

OENOVEGAN® EPL

Formulation spécifique pour le collage des moûts et des vins

CARACTERISTIQUES

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

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

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

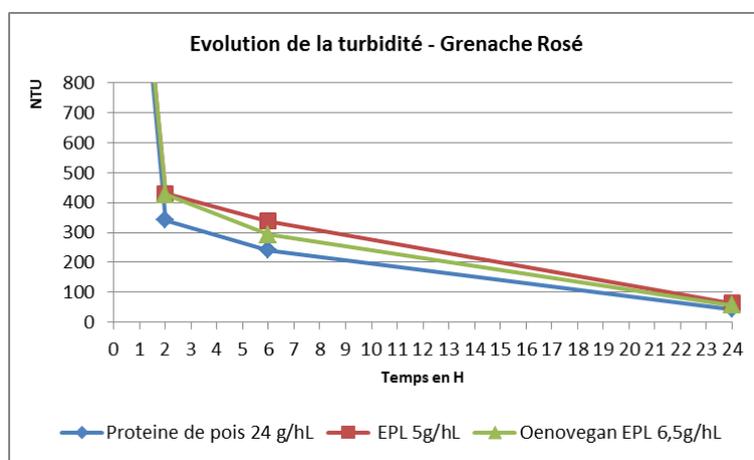
OENOVEGAN® EPL s'utilise aussi en collage des vins.

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

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

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

Exemple de cinétique de clarification sur moût



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

NOMA Sense: PolyScan P200

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

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



OENOVEGAN® EPL est utilisé dans le Programme Blanc OENOTERRIS®

Pour en savoir-plus consultez le site internet www.oenoterris.com

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

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

Les objectifs d'Oenoterris

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

Un levier viticole pour répondre à un enjeu œnologique

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

DOSE D'EMPLOI

Doses conseillées :

Débouillage statique et flottation : 5 à 10 g/hL

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

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

MODE D'EMPLOI

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

Précaution d'utilisation :

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

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

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

1 kg

CONSERVATION

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

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre CONTROLE. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

350/2021 – 3/3

Fiche de Données de Sécurité

OENOVEGAN EPL

Fiche du 01/04/2020

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

1.1. Identificateur de produit

Identification du mélange:

Dénomination commerciale: **OENOVEGAN EPL**

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

Usage recommandé :

Produit oenologique

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

Fournisseur:

SOFRALAB

79 AV. A.A. Thévenet – CS 11031

51530 MAGENTA - FRANCE

Tél . 00 33 (0)3 26 51 29 30 - Fax 00 33 (0)3 26 51 87 60

Personne chargée de la fiche de données de sécurité:

lcq@sofralab.com

1.4. Numéro d'appel d'urgence

Numéro de téléphone de la société et/ou d'un organisme officiel de consultation en cas d'urgence:

ORFILA 00 33 (0)1 45 42 59 59

SECTION 2: Identification des dangers

2.1. Classification de la substance ou du mélange

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

Propriétés / Symboles:

Aucune.

Critères Règlement CE 1272/2008 (CLP) :

Le produit n'est pas considéré dangereux conformément au Règlement CE 1272/2008 (CLP).

Effets physico-chimiques nocifs sur la santé humaine et l'environnement :

Aucun autre danger

2.2. Éléments d'étiquetage

Symboles:

Aucune

Mentions de danger:

Aucune

Conseils de prudence:

Aucune

Dispositions spéciales:

Aucune

Dispositions particulières conformément à l'Annexe XVII de REACH et ses amendements successifs:

Aucune

2.3. Autres dangers

Substances vPvB: Aucune - Substances PBT: Aucune

Autres dangers:

Aucun autre danger

SECTION 3: Composition/informations sur les composants

3.1. Substances

N.A.

3.2. Mélanges

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

Fiche de Données de Sécurité

OENOVEGAN EPL

Aucun

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

SECTION 4: Premiers secours

4.1. Description des premiers secours

En cas de contact avec la peau :

Laver abondamment à l'eau et au savon.

En cas de contact avec les yeux :

En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.

