

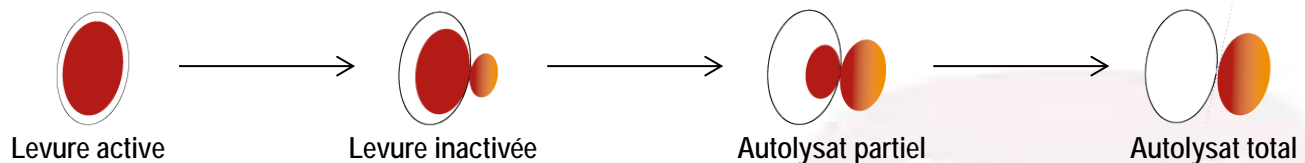
 **Activateur de fermentation puissant pour conditions difficiles**



## SpringFerm™ Xtrem

### DESCRIPTION « De la levure...pour la levure ! »

SpringFerm™ Xtrem est un activateur de fermentation 100% à base de levures totalement autolysées, 9 fois plus riche en azote assimilable qu'une simple levure inactivée. Il est adapté aux moûts issus de raisins sur mûris souvent très carencés en azote (<150 mg/L) et riches en sucres fermentescibles (alcool potentiel > 13,5 %), ce qui représente un terrain propice aux arrêts de fermentations ou aux fermentations languissantes.



### PROPRIETES

Plus riche en azote aminé que le SpringFerm™, SpringFerm™ Xtrem a été spécifiquement mis au point pour **permettre aux levures et aux bactéries lactiques de faire face à des conditions de vinification stressantes** et ainsi remédier aux causes les plus fréquentes d'arrêts de fermentation ou de fermentations languissantes.

#### APPORT D'AZOTE ORGANIQUE ASSIMILABLE POUR BOOSTER LA CINETIQUE FERMENTAIRE

SpringFerm™ Xtrem contient les micropeptides et acides aminés les mieux assimilés pour fournir à la levure l'azote nécessaire à la synthèse de ses propres protéines. En cas d'ajout entre tiers et mi-fermentation, son **pool concentré de d'acides aminés libres** est totalement biodisponible dès son ajout et permet à la levure une assimilation immédiate. Ajouté avant fermentation malolactique, son **pool de micropeptides** est particulièrement intéressant pour la croissance et le bon fonctionnement des bactéries lactiques.

#### APPORT DE VITAMINES

SpringFerm® Xtrem contient des facteurs de croissance non négligeables en conditions de fermentation stressantes (Thiamine, Pantothénate de Calcium, Acide Folique, Niacine).

#### AMELIORATION ORGANOLEPTIQUE

L'apport d'acides aminés est capital pendant la fermentation pour la formation des arômes. En effet, les alcools supérieurs desquels dérivent les esters sont formés par désamination des acides aminés. L'apport de SpringFerm® Xtrem en deuxième partie de fermentation apporte systématiquement  **finesse et intensité aromatique par rapport à des vins traités avec du phosphate diammonique seul.**

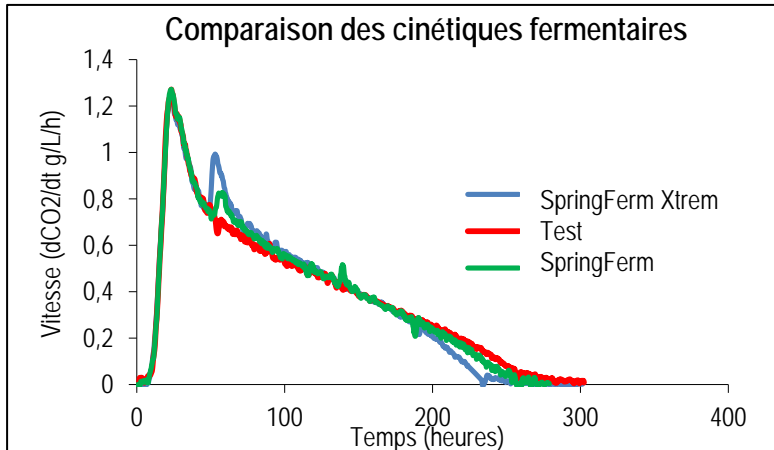
Couplé à un ajout de SpringFerm® en début de fermentation, le profil organoleptique en est d'autant amélioré.

