger doucement.

Sans OenoStim® : ajouter les levures sélectionnées dans 10 fois leur poids d'eau chaude (35 à 40°C) et mélanger doucement.

Attendre 20 minutes avant d'ajouter un volume égal de moût de la cuve à ensemercer. Répéter cette opération jusqu'à ce que l'écart entre la température du levain et celle du moût soit inférieur à 10°C. Cette étape devrait durer entre 10 et 20 minutes.

Incorporer le levain à la cuve et homogénéiser à l'aide d'un remontage.

SPECIFICATIONS

PHYSIQUES	
Aspect & couleur	Granulés fin marron clair
COMPOSITION	
Levures revivifiables	≥ 10 ¹⁰ UFC / g
Humidité	< 8 %
LIMITES	
Plomb	< 2 mg / kg
Mercure	< 1 mg / kg
Arsenic	< 3 mg / kg
Cadmium	< 1 mg / kg

MICROBIOLOGIQUES	
Autres levures	< 10 ⁵ UFC / g
Bactéries lactiques	< 10 ⁵ UFC / g
Moisissures	< 10 ³ UFC / g
Bactéries acétiques	< 10 ⁴ UFC / g
Salmonelles	Absence / 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Absence / 1 g
Staphylocoques	Absence / 1 g
Coliformes	< 10 ² UFC / g

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un endroit frais, sec et sans odeur.

Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser très rapidement après ouverture



AM/04-11-2019

Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

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

1.1. Identificateur de produit

Forme du produit	: Mélange
Nom commercial	: EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives
Groupe de produits	: Produit commercial
Autres moyens d'identification	: E491 - Excepté EXCELLENCE® BIO-NATURE

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 : Levures sèches actives de fermentation alcoolique des moûts.

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

Distributeur

LAMOTHE-ABIET

Avenue Ferdinand de Lesseps ZA-ACTIPOLIS

33610 CANEJAN - FRANCE

T +33557779292 - F +33556864002

contact@lamothe-abiet.com

1.4. Numéro d'appel d'urgence

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de données de sécurité

conforme au Règlement (UE) 2015/830

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 (CAPO)	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	

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de données de sécurité

conforme au Règlement (UE) 2015/830

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

RUBRIQUE 3: Composition/informations sur les composants

3.1. Substances

Non applicable

3.2. Mélanges

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de données de sécurité

conforme au Règlement (UE) 2015/830

Ce mélange ne contient aucune substance à mentionner selon les critères de la section 3.2 de l'annexe II de REACH

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.
- Symptômes/effets après inhalation : Le contact répété ou prolongé peut provoquer des réactions allergiques chez les personnes très sensibles.
- Symptômes/effets après contact oculaire : Peut provoquer une irritation légère.
- Symptômes/effets après ingestion : Troubles gastro-intestinaux.

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

Traitement symptomatique.

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de données de sécurité

conforme au Règlement (UE) 2015/830

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

Pas d'informations complémentaires disponibles

5.3. Conseils aux pompiers

Protection en cas d'incendie : Ne pas intervenir sans un équipement de protection adapté. Appareil de protection respiratoire autonome isolant. 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.

RUBRIQUE 6: Mesures à prendre en cas de dispersion accidentelle

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

Mesures générales : Evacuer le personnel vers un endroit sûr.

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. Éviter le contact avec la peau et les yeux.

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.

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de données de sécurité

conforme au Règlement (UE) 2015/830

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.
- Autres informations : Eliminer les matières ou résidus solides dans un centre autorisé. Empêcher toute pénétration dans les égouts ou cours d'eau.

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 : Eviter toute formation de poussière. Conserver fermé dans un endroit sec et frais. Assurer une bonne ventilation du poste de travail. Eviter le contact avec la peau et les yeux. Porter un équipement de protection individuel.
- 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 : Tenir le récipient bien fermé pour éviter toute absorption d'humidité. Conserver dans un endroit sec et frais. Conserver à l'abri des rayons solaires directs.
- 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.

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de données de sécurité

conforme au Règlement (UE) 2015/830

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.

Equipement 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:

Gants de protection

Protection oculaire:

Lunettes de sécurité

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

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de données de sécurité

conforme au Règlement (UE) 2015/830

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	: Beige.
Odeur	: Caractéristiques du produit.
Seuil olfactif	: Aucune donnée disponible
pH	: Aucune donnée disponible
Vitesse d'évaporation relative (acétate de butyle=1)	: Aucune donnée disponible
Point de fusion	: Aucune donnée disponible
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	: Aucune donnée disponible
Inflammabilité (solide, gaz)	: Aucune donnée disponible

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de données de sécurité

conforme au Règlement (UE) 2015/830

Pression de vapeur	: Aucune donnée disponible
Densité relative de vapeur à 20 °C	: Aucune donnée disponible
Densité relative	: Non applicable
Solubilité	: partiellement soluble. 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

Pas d'informations complémentaires disponibles

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.

