UVAFERM 43 RESTART™

Saccharomyces cerevisiae

La levure la plus fructophile pour une reprise simple et efficace lors d'arrêts ou de ralentissements fermentation alcoolique (FA)

DESCRIPTION

Grâce à notre collaboration avec Inter Rhône (France), UVAFERM 43™ est désormais disponible sous une version encore plus robuste appelée UVAFERM 43 RESTART™. Elle s'adapte plus rapidement après l'inoculation car optimisée et pré-acclimatée aux conditions difficiles existantes dans les moûts en arrêt de FA. Naturellement résistante à ces conditions extrêmement toxiques et hautement fructophile, l'UVAFERM 43 RESTART™ permet de résoudre efficacement la plupart des problèmes de FA bloquées ou languissantes en quelques étapes.

BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

En conditions œnologiques, le glucose et le fructose sont les principaux sucres fermentescibles utilisés par *Saccharomyces cerevisiae*. Bien que ces deux hexoses soient généralement présents dans les moûts en quantités équivalentes, *Saccharomyces cerevisiae* consomme en premier le glucose, expliquant ainsi que le principal sucre résiduel dans les moûts en arrêt soit le fructose. Notre R&D a montré que dans des conditions œnologiques où les ratios azote, sucre et glucose/fructose étaient variés, la levure UVAFERM 43 RESTART™ s'est avérée la plus efficace pour métaboliser le fructose dans des conditions similaires à celles rencontrées sur moûts aux FA languissantes ou bloquées.

PROPRIÉTÉS*

- *Saccharomyces cerevisiae* Gal- *(ex var. bayanus)*
- Haute tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 %
- Excellentes capacités fermentaires
- Facteur compétitif (« Killer K2 ») actif
- Relance efficacement la FA avec un ratio fructose/glucose élevé
- Utilise le fructose plus facilement que la plupart des levures œnologiques
- Relativement faibles besoins en azote
- Faibles productions de SO_2 et d'H_2S
- Effet sensoriel neutre sur vins finis

**sous réserve des conditions de fermentation*

YSEO™ PROCESS
Research in collaboration with Washington State University

YSEO™ signifie « Yeast Security and Sensory Optimization » et est un procédé Lallemand de production de levure unique répondant aux conditions exigeantes de fermentation. YSEO™ optimise la fiabilité de la fermentation alcoolique en améliorant la qualité et les performances des levures et réduit le risque de déviation organoleptique même dans des conditions difficiles. Les levures YSEO™ sont 100 % naturelles et non OGM.

INSTRUCTIONS POUR USAGE ŒNOLOGIQUE

Protocole pour redémarrer une fermentation arrêtée

Pour 100 hL de vin arrêté (<20 °C) :

- Ajustez le niveau de SO_2 en fonction du bilan analytique.
- Addition d'une écorce de levure spécifique (RESKUE™) : 4 kg (40 g/hL).
- Soutirer après 24-48 h (après soutirage, la température du vin doit être autour de 20 °C).

ÉTAPE 1 :

- Réhydratez la levure UVAFERM 43 RESTART™ dans 10 fois son poids en eau (température entre 35 °C et 40 °C).
- Mélanger en agitant délicatement et attendre 20 minutes.

L'utilisation d'un de nos produits GO-FERM™ (protecteur de levure) lors de la réhydratation des levures est recommandée. Suivez les instructions de réhydratation en fonction du produit GO-FERM™ sélectionné.

ÉTAPE 2 :

Ajoutez aux levures réhydratées : 1,3 hL d'eau, 20 kg de sucre, 3,3 hL de vin en arrêt détoxifié et 0,2 kg de FERMAID O™ (« Pied-de-cuve » à 20-25 °C). Attendre jusqu'à ce que la densité atteigne 1000 (48-72h).

ÉTAPE 3 :

Incorporez le « Pied-de-cuve » (5 hL) à la préparation du vin en arrêt détoxifié (100 hL), et ajoutez 4 kg de FERMAID O™.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Disponible en 500 g et 10 kg
- Conserver dans un endroit frais et sec
- Utiliser une fois ouvert

Distribué par :

Les informations contenues dans ce document sont correctes au meilleur de nos connaissances. Cependant, cette fiche technique ne doit pas être considérée être une garantie expresse et n'a aucune implication quant aux conditions de vente de ce produit. Septembre 2023.

