



VEGEFINE®

Agent de clarification à base de protéines végétales (patatines).

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement (UE) 2019/934.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

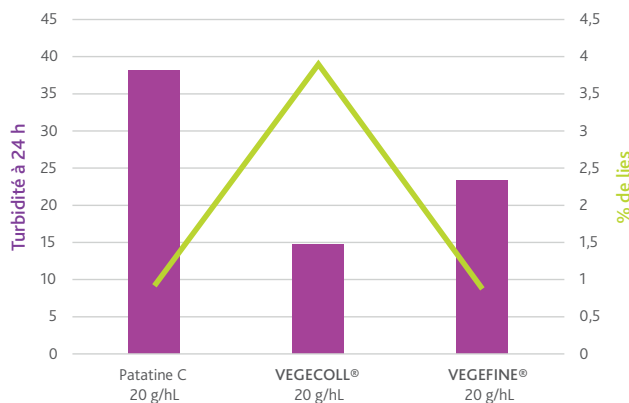
VEGEFINE® est une formulation 100% à base de patatines (protéines végétales). Grâce aux caractéristiques physico-chimiques de ces protéines, VEGEFINE® assure un collage efficace des moûts et des vins permettant aussi une très bonne compaction des bourbes et des lies. Formulation utilisable en **BIO** Règlement (UE) 848/2018. VEGEFINE® est très facile à mettre en œuvre et permet de remplacer les agents de collage classiques d'origine animale.

VEGEFINE® s'utilise :

- Sur moûts : élimination des composés phénoliques oxydés ou oxydables et une faible quantité de lies après sédimentation.
- Sur vins (blancs, rosés et rouges) : forte capacité de clarification, vitesse de sédimentation rapide, stabilisation de la matière colorante et élimination des tanins astringents des vins rouges.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

VEGEFINE® permet d'obtenir une turbidité satisfaisante après collage sur moût tout en ne laissant qu'une faible quantité de bourbes.



Comparaison de la turbidité et du % des lies

Essai de collage statique à 7°C avant FA sur moût de Sauvignon blanc (2019).

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre Couleur beige grise



LAFFORT
l'œnologie par nature

ANALYSES CHIMIQUES

pH (1%)	6 à 8
Humidité (%)	< 12
Dosage de l'azote total (%).....	>10
Cendres (%).....	< 8
Zinc (ppm)	< 50
Fer (ppm).....	< 300
Chrome (ppm)	< 10

Cuivre (ppm)	< 35
Mercuré (ppm)	< 1
Plomb (ppm)	< 5
Arsenic (ppm)	< 3
Cadmium (ppm)	< 1
SO ₂ (ppm).....	> 10

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- **Sur moût** : le traitement est à mettre en œuvre avant ou pendant la fermentation.
- **Sur vin** : lors du collage.

DOSE D'EMPLOI

- Moûts blancs et rosés : 5 - 30 g/hL.
- Jus de presse : 10 - 50 g/hL.
- Vins blancs et rosés : 2 - 15 g/hL.
- Vins rouges : 2 - 8 g/hL.

Les recommandations de doses sont variables en fonction du cépage, des caractéristiques du vin et du profil désiré. Des essais avec une gamme de doses large sont vivement recommandés.

- Réglementation UE : Dose maximale légale : 50 g/hL.

MISE EN ŒUVRE

Réhydrater VEGEFINE® dans dix fois son poids d'eau (1 kg pour 10 L d'eau) avant incorporation.

Une agitation forte peut provoquer une formation de mousse. La solution sous forme d'émulsion ainsi préparée doit être utilisée dans la journée. Ne jamais préparer la solution directement dans le vin, cela provoquerait une floculation directe avec les composés du vin.

Après addition de l'agent de clarification, il est nécessaire de réaliser un remontage pour une bonne homogénéisation du produit.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg, carton de 10 kg.
Sachet de 10 kg.



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

1.1. Identificateur de produit

Forme du produit	: Substance
Nom commercial	: VEGEFINE®
Type de produit	: Usage œnologique
Groupe de produits	: Produit commercial

1.2. Utilisations identifiées pertinentes de la substance ou du mélange et utilisations déconseillées

1.2.1. Utilisations identifiées pertinentes

Catégorie d'usage principal	: Utilisation professionnelle
Spec. d'usage industriel/professionnel	: Usage réservé aux utilisateurs professionnels
Utilisation de la substance/mélange	: Agent de clarification à base de protéines végétales (patatines).
Utilisation de la substance/mélange	: Usage œnologique

1.2.2. Utilisations déconseillées

Pas d'informations complémentaires disponibles

1.3. Renseignements concernant le fournisseur de la fiche de données de sécurité

Fournisseur

LAFFORT FRANCE
Boîte postale CS 61611
33072 BORDEAUX CEDEX - FRANCE
T +33 (0)5 56 86 53 04 - F +33 (0)5 56 86 30 50
info@laffort.com - www.laffort.com

Distributeur

LAFFORT CHILE
PARCELA 233, LOTE 2,
COLONIA KENNEDY, SECTOR HOSPITAL
9540000 PAINE - CHILE
T +56 22 979 1590 - F +56 9 5201 7140
info@laffort.com - www.laffort.com

Distributeur

LAFFORT ITALIA
S.P. PER CASTELNUOVO SCRIVIA S.N.C.
15057 TORTONA AL
T +39 0131 863 608 - F +39 0131 821 305
laffortitalia@laffort.com - www.laffort.com

Distributeur

LAFFORT SOUTH AFRICA
32 ZANDWYK PARK

Distributeur

LAFFORT AUSTRALIA
23 BURWOOD AVENUE
WOODVILLE NORTH
5012 SOUTH AUSTRALIA - AUSTRALIA
T (08) 8360 2200
info@laffort.com - www.laffort.com

Fournisseur

LAFFORT ESPAÑA S.A.
TXIRRITA MALEO 12 APTDO 246
20100 RENTERIA (Guipúzcoa) - ESPAÑA
T 0034943344068 - F 0034943344281
info@laffort.com - www.laffort.com

Distributeur

LAFFORT NEW ZEALAND
4/B GREENWOODS CLOSE
TITIRANGI
Boîte postale P.O. BOX 60-249
1000 AUCKLAND - NEW ZEALAND
T 64 (0) 21 322 290
info@laffort.com - www.laffort.com

Distributeur

LAFFORT USA
1460 CADDER LANE

VEGEFINE®

Fiche de Données de Sécurité

conforme au Règlement (CE) N° 1907/2006 (REACH) tel que modifié par le Règlement (UE) 2020/878

