



Saccharomyces cerevisiae (ex bayanus)

Une solution facile à utiliser pour vos arrêts de fermentation



Depuis plus de 25 ans, Lallemand sélectionne dans la nature les meilleures levures de vinification. Les conditions de fermentation de plus en plus exigeantes ont conduit Lallemand à développer un nouveau procédé de production pour ces levures naturelles (100 % naturelles et non-OGM). Depuis 2006, le procédé YSEO® a optimisé la fiabilité de la fermentation alcoolique et réduit les risques d'une fermentation avec des défauts organoleptiques.

Applications

Lallemand simplifie le processus de redémarrage des fermentations arrêtées, avec Uvaferm 43 RESTART™

Fort de son expérience en tant que producteur de levures œnologiques, Lallemand Œnologie en collaboration avec Inter-Rhône a mis au point un processus de production qui rend la levure naturellement plus résistante aux stress causés par les teneurs en alcool élevées et d'autres conditions hostiles liées aux arrêts de fermentation.

Avantages de la levure Uvaferm 43 RESTART™

Lorsque la fermentation s'arrête à mi-parcours, le moût contient généralement beaucoup plus de fructose que de glucose ; ce dernier étant généralement le sucre préféré de la levure. **Il est donc important de choisir une levure à la fois tolérante à l'alcool, avec une forte affinité pour le fructose et ayant une capacité fermentaire très élevée : la levure Uvaferm 43™, sélectionnée par le Laboratoire Inter-Rhône en France (Vallée du Rhône), possède toutes ces qualités.**

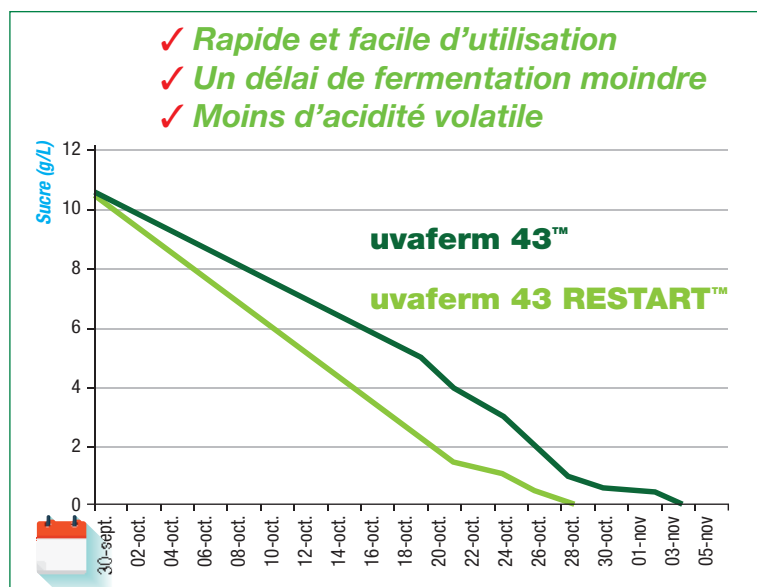
Grâce à un processus de pré-acclimatation innovant développé par Lallemand Œnologie, testé et approuvé par le Laboratoire Inter-Rhône, les levures sont naturellement plus résistantes aux conditions toxiques des arrêts de fermentation. Les cellules de la levure Uvaferm 43 RESTART™ sont plus robustes avec un taux de mortalité plus faible après inoculation, et un temps d'acclimatation dans le moût plus rapide. Le procédé de production comprend des micronutriments spécifiques permettant une plus grande résistance de la levure dans le milieu. Uvaferm 43 RESTART™ possède donc davantage de facteurs de survie tels que des stérols spécifiques et des acides gras polyinsaturés qui renforcent la membrane de la levure. **Combiné avec de bonnes pratiques œnologiques, Uvaferm 43 RESTART™ permet aux vignerons de résoudre efficacement la plupart des problèmes d'arrêt de fermentation en seulement quelques étapes, et en préservant la qualité du vin.**



LALLEMAND ŒNOLOGIE

Propriétés microbiologiques et œnologiques

- *Saccharomyces cerevisiae* (ex bayanus)
- Facteur compétitif : actif
- Relance efficacement la fermentation alcoolique avec un ratio fructose/glucose élevé
- Utilise le fructose plus facilement que la plupart des levures œnologiques
- Relativement faible besoin en azote
- Faible production de SO₂ et d'H₂S
- Forte tolérance en alcool : > 16 % vol.
- Bon taux de fermentation
- Effet sensoriel neutre sur les vins finis



