

POLYPRESSE

Complexe à base de caséine soluble, de PVPP, bentonite, gélatine.

**ELIMINATION DES POLYPHENOLS OXYDES ET DES CARACTERES
ASTRINGENTS DES MOUTS ET DES VINS ROSES ET BLANCS**

CARACTERISTIQUES

- ◆ **POLYPRESSE** s'applique, en vinification blanc et rosé, sur des moûts et des vins ayant subi des actions mécaniques brutales au cours des phases préfermentaires, type vin de presse : passage dans des vis ou pompes de transfert à canalisation trop étroite, émiettements nombreux au cours du pressurage, fortes pressions au pressurage. Ces vins sont très riches en polyphénols, très sensibles à l'oxydation ; leur couleur évolue mal, ils perdent très rapidement leur fraîcheur et ont une fin de bouche dure et astringente à la dégustation.
- **POLYPRESSE** permet de lutter contre les phénomènes d'oxydation précoces, de diminuer l'intensité colorante des vins et d'atténuer le caractère astringent en fin de bouche.

Les vins traités avec **POLYPRESSE** apparaissent plus frais, sans excès d'astringence, les notes fruitées ressortent, ils présentent une couleur plus agréable. Le caractère lourd et oxydé a disparu.

- ◆ **POLYPRESSE** ne provoque pas de surcollage même à très forte dose. La partie insoluble (PVPP) entraîne rapidement les flocons vers le bas. Le dépôt est tassé et peu volumineux.

LEGISLATION

- ◆ La PVPP est autorisée par le règlement CE n° 606/2009 à la dose maximale de 80 g/hL.
- ◆ **POLYPRESSE** contient de la caséine, produit issu du lait. Dans certains pays et au sein de l'Union Européenne (à partir du 31 mai 2009), son emploi implique un étiquetage spécifique des vins. Se référer à la réglementation en vigueur.

DOSES D'EMPLOI

- ◆ Sur les moûts : en phase préfermentaire.
 - moût de raisins rosés et blancs ayant subi une forte trituration : 60 g/hL à 120 g/hL
 - moût de presse rosé ou blanc..... : 60 g/hL à 160 g/hL
- ◆ Sur vins fortement oxydés et astringents en fin de bouche..... : 40 g/hL à 200 g/hL
- ◆ Dose maximale légale de **POLYPRESSE** : 377 g/hL.

MODE D'EMPLOI

- ◆ Une demi-heure avant l'emploi, disperser 1 kg de **POLYPRESSE** dans 10 litres d'eau froide (jamais dans du moût ni dans du vin). Utiliser une hélice rapide. La dissolution est facile mais partielle (PVPP insoluble).
- ◆ Incorporer au moût ou au vin, obligatoirement à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un DOSACOL (raccord de collage), sur la totalité de la cuve à traiter.
Séparer le dépôt dès qu'il est tombé (moût).
Filtrer (vin).
Utiliser la préparation liquide de **POLYPRESSE** dans la journée de sa préparation.
Homogénéiser la solution à chaque prélèvement.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sac de 5 kg - Carton de 3 x 5 kg,
- ◆ Sac de 15 kg.

CONDITIONS DE 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.

Fiche de Données de Sécurité

POLYPRESSE

Fiche du 23/09/2019, révision 2

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

1.1. Identificateur de produit

Identification du mélange:

Dénomination commerciale: **POLYPRESSE**

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:

Ce produit n'est pas dangereux et ne nécessite pas d'étiquetage selon les directives 67/548/CEE et 99/45/CE.

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

Fiche de Données de Sécurité

POLYPRESSE

N.A.

3.2. Mélanges

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

BENTONITE

CAS : 1302-78-9, EC: 215-108-5

substance ayant une limite d'exposition professionnelle en vertu des dispositions communautaires

PVPP CAS : 25249-54-1 (PolyVinylPolyPyrrolidone)

CASEINE SOLUBLE ALIMENTAIRE

GELATINE DE PORC ALIMENTAIRE

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 (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.

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.

Fiche de Données de Sécurité

POLYPRESSE

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.

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

BENTONITE - CAS: 1302-78-9

- Type OEL: UE - LTE: 10 mg/m³ - Remarques: FRACTION INHALABLE

-POUSSIÈRES

- Type OEL: UE - LTE: 3 mg/m³ - Remarques: FRACTION ALVEOLAIRE

-POUSSIÈRES

Valeurs limites d'exposition DNEL

N.A.

Valeurs limites d'exposition PNEC

N.A.

8.2. Contrôles de l'exposition

Protection des yeux:

Lunettes avec protection latérale.

Protection de la peau:

Combinaison de travail.

Protection des mains:

NBR (caoutchouc nitrile-butadiène).

Protection respiratoire:

Masque avec filtre « P », couleur blanc

Risques thermiques :

Aucun

Contrôles de l'exposition environnementale :

Aucun

SECTION 9: Propriétés physiques et chimiques

9.1. Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles

Aspect et couleur: **Poudre blanche**

Odeur: **Inodore**

Seuil d'odeur : N.A.

pH: N.A.