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de données de sécurité

conforme au Règlement (UE) 2015/830

10.5. Matières incompatibles

Pas d'informations complémentaires disponibles

10.6. Produits de décomposition dangereux

Pas d'informations complémentaires disponibles

RUBRIQUE 11: Informations toxicologiques

11.1. Informations sur les effets toxicologiques

Toxicité aiguë (orale) : Non classé

Toxicité aiguë (cutanée) : Peut être légèrement irritant pour la peau et les yeux

Toxicité aiguë (inhalation) : Non classé

Corrosion cutanée/irritation cutanée : Peut être légèrement irritant pour la peau et les yeux

Lésions oculaires graves/irritation oculaire : Peut être légèrement irritant pour la peau et les yeux

Sensibilisation respiratoire ou cutanée : Le contact répété ou prolongé peut provoquer des réactions allergiques chez les personnes très sensibles

Mutagénicité sur les cellules germinales : Non classé

Cancérogénicité : Non classé

Toxicité pour la reproduction : Non classé

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

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

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de données de sécurité

conforme au Règlement (UE) 2015/830

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

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

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

12.3. Potentiel de bioaccumulation

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Potentiel de bioaccumulation	Il ne se produit aucune bioaccumulation significative.
------------------------------	--

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de données de sécurité

conforme au Règlement (UE) 2015/830

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/récipient conformément aux consignes de tri du collecteur agréé.

Recommandations pour le traitement : Vider les résidus de l'emballage. Eliminer le contenu/récipient du produit/emballage 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

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de données de sécurité

conforme au Règlement (UE) 2015/830

14.2. Désignation officielle de transport de l'ONU

Désignation officielle de transport : Non réglementé
(ADR)

Désignation officielle de transport : Non réglementé
(IMDG)

Désignation officielle de transport : Non réglementé
(IATA)

Désignation officielle de transport : Non réglementé
(ADN)

Désignation officielle de transport : Non réglementé
(RID)

14.3. Classe(s) de danger pour le transport

ADR

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

IMDG

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

IATA

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

ADN

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

RID

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

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de données de sécurité

conforme au Règlement (UE) 2015/830

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

- 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

Non applicable

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de données de sécurité

conforme au Règlement (UE) 2015/830

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

Ne contient pas de substance soumise à restrictions selon l'annexe XVII de REACH

Ne contient aucune substance de la liste candidate REACH

Ne contient aucune substance listée à l'Annexe XIV de REACH

15.1.2. Directives nationales

Allemagne

VwVwS, référence de l'annexe : Classe de danger pour l'eau (WGK) 3, Présente un très grave danger pour l'eau (Classification selon la VwVwS, Annexe 4)

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 : Aucun des composants n'est listé

SZW-lijst van mutagene stoffen : Aucun des composants n'est listé

NIET-limitatieve lijst van voor de voortplanting giftige stoffen – Borstvoeding : Aucun des composants n'est listé

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de données de sécurité

conforme au Règlement (UE) 2015/830

NIET-limitatieve lijst van voor de voortplanting giftige stoffen – Vruchtbaarheid : Aucun des composants n'est listé

NIET-limitatieve lijst van voor de voortplanting giftige stoffen – Ontwikkeling : Aucun des composants n'est listé

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



La Excellence[®] STR

Cette levure, destinée à l'élaboration de blancs et rosés fruités est issue du croisement sexué (Breeding). Elle est dotée d'excellentes capacités fermentaires et se caractérise par une très forte production d'arômes fermentaires (esters) et de certains thiols. Excellence[®] STR produit des vins très aromatiques avec une dominante fraîche et fruitée. Excellence[®] STR convient à tout type de cépages.



INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

Caractéristiques fermentaires :

- ◆ Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15 %.
- ◆ Excellente cinétique fermentaire (Durée de la fermentation alcoolique entre 10 et 14 jours).
- ◆ Besoin en azote faible à moyen.
- ◆ Tolérance aux faibles températures (à partir de 12°C)
- ◆ Faible production d'acidité volatile et d'H₂S.
- ◆ Turbidité optimale à partir de 50 NTU.

