

SACCHAROMYCES CEREVISIAE  
BAYANUS



RÉVÉLATION DES  
ARÔMES  
TERPÉNIQUES

SÉLECTION TERROIR

*Vignoble*

VINHOS VERDES  
PORTUGAL

LALVIN  
QA23®



**YSEO**  
PROCESS  
Yeast Security Optimization

Grâce à son nouveau procédé YSEO®, Lallemand obtient des levures mieux adaptées aux conditions œnologiques actuelles et à venir. Ces levures naturelles sous forme sèche ont bénéficié de conditions de production tout à fait particulières et conservent les caractéristiques de la souche sélectionnée. En renforçant naturellement la **biodisponibilité** des micronutriments essentiels, ce procédé permet **d'augmenter la résistance de la levure** et donc d'accroître sa capacité d'adaptation aux conditions de fermentations difficiles tout en réduisant les risques fermentaires et les déviations organoleptiques possibles.

## APPLICATIONS

Lalvin QA23® a été sélectionnée au Portugal sur les vignobles Vinhos Verdes, offrant des qualités de sécurité fermentaire liées à ses faibles exigences en azote assimilable et en O<sub>2</sub>.

La vinification de moûts blancs clarifiés voire très clarifiés, à basse température, est un procédé appliqué dans un grand nombre de caves de par le monde et ce sur des cépages tels que le colombar, le trebbiano ou encore le muscat, gewürztraminer, pinot gris, riesling.

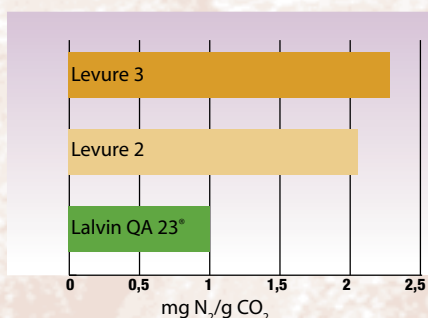
Ce type de vinification, généralement conduite en l'absence d'aération peut s'avérer problématique pour la plupart des levures surtout si les carences qu'elles occasionnent se combinent avec de faibles contenus en azote assimilable.

De plus, Lalvin QA23® associe d'excellentes aptitudes à révéler les arômes variétaux terpéniques (citron vert, pamplemousse, rose) des cépages blancs aromatiques à de très bonnes capacités fermentaires.

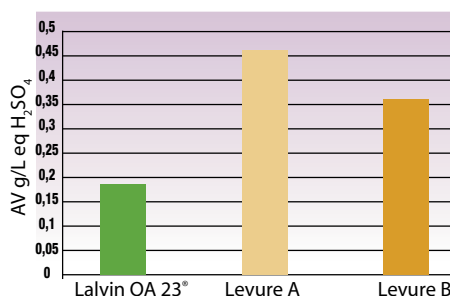
## PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*
- Facteur killer K2
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 %
- Phase de latence moyenne
- Vitesse de fermentation rapide
- Levure fructophile terminant bien les fermentations
- Gamme de températures de fermentation optimale : 14 à 28°C
- Besoin faible en azote assimilable ainsi qu'en oxygène
- Production faible d'acidité volatile : < à 0,2 g/L eqH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> en moyenne
- Production de SO<sub>2</sub> : jusqu'à 40 mg/L
- Faible production d'H<sub>2</sub>S due au faible besoin en N<sub>2</sub> assimilable
- Faible production de mousse

## SÉCURITÉ FERMENTAIRES ET ARÔMES



Comparaison des besoins en azote assimilable entre différentes souches sur milieu synthétique carencé en azote assimilable (Julien, 1999).



Comparaison de la production d'acidité volatile entre 3 levures pendant vinification d'un moût hyper-clarifié de 20 NTU de turbidité.

### Cépage

chardonnay Oregon, Chili  
 muscadet Vallée de la Loire

ugni-blanc Gers

muscat petit-grain Roussillon

### Zone viticole

### Notes aromatiques

Agrumes, pomme, ananas

Arômes de fruits à chair blanche (vins jeunes), fruits secs (vins après vieillissement)

Agrumes frais, notes fleuries (pivoine et rose)

Agrumes, ananas, pêche blanche

Tableau établi grâce aux dégustations de professionnels sur des vinifications conduites sur les millésimes 1992 à 1994.

