

Excellence[®] STR



Excellence[®] STR est une levure sélectionnée, dotée d'excellentes capacités fermentaires qui valorise le potentiel aromatique des vins blancs et rosés modernes par son exceptionnelle capacité à produire des arômes fermentaires.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Levures sèches actives - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Excellence[®] STR est une levure pour la production de **vins complexes, frais et fruités**, et résistante aux conditions difficiles :
 - Tolérance à l'alcool jusqu'à 15% vol
 - Faible besoin en azote
 - Résistante aux faibles températures, jusqu'à 12°C
 - Adaptée aux turbidités basses, jusqu'à 50 NTU

Son excellente cinétique fermentaire lui permet de réaliser les fermentations entre 10 et 14 jours, en assurant une faible production d'acidité volatile et d'H₂S.

Excellence[®] STR présente une forte production d'**esters variés** : acétate d'isoamyle (banane), acétate phenyl-éthyl (rose), phenyl-2-ethanol (jacinthe), acétate d'hexyle (poire), ce qui apporte aux vins élaborés une forte **complexité aromatique**. La révélation de thiols est modérée et vient souligner la tension du vin.



MODE D'EMPLOI

- ◆ Dans des conditions fermentaires difficiles (TAVP élevé, températures extrêmes, faible turbidité, etc.) ou pour une révélation aromatique optimale, nous recommandons vivement l'emploi d'œnoStim[®].
- ◆ **Avec œnoStim[®]** : Saupoudrer l'œnoStim[®] (30 g/hL) progressivement dans 20 fois son poids d'eau chaude (~40°C) en mélangeant continuellement afin d'éviter la formation de grumeaux. Laisser gonfler pendant 15 minutes puis ajouter les levures sélectionnées (20 g/hL) et mélanger doucement.
- ◆ **Sans œnoStim[®]** : Ajouter les levures sélectionnées dans 10 fois leur poids d'eau chaude (35 à 40°C) et mélanger doucement. Attendre 20 minutes avant d'ajouter un volume égal de moût de la cuve à ensemer. Répéter cette opération jusqu'à ce que l'écart entre la température du levain et celle du moût soit inférieur à 10°C. Cette étape devrait durer entre 10 et 20 minutes. Incorporer le levain à la cuve et homogénéiser à l'aide d'un remontage.
- ◆ **Dose d'emploi** : 20 g/hL.



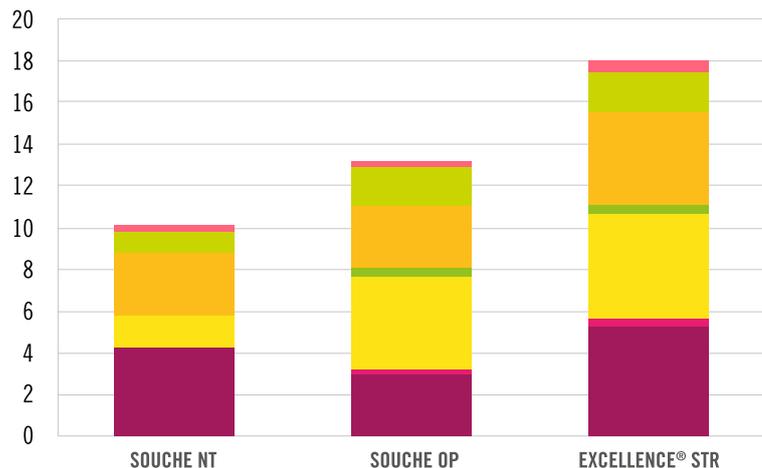
RÉSULTATS D'ESSAI

1. ARÔMES FERMENTAIRES (SEUIL)

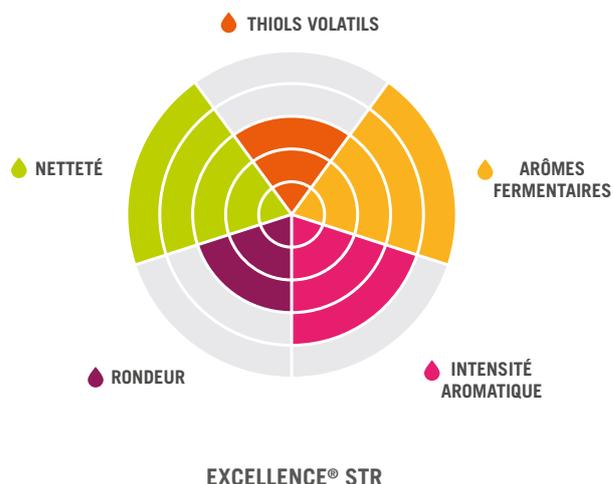
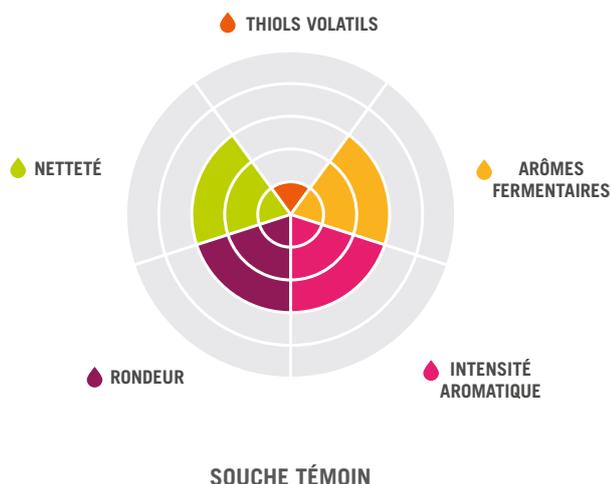
◆ Caractéristiques de l'essai :