Caractéristiques aromatiques :

- ◆ Excellente production d'esters (fleurs, bonbon anglais) : Acétate d'isoamyle (banane), Acétate phenyl-ethyl (rose), Phenyl-2-ethanol, Acétate d'hexyle (poire)...
- ◆ Bonne production de thiols A3MH et 3MH (fruits exotiques, agrumes)
- ◆ Production de vins aromatiques, frais et fruités.



MODE D'EMPLOI

◆ Réhydratation :

Mélanger les levures avec la même quantité de sucre dans 10 fois leur poids d'eau chaude (35-40°C). Laisser reposer 20 minutes et homogénéiser. Afin d'éviter les chocs thermiques, diluer ce milieu de réactivation avec 3 fois le volume de moût de la cuve à ensemercer puis attendre 10 minutes. Vérifier que la différence de température entre le levain et le moût soit inférieure à 10°C, au moment de l'inoculation.

Le temps total de préparation ne doit pas excéder 45 minutes.

◆ Incorporation :

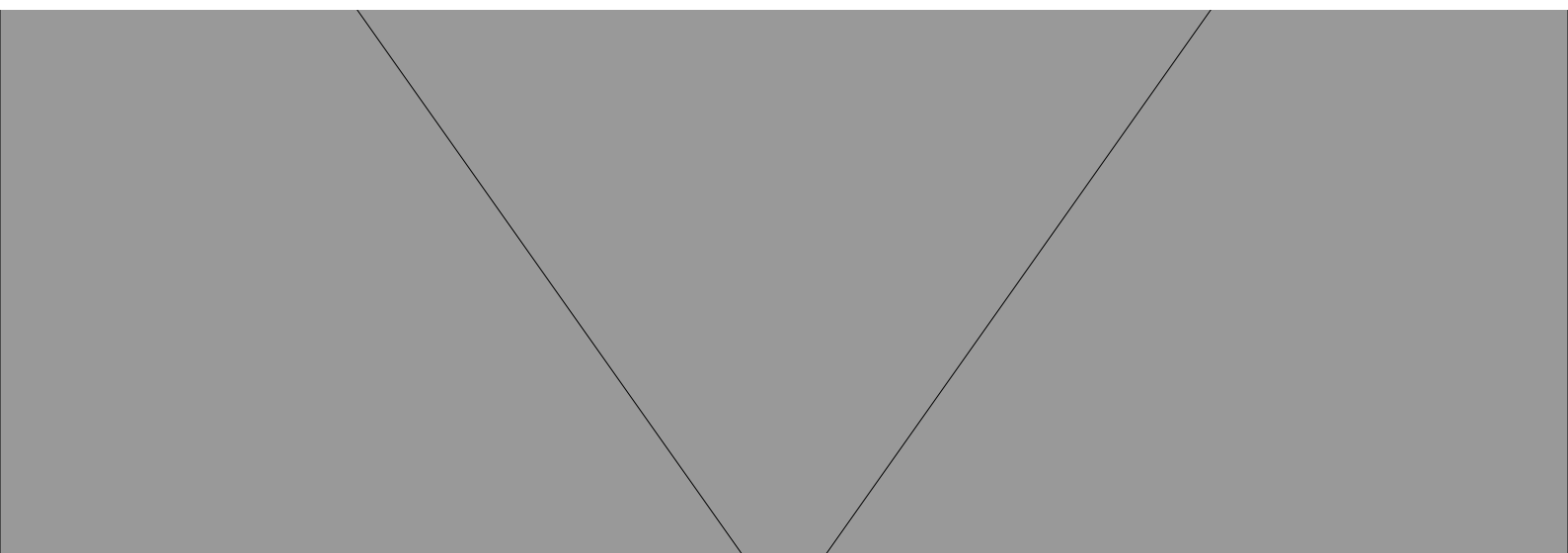
Verser directement le levain dans la cuve de fermentation et homogénéiser à l'aide d'un remontage.

◆ En présence de facteurs limitants :

TAP élevé, faible turbidité, faible température... utiliser Oenostim dans l'eau de réhydratation.

◆ Afin de favoriser la révélation des arômes :

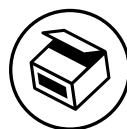
Utiliser Oenostim dans l'eau de réhydratation.

**Suivi des densités :****Dosage des arômes :****UTILISATION**

◆ **Dose d'emploi :**
20 g/hL.

◆ **Préparation et conservation :**

Se référer aux indications figurant sur la fiche technique ou le packaging.

