

LA souche des conditions extrêmes !



SafCEno™ BC S103



INGREDIENTS

Levure (*Saccharomyces bayanus**), Emulsifiant E491 (monostéarate de sorbitane)

ORIGINE

La souche **SafCEno™ BC S103** a été sélectionnée sur Chardonnay pour ses excellentes caractéristiques fermentaires et sa très grande résistance aux conditions de vinification extrêmes.

CARACTERISTIQUES OENOLOGIQUES

Aptitudes fermentaires

- Excellente force d'implantation
- Large spectre de températures de fermentation : 10 - 35 °C
- **Très bonne assimilation du fructose**
- **Très bonne tolérance à l'alcool : jusqu'à 18% vol./vol.**
- **Faibles besoins azotés**

Caractéristiques métaboliques

- Rendement sucre / alcool : 16,2 g/l pour 1% vol./vol.
- Absence de production de composés soufrés
- Faible production de mousse
- Faible production d'alcools supérieurs
- Production d'acidité volatile inférieure à 0,2 g/L

SUGGESTIONS D'APPLICATIONS

- **Sécuriser les fermentations en conditions difficiles**

La **SafCEno™ BC S103** est adaptée à tout type de moûts à fort degré potentiel, très clarifiés ou contenant des doses de SO₂ élevées.

- **Respecter la typicité variétale**

La **SafCEno™ BC S103** amplifie les caractéristiques variétales des cépages et participe à l'obtention de vins fins et typiques de leur terroir. Elle se révèle particulièrement adaptée pour des Chardonnay au profil net et frais.

- **En curatif**

Du fait de sa forte résistance à l'alcool (18%) et au SO₂, la **SafCEno™ BC S103** est tout à fait adaptée aux reprises de fermentation (titre alcoométrique et teneur en SO₂ élevés). Se référer au protocole Fermentis® pour redémarrer une fermentation arrêtée.

- **Pour la prise de mousse**

De par ses caractéristiques techniques, la **SafCEno™ BC S103** peut être utilisée en seconde fermentation, qu'elle soit réalisée en bouteille selon la méthode traditionnelle ou en cuve close (préférée dans ce dernier cas là à la **SafCEno™ VR44**).

* d'après « The Yeasts, A Taxonomic Study » 5th edition, C.P. Kurtzman, J.W. Fell and T. Boekhout, 2011.

The obvious choice for beverage fermentation   



UTILISATION



Le savoir-faire historique et l'amélioration continue des techniques de production de levure propres à Lesaffre ont permis d'obtenir des levures sèches de **qualité exceptionnelle capables de supporter des conditions d'utilisation très variées. Il est désormais possible d'utiliser ces levures sans réhydratation ou en réhydratation à froid sans affecter leur viabilité, cinétique et/ou profil analytique.**

Les professionnels du vin choisiront les conditions d'utilisation les mieux adaptées à leurs besoins :

- **En inoculation directe**

Réhydrater les levures dans au moins 10 fois leur poids en moût (éventuellement directement par le haut de la cuve de fermentation ou pendant le remplissage de la cuve après débouillage des blancs et rosés). Agiter lentement pour éviter la formation de grumeaux. Transférer immédiatement dans la cuve de fermentation lors d'un remontage avec aération (ou homogénéiser le volume de la cuve).

- **Avec réhydratation préalable**

Réhydrater la levure dans au moins 10 fois leur poids en eau à température ambiante. Agiter lentement de façon à éviter la formation de grumeaux. Laisser reposer 20 minutes et transférer la suspension de levures dans la cuve de fermentation lors d'un remontage aéré.

DOSES D'EMPLOI

Vins tranquilles blancs et rouges : 10 à 20 g/hl

Fermentation en barrique : diviser le taux d'inoculation par 2 pour permettre une fermentation régulière sans générer une hausse trop importante de la température.

Reprise de fermentation : 30 à 40 g/hl

Prise de mousse : 15 à 40 g/hl

CONDITIONNEMENT

Carton de 20 sachets de 500g sous vide (Poids net total du carton : 10 kg)

Caisse-outre de 10 kg sous vide (Poids net total du carton : 10 kg)

GARANTIE

Le taux élevé de matière sèche de ce produit lui assure une conservation optimale dans son emballage d'origine à une température ne dépassant pas 20°C (pendant 3 ans), et 10°C pour une conservation prolongée (4 ans).

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

Chacune des levures œnologiques Fermentis® est élaborée selon un schéma de production spécifique et bénéficie de tout le savoir-faire du groupe Lesaffre, leader mondial de la levure.

Cela vous garantit les meilleures performances en termes de pureté microbiologique et d'activité fermentaire.

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.