Rosé Merlot, 2010
TAVP 13,45%
AT 2,38 g/L (H₂SO₄)
pH 3,42

- ◆ floral (C8C2)
- ◆ pomme (C6C2)
- ◆ ananas (C4C2)
- ◆ poire (AH)
- ◆ banane (AI)
- ◆ rose (APE)
- ◆ rose (PE)



2. DÉGUSTATION



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : Granulés fin marron clair

MIROBIOLOGIQUES

- Autres levures : < 10⁵ UFC/g
- Moisissures : < 10³ UFC/g
- Bactéries lactiques : < 10⁵ UFC/g
- Bactéries acétiques : < 10⁴ UFC/g
- Salmonelles : Absence/25g
- *Escherichia coli* : Absence/1g
- Staphylocoques : Absence/1g
- Coliformes : < 10² UFC/g

COMPOSITION

- Levures revivifiables : ≥ 10¹⁰ UFC/g
- Humidité : < 8 %

LIMITES

- Plomb : < 2 mg/kg
- Mercure : < 1 mg/kg
- Arsenic : < 3 mg/kg
- Cadmium : < 1 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Paquet de 500 g (carton de 10 kg).
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GN/30-07-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM

RUBRIQUE 1: Identification de la substance/du mélange et de la société/l'entreprise

1.1. Identificateur de produit

Forme du produit	: Mélange
Nom commercial	: EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives
Groupe de produits	: Produit commercial
Autres moyens d'identification	: E491 - Excepté EXCELLENCE® BIO-NATURE

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

1.2.1. Utilisations identifiées pertinentes

Catégorie d'usage principal	: Utilisation professionnelle
Spec. d'usage industriel/professionnel	: Usage réservé aux utilisateurs professionnels
Utilisation de la substance/mélange	: Levures sèches actives de fermentation alcoolique des moûts.
Utilisation de la substance/mélange	: Usage œnologique

1.2.2. Utilisations déconseillées

Pas d'informations complémentaires disponibles

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

Distributeur

LAMO THE-ABIET

Avenue Ferdinand de Lesseps ZA-ACTIPOLIS

33610 CANEJAN - FRANCE

T +33557779292 - F +33556864002

contact@lamothe-abiet.com

1.4. Numéro d'appel d'urgence

Pays	Organisme/Société	Adresse	Numéro d'urgence	Commentaire
Algérie	Centre Anti-poisons d'Algérie	Bd Said Touati CHU BAB El Oued	+021 97 98 98	
Belgique	Centre Anti-Poisons/Antigifcentrum c/o Hôpital Central de la Base - Reine Astrid	Rue Bruyn 1 1120 Bruxelles/Brussel	+32 70 245 245	Toutes les questions urgentes concernant une intoxication: 070 245 245 (gratuit, 24/7), si pas accessible 02 264 96 30 (tarif normal)
Canada	Centre anti-poison du Québec (CAPQ)	1270 Chemin Ste-Foy Pavillon Jeffrey Hale, 4ème étage QC G1S 2M4 Québec	1 800 463-5060	

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de Données de Sécurité

conforme au Règlement (CE) N° 1907/2006 (REACH) tel que modifié par le Règlement (UE) 2020/878

France	ORFILA		+33 1 45 42 59 59	Ce numéro permet d'obtenir les coordonnées de tous les centres Anti-poison Français. Ces centres anti-poison et de toxicovigilance fournissent une aide médicale gratuite (hors coût d'appel), 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7.
Grèce	Poisons Information Centre Children's Hospital P&A Kyriakou	11762 Athens	+30 2 10 779 3777	
Maroc	Centre Anti Poison et de Pharmacovigilance Du Maroc (CAPM)	Rue Lamfedel Cherkaoui, Rabat Instituts Madinat Al Irfane, B.P. 6671 10100 Rabat	+05 3777 7169 +0801000180	
Portugal	Centro de Informação Antivenenos Instituto Nacional de Emergência Médica	Rua Almirante Barroso, 36 1000-013 Lisboa	+351 800 250 250	
Roumanie	Department of Clinical Toxicology Spitalul de Urgenta Floreasca	Calea Floreasca Bucuresti	+40 21 230 8000	
Suisse	Tox Info Suisse	Freiestrasse 16 8032 Zürich	145	(de l'étranger :+41 44 251 51 51) Cas non-urgents: +41 44 251 66 66
Tunisie	Centre Anti-Poisons de Tunisie	Rue Abou Kacem Chebbi MONTFLEURY 1089 TUNIS CHEBBI TUNIS	+71335500	

RUBRIQUE 2: Identification des dangers

2.1. Classification de la substance ou du mélange

Classification selon le règlement (CE) N° 1272/2008 [CLP]

Non classé

Effets néfastes physicochimiques, pour la santé humaine et pour l'environnement

Pas d'informations complémentaires disponibles

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de Données de Sécurité

conforme au Règlement (CE) N° 1907/2006 (REACH) tel que modifié par le Règlement (UE) 2020/878

2.2. Éléments d'étiquetage

Le produit n'est pas soumis à un étiquetage selon les directives CE ou selon la législation nationale pertinente.