En cas d'ingestion :

Ne faire vomir en aucun cas. CONSULTER IMMEDIATEMENT UN MEDECIN.

En cas d'inhalation :

Transporter la victime à l'extérieur et la maintenir au chaud et au repos.

4.2. Principaux symptômes et effets, aigus et différés

Aucun

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

Traitement :

Aucun

SECTION 5: Mesures de lutte contre l'incendie

5.1. Moyens d'extinction

Moyens d'extinction appropriés :

Eau.

Dioxyde de carbone (CO₂).

Moyens d'extinction qui ne doivent pas être utilisés pour des raisons de sécurité :

Aucun en particulier.

5.2. Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange

Ne pas inhaler les gaz produits par l'explosion et la combustion.

La combustion produit de la fumée lourde.

5.3. Conseils aux pompiers

Utiliser des appareils respiratoires adaptés.

Recueillir séparément l'eau contaminée utilisée pour éteindre l'incendie. Ne pas la déverser dans le réseau des eaux usées.

Si cela est faisable d'un point de vue de la sécurité, déplacer de la zone de danger immédiat les conteneurs non endommagés.

SECTION 6: Mesures à prendre en cas de déversement accidentel

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

Porter les dispositifs de protection individuelle.

Emmener les personnes en lieu sûr.

Consulter les mesures de protection exposées aux points 7 et 8.

6.2. Précautions pour la protection de l'environnement

Empêcher la pénétration dans le sol/sous-sol. Empêcher l'écoulement dans les eaux superficielles ou dans le réseau des eaux usées.

Retenir l'eau de lavage contaminée et l'éliminer.

En cas de fuite de gaz ou de pénétration dans les cours d'eau, le sol ou le système d'évacuation d'eau, informer les autorités responsables.

Matériel adapté à la collecte : matériel absorbant, organique, sable.

6.3. Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage

Laver à l'eau abondante.

6.4. Référence à d'autres sections

Voir également les paragraphes 8 et 13.

Fiche de Données de Sécurité

OENOVEGAN EPL

SECTION 7: Manipulation et stockage

- 7.1. Précautions à prendre pour une manipulation sans danger
Éviter le contact avec la peau et les yeux, l'inhalation de vapeurs et brouillards.
Ne pas manger et ne pas boire pendant le travail.
Voir également le paragraphe 8 pour les dispositifs de protection recommandés.
- 7.2. Conditions nécessaires pour assurer la sécurité du stockage, tenant compte d'éventuelles incompatibilités
Tenir loin de la nourriture, des boissons et aliments pour animaux.
Matières incompatibles:
Aucune en particulier.
Indication pour les locaux:
Locaux correctement aérés.
- 7.3. Utilisation(s) finale(s) particulière(s)
Aucune utilisation particulière

SECTION 8: Contrôles de l'exposition/Protection individuelle

- 8.1. Paramètres de contrôle
Aucune limite d'exposition professionnelle disponibles
Valeurs limites d'exposition DNEL
N.A.
Valeurs limites d'exposition PNEC
N.A.
- 8.2. Contrôles de l'exposition
Protection des yeux:
Non requis pour une utilisation normale. Opérer quoi qu'il en soit selon les bonnes pratiques de travail.
- Protection de la peau:
L'adoption de précautions spéciales n'est pas requise pour une utilisation normale.
- Protection des mains:
Non requis pour une utilisation normale.
- Protection respiratoire:
N'est pas nécessaire en cas d'utilisation normale.
- Risques thermiques :
Aucun
- Contrôles de l'exposition environnementale :
Aucun
- Contrôles techniques appropriés
Aucun

SECTION 9: Propriétés physiques et chimiques

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

Fiche de Données de Sécurité

OENOVEGAN EPL

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

SECTION 10: Stabilité et réactivité

- 10.1. Réactivité
Stable en conditions normales
- 10.2. Stabilité chimique
Stable en conditions normales
- 10.3. Possibilité de réactions dangereuses
Aucun
- 10.4. Conditions à éviter
Stable dans des conditions normales.
- 10.5. Matières incompatibles
Aucune en particulier.
- 10.6. Produits de décomposition dangereux
Aucun.