## DOSE D'UTILISATION

Vinification en blanc : 20 à 40 g/hL

## CONSEILS DE MISE EN ŒUVRE

- 1° Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 37°C.
- 2° Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes.
- 3° Si nécessaire, acclimater le levain à la température du moût en incorporant progressivement du moût. La différence de température entre le moût à ensemercer et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10°C.
- 4° La durée totale de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes.
- 5° Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
- 6° La réhydratation directe dans du moût est déconseillée.
- 7° Dans le cas de conditions difficiles, procéder à une réhydratation en présence de Go-Ferm Protect®.

Sélectionné  
 et produit par:

**LALLEMAND**

Un monde de solutions naturelles pour valoriser vos vins

B.P. 59  
 31702 Blagnac CEDEX  
 tel: +33(0)5 62 74 55 55  
 fax: +33(0)5 62 74 55 00

www.lallemmandwine.com

Distribué par:

# Specification Sheet

## LALVIN QA23 YSEO™

FOR OENOLOGICAL USE

Oenology active dry yeast in the form of round or vermiculated pellets obtained by drying a concentrated yeast culture. Product packaged in laminated foil under vacuum.

10081-06-Y9 : 20x500 g pack in a 10 kg carton.

10081-01-Y9 : 10 kg carton.

### PHYSICAL PROPERTIES

#### APPEARANCE & ODOUR

- Beige to light brown colour
- Typical yeast smell

#### INGREDIENT

- **Active dry yeast** *Saccharomyces cerevisiae*, E491

### PRODUCT SPECIFICATIONS (in compliance with OIV Codex)

Viable yeast	> 10 <sup>10</sup> CFU/g
Dry matter	> 92 %
Coliform	< 10 <sup>2</sup> CFU/g
<i>E. coli</i>	Absent in 1 g
<i>S. aureus</i>	Absent in 1 g
<i>Salmonella</i>	Absent in 25 g
Lactic Acid Bacteria	< 10 <sup>5</sup> CFU/g
Acetic bacteria	< 10 <sup>4</sup> CFU/g
Moulds	< 10 <sup>3</sup> CFU/g
Yeast of different species	< 10 <sup>5</sup> CFU/g

### HEAVY METALS TYPICAL ANALYSIS

Lead	< 2 mg / kg
Mercury	< 1 mg / kg
Arsenic	< 3 mg / kg
Cadmium	< 1 mg / kg

### PREPARATION

1. Rehydrate yeast in 10 times its weight of clean water (temperature between 35° and 40°C).
2. Stir gently to dissolve and wait for 20 minutes.
3. Add to the must. The temperature difference between the must to be inoculated and the rehydration medium should never be greater than 10°C (if any doubt, please contact your supplier or Lallemand).
4. The total duration of rehydration should not exceed 45 minutes.
5. Always rehydrate the yeast in a clean container.
6. Rehydration in the must is not advisable.

### DOSAGE

White wine : 25 - 40 g/hL

Red wine : 30 - 50 g/hL

### STORAGE and SHELF LIFE

Store in a dry and cool place.

4 years in original sealed packaging. Do not use active dry yeast if the packaging has lost its vacuum.



www.lallemandwine.com

Product of  
**DANSTAR FERMENT AG**  
Vejlevej 10  
Fredericia  
DK-7000 Denmark  
Subsidiary of Lallemand Inc.

The information herein is based on current available data and is believed to be correct. No warranty, express or implied, is made regarding data accuracy, merchantability or hazards associated with product use. The user is responsible for determining product suitability, conditions of use and all associated hazards.

This document is valid for 3 years unless superseded or otherwise indicated.

Rev. Date : 2017/12/11

Lallemand Oenology

## Attestation générale Levures sèches actives pour usage œnologique

07/02/2018

### Produits destinés à la consommation humaine

Nous certifions par la présente que toutes les matières premières utilisées dans la production des produits mentionnés ci-dessus sont conformes aux critères de pureté approuvés et établis par les réglementations relatives à la sécurité sanitaire des aliments. Les produits mentionnés ci-dessus ne contiennent pas d'additifs, d'auxiliaires technologiques ou de substances préjudiciables à la santé des consommateurs. Ils répondent à toutes les normes applicables aux aliments destinés à la consommation humaine fixées par le *Code des normes alimentaires de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande*, la Commission Alimentaire Européenne, ainsi que le « United States Code of Federal Regulations », et le ministère de l'Agriculture des États-Unis.

