

SELECTYS LA PERSANE

Levure pour l'élaboration de vins blancs et rosés
d'expression aromatique florale

CARACTERISTIQUES

SELECTYS LA PERSANE est une levure issue du croisement entre *Saccharomyces cerevisiae* galactose – et *Saccharomyces uvarum*, conçue et sélectionnée par Sofralab. **SELECTYS LA PERSANE** est particulièrement indiquée pour l'obtention de vins blancs et rosés aromatiques. **SELECTYS LA PERSANE** favorise en effet la complexité et la finesse aromatique par le développement de notes florales notamment de rose.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Caractéristiques fermentaires :

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces uvarum*
- Cinétique de fermentation : cinétique rapide
- Plage optimale de température de fermentation : 12 à 20 °C
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 14 % Vol.
- Production d'acidité volatile : faible.
- Besoin en azote : moyen
- Production de SO₂ : moyenne
- Production d'H₂S : faible

Propriétés organoleptiques :

- Production importante de composés aromatiques phénylés (2-phényléthanol, phénylacétate d'éthyle, 2-phényléthylacétate), développant respectivement des notes de rose, de miel, de fleurs.
- Pour optimiser la production des arômes fermentaires, il est recommandé de conduire la fermentation à basse température, entre 14 et 16°C, et de compléter le moût avec le nutriment **VIVACTIV ARÔME**.

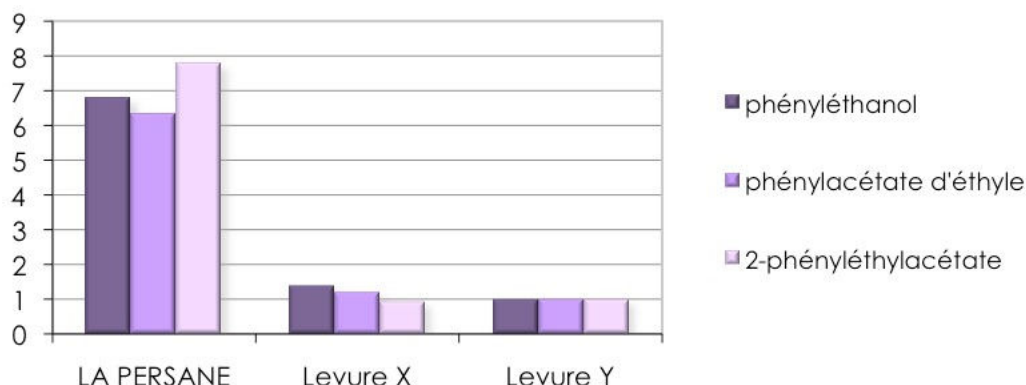


Figure : analyse comparée de composés aromatiques phénylés sur vins blancs vinifiés avec 3 levures différentes. Les valeurs sont exprimées par rapport aux concentrations trouvées dans le vin vinifié avec la levure Y (Piquepoul blanc 2011, France).

Le vin blanc vinifié avec **SELECTYS LA PERSANE** présente une concentration en composés aromatiques phénylés significativement supérieure (plus de 6 fois) aux vins vinifiés avec les autres levures.

APPLICATIONS

- Elaboration de vins blancs issus de cépages aromatiques tels que le sauvignon, le colombard, le riesling etc. ou issus de cépages plus neutres comme le chardonnay, le melon de Bourgogne, le piquepoul blanc etc.
- Elaboration de vins rosés aromatiques issus de pressurage direct ou de saignée.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 g/hL.

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

MODE D'EMPLOI

Disperser les levures sèches actives (LSA) dans 10 fois leur poids d'un mélange d'eau et de moût en proportion équivalente et de température comprise entre 35 et 40°C. Exemple : 500 g de LSA, dans un mélange composé de 2,5 L d'eau et 2,5 L de moût à 37°C.

Laisser reposer 20 minutes puis homogénéiser doucement le levain. Si la différence de température entre le levain et le moût n'excède pas 10°C, incorporer directement le levain au moût. Sinon, doubler le levain avec du moût, attendre 10 minutes, homogénéiser doucement et incorporer au moût.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Levure sèche active, émulsifiant E491. Ne contient pas d'OGM.

CONDITIONNEMENT

Sachet sous vide de 500 g - Carton de 20 x 500 g.

CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec dans son emballage d'origine.

A utiliser immédiatement après ouverture.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

Fiche de Données de Sécurité

LEVURES SECHES ACTIVES

Fiche signalétique du 17/6/2022, révision 1

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

1.1. Identificateur de produit

Identification de la substance :

Dénomination commerciale: LEVURES SECHES ACTIVES

La période transitoire, conformément au Règlement REACH, article 23, n'a pas encore expiré.