Témoignage

« Un protocole plus facile, Uvaferm 43 RESTART™ permet de gagner du temps et de se concentrer sur d'autres activités dans la cave. En seulement une semaine, quasiment tous les sucres ont été consommés avec une plus faible AV que les produits standards. »

Dosage

- Vinification : 25 à 40 g/hL
- Rédémarrer les fermentations : 40 g/hL

Stockage

- Toutes levures sèches actives doivent être stockées dans un endroit sec, entre 5 et 8°C et l'emballage sous vide doit rester intact.
- Disponible en sachet de 500 g.

Mise en œuvre

Pour 100 hL de vin arrêté (< 20°C) :

- Ajuster le niveau de SO₂ en fonction du bilan analytique.
- Addition d'une écorce de levure spécifique : 4 kg
- Soutirer après 24h-48h (Après soutirage, la température du vin doit être autour de 20°C)

ÉTAPE 1 : ajouter 4 kg de Uvaferm 43 Restart™ dans 40 litres d'eau (37°C). Mélanger en agitant délicatement pendant 20-30 mn.

ÉTAPE 2 : Ajouter à la levure réhydratée : 1,3 hL d'eau, 20 kg de sucre, 3,3 hL de vin arrêté détoxifié et 0,2 kg de FERMAID O™ (« Pied-de-cuve » à 20-25°C). Attendre jusqu'à ce que la densité atteigne 1000 (48-72h).

ÉTAPE 3 : Incorporer le « Pied-de-cuve » (5 hL) à la préparation du vin arrêté détoxifié (100 hL), et ajouter 4 kg de FERMAID O™.

Distribué par :

Mai 2016

FICHE DE DONNÉES DE SÉCURITÉ

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

SECTION 1 – IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE/DU MÉLANGE ET DE L'ENTREPRISE

- 1.1 Identification de produit/Groupe produit: LEVURES SÈCHES ACTIVES
- 1.2 Utilisation du produit: Pour une utilisation en vinification
- 1.3 Renseignements fournisseurs: Lallemand Denmark A/S
 Vejlevej 10
 Fredericia
 DK-7000 Denmark
 Tel: +45 75 91 50 80
 Email: scourdesses@lallemand.com
- 1.4 Numéro d'appel d'urgence: Contactez votre médecin ou l'hôpital le plus proche.

SECTION 2 – IDENTIFICATION DES DANGERS

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

SECTION 3 – COMPOSITION/INFORMATION SUR LES COMPOSANTS

Composant pouvant présenter un risque pour la santé: Aucun

SECTION 4 – PREMIERS SECOURS

- 4.1 Description des premiers secours:
- Contact avec les yeux: ... Rincer abondamment avec de l'eau.
- Contact avec la peau: Laver la zone en contact avec de l'eau et du savon.
- Inhalation: Emmener immédiatement le sujet à l'air frais.
- Rincer soigneusement la bouche et la gorge avec de l'eau puis boire abondamment.
- 4.2 Principaux symptômes et effets, aigus et différés :
- Contact avec les yeux: ... Possibles irritations
- Contact avec la peau: Possibles irritations
- Inhalation: Possible irritation respiratoire ou asthme chez les individus sensibles.
- Ingestion: Peut provoquer un inconfort intestinal, ballonnement, gaz.
- 4.3 Indication des éventuels soins médicaux immédiats et traitement particuliers nécessaires :
- Aucun ; Si les symptômes persistent, consulter un médecin.

SECTION 5 – MESURES DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

- 5.1 Moyens d'extinction:
- Appropriés: Eau, mousse, dioxyde de carbone, poudre sèche.
- Inappropriés: Aucun
- 5.2 Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange: Aucun
- 5.3 Conseils aux pompiers:
- Porter un appareil respiratoire autonome (ARA) en cas d'exposition dans des lieux confinés ou fermés.

SECTION 6 – MESURES EN CAS DE DISPERSION ACCIDENTELLE

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

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

6.2 Précautions pour la protection de l'environnement : Aucune

6.3 Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage:

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

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

6.4 Référence à d'autres sections :

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

SECTION 7 – MANIPULATION ET STOCKAGE

7.1 Précautions à prendre pour une manipulation sans danger :

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

Hygiène:Se nettoyer soigneusement les mains après manipulation.