FICHE DE DONNÉES DE SÉCURITÉ

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

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

1.1 Identification de produit/Groupe produit: LEVURES SÈCHES ACTIVES

1.2 Utilisation du produit: ..... Pour une utilisation en vinification

1.3 Renseignements fournisseurs: ..... Lallemand Denmark A/S
Vejlevej 10
Fredericia
DK-7000 Denmark
Tel: +45 75 91 50 80
Email: scourdesses@lallemand.com

1.4 Numéro d'appel d'urgence: ..... Contactez votre médecin ou l'hôpital le plus proche.

SECTION 2 – IDENTIFICATION DES DANGERS

2.1 Classification de la substance/mélange selon le Système Général Harmonisé (GHS) et selon la Directive 1272/2008/CE (CLP): Non classée comme dangereuse.

2.2 Éléments d'étiquetage: Aucun

2.3 Autre danger: Aucun

SECTION 3 – COMPOSITION/INFORMATION SUR LES COMPOSANTS

Composant pouvant présenter un risque pour la santé: Aucun

SECTION 4 – PREMIERS SECOURS

4.1 Description des premiers secours:
Contact avec les yeux: ... Rincer abondamment avec de l'eau.
Contact avec la peau:..... Laver la zone en contact avec de l'eau et du savon.
Inhalation: ..... Emmener immédiatement le sujet à l'air frais.
Rincer soigneusement la bouche et la gorge avec de l'eau puis boire abondamment.

4.2 Principaux symptômes et effets, aigus et différés :
Contact avec les yeux: ... Possibles irritations
Contact avec la peau:..... Possibles irritations
Inhalation: ..... Possible irritation respiratoire ou asthme chez les individus sensibles.
Ingestion: ..... Peut provoquer un inconfort intestinal, ballonnement, gaz.

4.3 Indication des éventuels soins médicaux immédiats et traitement particuliers nécessaires :
Aucun ; Si les symptômes persistent, consulter un médecin.

SECTION 5 – MESURES DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

5.1 Moyens d'extinction:

Appropriés: ..... Eau, mousse, dioxyde de carbone, poudre sèche.
Inappropriés:..... Aucun

5.2 Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange: Aucun

5.3 Conseils aux pompiers:

Porter un appareil respiratoire autonome (ARA) en cas d'exposition dans des lieux confinés ou fermés.

SECTION 6 – MESURES EN CAS DE DISPERSION ACCIDENTELLE

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

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

6.2 Précautions pour la protection de l'environnement : Aucune

6.3 Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage:

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

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

6.4 Référence à d'autres sections :

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

SECTION 7 – MANIPULATION ET STOCKAGE

7.1 Précautions à prendre pour une manipulation sans danger :

Manipulation: .....Éviter de respirer la poussière. Éviter le contact avec les yeux.
Hygiène: .....Se nettoyer soigneusement les mains après manipulation.

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

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

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

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

7.3 Utilisations finales particulières : Aucune

SECTION 8 – CONTROLE DE L'EXPOSITION – PROTECTION INDIVIDUELLE

8.1 Paramètres de contrôle:

Valeurs limites d'exposition : ....Pas de limite
Valeurs limites biologiques : .....Pas de limite

8.2 Contrôle de l'exposition :

Contrôle technique approprié : ..Aucun
Protection des yeux/du visage : .Porter des lunettes de protection en cas de poussières excessives.
Protection de la peau : .....Mains: Aucune
Autres : Aucune. Porter des vêtements adaptés.
Protection respiratoire: .....Aucune protection n'est nécessaire en cas d'exposition temporaire.
Pour une exposition fréquente et continue, porter un masque FFP2.
Risques thermiques : .....Aucun
Contrôles d'exposition liés à la protection de l'environnement : Aucun

SECTION 9 – PROPRIÉTÉS PHYSIQUES ET CHIMIQUES

9.1 Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles :

Aspect: .....Poudre beige à marron clair

Odeur: .....Odeur typique de levure

Solubilité: .....Partiellement soluble

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

9.2 Autres informations: Aucune

SECTION 10 – STABILITÉ ET RÉACTIVITÉ

10.1 Réactivité: ..... Non réactif
10.2 Stabilité chimique: ..... Stable
10.3 Possibilités de réactions dangereuses: . Aucune
10.4 Conditions à éviter: ..... Aucune
10.5 Matières incompatibles: ..... Aucune
10.6 Produits de décomposition dangereux: Aucun

SECTION 11 – INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

11.1 Informations sur les effets toxicologiques :

Toxicité aigüe: ..... Pas d'effet connu
Corrosion/Irritation cutanée : ..... Possible irritation
Lésion/Irritation oculaire : ..... Possible irritation
Sensibilisation respiratoire ou cutanée: ..... Possible réaction allergique
Effet CMR (cancérogénicité, mutagénicité et toxicité pour la reproduction): Pas d'effets connus
Effets chroniques : ..... Pas d'effets connus