7646 PAARL - SOUTH AFRICA

T +27 21 882 8106

info@laffort.com - www.laffort.com

SUITE C

CA 94954 PETALUMA - USA

T +1 (707) 775 4530

laffortusa@laffort.com - www.laffortusa.com

1.4. Numéro d'appel d'urgence

Pays	Organisme/Société	Adresse	Numéro d'urgence	Commentaire
Algérie	Centre Anti-poisons d'Algérie	Bd Said Touati CHU BAB EL Oued	+021 97 98 98	
Belgique	Centre Anti-Poisons/Antigifcentrum c/o Hôpital Central de la Base - Reine Astrid	Rue Bruyn 1 1120 Bruxelles/Brussel	+32 70 245 245	Toutes les questions urgentes concernant une intoxication: 070 245 245 (gratuit, 24/7), si pas accessible 02 264 96 30 (tarif normal)
Canada	Centre anti-poison du Québec (CAPQ)	1270 Chemin Ste-Foy Pavillon Jeffrey Hale, 4ème étage QC G1S 2M4 Québec	1 800 463-5060	
France	ORFILA		+33 1 45 42 59 59	Ce numéro permet d'obtenir les coordonnées de tous les centres Anti-poison Français. Ces centres anti-poison et de toxicovigilance fournissent une aide médicale gratuite (hors coût d'appel), 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7.
Grèce	Poisons Information Centre Children's Hospital P&A Kyriakou	11762 Athens	+30 2 10 779 3777	
Maroc	Centre Anti Poison et de Pharmacovigilance Du Maroc (CAPM)	Rue Lamfedel Cherkaoui, Rabat Instituts Madinat Al Irfane, B.P. 6671 10100 Rabat	+05 3777 7169 +0801000180	

VEGEFINE®

Fiche de Données de Sécurité

conforme au Règlement (CE) N° 1907/2006 (REACH) tel que modifié par le Règlement (UE) 2020/878

Portugal	Centro de Informação Antivenenos Instituto Nacional de Emergência Médica	Rua Almirante Barroso, 36 1000-013 Lisboa	+351 800 250 250	
Roumanie	Department of Clinical Toxicology Spitalul de Urgenta Floreasca	Calea Floreasca Bucuresti	+40 21 230 8000	
Suisse	Tox Info Suisse	Freiestrasse 16 8032 Zürich	145	(de l'étranger :+41 44 251 51 51) Cas non-urgents: +41 44 251 66 66
Tunisie	Centre Anti-Poisons de Tunisie	Rue Abou Kacem Chebbi MONTFLEURY 1089 TUNIS CHEBBI TUNIS	+71335500	

RUBRIQUE 2: Identification des dangers

2.1. Classification de la substance ou du mélange

Classification selon le règlement (CE) N° 1272/2008 [CLP]

Non classé

Effets néfastes physicochimiques, pour la santé humaine et pour l'environnement

Pas d'informations complémentaires disponibles

2.2. Éléments d'étiquetage

Le produit n'est pas soumis à un étiquetage selon les directives CE ou selon la législation nationale pertinente.

Étiquetage non applicable

2.3. Autres dangers

Pas d'informations complémentaires disponibles

RUBRIQUE 3: Composition/informations sur les composants

3.1. Substances

Type de substance : Monoconstituant

Nom : VEGEFINE®

Nom	Identificateur de produit	%
Protéines végétales (patatine)		100

3.2. Mélanges

Non applicable

VEGEFINE®

Fiche de Données de Sécurité

conforme au Règlement (CE) N° 1907/2006 (REACH) tel que modifié par le Règlement (UE) 2020/878

RUBRIQUE 4: Premiers secours

4.1. Description des premiers secours

Premiers soins général	: Ne présente pas de risque particulier, sous réserve de respecter les règles générales d'hygiène industrielle permettant d'éviter l'inhalation de poussières. Si les symptômes persistent, appeler un médecin.
Premiers soins après inhalation	: Transporter la personne à l'extérieur et la maintenir dans une position où elle peut confortablement respirer. Si les troubles continuent, consulter un médecin.
Premiers soins après contact avec la peau	: Après contact avec la peau, se laver immédiatement et abondamment à l'eau et au savon. Si les troubles continuent, consulter un médecin.
Premiers soins après contact oculaire	: En cas de contact avec les yeux, rincer immédiatement à l'eau claire durant 10-15 minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. Si l'irritation oculaire persiste: consulter un médecin.
Premiers soins après ingestion	: En cas d'ingestion rincer la bouche avec de l'eau (seulement si la personne est consciente). Ne jamais administrer quelque chose par la bouche à une personne inconsciente. Appeler un centre antipoison ou un médecin en cas de malaise.

4.2. Principaux symptômes et effets, aigus et différés

Symptômes/effets	: Informations plus détaillées : voir rubrique 11.
Symptômes/effets après inhalation	: Les poussières éventuelles du produit peuvent provoquer une irritation respiratoire à la suite d'une exposition excessive par inhalation.
Symptômes/effets après contact avec la peau	: Un contact prolongé peut provoquer une légère irritation.
Symptômes/effets après contact oculaire	: Peut provoquer une irritation modérée, avec sensation de brûlure, larmoiement, rougeur ou gonflement.
Symptômes/effets après ingestion	: Troubles gastro-intestinaux.

4.3. Indication des éventuels soins médicaux immédiats et traitements particuliers nécessaires

Traitement symptomatique.

RUBRIQUE 5: Mesures de lutte contre l'incendie

5.1. Moyens d'extinction

Moyens d'extinction appropriés	: En cas d'incendie à proximité, utiliser les agents d'extinction adaptés. dioxyde de carbone (CO ₂), poudre, mousse résistante aux alcools, eau pulvérisée.
Agents d'extinction non appropriés	: Ne pas utiliser un jet d'eau.

5.2. Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange

Danger d'incendie	: En cas d'incendie et/ou d'explosion, ne pas respirer les fumées.
Danger d'explosion	: Eviter la mise en suspension de poussières aériennes susceptibles de provoquer une explosion.

VEGEFINE®

Fiche de Données de Sécurité

conforme au Règlement (CE) N° 1907/2006 (REACH) tel que modifié par le Règlement (UE) 2020/878

Produits de décomposition dangereux en cas d'incendie : Aucun produit de décomposition dangereux ne devrait être généré dans les conditions normales de stockage et d'emploi. Des produits de décomposition dangereux comme de la fumée, du monoxyde ou du dioxyde de carbone peuvent se dégager en cas de chauffage prolongé. Oxydes d'azote.

5.3. Conseils aux pompiers

Instructions de lutte contre l'incendie : Refroidir les conteneurs exposés par pulvérisation ou brouillard d'eau. Soyez prudent lors du combat de tout incendie de produits chimiques. Eviter que les eaux usées de lutte contre l'incendie contaminent l'environnement.

Protection en cas d'incendie : Ne pas intervenir sans un équipement de protection adapté. Appareil de protection respiratoire autonome isolant. Protection complète du corps.

Autres informations : Ne pas contaminer les eaux souterraines et de surface. Eliminer conformément aux règlements de sécurité locaux/nationaux en vigueur.