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

Usage recommandé :

Produit oenologique

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

Fournisseur:

SOFRALAB

79 AV. A.A. Thévenet - CS 11031

51530 MAGENTA - FRANCE

Tél . 00 33 (0)3 26 51 29 30 - Fax 00 33 (0)3 26 51 87 60

Personne chargée de la fiche de données de sécurité:

lcq@sofralab.com

1.4. Numéro d'appel d'urgence

Numéro de téléphone de la société et/ou d'un organisme officiel de consultation en cas d'urgence:

ORFILA 00 33 (0)1 45 42 59 59

RUBRIQUE 2: Identification des dangers

2.1. Classification de la substance ou du mélange

Critères Règlement CE 1272/2008 (CLP) :

Le produit n'est pas considéré dangereux conformément au Règlement CE 1272/2008 (CLP).

Effets physico-chimiques nocifs sur la santé humaine et l'environnement :

Aucun autre danger

2.2. Éléments d'étiquetage

Pictogrammes de danger:

Aucune

Mentions de danger:

Aucune

Conseils de prudence:

Aucune

Dispositions spéciales:

Aucune

Dispositions particulières conformément à l'Annexe XVII de REACH et ses amendements successifs:

Aucune

2.3. Autres dangers

Substances vPvB: Aucune - Substances PBT: Aucune

Autres dangers:

Aucun autre danger

RUBRIQUE 3: Composition/informations sur les composants

3.1 Substances

Fiche de Données de Sécurité

LEVURES SECHES ACTIVES

Identification de la substance :

Caractérisation chimique: LEVURES SECHES ACTIVES

3.2. Mélanges

N.A.

RUBRIQUE 4: Premiers secours

4.1. Description des premiers secours

En cas de contact avec la peau :

Laver abondamment à l'eau et au savon.

En cas de contact avec les yeux :

En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.

En cas d'ingestion :

Ne faire vomir en aucun cas. CONSULTER IMMEDIATEMENT UN MEDECIN.

En cas d'inhalation :

Transporter la victime à l'extérieur et la maintenir au chaud et au repos.

4.2. Principaux symptômes et effets, aigus et différés

Aucun

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

Traitement :

Aucun

RUBRIQUE 5: Mesures de lutte contre l'incendie

5.1. Moyens d'extinction

Moyens d'extinction appropriés :

Eau.

Dioxyde de carbone (CO₂).

Moyens d'extinction qui ne doivent pas être utilisés pour des raisons de sécurité :

Aucun en particulier.

5.2. Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange

Ne pas inhaler les gaz produits par l'explosion et la combustion.

La combustion produit de la fumée lourde.

5.3. Conseils aux pompiers

Utiliser des appareils respiratoires adaptés.

Recueillir séparément l'eau contaminée utilisée pour éteindre l'incendie. Ne pas la déverser dans le réseau des eaux usées.

Si cela est faisable d'un point de vue de la sécurité, déplacer de la zone de danger immédiat les conteneurs non endommagés.

RUBRIQUE 6: Mesures à prendre en cas de dispersion accidentelle

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

Porter les dispositifs de protection individuelle.

Emmener les personnes en lieu sûr.

Consulter les mesures de protection exposées aux points 7 et 8.

6.2. Précautions pour la protection de l'environnement

Empêcher la pénétration dans le sol/sous-sol. Empêcher l'écoulement dans les eaux superficielles ou dans le réseau des eaux usées.

Retenir l'eau de lavage contaminée et l'éliminer.

En cas de fuite de gaz ou de pénétration dans les cours d'eau, le sol ou le système d'évacuation d'eau, informer les autorités responsables.

Matériel adapté à la collecte : matériel absorbant, organique, sable.

6.3. Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage

Laver à l'eau abondante.

Fiche de Données de Sécurité

LEVURES SECHES ACTIVES

- 6.4. Référence à d'autres rubriques
Voir également les paragraphes 8 et 13.

RUBRIQUE 7: Manipulation et stockage

- 7.1. Précautions à prendre pour une manipulation sans danger
Éviter le contact avec la peau et les yeux, l'inhalation de vapeurs et brouillards.
Voir également le paragraphe 8 pour les dispositifs de protection recommandés.
- Ne pas manger et ne pas boire pendant le travail.
- 7.2. Conditions d'un stockage sûr, y compris d'éventuelles incompatibilités
Tenir loin de la nourriture, des boissons et aliments pour animaux.
Matières incompatibles:
Aucune en particulier.
Indication pour les locaux:
Locaux correctement aérés.
- 7.3. Utilisation(s) finale(s) particulière(s)
Aucune utilisation particulière

