

Viniflora® LS CH11

Product Information

Version: 3 PI GLOB EN 05-26-2017

Description

Viniflora® LS CH11 is a frozen concentrated pure culture of *Oenococcus oeni* is a heterofermentative malolactic bacteria which has been selected to ensure a fast and safe malolactic fermentation when inoculated directly into wine. The culture has an excellent allround tolerance towards pH, alcohol, temperature and SO₂.

Culture composition:

Oenococcus oeni.

Material No:	696279	Color:	Off-white to slightly brown
Size	15X10000 L	Format:	F-DVS
Type	Bag(s) in box	Form:	Frozen pellets

Storage

< -45 °C / < -49 °F

Transport condition

The frozen cultures should be transported using dry ice, with a maximum transit time of 72 hours.

Shelf life

When stored according to recommendation the product has a shelf life of 24 months.

Application

This culture has been selected for its outstanding performance and capability to perform malolactic fermentation in difficult white wines. This strain performs very well in rosé and white wines but has also been used successfully in red wines. Among the features are:

- Direct inoculation into wine
- High numbers of active cells which ensure a quick start of fermentation
- High level of microbiological purity
- Outstanding tolerance to low pH and elevated levels of SO₂
- Strong fermenter under harsh white wine conditions
- Low production of volatile acidity
- Does not produce biogenic amines*

*During malolactic fermentation, indigenous bacteria often produce biogenic amines from amino acids. This strain of malolactic bacteria has been selected using state-of-the-art techniques in screening, analyses or production to deliver malolactic cultures unable to produce the following biogenic amines: histamine, tyramine, putrescine, phenylethylamine, isoamylamine, cadaverine.

For further information about biogenic amines in wines and how to avoid them please consult the OIV code of good vitivinicultural practices to minimize biogenic amines: <http://www.oiv.int/oiv/info/enguidesoiv#biogenic>

Viniflora® LS CH11

Product Information

Version: 3 PI GLOB EN 05-26-2017

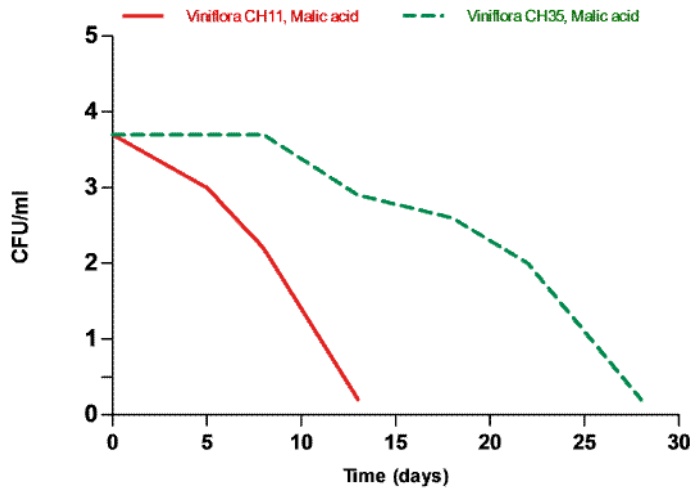
Directions for use

This frozen culture should always be inoculated directly into the wine. No rehydration, reactivation or acclimatization is required.

Remove cultures from the freezer just prior to use to ensure optimal performance. Prolonged exposure to temperatures above -45°C before inoculation will damage the quality of the cultures. Do not thaw. Open the package and pour the frozen pellets directly into the wine. Make sure the culture is added to the liquid phase of the wine, and that the culture is completely dissolved in the wine. For more information on inoculation, please contact your local Chr. Hansen Representative to acquire the appropriate inoculation protocol.



Technical Data



Muscadet (France)
Ethanol 12.5 vol% pH 3.18

Physiological data

Inoculation temperature range	14-25°C (57-77°F)
pH minimum*	3.0
Total SO₂, max. at inoculation*	35 ppm
Alcohol maximum *	15 % vol

Viniflora® LS CH11

Product Information

Version: 3 PI GLOB EN 05-26-2017

** note that these inhibitory factors are antagonistic towards each other.*

The individual tolerances are valid only if other conditions are favourable.

Check level of SO₂ produced by the yeast used for primary fermentation and be aware of level of free SO₂.

