

Viniflora® CONCERTO™

Product Information

Version: 2 PI GLOB EN 02-11-2016

Description

Viniflora® CONCERTO™ is a pure strain of *Kluyveromyces thermotolerans* to be used in combination with your *Saccharomyces cerevisiae* strain (or strains) of choice. This non-*Saccharomyces* yeast strain has been carefully selected to mimic successful wild ferments, increasing aromatic complexity and bringing freshness and a rounder mouth-feel thanks to its production of lactic acid. It is particularly recommended for red wines from warm climate regions but is also commonly used in white and rosé wines. The product is delivered as a Dry Active Yeast to re-hydrate before use.

Please note

This specialty wine yeast product is not intended to achieve alcoholic fermentation but to improve wine complexity. To achieve alcoholic fermentation in your must/ wine, you will have to inoculate with a product based on *Saccharomyces cerevisiae* strain(s) at a later stage.

Culture composition:

Kluyveromyces thermotolerans.

Material No:	705079	Color:	Light brown
Size	500 g	Type	Vacuum packed alu-foil pouch
Form:	Powder		

Storage

0 - 8 °C / 32 - 46 °F

Shelf life

Dried yeast stored according to recommendation will have a shelf life of 24 months.

Dosage

It is recommended to use one 500g pouch in 20 hl / 530 US gallons.

Application

CONCERTO™ gives three simultaneous effects to added wines, increasing their complexity:

1. High flavor complexity & intensity
2. High level of lactic acid produced from sugars, adding freshness to the wine
3. Low level of acetic acid and volatile acidity

Grape musts inoculated with CONCERTO™ produce wines that have been noted to have more freshness and a more complex character compared to their control -fermented with only a strain of *Saccharomyces* - getting consumers preference.

CONCERTO™ will be present during the first stage of the alcoholic fermentation in the wine, depending on the wine and the winemaking process. It is present approximately until the ethanol concentration reaches 10%(V/V). Then the yeast dies, and the alcoholic fermentation can be completed only by more alcohol tolerant species such as *Saccharomyces cerevisiae*. Therefore, CONCERTO™ inoculation has to be followed by a second inoculation of *Saccharomyces cerevisiae* yeast that will achieve a safe, smooth and fast alcoholic fermentation in wines.

Viniflora® CONCERTO™

Product Information

Version: 2 PI GLOB EN 02-11-2016

Directions for use

1. Rehydration: Add the yeast to unchlorinated tap water (chlorine kills microorganisms such as yeasts) in a ratio 1:10. Water temperature has to be monitored and kept between 20 and 25°C (68-77°F), as dried *Kluyveromyces thermotolerans* is more sensitive to high temperature than *Saccharomyces cerevisiae*. Therefore, water temperature is a critical factor for a successful fermentation, as a water temperature higher than 25°C (77°F) may kill an important part of the yeast population.

2. Activation: Add un sulphured grape must to the yeast suspension (sulphures/ sulfites kill microorganisms such as yeasts) in a ratio of 1:3.

Leave the mixture for approx. 20 minutes.

3. Acclimatization: When small bubbles are visible on the surface of the yeast/ must mixture, add it to the must tank and pump over to make sure that the yeast is well suspended. If the must has a low temperature (10-15°C/ 50-59°F) adjust the temperature of the yeast suspension slowly to approx. 20°C/ 68°F before adding to the must.

Technical Data

Fermentation characteristics

Flavors	Acidic balance	Mouth-feel	Other
Enhance fruit flavors (esters)	Production of lactic acid (from sugars)	Medium production of polysaccharides	Low production of SO ₂
Very low volatile phenols	Low volatile acidity		Facilitate MLF
Very low H ₂ S	Low acetic acid		Late hydrolysis
Ideal for red wines from warm/hot climates			

Timing for inoculation

Depending the amount of time available for wine production and the desired effect, inoculation can be done following two protocols:

1. Simultaneous inoculation

Together with the *Saccharomyces cerevisiae* strain(s) of choice: this is recommended when time available at crush time is limited and/ or the overall fermentation time needs to be kept the same. We recommend to re-hydrate the two yeasts separately and to carefully follow the instructions for re-hydration of both yeasts (especially water temperatures and the use of unchlorinated water). This will secure a mild 'wild effect' associated with a smooth start of the alcoholic fermentation.