RUBRIQUE 8: Contrôles de l'exposition/protection individuelle

- 8.1. Paramètres de contrôle
Aucune limite d'exposition professionnelle disponibles
Valeurs limites d'exposition DNEL
N.A.
Valeurs limites d'exposition PNEC
N.A.
- 8.2. Contrôles de l'exposition
Protection des yeux:
Non requis pour une utilisation normale. Opérer quoi qu'il en soit selon les bonnes pratiques de travail.
- Protection de la peau:
L'adoption de précautions spéciales n'est pas requise pour une utilisation normale.
- Protection des mains:
Non requis pour une utilisation normale.
- Protection respiratoire:
N'est pas nécessaire en cas d'utilisation normale.
- Risques thermiques :
Aucun
- Contrôles de l'exposition environnementale :
Aucun
- Contrôles techniques appropriés
Aucun

RUBRIQUE 9: Propriétés physiques et chimiques

- 9.1. Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles

Propriétés	valeur	Méthode :	Remarques
Aspect et couleur:	Solide,beige	--	--
Odeur:	N.A.	--	--
Seuil d'odeur :	N.A.	--	--
pH :	N.A.	--	--
Point de fusion/congélation:	N.A.	--	--
Point d'ébullition initial et	N.A.	--	--

Fiche de Données de Sécurité

LEVURES SECHES ACTIVES

intervalle d'ébullition:			
Point éclair:	N.A.	--	--
Vitesse d'évaporation :	N.A.	--	--
Inflammabilité (solide, gaz):	N.A.	--	--
Limite supérieure/inférieure d'inflammabilité ou d'explosion :	N.A.	--	--
Pression de vapeur:	N.A.	--	--
Densité des vapeurs:	N.A.	--	--
Densité relative:	N.A.	--	--
Hydrosolubilité:	N.A.	--	--
Solubilité dans l'huile :	N.A.	--	--
Coefficient de partage (n-octanol/eau):	N.A.	--	--
Température d'auto-inflammabilité :	N.A.	--	--
Température de décomposition:	N.A.	--	--
Viscosité:	N.A.	--	--
Propriétés explosives:	N.A.	--	--
Propriétés comburantes:	N.A.	--	--

9.2. Autres informations

Propriétés	valeur	Méthode :	Remarques
Miscibilité:	N.A.	--	--
Liposolubilité:	N.A.	--	--
Conductibilité:	N.A.	--	--
Propriétés caractéristiques des groupes de substances	N.A.	--	--

RUBRIQUE 10: Stabilité et réactivité

- 10.1. Réactivité
Stable en conditions normales
- 10.2. Stabilité chimique
Stable en conditions normales
- 10.3. Possibilité de réactions dangereuses
Aucun
- 10.4. Conditions à éviter
Stable dans des conditions normales.
- 10.5. Matières incompatibles
Aucune en particulier.
- 10.6. Produits de décomposition dangereux
Aucun.

RUBRIQUE 11: Informations toxicologiques

- 11.1. Informations sur les effets toxicologiques
Informations toxicologiques concernant la substance :
N.A.

Fiche de Données de Sécurité

LEVURES SECHES ACTIVES

Si on n'a pas spécifié différemment, les données demandés par le Règlement (UE)2015/830 indiquées ci-dessous sont à considérer N.A.:

- a) toxicité aiguë;
- b) corrosion cutanée/irritation cutanée;
- c) lésions oculaires graves/irritation oculaire;
- d) sensibilisation respiratoire ou cutanée;
- e) mutagénicité sur les cellules germinales;
- f) cancérogénicité;
- g) toxicité pour la reproduction;
- h) toxicité spécifique pour certains organes cibles — exposition unique;
- i) toxicité spécifique pour certains organes cibles – exposition répétée;
- j) danger par aspiration.

RUBRIQUE 12: Informations écologiques

- 12.1. Toxicité
Utiliser le produit rationnellement en évitant de le disperser dans la nature.
N.A.
- 12.2. Persistance et dégradabilité
N.A.
- 12.3. Potentiel de bioaccumulation
N.A.
- 12.4. Mobilité dans le sol
N.A.
- 12.5. Résultats des évaluations PBT et vPvB
Substances vPvB: Aucune - Substances PBT: Aucune
- 12.6. Autres effets néfastes
Aucun

RUBRIQUE 13: Considérations relatives à l'élimination

- 13.1. Méthodes de traitement des déchets
Récupérer si possible. Opérer en respectant les dispositions locales et nationales en vigueur.

RUBRIQUE 14: Informations relatives au transport

- 14.1. Numéro ONU
Produit non dangereux au sens des réglementations de transport.
- 14.2. Désignation officielle de transport de l'ONU
N.A.
- 14.3. Classe(s) de danger pour le transport
N.A.
- 14.4. Groupe d'emballage
N.A.
- 14.5. Dangers pour l'environnement
ADR-Polluant environnemental: Non
IMDG-Marine polluant: No
- 14.6. Précautions particulières à prendre par l'utilisateur
N.A.
- 14.7. Transport en vrac conformément à l'annexe II de la convention Marpol et au recueil IBC
N.A.