Dans ces conditions, nos produits ne représentent pas de danger pour la consommation humaine.

### Alimentarité

Nos produits ont été transformés conformément aux Bonnes Pratiques de Fabrication en vigueur, Analyses des Dangers et Contrôle Préventif basé sur les Risques des Aliments pour la Consommation Humaine. Nous assurons une démarche de conformité et de rappels des produits alimentaires non-conformes.

Nos usines disposent de plans écrits, mis en œuvre, consignés et vérifiés en matière de fabrication, transformation, emballage et conservation des produits alimentaires. Chaque unité de production et d'entreposage possède un plan spécifique à son bâtiment afin d'assurer la sécurité de l'unité et des installations et de garantir la qualité et la sécurité des produits alimentaires.

### Allergies alimentaires

Conformément au Règlement UE N° 1169/2011 et ses modifications concernant le contenu en substances ou produits pouvant provoquer des allergies ou des intolérances alimentaires humaines, nous déclarons que les allergènes visés et listés ci-dessous, n'entrent pas dans la production de nos produits.

Nos produits ne peuvent pas donc être considérés comme contenant ce qui suit :

- Céréales contenant du gluten et produits dérivés
- Crustacés et produits dérivés
- Oeufs et produits dérivés
- Poissons et produits dérivés
- Arachides et produits dérivés
- Soja et produits dérivés
- Lait (y compris le lactose) et produits dérivés
- Fruits à coque et produits dérivés
- Céleri et produits dérivés
- Moutarde et produits dérivés
- Graines de sésame et produits dérivés
- Lupin et produits dérivés
- Mollusques et produits dérivés
- Anhydride sulfureux et sulfites à des concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO<sub>2</sub>

### OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin)

Les produits que nous commercialisons pour usage œnologique sont répertoriés dans l'OIV comme étant autorisés dans la production de vin. Ces produits sont conformes aux réglementations œnologiques OIV Codex en vigueur.

## Régulation européenne

Le règlement (CE) no 606/2009 et ses modifications "fixant certaines modalités d'application du règlement UE 479/2008 en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions applicables" autorise les produits mentionnés ci-dessus dans les pratiques et procédés œnologiques.

## Additifs alimentaires

Les levures sèches actives contiennent du monostérate de sorbitan (E491) en tant qu'additif.

Les additifs alimentaires sont définis dans (CE) n° 1333/2008 et (États-Unis) 21 CFR § 170-178. Tous les additifs alimentaires utilisés sont conformes à la législation sur les additifs alimentaires (CE) n ° 231/2012 et 21 CFR § 170-178.

Aucun agent de conservation ou colorant n'a été utilisé dans les procédés de production des produits susmentionnés.

## Contact alimentaire

Nous certifions par la présente que l'ensemble de nos produits sont conditionnés dans des emballages aptes au contact alimentaire. Les emballages utilisés soient conformes à CE 1935/2004 et UE 10/2011 et modifications.

En outre, nous disposons de déclarations de nos fournisseurs concernant la non-utilisation de phtalates ou dérivés bisphénol A et substances polybromées (PBB et PBDE).

Par ailleurs, ces substances ne sont pas utilisées dans la production des micro-organismes ou dans la fabrication des ingrédients utilisés dans les produits finaux.

## Modification génétique

Selon nos connaissances, les micro-organismes sont tels qu'ils ont été trouvés dans la nature et ne sont pas concernés par les Organismes Génétiquement Modifiés.

Ils font fait l'objet de contrôles et d'analyses rigoureux concernant leur identité et leur pureté. A notre connaissance et aussi conformément aux documents remis par nos fournisseurs, les ingrédients utilisés dans la production du produit mentionné ci-dessus ne sont pas génétiquement modifiés. Dans ces conditions, nous déclarons que le produit mentionné ci-dessus ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM).

## Nanotechnologies

Nos produits ne sont pas fabriqués à l'aide de nanotechnologies. A notre connaissance et conformément aux documents remis par nos fournisseurs, les ingrédients utilisés dans la production du produit mentionné ci-dessus ne contiennent pas de nanomatériaux.