RUBRIQUE 6: Mesures à prendre en cas de dispersion accidentelle

6.1. Précautions individuelles, équipement de protection et procédures d'urgence

Mesures générales : Ne pas manipuler avant d'avoir lu et compris toutes les précautions de sécurité. Evacuer le personnel vers un endroit sûr.

6.1.1. Pour les non-secouristes

Equipement de protection : Porter l'équipement de protection individuelle recommandé.

Procédures d'urgence : Ventiler la zone de déversement. Ne pas toucher le produit déversé ou marcher dessus. Eviter le contact avec la peau et les yeux.

Mesures antipoussières : Eviter toute formation de poussière.

6.1.2. Pour les secouristes

Equipement de protection : Ne pas intervenir sans un équipement de protection adapté. Pour plus d'informations, se reporter à la rubrique 8 : "Contrôle de l'exposition-protection individuelle".

6.2. Précautions pour la protection de l'environnement

Ne pas déverser dans les eaux de surface ou dans les égouts. Avertir les autorités si le produit pénètre dans les égouts ou dans les eaux du domaine public.

6.3. Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage

Procédés de nettoyage : La poussière déposée peut être nettoyée par aspiration (vide) ou la zone lavée à l'eau. Ramasser mécaniquement le produit. Eviter de remuer la matière en poudre en mettant en suspension des poussières aériennes. Pomper/recueillir le produit libéré dans des récipients appropriés. Rincer les surfaces souillées abondamment à l'eau. Collecter dans des récipients appropriés et fermés pour élimination. Le produit liquide est glissant.

Autres informations : Eliminer les matières ou résidus solides dans un centre autorisé. Empêcher toute pénétration dans les égouts ou cours d'eau.

VEGEFINE®

Fiche de Données de Sécurité

conforme au Règlement (CE) N° 1907/2006 (REACH) tel que modifié par le Règlement (UE) 2020/878

6.4. Référence à d'autres rubriques

Voir la rubrique 8 en ce qui concerne les protections individuelles à utiliser. Pour plus d'informations, se reporter à la rubrique 13.

RUBRIQUE 7: Manipulation et stockage

7.1. Précautions à prendre pour une manipulation sans danger

- Précautions à prendre pour une manipulation sans danger : Eviter toute formation de poussière. Assurer une bonne ventilation du poste de travail. Une extraction locale est recommandée s'il y a un risque de production de poussières. En cas de risque de production excessive de poussières utiliser un équipement de protection respiratoire autorisé. Eviter le contact avec la peau et les yeux. Porter l'équipement de protection individuelle recommandé. Conserver fermé dans un endroit sec et frais.
- Mesures d'hygiène : Ne pas manger, boire ou fumer en manipulant ce produit. Se laver les mains et toute autre zone exposée avec un savon doux et de l'eau, avant de manger, de boire, de fumer, et avant de quitter le travail. Se laver les mains après toute manipulation.

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

- Mesures techniques : Conserver uniquement dans le récipient d'origine.
- Conditions de stockage : Conserver fermé dans un endroit sec et frais. Conserver dans un local bien ventilé. Entreposer à l'abri de la chaleur/humidité. Conserver à l'abri des rayons solaires directs. Tenir le récipient bien fermé pour éviter toute absorption d'humidité.
- Produits incompatibles : Agents odorants.
- Matières incompatibles : Aucune, à notre connaissance.
- Chaleur et sources d'ignition : Maintenir à l'écart de toute source d'ignition (y compris de charges électrostatiques).

7.3. Utilisation(s) finale(s) particulière(s)

Usage œnologique.

RUBRIQUE 8: Contrôles de l'exposition/protection individuelle

8.1. Paramètres de contrôle

8.1.1 Valeurs limites nationales d'exposition professionnelle et biologiques

Pas d'informations complémentaires disponibles

8.1.2. Procédures de suivi recommandées

Pas d'informations complémentaires disponibles

8.1.3. Contaminants atmosphériques formés

Pas d'informations complémentaires disponibles

8.1.4. DNEL et PNEC

Pas d'informations complémentaires disponibles

8.1.5. Bande de contrôle

Pas d'informations complémentaires disponibles

8.2. Contrôles de l'exposition

8.2.1. Contrôles techniques appropriés

Contrôles techniques appropriés:

Assurer une bonne ventilation du poste de travail. Eviter toute formation de poussière. Des rince-œil de secours et des douches de sécurité doivent être installés à proximité de tout endroit où il y a risque d'exposition. S'assurer que le système de ventilation est régulièrement entretenu et testé.

8.2.2. Équipements de protection individuelle

Équipement de protection individuelle:

Se référer aux mesures de protection énumérées dans les rubriques 7 et 8.

8.2.2.1. Protection des yeux et du visage

Protection oculaire:			
Aucune protection oculaire spéciale n'est recommandée dans les conditions normales d'utilisation. En cas de risque de production excessive de poussières, porter des lunettes			
Type	Champ d'application	Caractéristiques	Norme
Lunettes de sécurité	Poussières		EN 166

8.2.2.2. Protection de la peau

Protection de la peau et du corps:
Porter un vêtement de protection approprié

Protection des mains:
Aucune protection spéciale n'est requise. En cas de contact répété ou prolongé, porter des gants. En cas de risque de production excessive de poussières. Porter des gants de protection. EN 374

Autres protecteurs de la peau
Vêtements de protection - sélection du matériau:
Porter un vêtement de protection approprié. Vêtements de protection à manches longues. Vêtements antistatiques. EN 340. EN 1149

8.2.2.3. Protection des voies respiratoires

Protection des voies respiratoires:
Aucune protection spéciale n'est requise si l'on maintient une ventilation suffisante. Porter un appareil respiratoire approprié en cas de ventilation insuffisante. EN 143. EN 149

VEGEFINE®

Fiche de Données de Sécurité

conforme au Règlement (CE) N° 1907/2006 (REACH) tel que modifié par le Règlement (UE) 2020/878

Appareil	Type de filtre	Condition	Norme
Masque antipoussière	Type P2		EN 143, EN 149

8.2.2.4. Protection contre les risques thermiques

Pas d'informations complémentaires disponibles

8.2.3. Contrôle de l'exposition de l'environnement

Contrôle de l'exposition de l'environnement:

Ne pas déverser dans les égouts ni dans les cours d'eau. Éviter le rejet dans l'environnement.

Autres informations:

Ne pas manger, boire ni fumer pendant le travail. Se laver les mains et toute autre zone exposée avec un savon doux et de l'eau, avant de manger, de boire, de fumer, et avant de quitter le travail.