Legislation

Chr. Hansen's cultures comply with the general requirements on food safety laid down in Regulation 178/ 2002/ EC. Malolactic bacteria are generally recognized as safe and can be used in food, however, for specific applications we recommend to consult national legislation.

Food Safety

No guarantee of food safety is implied or inferred should this product be used in applications other than those stated above. Should you wish to use this product in another application, please contact your Chr. Hansen representative for assistance.

Labeling

No labeling required, however please consult local legislation if in doubt.

Trademarks

Product names, names of concepts, logos, brands and other trademarks referred to in this document, whether or not appearing in large print, bold or with the ® or TM symbol are the property of Chr. Hansen A/ S or used under license. Trademarks appearing in this document may not be registered in your country, even if they are marked with an ®.

Additional Information

Check the latest news on www.chr-hansen.com/food-cultures-and-enzymes/wine

Technical support

Chr. Hansen's Application and Product Development Laboratories and personnel are available if you need further information.

Viniflora® LS CH11

Product Information

Version: 3 PI GLOB EN 05-26-2017

GMO Information

In accordance with the legislation in the European Union* Viniflora® LS CH11 does not contain GMOs and does not contain GM labeled raw materials**. In accordance with European legislation on labeling of final food products** we can inform that the use of Viniflora® LS CH11 does not trigger a GM labeling of the final food product. Chr. Hansen's position on GMO can be found on: [www.chr-hansen.com/ About us/ Policies and positions/ Quality and product safety](http://www.chr-hansen.com/About-us/Policies-and-positions/Quality-and-product-safety).

** Directive 2001/ 18/ EC of the European Parliament and of the Council of 12 March 2001 on the deliberate release into the environment of genetically modified organisms with later amendments, and repealing Council Directive 90/ 220/ EEC.*

*** Regulation (EC) No 1829/ 2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 on genetically modified food and feed with later amendments.*

Regulation (EC) No 1830/ 2003 of the European Parliament and of the Council of 22 September 2003 concerning the traceability and labeling of genetically modified organisms and the traceability of food and feed products produced from genetically modified organisms amending Directive 2001/ 18/ EC, and with later amendments.

Allergen Information

List of common allergens in accordance with the US Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (FALCPA) and EU Regulation 1169/2011/ EC with later amendments	Present as an ingredient in the product
Cereals containing gluten* and products thereof	No
Crustaceans and products thereof	No
Eggs and products thereof	No
Fish and products thereof	No
Peanuts and products thereof	No
Soybeans and products thereof	No
Milk and products thereof (including lactose)	No
Nuts* and products thereof	No
List of allergens in accordance with EU Regulation 1169/2011/ EC only	
Celery and products thereof	No
Mustard and products thereof	No
Sesame seeds and products thereof	No
Lupine and products thereof	No
Mollusks and products thereof	No
Sulphur dioxide and sulphites (added) at concentrations of more than 10 mg/ kg or 10 mg/ litre expressed as SO ₂	No

* Please consult the EU Regulation 1169/ 2011 Annex II for a legal definition of common allergens, see European Union law at: www.eur-lex.europa.eu

FICHE DE DONNEES DE SECURITE

F-DVS Viniflora® LS CH11

Version: 2 FR / FR

Révision date: 30-07-2015

SECTION 1. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE/PRÉPARATION ET DE LA SOCIÉTÉ/L'ENTREPRISE

1.1 Identificateur de produit

Nom du produit: F-DVS Viniflora® LS CH11
Num. Article: 694283

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

Utilisation: Pour application dans le vin.

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

Distributeur: Chr. Hansen France SA
P.O. Box 64
91292 Arpajon
Cedex
Téléphone +33 1 69 88 36 36

SDS@chr-hansen.com

Bureau principal: Chr. Hansen A/S
Boge Allé 10-12
DK-2970 Horsholm
Tel. +45 45 74 74 74

1.4 Numéro d'appel d'urgence

Numéro de téléphone en cas
d'urgence: +45 45 74 74 74

SECTION 2. IDENTIFICATION DES DANGERS

2.1 Classification de la substance ou du mélange

Le produit n'est pas classifié.

2.2 Éléments d'étiquetage

Mentions d'avertissement Aucune.

Mentions de danger Aucune.

Conseils de prudence Aucune.

Informations additionnelles sur les dangers

Aucune.