**CONDITIONNEMENT**

◆ Sachet sous vide de 500g, carton de 10kg.



LAMOTHE - ABIET
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 77 92 92

www.lamothe-abiet.com



LISTE DE NOS PRODUITS ŒNOLOGIQUES POUVANT CONTENIR DES ALLERGENES

(en référence à la liste annexée au Règlement (UE) no 1169/2011)

Allergène désigné par la directive	Produit œnologique	Constituant concerné
Œufs et Produits à base d'œufs	Ovaline Albumine d'œuf poudre Lacticide Killbact	Blanc d'œuf
Lait et Produits laitiers (y compris le lactose)	Polymix Caséine soluble Casémix	Caséine Caséinate de lait

Certains produits œnologiques contiennent de l'anhydride sulfureux (cf tableau ci-après) à des doses supérieures aux 10 mg/kg indiqués sur la liste des produits allergènes. Cependant les doses apportées aux vins sont très inférieures à celles qui sont déjà toujours présentes dans le vin dans les conditions normales de travail. Ces produits ne figurent donc pas dans la liste ci-dessus.

Remarques :

- Ces produits sont tous des clarifiants, destinés à flocculer dans le vin, et à être éliminés par soutirage et/ou filtration.
- Nous déclarons que LAMOTHE-ABIET a établi des procédures qualité pour l'utilisation et le nettoyage des machines de production. Ces instructions sont surveillées et suivies.

Le Service Qualité met en oeuvre les audits nécessaires afin de vérifier l'absence de contamination croisée aussi bien chez nos fournisseurs que sur nos lignes de production et de conditionnement. Les certifications qualité de LAMOTHE-ABIET sont la preuve de sa conformité au *Codex Alimentarius* et aux bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (Cf. Certificats en ligne).

c) Aucun des autres produits œnologiques que nous commercialisons ne contiennent, ou ne sont susceptibles de contenir (contamination croisée) de substances allergisantes telles qu'elles sont définies dans l'annexe II du Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires :

- Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.
- Crustacés et produits à base de crustacés.
- Œufs et produits à base d'œufs.
- Poissons et produits à base de poissons.

La gélatine de poisson ou l'ichthyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin n'est pas considérée comme une substance ou produit provoquant des allergies ou intolérances.

- Arachides et produits à base d'arachides.
- Soja et produits à base de soja.
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).
- Fruits à coque, à savoir: amandes (*Amygdalus communis L.*), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits.
- Céleri et produits à base de céleri.
- Moutarde et produits à base de moutarde.
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
- Lupin et produits à base de lupin.
- Mollusques et produits à base de mollusques.

d) Les dispositions d'étiquetage doivent se conformer au Règlement (UE) n°1169/2011 (article 21).

La commission européenne du 29 juin 2012 a adopté de nouvelles règles d'étiquetage pour les allergènes contenus dans les vins (Règlement (CE) N° 607/2009 modifié). Depuis le 1er juillet 2012, les producteurs européens doivent mentionner sur l'étiquette si le vin contient des traces de lait ou des produits à base de lait, des traces d'oeuf ou des produits à base d'œuf.



Liste de nos produits contenant de l'anhydride sulfureux

Produit	Teneur en SO₂
Alginate E2F	1,5 ± 0,5 g/L
Anhydride sulfureux	Liquéfié pur
Antioxy LA	18%
Bentosol E2F	0,6 ± 0,15 g/L
Bisulfite NH4 400	401 ± 3 g/L
Bisulfite NH4 50	52 ± 2 g/L
Coeff 2g, 5g	0,2 % (2 g) et 0,5% (5 g)
Dose vendanges	Selon le Cahier des Charges défini
Fermenticide Vinogallicine	45 %
Gelflot	3,3 ± 0,3 g/L
Gélatine de Russie Supérieure	3,3 ± 0,3 g/L
Gélatine Spéciale vins fins	3,3 ± 0,3 g/L
Geldor	3,3 ± 0,3 g/L
Gelfine	< 50 ppm
Gomme arabique LA	2,5 ± 0,25 g/L
Gomme arabique ST	2,5 ± 0,25 g/L
Greenfine Must L	2 ± 0,3 g/L
Kaolin E2F	0,6 ± 0,15 g/L
Manno'Sense	1,5 ± 0,1 g/L
Polygom	2,5 ± 0,25 g/L
Polymix	1%
Pyrosulfite de potassium	57 %
Sanita	93%
Stab K	1,5 ± 0,1 g/L
ST Arom	50%
Subli'sense	1,5 ± 0,25 g/L
Sulfisol à 6, 8, 10, 15 et 18 %	60, 80, 100, 150 et 180 g/L
Tanin E2F	1 ± 0,1 g/L



Tan'Intense	2 ± 0,25 g/L
Vinogom	2 ± 0,25 g/L
Vinoprotect	2 ± 0,5 g/L

Les produits que nous commercialisons et qui ne sont pas mentionnés sur cette liste sont totalement exempts d'allergènes (composition et contamination croisée).

