

Viniflora® LS CH16

Information Produit

Version: 3 PI GLOB FR 26-05-2017

Description

Viniflora® LS CH16 est une culture pure sous forme concentrée et congelée d' *Oenococcus oeni*. Cette bactérie malolactique hétéro-fermentaire a été soigneusement sélectionnée pour réaliser une fermentation malolactique rapide et sûre.

Cette souche a une excellente tolérance aux pH bas et aux taux de SO₂ élevés.

Ce ferment a été sélectionné pour sa performance remarquable à conduire la fermentation malolactique dans des vins rouges à fort degré alcoolique (jusqu'à 16%) avec un pH > 3.4.

Description culture:

Oenococcus oeni.

Num. Article: 686686

Couleur: Blanc cassé à légèrement brun

Taille 6X25000 L

Format: F-DVS

Conditionnement Bag(s) in box

Forme: Granulat congelé

Stockage & manutention

< -45 °C / < -49 °F

Conditions de transport

Les ferments "FroZen" doivent être transportés en utilisant de la carbo-glace avec un temps de transport maximal de 72 heures.

Durée de vie

Lorsqu'il est stocké selon nos recommandations, le produit a une D.L.U.O. de 24 mois

Utilisation

Cette souche a été sélectionnée pour ces hautes performances et sa capacité à réaliser la fermentation malolactique de manière rapide et sûre sur tous types de vins: rouges, rosés ou blancs. Ses principales caractéristiques sont:

- Inoculation directe dans le vin ou le moût
- Nombre élevé de bactéries actives assurant un démarrage rapide de la fermentation
- Haut niveau de pureté microbiologique
- Faible production d'acidité volatile
- Excellente tolérance aux pH bas, aux taux de SO₂ élevés et aux hauts niveaux d'alcool
- Absence de production d'amine biogène*

*Au cours des fermentations malolactiques, les flores indigènes produisent des amines biogènes à partir des acides aminés. Cette souche de bactérie malolactique a été sélectionnée parmi les flores indigènes en utilisant les techniques les plus sophistiquées de screening, d'analyse et de production afin de délivrer des ferments malolactiques qui ne produisent pas les amines biogènes suivantes : histamine, tyramine, putrescine, phenylethylamine, isoamylamine, cadaverine.

Pour plus d'information sur les amines biogènes dans les vins ou pour déterminer comment les éviter, consultez le code OIV des bonnes pratiques de viti-viniculture et visitez notre site : <http://www.oiv.int/oiv/info/enguidesoiv#biogenic>

Viniflora® LS CH16

Information Produit

Version: 3 PI GLOB FR 26-05-2017

Mode d'emploi

Cette culture doit toujours être inoculée directement dans le vin. Il n'est pas nécessaire de la réhydrater, de la réactiver ou de l'acclimater.

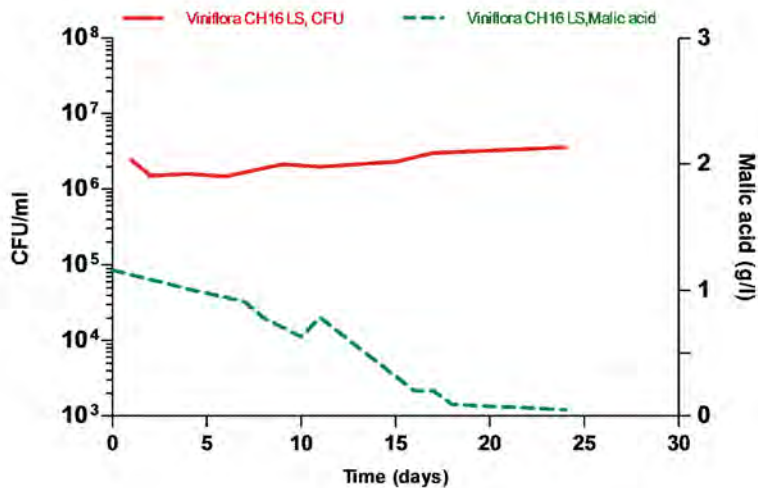
Enlever les ferments du congélateur juste avant l'utilisation pour assurer une performance optimale. Une exposition prolongée à des températures supérieures à -45°C avant l'inoculation serait dommageable pour la qualité des cultures. Ouvrir le paquet et verser les pellets frozen directement dans le vin. Assurez-vous que la culture soit ajoutée lors de la phase liquide du vin et que la culture est totalement dissoute dans le vin. Pour plus d'information, merci de contacter votre conseiller technique Chr. Hansen pour obtenir le protocole d'inoculation le plus approprié à votre situation.



Données techniques

Description 1 de la Performance

Viniflora® LS CH16 permet une dégradation de l'acide malique en 18 jours de fermentation.