SECTION 11: Informations toxicologiques

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

Si on n'a pas spécifié différemment, les données demandés par le Règlement 453/2010/CE indiquées ci-dessous sont à considérer N.A.:

- a) toxicité aiguë;
- b) corrosion cutanée/irritation cutanée;
- c) lésions oculaires graves/irritation oculaire;
- d) sensibilisation respiratoire ou cutanée;
- e) mutagénicité sur les cellules germinales;
- f) cancérogénicité;
- g) toxicité pour la reproduction;
- h) toxicité spécifique pour certains organes cibles — exposition unique;
- i) toxicité spécifique pour certains organes cibles – exposition répétée;
- j) danger par aspiration.

SECTION 12: Informations écologiques

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

Fiche de Données de Sécurité

OENOVEGAN EPL

- 12.3. Potentiel de bioaccumulation
N.A.
- 12.4. Mobilité dans le sol
N.A.
- 12.5. Résultats des évaluations PBT et vPvB
Substances vPvB: Aucune - Substances PBT: Aucune
- 12.6. Autres effets néfastes
Aucun

SECTION 13: Considérations relatives à l'élimination

- 13.1. Méthodes de traitement des déchets
Récupérer si possible. Opérer en respectant les dispositions locales et nationales en vigueur.

SECTION 14: Informations relatives au transport

- 14.1. UN number
Produit non dangereux au sens des réglementations de transport.
- 14.2. Nom d'expédition des Nations unies
N.A.
- 14.3. Classe(s) de danger pour le transport
N.A.
- 14.4. Groupe d'emballage
N.A.
- 14.5. Dangers pour l'environnement
ADR-Polluant environnemental: N.A.
IMDG-Marine polluant: N.A.
- 14.6. Précautions particulières à prendre par l'utilisateur
N.A.
- 14.7. Transport en vrac conformément à l'annexe II de la convention MARPOL 73/78 et au recueil IBC
N.A.

SECTION 15: Informations réglementaires

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

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

- Règlement (CE) n° 1907/2006 (REACH)
- Règlement (CE) n° 1272/2008 (CLP)
- Règlement (CE) n° 790/2009 (ATP 1 CLP) et (EU) n° 758/2013
- Règlement (EU) n° 453/2010 (Annexe I)
- Règlement (EU) n° 286/2011 (ATP 2 CLP)
- Règlement (EU) n° 618/2012 (ATP 3 CLP)
- Règlement (EU) n° 487/2013 (ATP 4 CLP)
- Règlement (EU) n° 944/2013 (ATP 5 CLP)

Restrictions liées au produit ou aux substances contenues conformément à l'Annexe XVII de la Réglementation (CE) 1907/2006 (REACH) et ses modifications successives:

- Restrictions liées au produit:

- Aucune restriction.

- Restrictions liées aux substances contenues:

- Aucune restriction.

Se référer aux normes suivantes lorsqu'elles sont applicables:

Fiche de Données de Sécurité

OENOVEGAN EPL

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

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

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

15.2. Évaluation de la sécurité chimique
Non

SECTION 16: Autres informations

Ce document a été préparé par une personne compétente qui a été formée de façon appropriée.

Principales sources bibliographiques:

ECDIN - Réseau d'information et Informations chimiques sur l'environnement - Centre de recherche commun, Commission de la Communauté Européenne

PROPRIÉTÉS DANGEREUSES DES MATÉRIAUX INDUSTRIELS DE SAX - Huitième Edition
- Van Nostrand Reinold

CCNL - Annexe 1

Les informations contenues se basent sur nos connaissances à la date reportée ci-dessus. Elles se réfèrent uniquement au produit indiqué et ne constituent pas de garantie d'une qualité particulière. L'utilisateur doit s'assurer de la conformité et du caractère complet de ces informations par rapport à l'utilisation spécifique qu'il doit en faire.

Cette fiche annule et remplace toute édition précédente.