SECTION 12 – INFORMATIONS ÉCOLOGIQUES

12.1 Toxicité: ..... Pas d'effets connus
12.2 Persistance et dégradabilité: ..... Pas de persistance. Produit bio dégradable
12.3 Potentiel de bioaccumulation : ..... Aucun
12.4 Mobilité dans le sol: ..... Non applicable
12.5 Résultats des évaluations PBT et VPVB : Non applicable
12.6 Autres effets néfastes : ..... Aucun

SECTION 13 – INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

13.1 Méthodes de traitement des déchets :

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

SECTION 14 – INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

14.1 Numéro ONU : ..... Non applicable
14.2 UN proper shipping name: ..... Non applicable
14.3 Classe(s) de danger pour le transport : . Non classé comme dangereux
14.4 Groupe d'emballage : ..... Non applicable
14.5 Dangers pour l'environnement : ..... Aucun
14.6 Précautions particulières à prendre par l'utilisateur : Aucun
14.7 Transport en vrac (annexe II - Convention Marpol 73/78 & Recueil IBC): Non applicable

SECTION 15 – INFORMATIONS RÈGLEMENTAIRES

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

Autre règlementation de l'UE:

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

15.2 Évaluation de la sécurité chimique : Non applicable

SECTION 16 – AUTRES DONNÉES

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

Révisions:

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

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

ATTESTATION GÉNÉRALE

LEVURES SÈCHES ACTIVES POUR USAGE ŒNOLOGIQUE :

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

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

Alimentarité
Nos produits ont été transformés conformément aux Bonnes Pratiques de Fabrication en vigueur, aux Analyses des Dangers et Contrôle Préventif basés sur la méthode HACCP et aux principes généraux de sécurité et d'hygiène alimentaire applicables aux Etats-Unis (21CFR§117, y compris les mesures de contrôle des risques physiques, chimiques et microbiologiques), au Canada (Loi sur la sécurité alimentaire S.C. 2012, c.24), et en UE (Règlement 852/2004 tel que modifié sur l'hygiène des denrées alimentaires).

Nous assurons une démarche de conformité, de traçabilité et de rappels des produits alimentaires non-conformes. Nos usines disposent de plans écrits, mis en œuvre, consignés et vérifiés en matière de fabrication, transformation, emballage et conservation des produits alimentaires.
Des évaluations des risques sont effectuées afin d'identifier les actes potentiels de fraude ou d'altération des denrées alimentaires. Des procédures sont en place pour gérer les urgences, les accidents et les autres actes susceptibles d'affecter la sécurité alimentaire. Chaque unité de production et d'entreposage possède un plan spécifique à son bâtiment afin d'assurer la sécurité des installations et de garantir la qualité et la sécurité des produits.

Nos installations de production ont toutes mis en place des systèmes de gestion de la qualité et obtenu la certification GFSI (Global Food Safety Initiative) telle que BRC, IFS ou FSSC22000. Certaines d'entre elles disposent également d'un système de gestion de la qualité ISO 9001.

Origine microbiologique
Nous certifions que les produits susmentionnés sont entièrement dérivés de sources végétales et microbiologiques. Nos souches de levures et de bactéries sont des micro-organismes présents dans la nature, il ne s'agit pas de substance synthétisée chimiquement. Nos levures sont produites sur une variété de substrats contenant du sucre.

Allergies alimentaires
Les produits susmentionnés ont été produits sans les aliments ou leurs dérivés qui sont responsables de la majorité des réactions allergiques alimentaires humaines tels que listés dans le règlement UE 1169/2011 tel qu'amendé, la loi américaine de 2004 sur l'étiquetage des allergènes alimentaires et la protection des consommateurs, le code des normes alimentaires de l'ANZ - norme 1.2.3 sur les exigences en matière d'information et de spécifications et la loi japonaise pour la salubrité des aliments (2010).

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

- Céréales contenant du gluten et produits dérivés
- Crustacés et produits dérivés
- Œufs et produits dérivés
- Poissons et produits dérivés
- Arachides et produits dérivés
- Soja et produits dérivés
- Lait (y compris le lactose) et produits dérivés
- Fruits à coque et produits dérivés
- Céleri et produits dérivés
- Moutarde et produits dérivés
- Graines de sésame et produits dérivés
- Lupin et produits dérivés
- Mollusques et produits dérivés
- Anhydride sulfureux et sulfites à des concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO_2

OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin)
Les produits que nous commercialisons pour usage œnologique sont répertoriés par l'OIV comme étant autorisés dans la production de vin. Ces produits sont conformes aux réglementations œnologiques du Codex OIV en vigueur.