2. Sequential inoculation

The yeast should be inoculated first, followed by the inoculation of the *Saccharomyces cerevisiae* strain(s) of choice. The yeast has to be inoculated first, and a lag phase has to be observed that will depend on must temperature. Chr. Hansen recommends to inoculate the standard *Saccharomyces* yeast after a drop of 15-20 points at least in density or 5 °Brix. This leads to the inoculation of the yeast:

- 24 hours before *Saccharomyces cerevisiae* inoculation when temperature is high (red wine production)
- 48 hours before *Saccharomyces cerevisiae* inoculation when temperature is low (white wine production).

Viniflora® CONCERTO™

Product Information

Version: 2 PI GLOB EN 02-11-2016

Physiological data

Paramètres	Valeurs	Commentaire
Température*		
Limites de tolérance	10-28° C (50-82° F)	
Optimum	15-25° C (59-77° F)	
Tolérance au SO ₂ *	30 ppm au pressurage	
Tolérance à l'alcool*	10.0%	
Besoins en azote	medium	Vérifier YAN avant l'inoculation
Rendement sucres/alcool	16.8 g/ % vol	Standard
Rendement en glycérol	5 - 8 g/l	Standard

* note that these inhibitory factors are antagonistic towards each other.

The individual tolerances are valid only if other conditions are favourable.

Check level of SO₂ produced by the yeast used for primary fermentation and be aware of level of free SO₂.

Legislation

The product is intended for food use as an œnological product and complies with the current International Oenological Codex. Chr. Hansen's cultures comply with the general requirements on food safety laid down in Regulation 178/ 2002/ EC and with Council Regulation (EC) No 606/ 2009 of 10 July 2009, as amended.

Product content

Wine yeast products available on the market contain emulsifier used as a processing aid in production. Chr. Hansen wine yeasts products contain less than 1% sorbitane monostearate, a fatty acid from vegetable source. This emulsifier is broadly authorized in food products around the world and has a proven record of safety demonstrated by its E number (E491).

Chr. Hansen wine yeast products content is strictly identical to previous batches delivered before 2010. The only change is the voluntary labelling of the emulsifier used in production as a processing aid.

Food Safety

No guarantee of food safety is implied or inferred should this product be used in applications other than those stated above. Should you wish to use this product in another application, please contact your Chr. Hansen representative for assistance.

Labeling

No labeling required, however please consult local legislation if in doubt.

Trademarks

Product names, names of concepts, logos, brands and other trademarks referred to in this document, whether or not appearing in large print, bold or with the ® or TM symbol are the property of Chr. Hansen A/ S or used under license. Trademarks appearing in this document may not be registered in your country, even if they are marked with an ®.

Additional Information

Check the latest news on www.chr-hansen.com/wine

Technical support

Chr. Hansen's Application and Product Development Laboratories and personnel are available if you need further information.

Viniflora® CONCERTO™

Product Information

Version: 2 PI GLOB EN 02-11-2016

GMO Information

In accordance with the legislation in the European Union* **Viniflora® CONCERTO™ does not contain GMOs and does not contain GM labeled raw materials**.** In accordance with European legislation on labeling of final food products** we can inform that the use of **Viniflora® CONCERTO™ does not trigger a GM labeling** of the final food product. Chr. Hansen's position on GMO can be found on: [www.chr-hansen.com/ About us/ Policies and positions/ Quality and product safety](http://www.chr-hansen.com/About-us/Policies-and-positions/Quality-and-product-safety).

* Directive 2001/18/EC of the European Parliament and of the Council of 12 March 2001 on the deliberate release into the environment of genetically modified organisms with later amendments, and repealing Council Directive 90/220/EEC.

** Regulation (EC) No 1829/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on genetically modified food and feed with later amendments.

Regulation (EC) No 1830/2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 concerning the traceability and labeling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms amending Directive 2001/18/EC, and with later amendments.

