



Viniflora® OCTAVE™

Information Produit

Version: FRNP 12 08 2020

Description

Viniflora® OCTAVE™ est une souche pure de l'espèce de levure *Lachancea thermotolerans* (antérieurement *Kluyveromyces thermotolerans*) qui limite la production d'alcool et améliore l'acidité du vin par production d'acide lactique.

Recommandée pour les vins blancs et rosés des régions à climat chaud.

Ce produit est fourni sous forme de Levure Sèche Active.

Description culture:

Lachancea thermotolerans.

Num. Article:	720822	Couleur:	Brun clair
Taille	500 g	Conditionnement	Sachet aluminium sous vide
Forme	Poudre		

Stockage & manutention

0 - 8 °C

Durée de vie

La levure déshydratée stockée selon nos recommandations aura une D.L.U.O. de 24 mois

Dosage

Il est recommandé d'utiliser 500g pour 25hl soit 20 g/hl.

Caractéristiques fermentaires

Arômes	Balance acide	Bouche	Autre
Idéale pour les vins blancs et rosés des régions méridionales	Production d'acide lactique à partir des sucres Faible production d'acide acétique	Production moyenne de polysaccharides	Faible production de SO2 Inhibe la FML Hydrolyse tardive

Utilisation

CONCERTO™ apporte trois effets simultanés aux vins auxquels elle est ajoutée :

1. Une production importante d'acide lactique produit à partir des sucres, apportant au vin plus de complexité et d'intensité aromatique.
2. Une augmentation du SO2 actif en diminuant naturellement le pH du moût.
3. Un blocage de la Fermentation Malo Lactique.

OCTAVE™ sera présente durant les premiers stades de la fermentation alcoolique en fonction du type de vin et de l'application. Elle sera présente jusqu'à ce que la concentration en éthanol atteigne 11% Vol. Ensuite, la levure meurt et la fermentation alcoolique ne peut être finalisée qu'avec des espèces plus tolérantes à l'alcool comme *Saccharomyces cerevisiae*. C'est pourquoi OCTAVE™ doit être suivie d'une deuxième inoculation avec une levure *Saccharomyces cerevisiae* qui permettra de réaliser une fermentation alcoolique sûre, fiable et rapide dans les vins.

www.chr-hansen.com

Les informations contenues dans les présentes sont à notre connaissance correctes et exactes et le(s) produit(s) mentionné(s) ici ne portent atteinte aux droits de propriété intellectuelle d'aucun tiers. Le(s) produit(s) pourrai(en)t bénéficier d'une protection découlant de brevets octroyés ou en attente, de marques déposées ou non ou autres droits de propriété intellectuelle. Copyright © Chr. Hansen A/S. Tous droits réservés.



Viniflora® OCTAVE™

Mode d'emploi

1. Réhydratation : Ajouter le contenu d'un sachet de levure à de l'eau non chlorée ou de l'eau minérale (le chlore tue les micro-organismes comme les levures), dans un ratio de 1 :10. Il faut s'assurer que la température de réhydratation soit comprise entre 20-25°C. En effet, la souche *Lachancea thermotolerans* est plus sensible aux températures élevées que *Saccharomyces cerevisiae*. La température de l'eau est un facteur critique pour le succès de la fermentation. Des températures supérieures à 25°C détruiraient les cellules vivantes et réduiraient la performance du produit.

2. Activation : Ajouter du moût non sulfité à la suspension de levure dans un ratio de 1 :3. Laisser le mélange reposer pendant 20 minutes environ.

3. Acclimatation : Lorsque de petites bulles sont visibles à la surface du mélange levure/moût, ajouter le mélange à la cuve et effectuer un remontage/brassage pour assurer un ensemencement homogène. Si le moût a une température basse (10-15°C), ajuster la température de la suspension de levure progressivement jusqu'à 20-25°C avant de l'ajouter au moût.

Modalités d'inoculation

Selon le temps dont dispose le vinificateur et / ou l'effet recherché, l'ensemencement peut être réalisé selon deux modalités différentes :

1. Un ensemencement simultané

En même temps que la souche *Saccharomyces cerevisiae* de votre choix:

Nous recommandons de réhydrater les deux levures séparément en suivant scrupuleusement le protocole pour la réhydratation de ces dernières (veiller à respecter particulièrement la température de réhydratation, l'absence de chlore dans l'eau et de sulfites dans le moût). Cette modalité permettra d'obtenir une faible production d'acide lactique.