RUBRIQUE 15: Informations relatives à la réglementation

Fiche de Données de Sécurité

LEVURES SECHES ACTIVES

15.1. Réglementations/législation particulières à la substance ou au mélange en matière de sécurité, de santé et d'environnement

Dir. 98/24/CE (Risques dérivant d'agents chimiques pendant le travail)

Dir. 2000/39/CE (Limites d'exposition professionnelle)

Règlement (CE) n° 1907/2006 (REACH)

Règlement (CE) n° 1272/2008 (CLP)

Règlement (CE) n° 790/2009 (ATP 1 CLP) et (EU) n° 758/2013

Règlement (UE) 2015/830

Règlement (EU) n° 286/2011 (ATP 2 CLP)

Règlement (EU) n° 618/2012 (ATP 3 CLP)

Règlement (EU) n° 487/2013 (ATP 4 CLP)

Règlement (EU) n° 944/2013 (ATP 5 CLP)

Règlement (EU) n° 605/2014 (ATP 6 CLP)

Règlement (EU) n° 2015/1221 (ATP 7 CLP)

Règlement (EU) n° 2016/918 (ATP 8 CLP)

Règlement (EU) n° 2016/1179 (ATP 9 CLP)

Règlement (EU) n° 2017/776 (ATP 10 CLP)

Règlement (EU) n° 2018/669 (ATP 11 CLP)

Règlement (EU) n° 2018/1480 (ATP 13 CLP)

Règlement (EU) n° 2019/521 (ATP 12 CLP)

Restrictions liées au produit ou aux substances contenues conformément à l'Annexe XVII de la Réglementation (CE) 1907/2006 (REACH) et ses modifications successives:

Restrictions liées au produit:

Aucune restriction.

Restrictions liées aux substances contenues:

Aucune restriction.

Se référer aux normes suivantes lorsqu'elles sont applicables:

Directive 2012/18/UE (Seveso III)

Règlement (CE) no 648/2004 (détergents).

Dir. 2004/42/CE (Directive COV)

Dispositions relatives aux directive EU 2012/18 (Seveso III):

N.A.

15.2. Évaluation de la sécurité chimique

Aucune évaluation de la sécurité chimique n'a été effectuée pour la substance

RUBRIQUE 16: Autres informations

Ce document a été préparé par une personne compétente qui a été formée de façon appropriée.

Principales sources bibliographiques:

ECDIN - Réseau d'information et Informations chimiques sur l'environnement - Centre de recherche commun, Commission de la Communauté Européenne

PROPRIÉTÉS DANGEREUSES DES MATÉRIAUX INDUSTRIELS DE SAX - Huitième Edition - Van Nostrand Reinold

Les informations contenues se basent sur nos connaissances à la date reportée ci-dessus. Elles se réfèrent uniquement au produit indiqué et ne constituent pas de garantie d'une qualité particulière.

L'utilisateur doit s'assurer de la conformité et du caractère complet de ces informations par rapport à l'utilisation spécifique qu'il doit en faire.

Cette fiche annule et remplace toute édition précédente.

ADR: Accord européen relatif au transport international des marchandises dangereuses par route.

CAS: Service des résumés analytiques de chimie (division de la Société

Fiche de Données de Sécurité

LEVURES SECHES ACTIVES

	Chimique Américaine).
CLP:	Classification, Etiquetage, Emballage.
DNEL:	Niveau dérivé sans effet.
EINECS:	Inventaire européen des substances chimiques commerciales existantes.
ETA:	Estimation de la toxicité aiguë, ETA
ETAmélange:	Estimation de la toxicité aiguë (Mélanges)
GefStoffVO:	Ordonnance sur les substances dangereuses, Allemagne.
GHS:	Système général harmonisé de classification et d'étiquetage des produits chimiques.
IATA:	Association internationale du transport aérien.
IATA-DGR:	Réglementation pour le transport des marchandises dangereuses par l'"Association internationale du transport aérien" (IATA).
ICAO:	Organisation de l'aviation civile internationale.
ICAO-TI:	Instructions techniques par l'"Organisation de l'aviation civile internationale" (OACI).
IMDG:	Code maritime international des marchandises dangereuses.
INCI:	Nomenclature internationale des ingrédients cosmétiques.
KSt:	Coefficient d'explosion.
LC50:	Concentration létale pour 50 pour cent de la population testée.
LD50:	Dose létale pour 50 pour cent de la population testée.
PNEC:	Concentration prévue sans effets.
RID:	Règlement concernant le transport international ferroviaire des marchandises dangereuses.
STEL:	Limite d'exposition à court terme.
STOT:	Toxicité spécifique pour certains organes cibles.
TLV:	Valeur de seuil limite.
TWA:	Moyenne pondérée dans le temps
WGK:	Classe allemande de danger pour l'eau.