Dans ces conditions, nous déclarons que le produit mentionné ci-dessus ne contient donc pas de nanomatériaux conformément au règlement (UE) n ° 1169/2011 du Parlement Européen.

## Radioactivité et Ionisation

Nos produits n'ont subi aucun traitement ionisant ou irradiant au cours de leurs processus de production et ne contiennent pas de composants ionisés ou irradiés. Ils sont conformes à la directive 1999/2/CE du Parlement Européen concernant les aliments et ingrédients alimentaires traités par rayonnement ionisant et 21 CFR § 179 sur l'irradiation dans la production, la transformation et la manipulation des aliments.

## Utilisation de Boue d'Épuration

Des boues d'épuration n'ont pas été utilisées dans la production des micro-organismes.

## Croissance sur Substrat Pétrochimique

Les produits mentionnés ci-dessus, n'ont pas été cultivés sur substrat pétrochimique ou de liqueur sulfiteuse.

## Ingrédients d'origine animale

La fabrication et le développement des produits mentionnés ci-dessus et de leurs ingrédients n'impliquent pas l'utilisation de tout produit animal, par produit ou dérivé. Ces produits ne représentent pas un risque d'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine) et TSE (encéphalopathie spongiforme transmissible).

Les produits mentionnés ci-dessus et leurs ingrédients ne sont pas et n'ont pas été testés sur des animaux.

## Absence d'Antibiotiques

Les matières premières utilisées pour la production de nos produits ne contiennent pas d'antibiotiques et aucun antibiotique n'est utilisé à quel stade que ce soit du processus de production.

## Dioxines et PCB

Il n'existe aucune limite requise sur les teneurs en dioxine pour ces produits ou leurs ingrédients en vertu du règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission "portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires" de l'article 5.

Le processus de production de ces produits n'est pas susceptible d'émettre de dioxines. De plus, nos produits n'ont pas été fabriqués à proximité de processus industriels ou naturels susceptibles d'émettre des dioxines. Ils n'ont pas non plus été fabriqués à l'aide de matières premières, d'auxiliaires technologiques ou d'eau provenant de ces processus.

## Métaux Lourds

Les produits mentionnés ci-dessus sont fabriqués à partir d'ingrédients qui ne sont pas considérés comme présentant un risque de teneur en métaux lourds. Les procédés de production eux-mêmes n'entraînent aucun risque d'introduction de métaux lourds dans ces produits.

Les produits sont conformes au Codex OIV.

## Absence de Substances Dangereuses

Nos produits ne sont pas enregistrés par le REACH de l'Union européenne en tant que CMR (substances cancérigènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction) et SEP (Substances Extrêmement Préoccupantes), par le NTP américain (Programme National de Toxicologie) et par les monographies du CIRC de l'OMS.

La consommation de nos produits ne représente aucun risque d'exposition à l'une ou l'autre des substances énumérées dans la Proposition 65 de Californie.

## Solvants

Aucun solvant n'est utilisé dans le procédé de fermentation des micro-organismes ni dans l'un des ingrédients utilisés dans les produits susmentionnés.



## Charlotte Nielsen

QA Manager, Lallemand Oenology

***Valide pour 3 ans à compter de la date de sa délivrance. Toute modification dans la fabrication ou la législation conduira à une mise à jour du document.***

*Les informations consignées dans la présente attestation ont été soigneusement compilées d'après nos connaissances. Nos produits sont vendus à la condition que les acheteurs potentiels réalisent leurs propres évaluations pour déterminer l'adéquation des produits à leurs applications. Les règlements locaux en matière alimentaire doivent toujours être consultés quant aux applications spécifiques et aux déclarations nécessaires. La législation peut varier d'un pays à l'autre.*

*Une fiche de données de sécurité n'est pas requise pour ce produit selon la réglementation américaine, CAN et UE. Ce document a été créé sur une base volontaire pour transmettre des informations de sécurité.*

## SECTION 1 - IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE/DU MELANGE ET DE L'ENTREPRISE

---

- 1.1 Identificateur de produit : **Levure sèche active**
- 1.2 Utilisation du produit: Pour une utilisation en vinification
- 1.3 Renseignements fournisseur: DANSTAR FERMENT AG  
Filiale de Lallemand Inc.  
Vejlevej 10  
Fredericia  
DK-7000 Denmark  
Tel: +45 76 22 32 85 Email: [fb.france@lallemand.com](mailto:fb.france@lallemand.com)
- 1.4 Numéro d'appel d'urgence: Contactez votre médecin ou l'hôpital le plus proche.

