

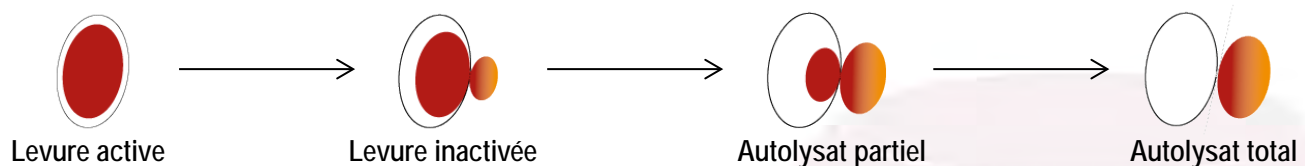
 **Activateur de fermentation puissant pour conditions difficiles**



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.**

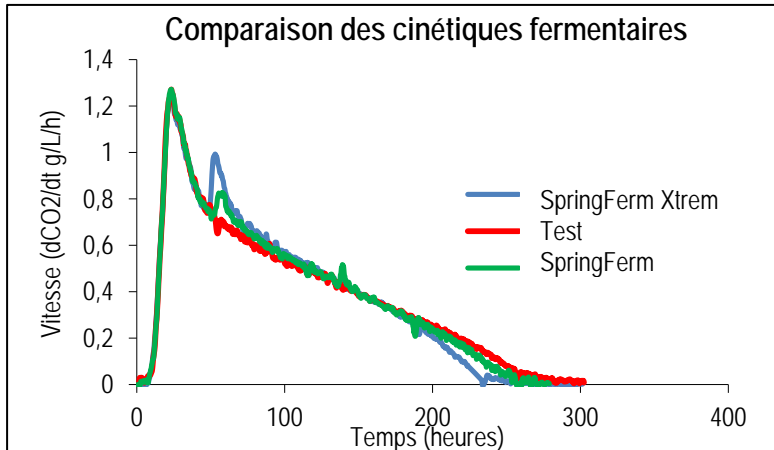
Couplé à un ajout de SpringFerm® en début de fermentation, le profil organoleptique en est d'autant amélioré.

The obvious choice for beverage fermentation 



ESSAIS

Moût synthétique, 15% v/v, N_{ass} 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%
Vitamines	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

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 CO₂.
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:	Class 1 dust
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 ³):	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.

**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE
UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN
&
AU REGLEMENT NOP US**

ENZYMES	BIO UE	NOP
EXTASYM CRYSTAL Poudre - EXTASYM CLARIFICATION Poudre*	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012 uniquement pour la clarification	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
EXTASYM THERMO Poudre *		
EXTASYM MP Poudre et EXTASYM Macération poudre *		
EXTASYM ACTIV PLUS (clarification, thermo) *		
EXTASYM CLARIFICATION liquide et MACERATION Liquide*		

LEVURES SACCHAROMYCES	BIO UE	NOP
Cassiopeae, Aquilae, Rosetta,	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
VR44*	NON AUTORISE	NON AUTORISE
BC S103, CK S102, STG S101, SC22, UCLM S325, UCLM S377, NDA21, HD S135, GV S107, CO 16; SH12, VR44BIO, HD T18 HD A54, HD S62...	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)

LEVURES NON SACCHAROMYCES		Statut
Vinifora Concerto, Prelude, FrootZen, Melody, Octave (Chr HANSEN)	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)

**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE
UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN
&
AU REGLEMENT NOP US**

Nutriments Activateurs de FA	BIO UE	NOP
VIT AZOTE P*	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	NON AUTORISE
THIAMINE PURE*	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	NON AUTORISE
PHOSPHATE DIAMMONIQUE*	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	NON AUTORISE
VINILIQUID*	NON AUTORISE	NON AUTORISE
SPRINGCELL*, SPRINGAROM*	NON AUTORISE	NON AUTORISE
SPRINGFERM, SPRINGFERM XTREM, SPRINGCELL BIO NUTRIMAX O, NUTRIMAX P, SPRINCELL COLOR, SPRINGCELL COLOR G2 SPRINGCELL MANNO, SPRING FINER	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)

Bactéries Lactiques	BIO UE	NOP
VINIFLORA OENOS, CH16, CH16 EXPERT, CH11, CH35, CINE, NoVA, SPARTA (toutes la gamme de Chr HANSEN)	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)

**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE
UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN
&
AU REGLEMENT NOP US**

Produits de collage	BIO UE	NOP
NATURA PRO	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
NATURA PRO LIQUIDE		
NATURA PAT		
NATURELLE BENT		
XTREM GEL FINE		
XTREM GEL MEDIUM		
XTREM GEL FORTE		
FLOTTAGEL		
ALBUMINE D'ŒUF		
CASEINE et CASEINATE DE K*	*NON AUTORISE	*NON AUTORISE
COLLE DE POISSON*		
GEL DE SILICE*		
NATURA BENT P*		
SUPERBENTON*		
NATURA BENT G*		