FERMENTIS

LEVURES SECHES ACTIVES OENOLOGIQUES

Marque Fermentis

Safoeno NDA 21	Safoeno STG S101	Safoeno UCLM S325	Safoeno Accent
Safoeno SC 22	Safoeno CK S102	Safoeno UCLM S377	Safoeno Traditionnell
Safoeno VR 44	Safoeno BC S103		
	Safoeno UVA S111		

1 IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE ET DE L'ENTREPRISE

1.1 **IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE** : Levures de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae* ou *Saccharomyces bayanus* ou *Saccharomyces uvarum* spécialement cultivées sur un milieu mélasse de betterave, puis séchées.

1.2 IDENTIFICATION DE L'ENTREPRISE

Fournisseur	:	ALGIST BRUGGEMAN (LESAFFRE GROUP)
Adresse	:	Langerbruggekaai 37 B 9000 GAND - BELGIQUE
Téléphone	:	+ 32 9 257 08 08
Fax	:	+ 32 9 253 41 16
Contact	:	Etienne DORIGNAC, Fermentis Product Manager Oenology
Adresse	:	137, rue Gabriel Péri 59703 Marcq-En-Baroeul - FRANCE
Téléphone	:	+ 33 3 20 81 62 75
Fax	:	+ 33 3 20 81 62 70
Email	:	edorignac.fermentis@lesaffre.fr

2 IDENTIFICATION DES DANGERS

Les levures œnologiques ne sont pas dangereuses et ne demandent pas de précautions particulières en tant que telles.

3 **COMPOSITION** : Les levures œnologiques sont des produits naturels contenant des :

- Protéines
- Glucides
- Matières minérales
- Lipides

4 PREMIER SECOURS

Non concerné.

5 MESURES A PRENDRE EN CAS DE FEU

Moyens d'extinction adaptés	:	Ceux adaptés aux feux de produits secs
Moyens d'extinction contre-indiqués	:	Aucun
Risques particuliers	:	Aucun

6 MESURES A PRENDRE EN CAS DE DISPERSION ACCIDENTELLE

Précautions particulières	:	Aucune
Précautions pour la protection environnementale	:	Eviter de jeter directement dans les égouts (pollution organique)
Méthode de lavage	:	Facilement éliminé par simple lavage à l'eau

7 MANIPULATION ET STOCKAGE

7.1 Manipulation

Pas de précautions particulières à prendre.

7.2 Stockage

Pour une bonne conservation des qualités du produit:

- Stocker dans un endroit sec
- Ne pas stocker avec des produits qui peuvent en altérer l'odeur.

8 CONTROLE D'EXPOSITION / PROTECTION INDIVIDUELLE

Pas de précautions particulières à prendre.

9 PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

Aspect	:	Poudre
Température de rupture	:	> 100°C
Température de combustion	:	Non concerné
Danger d'explosion	:	Aucun

10 STABILITE ET REACTIVITE

Conditions à éviter	:	Concernant la sécurité: Aucune
Matières à éviter	:	Aucune
Produits dangereux	:	Aucun

11 INFORMATION TOXICOLOGIQUE

Pas d'effets empoisonnant.

12 INFORMATION ECOLOGIQUE

Les levures œnologiques sont entièrement biodégradables.

13 CONSIDERATIONS RELATIVES A L'ELIMINATION

Les levures œnologiques sont éliminées sans aucun danger.

14 TRANSPORT

Pas de précautions particulières à prendre.

15 INFORMATION SUR LES REGLEMENTATIONS

Ce produit n'est pas concerné par l'étiquetage des substances et des préparations dangereuses.

16 AUTRES INFORMATIONS

Aucune

WINE ACTIVE DRY YEASTS (WADY) INFORMATION



SafCEno™

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

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

Regulation / OIV

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

Allergens

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

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



Composition

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



E491 Information

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

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

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

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

This emulsifier protects the yeasts during drying process.



Shelf life

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



Manufacturing statement

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

Algist Bruggeman is BRC and ISO 9001 certified.

All certificates mentioned above are available on request.



Origin

WADY are from fungal origin.

 **REACH / CLP**

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

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

 **Animal free BSE/TSE**

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

 **Antibiotics Free**

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

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

 **Dioxins**

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

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

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

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

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

 **Food grade**

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

WADY are fit for human consumption.

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

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

 **Non GMO**

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

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



Heavy Metals

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

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

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



Non ionization/ irradiation

There is no ionization or irradiation treatment to produce WADY.



Mycotoxins

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

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

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



Nanotechnology

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



Non-radioactivity

WADY are produced without radioactive treatment.



NOP / Organic

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

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

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

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

http://ap.ecocert.com/intrants/fournisseur.php?l=en&recherche_produit=&id=830&recherche_categorie=0&recherche_statut=1.0.0.0

**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 sulfurée.

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/Cœnologie et Hygiène





Pesticides

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

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

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

Concerning our finished products, so far the results are:

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



Preservative / Hormone

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



Stability of the products

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

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



Vegetarian / Vegan

WADY are suitable for vegetarians and vegans.



Packaging in contact with foodstuffs

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

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

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

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

