OENOFRANCE

STABILISANTS

LYSOGRAM+

Inhibition de la fermentation malolactique.
Stabilisation bactérienne des moûts et des vins

CARACTERISTIQUES

Lysogram+ est une préparation riche en lysozyme, enzyme aux propriétés mises en évidence par Alexander Flemming en 1922. Elle est utilisée en bactériologie car elle provoque la destruction de la paroi des bactéries Gram+, comme les bactéries lactiques.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Les bactéries sont caractérisées notamment par la composition de leur paroi : on distingue les bactéries Gram+ des bactéries Gram-. Les bactéries Gram+ comme les bactéries lactiques possèdent une paroi constituée par un peptidoglycane, substrat du lysozyme, alors que chez les bactéries acétiques, Gram-, cette paroi est protégée par une membrane externe.
La paroi bactérienne est une barrière rigide qui permet de conserver la pression osmotique à l'intérieur de la cellule. Sous l'action du lysozyme, cette paroi est trouée, l a cellule bactérienne ne peut alors plus maintenir sa pression et éclate.
Le lysozyme est plus actif à pH élevé, le pH optimum étant de 4,5. Cependant, lorsque le pH est élevé, la pression microbienne est également plus forte.

APPLICATIONS

- Sur moût contaminé : pour limiter la prolifération des bactéries lactiques susceptibles de provoquer une piqûre lactique.
- Lors d'un arrêt fermentaire, pour éviter le développement bactérien, tout en limitant le sulfitage, afin d'optimiser les chances pour les levures apportées d'achever la fermentation.
- Sur vin en cours de fermentation : pour maîtriser la fermentation malolactique et ne pas risquer un départ avant la fin de la fermentation alcoolique.
- Sur vin en fin de fermentation alcoolique : pour s'affranchir de la flore bactérienne indigène et retarder le déclenchement de la fermentation malolactique ou la bloquer.
- **Lysogram+** ne modifie pas les qualités organoleptiques du vin contrairement au SO_2
- **Lysogram+** permet de réduire les doses de SO_2 sans le remplacer puisqu'il ne possède aucune propriété réductrice et qu'il est inactif contre les bactéries acétiques et les levures.

DOSE D'EMPLOI

De 10g/hL à 50g/hL en fonction du but recherché, en ajout fractionné pour éviter une floculation importante et la perte d'une partie du lysozyme (consultez votre œnologue).
Les ajouts fractionnés, par exemple 20g/hL sur moût puis 30g/hL sur vin, permettent une meilleure stabilisation des populations bactériennes et une meilleure activité du lysozyme qu'un seul ajout de 50g/hL.
Dose maximum légale (UE) : 50 g/hL

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

MODE D'EMPLOI

Dissoudre la quantité nécessaire dans 10 fois son poids d'eau tiède (environ 25°C) sans agiter;
• Laisser reposer 30 mn avant d'homogénéiser délicatement.
• Incorporer au moût ou au vin en assurant une répartition homogène (raccord de collage). Le non respect de cette règle peut entraîner une inefficacité totale du traitement.
•Lysogram + agit dans les heures qui suivent son incorporation (attention, son action n'est pas rémanente comme celle du SO2 libre).
•Lysogram+ permet de réduire les doses de SO2, il ne le remplace pas. Il est donc recommandé d'ajouter simultanément de l'anhydride sulfureux pour son action antioxydante (à doses restreintes).

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.
Allergène : Lysozyme de l'oeuf
Le lysozyme apporte une quantité de protéines non négligeable, par conséquent, la stabilité des vins blancs doit être vérifiée.
Tout ajout d'acide métatartrique provoque un trouble important du vin contenant du lysozyme.
Il est déconseillé d'utiliser le lysozyme à moins d'un mois de l'embouteillage. Un ajout trop tardif risquerait d'entrainer des troubles en bouteille.

CONDITIONNEMENT

Pots de 500g logés en carton de 15kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

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.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

Fiche de Données de Sécurité
LYSOGRAM +

Fiche du 16/2/2017, 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: LYSOGRAM +

Numéro CAS: 9066-59-5

Numéro EC: 232-954-0

La période transitoire, conformement 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) :

Danger, Resp. Sens. 1, Peut provoquer des symptômes allergiques ou d'asthme ou des difficultés respiratoires par inhalation.

