

## OENOVEGAN® EPL

### Formulation spécifique pour le collage des moûts et des vins

#### CARACTERISTIQUES

**Fort de l'expérience** acquise en collaboration avec différentes universités européennes (Université de Dijon en France et Université de Geisenheim en Allemagne) depuis la fin des années 2000 **sur les extraits protéiques de levure, le service développement et application d'Oenofrance® a mis au point une nouvelle solution pour le collage des moûts et des vins.**

**OENOVEGAN® EPL** est une association synergique entre une protéine végétale et des extraits protéiques de levures permettant une optimisation du collage.

**OENOVEGAN® EPL permet à la fois une bonne clarification en flottation ou en collage statique, MAIS également une diminution des polyphénols oxydés (amers) et facilement oxydables tout en préservant les caractéristiques variétales du moût.**

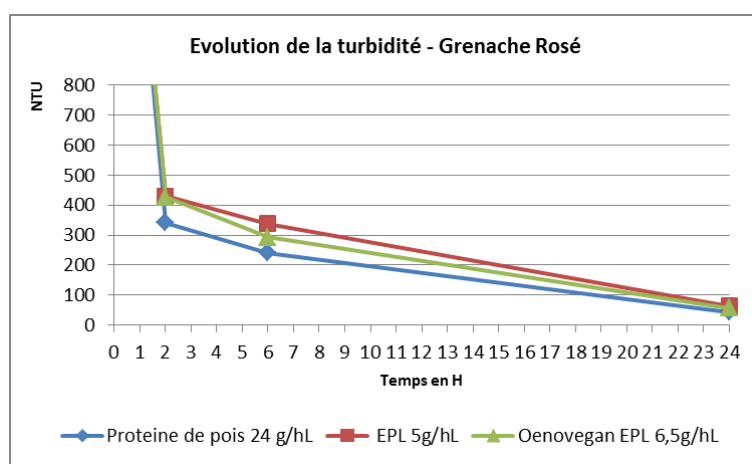
**OENOVEGAN® EPL** s'utilise aussi en collage des vins.

**OENOVEGAN® EPL** ne contient pas de substances protéiques animales ce qui permet son utilisation dans les vins destinés aux consommateurs végétariens.

#### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Collage des particules solides des moûts et des vins – bonne compaction des bourbes
- Collage doux respectueux de la qualité intrinsèque du moût ou du vin
- Diminution des composés phénoliques oxydés et oxydables des moûts et des vins dont certains tanins responsables de l'amertume
- Valorisation des profils organoleptiques.

#### *Exemple de cinétique de clarification sur moût*



*Exemple de mesure EasyOx- Phenox (capteurs Nomascan – WQS)*

NOMA *Sense*: PolyScan P200

<b>Grenache Rosé</b>	EasyOx	PhenOx
Protéine végétale 24 g/hL	30	474
EPL 5 g/hL	23	543
OENOVEGAN® EPL 6,5 g/hL	<b>27</b>	<b>493</b>

<b>Mélange moûts blancs</b>	EasyOx	PhenOx
Protéine végétale 24 g/hL	19	331
EPL 5 g/hL	25	382
OENOVEGAN® EPL 6,5 g/hL	<b>23</b>	<b>399</b>



**OENOVEGAN® EPL est utilisé dans le Programme Blanc OENOTERRIS®**

Pour en savoir-plus consultez le site internet [www.oenoterris.com](http://www.oenoterris.com)

**L'agro-œnologie raisonnée vue par LE GROUPE SOFRALAB®**

La démarche de l'agro-œnologie raisonnée a pour objectif d'**apporter une meilleure compréhension et une meilleure analyse** afin de **favoriser la diversité** et faire **les « bons » choix d'itinéraires technologiques** et ainsi **préserver la qualité** des vins de la vigne jusqu'à la mise en bouteille.

**Les objectifs d'Oenoterris**

OENOTERRIS® est un concept qui incarne la volonté de l'œnologue de tourner son regard vers le vignoble et proposer une stratégie agronomique raisonnée en fonction d'un profil de vin.