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

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

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

Mesures de protection contre l'incendie ou les explosions : Aucune

7.3 Utilisations finales particulières : Aucune

SECTION 8 – CONTROLE DE L'EXPOSITION – PROTECTION INDIVIDUELLE

8.1 Paramètres de contrôle:

Valeurs limites d'exposition :Pas de limite

Valeurs limites biologiques :Pas de limite

8.2 Contrôle de l'exposition :

Contrôle technique approprié : ..Aucun

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

Protection de la peau :Mains: Aucune

Autres : Aucune. Porter des vêtements adaptés.

Protection respiratoire:Aucune protection n'est nécessaire en cas d'exposition temporaire.

Pour une exposition fréquente et continue, porter un masque FFP2.

Risques thermiques :Aucun

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

SECTION 9 – PROPRIÉTÉS PHYSIQUES ET CHIMIQUES

9.1 Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles :

Aspect:Poudre beige à marron clair

Odeur:Odeur typique de levure

Solubilité:Partiellement soluble

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

9.2 Autres informations: Aucune

SECTION 10 – STABILITÉ ET RÉACTIVITÉ

10.1 Réactivité: Non réactif

10.2 Stabilité chimique: Stable

10.3 Possibilités de réactions dangereuses: Aucune

10.4 Conditions à éviter: Aucune

10.5 Matières incompatibles: Aucune

10.6 Produits de décomposition dangereux: Aucun

SECTION 11 – INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

11.1 Informations sur les effets toxicologiques :

Toxicité aiguë: Pas d'effet connu

Corrosion/Irritation cutanée : Possible irritation

Lésion/Irritation oculaire : Possible irritation

Sensibilisation respiratoire ou cutanée: Possible réaction allergique

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

Effets chroniques : Pas d'effets connus

SECTION 12 – INFORMATIONS ÉCOLOGIQUES

12.1 Toxicité: Pas d'effets connus

12.2 Persistance et dégradabilité: Pas de persistance. Produit bio dégradable

12.3 Potentiel de bioaccumulation : Aucun

12.4 Mobilité dans le sol: Non applicable

12.5 Résultats des évaluations PBT et VPVB : Non applicable

12.6 Autres effets néfastes : Aucun

SECTION 13 – INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

13.1 Méthodes de traitement des déchets :

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

SECTION 14 – INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

14.1 Numéro ONU : Non applicable

14.2 UN proper shipping name: Non applicable

14.3 Classe(s) de danger pour le transport : Non classé comme dangereux

14.4 Groupe d'emballage : Non applicable

14.5 Dangers pour l'environnement : Aucun

14.6 Précautions particulières à prendre par l'utilisateur : Aucun

14.7 Transport en vrac (annexe II - Convention Marpol 73/78 & Recueil IBC): Non applicable

SECTION 15 – INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES

15.1 Règlements/législations particulières à la substance ou au mélange en matière de sécurité, de santé et d'environ. Le format et le contenu de cette fiche de données de sécurité volontaire sont basés sur des exigences réglementaires. Cependant, certaines informations peuvent ne pas être incluses car elles ne sont pas pertinentes pour ce type de produit.

Autre réglementation de l'UE:

Règlement délégué (UE) 2019/934 de la Commission du 12 mars 2019 complétant le règlement (UE) no 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les zones viticoles où le titre alcoométrique peut être augmenté, les pratiques œnologiques autorisées et les restrictions applicables à la production et à la conservation de produits de la vigne, le pourcentage minimal d'alcool pour les sous-produits et leur élimination, et la publication des fiches de l'OIV.

15.2 Évaluation de la sécurité chimique : Non applicable

SECTION 16 – AUTRES DONNÉES

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

Révisions:

N°	Date	Révisions
1	Septembre 2016	Cette fiche de données de sécurité a été créée en conformité avec le règlement CE 1907/2006 Mise à jour de la charte graphique
2	Novembre 2020	Révision en conformité avec le règlement CE 830/2015 Révision Section 1 "Groupe produit" Révision Section 8 "Contrôle de l'exposition – Protection Individuelle" Révision Section 15 "Informations réglementaires" Ajout des dates de révision Mise à jour de la charte graphique

Valide pour 3 ans à compter de la date de sa délivrance. Toute modification dans la fabrication ou la législation conduira à une mise à jour du document.