ADR:	Accord européen relatif au transport international des marchandises dangereuses par route.
CAS:	Service des résumés analytiques de chimie (division de la Société Chimique Américaine).
CLP:	Classification, Etiquetage, Emballage.
DNEL:	Niveau dérivé sans effet.
EINECS:	Inventaire européen des substances chimiques commerciales existantes.
GefStoffVO:	Ordonnance sur les substances dangereuses, Allemagne.
GHS:	Système général harmonisé de classification et d'étiquetage des produits chimiques.
IATA:	Association internationale du transport aérien.
IATA-DGR:	Réglementation pour le transport des marchandises dangereuses par l'"Association internationale du transport aérien" (IATA).
ICAO:	Organisation de l'aviation civile internationale.
ICAO-TI:	Instructions techniques par l'"Organisation de l'aviation civile internationale" (OACI).
IMDG:	Code maritime international des marchandises dangereuses.
INCI:	Nomenclature internationale des ingrédients cosmétiques.
KSt:	Coefficient d'explosion.
LC50:	Concentration létale pour 50 pour cent de la population testée.
LD50:	Dose létale pour 50 pour cent de la population testée.
LTE:	Exposition à long terme.
PNEC:	Concentration prévue sans effets.
RID:	Règlement concernant le transport international ferroviaire des marchandises dangereuses.
STE:	Exposition à court terme.
STEL:	Limite d'exposition à court terme.
STOT:	Toxicité spécifique pour certains organes cibles.

Fiche de Données de Sécurité

OENOVEGAN EPL

TLV:	Valeur de seuil limite.
TWATLV:	Valeur de seuil limite pour une moyenne d'exposition pondérée de 8 heures par jour. (Standard ACGIH)
WGK:	Classe allemande de danger pour l'eau.

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

✓ **ALIMENTARITE - OENOLOGIE**

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

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

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

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

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

SOFRALAB met tout en œuvre pour que :

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

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

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

✓ **ABSENCE D'OGM**

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

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

✓ NON-IONISATION

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

✓ NANOMATERIAUX

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

✓ ADULTERATION / AUTHENTICITE

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

✓ ALLERGENES

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

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

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

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

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

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

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

✓ REACH

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

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

✓ VINS BIOLOGIQUES

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

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

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

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

✓ CHARTE OENOPPIA – FIVS

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

Magenta, 01-2024



Sophie GORNARD
Responsable QHSE

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

Magenta, le 21/06/2024

ATTESTATION PURETE - AUTHENTICITE

Nous attestons par la présente que les spécifications d'identité et de pureté des produits œnologiques ci-dessous sont conformes aux spécifications du codex œnologique international. Le respect de ces spécifications et les partenariats conclus avec nos fournisseurs permettent une haute garantie de l'authenticité de nos produits.

LEVULINE ARPEGE**SELECTYS LA PERSANE****OENOVEGAN EPL****POLYPRESSE****BENTONITE S GRAIN**

Ludivine PETITPAS
Chargée de mission QSE

LABORATOIRE NATOLI

Oiry, le 21/06/2024

Par la présente, SOFRALAB atteste que les produits :

LEVULINE ARPEGE

SELECTYS LA PERSANE

OENOVEGAN EPL

BENTONITE S GRAIN

- Ne sont pas produits ni commercialisés en bio par SOFRALAB
- SOFRALAB ne dispose d'aucun produit équivalent en bio
- Sont commercialisés uniquement par SOFRALAB.



Ludivine PETITPAS
CHARGÉE DE MISSIONS QSE

Les produits autorisés en bio

Les produits autorisés en bio

Des produits OENOFRANCE® sont autorisés pour l'élaboration de vins biologiques. Découvrez les produits autorisés en bio conformément aux règlements européens en vigueur.