Étiquetage non applicable

2.3. Autres dangers

Pas d'informations complémentaires disponibles

RUBRIQUE 3: Composition/informations sur les composants

3.1. Substances

Non applicable

3.2. Mélanges

Ce mélange ne contient aucune substance à mentionner selon les critères de la rubrique 3.2 de l'Annexe II de REACH

RUBRIQUE 4: Premiers secours

4.1. Description des premiers secours

Premiers soins général	: Si les symptômes persistent, appeler un médecin.
Premiers soins après inhalation	: Transporter la personne à l'extérieur et la maintenir dans une position où elle peut confortablement respirer. Si les troubles continuent, consulter un médecin.
Premiers soins après contact avec la peau	: Après contact avec la peau, se laver immédiatement et abondamment à l'eau et au savon. Si les troubles continuent, consulter un médecin.
Premiers soins après contact oculaire	: En cas de contact avec les yeux, rincer immédiatement à l'eau claire durant 10-15 minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. Si l'irritation oculaire persiste: consulter un médecin.
Premiers soins après ingestion	: En cas d'ingestion rincer la bouche avec de l'eau (seulement si la personne est consciente). Ne jamais administrer quelque chose par la bouche à une personne inconsciente. Appeler un centre antipoison ou un médecin en cas de malaise.

4.2. Principaux symptômes et effets, aigus et différés

Symptômes/effets	: Informations plus détaillées : voir rubrique 11.
Symptômes/effets après inhalation	: Le contact répété ou prolongé peut provoquer des réactions allergiques chez les personnes très sensibles.
Symptômes/effets après contact oculaire	: Peut provoquer une irritation légère.
Symptômes/effets après ingestion	: Troubles gastro-intestinaux.

4.3. Indication des éventuels soins médicaux immédiats et traitements particuliers nécessaires

Traitement symptomatique.

RUBRIQUE 5: Mesures de lutte contre l'incendie

5.1. Moyens d'extinction

Moyens d'extinction appropriés	: dioxyde de carbone (CO ₂), poudre, mousse résistante aux alcools, eau pulvérisée.
Agents d'extinction non appropriés	: Ne pas utiliser un jet d'eau.

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de Données de Sécurité

conforme au Règlement (CE) N° 1907/2006 (REACH) tel que modifié par le Règlement (UE) 2020/878

5.2. Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange

Pas d'informations complémentaires disponibles

5.3. Conseils aux pompiers

- Protection en cas d'incendie : Ne pas intervenir sans un équipement de protection adapté. Appareil de protection respiratoire autonome isolant. Protection complète du corps.
- Autres informations : Ne pas contaminer les eaux souterraines et de surface. Eliminer conformément aux règlements de sécurité locaux/nationaux en vigueur.

RUBRIQUE 6: Mesures à prendre en cas de dispersion accidentelle

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

Mesures générales : Evacuer le personnel vers un endroit sûr.

6.1.1. Pour les non-secouristes

- Equipement de protection : Porter l'équipement de protection individuelle recommandé.
- Procédures d'urgence : Ventiler la zone de déversement. Eviter le contact avec la peau et les yeux.
- Mesures antipoussières : Eviter toute formation de poussière.

6.1.2. Pour les secouristes

- Equipement de protection : Ne pas intervenir sans un équipement de protection adapté. Pour plus d'informations, se reporter à la rubrique 8 : "Contrôle de l'exposition-protection individuelle".

6.2. Précautions pour la protection de l'environnement

Ne pas déverser dans les eaux de surface ou dans les égouts.

6.3. Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage

- Procédés de nettoyage : Ramasser mécaniquement le produit. Pomper/recueillir le produit libéré dans des récipients appropriés. Rincer les surfaces souillées abondamment à l'eau.
- Autres informations : Eliminer les matières ou résidus solides dans un centre autorisé. Empêcher toute pénétration dans les égouts ou cours d'eau.

6.4. Référence à d'autres rubriques

Voir la rubrique 8 en ce qui concerne les protections individuelles à utiliser. Pour plus d'informations, se reporter à la rubrique 13.

RUBRIQUE 7: Manipulation et stockage

7.1. Précautions à prendre pour une manipulation sans danger

- Précautions à prendre pour une manipulation sans danger : Eviter toute formation de poussière. Conserver fermé dans un endroit sec et frais. Assurer une bonne ventilation du poste de travail. Eviter le contact avec la peau et les yeux. Porter un équipement de protection individuel.
- Mesures d'hygiène : Ne pas manger, boire ou fumer en manipulant ce produit. Se laver les mains après toute manipulation.

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de Données de Sécurité

conforme au Règlement (CE) N° 1907/2006 (REACH) tel que modifié par le Règlement (UE) 2020/878

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

Mesures techniques	: Conserver uniquement dans le récipient d'origine.
Conditions de stockage	: Tenir le récipient bien fermé pour éviter toute absorption d'humidité. Conserver dans un endroit sec et frais. Conserver à l'abri des rayons solaires directs.
Chaleur et sources d'ignition	: Maintenir à l'écart de toute source d'ignition (y compris de charges électrostatiques).

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

Usage œnologique.