ATTESTATION GÉNÉRALE

LEVURES SÈCHES ACTIVES POUR USAGE ŒNOLOGIQUE:

Produits destinés à la consommation humaine

Nous certifions par la présente que toutes les matières premières utilisées dans la production des produits mentionnés ci-dessus sont conformes aux critères de pureté approuvés et établis par les réglementations relatives à la sécurité sanitaire des aliments. Les produits mentionnés ci-dessus ne contiennent pas d'additifs, d'auxiliaires technologiques ou de substances préjudiciables à la santé des consommateurs. Ils répondent à toutes les normes applicables aux aliments destinés à la consommation humaine selon le Codex Alimentarius.

Dans ces conditions, nos produits ne représentent pas de danger pour la consommation humaine.

Alimentarité

Nos produits ont été transformés conformément aux Bonnes Pratiques de Fabrication en vigueur, Analyses des Dangers et Contrôle Préventif basé sur les Risques des Aliments pour la Consommation Humaine. Nous assurons une démarche de conformité et de rappels des produits alimentaires non-conformes.

Nos usines disposent de plans écrits, mis en œuvre, consignés et vérifiés en matière de fabrication, transformation, emballage et conservation des produits alimentaires. Chaque unité de production et d'entreposage possède un plan spécifique à son bâtiment afin d'assurer la sécurité de l'unité et des installations et de garantir la qualité et la sécurité des produits alimentaires.

Allergies alimentaires

Conformément au Règlement UE N° 1169/2011 et ses modifications concernant le contenu en substances ou produits pouvant provoquer des allergies ou des intolérances alimentaires humaines, nous déclarons que les allergènes visés et listés ci-dessous, n'entrent pas dans la production de nos produits.

Nos produits ne peuvent pas donc être considérés comme contenant ce qui suit :

- Céréales contenant du gluten et produits dérivés
- Crustacés et produits dérivés
- Oeufs et produits dérivés
- Poissons et produits dérivés
- Arachides et produits dérivés
- Soja et produits dérivés
- Lait (y compris le lactose) et produits dérivés
- Fruits à coque et produits dérivés
- Céleri et produits dérivés
- Moutarde et produits dérivés
- Graines de sésame et produits dérivés
- Lupin et produits dérivés
- Mollusques et produits dérivés
- Anhydride sulfureux et sulfites à des concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO₂

OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin)

Les produits que nous commercialisons pour usage œnologique sont répertoriés dans l'OIV comme étant autorisés dans la production de vin. Ces produits sont conformes aux réglementations œnologiques OIV Codex en vigueur.

Réglementation européenne

Règlement Délégué (UE) 2019/934 de la Commission du 12 mars 2019 complétant le règlement (UE) no 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les zones viticoles où le titre alcoométrique peut être augmenté, les pratiques œnologiques autorisées et les restrictions applicables à la production et à la conservation de produits de la vigne, le pourcentage minimal d'alcool pour les sous-produits et leur élimination, et la publication des fiches de l'OIV autorisant les produits mentionnés ci-dessus pour les traitements et pratiques œnologiques.

Additifs alimentaires

Les levures sèches actives contiennent du monostérate de sorbitan (E491) en tant qu'additif. Les additifs alimentaires sont définis dans (CE) n° 1333/2008 et (États-Unis) 21 CFR § 170-178. Tous les additifs alimentaires utilisés sont conformes à la législation sur les additifs alimentaires (CE) n° 231/2012 et 21 CFR § 170-178.

Aucun agent de conservation ou colorant n'a été utilisé dans les procédés de production des produits susmentionnés.

Contact alimentaire

Conformément aux déclarations de nos fournisseurs d'emballage, nous certifions par la présente que l'ensemble de nos produits sont conditionnés dans des emballages aptes au contact alimentaire.

Les emballages utilisés sont conformes à CE 1935/2004 et UE 2020/1245 et leurs modifications.

Conformément aux informations de nos fournisseurs, les produits sont conformes à la Notification No. 196 du 28 avril 2020 (promulguée conformément à la loi japonaise Food Sanitation Act) du ministère de la Santé, du travail et de la protection sociale (MHLW) du Japon, listant les emballages aptes au contact alimentaire.