Réglementation européenne
Les produits susmentionnés sont autorisés dans les pratiques et procédés œnologiques en tant qu'auxiliaires technologiques conformément au Règlement UE 2019/934 et à ses modifications, complétant le Règlement UE 1308/2013 et ses modifications.

Contact alimentaire
Conformément aux déclarations de nos fournisseurs d'emballage, nous certifions par la présente que l'ensemble de nos produits sont conditionnés dans des emballages aptes au contact alimentaire.
Les emballages utilisés sont conformes aux règlements EC 1935/2004, UE 10/2011, UE 2020/1245 ainsi que EC 2023/2006 et leurs modifications respectives.

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

Tous les matériaux d'emballage primaire qui sont en contact direct avec le produit sont de qualité alimentaire et répondent aux exigences de la réglementation canadienne sur les aliments (C.R.C., c. 870, B.23). Les composants utilisés dans les matériaux d'emballage primaire des produits susmentionnés répondent aux exigences de la FDA en matière d'additifs alimentaires indirects, tels que décrits dans 21 CFR § 175, 176 et 177 pour les adhésifs, les papiers et les polymères, le cas échéant.

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

De même, les substances per- et poly-fluoroalkyles (PFAS) ne sont pas ajoutées ou utilisées comme additifs dans les matériaux d'emballage par nos fournisseurs.

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

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

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

Modification génétique
Selon nos connaissances, les micro-organismes ont été sélectionnés dans la nature par des procédés qui n'impliquent pas de modification par génie génétique.

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

Les produits sont donc considérés comme des produits sans OGM et sont exemptés de l'obligation d'étiquetage des OGM et de divulgation des aliments issus de la bio-ingénierie (BE).

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

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

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

Nanotechnologies et nanomatériaux
A notre connaissance et conformément aux documents remis par nos fournisseurs, les ingrédients utilisés dans la production des produits mentionnés ci-dessus ne contiennent pas de nanomatériaux tel que définis selon le Règlement UE 2015/2283.

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

Boue d'Épuration
Des boues d'épuration n'ont pas été utilisées dans la production des produits susmentionnés.

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

Absence d'Antibiotique
Les matières premières utilisées pour la production de nos produits ne contiennent pas d'antibiotique et aucun antibiotique n'est utilisé au cours du processus de production.

Dioxines et PCB

Le processus de production de ces produits n'est pas susceptible de libérer des dioxines. De plus, nos produits n'ont pas été fabriqués à proximité de processus industriels ou naturels susceptibles d'émettre des dioxines. Ils n'ont pas non plus été fabriqués à l'aide de matières premières, d'auxiliaires technologiques ou d'eau provenant de ces processus.
Il n'existe aucune limite requise sur les teneurs en dioxine pour ces produits ou leurs ingrédients en vertu du Règlement UE 2023/915 de la Commission Européenne.
Lallemand effectue périodiquement des contrôles des dioxines sur des produits sélectionnés en fonction de l'évaluation des risques.

Solvants ou Ethylène
Aucun solvant ni oxyde d'éthylène (EtO) n'est utilisé dans les étapes de production des produits susmentionnés.
Ces composants font partie de notre programme de sécurité alimentaire et sont donc contrôlés périodiquement selon un plan de vérification et une évaluation des risques.

Hydrocarbures d'huiles minérales
Les hydrocarbures saturés d'huile minérale et les hydrocarbures aromatiques d'huile minérale ne sont pas utilisés dans le processus de fabrication des produits susmentionnés. En outre, les composants des huiles minérales font également partie de notre programme de sécurité alimentaire et sont donc contrôlés par le biais d'un plan de vérification des fournisseurs et d'une évaluation des risques.

Métaux Lourds
Les produits mentionnés ci-dessus sont fabriqués à partir d'ingrédients qui ne sont pas considérés comme présentant un risque de teneur en métaux lourds. Les procédés de production eux-mêmes n'entraînent aucun risque d'introduction de métaux lourds dans ces produits. Les produits sont conformes aux limites fixées par le Codex OIV.

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

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

Sécurité et Manipulation

Conformément au système général harmonisé (GHS), au règlement REACH et au règlement 1272/2008/CE (CLP), une Fiche de Données de Sécurité n'est pas requise pour les produits ci-dessus en vertu des règlements des États-Unis, du Canada et de l'Union Européenne.

Pour ces produits, des Fiches de Données de Sécurité ont été créées sur une base volontaire afin de transmettre des informations sur la sécurité. Elles sont disponibles en ligne sur notre site web.