Ce certificat est valable 1 an à compter de sa date d'émission.

Canéjan le : 23/01/2020

Ambre RAIBON
Responsable Qualité



PRODUITS UTILISABLES EN VINIFICATION BIO UE ET/OU NOP

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 03/02/2020, elle est donnée à titre indicatif et évolue régulièrement.**



Assurez-vous de disposer de la dernière version en vigueur, en ligne sur notre site www.lamoth-abiet.com dans l'onglet « Certificats ».



RÉGLEMENTATION

Règlement CE n°889/2008 amendé portant sur les modalités d'application du Règlement CE n°834/2007 du Conseil en ce qui concerne le vin biologique.
Règlement NOP (National Organic Program) de l'USDA (United States Department of Agriculture).

UTILISATION	COMPOSITION	PRODUITS	RÈGLEMENT VIN BIO UE 889/2008 Amendé	NOP (USA) « MADE WITH... »		
FERMENTATION	Levures	Gamme Excellence®, Gamme L.A.	Autorisé			
	Bactéries	Oeno 1®				
NUTRITION DE LA LEVURE	Phosphate diammonique	Phosphate diammonique	Autorisé	Non Autorisé		
	Phosphate diammonique, chlorhydrate de thiamine	Vitaferment PH				
	Chlorhydrate de thiamine	Thiamine				
	Écorces de levures	Flor'Protect®	Autorisé			
	Levures inactivées	OenoStim®, OptiThiols®, OptiEsters®, Aroma Protect	Autorisé <i>Hors fermentation malolactique</i>	Autorisé		
	Levures inactivées, phosphate diammonique, thiamine	OptiFerm®		Non Autorisé		
	Autolysat de levures, levures inactivées	OptiFlore® 0		Autorisé		
	Autolysat de levures	Natur'Soft®				
	Levures inactivées, écorces de levure	OptiML®	Non Autorisé	Autorisé		
Levures inactivées, enzymes β-glycosidases	Aroma T'n'T					
CLARIFICATION	Enzymes pectolytiques	Novoclair® Speed, Ultrazym® 100G, VinoClear® Classic, Vinocrush® Classic, Vinozym® Ultra FCE, Vinozym® FCE G, Vinozym® Process, Vinozym® Vintage FCE, Oenozym® Thiols, Oenozym® Clear, Oenozym® Crush, Oenozym® Ultra FCE	Autorisé <i>Uniquement pour la clarification</i>	Autorisé		
	Autres enzymes	Oenozym® FW (β-glycosidases), Vinoflow® Max, Vinotaste® Pro (pectinases + β-glucanases), Lacticide (Lysozyme)	Non Autorisé			
	Bentonites naturelles	Bentosol Poudre, Bentosol Protect	Autorisé			
	Bentonite activée	Bentosol E2F®	Autorisé	Non Autorisé		
	Kaolin	Kaolin E2F®	Non Autorisé	Autorisé		
	Alginate de potassium	Alginate E2F®	Autorisé	Non Autorisé		
	Matières protéiques d'origine végétale	Greenfine® Must, Greenfine® Must-L, Greenfine® Wine	Autorisé			
	Colle de poisson	Colle de poisson L.A.	Autorisé	Non Autorisé		
	Caséine	Caséine soluble				
	Caséinate de potassium	Casémix				
	Dioxyde de silicium	Blankasit Super, Gel de Silice L.A.				
	Tanins	Tan'Excellence®, Pro Tanin R®, Gallo Tanin B, Softan® Finition, Softan® Power, Softan® Sweetness, Softan® Vinification, Tanin E2F®, Tan&Sense Volume, Tan&Sense Forte, Vinitan® Advance			Autorisé	Autorisé
		Tanin Gallique à l'Alcool				Non Autorisé
	Gélatines	Geldor®, Gélatine de Russie Supérieure, Gélatine Spéciale Vins Fins, Gelfine®, Gelflot				Autorisé
	Ovalbumines	Albumine d'œuf poudre, Ovaline®				
Levures inactivées, enzymes pectolytiques	Natur'Fine® Prestige	Autorisé			Autorisé	
Protéines de pois, bentonite calcique, levures inactivées	GreenFine® Press	Autorisé <i>Hors fermentation malolactique</i>				