Allergen Information

List of common allergens in accordance with the US Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (FALCPA) and EU Regulation 1169/2011/EC with later amendments	Present as an ingredient in the product
Cereals containing gluten* and products thereof	No
Crustaceans and products thereof	No
Eggs and products thereof	No
Fish and products thereof	No
Peanuts and products thereof	No
Soybeans and products thereof	No
Milk and products thereof (including lactose)	No
Nuts* and products thereof	No
List of allergens in accordance with EU Regulation 1169/2011/EC only	
Celery and products thereof	No
Mustard and products thereof	No
Sesame seeds and products thereof	No
Lupine and products thereof	No
Mollusks and products thereof	No
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/ kg or 10 mg/ litre expressed as SO ₂	No

* Please consult the EU Regulation 1169/2011 Annex II for a legal definition of common allergens, see European Union law at: www.eur-lex.europa.eu



FICHE DE DONNEES DE SECURITE

Viniflora® CONCERTO™

Version: 5 FR / FR

Révision date: 23-04-2015

SECTION 1. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE/PRÉPARATION ET DE LA SOCIÉTÉ/L'ENTREPRISE

1.1 Identificateur de produit

Nom du produit: Viniflora® CONCERTO™
Num. Article: 705079

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

Utilisation: Pour application dans le vin.

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

Distributeur: Chr. Hansen France SA
P.O. Box 64
91292 Arpajon
Cedex
Téléphone +33 1 69 88 36 36

SDS@chr-hansen.com

Bureau principal: Chr. Hansen A/ S
Boge Allé 10-12
DK-2970 Horsholm
Tel. +45 45 74 74 74

1.4 Numéro d'appel d'urgence

Numéro de téléphone en cas
d'urgence: +45 45 74 74 74

SECTION 2. IDENTIFICATION DES DANGERS

2.1 Classification de la substance ou du mélange

Le produit n'est pas classifié.

2.2 Éléments d'étiquetage

Mentions d'avertissement Aucune.

Contient: Aucune.

Mentions de danger Aucune.

Conseils de prudence Aucune.

FICHE DE DONNEES DE SECURITE

Viniflora® CONCERTO™

Version: 5 FR / FR

Révision date: 23-04-2015

Informations additionnelles sur les dangers

Aucune.

2.3 Autres dangers

Risques Physiques et Chimiques : Petites quantités: Les propriétés dangereuses du produit sont considérées comme limitées.

Quantités importantes : A de fortes concentrations, de fines particules peuvent former des mélanges air/ poussières explosifs.

Pour l'homme : Les poussières peuvent irriter les yeux et les voies respiratoires. L'inhalation fréquente de poussières sur une période prolongée accroît le risque de contracter des maladies pulmonaires. Un contact prolongé avec la peau peut entraîner des rougeurs et de l'irritation.

Pour l'environnement : Les effets nocifs du produit sur l'environnement sont considérés comme limités.

SECTION 3. COMPOSITION/ INFORMATIONS SUR LES COMPOSANTS

3.2 Mélanges

Le produit contient : levure.

Ne contient pas de substances soumises à une déclaration obligatoire en vertu de la réglementation en vigueur.

SECTION 4. PREMIERS SECOURS

4.1 Description des premiers secours

Inhalation : Aller à l'air frais et se reposer. En cas d'une irritation continue de la gorge ou de la toux : consulter un médecin et apporter cette fiche.

Contact avec la peau : Enlever les vêtements souillés et laver la peau abondamment avec de l'eau. En cas d'eczéma, de plaies ou d'autres problèmes cutanés : contacter un médecin et apporter cette fiche.

Contact avec les yeux : Ne pas se frotter les yeux. Rincer abondamment et immédiatement à l'eau claire pendant 15 minutes au maximum. Enlever les lentilles de contact éventuelles et bien écarquiller l'oeil. En cas d'irritation prolongée, se rendre aux urgences et apporter cette fiche.

Ingestion : Rincer soigneusement la bouche. En cas de malaise: Consulter un médecin.

4.2 Principaux symptômes et effets, aigus et différés

Les poussières peuvent irriter les yeux et les voies respiratoires. L'inhalation fréquente de poussières sur une période prolongée accroît le risque de contracter des maladies pulmonaires. Un contact prolongé avec la peau peut entraîner des rougeurs et de l'irritation.