Syrah cave australienne

Ethanol 14.5 vol%, pH 3.45, SO₂ , 18 ppm

Viniflora® LS CH16

Information Produit

Version: 3 PI GLOB FR 26-05-2017

Données physiologiques

Plage de températures lors de l'inoculation	17-25°C (62-77°F)
pH minimum*	3.4
SO₂ total, max. lors de l'inoculation	40 ppm
Teneur maximale en alcool	16 % vol

* notez que ces facteurs s'excluent mutuellement. Les tolérances individuelles ne sont valables que si les autres conditions sont favorables. Vérifiez le niveau de SO₂ produit par les levures utilisées lors de la fermentation alcoolique ainsi que le niveau de SO₂ libre.

Législation

Les ferments de Chr. Hansen sont conformes aux exigences de la Réglementation 178/2002/EC sur la sécurité des denrées alimentaires. Les bactéries malolactiques sont généralement reconnues comme sûres et peuvent être utilisées dans l'alimentation. Toutefois, pour toute application spécifique, nous vous recommandons de consulter votre législation locale.

Sécurité alimentaire

Aucune garantie de sécurité alimentaire explicite ou implicite n'est comprise en cas d'utilisation dans des applications autres que celles mentionnées dans la section domaine d'application. Si vous souhaitez utiliser le produit dans une autre application, veuillez contacter votre interlocuteur Chr. Hansen habituel.

Etiquetage

Pas d'étiquetage nécessaire, toutefois, dans le doute, merci de consulter votre législation locale.

Marques déposées

Le nom des produits, des concepts, les logos, les marques et autres marques déposées mentionnées sur ce document, apparaissant ou non en grands caractères, en gras ou avec le symbole ® ou le TM, sont la propriété de Chr. Hansen A/S ou utilisés sous licence. Les marques déposées apparaissant sur ce document ne peuvent pas être enregistrées dans votre pays, même si elle sont marquées avec un ®.

Information supplémentaire

Visitez notre site web dédié au vin: www.chr-hansen.com/food-cultures-and-enzymes/wine

Support technique

Les laboratoires et le personnel de développement des produits et applications de Chr. Hansen se tiennent à votre disposition si vous souhaitez de plus amples informations.

Viniflora® LS CH16

Information Produit

Version: 3 PI GLOB FR 26-05-2017

Information OGM

En conformité avec la législation de l'Union Européenne, nous pouvons affirmer que Viniflora® LS CH16 ne contient pas d'OGM et ne contient pas de matières premières étiquetées GM**. En conformité avec la législation de l'Union Européenne sur l'étiquetage des produits finis**, nous pouvons vous informer que l'utilisation de Viniflora® LS CH16 ne déclenche pas un étiquetage OGM du produit alimentaire final. La position de Chr. Hansen sur les OGM peut être trouvée sur le site suivant: [www.chr-hansen.com/About us/Polices and positions/Quality and product safety](http://www.chr-hansen.com/About-us/Polices-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 la 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.

Information Allergènes

Liste des allergènes communs conforme, aux USA à l'Acte de Protection des Consommateurs et des Etiquetages des Allergènes alimentaires 2004 (FALCPA) et le Règlement de l'UE 1169/2011/EC et ses amendements ultérieurs.	Présent comme ingrédient dans le produit
Céréales contenant du gluten* et produits à base de ces céréales	Non
Crustacés et produits à base de crustacés	Non
Oeufs et produits à base d'oeufs	Non
Poissons et produits à base de poissons	Non
Arachides et produits à base d'arachides	Non
Soja et produits à base de soja	Non
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Non
Fruits* à coque et produits à base de ces fruits	Non
Liste d'allergènes en conformité avec le Règlement EU 1169/2011/EC seulement	
Céleri et produits à base de céleri	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Non
Lupin et produits à base de lupin	Non
Mollusques et produits à base de mollusque	Non
Anhydride sulfureux et sulfites (ajouté) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂	Non

* Merci de consulter le Règlement de l'UE 1169/2011/EC Annexe II pour une définition légale des allergènes communs, voir loi de l'Union Européenne sur le site suivant : <http://eur-lex.europa.eu>

FICHE DE DONNEES DE SECURITE

F-DVS Viniflora® LS CH16

Version: 3 FR / FR

Révision date: 30-07-2015

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

1.1 Identificateur de produit

Nom du produit: F-DVS Viniflora® LS CH16

Num. Article: 686686

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.

Mentions de danger Aucune.

Conseils de prudence Aucune.

Informations additionnelles sur les dangers

Aucune.

FICHE DE DONNEES DE SECURITE

F-DVS Viniflora® LS CH16

Version: 3 FR / FR

Révision date: 30-07-2015

2.3 Autres dangers

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

Pour l'homme : Risque de gelure locale. 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 : bactéries.

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.

Contact avec la peau : Enlever les vêtements souillés et laver la peau abondamment avec de l'eau.