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

Aucun autre danger

2.2. Éléments d'étiquetage

Pictogrammes de danger:

Danger

Mentions de danger:

H334 Peut provoquer des symptômes allergiques ou d'asthme ou des difficultés respiratoires par inhalation.

Conseils de prudence:

P261 Éviter de respirer les poussières

P284 [Lorsque la ventilation du local est insuffisante] porter un équipement de protection respiratoire.

P304+P340 EN CAS D'INHALATION: transporter la personne à l'extérieur et la maintenir dans une position où elle peut confortablement respirer.

P342+P311 En cas de symptômes respiratoires: Appeler un CENTRE ANTIPOISON/un médecin/...
P501 Éliminer le contenu/récipient conformément à la réglementation.

Dispositions spéciales:
Aucune

Contient
LYSOZYME HYDROCHLORIDE

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
Identification de la substance :
Caractérisation chimique: LYSOGRAM +
Numéro CAS: 9066-59-5
Numéro EC: 232-954-0

Qté	Nom	Numéro d'identif.	Classification
100 %	LYSOZYME HYDROCHLORIDE	CAS: 9066-59-5 EC: 232-954-0	3.4.1/1 Resp. Sens. 1 H334

3.2. Mélanges
N.A.

RUBRIQUE 4: Premiers secours

4.1. Description des premiers secours
En cas de contact avec la peau :
Laver immédiatement avec beaucoup d'eau et éventuellement du savon les parties du corps ayant été en contact avec le produit, même en cas de doute.
Laver abondamment à l'eau et au savon.
Laver entièrement le corps (douche ou bain).
Enlever immédiatement les vêtements contaminés et les éliminer de manière sûre.

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
En cas d'incident ou de malaise, consulter immédiatement un médecin (lui montrer, si possible, les instructions pour l'utilisation ou la fiche de sécurité).
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.
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
Eviter la formation de poussières.
Éviter le contact avec la peau et les yeux
Ne pas utiliser de conteneurs vides avant qu'ils n'aient été nettoyés.
Avant les opérations de transfert, s'assurer que les conteneurs ne contiennent pas de matériaux incompatibles résiduels.
Les vêtements contaminés doivent être remplacés avant d'accéder aux zones de repas.
Ne pas manger et ne pas boire pendant le travail.
Voir également le paragraphe 8 pour les dispositifs de protection recommandés.
7.2. Conditions d'un stockage sûr, y compris d'éventuelles incompatibilités
Stocker à l'abri de la lumière directe du soleil.
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:

Lunettes de protection de la poussière.

Protection de la peau:

Combinaison de travail.

Protection des mains:

Gants DIN EN 374

Protection respiratoire:

En cas de poussière accrue, utiliser un dispositif de protection respiratoire .

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:	Granulés blanc-crème	--	--
Odeur:	Légèrement douceâtre	--	--
Seuil d'odeur :	N.A.	--	--
pH:	3.0-3.6	(2%)	--
Point de fusion/congélation:	N.A.	--	--
Point d'ébullition initial et intervalle d'ébullition:	N.A.	--	--
Point éclair:	N.A.	--	--
Vitesse d'évaporation :	N.A.	--	--
Inflammation solides/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-allumage :	N.A.	--	--
Température de	N.A.	--	--

décomposition:			
Viscosité:	7 mPa.s	(22%)	--
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 :
d) Sensibilité respiratoire: En cas d'inhalation, peut provoquer des allergies ,des symptômes d' asthme ou des difficultés respitaroires.
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. Envoyer à des usines de traitement autorisées ou à l'incinération dans des conditions contrôlées. 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 pollutant: 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

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)
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/EU (Seveso III)
Règlement (CE) no 648/2004 (détergents).
Dir. 2004/42/CE (Directive COV)

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

Catégorie Seveso III conformément à l'Annexe 1, partie 1

Aucun

15.2. Évaluation de la sécurité chimique

Non

RUBRIQUE 16: Autres informations

Texte des phrases cités à la section 3:

H334 Peut provoquer des symptômes allergiques ou d'asthme ou des difficultés respiratoires par inhalation.