4.3 Indication des éventuels soins médicaux immédiats et traitements particuliers nécessaires

Traitement des symptômes.

SECTION 5. MESURES DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

FICHE DE DONNEES DE SECURITE

Viniflora® CONCERTO™

Version: 5 FR / FR

Révision date: 23-04-2015

5.1 Moyens d'extinction

Choisir le moyen d'extinction d'incendie en tenant compte d'autres produits chimiques éventuels.

5.2 Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange

Danger : poussières potentiellement explosives. Des poussières fines concentrées suffisamment dans l'air et en la présence d'une source d'ignition ou de feu peuvent constituer un danger d'explosion.

5.3 Conseils aux pompiers

Choix de l'appareil respiratoire pour la lutte contre l'incendie : Conformément aux règles générales de l'entreprise pendant un incendie.

SECTION 6. MESURES À PRENDRE EN CAS DE DISPERSION ACCIDENTELLE

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

Éviter de générer et disperser la poussière. Éviter le contact avec les yeux. Éviter l'inhalation de poussières. Respecter les conseils de prudence décrits dans cette fiche de données de sécurité.

6.2 Précautions pour la protection de l'environnement

Éviter le rejet à l'égout et dans les environnements terrestres et les cours d'eau.

6.3 Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage

Granulat : Ramasser les déversements avec une pelle, un balai ou similaires.

Poudre : Utilisez un aspirateur. Si ceci n'est pas possible, humidifiez la poussière avec de l'eau avant de la recueillir avec une pelle, un balai ou un outil similaire. Il est recommandé de ne pas laisser la poussière s'accumuler sur les surfaces car celles-ci peuvent former un mélange explosif si elles sont relâchées dans l'atmosphère en quantité suffisante. Éviter la dispersion de la poussière dans l'air.

6.4 Référence à d'autres sections

Pour obtenir des informations sur la protection individuelle, voir la rubrique 8.

Pour obtenir des informations sur l'élimination, voir la rubrique 13.

SECTION 7. MANIPULATION ET STOCKAGE

7.1 Précautions à prendre pour une manipulation sans danger

Manipulation: Éviter l'inhalation de poussières. Éviter le contact avec les yeux. Suivre les règles de bonnes pratiques chimiques.

Mesures techniques: Veiller à la propreté du lieu de travail. Éviter la création, la dispersion et l'accumulation de la poussière. S'assurer d'une bonne ventilation près des machines et des endroits où les poussières/ aérosols sont générées. Prendre des mesures de sécurité contre l'électricité statique en cas de risque d'explosion de poussières.

Précautions techniques: Une ventilation mécanique peut être nécessaire.

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

Conserver dans l'emballage d'origine à fermeture étanche. Stockage à des températures de réfrigération. Pour des informations détaillées, merci de consulter la fiche technique.

Conserver dans un endroit sec. Protéger contre les rayons solaires.

Précautions techniques de stockage: Risque d'explosion de poussières : Se conformer aux règlements sur la protection contre les explosions de poussière.

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

Aucune information disponible.

FICHE DE DONNEES DE SECURITE

Viniflora® CONCERTO™

Version: 5 FR / FR

Révision date: 23-04-2015

SECTION 8. CONTROLE DE L'EXPOSITION/PROTECTION INDIVIDUELLE

8.1 Paramètres de contrôle

Les limites d'exposition sont indiquées ci-après : Pas de données - Pas de limite d'exposition notée pour cet ingrédient.

Valeurs limites d'exposition professionnelle: -

8.2 Contrôles de l'exposition

Mesures d'ingénierie : Assurer une ventilation efficace. Réduire au minimum le risque d'inhalation de poussières.

Protection individuelle : Choisir l'équipement de protection conformément aux normes CEN en vigueur et en co-opération avec le fournisseur de l'équipement de protection.

Protection respiratoire : En cas de ventilation insuffisante : Porter un appareil respiratoire à filtre antiparticules, type P1. Au-delà d'une utilisation de 3 heures, utiliser un respirateur avec un système d'air pulsé.