[← Précédent](#)

OENOFrance- SOFRALAB

Imprimer

79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 -
 MAGENTA
 51319 EPERNAY
 FRANCE

[Site internet](#)

[Informations générales](#)

Produit 	Catégorie	Produit utilisable selon le règlement 	Informations complémentaires
la persane 	Toutes 	Tous 	Rechercher
SELECTYS LA PERSANE	Levure	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program) <i>Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."</i> <i>Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO</i>	

INFORMATIONS IMPORTANTES :

La liste du site www.intrants.bio recense les intrants volontairement soumis par le fabricant ou distributeur à la société Ecocert SAS, en vue d'une vérification non-obligatoire de leur caractère UAB via une prestation de Revue documentaire ou d'Attestation avec audit.

Le fait qu'un intrant ne figure pas/plus dans la présente liste ne signifie pas, en soi, que cet intrant ne serait pas/plus Utilisable en Agriculture Biologique, la revendication « UAB » restant de la seule responsabilité du metteur en marché (fabricant ou distributeur).

Par ailleurs, les intrants soumis à obligation réglementaire de certification en Agriculture Biologique ne sont dans tous les cas pas disponibles dans cette liste, nous vous invitons à consulter les certificats délivrés par les organismes de certification concernés. Pour les intrants certifiés selon les règlements (UE) no 2018/848 par Ecocert France SAS (FR-BIO-01, agréée par l'INAO) : certificat.ecocert.com

N'oubliez pas de vérifier que le produit que vous recherchez est bien conforme au règlement selon lequel vous êtes certifié (colonne « Produit utilisable selon le Règlement »).

Par exemple, un intrant dont le statut est « Conforme selon règlement américain NOP (National Organic Program). Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO » ne doit être considéré comme conforme que selon le règlement NOP et sous réserve d'indisponibilité d'un même produit certifié Bio NOP. Ce produit ne pourrait, par exemple, pas être considéré comme conforme au règlement Bio Européen.

**- DECLARATION CONCERNANT LES REGLES DE PRODUCTION ET DE MISE SUR LE MARCHE
DES PRODUITS OENOFrance -**

✓ **ALIMENTARITE – OENOLOGIE**

Ce document certifie que la SAS SOFRALAB, responsable de la production et/ou de la mise sur le marché des produits œnologiques de la marque suscitée est une entreprise dont le système qualité est certifié ISO 22000 depuis 2009 (certificat disponible sur le site internet www.oenofrance.com).

En conséquence, SOFRALAB respecte les règlements CE N°178/2002 concernant la sécurité des denrées alimentaires et la traçabilité, N°852/2004 concernant l'hygiène des produits et N°853/2004 concernant l'hygiène des produits d'origine animale.

En conséquence, SOFRALAB pratique régulièrement des tests de traçabilité amont et aval. Au moins un test est pratiqué chaque année par l'organisme certificateur.

Le numéro d'agrément sanitaire de SOFRALAB est le : FR 51-413-009 CE.

Dans ce cadre, SOFRALAB applique les principes de l'HACCP.

SOFRALAB met tout en œuvre pour que :

- Les produits œnologiques commercialisés sous cette marque soient conformes au règlement UE N°2019/934 ainsi que ses modifications,
- Les emballages utilisés soient conformes aux règlements CE N°1935/2004 et UE N°10/2011 et leurs modifications.

Notamment, nous disposons de déclarations de nos fournisseurs concernant la non utilisation de Bisphénol A et de Phtalates.

Par conséquent, ces produits sont aptes à être utilisés pour l'élaboration de vin sous réserve de restrictions en fonction des réglementations locales.

✓ **ABSENCE D'OGM**

SOFRALAB certifie, au vu des certificats communiqués par ses fournisseurs, que les produits œnologiques commercialisés sous la marque susvisée ne sont pas des organismes génétiquement modifiés, ne sont pas issus et ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés.

Ils ne sont pas concernés par les règlements CE N°1829/2003 et N°1830/2003.

✓ **NON-IONISATION**

SOFRALAB certifie que les produits œnologiques commercialisés sous la marque susvisée n'ont pas subi de traitement ionisant.

✓ **NANOMATERIAUX**

Conformément au Règlement UE N°1169/2011, SOFRALAB a pris en compte l'obligation d'indiquer si des ingrédients sous la forme de nanomatériaux manufacturés sont présents dans ses produits œnologiques. D'après les données de ses fournisseurs et les technologies mises en œuvre, les produits œnologiques de SOFRALAB ne contiennent pas d'ingrédients sous forme de nanomatériaux manufacturés à l'exception des produits Oenogel 30 et Perfecta.

✓ **ADULTERATION / AUTHENTICITE**

SOFRALAB met en œuvre des processus contre la fausse authenticité, l'adultération des matières premières achetées pour l'élaboration des produits œnologiques. Ces processus sont basés sur la connaissance des matières premières et des fournisseurs dont la plupart existent de longue date. Dans ce cadre SOFRALAB réalise des spécifications d'achat pour chaque commande, des visites et audits des fournisseurs ainsi que des contrôles spécifiques.