2. Un ensemencement séquentiel

Octave est inoculée en premier, suivie par l'inoculation de la souche *Saccharomyces cerevisiae* de votre choix. Le délai entre les deux ensemencements varie selon la température du moût. Chr. Hansen recommande d'inoculer la levure standard *Saccharomyces* après une perte de densité du moût de l'ordre de 15-20 points au moins. C'est pourquoi la levure doit être inoculée comme suit:

- 72 heures avant l'inoculation de *Saccharomyces cerevisiae* lorsque la température est basse. Dans ce cas, la production d'acide lactique est forte.

www.chr-hansen.com

Les informations contenues dans les présentes sont à notre connaissance correctes et exactes et le(s) produit(s) mentionné(s) ici ne portent atteinte aux droits de propriété intellectuelle d'aucun tiers. Le(s) produit(s) pourrai(en)t bénéficier d'une protection découlant de brevets octroyés ou en attente, de marques déposées ou non ou autres droits de propriété intellectuelle. Copyright © Chr. Hansen A/S. Tous droits réservés.

Données physiologiques

Paramètres	Valeur(s)	Commentaires
Température*		
Limites de tolérance	10-28°C	
Optimum	15 -25°C	
Tolérance au SO ₂ *	30 mg/l	Valeur SO ₂ total
Tolérance à l'alcool*	11% vol	
Besoin en azote	moyen	Se baser sur les besoins de la souche <i>Saccharomyces</i> utilisée et augmenter l'apport de 20% - En moyenne > 250 mg/l
Rendement en alcool	17g/% Vol	Standard
Rendement en glycérol	5-8 g/l	Standard

* 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

Le produit est destiné à l'alimentation humaine et à une application œnologique et est conforme au Codex Œnologique International en vigueur. Les ferments de Chr. Hansen sont conformes aux exigences de la Réglementation 178/2002/EC et au Règlement (CE) N° 606/2009 de la Commission du 10 juillet 2009 et ses modifications.

Le produit est approuvé pour une utilisation dans les vins biologiques (UE et NOP), une déclaration peut être fournie sur demande.

Contenu du produit

Les levures œnologiques du marché contiennent un émulsifiant utilisé comme auxiliaire de fabrication en production. Les levures œnologiques de la gamme de Chr. Hansen contiennent moins d'1% de monostéarate de sorbitane, un acide gras issu de source végétale. Cet émulsifiant est largement autorisé dans les produits alimentaires dans le monde entier et est réputé sûr à sa dose d'emploi comme le montre son n° E (E 491).

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.

www.chr-hansen.com

Les informations contenues dans les présentes sont à notre connaissance correctes et exactes et le(s) produit(s) mentionné(s) ici ne portent atteinte aux droits de propriété intellectuelle d'aucun tiers. Le(s) produit(s) pourrai(en)t bénéficier d'une protection découlant de brevets octroyés ou en attente, de marques déposées ou non ou autres droits de propriété intellectuelle. Copyright © Chr. Hansen A/S. Tous droits réservés.

Viniflora® OCTAVE™

Information OGM

En conformité avec la législation de l'Union Européenne, nous pouvons affirmer que Viniflora® OCTAVE™ 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® OCTAVE™ 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/Policies-and-positions/Quality-and-product-safety.

*Directive 2001/18/CE du Parlement européen et du Conseil du 12 mars 2001 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans

l'environnement, et amendements, et abrogeant 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>

www.chr-hansen.com

Les informations contenues dans les présentes sont à notre connaissance correctes et exactes et le(s) produit(s) mentionné(s) ici ne portent atteinte aux droits de propriété intellectuelle d'aucun tiers. Le(s) produit(s) pourrai(en)t bénéficier d'une protection découlant de brevets octroyés ou en attente, de marques déposées ou non ou autres droits de propriété intellectuelle. Copyright © Chr. Hansen A/S. Tous droits réservés.

**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
VINILIQID*	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/Cœnologie et Hygiène

