

SACCHAROMYCES CEREVISIAE
BAYANUS



RÉVÉLATION DES
ARÔMES
TERPÉNIQUES

SÉLECTION TERROIR

Vignoble
VINHOS VERDES
PORTUGAL

LALVIN
QA23®



Grâce à son nouveau procédé YSEO®, Lallemand obtient des levures mieux adaptées aux conditions œnologiques actuelles et à venir. Ces levures naturelles sous forme sèche ont bénéficié de conditions de production tout à fait particulières et conservent les caractéristiques de la souche sélectionnée. En renforçant naturellement la **biodisponibilité** des micronutriments essentiels, ce procédé permet **d'augmenter la résistance de la levure** et donc d'accroître sa capacité d'adaptation aux conditions de fermentations difficiles tout en réduisant les risques fermentaires et les déviations organoleptiques possibles.

APPLICATIONS

Lalvin QA23® a été sélectionnée au Portugal sur les vignobles Vinhos Verdes, offrant des qualités de sécurité fermentaire liées à ses faibles exigences en azote assimilable et en O₂.

La vinification de moûts blancs clarifiés voire très clarifiés, à basse température, est un procédé appliqué dans un grand nombre de caves de par le monde et ce sur des cépages tels que le colombar, le trebbiano ou encore le muscat, gewürztraminer, pinot gris, riesling.

Ce type de vinification, généralement conduite en l'absence d'aération peut s'avérer problématique pour la plupart des levures surtout si les carences qu'elles occasionnent se combinent avec de faibles contenus en azote assimilable.

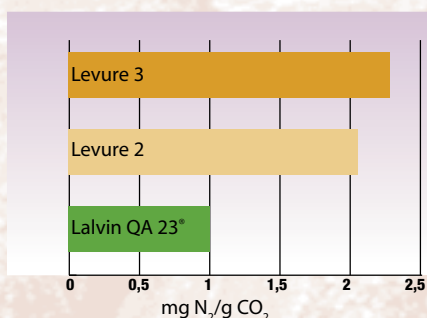
De plus, Lalvin QA23® associe d'excellentes aptitudes à révéler les arômes variétaux terpéniques (citron vert, pamplemousse, rose) des cépages blancs aromatiques à de très bonnes capacités fermentaires.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

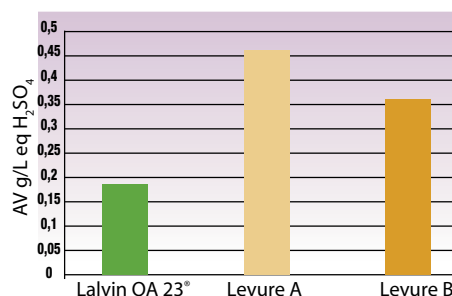
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*
- Facteur killer K2
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 %
- Phase de latence moyenne
- Vitesse de fermentation rapide
- Levure fructophile terminant bien les fermentations
- Gamme de températures de fermentation optimale : 14 à 28°C

- Besoin faible en azote assimilable ainsi qu'en oxygène
- Production faible d'acidité volatile : < à 0,2 g/L eqH₂SO₄ en moyenne
- Production de SO₂ : jusqu'à 40 mg/L
- Faible production d'H₂S due au faible besoin en N₂ assimilable
- Faible production de mousse

SÉCURITÉ FERMENTAIRES ET ARÔMES



Comparaison des besoins en azote assimilable entre différentes souches sur milieu synthétique carencé en azote assimilable (Julien, 1999).



Comparaison de la production d'acidité volatile entre 3 levures pendant vinification d'un moût hyper-clarifié de 20 NTU de turbidité.

Cépage	Zone viticole	Notes aromatiques
chardonnay	Oregon, Chili	Agrumes, pomme, ananas
muscadet	Vallée de la Loire	Arômes de fruits à chair blanche (vins jeunes), fruits secs (vins après vieillissement)
ugni-blanc	Gers	Agrumes frais, notes fleuries (pivoine et rose)
muscat petit-grain	Roussillon	Agrumes, ananas, pêche blanche

Tableau établi grâce aux dégustations de professionnels sur des vinifications conduites sur les millésimes 1992 à 1994.