**Un levier viticole pour répondre à un enjeu œnologique**

Le Programme Blanc a pour objectif de valoriser et d'améliorer l'expression aromatique intense et fraîche des vins blancs et rosés.

**DOSE D'EMPLOI**

**Doses conseillées :**

Débouillage statique et flottation : 5 à 10 g/hL

Collages des vins : 5 à 30 g/hL en fonction des niveaux de turbidité et d'oxydation rencontrés.

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : 60 g/hL

## MODE D'EMPLOI

---

Disperser **OENOVEGAN® EPL** dans 10 fois son poids d'eau.  
Mélanger la suspension pour obtenir une solution homogène.  
Appliquer **OENOVEGAN® EPL** sur moût après enzymage.  
Incorporer au volume à traiter. Bien homogénéiser.

### Précaution d'utilisation :

Il est conseillé de maintenir la suspension homogène tout au long de l'incorporation dans le volume à traiter.

Une fois préparée, la préparation d'**OENOVEGAN® EPL** doit être utilisée le jour même.

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

---

1 kg

## CONSERVATION

---

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.  
Emballage ouvert : à utiliser dans les 48 heures.

*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 CONTROLE. 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.*

350/2021 – 3/3

# Fiche de Données de Sécurité

## OENOVEGAN EPL

Fiche du 01/04/2020

---

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

1.1. Identificateur de produit

Identification du mélange:

Dénomination commerciale: **OENOVEGAN EPL**

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

---

### SECTION 2: Identification des dangers

2.1. Classification de la substance ou du mélange

Critères des Directives 67/548/CE, 99/45/CE et amendements successifs :

Propriétés / Symboles:

Aucune.

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

Symboles:

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

---

### SECTION 3: Composition/informations sur les composants

3.1. Substances

N.A.

3.2. Mélanges

Composants dangereux aux termes de la Directive CEE 67/548 et du Règlement CLP :

## Fiche de Données de Sécurité

### OENOVEGAN EPL

Aucun

Composants NON dangereux aux termes de la Directive CEE 67/548 et du Règlement CLP :  
PROTEINES DE POIS ET EXTRAITS PROTEIQUES DE LEVURES

---

#### SECTION 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

---

#### SECTION 5: Mesures de lutte contre l'incendie

5.1. Moyens d'extinction

Moyens d'extinction appropriés :

Eau.

Dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>).

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.

---

#### SECTION 6: Mesures à prendre en cas de déversement accidentel

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 sections

Voir également les paragraphes 8 et 13.

## Fiche de Données de Sécurité

### OENOVEGAN EPL

---

#### SECTION 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.  
Ne pas manger et ne pas boire pendant le travail.  
Voir également le paragraphe 8 pour les dispositifs de protection recommandés.
- 7.2. Conditions nécessaires pour assurer la sécurité du stockage, tenant compte 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

---

#### SECTION 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

---

#### SECTION 9: Propriétés physiques et chimiques

- 9.1. Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles
- |  |                     |
|--|---------------------|
| Aspect et couleur:   | <b>Poudre beige</b> |
| Odeur:   | <b>Levure</b>       |
| Seuil d'odeur :  | N.A.                |
| pH:  | N.A.                |
| Point de fusion/congélation:                                   | N.A.                |
| Point d'ébullition initial et intervalle d'ébullition:         | N.A.                |
| Inflammation solides/gaz:                                      | N.A.                |
| Limite supérieure/inférieure d'inflammabilité ou d'explosion : | N.A.                |
| Densité des vapeurs:   | N.A.                |
| Point éclair:  | N.A.                |
| Vitesse d'évaporation :  | N.A.                |
| Pression de vapeur:  | N.A.                |

## Fiche de Données de Sécurité

### OENOVEGAN EPL

Densité relative:	N.A.	
Hydrosolubilité:	<b>Partiellement soluble</b>	
Solubilité dans l'huile :	N.A.	
Coefficient de partage (n-octanol/eau):		N.A.
Température d'auto-allumage :	N.A.	
Température de décomposition:	N.A.	
Viscosité:	N.A.	
Propriétés explosives:	N.A.	
Propriétés comburantes:	N.A.	
9.2. Autres informations		
Miscibilité:	N.A.	
Liposolubilité:	N.A.	
Conductibilité:	N.A.	
Propriétés caractéristiques des groupes de substances		N.A.