RUBRIQUE 9: Propriétés physiques et chimiques

9.1. Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles

État physique	: Solide
Couleur	: blanc à légèrement jaune.
Apparence	: Poudre.
Odeur	: caractéristique.
Seuil olfactif	: Pas disponible
Point de fusion	: Pas disponible
Point de congélation	: Non applicable
Point d'ébullition	: Pas disponible
Inflammabilité	: Pas disponible
Propriétés explosives	: Non explosif.
Limites d'explosivité	: Non applicable
Limite inférieure d'explosivité (LIE)	: Non applicable
Limite supérieure d'explosivité (LSE)	: Non applicable
Point d'éclair	: Non applicable
Température d'auto-inflammation	: Non applicable
Température de décomposition	: 300 – 500 °C
pH	: Pas disponible
pH solution	: Pas disponible
Viscosité, cinématique	: Non applicable
Solubilité	: Soluble dans l'eau.
Coefficient de partage n-octanol/eau (Log Kow)	: Pas disponible
Pression de vapeur	: Pas disponible
Pression de vapeur à 50 °C	: Pas disponible
Pression critique	: 8 – 10 bar
Masse volumique	: Pas disponible
Densité relative	: Non applicable
Densité relative de vapeur à 20 °C	: Non applicable
Taille d'une particule	: Pas disponible
Distribution granulométrique	: Pas disponible

VEGEFINE®

Fiche de Données de Sécurité

conforme au Règlement (CE) N° 1907/2006 (REACH) tel que modifié par le Règlement (UE) 2020/878

Forme de particule	: Pas disponible
Ratio d'aspect d'une particule	: Pas disponible
État d'agrégation des particules	: Pas disponible
État d'agglomération des particules	: Pas disponible
Surface spécifique d'une particule	: Pas disponible
Empoussiérage des particules	: Pas disponible

9.2. Autres informations

9.2.1. Informations concernant les classes de danger physique

Pas d'informations complémentaires disponibles

9.2.2. Autres caractéristiques de sécurité

Energie minimale d'ignition : > 100 mJ

RUBRIQUE 10: Stabilité et réactivité

10.1. Réactivité

Le produit n'est pas réactif dans les conditions normales d'utilisation, de stockage et de transport.

10.2. Stabilité chimique

Stable dans les conditions normales d'emploi.

10.3. Possibilité de réactions dangereuses

Pas de réaction dangereuse connue dans les conditions normales d'emploi.

10.4. Conditions à éviter

Chaleur, flammes ou étincelles. Humidité.

10.5. Matières incompatibles

Agents oxydants.

10.6. Produits de décomposition dangereux

Aucun produit de décomposition dangereux ne devrait être généré dans les conditions normales de stockage et d'emploi. La décomposition thermique génère : Voir rubrique 5.

RUBRIQUE 11: Informations toxicologiques

11.1. Informations sur les classes de danger telles que définies dans le règlement (CE) n° 1272/2008

Toxicité aiguë (orale)	: Non classé (Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis)
Toxicité aiguë (cutanée)	: Non classé (Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis)
Toxicité aiguë (Inhalation)	: Non classé (Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis)

VEGEFINE®

Fiche de Données de Sécurité

conforme au Règlement (CE) N° 1907/2006 (REACH) tel que modifié par le Règlement (UE) 2020/878

Corrosion cutanée/irritation cutanée	: Le contact répété ou prolongé avec la peau peut provoquer une irritation (Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis)
Lésions oculaires graves/irritation oculaire	: Non classé (Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis)
Sensibilisation respiratoire ou cutanée	: Non classé (Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis)
Mutagenicité sur les cellules germinales	: Non classé (Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis)
Cancérogénicité	: Non classé (Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis)
Toxicité pour la reproduction	: Non classé (Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis)
Toxicité spécifique pour certains organes cibles (exposition unique)	: Non classé (Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis)
Toxicité spécifique pour certains organes cibles (exposition répétée)	: Non classé (Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis)
Danger par aspiration	: Non classé (Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis)

VEGEFINE®

Viscosité, cinématique

Non applicable

11.2. Informations sur les autres dangers

Pas d'informations complémentaires disponibles

RUBRIQUE 12: Informations écologiques

12.1. Toxicité

Ecologie - général	: Aucun effet toxicologique sur l'environnement n'est connu ou prévisible dans les conditions normales d'utilisation.
Dangers pour le milieu aquatique, à court terme (aiguë)	: Non classé (Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis)
Dangers pour le milieu aquatique, à long terme (chronique)	: Non classé (Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis)

12.2. Persistance et dégradabilité

VEGEFINE®

Persistance et dégradabilité

Biodégradable. Aucun effet néfaste connu sur le fonctionnement des stations d'épuration en utilisation normale dans les conditions recommandées.

VEGEFINE®

Fiche de Données de Sécurité

conforme au Règlement (CE) N° 1907/2006 (REACH) tel que modifié par le Règlement (UE) 2020/878

12.3. Potentiel de bioaccumulation

VEGEFINE®	
Potentiel de bioaccumulation	Il ne se produit aucune bioaccumulation significative.

12.4. Mobilité dans le sol

Pas d'informations complémentaires disponibles

12.5. Résultats des évaluations PBT et vPvB

Pas d'informations complémentaires disponibles

12.6. Propriétés perturbant le système endocrinien

Pas d'informations complémentaires disponibles

12.7. Autres effets néfastes

Autres effets néfastes : Aucun autre effet connu, Empêcher toute pénétration dans les égouts ou cours d'eau

RUBRIQUE 13: Considérations relatives à l'élimination

13.1. Méthodes de traitement des déchets

Législation régionale (déchets) : Elimination à effectuer conformément aux prescriptions légales.
Méthodes de traitement des déchets : Eliminer le contenu/récipient conformément aux consignes de tri du collecteur agréé.
Recommandations pour l'élimination des eaux usées : Ne pas déverser dans les eaux de surface ou dans les égouts.
Recommandations pour le traitement du produit/emballage : Vider les résidus de l'emballage. Eliminer le contenu/récipient conformément aux consignes de tri du collecteur agréé.

RUBRIQUE 14: Informations relatives au transport

En conformité avec: ADR / IMDG / IATA / ADN / RID

14.1. Numéro ONU ou numéro d'identification

N° ONU (ADR) : Non réglementé
N° ONU (IMDG) : Non réglementé
N° ONU (IATA) : Non réglementé
N° ONU (ADN) : Non réglementé
N° ONU (RID) : Non réglementé

14.2. Désignation officielle de transport de l'ONU

Désignation officielle de transport (ADR) : Non réglementé
Désignation officielle de transport (IMDG) : Non réglementé
Désignation officielle de transport (IATA) : Non réglementé

VEGEFINE®

Fiche de Données de Sécurité

conforme au Règlement (CE) N° 1907/2006 (REACH) tel que modifié par le Règlement (UE) 2020/878

Désignation officielle de transport (ADN) : Non réglementé
Désignation officielle de transport (RID) : Non réglementé

14.3. Classe(s) de danger pour le transport

ADR

Classe(s) de danger pour le transport (ADR) : Non réglementé

IMDG

Classe(s) de danger pour le transport (IMDG) : Non réglementé

IATA

Classe(s) de danger pour le transport (IATA) : Non réglementé

ADN

Classe(s) de danger pour le transport (ADN) : Non réglementé

RID

Classe(s) de danger pour le transport (RID) : Non réglementé

14.4. Groupe d'emballage

Groupe d'emballage (ADR) : Non réglementé

Groupe d'emballage (IMDG) : Non réglementé

Groupe d'emballage (IATA) : Non réglementé

Groupe d'emballage (ADN) : Non réglementé

Groupe d'emballage (RID) : Non réglementé

14.5. Dangers pour l'environnement

Dangereux pour l'environnement : Non

Polluant marin : Non

Autres informations : Pas d'informations supplémentaires disponibles

14.6. Précautions particulières à prendre par l'utilisateur

Mesures de précautions pour le transport : Eviter la pénétration dans les égouts et les eaux potables

Transport par voie terrestre

Non réglementé

Transport maritime

Non réglementé

Transport aérien

Non réglementé

Transport par voie fluviale

Non réglementé

Transport ferroviaire

Non réglementé

14.7. Transport maritime en vrac conformément aux instruments de l'OMI

Code IBC : Non applicable.