The obvious choice for beverage fermentation 



## ESSAIS

Moût synthétique, 15% v/v, N<sub>ass</sub> initial: 170ppm, Safoeno™ STG S101



SpringFerm™ Xtrem montre un impact important entre tiers et mi-fermentation sur l'accélération et/ou la finition de la fermentation en comparaison à des levures moins autolysées telles que le SpringFerm™.

## DOSES D'EMPLOI

Dans des conditions de vinification difficiles, il est recommandé d'utiliser **SpringFerm™ Xtrem** entre tiers et mi-fermentation du fait de son très fort potentiel nutritif :

- Moûts à fort degré potentiel, très riches en polyphénols, etc. : 20 à 30 g/hl de **SpringFerm™ Xtrem** entre tiers et mi-fermentation, conjugué à un apport d'oxygène au quart de la fermentation. Rajouter 20g/hl de DAP si la fermentation est languissante.
- Dans le cas de moûts très carencés en azote, un ajout de **SpringFerm™ Xtrem** entre tiers et mi-fermentation en complément de 20g/hl de **SpringFerm™** et 20g/hl de DAP en début de fermentation est bénéfique autant sur la sécurité fermentaire que sur l'apport organoleptique (voir fiche technique SpringFerm™).
- Pour redémarrer un arrêt de fermentation : 20g/hl dans le pied de cuve
- En tant qu'activateur de fermentation malolactique (FML) : 10 à 20g/hl avant FML en fonction du degré alcoolique

**20g/hl de SpringFerm™ Xtrem pour un apport équivalent de 20 ppm d'azote organique assimilable**

## COMPOSITION en g%g de produit (valeurs données à titre indicatif uniquement)

Matière sèche	>94%
Azote total	9.2-10.9%
Polysaccharides totaux	13.3-19.3%
Lipides	1.2-2.4%
Matières minérales	9.2-13.6%
<b>Vitamines</b>	in ppm
Thiamine	130-257
Panthénate de calcium	157-331
Niacine	480-805
Acide folique	16-54

## CONDITIONNEMENT

- Carton de 10 sachets de 1kg (Poids net total du carton: 10 kg)
- Sacs en papier doublés en polyéthylène de 20kg (Poids net total:10kg)

## GARANTIE

Fermentis® garantit une conservation optimale de ce produit pendant 3 ans dans son emballage d'origine, stocké à une température de 20°C maximum et à l'abri de l'humidité.

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

Les activateurs de fermentation et produits fonctionnels Fermentis® sont élaborés exclusivement à partir de produits de levure naturels. Le savoir-faire du groupe Lesaffre vous assure des produits de haute performance, répondant aux exigences des pratiques œnologiques modernes.

Les informations contenues dans cette fiche technique sont la transcription exacte de l'état de nos connaissances du produit à la date indiquée. Elles sont la propriété exclusive de Fermentis Division of S.I.Lesaffre. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que l'usage de ce produit en particulier est conforme aux lois et réglementations en vigueur.

# Springferm Xtrem

The content of this Safety Data Sheet complies with EC Directive 2001/58/EC.

Substance not classified as hazardous according to the classification rules in Regulation EC 1272/2008 – Safety data sheet provided on voluntary basis

## 1 IDENTIFICATION OF THE SUBSTANCE AND THE COMPANY

### 1.1 SUBSTANCE IDENTIFICATION

Springferm Xtrem represents partially autolysed yeasts obtained by drum-drying of *Saccharomyces Cerevisiae*, primary grown on a molasses based media.

### 1.2 IDENTIFIED USES

Food ingredient.

### 1.3 COMPANY IDENTIFICATION

Supplier: SOCIETE INDUSTRIELLE LESAFFRE, Division Fermentis  
Address: 137, rue Gabriel Péri  
59703 Marcq-En-Baroeul – FRANCE  
Phone: +33 3 20 81 62 75  
Fax: +33 3 20 81 62 70  
E-mail: [fermentis@lesaffre.fr](mailto:fermentis@lesaffre.fr)

## 2 HAZARDS IDENTIFICATION

Eye: Dust may cause mechanical irritation.  
Skin: Repeated contacts may cause irritation.  
Inhalation: May cause irritation to mucous membranes of nose, throat and lungs.  
Ingestion: Not applicable.

## 3 COMPOSITION: Springferm Xtrem is a natural ingredient containing:

- Peptides and amino-acids,
- Minerals,
- Carbohydrates,
- Lipids.

## 4 FIRST AID MEASURES

Eye contact: Flush with running water. If irritation or adverse symptoms develop, seek medical attention.  
Skin contact: Wash skin with plenty of cold water. If irritation or adverse symptoms develop, seek medical attention.  
Inhalation contact: Remove from exposure. If illness or adverse symptoms develop, seek medical attention.  
Ingestion contact: In case of ingestion of large quantities, get medical assistance.