✓ **ALLERGENES**

Conformément à l'Annexe II du Règlement UE N°1169/2011, concernant le contenu en allergènes, SOFRALAB déclare fabriquer des produits œnologiques contenant des ingrédients considérés comme allergènes. Les allergènes utilisés sont les suivants :

- **Œufs et produits à base d'œufs (blanc d'œuf)**
- **Lait et produits à base de lait (caséine)**
- **Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieure à 10mg/kg ou 10mg/L**
- **Poisson et produits à base de poisson**

En accord avec le Règlement UE N°33/2019, l'étiquetage est obligatoire en œnologie seulement pour l'anhydride sulfureux, les dérivés des œufs et du lait.

Les autres types d'allergènes indiqués dans l'Annexe II du Règlement UE N°1169/2011 ne sont pas contenus dans les produits fournis par SOFRALAB.

Nous avons mis en place des procédures de stockage et de nettoyage permettant d'éviter toute contamination croisée entre les matières.

Des analyses réalisées sur nos produits nous ont permis de valider l'efficacité de nos procédures.

SOFRALAB invite ses clients à consulter la liste des produits contenant des allergènes sur le site internet www.oenofrance.com intitulée « déclaration allergène ».

✓ REACH

Afin de ne pas créer de problèmes de disponibilité sur le marché, SOFRALAB a réalisé une étude du règlement N°1907/2006 et ses modifications. Les produits chimiques utilisés par SOFRALAB pour l'élaboration de ses produits œnologiques ne sont pas interdits de production ou d'importation en Europe.

SOFRALAB a mis en œuvre un suivi particulier des évolutions de cette réglementation.

✓ VINS BIOLOGIQUES

Dans l'objectif de simplifier les audits Bio de ses clients, SOFRALAB a confié à l'organisme Ecocert le soin de vérifier et de publier les produits œnologiques susceptibles d'être autorisés dans les vins biologiques selon les réglementations européennes CE N°889/2008 et UE N°2018/848 et américaine NOP.

Cette liste est consultable sur leur site internet et à travers le lien sur le site www.oenofrance.com. Les produits publiés sur ce site peuvent être d'origine :

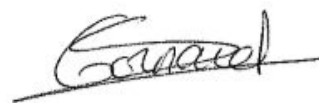
- Biologique,
- Non biologique mais autorisés pour l'élaboration des vins biologiques.
Dans ce dernier cas, SOFRALAB certifie ne pas disposer d'équivalent Bio.

Pour tout produit qui n'est pas sur la liste, il convient de se renseigner auprès des services de SOFRALAB **avant** toute utilisation.

✓ CHARTE OENOPPIA – FIVS

SOFRALAB adhère au syndicat Européen Oenoppia regroupant les fabricants de produits œnologiques. Oenoppia a élaboré avec la FIVS un accord "Guidelines – For purchasing & due diligence" qui garantit la qualité optimale des produits mis sur le marché par ses adhérents. SOFRALAB applique les prescriptions de ce document pour ces clients.

Magenta, 01/2023



Sophie GORNARD
Responsable QHSE

Ce certificat est basé sur l'état actuel de nos connaissances à la date indiquée. Il est remis à jour dès qu'une nouvelle information est disponible et que son intégration dans ce certificat peut aider nos clients. Le document en ligne sur notre site internet www.oenofrance.com est toujours à jour.

DECLARATION ALLERGENE DES PRODUITS ŒNOLOGIQUES OENOFrance

Conformément à l'Annexe II du Règlement UE N° 1169/2011, concernant le contenu en allergènes, SOFRALAB déclare que les produits œnologiques suivants de la gamme OENOFrance contiennent des ingrédients considérés comme allergènes :

- **Œufs et produits à base d'œufs (blanc d'œuf)**

LYSOGRAM+ – OVICOLLE

- **Lait et produits à base de lait (caséine)**

CASEINE SOLUBLE

- **Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieure à 10mg/kg ou 10mg/L exprimés en SO₂ :**

AFFIMENTO – ARABINA – ARABINA PLUS – BISULFITE BIDOSE ET TRIDOSE – BISULFITE D'AMMONIUM – BISULFITE DE POTASSIUM – BOLTANE CERCLE – BOLTANE TIRAGE – BOLTANE TIRAGE EXPORT – COLLE 2 LIQUIDE – COLLE DE POISSON OF – COLLE H – COLLOGEL – EQUATION GAMME – GELATINE N – GOMME FRAICHEUR – GOMME SR – KORDOFAN – KYLMA INTENSE – KYLMA MISTRAL – KYLMA PURE – KYLMA SR – KYOCELL LIQUIDE – KYOCELL 2.0 – METABISULFITE DE POTASSIUM – OENOCAR – OENOVEGAN F – PASTEURIL – PASTEURIL FLASH – SOLUTION SULFUREUSE 6% – STAB RB – SULFIGAL GAMME

- **Poisson et produits à base de poisson :**

COLLE DE POISSON – COLLOGEL – OENOCAR

En accord avec le Règlement UE N°33/2019, l'étiquetage est obligatoire en œnologie seulement pour l'anhydride sulfureux, les dérivés des œufs et du lait.