RUBRIQUE 15: Informations relatives à la réglementation

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

15.1.1. Réglementations UE

Pas de restrictions selon l'annexe XVII de REACH

VEGEFINE® n'est pas sur la liste Candidate REACH

VEGEFINE® n'est pas listé à l'Annexe XIV de REACH

VEGEFINE® n'est pas soumis au règlement (UE) n° 649/2012 du Parlement européen et du Conseil du 4 juillet 2012 concernant les exportations et importations de produits chimiques dangereux

VEGEFINE® n'est pas soumis au règlement (UE) n° 2019/1021 du Parlement européen et du Conseil du 20 juin 2019 concernant les polluants organiques persistants

Autres informations, restrictions et dispositions légales : Usage œnologique.

15.1.2. Directives nationales

Allemagne

Classe de danger pour l'eau (WGK) : Non classé conformément à/au Règlement sur les installations manipulant des substances nocives pour les eaux (AwSV)

Arrêté concernant les incidents majeurs (12. BlmSchV) : Non soumis à/au Arrêté concernant les incidents majeurs (12. BlmSchV)

Pays-Bas

SZW-lijst van kankerverwekkende stoffen : La substance n'est pas listée

SZW-lijst van mutagene stoffen : La substance n'est pas listée

NIET-limitatieve lijst van voor de voortplanting giftige stoffen – Borstvoeding : La substance n'est pas listée

NIET-limitatieve lijst van voor de voortplanting giftige stoffen – Vruchtbaarheid : La substance n'est pas listée

NIET-limitatieve lijst van voor de voortplanting giftige stoffen – Ontwikkeling : La substance n'est pas listée

15.2. Évaluation de la sécurité chimique

Aucune évaluation de la sécurité chimique n'a été effectuée

RUBRIQUE 16: Autres informations

Indications de changement:			
Révision - Voir : *.			
Rubrique	Élément modifié	Modification	Remarques
	Corrosion cutanée/irritation cutanée - remarque	Ajouté	
4.1	Premiers soins général	Modifié	

VEGEFINE®

Fiche de Données de Sécurité

conforme au Règlement (CE) N° 1907/2006 (REACH) tel que modifié par le Règlement (UE) 2020/878

4.2	Symptômes/effets après inhalation	Ajouté	
4.2	Symptômes/effets après contact oculaire	Ajouté	
5.2	Produits de décomposition dangereux en cas d'incendie	Modifié	
5.2	Danger d'explosion	Ajouté	
5.2	Danger d'incendie	Ajouté	
6.1	Mesures générales	Ajouté	
6.1	Procédures d'urgence	Modifié	
6.2	Précautions pour la protection de l'environnement	Modifié	
6.3	Autres informations	Modifié	
6.3	Procédés de nettoyage	Modifié	
7.1	Précautions à prendre pour une manipulation sans danger	Modifié	
7.2	Conditions de stockage	Modifié	
7.2	Matières incompatibles	Ajouté	
8.2	Protection des mains	Modifié	
8.2	Vêtements de protection - sélection du matériau	Modifié	
8.2	Protection des voies respiratoires	Modifié	
8.2	Contrôles techniques appropriés	Modifié	
10.6	Produits de décomposition dangereux	Modifié	
12.6	Autres effets néfastes	Ajouté	
13.1	Recommandations pour l'élimination des eaux usées	Ajouté	
13.1	Législation régionale (déchets)	Ajouté	

Modèle_FDS_LAF

VEGEFINE®

Fiche de Données de Sécurité

conforme au Règlement (CE) N° 1907/2006 (REACH) tel que modifié par le Règlement (UE) 2020/878



Ces informations sont basées sur nos connaissances actuelles et décrivent le produit pour les seuls besoins de la santé, de la sécurité et de l'environnement. Elles ne devraient donc pas être interprétées comme garantissant une quelconque propriété spécifique du produit.

PRODUITS UTILISABLES DANS LE CADRE DES RÈGLES D'ÉLABORATION DES VINS CERTIFIÉS BIO-UE ET/OU NOP

Les produits listés ci-dessous sont utilisables dans le cadre de la réglementation européenne BIO concernant les pratiques et traitements œnologiques autorisés dans les produits biologiques du secteur vitivinicole (Règlement (UE) 848/2018 amendé). La liste indique également quels produits peuvent être autorisés en vertu de la législation du National Organic Program (NOP) du département de l'agriculture des États-Unis (USDA). LAFFORT® vous recommande de consulter votre organisme de certification biologique pour une décision finale sur l'utilisation de tout produit pour les « vins biologiques » et les « vins fabriqués avec des raisins biologiques ». LAFFORT® a décidé de référencer auprès d'un organisme certificateur certains des produits utilisables en agriculture biologique selon ces règlements. La liste de ces produits est disponible sur notre site : laffort.com/certificats/

Cette liste est donnée à titre indicatif et évolue régulièrement. Assurez-vous de disposer de la dernière version en vigueur (www.laffort.com).

Avant toute utilisation de nos produits, vous devez impérativement faire valider leur conformité auprès de votre organisme certificateur qui vous indiquera les démarches administratives à suivre.