FICHE DE DONNEES DE SECURITE

F-DVS Viniflora® LS CH11

Version: 2 FR / FR

Révision date: 30-07-2015

2.3 Autres dangers

Risques Physiques et Chimiques : Les propriétés dangereuses du produit sont considérées comme limitées.

Pour l'homme : Risque de gelure locale. Un contact prolongé avec la peau peut entraîner des rougeurs et de l'irritation.

Pour l'environnement : Les effets nocifs du produit sur l'environnement sont considérés comme limités.

SECTION 3. COMPOSITION/INFORMATIONS SUR LES COMPOSANTS

3.2 Mélanges

Le produit contient : bactéries.

Ne contient pas de substances soumises à une déclaration obligatoire en vertu de la réglementation en vigueur.

SECTION 4. PREMIERS SECOURS

4.1 Description des premiers secours

Inhalation : Aller à l'air frais et se reposer.

Contact avec la peau : Enlever les vêtements souillés et laver la peau abondamment avec de l'eau.

Contact avec les yeux : Ne pas se frotter les yeux. Rincer abondamment immédiatement à l'eau claire pendant 15 minutes. Enlever les lentilles de contact et bien écarquiller l'oeil. En cas d'irritation prolongée, se rendre aux urgences et apporter cette fiche.

Ingestion : Rincer soigneusement la bouche. En cas de malaise: Consulter un médecin.

4.2 Principaux symptômes et effets, aigus et différés

Risque de gelure locale. Un contact prolongé avec la peau peut entraîner des rougeurs et de l'irritation.

4.3 Indication des éventuels soins médicaux immédiats et traitements particuliers nécessaires

Traitement des symptômes.

SECTION 5. MESURES DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

5.1 Moyens d'extinction

Choisir le moyen d'extinction d'incendie en tenant compte d'autres produits chimiques éventuels.

5.2 Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange

Aucune mesure particulière.

5.3 Conseils aux pompiers

Choix de l'appareil respiratoire pour la lutte contre l'incendie : Conformément aux règles générales de l'entreprise pendant un incendie.

SECTION 6. MESURES À PRENDRE EN CAS DE DISPERSION ACCIDENTELLE

FICHE DE DONNEES DE SECURITE

F-DVS Viniflora® LS CH11

Version: 2 FR / FR

Révision date: 30-07-2015

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

Éviter le contact avec la peau et les yeux. Respecter les conseils de prudence décrits dans cette fiche de données de sécurité.

6.2 Précautions pour la protection de l'environnement

Éviter le rejet à l'égout et dans les environnements terrestres et les cours d'eau.

6.3 Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage

Absorber les déversements avec une matière absorbante adéquate. Après le ramassage, nettoyer la zone contaminée avec de l'eau en abondance.

6.4 Référence à d'autres sections

Pour obtenir des informations sur la protection individuelle, voir la rubrique 8.

Pour obtenir des informations sur l'élimination, voir la rubrique 13.

SECTION 7. MANIPULATION ET STOCKAGE

7.1 Précautions à prendre pour une manipulation sans danger

Manipulation: Éviter le contact avec la peau et les yeux. Suivre les règles de bonnes pratiques chimiques.

Mesures techniques: Veiller à la propreté du lieu de travail.

Précautions techniques: Aucune prescription particulière.

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

Conserver dans l'emballage d'origine à fermeture étanche. Stockage à des températures de super congélation. Pour des informations détaillées, merci de consulter la fiche technique.

Conserver dans un endroit sec.

Précautions techniques de stockage: Aucune prescription particulière.

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

Aucune information disponible.

FICHE DE DONNEES DE SECURITE

F-DVS Viniflora® LS CH11

Version: 2 FR / FR

Révision date: 30-07-2015

SECTION 8. CONTROLE DE L'EXPOSITION/PROTECTION INDIVIDUELLE

8.1 Paramètres de contrôle

Les limites d'exposition sont indiquées ci-après : Pas de données - Pas de limite d'exposition notée pour cet ingrédient.

8.2 Contrôles de l'exposition

Mesures d'ingénierie : Assurer une ventilation efficace.

Protection individuelle : Choisir l'équipement de protection conformément aux normes CEN en vigueur et en co-opération avec le fournisseur de l'équipement de protection.