UTILISATION	COMPOSITION	PRODUITS	RÈGLEMENT VIN BIO UE 889/2008 Amendé	NOP (USA) « MADE WITH... »
STABILISATION ET CONSERVATION	Acide métatartrique	Antitartre 36, Antitartre 40	Autorisé	Non Autorisé
	Bitartrate de potassium	Bitartrate de potassium	Autorisé	
	Anhydride sulfureux	Anhydride sulfureux, Sulfisol 6%		
	Anhydride sulfureux et bisulfite de potassium	Sulfisol 10%, Sulfisol 18%		
	Bisulfite de potassium	Sulfisol 15%		
	Métabisulfite de potassium	Pyrosulfite de potassium, Coeff 2, Coeff 5		
	Soufre	Pastilles et Bougies	Autorisé	Non Autorisé
	Acide L-ascorbique	Acide Ascorbique	Autorisé	
	Acide citrique	Acide Citrique		
	Charbon (pouvoir détachant)	Charbon super ultose TS		
	Charbon (décontamination)	Géospriv	Autorisé	Non Autorisé Uniquement autorisé pour la filtration
	Chitosane	KillBrett®		Non Autorisé
	Sulfate de cuivre	Sulfate de cuivre cristaux / solution	Autorisé	
	Mannoprotéine	Stab K®, Manno'Sense®		
	Gomme arabique et Mannoprotéine	Subli'Sense		
Gomme arabique	Gomme L.A., Gomme arabique Standard, Vinogom®, Polygom			
ACIDIFICATION & DÉSACIDIFICATION	Acide lactique	Acide Lactique	Autorisé	Autorisé
	Acide L(+) tartrique	Acide Tartrique		
	Carbonate de calcium	Carbonate de Chaux		Non Autorisé
	Bicarbonate de potassium	Bicarbonate de Potassium		
PRODUITS DE FILTRATION	Perlite	Harbolite 900	Autorisé <i>Uniquement comme adjuvant de filtration inerte</i>	
	Cellulose et terre de diatomées	Précouche L.A.		
	Terre de diatomées	Diatose B, Diatose R, Diatose L.A. 0, Diatose L.A. 1, Diatose L.A. 2, Celite 545		
		Diatose L.A. 5, Diatose L.A. 6, Diatose L.A. 14	Autorisé	Non Autorisé
GAMME CENOBOIS®	Produits du bois	Copeaux, Granulars, Sticks, Oak Inside, Stick Inside, Oenoblends®, Oenobois® 3D, Staves Oenobois® 18mm, Blocks Oenobois® 18mm	Autorisé	

ATTESTATION DE NON DISPONIBILITE EN BIO :

En l'état actuel de ses connaissances, la société Lamothe-Abiet certifie ne pas disposer d'équivalent BIO pour les produits listés dans cette attestation.

L'ensemble de ces produits commercialisés par la société Lamothe-Abiet :

- 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.
- N'ont pas subi de traitement ionisant ; les produits Lamothe-Abiet ne sont pas irradiés.
- Ne sont pas issues de la nanotechnologie à l'exception des produits BLANKASIT SUPER et GEL DE SILICE.
- 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 sulfité.

Consultez le site : www.intrants.bio pour connaître les produits Lamothe-Abiet référencés pour une utilisation en BIO et/ou NOP.



Excellence Bio-Nature® :

souche de *Metschnikowia pulcherrima* fabriquée en conditions biologiques selon la réglementation européenne et conforme au règlement américain (NOP).



VEGAN : un certificat listant nos produits Vegans est disponible sur demande.

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

Ambre RAIBON,
Responsable Qualité
le 03/02/2020



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: **33/126391/998522**

<p>2. Nom et adresse de l'opérateur SAS LAMOTHE-ABIET ZA ACTIPOLIS AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610 CANEJAN FRANCE Activité principale: DISTRIBUTEUR</p>	<p>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</p>
<p>4. Catégories de produits/activité Distributeur Produits oenologiques</p> <p style="text-align: right;"><i>Fin du document - 1 page(s)</i></p>	<p>5. Définis comme Validité du ... au Biologique 31/12/2019 31/03/2021</p>

6. Période de validité

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

7. Date de contrôle: **24/10/2019**

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 31/12/2019**

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