	Substances	Rgt Vin Bio (UE) 848/2018 amendé	NOP (USA) «Made with...»
LEVURES			
ZYMAFLORE® 011 BIO 	LSA non OGM	Autorisé	Autorisé
ZYMAFLORE® (VL1, VL2, VL3, X5, X16, ST, CX9, DELTA, FX10, F15, F83, RB2, RB4, RX60, ALPHA ^{TD} , XPURE, ÉGIDE ^{TDMP} , KHIO ^{MP} , X-ORIGIN, X-AROM, OMEGA ^{AT} , KLIMA)		Autorisé	Autorisé
ZYMAFLORE® SPARK		Non autorisé	Autorisé
ACTIFLORE® (F33, ROSÉ, F5, BO213, RMS2, CEREVISIAE)		Autorisé	Autorisé
ACTIFLORE® D.ONE	LSA non OGM et levures inactivées	Autorisé	Autorisé
NUTRIMENTS & PRODUITS DE LA LEVURE			
SUPERSTART®, SUPERSTART® ROUGE, SUPERSTART® BLANC, SUPERSTART® SPARK	Levures inactivées & autolysats de levure	Autorisé	Autorisé
NUTRISTART® AROM	Autolysats de levure & phosphate diammonique	Autorisé	Non autorisé
NUTRISTART® ORG	Autolysats de levure	Autorisé	Autorisé
NUTRISTART®	Phosphate diammonique, levures inactivées, autolysats de levure & thiamine	Autorisé	Non autorisé
THIAZOTE® PH	DAP & thiamine	Autorisé	Non autorisé
THIAMINE	Thiamine	Autorisé	Non autorisé
PHOSPHATE DIAMMONIQUE	DAP	Autorisé	Non autorisé
CENOCELL®	Écorces de levure	Autorisé	Autorisé
CENOCELL® BIO 	Écorces de levure	Autorisé	Autorisé
CENOLEES®	Écorces de levure & levures inactivées	Autorisé	Autorisé
MALOBOOST®	Levures inactivées	Autorisé	Non autorisé
FRESHAROM®, POWERLEES® LIFE	Levures inactivées	Autorisé	Autorisé
CENOLEES® MP	Mannoprotéines & gomme arabique	Autorisé	Autorisé
MANNOSWEET®	Mannoprotéines & gomme arabique	Autorisé	Autorisé
LAFASE® (FRUIT, HE GRAND CRU, XL CLARIFICATION, THERMO LIQUIDE, XL FLOT, XL EXTRACTION ROUGE, XL PRESS, EXTRACLEAR)	Enzymes pectolytiques issues de micro-organisme	Autorisé	Autorisé
LAFAZYM® (CL, PRESS, 600XL ^{CE} , EXTRACT) (sauf LAFAZYM® AROM)		Autorisé	Autorisé
OPTIZYM®		Autorisé	Autorisé
EXTRALYSE®, LAFAZYM® AROM, LAFAZYM® THIOLS ⁽⁺⁾	Enzymes issues de micro-organisme	Non autorisé	Autorisé
LYSOZYM	Enzyme issue de blanc d'œuf de poule	Non autorisé	Autorisé
BACTÉRIES			
LACTOENOS® B7 Direct, BERRY Direct	Bactéries lactiques	Autorisé	Autorisé
LACTOENOS® B16 STANDARD, LACTOENOS® 450 PreAc (nutriment inclus)	Bactéries lactiques, levures inactivées et autolysats de levures	Autorisé	Non autorisé

COLLAGE

	Substances	Rgt Vin Bio (UE) 848/2018 amendé	NOP (USA) «Made with...»
VEGECOLL®, VEGEFLOT®, VEGEFLOT® LIQUIDE, VEGEMUST®, VEGEMUST® LIQUIDE	Protéines végétales	Autorisé	Autorisé
VEGEFINE®, VEGEFINE® LIQUIDE	Protéines végétales	Autorisé	Non autorisé
POLYMUST® NATURE	Protéines végétales (pois) & bentonite	Autorisé	Autorisé
Gélatines (GÉLATINE EXTRA N°1, GECOLL® SUPRA, GELAROM®, GECOLL® FLOTTATION)	Gélatines	Autorisé	Autorisé
OENOFINE® NATURE	Levures inactivées, protéines végétales (patatines & pois), bentonite	Autorisé	Autorisé
OENOFINE® PINK	Levures inactivées, protéines végétales (patatines), charbon actif, bentonite	Autorisé	Autorisé
Gamme MICROCOL® (ALPHA, FT, POUDRE, SPARK, CL G)	Bentonites	Autorisé	Autorisé
ARGILACT®	Caséine soluble (et bentonite)	Autorisé	Non autorisé
CASEI PLUS	Caséinate de potassium	Autorisé	Non autorisé
CLEANSARK® LIQUIDE*	Bentonite, alginate & bisulfite de potassium	Autorisé	Non autorisé
ICHTYOCOLLE	Colle de poisson	Autorisé	Non autorisé
OVOCLARYL	Albumine	Autorisé	Autorisé
SILIGEL	Dioxyde de silicium	Non autorisé	Autorisé

VR SUPRA®, VR SUPRA® ÉLÉGANCE, VR COLOR®, TAN'COR®, TAN'COR GRAND CRU®, VR GRAPE®, VR SKIN®, VR KP, TANFRESH®, TANIN CENOLOGIQUE, TANIN BDX®	Tanins	Autorisé	Autorisé
GALALCOOL®, GALALCOOL SP, TANSARK®		Autorisé	Non autorisé
Gamme QUERTANIN® (QUERTANIN®, QUERTANIN® INTENSE, QUERTANIN® SWEET, QUERTANIN® PLUS, QUERTANIN® Q2)		Autorisé	Autorisé

STABILISATION

STABIVIN®**, STABIMAX®**	Gomme arabique (Verek) en solution	Autorisé si indisponible en BIO	Autorisé
STABIFIX®	Gommes arabiques sélectionnées		Autorisé
STABIVIN® SP**, CENOGOM® INSTANT**	Gomme arabique SEYAL	Autorisé sous réserve de validation auprès de l'OC	Autorisé
CENOGOM® BIO 	Gomme arabique Verek	Autorisé	Autorisé
MANNOSPARK®*, MANNOSTAB® LIQUIDE 200*, MANNOSTAB®, MANNOFEEL®*	Mannoprotéines	Autorisé	Autorisé* (à compter du 30/06/21, uniquement la formulation stabilisée à l'anhydride sulfureux)
CENOBRETT® ORG	Chitosane dérivé d' <i>Aspergillus niger</i>	Autorisé	Non autorisé
GAMME POLYTARTRYL®	Acide méatartrique	Autorisé	Non autorisé
BITARTRATE DE POTASSIUM	Bitartrate de potassium	Autorisé	Autorisé
MICROCONTROL®	Levures inactivées et Chitosane dérivé d' <i>Aspergillus niger</i>	Autorisé	Non autorisé

ACIDE LACTIQUE	Acide lactique	Autorisé	Autorisé
ACIDE L(+) TARTRIQUE	Acide L(+) tartrique	Autorisé	Autorisé
ACIDE CITRIQUE	Acide citrique	Autorisé	Autorisé
BICARBONATE DE POTASSIUM	Bicarbonate de potassium	Autorisé	Non autorisé
CARBONATE DE CALCIUM	Carbonate de calcium	Autorisé	Autorisé
CHARBON ACTIF LIQUIDE HP, CHARBON ACTIF LIQUIDE HP 160	Charbon actif	Autorisé	Non autorisé
CHARBON ACTIF SUPRA 4, CHARBON ACTIF PLUS GR, Gamme GEOSORB®	Charbon actif	Autorisé	Autorisé (comme auxiliaire de filtration)
ANOXYDE C	Acide ascorbique	Autorisé	Autorisé
REDOXY PLUS	Acide citrique, métabisulfite de K, acide ascorbique & acide méatartrique	Autorisé	Non autorisé
SUPRAROM®	Métabisulfite de K, acide ascorbique & tanins	Autorisé	Non autorisé