Par ailleurs, phtalates ou dérivés [bis-phenol A, et substances polybromées (PBBs & PBDEs)] ne sont pas ajoutés ou présents dans les emballages.

Ces substances ne sont pas utilisées dans la production des micro-organismes ou dans la fabrication des ingrédients utilisés dans les produits finaux.

Modification génétique

Selon nos connaissances, les micro-organismes sont tels qu'ils ont été trouvés dans la nature et ne sont pas concernés par les Organismes Génétiquement Modifiés.

Ils font fait l'objet de contrôles et d'analyses rigoureux concernant leur identité et leur pureté. A notre connaissance et aussi conformément aux documents remis par nos fournisseurs, les ingrédients utilisés dans la production du produit mentionné ci-dessus ne sont pas génétiquement modifiés. Dans ces conditions, nous déclarons que le produit mentionné ci-dessus ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM).

Nanotechnologies et nanomatériaux

A notre connaissance et conformément aux documents remis par nos fournisseurs, les ingrédients utilisés dans la production du produit mentionné ci-dessus ne contiennent pas de nanomatériaux.

Dans ces conditions, nous déclarons que le produit mentionné ci-dessus ne contient donc pas de nanomatériaux conformément au règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement Européen.

Radioactivité et Ionisation

Nos produits n'ont subi aucun traitement ionisant ou irradiant au cours de leurs processus de production et ne contiennent pas de composants ionisés ou irradiés.

Utilisation de Boue d'Épuration

Des boues d'épuration n'ont pas été utilisées dans la production des micro-organismes.

Croissance sur Substrat Pétrochimique

Les produits mentionnés ci-dessus, n'ont pas été cultivés sur substrat pétrochimique ou de liqueur sulfiteuse.

Ingrédients d'origine animale

La fabrication et le développement des produits mentionnés ci-dessus et de leurs ingrédients n'impliquent pas l'utilisation de tout produit animal, par produit ou dérivé. Ces produits ne représentent pas un risque d'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine) et TSE (encéphalopathie spongiforme transmissible).

Vegan et absence de tests sur animaux

La fabrication et le développement des produits mentionnés ci-dessus et de leurs ingrédients n'impliquent et n'ont pas impliqués l'utilisation de produits ou dérivés de produits animaux et des produits mentionnés ci-dessus et de leurs ingrédients ne sont pas et n'ont pas été testés sur des animaux (Cela inclut des tests d'efficacité, de toxicité, de sécurité, à but cosmétique etc...). Dans ces conditions, nous déclarons que le produit mentionné ci-dessus est utilisable pour l'élaboration de produits vegan.

Lallemand Oenology entend par « animal » l'ensemble du règne animal c'est-à-dire tous les vertébrés et tous les invertébrés multicellulaires.

Absence d'Antibiotiques

Les matières premières utilisées pour la production de nos produits ne contiennent pas d'antibiotiques et aucun antibiotique n'est utilisé à quelque stade que ce soit du processus de production.

Dioxines et PCB

Il n'existe aucune limite requise sur les teneurs en dioxine pour ces produits ou leurs ingrédients en vertu du règlement (CE) n°1881/2006 de la Commission "portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires" de l'article 5.

Le processus de production de ces produits n'est pas susceptible d'émettre de dioxines. De plus, nos produits n'ont pas été fabriqués à proximité de processus industriels ou naturels susceptibles d'émettre des dioxines. Ils n'ont pas non plus été fabriqués à l'aide de matières premières, d'auxiliaires technologiques ou d'eau provenant de ces processus.

Métaux Lourds

Les produits mentionnés ci-dessus sont fabriqués à partir d'ingrédients qui ne sont pas considérés comme présentant un risque de teneur en métaux lourds. Les procédés de production eux-mêmes n'entraînent aucun risque d'introduction de métaux lourds dans ces produits.

Les produits sont conformes au Codex OIV.

Absence de Substances Dangereuses

Nos produits ne sont pas enregistrés par le REACH de l'Union européenne en tant que CMR (substances cancérogènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction) et SEP (Substances Extrêmement Préoccupantes), par le NTP américain (Programme National de Toxicologie) et par les monographies du CIRC de l'OMS.