Protection respiratoire : Non pertinent dû à la forme du produit.

Risque d'inhalation de poussières ou aérosols. Utiliser un respirateur homologué. Porter un appareil respiratoire à filtre antiparticules:

EU: filtre FFP3 [par ex. masque 3M 8835]

US: filtre P100 [par ex. masque 3M 8293]

Au-delà d'une utilisation de 3 heures, utiliser un respirateur avec un système d'air pulsé.

Protection des mains : Porter des gants de protection pour se protéger des températures très basses.

Protection des yeux : En cas de risque de contact : Porter des lunettes de protection/ masque facial.

Protection de la peau : Aucune prescription particulière.

Mesures d'hygiène : Se laver les mains après le contact.

Contrôle d'exposition lié à la protection de l'environnement : Aucune.

SECTION 9. PROPRIÉTÉS PHYSIQUES ET CHIMIQUES

9.1 Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles

Aspect :	Granulat congelé
Couleur:	Blanc cassé à légèrement brun
Odeur:	Ressemblant au peptone
pH:	6,00 - 7,00
Point de fusion:	Sans objet
Point d'ébullition:	Sans objet
Température de décomposition:	Sans objet
Point d'éclair:	Sans objet
Densité relative :	Aucunes informations disponibles
Solubilité:	Hydro-soluble

9.2 Autres informations

Aucune information disponible.

SECTION 10. STABILITÉ ET RÉACTIVITÉ

10.1 Réactivité

Aucun connu.

FICHE DE DONNEES DE SECURITE

F-DVS Viniflora® LS CH11

Version: 2 FR / FR

Révision date: 30-07-2015

10.2 Stabilité chimique

Stable à température normale et l'emploi recommandé.

10.3 Possibilité de réactions dangereuses

Aucun connu.

10.4 Conditions à éviter

Aucun connu.

10.5 Matières incompatibles

Aucun connu.

10.6 Produits de décomposition dangereux

Aucun connu.

SECTION 11. INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

11.1 Informations sur les effets toxicologiques

Inhalation : Non pertinent dû à la forme du produit.

L'inhalation de fortes concentrations de poussière ou aérosol peut créer une alvéolite toxique. Après une forte exposition, des symptômes peuvent apparaître 6 à 8 heures plus tard : toux, fièvre, frissons, difficultés à respirer, maux de tête, douleurs dans les muscles et articulations, etc.... Les symptômes doivent normalement disparaître sans traitement après une nuit de repos. Sinon consulter un médecin.

Contact avec la peau : Risque de brûlure par le gel localement. Un contact prolongé peut entraîner des rougeurs et de l'irritation.

Contact avec les yeux : Risque de brûlure par le gel localement.

Ingestion : Risque de brûlure par le gel localement. Peut avoir un effet irritant et provoquer un malaise.

Effets spécifiques : Aucun connu, à moins qu'énuméré ci-dessous.

SECTION 12. INFORMATIONS ÉCOLOGIQUES

12.1 Toxicité

Les effets nocifs du produit sur l'environnement sont considérés limités.

12.2 Persistance et dégradabilité

Ce produit est supposé biodégradable.

12.3 Potentiel de bioaccumulation

Bioaccumulation: N'est pas prévu pour être bioaccumulable.

12.4 Mobilité dans le sol

Le produit est soluble dans l'eau et peut se disperser dans les réseaux d'eau.

12.5 Résultats des évaluations PBT et VPVB

Pas d'information nécessaire.

12.6 Autres effets néfastes

Aucun connu.

FICHE DE DONNEES DE SECURITE

F-DVS Viniflora® LS CH11

Version: 2 FR / FR

Révision date: 30-07-2015

SECTION 13. CONSIDÉRATIONS RELATIVES À L'ÉLIMINATION**13.1 Méthodes de traitement des déchets**

Éliminer les déchets et résidus conformément aux règlements municipaux.

Code CED: 02 07 99

SECTION 14. INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

Le produit n'est pas soumis à la réglementation internationale sur le transport des marchandises dangereuses (IMDG, ICAO/ IATA, ADR/ RID).