	Substances	Rgt Vin Bio (UE) 848/2018 amendé	NOP (USA) «Made with...»
Gamme NOBILE® (Copeaux, Granulars, Staves, Barrels Refresh, Blocks, Nobispark, Spirit)	Morceaux de bois	Autorisé	Autorisé
MÉTABISULFITE DE POTASSIUM	Métabisulfite de potassium	Autorisé	Non autorisé
BISULFITE 15*, BISULFITE 18*	Bisulfite de potassium	Autorisé	Non autorisé (à compter du 30/06/21)
SOLUTION 6	Anhydride sulfureux	Autorisé	Autorisé
SOLUTION 10*	Anhydride sulfureux & bisulfite de potassium	Autorisé	Non autorisé (à compter du 30/06/21)
SOUFRE PASTILLES ET MÈCHES	Soufre	Autorisé	Autorisé
ŒNOSTERYL®	Métabisulfite de K & bicarbonate de K	Autorisé	Non autorisé

FILTRATION

DIATOMYL® P00, P0, P2	Terres Diatomées	Autorisé	Non autorisé
DIATOMYL® B	Produit pour précouche de filtration	Autorisé	Non autorisé
DIATOMYL® R	Produit pour précouche de filtration	Autorisé	Autorisé
Gamme PERLITE	Perlites expansées	Autorisé	Autorisé

* Depuis le 30/06/2021, l'utilisation de bisulfite de potassium devient non-conforme au référentiel NOP pour les vins portant la mention "made with organic grapes". Concernant la gamme de produit LAFFORT®, seuls les produits suivants sont impactés par ce changement :

- Les produits **BISULFITE DE POTASSIUM**, **CLEANSARK® LIQUIDE** et **SOLUTION 10** deviennent interdits en vinification NOP.
- La formulation des produits **MANNOSPARK®**, **MANNOSTAB® LIQUIDE 200**, **MANNOFEEL®** a évolué afin d'autoriser ces produits en vinification NOP : le bisulfite de potassium a été remplacé par de l'anhydride sulfureux. Ce changement est visible sur les étiquettes de nos produits que nous vous invitons à consulter avant utilisation.

ATTESTATION DE NON DISPONIBILITÉ EN BIO :

En l'état actuel de ses connaissances, la société LAFFORT® certifie :

- Qu'à l'exception de la **ZYMAFLORE® SPARK**, aucune de ses souches conventionnelles de levures **LSA** n'est disponible certifiée BIO. Ces LSA conventionnelles peuvent donc être utilisées en production biologique UE.
- Seule l'écorce de levure **ŒNOCELL® BIO** est certifiée BIO ; les autres écorces de levure disponibles dans notre gamme proviennent de souches de levures différentes. De fait, les autres écorces de levure conventionnelles de notre gamme peuvent être utilisées en production biologique UE.
- Ne pas disposer commercialement d'équivalents BIO pour ses spécialités que sont l'albumine, la caséine, les gélamines, les tanins, la colle de poisson et les protéines végétales. Ces spécialités conventionnelles peuvent donc être utilisées en production biologique UE.
- Dans le cas particulier des gommés arabiques :
 - La société LAFFORT® dispose uniquement d'une gomme poudre certifiée BIO **ŒNOGOM® BIO** (gomme Verek).
 - La société LAFFORT® ne dispose pas d'équivalent certifié BIO aux préparations liquides de gomme arabiques.
 - Pour l'utilisation des gommés arabiques autres que **ŒNOGOM® BIO**, l'utilisateur doit justifier et valider auprès de son Organisme Certificateur (OC) de leurs intérêts technologiques.

Tous les produits commercialisés par la société LAFFORT® :

- Au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, ne contiennent pas, ne consistent pas ou n'ont pas été produit à partir ou par des Organismes Génétiquement Modifiés (OGM), au sens de la Directive 2001/18/CE. Ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ou partiellement à partir de substrats génétiquement modifiés concernés par le Règlement (CE) n° 1830/2003 ; ceci indique donc l'absence de clonage.
- N'ont pas subi de traitement ionisant ; les produits LAFFORT® ne sont pas irradiés.
- Ne sont pas issues de la nanotechnologie à l'exception des produits **SILIGEL** et **TOXICAL**.
- Ne contiennent pas, ou ne sont pas élaborés à partir de substrat contenant des boues d'épuration, de substrat pétrochimique ou de rebut de liqueur sulfuré.

Bordeaux le : 11.10.2023





LAFFORT

l'œnologie par nature

CERTIFICAT ALLERGENES

(en référence à la liste annexée au Règlement (UE) no 1169/2011)

Liste de nos produits pouvant contenir des allergènes :

Allergène	Produit œnologique	Constituant concerné
Œufs Produits à base d'œuf	ALBUCOLL [®] BACTICONTROL [®] LYSOZYM OVOCLARYL	Blanc d'œuf
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	ARGILACT [®] CASEI PLUS CASEINE SOLUBLE POLYLACT [®]	Caséine ou Caséinate de lait

Certains produits œnologiques contenant de **l'anhydride sulfureux**, **des sulfites** et/ou des préparations en contenant à des **doses supérieures aux 10 mg/kg** sont indiqués sur la liste des produits allergènes (cf. tableau ci-après). Cependant les doses apportées aux vins sont très inférieures à celles qui sont présentes dans le vin dans les conditions normales de travail. Ces produits ne figurent donc pas dans la liste ci-dessus.

Les produits LAFFORT[®] qui ne sont pas mentionnés dans ce document sont exempts d'allergènes (composition et contamination croisée). Ce certificat est valable 1 an à compter de sa date d'émission.

Bordeaux le : 19/01/2023



Département Qualité



LAFFORT

l'œnologie par nature

Remarques :

- a. Ces produits sont tous des clarifiants, destinés à flocculer dans le vin, et à être éliminés par soutirage et/ou filtration.
- b. Aucun des autres produits œnologiques que nous commercialisons ne contiennent, ou ne sont susceptibles de contenir (contamination croisée) de substances allergisantes telles qu'elles sont définies dans l'annexe II du Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires :

- Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.
- Crustacés et produits à base de crustacés.
- Œufs et produits à base d'œufs.
- Poissons et produits à base de poissons.

La gélatine de poisson ou l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin n'est pas considérée dans le Règlement (UE) n°1169/2011 comme une substance ou un produit provoquant des allergies ou intolérances.

- Arachides et produits à base d'arachides.
- Soja et produits à base de soja.
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).
- Fruits à coque, à savoir : amandes (*Amygdalus communis L.*), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits.
- Céleri et produits à base de céleri.
- Moutarde et produits à base de moutarde.
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
- Lupin et produits à base de lupin.
- Mollusques et produits à base de mollusques.