Protection des mains : Il est recommandé de porter des gants en cas d'utilisation prolongée.

Protection des yeux : Porter des lunettes bien ajustées s'il y a de la poussière.

Protection de la peau : Aucune prescription particulière.

Mesures d'hygiène : Se laver les mains après le contact.

Contrôle d'exposition lié à la protection de l'environnement : Aucune.

SECTION 9. PROPRIÉTÉS PHYSIQUES ET CHIMIQUES

9.1 Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles

Aspect :	Poudre
Couleur:	Brun clair
Odeur:	Ressemblant au peptone
pH:	6,00 - 7,00
Point de fusion:	Sans objet
Point d'ébullition:	Sans objet
Température de décomposition:	Sans objet
Point d'éclair:	Sans objet
Densité relative :	Aucunes informations disponibles
Solubilité:	Hydro-dispersible

9.2 Autres informations

Aucune information disponible.

SECTION 10. STABILITÉ ET RÉACTIVITÉ

10.1 Réactivité

Aucun connu.

10.2 Stabilité chimique

Sable à température normale et l'emploi recommandé.

FICHE DE DONNEES DE SECURITE

Viniflora® CONCERTO™

Version: 5 FR / FR

Révision date: 23-04-2015

10.3 Possibilité de réactions dangereuses

Aucun connu.

10.4 Conditions à éviter

Aucun connu.

10.5 Matières incompatibles

Aucun connu.

10.6 Produits de décomposition dangereux

Aucunes dans les conditions normales.

SECTION 11. INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

11.1 Informations sur les effets toxicologiques

Inhalation : La poussière peut irriter l'appareil respiratoire.

Contact avec la peau : La poussière a un effet irritant sur la peau humide.

Contact avec les yeux : Le contact des poussières avec les yeux provoquera une irritation.

Ingestion : Peut avoir un effet irritant et provoquer un malaise.

Effets spécifiques : L'inhalation fréquente de poussières sur une période prolongée accroît le risque de contracter des maladies pulmonaires. Dans de rares cas: Une exposition prolongée à la poussière/ aérosols contenant des micro-organismes peut causer une alvéolite allergique.

SECTION 12. INFORMATIONS ÉCOLOGIQUES

12.1 Toxicité

Les effets nocifs du produit sur l'environnement sont considérés limités.

12.2 Persistance et dégradabilité

Ce produit est supposé biodégradable.

12.3 Potentiel de bioaccumulation

Bioaccumulation: N'est pas prévu pour être bioaccumulable.

12.4 Mobilité dans le sol

Le produit est soluble dans l'eau et peut se disperser dans les réseaux d'eau.

12.5 Résultats des évaluations PBT et VPVB

Pas d'information nécessaire.

12.6 Autres effets néfastes

Aucun connu.

SECTION 13. CONSIDÉRATIONS RELATIVES À L'ÉLIMINATION

13.1 Méthodes de traitement des déchets

Éliminer les déchets et résidus conformément aux règlements municipaux.

Code CED: 02 03 99, 02 05 99, 02 06 99, 02 07 99.

FICHE DE DONNEES DE SECURITE

Viniflora® CONCERTO™

Version: 5 FR / FR

Révision date: 23-04-2015

SECTION 14. INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

Le produit n'est pas soumis à la réglementation internationale sur le transport des marchandises dangereuses (IMDG, ICAO/ IATA, ADR/ RID).

14.1 Numéro ONU -

Aérien (ICAO/ IATA):

14.3 Classe(s) de danger pour le transport -

14.4 Groupe d'emballage -

Maritime (IMDG):

14.3 Classe(s) de danger pour le transport -

14.4 Groupe d'emballage -

EmS -

MFAG -

Terrestre (RID/ ADR):

14.3 Classe(s) de danger pour le transport -

14.4 Groupe d'emballage -

14.5 Dangers pour l'environnement

Polluant marin (IMDG): -

14.6 Précautions particulières à prendre par l'utilisateur

Aucun connu.

14.7 Transport en vrac conformément à l'annexe II de la convention Marpol 73/78 et au recueil IBC

Pas pertinent.