14.1 Numéro ONU

-

Aérien (ICAO/ IATA):**14.3 Classe(s) de danger pour le transport**

-

14.4 Groupe d'emballage

-

Maritime (IMDG):**14.3 Classe(s) de danger pour le transport**

-

14.4 Groupe d'emballage

-

EmS

-

MFAG

-

Terrestre (RID/ ADR):**14.3 Classe(s) de danger pour le transport**

-

14.4 Groupe d'emballage

-

14.5 Dangers pour l'environnement

Polluant marin (IMDG): -

14.6 Précautions particulières à prendre par l'utilisateur

Aucun connu.

14.7 Transport en vrac conformément à l'annexe II de la convention Marpol 73/78 et au recueil IBC

Pas pertinent.

SECTION 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****Législations nationales :**

Règlement (CE) N° 1907/ 2006 du Parlement Européen et du Conseil du 18 décembre 2006, avec modifications.

Règlement (CE) n o 1272/ 2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges, modifiant et abrogeant les directives 67/ 548/ CEE et 1999/ 45/ CE et modifiant le règlement (CE) n o 1907/ 2006, avec modifications.

2000/ 532/ CE: Décision de la Commission du 3 mai 2000 remplaçant la décision 94/ 3/ CE établissant une liste de déchets en application de l'article 1er , point a), de la directive 75/ 442/ CEE du Conseil relative aux déchets et la décision 94/ 904/ CE du Conseil établissant une liste de déchets dangereux en application de l'article 1er , paragraphe 4, de la directive 91/ 689/ CEE du Conseil relative aux déchets dangereux.

15.2 Évaluation de la sécurité chimique:

Pas nécessaire

FICHE DE DONNEES DE SECURITE

F-DVS Viniflora® LS CH11

Version: 2 FR / FR

Révision date: 30-07-2015

SECTION 16. AUTRES INFORMATIONS

L'utilisateur doit être instruit dans l'exécution du travail et connaître le contenu de cette fiche.

Mots de mention de danger

-

The information in this Safety Data Sheet has been obtained from current and reliable sources. However, the data is provided without warranty, express or implied, regarding its correctness or accuracy. It is the user's responsibility to determine safe conditions for use of this product and to assume liability for loss injury, damage, or expense resulting from improper use of this product.

Statement

September 5, 2017

Valid two years from date of issue

To whom it may concern

Viniflora® range - compliance with the International Oenological Codex and EU regulation

Thank you for your inquiry into Chr. Hansen's products.

The Viniflora® range of malolactic bacterial cultures based on strains of the species *Oenococcus oeni* and *Lactobacillus plantarum* are meant for direct human consumption, and comply with the standards and guidelines laid down in the International Oenological Codex of the OIV, as well as the Regulation EC 606/2009.

If you have further questions, please contact us.

Yours sincerely

Chr. Hansen A/S - Food Cultures & Enzymes

Trine Hansen

Business Support Specialist

Electronically generated, therefore not signed

FRACB/Oenological Codex of OIV - Viniflora EN.docx/Sep 2017/1:1

Chr. Hansen A/S -10-12 Bøge Allé - DK-2970 Hørsholm, Denmark - Phone: +45 45 74 74 74 - Fax: +45 45 74 88 88 www.chr-hansen.com

The information contained herein is presented in good faith and is, to the best of our knowledge and belief, true and reliable. It is offered solely for your consideration, testing and evaluation, and is subject to change without prior and further notice unless otherwise required by law or agreed upon in writing. There is no warranty being extended as to its accuracy, completeness, currentness, non-infringement, merchantability or fitness for a particular purpose. To the best of our knowledge and belief, the product(s) mentioned herein do(es) not infringe the intellectual property rights of any third party. The product(s) may be covered by pending or issued patents, registered or unregistered trademarks, or similar intellectual property rights. All rights reserved.

Statement

July 5 , 2017

Valid one year from date of issue

To whom it may concern

Organic approval for Viniflora® wine bacteria

Thank you for your inquiry into Chr. Hansen's products.

We are pleased to inform you that the use of our bacterial wine cultures is permitted in products labeled as organic.

The use of lactic acid bacteria like Chr. Hansen's bacterial wine cultures in winemaking is authorized by Commission Implementing Regulation (EU) No 203/2012 of 8 March 2012, amending Regulation (EC) No 889/2008 laying down detailed rules for the implementation of Council regulation (EC) No 834/2007.

Viniflora® wine bacteria are approved by Ecocert for organic use, complying with CE and NOP.