RUBRIQUE 8: Contrôles de l'exposition/protection individuelle

8.1. Paramètres de contrôle

8.1.1 Valeurs limites nationales d'exposition professionnelle et biologiques

Pas d'informations complémentaires disponibles

8.1.2. Procédures de suivi recommandées

Pas d'informations complémentaires disponibles

8.1.3. Contaminants atmosphériques formés

Pas d'informations complémentaires disponibles

8.1.4. DNEL et PNEC

Pas d'informations complémentaires disponibles

8.1.5. Bande de contrôle

Pas d'informations complémentaires disponibles

8.2. Contrôles de l'exposition

8.2.1. Contrôles techniques appropriés

Contrôles techniques appropriés:

Assurer une bonne ventilation du poste de travail.

8.2.2. Équipements de protection individuelle

Équipement de protection individuelle:

Se référer aux mesures de protection énumérées dans les rubriques 7 et 8.

Symbole(s) de l'équipement de protection individuelle:



8.2.2.1. Protection des yeux et du visage

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de Données de Sécurité

conforme au Règlement (CE) N° 1907/2006 (REACH) tel que modifié par le Règlement (UE) 2020/878

Protection oculaire:			
Lunettes bien ajustables			
Type	Champ d'application	Caractéristiques	Norme
Lunettes de sécurité	Poussières		EN 166

8.2.2.2. Protection de la peau

Protection de la peau et du corps:
Porter un vêtement de protection approprié

Protection des mains:
Gants de protection

Autres protecteurs de la peau
Vêtements de protection - sélection du matériau:
Vêtements de protection

8.2.2.3. Protection des voies respiratoires

Protection des voies respiratoires:
Porter un appareil respiratoire approprié en cas de ventilation insuffisante. EN 143

8.2.2.4. Protection contre les risques thermiques

Pas d'informations complémentaires disponibles

8.2.3. Contrôle de l'exposition de l'environnement

Contrôle de l'exposition de l'environnement:

Ne pas déverser dans les égouts ni dans les cours d'eau. Éviter le rejet dans l'environnement.

Autres informations:

Ne pas manger, boire ni fumer pendant le travail. Se laver les mains et toute autre zone exposée avec un savon doux et de l'eau, avant de manger, de boire, de fumer, et avant de quitter le travail.

RUBRIQUE 9: Propriétés physiques et chimiques

9.1. Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles

État physique	: Solide
Couleur	: Beige.
Apparence	: Poudre.
Odeur	: Caractéristiques du produit.

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de Données de Sécurité

conforme au Règlement (CE) N° 1907/2006 (REACH) tel que modifié par le Règlement (UE) 2020/878

Seuil olfactif	: Pas disponible
Point de fusion	: Pas disponible
Point de congélation	: Non applicable
Point d'ébullition	: Pas disponible
Inflammabilité	: Pas disponible
Propriétés explosives	: Non explosif.
Limites d'explosivité	: Non applicable
Limite inférieure d'explosivité (LIE)	: Non applicable
Limite supérieure d'explosivité (LSE)	: Non applicable
Point d'éclair	: Non applicable
Température d'auto-inflammation	: Non applicable
Température de décomposition	: Pas disponible
pH	: Pas disponible
pH solution	: Pas disponible
Viscosité, cinématique	: Non applicable
Solubilité	: partiellement soluble. Eau.
Coefficient de partage n-octanol/eau (Log Kow)	: Pas disponible
Pression de vapeur	: Pas disponible
Pression de vapeur à 50 °C	: Pas disponible
Masse volumique	: Pas disponible
Densité relative	: Non applicable
Densité relative de vapeur à 20 °C	: Non applicable
Taille d'une particule	: Pas disponible
Distribution granulométrique	: Pas disponible
Forme de particule	: Pas disponible
Ratio d'aspect d'une particule	: Pas disponible
État d'agrégation des particules	: Pas disponible
État d'agglomération des particules	: Pas disponible
Surface spécifique d'une particule	: Pas disponible
Empoussiérage des particules	: Pas disponible

9.2. Autres informations

9.2.1. Informations concernant les classes de danger physique

Pas d'informations complémentaires disponibles

9.2.2. Autres caractéristiques de sécurité

Pas d'informations complémentaires disponibles

RUBRIQUE 10: Stabilité et réactivité

10.1. Réactivité

Le produit n'est pas réactif dans les conditions normales d'utilisation, de stockage et de transport.

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de Données de Sécurité

conforme au Règlement (CE) N° 1907/2006 (REACH) tel que modifié par le Règlement (UE) 2020/878

10.2. Stabilité chimique

Stable dans les conditions normales.

10.3. Possibilité de réactions dangereuses

Pas de réaction dangereuse connue dans les conditions normales d'emploi.

10.4. Conditions à éviter

Chaleur, flammes ou étincelles. Humidité.