DOSE D'UTILISATION

Vinification en blanc : 20 à 40 g/hL

CONSEILS DE MISE EN ŒUVRE

- 1°/ Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 37°C.
- 2°/ Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes.
- 3°/ Si nécessaire, acclimater le levain à la température du moût en incorporant progressivement du moût. La différence de température entre le moût à ensemercer et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10°C.
- 4°/ La durée totale de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes.
- 5°/ Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
- 6°/ La réhydratation directe dans du moût est déconseillée.
- 7°/ Dans le cas de conditions difficiles, procéder à une réhydratation en présence de Go-Ferm Protect®.

Sélectionné
et produit par:

LALLEMAND

Un monde de solutions naturelles pour valoriser vos vins

Distribué par:

B.P. 59
31702 Blagnac CEDEX
tel: +33(0)5 62 74 55 55
fax: +33(0)5 62 74 55 00

www.lallemandwine.com

Une fiche de données de sécurité n'est pas requise pour ce produit selon la réglementation américaine, CAN et UE. Ce document a été créé sur une base volontaire pour transmettre des informations de sécurité.

SECTION 1 - IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE/DU MELANGE ET DE L'ENTREPRISE

- 1.1** Identificateur de produit : **Levure sèche active**
- 1.2** Utilisation du produit: Pour une utilisation en vinification
- 1.3** Renseignements fournisseur: DANSTAR FERMENT AG
Filiale de Lallemand Inc.
Vejlevej 10
Fredericia
DK-7000 Denmark
Tel: +45 76 22 32 85 Email: fb.france@lallemand.com
- 1.4** Numéro d'appel d'urgence: Contactez votre médecin ou l'hôpital le plus proche.

SECTION 2 – IDENTIFICATION DES DANGERS

- 2.1** Classification de la substance/mélange selon le Système Général Harmonisé (GHS) et selon la Directive 1272/2008/CE (CLP): Non classée comme dangereuse.
- 2.2** Eléments d'étiquetage: Aucun
- 2.3** Autre danger: Aucun

SECTION 3 – COMPOSITION/INFORMATION SUR LES COMPOSANTS

Composant pouvant présenter un risque pour la santé: Aucun

SECTION 4 – PREMIERS SECOURS

4.1 Description des premiers secours :

Contact avec les yeux: Rincer abondamment avec de l'eau.

Contact avec la peau: Laver la zone en contact avec de l'eau et du savon.

Inhalation : Emmener immédiatement le sujet à l'air frais.

Ingestion : Rincer soigneusement la bouche et la gorge avec de l'eau puis boire abondamment.

4.2 Principaux symptômes et effets, aigus et différés :

Contact avec les yeux: Possibles irritations

Contact avec la peau: Possibles irritations

Inhalation : Possible irritation respiratoire ou asthme chez les individus sensibles.

Ingestion : Peut provoquer un inconfort intestinal, ballonnement, gaz.

4.3 Indication des éventuels soins médicaux immédiats et traitement particuliers nécessaires :

Aucun ; Si les symptômes persistent, consulter un médecin.

SECTION 5 - MESURES DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

5.1 Moyens d'extinction :

Appropriés : Eau, mousse, dioxyde de carbone, poudre sèche.

Inappropriés : Aucun

5.2 Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange:

Aucun

5.3 Conseils aux pompiers :

Porter un appareil respiratoire autonome (ARA) en cas d'exposition dans des lieux confinés ou fermés.

SECTION 6 - MESURES EN CAS DE DISPERSION ACCIDENTELLE

6.1 Précautions individuelles équipement de protection et procédures d'urgences :

Eviter le contact avec les yeux, la peau et les vêtements. Porter un équipement de protection adapté (voir section 8).

6.2 Précautions pour la protection de l'environnement : Aucune

6.3 Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage :

Petit déversement ou dispersion accidentel(le): Eviter la formation de poussière ou de particules en suspension. Essuyer avec un matériel adapté. Recueillir dans un récipient adapté. Nettoyer la zone concernée avec beaucoup d'eau.

Grand déversement ou dispersion accidentel(le): Eviter la formation de poussière ou de particules en suspension. Empêcher le déversement dans les égouts, sous-sol ou les zones confinées. Contenir si nécessaire. Éponger le produit déversé avec un matériau inerte (sable par exemple sec ou terre sèche) et placer dans un conteneur de déchets chimiques. Recycler si possible.