Chr. Hansen's bacterial wine cultures are not GMMs (Genetically Modified Microorganisms), and they are not produced from or by GMOs (Genetically Modified Organisms), according to Reg. 834/2007, Art. 9.

Please note that nutrients from yeast derivatives are not allowed for organic wines. As a consequence, the product Bactiv-aïd 2.0 cannot be used for organic wines according to OIV regulation.

If you have further questions, please contact us.

Yours sincerely

Chr. Hansen A/S - Food Cultures & Enzymes

Trine Hansen

Business Support Specialist

Electronically generated, therefore not signed

FRACB/Organic approval for Viniflora wine bacteria.doc/Jul 2017/1:1

Chr. Hansen A/S -10-12 Bøge Allé - DK-2970 Hørsholm, Denmark - Phone: +45 45 74 74 74 - Fax: +45 45 74 88 88 www.chr-hansen.com

The information contained herein is presented in good faith and is, to the best of our knowledge and belief, true and reliable. It is offered solely for your consideration, testing and evaluation, and is subject to change without prior and further notice unless otherwise required by law or agreed upon in writing. There is no warranty being extended as to its accuracy, completeness, currentness, non-infringement, merchantability or fitness for a particular purpose. To the best of our knowledge and belief, the product(s) mentioned herein do(es) not infringe the intellectual property rights of any third party. The product(s) may be covered by pending or issued patents, registered or unregistered trademarks, or similar intellectual property rights. All rights reserved.

Statement

May 18, 2016

Valid one year from date of issue

To whom it may concern

Fermentation of *Oenococcus oeni* in Viniflora[®] wine culture products

Thank you for your inquiry into Chr. Hansen's products.

The following table presents the major dry matter components used for fermentation of *Oenococcus oeni* present in Chr. Hansen's frozen and freeze dried Viniflora[®] products.

Fermentation medium component	Origin - Geographical origin
Yeast extract	Yeast - EU, USA, South America, Canada
Carbohydrates (fructose, dextrose, fruit juice)	Sugar cane/sugar beet (fructose), maize starch (dextrose), fruit juice - EU, Israel, USA, Canada

Minerals and vitamins are being applied in minor amounts.

If you have further questions, please contact us.

Yours sincerely

Chr. Hansen A/S

Commercial Development, Cultures & Enzymes

Trine Hansen

Business Support Specialist


Electronically generated, therefore not signed

La société SOUFFLET VIGNE certifie ne pas disposer d'équivalent biologique pour les produits œnologiques listés dans cette attestation, autorisés selon la réglementation européenne : CE 834/2007 RUE 203/2012

De ce fait, ils peuvent être utilisés sous leur formulation conventionnelle pour la vinification de raisins biologiques

- Enzymes Vinextase[®] uniquement dans le cadre de la clarification :
Formulations poudres EXTASYM : **Crystal, Clarification, Thermo, MP et Macération**
Formulations liquides EXTASYM : **Clarification et Macération , Activ Plus , Clarification Activ Plus, et Thermo activ Plus**
- Levures Saccharomyces cerevisiae :
Vinextase[®] : **CASSIOPEAE, AQUILAE**
Safœno[™] **BC S103, CK S102, STG S101, SC 22, UCLM S325, NDA21, HD S135, GV S107, CO 16, SH12, VR44 BIO, HD T18, HD A54, HD S62**
- Levures non Saccharomyces Vinifera : **CONCERTO, PRELUDE, FROOTZEN, OCTAVE, MELODY**
- Activateurs de Fermentation alcoolique :
Vinextase[®] : **VIT'AZOTE P, NUTRIMAX P, NUTRIMAX O**
FERMENTIS : **SPRINGFERM, SPRINGFERM XTREM, SPRINCELL COLOR, SPRINGCELL COLOR G2, SPRINGCELL MANNO, SPRING FINER**, et activateur malo lactique **BACTIV AID**
- BACTERIES LACTIQUES chr HANSEN : **VINIFLORA OENOS, CH16, CH16 EXPERT, CH11, CH35, CiNE, NoVA, SPARTA**
- Produits de collage Vinextase[®] : **Natura Pro, Claritosan Pro, Natura Pat, Natura Bent P et G, Naturelle Bent, Superbenton DC, Xtrem gel fine et medium, Caséinate de potassium, Flottagel, Albumine d'œuf, colle de poisson, gel de silice**
- Produits spécifiques Vinextase[®] : **Grandeco DC, Decolor plus, Geos'top, Charbon beta, Microsan , Microsan AT, Noredux, Noredux Manno**
- Produits de sulfitage Vinextase[®] : **Bisulfite 6%, 8%, 10%, 15%, 18% - Métabisulfite de K, MILANE S2, S5, S11, S24, S63**
- Produit d'acidification et de stabilisation Vinextase[®]: **acide citrique, acide ascorbique, acide metatartrique, acide lactique, bitartrate de K, bicarbonate de K, gommes Kdgom et Aragom.**
- Gamme de tanins **TANEX** Vinextase[®]