10.5. Matières incompatibles

Pas d'informations complémentaires disponibles

10.6. Produits de décomposition dangereux

Pas d'informations complémentaires disponibles

RUBRIQUE 11: Informations toxicologiques

11.1. Informations sur les classes de danger telles que définies dans le règlement (CE) n° 1272/2008

Toxicité aiguë (orale)	: Non classé
Toxicité aiguë (cutanée)	: Peut être légèrement irritant pour la peau et les yeux
Toxicité aiguë (Inhalation)	: Non classé
Corrosion cutanée/irritation cutanée	: Peut être légèrement irritant pour la peau et les yeux
Lésions oculaires graves/irritation oculaire	: Peut être légèrement irritant pour la peau et les yeux
Sensibilisation respiratoire ou cutanée	: Le contact répété ou prolongé peut provoquer des réactions allergiques chez les personnes très sensibles
Mutagenicité sur les cellules germinales	: Non classé
Cancérogénicité	: Non classé
Toxicité pour la reproduction	: Non classé
Toxicité spécifique pour certains organes cibles (exposition unique)	: Non classé
Toxicité spécifique pour certains organes cibles (exposition répétée)	: Non classé
Danger par aspiration	: Non classé

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Viscosité, cinématique

Non applicable

11.2. Informations sur les autres dangers

Pas d'informations complémentaires disponibles

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de Données de Sécurité

conforme au Règlement (CE) N° 1907/2006 (REACH) tel que modifié par le Règlement (UE) 2020/878

RUBRIQUE 12: Informations écologiques

12.1. Toxicité

- Ecologie - général : Ce produit n'est pas considéré comme toxique pour les organismes aquatiques et ne provoque pas d'effets néfastes à long terme dans l'environnement.
- Dangers pour le milieu aquatique, à court terme (aiguë) : Non classé
- Dangers pour le milieu aquatique, à long terme (chronique) : Non classé

12.2. Persistance et dégradabilité

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives	
Persistance et dégradabilité	Biodégradable. Aucun effet néfaste connu sur le fonctionnement des stations d'épuration en utilisation normale dans les conditions recommandées.

12.3. Potentiel de bioaccumulation

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives	
Potentiel de bioaccumulation	Il ne se produit aucune bioaccumulation significative.

12.4. Mobilité dans le sol

Pas d'informations complémentaires disponibles

12.5. Résultats des évaluations PBT et vPvB

Pas d'informations complémentaires disponibles

12.6. Propriétés perturbant le système endocrinien

Pas d'informations complémentaires disponibles

12.7. Autres effets néfastes

- Autres effets néfastes : Empêcher toute pénétration dans les égouts ou cours d'eau

RUBRIQUE 13: Considérations relatives à l'élimination

13.1. Méthodes de traitement des déchets

- Méthodes de traitement des déchets : Eliminer le contenu/récipient conformément aux consignes de tri du collecteur agréé.
- Recommandations pour le traitement du produit/emballage : Vider les résidus de l'emballage. Eliminer le contenu/récipient conformément aux consignes de tri du collecteur agréé.

RUBRIQUE 14: Informations relatives au transport

En conformité avec: ADR / IMDG / IATA / ADN / RID

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de Données de Sécurité

conforme au Règlement (CE) N° 1907/2006 (REACH) tel que modifié par le Règlement (UE) 2020/878

14.1. Numéro ONU ou numéro d'identification

N° ONU (ADR)	: Non réglementé
N° ONU (IMDG)	: Non réglementé
N° ONU (IATA)	: Non réglementé
N° ONU (ADN)	: Non réglementé
N° ONU (RID)	: Non réglementé

14.2. Désignation officielle de transport de l'ONU

Désignation officielle de transport (ADR)	: Non réglementé
Désignation officielle de transport (IMDG)	: Non réglementé
Désignation officielle de transport (IATA)	: Non réglementé
Désignation officielle de transport (ADN)	: Non réglementé
Désignation officielle de transport (RID)	: Non réglementé

14.3. Classe(s) de danger pour le transport

ADR

Classe(s) de danger pour le transport (ADR) : Non réglementé

IMDG

Classe(s) de danger pour le transport (IMDG) : Non réglementé

IATA

Classe(s) de danger pour le transport (IATA) : Non réglementé

ADN

Classe(s) de danger pour le transport (ADN) : Non réglementé

RID

Classe(s) de danger pour le transport (RID) : Non réglementé

14.4. Groupe d'emballage

Groupe d'emballage (ADR)	: Non réglementé
Groupe d'emballage (IMDG)	: Non réglementé
Groupe d'emballage (IATA)	: Non réglementé
Groupe d'emballage (ADN)	: Non réglementé
Groupe d'emballage (RID)	: Non réglementé

14.5. Dangers pour l'environnement

Dangereux pour l'environnement	: Non
Polluant marin	: Non
Autres informations	: Pas d'informations supplémentaires disponibles

14.6. Précautions particulières à prendre par l'utilisateur

Transport par voie terrestre

Non réglementé

Transport maritime

Non réglementé

Transport aérien

Non réglementé

Transport par voie fluviale

Non réglementé

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de Données de Sécurité

conforme au Règlement (CE) N° 1907/2006 (REACH) tel que modifié par le Règlement (UE) 2020/878

Transport ferroviaire

Non réglementé

14.7. Transport maritime en vrac conformément aux instruments de l'OMI

Non applicable

RUBRIQUE 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

15.1.1. Réglementations UE

Ne contient pas de substance soumise à restrictions selon l'annexe XVII de REACH

Ne contient aucune substance de la liste candidate REACH

Ne contient aucune substance listée à l'Annexe XIV de REACH

Ne contient aucune substance soumise au règlement (UE) n° 649/2012 du Parlement européen et du Conseil du 4 juillet 2012 concernant les exportations et importations de produits chimiques dangereux.