6.4 Référence à d'autres sections :

Se reporter à la section 8 pour l'équipement de protection personnel et à la section 13 pour les méthodes de traitement des déchets.

SECTION 7 - MANIPULATION ET STOCKAGE

7.1 Précautions à prendre pour une manipulation sans danger :

Manipulation: Eviter de respirer la poussière. Eviter le contact avec les yeux.

Hygiène: Se nettoyer soigneusement les mains après manipulation.

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

Risques : Ce produit ne présente pas de risque d'incendie, d'explosion ou de réaction chimique.

Lieu de stockage : Aucune précaution particulière pour minimiser les risques (voir ci-dessus). Stocker selon les mentions indiquées sur l'étiquette pour en respecter les garanties.

Mesures de protection contre l'incendie ou les explosions : Non requises.

7.3 Utilisations finales particulières : Aucune

SECTION 8 – CONTROLE DE L'EXPOSITION – PROTECTION INDIVIDUELLE

8.1 Paramètres de contrôle:

Valeurs limites d'exposition : Pas de limites

Valeurs limites biologiques : Pas de limites

8.2 Contrôle de l'exposition :

Contrôle technique appropriés : Aucun

Protection des yeux/du visage : Porter des lunettes de protection en cas de poussières excessives.

Protection de la peau : Mains : Aucune

Autres : Aucune. Porter des vêtements adaptés

Protection respiratoire : Il est recommandé de porter un masque de protection P3.

Risques thermiques : Aucun

Contrôles d'exposition liés à la protection de l'environnement : Aucun

SECTION 9 – PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

9.1 Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles :

Aspect: Poudre beige à marron clair

Odeur: Légère odeur de fermentation

Solubilité: Partiellement soluble

Seuil olfactif, pH, point de fusion/point de congélation, point/intervalle d'ébullition, point d'éclair, taux d'évaporation, inflammabilité, limites d'inflammabilité ou d'explosivité, pression de vapeur, densité de vapeur, densité relative, coefficient de partage n-octanol/eau, température d'auto-inflammabilité et de décomposition, viscosité, propriétés explosives et comburantes : Non applicable.

9.2 Autres informations : Aucune.**SECTION 10 – STABILITE ET REACTIVITE**

10.1 Réactivité : Non réactif**10.2 Stabilité chimique :** Stable**10.3 Possibilités de réactions dangereuses :** Aucune**10.4 Conditions à éviter :** Aucune**10.5 Matières incompatibles :** Aucune**10.6 Produits de décomposition dangereux :** Aucun**SECTION 11 – INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES**

11.1 Informations sur les effets toxicologiques :

Toxicité aiguë: Pas d'effet connu

Corrosion/Irritation cutanée : Possible irritation

Lésion/Irritation oculaire : Possible irritation

Sensibilisation respiratoire ou cutanée: Possible réaction allergique

Effets CMR (cancérogénicité, mutagénicité et toxicité pour la reproduction) : Pas d'effets connus

Effets chroniques : Pas d'effets connus

SECTION 12 - INFORMATIONS ECOLOGIQUES

12.1 Toxicité : Pas d'effet connu**12.2 Persistance et dégradabilité :** Pas de persistance. Produit bio dégradable.**12.3 Potentiel de bioaccumulation :** Aucun**12.4 Mobilité dans le sol :** Non Applicable**12.5 Résultats des évaluations PBT et VPVB :** Non applicable**12.6 Autres effets néfastes :** Aucun**SECTION 13 – CONSIDERATIONS RELATIVES A L'ELIMINATION**

13.1 Méthodes de traitement des déchets :

Ce produit peut être jeté dans les ordures ménagères. Aucune méthode spéciale d'élimination n'est requise, sauf celles conformes aux règlements en vigueur fixés par les autorités locales.

SECTION 14 – INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

14.1 Numéro ONU : Non applicable**14.2 Nom d'expédition des Nations Unies :** Non applicable**14.3 Classe(s) de danger pour le transport :** Non classé comme dangereux**14.4 Groupe d'emballage :** Non applicable**14.5 Dangers pour l'environnement :** Aucun**14.6 Précautions particulières à prendre par l'utilisateur :** Aucune**14.7 Transport en vrac (annexe II - Convention Marpol 73/78 & Recueil IBC):** Non applicable

SECTION 15 - INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

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

Le format et le contenu de cette fiche de données de sécurité volontaire sont basés sur des exigences réglementaires. Cependant, certaines informations peuvent ne pas être incluses car elles ne sont pas pertinentes pour ce type de produit.