	UE	NOP	page
ACIDE ASCORBIQUE	x	x	92,98
ACIDE CITRIQUE	x	x	92,98
ACIDE LACTIQUE	x		93
ACIDE MÉTATARTRIQUE	x		98
ACIDE MÉTATARTRIQUE V40	x		92
ACIDE TARTRIQUE	x	x	93,98
AFFIMENTO	x		63
ARABINA	x	x	78
BACTÉLIA™ ALIA	x	x	53
BACTÉLIA™ CRESCENDO	x	x	53
BACTÉLIA™ TEMPO	x	x	53
BAKTOL™	x		94
BAKTOL™ POWDRE	x		94
BENTONITE S	x		68,98
BICARBONATE DE POTASSIUM	x		93,98
BITARTRATE DE POTASSIUM	x	x	72,98
BITARTRYL	x		72,98
CARBONATE DE CALCIUM	x	x	93
CASEINE SOLUBLE	x	x	41
CHARBON GOTA	x	x	91,92,98
CHARBON SUPER D	x	x	92
CHARBON ULTRA D	x	x	92
CITRATE DE CUIVRE 2%	x		92
COLLE DE POISSON OF	x		63
COLLE H	x	x	63
COLLOGEL	x		64
DELICARBONE GRAINS	x	x	92
DESACID	x		93
EFFERBAKTOL 50	x		94
EFFERBAKTOL 100	x		94
EFFERBAKTOL 125	x		94
EFFERBAKTOL 400	x		94
EFFERBAKTOL 2 ET 5 GRANULES	x		94

	UE	NOP	page
FML EXPERTISE™ C	x		54
FML EXPERTISE™ EXTREME	x	x	54
FML EXPERTISE™ S	x	x	54
FML EXPERTISE™ VIVA	x	x	54
GÉLATINE N	x		63
GOMME FRAÎCHEUR	x		79
GOMME SR	x	x	78
IS 15	x	x	63
KORDOFAN	x	x	78
GOMME VEREK BIO	x	x	78
LEVULINES	x		98
LEVULINE ALS™	x	x	17
LEVULINE ARPÈGE™	x	x	17
LEVULINE BRG YSEO™	x	x	17
LEVULINE BRIO™	x	x	17
LEVULINE C19 YSEO™	x	x	17
LEVULINE CHIP™	x	x	17
LEVULINE FB™	x	x	17
LEVULINE GALA YSEO™	x	x	17
LEVULINE LUMAI™	x	x	17
LEVULINE PRIMEUR™	x	x	17
LEVULINE RIBERA YSEO™	x	x	17
LEVULINE SEWA™	x	x	17
LEVULINE SYMBIOSE™	x	x	17
LEVULINE SYNERGIE™	x	x	18
LYSIS™ ACTIV 60	x	x	48
LYSIS™ ALLEGRO			48
LYSIS™ COULEUR			49
LYSIS™ ELEVAGE			50
LYSIS™ ELITE	x	x	48
LYSIS™ ESSENTIA			48
LYSIS™ FLASH D			50
LYSIS™ FILTRAB			50

	UE	NOP	page
LYSIS™ FIRST			49
LYSIS™ GREMAT	x	x	49
LYSIS™ IMPACT	x	x	49
LYSIS™ INTENSE			48
LYSIS™ MPC			49
LYSIS™ SPÉCIAL R	x	x	49
LYSIS™ UC	x	x	49
LYSIS™ ULTRA	x	x	48
MÉTABISULFITE DE POTASSIUM			98
NEVEA™	x	x	14,15
NOQUERCUS™	x	x	60
NOQUERCUS™ BLANC	x	x	60
NOQUERCUS™ DOUCEUR	x	x	60
NUTRIMENT P			23
OENOGEL 30			64
OENOQUERCUS™ ECLAT BF	x	x	83
OENOQUERCUS™ ECLAT CL FR	x	x	83
OENOQUERCUS™ ECLAT CM FR	x	x	83
OENOQUERCUS™ ECLAT CM+ FR	x	x	83
OENOQUERCUS™ ECLAT CF FR	x	x	83
OENOQUERCUS™ ECLAT CI FR	x	x	83
OENOQUERCUS™ ECLAT DUO	x	x	83,86
OENOQUERCUS™ ECLAT DOUCEUR	x	x	83,86
OENOQUERCUS™ ECLAT FR	x	x	83,86
OENOQUERCUS™ ECLAT INTENSE	x	x	86
OENOQUERCUS™ ECLAT Q1	x	x	83
OENOQUERCUS™ DOMINO CM FR	x	x	83
OENOQUERCUS™ DOMINO CM US	x	x	83
OENOQUERCUS™ DOMINO CM + FR	x	x	83
OENOQUERCUS™ INSERT Q1	x	x	83
OENOQUERCUS™ STAVE Q1 27 MM	x	x	83
OENOQUERCUS™ STAVE CL FR 7MM	x	x	83
OENOQUERCUS™ STAVE CM FR 7MM	x	x	83