- c. Nous déclarons que LAFFORT a établi des procédures qualité pour empêcher toute contamination croisée, depuis l'achat des matières premières jusqu'à la vente des produits :

- Achats : agrément et évaluation des matières premières et des fournisseurs.
- Stockage : zone de stockage spécifique pour les matières premières contenant un allergène, stockage de tous les produits dans des contenants fermés.
- Personnel : formation et sensibilisation aux risques de sécurité des aliments, consignes d'hygiène affichées.
- Production : ordonnancement adapté, indication des allergènes sur les fiches de fabrication, procédure de nettoyage spécifique et validée, matériel spécifique attaché à chaque ligne de production, séparation des lignes de production dans l'espace.
- Qualité : audits (fournisseurs, stockage, production).

Le certificat ISO 22000 délivré à LAFFORT est la preuve de sa conformité au *Codex Alimentarius* et aux bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (Cf. Certificat ISO 22000 en ligne).



LAFFORT

l'œnologie par nature

Liste de nos produits contenant de l'anhydride sulfureux

(Certains de ces produits ne sont pas disponibles sur le marché français)

COLLAGE

ARGILACT®

BENTONITA LIQUIDA

CLARIFIANT VB

CLEANS PARK® LIQUIDE NF

GÉLATINES: CLARPRESS®, GECOLL® FLOTTATION, GECOLL® N°5, GECOLL® ORO, GECOLL® PRO, GECOLL® SUPRA, GECOLL® SUPRA B, GELAFFORT®, GELAROM®, GÉLATINE EXTRA N°1

MICROCOL® SPARK

POLYLACT®

VEGEFINE® LIQUIDE, VEGEFLOT® LIQUIDE, VEGEMUST® LIQUIDE, VEGECOLL®, VEGEFINE®, POLYMUST® ROSE, VEGECOLL SP

TANINS

SOUFRAROUGE

STERILYL

SULFISPARK, SULTAN LIQUIDE, TANS PARK

TANIN VR SKIN®

TRAITEMENTS SPECIFIQUES

CHARBON ACTIF LIQUIDE HP

REDOXY PLUS

SUPRAROM®, SUPRAROM® MA, SUPRAROM® MT

SO₂ & DERIVES

ANHYDRIDE SULFUREUX

BISULFITE DE POTASSIUM: BISULFITE 7%, 15% et 18 %

BISULFITE D'AMMONIUM: BISULFITE 150, 200, 400, SULFOFERMENT, SULFOFERMENT 400, SPARK 3D

DOSES VENDANGES MT33, MT45, MTA24, MTA40

MÉTABISULFITE DE POTASSIUM

CENOSTERYL® EFFERVESCENT

SOLUTION DE SO₂ à 6% et 10 %

SOUFRE PASTILLES ET MÈCHES

STABILISATION

CELSTAB®

GOMMES ARABIQUES: OENOGOM SP L, STABIFIX®, STABIFIX® 1070, STABIFIX® 1100, STABIFORT POUDRE, STABIMAX®, STABIVIN®, STABIVIN® 1070, STABIVIN® 1100, STABIVIN® SP

MANNOFEEL®, MANNOSPARK®, MANNOSTAB® LIQUIDE 200

REDSTAB®, ONESTAB®

STABPROTECT

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

33/117018/1452950

I.2 Type d'opérateur

- Operateur
 Groupe d' opérateurs

I.3 Opérateur

SAS LAFFORT

CS 61611
33072 BORDEAUX 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 biologique avec une production non biologique
- (G) Autres produits énumérés à l' annexe I du règlement (UE) 2018/848 ou produits non couverts par les catégories précitées
 - production biologique avec une production non biologique

II.1 Répertoire des produits**Distributeur**

Intrants oenologiques

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

20/09/2022 - L'Isle Jourdain
Le Directeur Général,
Thierry STOEDZEL

Signature**I.8 Validité**

Certificat valide du **31/08/2022** 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'un 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

33/117018/1452950

I.2 Type d'opérateur

- Operateur
 Groupe d' opérateurs

I.3 Opérateur

SAS LAFFORT

CS 61611
33072 BORDEAUX CEDEX
France

I.4 Organisme de contrôle

ECOCERT FRANCE SAS

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

Ingrédients pour préparations alimentaires

Oenocell Bio
Oenogom Bio
Zymaflore 011 Bio

Biologique
Biologique
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

20/09/2022 - L'Isle Jourdain
Le Directeur Général,
Thierry STOEDZEL

Signature**I.8 Validité**

Certificat valide du **31/08/2022** 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'un logo ECOCERT, pour les produits visés ci dessus, par toute personne ou entité autre que le bénéficiaire visé au présent certificat, est interdite





LAFFORT

l'œnologie par nature

ATTESTATION GENERALE

Les produits œnologiques de la gamme LAFFORT :

1- CODEX ET ALIMENTARITÉ

sont, dans le cadre de leur usage réglementé en œnologie, aptes à l'élaboration ou au contact de produits destinés à la consommation humaine.

Ils sont conformes à la réglementation européenne en tant qu'additif alimentaire (Règlement (UE) n°231/2012) ou auxiliaire technologique alimentaire, ainsi qu'au niveau international en tant que produits œnologiques (*Codex Œnologique* et *Code des Pratiques Œnologique* de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, OIV).

Le certificat ISO 22000 délivré à la société LAFFORT atteste de la conformité au *Codex Alimentarius* et aux bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (pack hygiène).

2- CONFORMITÉ

sont conformes au Règlement (UE) n°1308/2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles (règlement « OCM unique ») dont les modalités d'application sont fixées par le Règlement délégué (UE) 2019/934 pour le marché vitivinicole.

Ils sont conformes aux spécifications détaillées dans leurs fiches techniques.

3- TRACABILITE

sont suivis par un logiciel performant de traçabilité en amont et en aval de chaque produit.

4- NON OGM

au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, ne contiennent pas, ne consistent pas ou n'ont pas été produit à partir ou par des Organismes Génétiquement Modifiés (OGM), au sens de la Directive 2001/18/CE. Ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ou partiellement à partir de substrats génétiquement modifiés concernés par le Règlement (CE) n°1830/2003; ceci indique donc l'absence de clonage.

5- NON IONISANT

n'ont pas subi de traitement ionisant ; les produits LAFFORT ne sont pas irradiés.

6- SANS NANOTECHNOLOGIE ET SANS NANOPARTICULES

ne sont pas issues de la nanotechnologie et ne contiennent pas des nanoparticules à l'exception du Siligel et du Toxical.

Bordeaux le : 20/01/2023



Département Qualité

LAFFORT – CS 61 611 - 33072 BORDEAUX CEDEX - FRANCE

Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - Fax : +33 (0)5 56 86 30 50

www.laffort.com

GM-7/04/2022