SECTION 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

Législations nationales :

Règlement (CE) n° 1272/ 2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges, modifiant et abrogeant les directives 67/ 548/ CEE et 1999/ 45/ CE et modifiant le règlement (CE) n° 1907/ 2006, avec modifications.

2000/ 532/ CE: Décision de la Commission du 3 mai 2000 remplaçant la décision 94/ 3/ CE établissant une liste de déchets en application de l'article 1er , point a), de la directive 75/ 442/ CEE du Conseil relative aux déchets et la décision 94/ 904/ CE du Conseil établissant une liste de déchets dangereux en application de l'article 1er , paragraphe 4, de la directive 91/ 689/ CEE du Conseil relative aux déchets dangereux.

Règlement (CE) N° 1907/ 2006 du Parlement Européen et du Conseil du 18 décembre 2006, avec modifications.

15.2 Évaluation de la sécurité chimique:

Pas nécessaire

SECTION 16. AUTRES INFORMATIONS

L'utilisateur doit être instruit dans l'exécution du travail et connaître le contenu de cette fiche.

Les sections suivantes contiennent des révisions ou des modifications : 2, 16.

FICHE DE DONNEES DE SECURITE

Viniflora® CONCERTO™

Version: 5 FR / FR

Révision date: 23-04-2015

Mots de mention de danger

-

The information in this Safety Data Sheet has been obtained from current and reliable sources. However, the data is provided without warranty, express or implied, regarding its correctness or accuracy. It is the user's responsibility to determine safe conditions for use of this product and to assume liability for loss injury, damage, or expense resulting from improper use of this product.



Statement

March 1, 2017

Valid two years from date of issue

To whom it may concern

OIV standards - wine yeast products

Thank you for your inquiry into Chr. Hansen's products.

We are pleased to inform you that products of our Viniflora® wine yeast range: Prelude™, Concerto™, FrootZen™, Melody, Rhythm, Harmony, Symphony and Merit comply with the OIV standard of specifications: OIV-Oeno 329-2009 on wine yeasts.

If you have further questions, please contact us.

Yours sincerely

Chr. Hansen A/S - Food Cultures & Enzymes

Trine Hansen

Business Support Specialist

Electronically generated, therefore not signed

FRACB, DKELLA/OIV_standards_wine_yeasts_EN.doc/Mar 2017/1:1

Chr. Hansen A/S -10-12 Bøge Allé - DK-2970 Hørsholm, Denmark - Phone: +45 45 74 74 74 - Fax: +45 45 74 88 88 www.chr-hansen.com

The information contained herein is presented in good faith and is, to the best of our knowledge and belief, true and reliable. It is offered solely for your consideration, testing and evaluation, and is subject to change without prior and further notice unless otherwise required by law or agreed upon in writing. There is no warranty being extended as to its accuracy, completeness, currentness, non-infringement, merchantability or fitness for a particular purpose. To the best of our knowledge and belief, the product(s) mentioned herein do(es) not infringe the intellectual property rights of any third party. The product(s) may be covered by pending or issued patents, registered or unregistered trademarks, or similar intellectual property rights. All rights reserved.

Viniflora® CONCERTO™

Déclaration OGM

Num. Article: 705079

Version: 4 GMO FR 11-02-2016

Déclaration d'OGM relative à Viniflora® CONCERTO™

Conformément à la législation en vigueur en Union Européenne, on peut parler de modification génétique lorsque certaines techniques ont été utilisées*. La même législation définit également des techniques, qui n'entraîneront pas de modification génétique. Conformément à cette législation, nous pouvons déclarer que

Viniflora® CONCERTO™ ne contient pas d'OGM et ne contient pas de matières premières étiquetées GM**.

Informations d'étiquetage GM concernant Viniflora® CONCERTO™

La législation en Union Européenne indique qu'un produit alimentaire final doit être étiqueté s'il s'agit d'un OGM ou s'il contient des ingrédients dérivés d'OGM**. Conformément à la législation européenne sur l'étiquetage des produits alimentaires finaux, nous pouvons déclarer que

L'utilisation de Viniflora® CONCERTO™ ne déclenche pas un étiquetage OGM du produit alimentaire final.