Sandrine BERTY
Référente Qualité
œnologie et Hygiène



**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE
 UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
 CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN
 &
 AU REGLEMENT NOP US**

ENZYMES	BIO UE	NOP
ENZYMES autorisées selon le Règlement Vin Bio (CE) 889/2008 <i>uniquement dans le cadre de la clarification</i>		
EXTASYM CRYSTAL Poudre - EXTASYM CLARIFICATION Poudre	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
EXTASYM THERMO Poudre		
EXTASYM MP Poudre et EXTASYM Macération poudre		
EXTASYM ACTIV PLUS (clarification, thermo)		
EXTASYM CLARIFICATION liquide et MACERATION Liquide		
EXTASYM ELEVAGE poudre *	<i>*NON AUTORISE</i>	Conforme NOP

LEVURES SACCHAROMYCES	BIO UE	NOP
A l'exception de la souche de levure Safoeno VR44, aucune des souches conventionnelles de levures LSA commercialisée par Soufflet Vigne n'est disponible certifiée BIO. Ces LSA conventionnelles peuvent donc être utilisées en production biologique UE.		
Vinextase : CASSIOPEAE, AQUILAE, ROSETTA,	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
<i>SafEno™ VR44*</i>	<i>*NON AUTORISE</i>	<i>*NON AUTORISE</i>
SafEno™ BC S103, CK S102, STG S101, SC 22, UCLM S325, UCLM S377, NDA21, HD S135, GV S107, CO 16, SH12, VR44 BIO, HD T18, HD A54, HD S62	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)

**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE
UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN
&
AU REGLEMENT NOP US**

LEVURES NON SACCHAROMYCES	BIO UE	NOP
Vinifora CHR HANSEN : Concerto, Prelude, FrootZen, Melody, Octave	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)

Nutriments Activateurs de FA	BIO UE	NOP
VIT AZOTE P* , NUTRIMAX P*	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	<i>*NON AUTORISE</i>
THIAMINE PURE*	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	<i>*NON AUTORISE</i>
PHOSPHATE DIAMMONIQUE*	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	<i>*NON AUTORISE</i>
VINILIQID*	<i>*NON AUTORISE</i>	<i>*NON AUTORISE</i>
SPRINGCELL* , SPRINGAROM*	<i>*NON AUTORISE</i>	<i>*NON AUTORISE</i>
SPRINGFERM, SPRINGFERM XTREM, SPRINGCELL BIO NUTRIMAX O, SPRINCELL COLOR, SPRINGCELL COLOR G2 SPRINGCELL MANNO, SPRING FINER	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)

**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE
 UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
 CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN
 &
 AU REGLEMENT NOP US**

Bactéries Lactiques et activateur FML	BIO UE	NOP
VINIFLORA OENOS, CH16, CH16 EXPERT, CH11, CH35, CINE, NoVA, SPARTA (toutes les bactéries CHR HANSEN)	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
Activateur FML : Bactiv-aid 2.0	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)

Produits de collage	BIO UE	NOP	
NATURA PRO	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)	
NATURA PRO LIQUIDE			
NATURA PAT			
CLARITOSAN PRO			
NATURELLE BENT			
XTREM GEL FINE			
XTREM GEL MEDIUM			
FLOTTAGEL			
ALBUMINE D'ŒUF			
CASEINE **			
GEL DE SILICE**			
CASEINATE DE POTASSIUM*			**Conforme NOP sous condition du certificat page 7
COLLE DE POISSON*			**Conforme NOP jusqu'à la commercialisation d'un substitut
Bentonites NATURA BENT P* NATURA BENT G*			*NON AUTORISE
Bentonite SUPERBENTON*			