15.2 Evaluation de la sécurité chimique : Non applicable

SECTION 16 - AUTRES DONNEES

Avertissement : Les données mentionnées ci-dessus sont basées sur l'état actuel de nos connaissances et de notre expérience. Elles décrivent les dispositions de sécurité à prendre vis-à-vis du produit concerné. Elles ne représentent pas une garantie sur les propriétés des produits.

Date de révision: Septembre 2016 ; Cette fiche de données de sécurité a été révisée pour assurer la conformité avec le règlement CE 1907/2006 (version consolidée).

Date de préparation: 20 février 2018

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

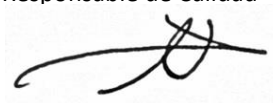
N'ont pas subi de traitement ionisant ; les produits LAMOTHE-ABIET ne sont pas irradiés.

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 : 06/01/2023

Ambre RAIBON
Responsable Qualité # Quality Manager
#Responsable de Calidad





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 12/04/2023, 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.lamothe-abiet.com dans la rubrique "qualité & certificats".



RÉGLEMENTATION

Règlement CE n°848/2018 amendé portant sur les pratiques et traitements œnologiques autorisés en vinification biologique. Règlement NOP (National Organic Program) de l'USDA (United States Department of Agriculture).

UTILISATION	COMPOSITION	PRODUITS	RÈGLEMENT VIN BIO UE 848/2018 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	Autorisé
	Levures inactivées, phosphate diammonique, thiamine	OptiFerm®		Non Autorisé
	Autolysats de levure, levures inactivées	OptiFlore® O		Autorisé
	Autolysats de levure	Natur'Soft®		
	Levures inactivées, écorces de levure	OptiML®		
	Levures inactivées, enzymes β-glycosidases	Aroma T'n'T	Non Autorisé	
CLARIFICATION	Enzymes pectolytiques	Novoclair® Speed, VinoClear® Classic, VinoCrush® Classic, Vinozym® Ultra FCE, Vinozym® FCE G, Vinozym® Process, Vinozym® Vintage FCE, CEnozym® Clear, CEnozym® Crush, CEnozym® Ultra FCE, CEnozym® Thermo	Autorisé <i>uniquement pour la clarification</i>	Autorisé
	Autres enzymes	CEnozym® Fruity White, Vinotaste® Pro, Lacticide, CEnozym® Thiols, CEnozym® Red Expression	Non Autorisé	
	Bentonites naturelles	Bentosol Poudre, Bentosol Protect, Bentosol FT	Autorisé	
	Alginate de potassium	Alginate E2F®	Autorisé	Non Autorisé
	Protéines de pois	Greenfine® Must, Greenfine® Must-L	Autorisé	
	Protéines de pois, bentonite calcique, levures inactivées	GreenFine® Nature	Autorisé <i>Jusqu'à fin FA</i>	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.	Non Autorisé	Autorisé
	Gélatines	Geldor®, Gélatine de Russie Supérieure, Gélatine Spéciale Vins Fins, Gelfine®, Gelflot	Autorisé	
	Ovalbumines	Albumine d'œuf poudre, Ovaline®		
	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		Non Autorisé

UTILISATION	COMPOSITION	PRODUITS	RÈGLEMENT VIN BIO UE 889/2008 Amendé	NOP (USA) «MADE WITH...»
STABILISATION ET CONSERVATION	Acides métatartriques	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, Manno'Gom		
	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		Non Autorisé
	Bicarbonate de potassium	Bicarbonate de Potassium		
PRODUITS DE FILTRATION	Perlite	Harbolite 900, Harbolite 900S	Autorisé	
	Terre de diatomées	Diatose B, Diatose R		
			Diatose L.A. 5, Diatose L.A. 6, Diatose L.A. 14, Celite 545	Autorisé
GAMME CENOBOIS®	Produits du bois	Copeaux, Granulars, 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 sulfité.

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 12/04/2023