**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE
UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN
&
AU REGLEMENT NOP US**

Acidification, désacidification, traitement réduction	BIO UE	NOP
ACIDE CITRIQUE	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
ACIDE LACTIQUE	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
ACIDE TARTRIQUE	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
BICARBONATE DE POTASSIUM*	Conforme selon le règlement européen CE	*NON AUTORISE
MICROSAN et MICROSAN AT	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
NOREDUX		
NOREDUX MANNO		

Charbons oenologiques	Produits Vinextase	NOP
CHARBON ALPHA granulé*	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	non autorisé NOP (National Organic Program sauf comme adjuvant de filtration)
DECOLOR PLUS poudre*		
GRANDECO granulé*		
GEOS' TOP poudre*		
CHARBON β (beta) granulé*		
CHARBON HUMIDIFIE poudre non pulvérulente*		

**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE
UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN
&
AU REGLEMENT NOP US**

tanins	BIO UE	NOP
TANEX GALA*	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	*NON AUTORISE
TANEX STRUCTURE		Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
TANEX A		
TANEX GOLD		
TANEX 101VX tous grades 10-12-13-14-22		
TANEX ANTI OX vin rouge et vin blanc		
TANEX PEPIN		
TANEX PRO		

Produits de stabilisation et de conservation	BIO UE	NOP
ACIDE ASCORBIQUE	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
BITARTRATE DE POTASSIUM		
METABISULFITE DE POTASSIUM*	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	*NON AUTORISE
ACIDE METATARTRIQUE*		
BISULFITE DE POTASSIUM 6%, 8%, 10%, 15%, 18% *		
SOUFRE PROTECT ou OENODOSES 2G, 5G	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	Conforme selon le règlement américain NOP
VEREK COLOR – SAVERGOM Gomme arabique liquide		

**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE
UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN
&
AU REGLEMENT NOP US**

Dérivés du Bois	BIO UE	NOP
NUANCE FRAICHEUR	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
NUANCE VANILLEE, NUANCE EPICEE, NUANCE TORREFIEE		
DOMINOS EXPRESSION FRUITEE, VANILLEE, EPICEE		
INSERTS EXPRESSION FRUITEE, VANILLEE, EPICEE		
STAVES EXPRESSION FRUITEE, VANILLEE, EPICEE		

Agents filtrants	BIO UE	NOP
Toute la perlite : MAXIFLOX 40, EXTRA FLOW 16, MF 18, MF45, MEDIA FLOW 30 et 50, etc...	Conforme selon le règlement européen CE 834/2007 - RUE 203/2012	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
Toute la diatomée CS0 – CS1 – CS3 – CS 07 – CS 10 – CS 15 – CS 20 – CS 30 – CS 60 – CS 100		
Toutes les plaques vinextase et eaton V2, V3, V5, V7, VS12, VS 15, VS40, VS60		
Tous les modules ML BD 120, ML BD 150, ML BD S180, ML BD S300 SUPAPORE, SUPASPUNE II , SUPAPLEAT II, ...		

**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE
UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN
&
AU REGLEMENT NOP US**

La société SOUFFLET VIGNE certifie que les produits œnologiques cités dans cette liste peuvent être utilisés en vinification biologique

Selon la réglementation européenne : *annexe VIII bis Produits et substances pouvant être utilisés ou ajoutés dans les produits biologiques du secteur vitivinicole, visés à l'article 29 quater du règlement d'exécution n°2018/1584 (UE) de la commission du 22 octobre 2018 modifiant le règlement (CE) n° 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil.*

selon la réglementation américaine (USDA NOP): *annexe 7 CFR § 205.605 nonagricultural (nonorganic) substances allowed as ingredients in or on processed products labeled as "organic" or "made with organic (specified ingredients or food group(s))"*

La société SOUFFLET VIGNE certifie qu'au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, nos produits œnologiques :

- ne sont pas concernés par les Organismes Génétiquement Modifiés et ne contiennent pas d'O.G.M. selon la Directive 2001/18/CE. Ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ou partiellement à partir de substrats génétiquement modifiés concernés par le Règlement (CE) n° 1830/2003
- ne sont pas produits à partir d'animaux clonés et ne contiennent pas de produits issus d'animaux clonés
- n'ont pas subi de traitement ionisant, ne sont pas irradiés, et ne sont pas issues de la nanotechnologie à l'exception du Gel de Silice vinextase
- ne contiennent pas et ne sont pas élaborés à partir de substrat contenant des boues d'épuration, de substrat pétrochimique ou de rebut de liqueur sulfuré.

Avant toute utilisation, vous devez impérativement faire valider la conformité de ces produits auprès de votre organisme certificateur qui vous indiquera également les démarches administratives à suivre.

Cette liste a été mise à jour le 09/03/2021, elle est donnée à titre indicatif et évolue régulièrement.

Sandrine BERTY
Référente Qualité/Œnologie et Hygiène