La position de Chr. Hansen concernant l'utilisation des OGM est disponible dans le lieu suivant :

[www.chr-hansen.com/ About us/ Policies and positions/ Quality and product safety.](http://www.chr-hansen.com/About-us/Policies-and-positions/Quality-and-product-safety)

*Directive 2001/ 18/ CE du Parlement européen et du Conseil du 12 mars 2001 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement, et amendements, et abrogeant le directive 90/ 220/ CEE du Conseil.

** Règlement (CE) n° 1829/ 2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés, et amendements.

Règlement (CE) n° 1830/ 2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, modifiant la directive 2001/ 18/ CE, et amendements.

Statement

July 18, 2016

Valid two years from date of issue

To whom it may concern

Country of origin - wine cultures

Thank you for your inquiry into Chr. Hansen's products.

We hereby confirm that our Viniflora® cultures for wine production are mainly produced at our factory in Denmark and few of them are also produced in Germany.

Viniflora® bacterial wine culture products, based on *Oenococcus oeni* strains, Expert, Oenos, CH16, CH11, CH35, CiNe™ and CH29, are produced and packed at our factory in Denmark. Viniflora® wine yeast, PRELUDE, CONCERTO, MERIT, MELODY and RHYTHM are also produced and packed at our factory in Denmark:

Chr. Hansen A/S
Jernholmen 1-27
DK-2650 Hvidovre

Viniflora® wine yeast, FROOTZEN™ are produced and packed at our factory in Germany:

Chr. Hansen GmbH
Giessener Str. 94
D-35414 Pohlheim

If you have further questions, please contact us.

Yours sincerely
Chr. Hansen A/S
Commercial Development, Food Cultures & Enzymes

Marina Zande
Business Support Specialist

Electronically generated, therefore not signed

DKLHU/Country_of_origin_Wine_cultures_EN.docx/Jul 2016/1:1

Chr. Hansen A/S -10-12 Bøge Allé - DK-2970 Hørsholm, Denmark - Phone: +45 45 74 74 74 - Fax: +45 45 74 88 88 www.chr-hansen.com

The information contained herein is presented in good faith and is, to the best of our knowledge and belief, true and reliable. It is offered solely for your consideration, testing and evaluation, and is subject to change without prior and further notice unless otherwise required by law or agreed upon in writing. There is no warranty being extended as to its accuracy, completeness, currentness, non-infringement, merchantability or fitness for a particular purpose. To the best of our knowledge and belief, the product(s) mentioned herein do(es) not infringe the intellectual property rights of any third party. The product(s) may be covered by pending or issued patents, registered or unregistered trademarks, or similar intellectual property rights. All rights reserved.



Letter

February 28, 2018

To Soufflet (248799)

Nanomaterials - Viniflora®

Thank you for your inquiry into Chr. Hansen's products.

We are pleased to inform you that none of the products of the Viniflora® range contain any ingredients that meet the EU definition for engineered nanomaterials, cf. the Commission's Recommendation No 2011/696/EU, Reg. (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers or the new Novel Foods Regulation, Reg. (EU) 2015/2283, which will regulate nanomaterials in the future, applicable from 2018.

In addition it can be informed that engineered nanomaterials are not used in any of our packaging materials.

If you have further questions, please contact your local sales representative.

Yours sincerely

Chr. Hansen A/S - Food Cultures & Enzymes

Ninett K. Andersen

Business Support Specialist

Electronically generated, therefore not signed

DKELLA/Nanomaterials_Viniflora_Soufflet.docx/8/1:1

Chr. Hansen A/S -10-12 Bøge Allé - DK-2970 Hørsholm, Denmark - Phone: +45 45 74 74 74 - Fax: +45 45 74 88 88 www.chr-hansen.com

The information contained herein is presented in good faith and is, to the best of our knowledge and belief, true and reliable. It is offered solely for your consideration, testing and evaluation, and is subject to change without prior and further notice unless otherwise required by law or agreed upon in writing. There is no warranty being extended as to its accuracy, completeness, currentness, non-infringement, merchantability or fitness for a particular purpose. To the best of our knowledge and belief, the product(s) mentioned herein do(es) not infringe the intellectual property rights of any third party. The product(s) may be covered by pending or issued patents, registered or unregistered trademarks, or similar intellectual property rights. All rights reserved.