Ne contient aucune substance soumise au règlement (UE) n° 2019/1021 du Parlement européen et du Conseil du 20 juin 2019 concernant les polluants organiques persistants

15.1.2. Directives nationales

Allemagne

Classe de danger pour l'eau (WGK) : WGK nwg, sans danger pour l'eau (Classification selon la AwSV, Annexe 1)

Arrêté concernant les incidents majeurs (12. BImSchV) : Non soumis à/au Arrêté concernant les incidents majeurs (12. BImSchV)

Pays-Bas

SZW-lijst van kankerverwekkende stoffen : Aucun des composants n'est listé

SZW-lijst van mutagene stoffen : Aucun des composants n'est listé

NIET-limitatieve lijst van voor de voortplanting giftige stoffen – Borstvoeding : Aucun des composants n'est listé

NIET-limitatieve lijst van voor de voortplanting giftige stoffen – Vruchtbaarheid : Aucun des composants n'est listé

NIET-limitatieve lijst van voor de voortplanting giftige stoffen – Ontwikkeling : Aucun des composants n'est listé

15.2. Évaluation de la sécurité chimique

Aucune évaluation de la sécurité chimique n'a été effectuée

RUBRIQUE 16: Autres informations

Indications de changement:

Révision - Voir : *.

Modèle_FDS_LAM

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de Données de Sécurité

conforme au Règlement (CE) N° 1907/2006 (REACH) tel que modifié par le Règlement (UE) 2020/878

Ces informations sont basées sur nos connaissances actuelles et décrivent le produit pour les seuls besoins de la santé, de la sécurité et de l'environnement. Elles ne devraient donc pas être interprétées comme garantissant une quelconque propriété spécifique du produit.



VINIFICATION EN BIO UE ET/OU NOP

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 20/04/2021, elle est donnée à titre indicatif et évolue régulièrement.



Assurez-vous de disposer de la dernière version en vigueur, en ligne sur notre site www.lamoth-abiet.com dans l'onglet «Certificats».



RÉGLEMENTATION

Règlement CE n°889/2008 amendé portant sur les modalités d'application du Règlement CE n°834/2007 du Conseil en ce qui concerne le vin biologique. Règlement NOP (National Organic Program) de l'USDA (United States Department of Agriculture).

UTILISATION	COMPOSITION	PRODUITS	RÈGLEMENT VIN BIO UE 889/2008 Amendé	NOP (USA) «MADE WITH...»
FERMENTATION	Levures	Gamme Excellence®, Gamme L.A.	Autorisé	
	Bactéries	CEno 1®, Bactérie XTREM		
NUTRITION DE LA LEVURE	Phosphate diammonique	Phosphate diammonique	Autorisé	Non Autorisé
	Phosphate diammonique, chlorhydrate de thiamine	Vitaferment PH		
	Chlorhydrate de thiamine	Thiamine		
	Écorces de levure	Flor'Protect®	Autorisé	
	Levures inactivées	CEnoStim®, OptiThiols®, OptiEsters®, Aroma Protect®	Autorisé <i>hors fermentation malolactique</i>	Autorisé
	Levures inactivées, phosphate diammonique, thiamine	OptiFerm®		Non Autorisé
	Autolysats de levure, levures inactivées	OptiFlore® O	Non Autorisé	Autorisé
	Autolysats de levure	Natur'Soft®		
	Levures inactivées, écorces de levure	OptiML®		
	Levures inactivées, enzymes β-glycosidases	Aroma T'n'T		
CLARIFICATION	Enzymes pectolytiques	Novoclair® Speed, VinoClear® Classic, VinoCrush® Classic, Vinoxym® Ultra FCE, Vinoxym® FCE G, Vinoxym® Process, Vinoxym® Vintage FCE, CEozym® Thiols, CEozym® Red Expression, CEozym® Clear, CEozym® Crush, CEozym® Ultra FCE	Autorisé <i>uniquement pour la clarification</i>	Autorisé
		CEozym® Fruity White (β-glycosidases)		
	Autres enzymes	Vinoflow® Max, Vinotaste® Pro (pectinases + β-glucanases), Lacticide (Lysozyme)	Non Autorisé	
		Bentonites naturelles	Bentosol Poudre, Bentosol Protect	Autorisé
	Bentonite activée	Bentosol E2F®	Autorisé	Non Autorisé
	Alginate de potassium	Alginate E2F®		
	Protéines de pois	Greenfine® Must, Greenfine® Must-L	Autorisé	
	Protéines de pois, bentonite calcique, levures inactivées	GreenFine® Nature	Autorisé Jusqu'à fin FA	Autorisé
	Colle de poisson	Colle de poisson L.A.	Autorisé	Non Autorisé
	Caséine	Caséine soluble		
	Caséinate de potassium	Caséimix		
	Dioxyde de silicium	Blankasit Super, Gel de Silice L.A.		
	Gélatines	Geldor®, Gélatine de Russie Supérieure, Gélatine Spéciale Vins Fins, Gelfine®, Gelflot		
	Ovalbumines	Albumine d'œuf poudre, Ovaline®	Autorisé Hors FML	Autorisé
	Levures inactivées, enzymes pectolytiques	Natur'Fine® Prestige		
Tanins	Tan'Excellence®, Pro Tanin R®, Softan® Finition, Softan® Power, Softan® Sweetness, Softan® Vinification, Tanin E2F®, Tan&Sense® Volume, Tan&Sense® Forte, Tan&Sense® Expression, Tan&Sense® Origin, Vinitan® Advance	Autorisé		
	Tanin Gallique à l'Alcool			