**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE
 UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
 CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN
 &
 AU REGLEMENT NOP US**

Acidification, désacidification,	BIO UE	NOP
ACIDE CITRIQUE	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
ACIDE LACTIQUE		
ACIDE L(+)-TARTRIQUE		
BICARBONATE DE POTASSIUM*		<i>*NON AUTORISE</i>
MICROSAN* et MICROSAN AT*		<i>*NON AUTORISE</i>
NOREDUX		Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
NOREDUX MANNO		

Charbons	Produits Vinextase	NOP
CHARBON ALPHA granulé*	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	<i>*NON AUTORISE</i> <i>sauf comme adjuvant de filtration</i>
DECOLOR poudre*		
GRANDECO pellets *		
GEOS' TOP poudre *		
CHARBON BETA granulé*		
CHARBON HUMIDIFIE*		

**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE
 UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
 CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN
 &
 AU REGLEMENT NOP US**

tanins	BIO UE	NOP
TANEX GALA*	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	*NON AUTORISE
TANEX STRUCTURE		Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
TANEX A		
TANEX GOLD		
TANEX VX tous grades 10 12-13-14-22		
TANEX ANTI OX vin rouge et vin blanc		
TANEX PRO		
TANEX PEPIN		

Produits	BIO UE	NOP
ACIDE ASCORBIQUE	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
BITARTRATE DE POTASSIUM		*NON AUTORISE **Bisulfite de potassium non autorisé au 30/06/2021
METABISULFITE DE POTASSIUM*		
ACIDE METATARTRIQUE*		
BISULFITE DE POTASSIUM 6%, 8%, 10%, 15%, 18% **	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	
SOUFRE PROTECT ou OENODOSES 2G, 5G *		
VEREK COLOR – SAVERGOM Gomme arabique liquide	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)

**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE
 UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
 CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN
 &
 AU REGLEMENT NOP US**

Dérivés du Bois	BIO UE	NOP
NUANCE FRAICHEUR	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
NUANCE VANILLEE, NUANCE EPICEE, NUANCE TORREFIEE		
DOMINOS EXPRESSION FRUITEE, VANILLEE, EPICEE		
INSERTS EXPRESSION FRUITEE, VANILLEE, EPICEE		
STAVES EXPRESSION FRUITEE, VANILLEE, EPICEE		

Agents filtrants	BIO UE	NOP
Diatomées « blanches » : CS 10 – CS 15 – CS 20 – CS 30 CS 60 – CS 100	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	<i>*NON AUTORISE</i>
Diatomées « roses » : CS0 – CS1 – CS3 – CS 07		Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
Toute la perlite : MAXIFLOX 40, EXTRA FLOW 16, MF 18, MF45, MF35 MEDIA FLOW 30 et 50, etc...		
Plaques filtrantes vinextase et eaton V2, V3, V5, V7, VS12, VS 15, VS40, VS60		
Tous les modules ML BD 120, ML BD 150, ML BD S180, ML BD S300 SUPAPORE, SUPASPUNE II , SUPAPLEAT II, ...		

**LISTE DES PRODUITS commercialisés par SOUFFLET-VIGNE
UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN
&
AU REGLEMENT NOP US**

La société SOUFFLET VIGNE certifie que les produits œnologiques cités dans cette liste peuvent être utilisés en vinification biologique

La société SOUFFLET VIGNE certifie qu'au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, nos produits œnologiques :

- ne sont pas concernés par les Organismes Génétiquement Modifiés et ne contiennent pas d'O.G.M. selon 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
- ne sont pas produits à partir d'animaux clonés et ne contiennent pas de produits issus d'animaux clonés
- n'ont pas subi de traitement ionisant, ne sont pas irradiés, et ne sont pas issues de la nanotechnologie à l'exception du Gel de Silice vinextase
- ne contiennent pas et ne sont pas élaborés à partir de substrat contenant des boues d'épuration, de substrat pétrochimique ou de rebut de liqueur sulfité.

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

Cette liste a été mise à jour le 10/01/2023, elle est donnée à titre indicatif et évolue régulièrement.

Sandrine BERTY
Référente Qualité/Œnologie et Hygiène