Contact avec les yeux : **Ne pas se frotter les yeux. Rincer abondamment immédiatement à l'eau claire pendant 15 minutes.** Enlever les lentilles de contact 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

Risque de gelure locale. 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

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

Aucune mesure particulière.

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

FICHE DE DONNEES DE SECURITE

F-DVS Viniflora® LS CH16

Version: 3 FR / FR

Révision date: 30-07-2015

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

Éviter le contact avec la peau et les yeux. 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

Absorber les déversements avec une matière absorbante adéquate. Après le ramassage, nettoyer la zone contaminée avec de l'eau en abondance.

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 le contact avec la peau et les yeux. Suivre les règles de bonnes pratiques chimiques.

Mesures techniques: Veiller à la propreté du lieu de travail.

Précautions techniques: Aucune prescription particulière.

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 super congélation. Pour des informations détaillées, merci de consulter la fiche technique.

Conserver dans un endroit sec.

Précautions techniques de stockage: Aucune prescription particulière.

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

Aucune information disponible.

FICHE DE DONNEES DE SECURITE

F-DVS Viniflora® LS CH16

Version: 3 FR / FR

Révision date: 30-07-2015

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.

8.2 Contrôles de l'exposition

Mesures d'ingénierie : Assurer une ventilation efficace.

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 : Non pertinent dû à la forme du produit.

Risque d'inhalation de poussières ou aérosols. Utiliser un respirateur homologué. Porter un appareil respiratoire à filtre antiparticules:

EU: filtre FFP3 [par ex. masque 3M 8835]

US: filtre P100 [par ex. masque 3M 8293]

Au-delà d'une utilisation de 3 heures, utiliser un respirateur avec un système d'air pulsé.

Protection des mains : Porter des gants de protection pour se protéger des températures très basses.

Protection des yeux : En cas de risque de contact : Porter des lunettes de protection/masque facial.

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 :	Granulat congelé
Couleur:	Blanc cassé à légèrement brun
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-soluble

9.2 Autres informations

Aucune information disponible.

SECTION 10. STABILITÉ ET RÉACTIVITÉ

10.1 Réactivité

Aucun connu.

FICHE DE DONNEES DE SECURITE

F-DVS Viniflora® LS CH16

Version: 3 FR / FR

Révision date: 30-07-2015

- 10.2 Stabilité chimique
Stable à température normale et l'emploi recommandé.
- 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
Aucun connu.
-

SECTION 11. INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

11.1 Informations sur les effets toxicologiques

Inhalation : Non pertinent dû à la forme du produit.

L'inhalation de fortes concentrations de poussière ou aérosol peut créer une alvéolite toxique. Après une forte exposition, des symptômes peuvent apparaître 6 à 8 heures plus tard : toux, fièvre, frissons, difficultés à respirer, maux de tête, douleurs dans les muscles et articulations, etc.... Les symptômes doivent normalement disparaître sans traitement après une nuit de repos. Sinon consulter un médecin.

Contact avec la peau : Risque de brûlure par le gel localement. Un contact prolongé peut entraîner des rougeurs et de l'irritation.

Contact avec les yeux : Risque de brûlure par le gel localement.

Ingestion : Risque de brûlure par le gel localement. Peut avoir un effet irritant et provoquer un malaise.

Effets spécifiques : Aucun connu, à moins qu'énuméré ci-dessous.

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.
-

FICHE DE DONNEES DE SECURITE

F-DVS Viniflora® LS CH16

Version: 3 FR / FR

Révision date: 30-07-2015

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 07 99

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° 1907/2006 du Parlement Européen et du Conseil du 18 décembre 2006, avec modifications.

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.

15.2 Évaluation de la sécurité chimique:

Pas nécessaire

FICHE DE DONNEES DE SECURITE

F-DVS Viniflora® LS CH16

Version: 3 FR / FR

Révision date: 30-07-2015

SECTION 16. AUTRES INFORMATIONS

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

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.

CHR HANSEN



Boge Allé 10-12
DK-2970 Horsholm
DANEMARK

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

Produit	Catégorie	Produit utilisable selon le règlement	Informations complémentaires
Viniflora® CH11	Bactérie Lactique	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)	
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)	
Viniflora® CH16	Bactérie Lactique	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)	
Viniflora® Cine	Bactérie Lactique	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)	
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® Expert 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® Expert 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® Freasy™ CH11	Bactérie Lactique	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)	
Viniflora® Freasy™ CH16	Bactérie Lactique	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)	
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)	
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® LS CH16	Bactérie Lactique	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)	
Viniflora® LS CH35	Bactérie Lactique	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)	
Viniflora® LS CiNe™	Bactérie Lactique	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)	
Viniflora® LS Oenos	Bactérie Lactique	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)	
Viniflora® LS 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)	
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)	
Viniflora® Oenos	Bactérie Lactique	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)	

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)	
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)	
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>	
Viniflora®CH35	Bactérie Lactique	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)	

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.