## SECTION 2 – IDENTIFICATION DES DANGERS

---

- 2.1 Classification de la substance/mélange selon le Système Général Harmonisé (GHS) et selon la Directive 1272/2008/CE (CLP): Non classée comme dangereuse.
- 2.2 Éléments d'étiquetage: Aucun
- 2.3 Autre danger: Aucun

## SECTION 3 – COMPOSITION/INFORMATION SUR LES COMPOSANTS

---

Composant pouvant présenter un risque pour la santé: Aucun

## SECTION 4 – PREMIERS SECOURS

---

### 4.1 Description des premiers secours :

Contact avec les yeux: ..... Rincer abondamment avec de l'eau.

Contact avec la peau: ..... Laver la zone en contact avec de l'eau et du savon.

Inhalation : ..... Emmener immédiatement le sujet à l'air frais.

Ingestion : ..... Rincer soigneusement la bouche et la gorge avec de l'eau puis boire abondamment.

### 4.2 Principaux symptômes et effets, aigus et différés :

Contact avec les yeux: ..... Possibles irritations

Contact avec la peau: ..... Possibles irritations

Inhalation : ..... Possible irritation respiratoire ou asthme chez les individus sensibles.

Ingestion : ..... Peut provoquer un inconfort intestinal, ballonnement, gaz.

### 4.3 Indication des éventuels soins médicaux immédiats et traitement particuliers nécessaires :

Aucun ; Si les symptômes persistent, consulter un médecin.

## SECTION 5 - MESURES DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

---

### 5.1 Moyens d'extinction :

Appropriés : ..... Eau, mousse, dioxyde de carbone, poudre sèche.

Inappropriés : ..... Aucun

### 5.2 Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange:

Aucun

### 5.3 Conseils aux pompiers :

Porter un appareil respiratoire autonome (ARA) en cas d'exposition dans des lieux confinés ou fermés.

## SECTION 6 - MESURES EN CAS DE DISPERSION ACCIDENTELLE

---

### 6.1 Précautions individuelles équipement de protection et procédures d'urgences :

Eviter le contact avec les yeux, la peau et les vêtements. Porter un équipement de protection adapté (voir section 8).

### 6.2 Précautions pour la protection de l'environnement : Aucune

### 6.3 Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage :

*Petit déversement ou dispersion accidentel(le)*: Eviter la formation de poussière ou de particules en suspension. Essuyer avec un matériel adapté. Recueillir dans un récipient adapté. Nettoyer la zone concernée avec beaucoup d'eau.

*Grand déversement ou dispersion accidentel(le)*: Eviter la formation de poussière ou de particules en suspension. Empêcher le déversement dans les égouts, sous-sol ou les zones confinées. Contenir si nécessaire. Éponger le produit déversé avec un matériau inerte (sable par exemple sec ou terre sèche) et placer dans un conteneur de déchets chimiques. Recycler si possible.

### 6.4 Référence à d'autres sections :

Se reporter à la section 8 pour l'équipement de protection personnel et à la section 13 pour les méthodes de traitement des déchets.

## SECTION 7 - MANIPULATION ET STOCKAGE

---

### 7.1 Précautions à prendre pour une manipulation sans danger :

Manipulation: ..... Eviter de respirer la poussière. Eviter le contact avec les yeux.

Hygiène: ..... Se nettoyer soigneusement les mains après manipulation.

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

Risques : ..... Ce produit ne présente pas de risque d'incendie, d'explosion ou de réaction chimique.

Lieu de stockage : ..... Aucune précaution particulière pour minimiser les risques (voir ci-dessus). Stocker selon les mentions indiquées sur l'étiquette pour en respecter les garanties.

Mesures de protection contre l'incendie ou les explosions : Non requises.

### 7.3 Utilisations finales particulières :.....Aucune

## SECTION 8 – CONTROLE DE L'EXPOSITION – PROTECTION INDIVIDUELLE

---

### 8.1 Paramètres de contrôle:

Valeurs limites d'exposition : ..... Pas de limites

Valeurs limites biologiques : ..... Pas de limites

### 8.2 Contrôle de l'exposition :

Contrôle technique appropriés :..... Aucun

Protection des yeux/du visage : ..... Porter des lunettes de protection en cas de poussières excessives.