UTILISATION	COMPOSITION	PRODUITS	RÈGLEMENT VIN BIO UE 889/2008 Amendé	NOP (USA) «MADE WITH...»
STABILISATION ET CONSERVATION	Acides métatartriques	Antitartre 36, Antitartre 40	Autorisé	Non Autorisé
	Bitartrate de potassium	Bitartrate de potassium	Autorisé	
	Anhydride sulfureux	Sulfisol 6%		
	Anhydride sulfureux et bisulfite de potassium	Sulfisol 10%, Sulfisol 18%	Autorisé	Non Autorisé
	Bisulfite de potassium	Sulfisol 15%		
	Métabisulfite de potassium	Pyrosulfite de potassium, Coeff 2, Coeff 5		
	Soufre	Pastilles et Bougies	Autorisé	
	Acide L-ascorbique	Acide Ascorbique		
	Acide citrique	Acide Citrique		
	Charbon (pouvoir détachant)	Charbon Super Ultose	Autorisé	Non Autorisé, uniquement autorisé pour la filtration
	Charbon (décontaminant)	Géospriv		
	Chitosane	KillBrett®		
	Mannoprotéine	STAB K®, Manno'Sense®	Autorisé	
	Gomme arabique et mannoprotéine	Subli'Sense		
	Gommes arabiques	Gomme arabique L.A., Gomme arabique ST, Vinogom®, Polygom, Excelgom®		
ACIDIFICATION & DÉSACIDIFICATION	Acide lactique	Acide Lactique	Autorisé	Autorisé
	Acide L(+) tartrique	Acide Tartrique		
	Carbonate de calcium	Carbonate de Chaux		
	Bicarbonate de potassium	Bicarbonate de Potassium		Non Autorisé
PRODUITS DE FILTRATION	Perlite	Harbolite 900, Harbolite 900S	Autorisé	
	Terre de diatomées	Diatose B, Diatose R, Diatose L.A. 0, Diatose L.A. 1, Diatose L.A. 2		
		Diatose L.A. 5, Diatose L.A. 6, Diatose L.A. 14, Celite 545	Autorisé	Non Autorisé
GAMME CENOBOIS®	Produits du bois	Copeaux, Granulars, Oak Inside, Stick Inside, CEnoblends®, CEnobois® 3D, Sticks CEnobois®, Staves CEnobois® 18mm, Blocks CEnobois® 18mm	Autorisé	

ATTESTATION DE NON DISPONIBILITE EN BIO

En l'état actuel de ses connaissances, la société Lamothe-Abiet certifie ne pas disposer d'équivalent BIO pour les produits listés dans cette attestation.

L'ensemble de ces produits commercialisés par la société Lamothe-Abiet :

- Ne sont pas, au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, concernés par les Organismes Génétiquement Modifiés et ne contiennent pas d'O.G.M. au sens de la partie A article 2 de la directive CEE 2001/18 du 12/03/01. Ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ni partiellement à partir et par des substrats génétiquement modifiés (règlement CEE 1830/2003) ; ceci indique donc l'absence de clonage.
- N'ont pas subi de traitement ionisant ; les produits Lamothe-Abiet ne sont pas irradiés.
- Ne sont pas issues de la nanotechnologie à l'exception des produits BLANKASIT SUPER et GEL DE SILICE.
- Ne contiennent pas, ou ne sont pas élaborés à partir de substrat contenant des boues d'épuration, de substrat pétrochimique ou de rebut de liqueur sulfuré.

Consultez le site : www.intrants.bio pour connaître les produits Lamothe-Abiet référencés pour une utilisation en BIO et/ou NOP.

Avant toute utilisation, vous devez impérativement faire valider la conformité de ces produits auprès de votre organisme certificateur.



Ambre RAIBON,
Responsable Qualité
le 20/04/2021

LISTE DE NOS PRODUITS ŒNOLOGIQUES POUVANT CONTENIR DES ALLERGENES

(en référence à la liste annexée au Règlement (UE) no 1169/2011)

Allergène désigné par la directive	Produit œnologique	Constituant concerné
Œufs et Produits à base d'œufs	Ovaline Albumine d'œuf poudre Lacticide Killbact	Blanc d'œuf
Lait et Produits laitiers (y compris le lactose)	Polymix Caséine soluble Casémix	Caséine Caséinate de lait

Certains produits œnologiques contiennent de l'anhydride sulfureux (cf tableau ci-après) à des doses supérieures aux 10 mg/kg indiqués sur la liste des produits allergènes. Cependant les doses apportées aux vins sont très inférieures à celles qui sont déjà toujours présentes dans le vin dans les conditions normales de travail. Ces produits ne figurent donc pas dans la liste ci-dessus.

Remarques :

- Ces produits sont tous des clarifiants, destinés à flocculer dans le vin, et à être éliminés par soutirage et/ou filtration.
- Nous déclarons que LAMOTHE-ABIET a établi des procédures qualité pour l'utilisation et le nettoyage des machines de production. Ces instructions sont surveillées et suivies.

Le Service Qualité met en oeuvre les audits nécessaires afin de vérifier l'absence de contamination croisée aussi bien chez nos fournisseurs que sur nos lignes de production et de conditionnement. Les certifications qualité de LAMOTHE-ABIET sont la preuve de sa conformité au *Codex Alimentarius* et aux bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (Cf. Certificats en ligne).

c) Aucun des autres produits œnologiques que nous commercialisons ne contiennent, ou ne sont susceptibles de contenir (contamination croisée) de substances allergisantes telles qu'elles sont définies dans l'annexe II du Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires :

- Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.
- Crustacés et produits à base de crustacés.
- Œufs et produits à base d'œufs.
- Poissons et produits à base de poissons.