## 5 FIREFIGHTING MEASURES

Suitable extinction medium: Water, dry chemical, foam or CO<sub>2</sub>.  
Contra-indicated extinction means: None.  
Particular risks: None.

## 6 ACCIDENTAL RELEASE MEASURES

Particular precautions: Personal protective equipment must be used.  
Precautions for environment protection: Avoid discharging directly into the sewers (organic pollution)  
Cleaning method: Easily eliminated by simply washing in water.  
Avoid high pressure rinsing.

## 7 HANDLING AND STORAGE

### 7.1 Handling

Ensure adequate air extraction in order to prevent from dust inhalation.

### 7.2 Storage

Store in a dry and cool place in its original packaging.  
Springferm Xtrem can pick up flavors from the products stored in the same area.

**8 EXPOSURE CONTROLS / PERSONAL PROTECTION**

Respiratory protection:	Safety mask to prevent from dust inhalation.
Ventilation:	Use adequate ventilation.
Hand protection:	Water proof gloves.
Eye protection:	Protective goggles.

**9 PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES**

Appearance:	Highly hygroscopic powder
Color:	Light beige
Odor:	Typical of yeast
pH (10% solution):	5.0-6.3 ( <i>may vary according to grades</i> )
Breakdown temperature:	> 100°C
Self-ignition temperature:	> 250°C
Danger of explosion:	<b>Class 1 dust</b>
Minimal ignition temperature in 5 mm layer	> 400°C
Minimal ignition temperature in cloud	> 490°C
Minimal ignition Energy (MIE)	1000 mJ < MIE
Violence of explosion	
Pmax (bar)	5.1
(dP/dt) max (bar/s)	202
Kst (bar.m/s)	55
Class	1
Density (g/cm <sup>3</sup> ):	0.3-0.6

**10 STABILITY AND REACTIVITY**

Springferm Xtrem has bacteriological stability when kept in its original packaging, stored in a cool and dry place protected from direct sun-light.

Conditions to be avoided:	Prevent dust dispersion (explosion risk)
Matters to be avoided:	N/A
Hazardous breakdown products:	N/A

**11 TOXICOLOGICAL INFORMATION**

Repeated inhalations of dust may cause sensitization and will cause allergic type reaction in sensitized individual.

**12 ECOLOGICAL INFORMATION**

Springferm Xtrem is highly biodegradable.

**13 DISPOSAL CONSIDERATIONS**

Product and contaminated packaging must be disposed of in accordance with local regulations.

**14 TRANSPORT INFORMATION**

This product is not a dangerous good according to the international transport regulations.

Road transport:	ADR: Not regulated
Rail transport	RID: Not regulated
Sea and inland waterway transport	ADN: Not regulated
	IMDG: Not regulated
Air transport	ICAO/IATA: Not regulated

**15 REGULATORY INFORMATIONS**

Springferm Xtrem is not classified under EC 1272/2008 Regulation (CLP).

**16 OTHER INFORMATION**

For industrial use only.

The information provided in this Safety Data Sheet is based on the state of our knowledge relative to the concerned product, at the date of the revision of this Safety Data Sheet. This Safety Data Sheet is not to be construed as a warranty or quality specification. The attention of the user is drawn to the possible risks and hazards incurred when a product is used for purposes other than those for which it is designed in this Safety Data Sheet: it is the responsibility of the user to assess the applicability of the information and recommendations provided in this Safety Data Sheet and its suitability for its own activities and purposes. FERMENTIS will not be held liable for any use of the product which is not consistent with the information provided word for word in this Safety Data Sheet.


**WINE ACTIVE DRY YEASTS (WADY) INFORMATION**

**SafCEno™**

**SafCEno™ STG S101**  
**SafCEno™ CK S102**  
**SafCEno™ BC S103**  
**SafCEno™ UCLM S325**  
**SafCEno™ UCLM S377**  
**SafCEno™ VR 44**

**SafCEno™ SC 22**  
**SafCEno™ NDA 21**  
**SafCEno™ GV S107**  
**SafCEno™ HD S135**  
**SafCEno™ HD S62**


**Regulation / OIV**

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



**Allergens**

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

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


**Composition**

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


**E491 Information**

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

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

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

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

This emulsifier protects the yeasts during drying process.