La consommation de nos produits ne représente aucun risque d'exposition à l'une ou l'autre des substances énumérées dans la Proposition 65 de Californie.

Solvants

Aucun solvant n'est utilisé dans le procédé de fermentation des micro-organismes ni dans l'un des ingrédients utilisés dans les produits susmentionnés.



Stéphanie Courdesses

QA Manager, Lallemmand Oenology

Lallemmand S.A.S - 19 rue des briquetiers, BP59, 31702 BLAGNAC Cedex, France

Valide pour 3 ans à compter de la date de sa délivrance. Toute modification dans la fabrication ou la législation conduira à une mise à jour du document.

Les informations consignées dans la présente attestation ont été soigneusement compilées d'après nos connaissances. Nos produits sont vendus à la condition que les acheteurs potentiels réalisent leurs propres évaluations pour déterminer l'adéquation des produits à leurs applications. Les règlements locaux en matière alimentaire doivent toujours être consultés quant aux applications spécifiques et aux déclarations nécessaires. La législation peut varier d'un pays à l'autre.

SPECIFICATION SHEET

UVAFERM 43 RESTART™

FOR OENOLOGICAL USE

Active dry yeast in the form of round or vermiculated pellets obtained by drying a concentrated yeast culture. Product packaged in laminated foil under vacuum.

10200-06-E2: 20x500 g pack in a 10 kg carton.

10200-01-E2: 10 kg carton

PHYSICAL PROPERTIES

APPEARANCE & ODOUR

- Beige to light brown colour
- Typical yeast smell

INGREDIENTS

- Active dry yeast *Saccharomyces cerevisiae*, E491

PRODUCT SPECIFICATIONS (in compliance with OIV Codex)

Viable yeast	> 10 ¹⁰ CFU/g
Dry matter	> 92 %
Coliform.....	< 10 ² CFU/g
<i>E. coli</i>	Absent in 1 g
<i>S. aureus</i>	Absent in 1 g
<i>Salmonella</i>	Absent in 25 g
Lactic Acid Bacteria	< 10 ⁵ CFU/g
Acetic bacteria	< 10 ⁴ CFU/g
Moulds	< 10 ³ CFU/g
Yeast of different species	< 10 ⁵ CFU/g
Lead	< 2 mg/kg
Mercury	< 1 mg/kg
Arsenic	< 3 mg/kg
Cadmium.....	< 1 mg/kg

INSTRUCTIONS FOR USE

Recommended dosage: 25-50 g/hL

1. Rehydrate yeast in 10 times its weight of clean water (temperature between 35° and 40°C).
2. Stir gently to dissolve and wait for 20 minutes.
3. Add to the must. The temperature difference between the must to be inoculated and the rehydration medium should never be greater than 10°C (if any doubt, please contact your supplier or Lallemmand).
4. The total duration of rehydration should not exceed 45 minutes.
5. Always rehydrate the yeast in a clean container.
6. Rehydration in the must is not advisable.

STORAGE & SHELF LIFE

Store in a dry and cool place.

Shelf life: 4 years in original sealed packaging. Do not use active dry yeast if the packaging has lost its vacuum.

Product of

DANSTAR FERMENT AG

Vejlevej 10

Fredericia

DK-7000 Denmark

Subsidiary of Lallemmand Inc.

The information herein is based on current available data and is believed to be correct. No warranty, express or implied, is made regarding data accuracy, merchantability or hazards associated with product use. The user is responsible for determining product suitability, conditions of use and all associated hazards.

This document is valid for 3 years unless superseded or otherwise indicated.

RABBI M. C. SECKBACH
Modiin Illit, Israel



הרב משה חיים זקבך
בלאמו"ר הגר"מ זצ"ל

SK International Kosher Certification

Modiin Illit-Kiryat Sefer, 09 January 2023

Our ref.:LLMN 23.01 Uvaferm

KOSHER CERTIFICATE

This is to certify that we regularly visit the plants of the Company

"LALLEMAND Inc."
Montreal (Canada)

we check all the ingredients and the complete process of the manufacturing from the beginning to end.

Therefore, we can certify that the wine-yeasts of the range

"UVAFERM"

of this company are strictly **KOSHER & PARVE.**

This Certificate is valid until 31 January 2024 and subject to renewal at that time.