La gélatine de poisson ou l'ichthyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin n'est pas considérée comme une substance ou produit provoquant des allergies ou intolérances.

- Arachides et produits à base d'arachides.
- Soja et produits à base de soja.
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).
- Fruits à coque, à savoir: amandes (*Amygdalus communis L.*), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits.
- Céleri et produits à base de céleri.
- Moutarde et produits à base de moutarde.
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
- Lupin et produits à base de lupin.
- Mollusques et produits à base de mollusques.

d) Les dispositions d'étiquetage doivent se conformer au Règlement (UE) n°1169/2011 (article 21).

La commission européenne du 29 juin 2012 a adopté de nouvelles règles d'étiquetage pour les allergènes contenus dans les vins (Règlement (CE) N° 607/2009 modifié). Depuis le 1er juillet 2012, les producteurs européens doivent mentionner sur l'étiquette si le vin contient des traces de lait ou des produits à base de lait, des traces d'oeuf ou des produits à base d'œuf.



Liste de nos produits contenant de l'anhydride sulfureux

Produit	Teneur en SO₂
Alginate E2F	1,5 ± 0,5 g/L
Anhydride sulfureux	Liquéfié pur
Antioxy LA	18%
Bentosol E2F	0,6 ± 0,15 g/L
Bisulfite NH4 400	401 ± 3 g/L
Bisulfite NH4 50	52 ± 2 g/L
Coeff 2g, 5g	0,2 % (2 g) et 0,5% (5 g)
Dose vendanges	Selon le Cahier des Charges défini
Fermenticide Vinogallicine	45 %
Gelflot	3,3 ± 0,3 g/L
Gélatine de Russie Supérieure	3,3 ± 0,3 g/L
Gélatine Spéciale vins fins	3,3 ± 0,3 g/L
Geldor	3,3 ± 0,3 g/L
Gelfine	< 50 ppm
Gomme arabique LA	2,5 ± 0,25 g/L
Gomme arabique ST	2,5 ± 0,25 g/L
Greenfine Must L	2 ± 0,3 g/L
Kaolin E2F	0,6 ± 0,15 g/L
Manno'Sense	2,25 ± 0,25 g/L
Polygom	2,5 ± 0,25 g/L
Polymix	1%
Pyrosulfite de potassium	57 %
Sanita	93%
Stab K	2,25 ± 0,25 g/L
ST Arom	50%
Subli'sense	1,5 ± 0,25 g/L
Sulfisol à 6, 8, 10, 15 et 18 %	60, 80, 100, 150 et 180 g/L
Tanin E2F	1 ± 0,1 g/L



Tan'Intense	2 ± 0,25 g/L
Vinogom	2 ± 0,25 g/L
Vinoprotect	2 ± 0,5 g/L

Les produits que nous commercialisons et qui ne sont pas mentionnés sur cette liste sont totalement exempts d'allergènes (composition et contamination croisée).

Ce certificat est valable 1 an à compter de sa date d'émission.

Canéjan le : 06/01/2021

Ambre RAIBON
Responsable Qualité

CERTIFICAT GENERAL

Nous certifions que :

L'ensemble des produits LAMOTHE-ABIET :

ALIMENTARITÉ

Sont, dans le cadre de leur usage réglementé en œnologie, apte à l'élaboration ou au contact de produits destinés à la consommation humaine. L'emploi de ces produits en œnologie est conforme au règlement CE 2019/934 et ses modifications en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent. Le certificat FSSC 22000 délivré à LAMOTHE-ABIET est la garantie de sa conformité aux Bonnes Pratiques de Fabrication.

CONFORMITÉ

Sont conformes au règlement CE 491/2009, portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement OCM unique) et dont les modalités d'application sont fixées par le règlement CE 2019/934 pour le marché vinicole.
Sont conformes au règlement 1332/2008 concernant les enzymes alimentaires.
Sont conformes à nos Fiches Techniques en vigueur.

CODEX ALIMENTARIUS

Répondent aux normes et recommandations du *Codex Alimentarius* et aux règles d'hygiène et sont conformes aux règles de l'Etat français au niveau alimentaire en tant qu'additif (Règlement UE 231/2012) ou auxiliaire agroalimentaire.

NON OGM

Ne sont pas, au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, des Organismes Génétiquement Modifiés et ne contiennent pas d'O.G.M. au sens de la partie A article 2 de la directive CEE 2001/18 du 12/03/01 ; ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ni partiellement à partir et par des substrats génétiquement modifiés (règlement CEE 1830/2003); ceci indique donc l'absence de clonage.

NON IONISANT

N'ont pas subi de traitement ionisant ; les produits LAMOTHE-ABIET ne sont pas irradiés.

SANS NANOTECHNOLOGIES ET SANS NANOPARTICULES

Ne sont pas issues de la nanotechnologie et ne contiennent pas de nanoparticules à l'exception des produits **BLANKASIT** et **GEL DE SILICE**.

Canéjan : 06/01/2021

Ambre RAIBON
Responsable Qualité # Quality Manager
#Responsable de Calidad