Les autres types d'allergènes indiqués dans l'Annexe II du Règlement UE N° 1169/2011 ne sont pas contenus dans les produits fournis par SOFRALAB.

Magenta, le 23/01/2023



L. CHAINOT
Chargée de missions QSE

Magenta, 12/05/2023

Par la présente, nous vous informons à ce jour, que les produits œnologiques certifiés BIO commercialisés par SOFRALAB sont uniquement ceux mentionnés ci-dessous :

NOM COMMERCIAL PRODUIT	NATURE DES SUBSTANCES
ADAGI'O BIO (OENOFrance)	Albumine d'œuf poudre
KORDOFAN BIO (OENOFrance)	Gomme arabique poudre
SELECTYS BIO (OENOFrance)	Levures

Nous attestons que tous les autres produits œnologiques de la gamme OENOFrance , notamment (confère Annexe VIII bis du Règlement UE 848/2018) :

- Les levures
- Les colles de poisson poudre et liquide
- Les gélatines poudre et liquide
- Les tanins poudre et liquide

ne sont pas produits ni commercialisés en bio par Sofralab.

SOFRALAB ne dispose d'aucun produit équivalent en bio.

sont commercialisés uniquement par Sofralab .

Vous pouvez également retrouver nos produits sur le portail ECOCERT à l'adresse suivante :

http://ap.ecocert.com/intrants/index.php?recherche_produit=&recherche_fournisseur=&recherche_categorie=0&recherche_pays=0&recherche_statut_tous=1



Ludivine CHAINOT
CHARGÉE DE MISSIONS QSE

Magenta, 09/06/2022

Par la présente, nous vous informons à ce jour, que les produits œnologiques certifiés BIO commercialisés par SOFRALAB sont uniquement ceux mentionnés ci-dessous :

NOM COMMERCIAL PRODUIT	NATURE DES SUBSTANCES
LEVURE SOEC ORGANIC (SOEC)	Levures
MCR BIO (SOEC)	Sucre de raisin

Nous attestons que tous les autres produits œnologiques des gammes Martin Vialatte et Station Oenotechnique de Champagne , notamment (confère Annexe VIII bis du Règlement UE 848/2018) :

- Les levures
- Les colles de poisson poudre et liquide
- Les gélatines poudre et liquide
- Les protéines de pois
- Les tanins poudre et liquide

ne sont pas produits ni commercialisés en bio par Sofralab.

SOFRALAB ne dispose d'aucun produit équivalent en bio.

sont commercialisés uniquement par Sofralab.

Vous pouvez également retrouver nos produits sur le portail ECOCERT à l'adresse suivante :

http://ap.ecocert.com/intrants/index.php?recherche_produit=&recherche_fournisseur=&recherche_categorie=0&recherche_pays=0&recherche_statut_tous=1



Ludivine CHAINOT
CHARGÉE DE MISSIONS QSE

Certificat en vertu de l' article 35, paragraphe 1, du règlement (UE) 2018/848 relatif à la production biologique et à l' étiquetage des produits biologiques

I.1 Numéro du document

51/120676/1502508

I.2 Type d'opérateur

- ☒ Operateur
☐ Groupe d' opérateurs

I.3 Opérateur

SAS SOFRALAB

79 AVENUE AA THÉVENET BP 1031 MAGENTA
 51319 EPERNAY - CEDEX
 France

I.4 Organisme de contrôle

ECOCERT FRANCE SAS

FR-BIO-01
 Lieudit Lamothe Ouest,
 32600 L' Isle Jourdain
 France

I.5 Activité ou activités de l'opérateur ou du groupe d'opérateurs

DISTRIBUTION/MISE SUR LE MARCHÉ, PRÉPARATION

I.6 Catégorie ou catégories de produits visés à l'article 35, paragraphe 7, du règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du conseil et méthodes de production

- (D) Produits agricoles transformés, y compris les produits de l' aquaculture, destinés à l' alimentation humaine
 - production de produits biologiques
 - production biologique avec une production non biologique

II.1 Répertoire des produits

Autres produits alimentaires

Albumine d'oeuf

Biologique

Crème de levure

Biologique

Distributeur

Levure SOEC organic

Biologique

Ingrédients pour préparations alimentaires

Gomme arabique

Biologique

Le présent document est délivré conformément au règlement (UE) 2018/848 et certifie que l' opérateur satisfait aux exigences dudit règlement.