	UE	NOP	page
OENOQUERCUS™ STAVE CM+ FR 7MM	x	x	83
OENOQUERCUS™ INSERT Q1	x	x	83
OENOTANNIN CÉLESTE	x	x	57
OENOTANNIN FRAÎCHEUR	x	x	57
OENOTANNIN INITIAL	x	x	57
OENOTANNIN MIXTE MG	x	x	56,98
OENOTANNIN OENOGAL	x	x	56
OENOTANNIN PERFECT	x	x	56
OENOTANNIN STABRED	x	x	56
OENOTANNIN VB 105	x	x	57
OENOTANNIN VB TOUCH	x	x	57
OENOTANNIN VELVET	x	x	57
OENOVEGAN™ EPL	x	x	38,40,64
OENOVEGAN™ F	x		40
OENOVEGAN™ MICRO	x		66
OENOVEGAN™ MICRO FA	x		13,65
OENOVEGAN™ PURE	x	x	40,64
OENOVEGAN™ SBS	x	x	31,87
PASTEURIL/PASTEURIL FLASH	x		94
PERFORMA	x		68

	UE	NOP	page
PHOSPHATE DIAMMONIQUE	x		23,98
PHYLIA™ AR	x	x	28
PHYLIA™ CYS	x	x	27,87
PHYLIA™ EPL	x	x	28,40,63,98
PHYLIA™ EXEL	x	x	28,87
PHYLIA™ ICÔNE	x	x	28,29
PHYLIA™ LF	x	x	27,87
REDOXINE	x	x	92
SELECTYS™ ITALICA CR1	x	x	12
SELECTYS™ K	x	x	12
SELECTYS™ L'AUTHENTIQUE	x	x	11
SELECTYS™ L'ÉCLAIRANTE	x	x	10
SELECTYS™ L'ÉLÉGANTE	x	x	10
SELECTYS™ LA BAYANUS	x	x	11
SELECTYS™ LA CEREVISIAE	x	x	12
SELECTYS™ LA CROQUANTE	x	x	10
SELECTYS™ LA DÉLICIEUSE	x	x	11
SELECTYS™ LA FRUITÉE	x	x	10
SELECTYS™ LA MARQUISE	x	x	13
SELECTYS™ LA PERSANE	x	x	10

	UE	NOP	page
SELECTYS™ LA RAFFINÉE	x	x	11
SELECTYS™ SR	x	x	11
SELECTYS™ THIOL	x	x	9
SPECTRA QUERCITINE FREE	x	x	49
SPECTRA THIOL	x		50
SOLUTION SULFUREUSE 6%	x		92
THIAMINE	x		23
VINIFICATEUR N	x		41
VIVACTIV™ ACTION	x		22
VIVACTIV™ ARÔME	x	x	21
VIVACTIV™ CONTRÔLE	x	x	22
VIVACTIV™ ECORCE	x	x	22
VIVACTIV™ PERFORMANCE	x		21
VIVACTIV™ PREMIER	x		21

UE Conformément aux réglementations européennes en vigueur

NOP Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)

 Retrouver la liste des produits autorisés par les règles de vinification bio (règlement vin bio UE, NOP (USA) sur le site www.oenofrance.com

L'autorisation de ces produits dans les vins Bio est soumise aux applications et doses décrites dans les règlements en vigueur pour les pratiques œnologiques.

Pour plus d'informations, consultez votre œnologue.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.

Retrouvez notre document sur les **AUXILIAIRES et ADDITIFS** via ce QR code :