Classe de danger et catégorie de danger	Code	Description
Resp. Sens. 1	3.4.1/1	Sensibilisation respiratoire, Catégorie 1

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 Chimique Américaine).
CLP:	Classification, Etiquetage, Emballage.
DNEL:	Niveau dérivé sans effet.
EINECS:	Inventaire européen des substances chimiques commerciales existantes.
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.
LTE:	Exposition à long terme.
PNEC:	Concentration prévue sans effets.
RID:	Réglement concernant le transport international ferroviaire des marchandises dangereuses.
STE:	Exposition à court terme.
STEL:	Limite d'exposition à court terme.
STOT:	Toxicité spécifique pour certains organes cibles.
TLV:	Valeur de seuil limite.
TWATLV:	Valeur de seuil limite pour une moyenne d'exposition pondérée de 8 heures pas jour. (Standard ACGIH)
WGK:	Classe allemande de danger pour l'eau.

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

✓ ALIMENTARITE – ŒNOLOGIE

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.

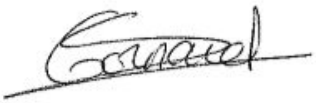
Pour tout produit qui n'est pas sur la liste, il convient de se renseigner auprès des services de SOFRALAB **avant** toute utilisation.

GROUPE SOFRALAB

✓ 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.

afaq ISO 22000 Sécurité des aliments AFNOR CERTIFICATION
Certification pour la production, le conditionnement et le stockage des produits oenologiques

GROUPE SOFRALAB

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 – OENOCLAR – OENOVEGAN F – PASTEURIL – PASTEURIL FLASH – SOLUTION SULFUREUSE 6% – STAB RB – SULFIGAL GAMME

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

COLLE DE POISSON – COLLOGEL – OENOCLAR

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

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60
SAS au capital de 1.315.600 € - N° SIRET 572 224 863 00041 - N° RCS Reims 572 224 863 - Ident. TVA FR 29 572 224 863

afaq ISO 22000 Sécurité des aliments AFNOR CERTIFICATION
Certification pour la production, le conditionnement et le stockage des produits oenologiques

GROUPE SOFRALAB

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
CHARGEE DE MISSIONS QSE

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60
SAS au capital de 1.315.600 € - N° SIRET 572 224 863 00041 - N° RCS Reims 572 224 863 - Ident. TVA FR 29 572 224 863

afaq ISO 22000 Sécurité des aliments AFNOR CERTIFICATION
Certification pour la production, le conditionnement et le stockage des produits oenologiques

GROUPE SOFRALAB

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
CHARGEE DE MISSIONS QSE

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60
SAS au capital de 1.315.600 € - N° SIRET 572 224 863 00041 - N° RCS Reims 572 224 863 - Ident. TVA FR 29 572 224 863

afaq ISO 22000 Sécurité des aliments AFNOR CERTIFICATION
Certification pour la production, le conditionnement et le stockage des produits oenologiques

Certificat

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

[X] 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

Ecocert France SAS - Capital 1.226.200 € - Lieudit Lamothe Ouest - 32600 L'Isle Jourdain
Tél. 05 62 07 34 24 - Fax : 05 62 07 11 67 - www.ecocert.fr - SIREN 433 968 187 RCS AUCH - APE 7120B
Agrément INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) n° FR-BIO-01
II.8 - Accréditation COFRAC n° 5 0035 pour la Certification de Produits et Services, liste des sites et porté disponibles sur www.cofrac.fr

scannez moi
Accédez au certificat officiel actualisé

Certificat

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

[X] 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	Réalisation d ˛ une activité en tant que sous-traitant pour un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l ˛ activité
Filtration	Réalisation d ˛ une activité en tant que sous-traitant pour un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l ˛ activité
Multiplication de levures	Réalisation d ˛ une activité en tant que sous-traitant pour un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l ˛ activité
Tirage	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

Ecocert France SAS - Capital 1.226.200 € - Lieudit Lamothe Ouest - 32600 L' Isle Jourdain
Tél. 05 62 07 34 24 - Fax : 05 62 07 11 67 - www.ecocert.fr - SIREN 433 968 187 RCS AUCH - APE 7120B
Agrément INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) n° FR-BIO-01
II.8 - Accréditation COFRAC n° 5 0035 pour la Certification de Produits et Services, liste des sites et porté disponibles sur www.cofrac.fr

scannez moi
Accédez au certificat officiel actualisé

Certificat

Certificate

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

Flashez ce QR Code pour vérifier la validité du certificat

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.* Accréditation 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* - CERTI F 0956.9./07-2020

11 rue Francis de Pressensé - 93571 La Plaine Saint-Denis Cedex - France - T. +33 (0)1 41 62 80 00 - F. +33 (0)1 49 17 90 00
SAS au capital de 18 187 000 € - 479 076 002 RCS Bobigny - **www.afnor.org**