I.7 Date et lieu

19/12/2022 - L'Isle Jourdain
 Le Directeur Général,
 Thierry STOEDZEL

Signature



I.8 Validité

Certificat valide du **04/10/2022** au **31/03/2024**

Seule la version électronique disponible au lien suivant : <https://certificat.ecocert.com>, faisant foi.

AVERTISSEMENT: Sauf accord préalable exprès et écrit d'ECOCERT FRANCE, la référence à la certification ECOCERT FRANCE (ou 'ECOCERT') et l'utilisation d'u logo ECOCERT, pour les produits visés ci dessus, par toute personne ou entité autre que le bénéficiaire visé au présent certificat, est interdite



Certificat en vertu de l' article 35, paragraphe 1, du règlement (UE) 2018/848 relatif à la production biologique et à l' étiquetage des produits biologiques

I.1 Numéro du document

51/120676/1502508

I.2 Type d'opérateur

- ☒ Operateur
☐ Groupe d' opérateurs

I.3 Opérateur

SAS SOFRALAB

79 AVENUE AA THÉVENET BP 1031 MAGENTA
51319 EPERNAY - CEDEX
France

I.4 Organisme de contrôle

ECOCERT FRANCE SAS

FR-BIO-01

Lieudit Lamothe Ouest,
32600 L' Isle Jourdain
France

Vins

Moût de raisin concentré rectifié

Biologique

II.5 Informations sur les activités réalisées par l' opérateur en tant que sous-traitant réalisant l' activité ou les activités pour le compte d' un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l' activité ou des activités effectuées

Procédés

Dégorgement

Filtration

Multiplication de levures

Tirage

Réalisation d' une activité en tant que sous-traitant pour un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l' activité

Réalisation d' une activité en tant que sous-traitant pour un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l' activité

Réalisation d' une activité en tant que sous-traitant pour un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l' activité

Réalisation d' une activité en tant que sous-traitant pour un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l' activité

Le présent document est délivré conformément au règlement (UE) 2018/848 et certifie que l' opérateur satisfait aux exigences dudit règlement.

I.7 Date et lieu

19/12/2022 - L'Isle Jourdain
Le Directeur Général,
Thierry STOEDZEL

Signature



I.8 Validité

Certificat valide du **04/10/2022** au **31/03/2024**

Seule la version électronique disponible au lien suivant : <https://certificat.ecocert.com>, faisant foi.

AVERTISSEMENT: Sauf accord préalable exprès et écrit d'ECOCERT FRANCE, la référence à la certification ECOCERT FRANCE (ou 'ECOCERT') et l'utilisation d'u logo ECOCERT, pour les produits visés ci dessus, par toute personne ou entité autre que le bénéficiaire visé au présent certificat, est interdite



N° 2016/72351.9

AFNOR Certification certifie que le système de management mis en place par :
AFNOR Certification certifies that the management system implemented by:

SOFRALAB - sous la marque d'OENOFrance

pour les activités suivantes :
for the following activities:

ACTIVITE DE CONCEPTION ET DE FORMULATION.
PRODUCTION, CONDITIONNEMENT, TRANSPORT ET STOCKAGE DE PRODUITS OENOLOGIQUES.
ACTIVITE DE NEGOCE.

Catégories : FII-Courtage/négoce de denrées alimentaires
K-Production de produits (bio)chimiques utilisés dans les productions alimentaires

DESIGN AND FORMULATION ACTIVITY.
RECEIPT, PRODUCTION, PACKAGING, TRANSPORT AND STORAGE OF WINE PRODUCTS.
TRADING ACTIVITY.

Categories: FII-Food broking/trading
K-Production of (bio) chemicals

a été évalué et jugé conforme aux exigences requises par :
has been assessed and found to meet the requirements of:

ISO 22000 : 2018

et est déployé sur les sites suivants :
and is developed on the following locations:

79, avenue Alfred Anatole Thévenet FR-51530 MAGENTA
Rue Pasteur ZI de Oiry FR-51530 OIRY
Rue Michel Dessalles PAE le pavillon FR-34530 MONTAGNAC

Ce certificat est valable à compter du (année/mois/jour)
This certificate is valid from (year/month/day)

2021-12-16

Jusqu'au
Until

2024-07-09



Julien NIZRI

Directeur Général d'AFNOR Certification
Managing Director of AFNOR Certification

Seul le certificat électronique, consultable sur www.afnor.org, fait foi en temps réel de la certification de l'organisme. The electronic certificate only, available at www.afnor.org, attests in real-time that the company is certified. Accreditation COFRAC n° 4-0001, Certification de Systèmes de Management. Portée disponible sur www.cofrac.fr.
COFRAC accreditation n° 4-0001, Management Systems Certification, Scope available on www.cofrac.fr.
AFAQ est une marque déposée. AFAQ is a registered trademark - CERTIF 0956.9/07-2020



Flashez ce QR Code pour
vérifier la validité du
certificat