**Shelf life**

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


**Manufacturing statement**

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

Algist Bruggeman is BRC and ISO 9001 certified.

**All certificates mentioned above are available on request.**


**Origin**

WADY are from fungal origin.

 **REACH / CLP**

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

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

 **Animal free BSE/TSE**

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

 **Antibiotics Free**

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

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

 **Dioxins**

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

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

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

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

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

 **Food grade**

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

WADY are fit for human consumption.

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

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

 **Non GMO**

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

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



## Heavy Metals

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

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

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



## Non ionization/ irradiation

There is no ionization or irradiation treatment to produce WADY.



## Mycotoxins

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

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

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



## Nanotechnology

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



## Non-radioactivity

WADY are produced without radioactive treatment.



## NOP / Organic

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

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

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

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

[http://ap.ecocert.com/intrants/fournisseur.php?l=en&recherche\\_produit=&id=830&recherche\\_categorie=0&recherche\\_statut=1,0,0,0,0](http://ap.ecocert.com/intrants/fournisseur.php?l=en&recherche_produit=&id=830&recherche_categorie=0&recherche_statut=1,0,0,0,0)





## Pesticides

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

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

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

Concerning our finished products, so far the results are:

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



## Preservative / Hormone

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



## Stability of the products

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

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



## Vegetarian / Vegan

WADY are suitable for vegetarians and vegans.



## Packaging in contact with foodstuffs

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

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

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

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

Annabelle Ducoroy  
Quality Department





PARC CHATEAU ROUGE, 5EME ETAGE  
280, AVENUE DE LA MARNE  
59700 MARCQ EN BAROEUL  
FRANCE

Téléphone : (+33) 03 20 81 62 75  
Email : [fermentis@lesaffre.com](mailto:fermentis@lesaffre.com)  
[Site internet](#)

Produit	Catégorie	Produit utilisable selon le règlement	Informations complémentaires
Profilyse Microfining	Apports Nutritifs pour Levures	Conforme selon le règlement européen <b>CE 834/2007 - RUE 203/2012</b> Conforme selon le règlement américain <b>NOP (National Organic Program)</b>  <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i> <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>	
Profilyse Protect	Apports Nutritifs pour Levures	Conforme selon le règlement européen <b>CE 834/2007 - RUE 203/2012</b> Conforme selon le règlement américain <b>NOP (National Organic Program)</b>  <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i> <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>	
Profilyse Roundness	Apports Nutritifs pour Levures	Conforme selon le règlement européen <b>CE 834/2007 - RUE 203/2012</b> Conforme selon le règlement américain <b>NOP (National Organic Program)</b>  <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i> <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>	
SafOeno HD A54	Levure	Conforme selon le règlement européen <b>CE 834/2007 - RUE 203/2012</b> Conforme selon le règlement américain <b>NOP (National Organic Program)</b>  <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i> <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>	
SafOeno HD T18	Levure	Conforme selon le règlement européen <b>CE 834/2007 - RUE 203/2012</b> Conforme selon le règlement américain <b>NOP (National Organic Program)</b>  <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i> <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>	
Safoeno Accent	Levure	Conforme selon le règlement européen <b>CE 834/2007 - RUE 203/2012</b> Conforme selon le règlement américain <b>NOP (National Organic Program)</b>  <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i> <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>	

Safoeno BC S103	Levure	Conforme selon le règlement européen <b>CE 834/2007 - RUE 203/2012</b> Conforme selon le règlement américain <b>NOP (National Organic Program)</b>  <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i> <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>	
Safoeno CK S102	Levure	Conforme selon le règlement européen <b>CE 834/2007 - RUE 203/2012</b> Conforme selon le règlement américain <b>NOP (National Organic Program)</b>  <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i> <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>	
Safoeno GV S107	Levure	Conforme selon le règlement européen <b>CE 834/2007 - RUE 203/2012</b> Conforme selon le règlement américain <b>NOP (National Organic Program)</b>  <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i> <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>	
Safoeno HD S135	Levure	Conforme selon le règlement européen <b>CE 834/2007 - RUE 203/2012</b> Conforme selon le règlement américain <b>NOP (National Organic Program)</b>  <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i> <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>	
Safoeno HD S62	Levure	Conforme selon le règlement européen <b>CE 834/2007 - RUE 203/2012</b> Conforme selon le règlement américain <b>NOP (National Organic Program)</b>  <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i> <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>	
Safoeno NDA 21	Levure	Conforme selon le règlement européen <b>CE 834/2007 - RUE 203/2012</b> Conforme selon le règlement américain <b>NOP (National Organic Program)</b>  <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i> <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>	
Safoeno SC 22	Levure	Conforme selon le règlement européen <b>CE 834/2007 - RUE 203/2012</b> Conforme selon le règlement américain <b>NOP (National Organic Program)</b>  <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i> <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>	
Safoeno STG S101	Levure	Conforme selon le règlement européen <b>CE 834/2007 - RUE 203/2012</b> Conforme selon le règlement américain <b>NOP (National Organic Program)</b>  <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i> <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>	