---

#### SECTION 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.

---

#### SECTION 11: Informations toxicologiques

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

Si on n'a pas spécifié différemment, les données demandés par le Règlement 453/2010/CE 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.

---

#### SECTION 12: Informations écologiques

- 12.1. Toxicité  
Utiliser le produit rationnellement en évitant de le disperser dans la nature.
  - a) Toxicité aquatique aiguë:  
N.A.
- 12.2. Persistance et dégradabilité  
N.A.

## Fiche de Données de Sécurité

### OENOVEGAN EPL

- 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

---

#### SECTION 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.

---

#### SECTION 14: Informations relatives au transport

- 14.1. UN number  
Produit non dangereux au sens des réglementations de transport.
- 14.2. Nom d'expédition des Nations unies  
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: N.A.  
IMDG-Marine polluant: N.A.
- 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 73/78 et au recueil IBC  
N.A.

---

#### SECTION 15: Informations réglementaires

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

- Dir. 67/548/CEE (Classification, emballage et étiquetage des substances dangereuses)
- Dir. 99/45/CE (Classification, emballage et étiquetage des préparations dangereuses)
- Dir. 98/24/CE (Risques dérivant d'agents chimiques pendant le travail)
- Dir. 2000/39/CE (Limites d'exposition professionnelle)
- Dir. 2006/8/CE

- 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 (EU) n° 453/2010 (Annexe I)
- 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)

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:



## Fiche de Données de Sécurité

### OENOVEGAN EPL

Directive 2003/105/CEE ('Activités liées aux risques d'accidents graves') et amendements successifs.

Règlement (CE) no 648/2004 (détergents).  
1999/13/CE (Directive COV)

Dispositions relatives aux directives 82/501/EC(Seveso), 96/82/EC(Seveso II):  
N.A.

15.2. Évaluation de la sécurité chimique  
Non

---

#### SECTION 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

CCNL - Annexe 1

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:	Règlement 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.

## Fiche de Données de Sécurité

### OENOVEGAN EPL

TLV:	Valeur de seuil limite.
TWATLV:	Valeur de seuil limite pour une moyenne d'exposition pondérée de 8 heures par jour. (Standard ACGIH)
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
oenovegan EPL 	Toutes 	Tous 	<a href="#">Rechercher</a>
OENOVEGAN EPL	Clarification	Conforme selon le règlement européen <b>UE 2018/848</b> Conforme selon le règlement américain <b>NOP (National Organic Program)</b>  <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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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 SO<sub>2</sub> :**

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

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

COLLE DE POISSON – COLLOGEL – OENOCLEAR

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
<b>ADAGI'O BIO (OENOFRANCE)</b>	Albumine d'œuf poudre
<b>KORDOFAN BIO (OENOFRANCE)</b>	Gomme arabique poudre
<b>SELECTYS BIO (OENOFRANCE)</b>	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](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
<b>LEVURE SOEC ORGANIC (SOEC)</b>	Levures
<b>MCR BIO (SOEC)</b>	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](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	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



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



Flashez ce QR Code pour  
vérifier la validité du  
certificat

Julien NIZRI

**Directeur Général d'AFNOR Certification**  
Managing Director of AFNOR Certification

Seul le certificat électronique, consultable sur [www.afnor.org](http://www.afnor.org), fait foi en temps réel de la certification de l'organisme. The electronic certificate only, available at [www.afnor.org](http://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](http://www.cofrac.fr).  
COFRAC accreditation n° 4-0001, Management Systems Certification, Scope available on [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr).  
AFAQ est une marque déposée. AFAQ is a registered trademark - CERTIF 0956.9/07-2020