Statement

September 4, 2017

Valid two years from date of issue

To whom it may concern

No irradiation of microbial food cultures

Thank you for your inquiry into Chr. Hansen's products.

Chr. Hansen hereby confirms that none of our microbial food cultures are subject to irradiation. This method of preservation is not suitable for microbial food culture products, due to its lethal effect on the microorganisms.

If you have further questions, please contact your local sales representative.

Yours sincerely

Chr. Hansen A/S - Food Cultures & Enzymes

Trine Hansen

Business Support Specialist

Electronically generated, therefore not signed

DKMIDH/Irradiation - MFC EN.docx/Sep 2017/1:1

Chr. Hansen A/S -10-12 Bøge Allé - DK-2970 Hørsholm, Denmark - Phone: +45 45 74 74 74 - Fax: +45 45 74 88 88 www.chr-hansen.com

The information contained herein is presented in good faith and is, to the best of our knowledge and belief, true and reliable. It is offered solely for your consideration, testing and evaluation, and is subject to change without prior and further notice unless otherwise required by law or agreed upon in writing. There is no warranty being extended as to its accuracy, completeness, currentness, non-infringement, merchantability or fitness for a particular purpose. To the best of our knowledge and belief, the product(s) mentioned herein do(es) not infringe the intellectual property rights of any third party. The product(s) may be covered by pending or issued patents, registered or unregistered trademarks, or similar intellectual property rights. All rights reserved.



Boge Allé 10-12
DK-2970 Horsholm
DANEMARK

Téléphone : (+45) +45 45 74 74 74
Email : info@chr-hansen.com
[Site internet](#)

Produit	Catégorie	Produit utilisable selon le règlement	Informations complémentaires
Viniflora® CH11 Freasy™	Bactérie Lactique	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program) <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i>	
Viniflora® CH16 Freasy™	Bactérie Lactique	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program) <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i>	
Viniflora® CH11	Bactérie Lactique	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program) <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i>	
Viniflora® CH11 LS	Bactérie Lactique	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program) <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i>	
Viniflora® CH16	Bactérie Lactique	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program) <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i>	
Viniflora® CH16 Expert	Bactérie Lactique	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program) <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i>	
Viniflora® CH16 LS	Bactérie Lactique	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program) <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i>	
Viniflora® CH35	Bactérie Lactique	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program) <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i>	
Viniflora® CH35 LS	Bactérie Lactique	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program) <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i>	
Viniflora® Cine	Bactérie Lactique	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program) <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i>	

Viniflora® Freasy™	CiNe™	Bactérie Lactique	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program) <i>Pour le NOP: concentration en Sulfites doit être inférieure à 100 ppm</i>
Viniflora® CiNe™ LS		Bactérie Lactique	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program) <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i>
Viniflora® CONCERTO		Levure	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program) <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>
Viniflora® FROOTZEN		Levure	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program) <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>
Viniflora® HARMONY		Levure	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program) <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>
Viniflora® JAZZ™		Levure	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program) <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>
Viniflora® MELODY™		Levure	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program) <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>
Viniflora® MERIT		Levure	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program) <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>
Viniflora® NEER™		Levure	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program) <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>

Viniflora® NoVA™	Bactérie Lactique	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program) <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i>	
Viniflora® Oenos	Bactérie Lactique	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program) <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i>	
Viniflora® Oenos LS	Bactérie Lactique	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program) <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i>	
Viniflora® Oenos 2.0	Bactérie Lactique	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program) <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i>	
Viniflora® Oenos 2.0 LS	Bactérie Lactique	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program) <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i>	
Viniflora® Oenos Expert	Bactérie Lactique	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program) <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i>	
Viniflora® PRELUDE	Levure	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program) <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>	
Viniflora® RHYTHM	Levure	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program) <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>	
Viniflora® SPARTA™	Bactérie Lactique	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program) <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i>	

Viniflora® SYMPHONY	Levure	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program) <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.