Safoeno Traditionnelle	Levure	Conforme selon le règlement européen <b>CE 834/2007 - RUE 203/2012</b> Conforme selon le règlement américain <b>NOP (National Organic Program)</b> <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i> <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>	
Safoeno UCLM S325	Levure	Conforme selon le règlement européen <b>CE 834/2007 - RUE 203/2012</b> Conforme selon le règlement américain <b>NOP (National Organic Program)</b> <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i> <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>	
Safoeno UCLM S377	Levure	Conforme selon le règlement européen <b>CE 834/2007 - RUE 203/2012</b> Conforme selon le règlement américain <b>NOP (National Organic Program)</b> <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i> <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>	
Safoeno UVA S111	Levure	Conforme selon le règlement européen <b>CE 834/2007 - RUE 203/2012</b> Conforme selon le règlement américain <b>NOP (National Organic Program)</b> <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i> <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>	
Safoeno VR 44	Levure	Conforme selon le règlement européen <b>CE 834/2007 - RUE 203/2012</b> Conforme selon le règlement américain <b>NOP (National Organic Program)</b> <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i> <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>	
Spring' Finer	Apports Nutritifs pour Levures	Conforme selon le règlement européen <b>CE 834/2007 - RUE 203/2012</b> Conforme selon le règlement américain <b>NOP (National Organic Program)</b> <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i> <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>	
Springarom	Apports Nutritifs pour Levures	Conforme selon le règlement européen <b>CE 834/2007 - RUE 203/2012</b> Conforme selon le règlement américain <b>NOP (National Organic Program)</b> <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i> <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>	
Springcell	Ecorces de levures	Conforme selon le règlement européen <b>CE 834/2007 - RUE 203/2012</b> Conforme selon le règlement américain <b>NOP (National Organic Program)</b> <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i> <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>	

Springcell BIO	Ecorces de levures	Conforme selon le règlement européen <b>CE 834/2007 - RUE 203/2012</b> Conforme selon le règlement américain <b>NOP (National Organic Program)</b> <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i>	
Springcell Color	Apports Nutritifs pour Levures	Conforme selon le règlement européen <b>CE 834/2007 - RUE 203/2012</b> Conforme selon le règlement américain <b>NOP (National Organic Program)</b> <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i> <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>	
Springcell color G2	Apports Nutritifs pour Levures	Conforme selon le règlement européen <b>CE 834/2007 - RUE 203/2012</b> Conforme selon le règlement américain <b>NOP (National Organic Program)</b> <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i> <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>	
Springcell Manno	Ecorces de levures	Conforme selon le règlement européen <b>CE 834/2007 - RUE 203/2012</b> Conforme selon le règlement américain <b>NOP (National Organic Program)</b> <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i> <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>	
Springferm	Apports Nutritifs pour Levures	Conforme selon le règlement européen <b>CE 834/2007 - RUE 203/2012</b> Conforme selon le règlement américain <b>NOP (National Organic Program)</b> <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i> <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>	
Springferm Equilibre	Apports Nutritifs pour Levures	Conforme selon règlement européen <b>CE 834/2007 - RUE 203/2012</b> <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>	
Springferm Xtrem	Apports Nutritifs pour Levures	Conforme selon le règlement européen <b>CE 834/2007 - RUE 203/2012</b> Conforme selon le règlement américain <b>NOP (National Organic Program)</b> <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i> <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>	

**Attention** : N'oubliez pas de vérifier que le produit que vous recherchez est bien conforme au règlement selon lequel vous êtes certifié (colonne « Produit utilisable selon le Règlement »).

Par exemple, un intrant dont le statut est « **Conforme selon règlement américain NOP (National Organic Program). Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO** » ne doit être considéré comme conforme que selon le règlement NOP et sous réserve d'indisponibilité d'un même produit certifié Bio NOP. Ce produit ne pourrait, par exemple, pas être considéré comme conforme au règlement Bio Européen.