Protection de la peau : ..... Mains : Aucune

Autres : Aucune. Porter des vêtements adaptés

Protection respiratoire : ..... Il est recommandé de porter un masque de protection P3.

Risques thermiques : ..... Aucun

Contrôles d'exposition liés à la protection de l'environnement : Aucun

## SECTION 9 – PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

---

### 9.1 Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles :

Aspect: ..... Poudre beige à marron clair

Odeur: ..... Légère odeur de fermentation

Solubilité: ..... Partiellement soluble

Seuil olfactif, pH, point de fusion/point de congélation, point/intervalle d'ébullition, point d'éclair, taux d'évaporation, inflammabilité, limites d'inflammabilité ou d'explosivité, pression de vapeur, densité de vapeur, densité relative,



coefficient de partage n-octanol/eau, température d'auto-inflammabilité et de décomposition, viscosité, propriétés explosives et comburantes : Non applicable.

9.2 Autres informations : Aucune.

## SECTION 10 – STABILITE ET REACTIVITE

---

10.1 Réactivité : ..... Non réactif

10.2 Stabilité chimique : ..... Stable

10.3 Possibilités de réactions dangereuses : ..... Aucune

10.4 Conditions à éviter : ..... Aucune

10.5 Matières incompatibles : ..... Aucune

10.6 Produits de décomposition dangereux : ..... Aucun

## SECTION 11 – INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

---

11.1 Informations sur les effets toxicologiques :

Toxicité aiguë: ..... Pas d'effet connu

Corrosion/Irritation cutanée : ..... Possible irritation

Lésion/Irritation oculaire : ..... Possible irritation

Sensibilisation respiratoire ou cutanée: ..... Possible réaction allergique

Effets CMR (cancérogénicité, mutagénicité et toxicité pour la reproduction) : Pas d'effets connus

Effets chroniques : ..... Pas d'effets connus

## SECTION 12 - INFORMATIONS ECOLOGIQUES

---

12.1 Toxicité : ..... Pas d'effet connu

12.2 Persistance et dégradabilité : ..... Pas de persistance. Produit bio dégradable.

12.3 Potentiel de bioaccumulation : ..... Aucun

12.4 Mobilité dans le sol : ..... Non Applicable

12.5 Résultats des évaluations PBT et VPVB : ..... Non applicable

12.6 Autres effets néfastes : ..... Aucun

## SECTION 13 – CONSIDERATIONS RELATIVES A L'ELIMINATION

---

13.1 Méthodes de traitement des déchets :

Ce produit peut être jeté dans les ordures ménagères. Aucune méthode spéciale d'élimination n'est requise, sauf celles conformes aux règlements en vigueur fixés par les autorités locales.

## SECTION 14 – INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

---

14.1 Numéro ONU : ..... Non applicable

14.2 Nom d'expédition des Nations Unies : ..... Non applicable

14.3 Classe(s) de danger pour le transport : ..... Non classé comme dangereux

14.4 Groupe d'emballage : ..... Non applicable

14.5 Dangers pour l'environnement : ..... Aucun

14.6 Précautions particulières à prendre par l'utilisateur : Aucune

14.7 Transport en vrac (annexe II - Convention Marpol 73/78 & Recueil IBC): Non applicable

## SECTION 15 - INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

---

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

Le format et le contenu de cette fiche de données de sécurité volontaire sont basés sur des exigences réglementaires. Cependant, certaines informations peuvent ne pas être incluses car elles ne sont pas pertinentes pour ce type de produit.

15.2 Evaluation de la sécurité chimique : Non applicable

## SECTION 16 - AUTRES DONNEES

---

Avertissement : Les données mentionnées ci-dessus sont basées sur l'état actuel de nos connaissances et de notre expérience. Elles décrivent les dispositions de sécurité à prendre vis-à-vis du produit concerné. Elles ne représentent pas une garantie sur les propriétés des produits.

Date de révision:            Septembre 2016 ; Cette fiche de données de sécurité a été révisée pour assurer la conformité avec le règlement CE 1907/2006 (version consolidée).

Date de préparation:        1er février 2018