Fiche de Données de Sécurité

POLYPRESSE

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.	
Densité relative:	N.A.	
Hydrosolubilité:	Insoluble	
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 le mélange :
 - N.A.
 - Informations toxicologiques concernant les substances principales présentes dans le mélange :
 - BENTONITE - CAS: 1302-78-9
 - a) toxicité aiguë:
 - Test: LD50 - Voie: Orale - Espèces: Rat > 2000 mg/kg - Remarques: pas d'effets de toxicité aiguë
 - Test: LC50 - Voie: Inhalation - Espèces: Rat > 5.27 mg/l - Remarques: pas d'effets de toxicité aiguë
 - PVPP - CAS : 25249-54-1
 - a) Toxicité aiguë:
 - Test: LD50 - Voie: Orale - Espèces: Rat > 2000 mg/kg
 - Test: LC50 - Voie: Inhalation - Espèces: Rat > 5.2mg/l 4h

Fiche de Données de Sécurité

POLYPRESSE

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.

BENTONITE - CAS: 1302-78-9

a) Toxicité aquatique aiguë:

Point final: LC50 Poissons = 16000 mg/l - Durée h: 96 - Remarques: poissons d'eau douce

Point final: LC50 Poissons = 2800-3200 mg/l - Durée h: 24 - Remarques: poissons de mer

c) Toxicité pour les bactéries:

Point final: EC50 Daphnia > 100 mg/l - Durée h: 48

e) Toxicité pour les plantes:

Point final: EC50 Algues > 100 mg/l - Durée h: 72 - Remarques: algues eau douce

PVPP - CAS : 25249-54-1

a) Toxicité aquatique aiguë:

Point final: LC50 Poissons > 10000 mg/l - Durée / h: 96

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

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.

Fiche de Données de Sécurité

POLYPRESSE

- 14.5. Dangers pour l'environnement
ADR-Polluant environnemental: Non
IMDG-Marine polluant: No
- 14.6. Précautions particulières à prendre par l'utilisateur
N.A.
- 14.7. Transport en vrac conformément à l'annexe II de la convention MARPOL 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) et consort
- 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 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

- Texte des phrases cités à la section 3:
N.A.
- 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.

Fiche de Données de Sécurité

POLYPRESSE

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.
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.

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

✓ **ALIMENTARITE – OENOLOGIE**

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

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

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

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

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

SOFRALAB met tout en œuvre pour que :

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

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

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

✓ **ABSENCE D'OGM**

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

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

✓ **NON-IONISATION**

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

✓ **NANOMATERIAUX**

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

✓ **ADULTERATION / AUTHENTICITE**

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

✓ **ALLERGENES**

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

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

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

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

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

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

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

✓ REACH

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

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

✓ VINS BIOLOGIQUES

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

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

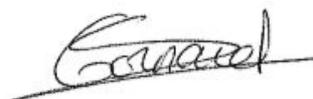
- Biologique,
- Non biologique mais autorisés pour l'élaboration des vins biologiques.
Dans ce dernier cas, SOFRALAB certifie ne pas disposer d'équivalent Bio.

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

✓ CHARTE OENOPPIA – FIVS

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

Magenta, 01/2023



Sophie GORNARD
Responsable QHSE

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

DECLARATION ALLERGENE DES PRODUITS ŒNOLOGIQUES OENOFrance

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

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

LYSOGRAM+ – OVICOLLE

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

CASEINE SOLUBLE

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

AFFIMENTO – ARABINA – ARABINA PLUS – BISULFITE BIDOSE ET TRIDOSE – BISULFITE D'AMMONIUM – BISULFITE DE POTASSIUM – BOLTANE CERCLE – BOLTANE TIRAGE – BOLTANE TIRAGE EXPORT – COLLE 2 LIQUIDE – COLLE DE POISSON OF – COLLE H – COLLOGEL – EQUATION GAMME – GELATINE N – GOMME FRAICHEUR – GOMME SR – KORDOFAN – KYLMA INTENSE – KYLMA MISTRAL – KYLMA PURE – KYLMA SR – KYOCELL LIQUIDE – KYOCELL 2.0 – METABISULFITE DE POTASSIUM – 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
ADAGI'O BIO (OENOFRANCE)	Albumine d'œuf poudre
KORDOFAN BIO (OENOFRANCE)	Gomme arabique poudre
SELECTYS BIO (OENOFRANCE)	Levures

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

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

ne sont pas produits ni commercialisés en bio par Sofralab.

SOFRALAB ne dispose d'aucun produit équivalent en bio.

sont commercialisés uniquement par Sofralab .

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

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



Ludivine CHAINOT
CHARGÉE DE MISSIONS QSE

Magenta, 09/06/2022

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

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

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

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

ne sont pas produits ni commercialisés en bio par Sofralab.

SOFRALAB ne dispose d'aucun produit équivalent en bio.

sont commercialisés uniquement par Sofralab.

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

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



Ludivine CHAINOT
CHARGÉE DE MISSIONS QSE

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

I.1 Numéro du document

51/120676/1502508

I.2 Type d'opérateur

- Operateur
 Groupe d' opérateurs

I.3 Opérateur

SAS SOFRALAB

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

I.4 Organisme de contrôle

ECOCERT FRANCE SAS

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

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