Stéphanie Courdesses
Responsable Qualité, Lallemand Oenology
Lallemand S.A.S - 19 rue des briquetiers, BP59, 31702 BLAGNAC Cedex, France

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

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

SPECIFICATION SHEET

UVAFERM 43 RESTART™

FOR OENOLOGICAL USE

Active dry yeast packaged in laminated foil under vacuum.

10200-01-E2: 10 kg carton
10200-06-E2: 20x500 g pack in a 10 kg carton

PHYSICAL PROPERTIES

APPEARANCE & ODOUR

- Form of round or vermiculated pellets
- Beige to light brown colour
- Typical yeast smell

INGREDIENTS

- Active dry yeast *Saccharomyces cerevisiae*, E491.

PRODUCT SPECIFICATIONS (in compliance with OIV Codex)

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

INSTRUCTIONS FOR USE

PROTOCOLE TO RESTART A STUCK FERMENTATION

For 100 hL of stuck wine (<20 °C):
Adjust SO2 level depending on analysis
Add 4 kg (40 g/hL) of specific cell wall (RESKUE™)
Rack-off after 24-48h (after racking, temperature of the wine will be increased to 20 °C)
STEP 1: Rehydrate the yeast in 10 times its weight in water (temperature between 35 °C and 40 °C).
Dissolve by gently stirring and wait for 20 minutes.
The use of one of our GO-FERM™ products (yeast protectant) during yeast rehydration is recommended. Follow rehydration instructions according to the selected GO-FERM™ product.
STEP 2: Add to rehydrated yeasts: 1.3 hL of water, 20 kg of sugar, 3.3 hL of stuck wine detoxified and 0.2kg of FERMAID O™ (Pied-de-cuve at 20-25 °C). Wait until density reaches 1000 (48-72h)
STEP 3: Add Pied-de-cuvee (5 hL) to the detoxified stuck wine preparation (100 hL), and add 4 kg of FERMAID O™.

STORAGE & SHELF LIFE

Store in a dry and cool place.
Shelf life 4 years in original sealed packaging. Do not use active dry yeast if the packaging has lost its vacuum.

The information herein is based on current available data and is believed to be correct. No warranty, express or implied, is made regarding data accuracy, merchantability or hazards associated with product use. The user is responsible for determining product suitability, conditions of use and all associated hazards.
This document is valid until further notice or otherwise indicated. For any questions regarding this product, please contact your local representative.

RABBI M. C. SECKBACH
Modiin Illit, Israel

הרב משה חיים זקבך
בלאאמו"ר הגר"מ זצ"ל

SK International Kosher Certification

Modiin Illit-Kiryat Sefer, 09 January 2024

Our ref.:LLMN 24.01 UvafermP

KOSHER CERTIFICATE

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

"LALLEMAND Inc."
Montreal (Canada)

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

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

"UVAFERM"

of this company are strictly ***KOSHER & PARVE*** **including for Passover.**

Note: On the Kosher for Passover yeasts the following logo appears on the packaging.

This Certificate is valid until 31 January 2025 and subject to renewal at that time.

הרב משה חיים זעקבאך
בלאאמו"ר הגר"מ זצ"ל
קרית ספר
מודיעין עילית
Rabbi M.C. Seckbach

Meshech Chochmah 18/4 | Modiin Illit (Israel) | 71812 | משך חכמה 18/4 מודיעין עילית
00972 (0)8974 0490 00972 (0)50 415 2021 @ seckbach.kosher@gmail.com

← Précédent

LALLEMAND SAS (OENOLOGY)

Imprimer

19 RUE DES BRIQUETIERS
31700 BLAGNAC
FRANCE

Site internet

Produit	Catégorie	Produit utilisable selon le règlement	Informations complémentaires
uvaferm 43 restart	Toutes	Tous	Rechercher
UVAFERM 43 RESTART	Levure	Conforme selon le règlement européen **UE 2018/848** Conforme selon le règlement américain **NOP (National Organic Program)** *Pour le NOP, le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..."* *Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO*	

INFORMATIONS IMPORTANTES :

La liste du site www.intrants.bio recense les intrants volontairement soumis par le fabricant ou distributeur à la société Ecocert SAS, en vue d'une vérification non-obligatoire de leur caractère UAB via une prestation de Revue documentaire ou d'Attestation avec audit.
Le fait qu'un intrant ne figure pas/plus dans la présente liste ne signifie pas, en soi, que cet intrant ne serait pas/plus Utilisable en Agriculture Biologique, la revendication « UAB » restant de la seule responsabilité du metteur en marché (fabricant ou distributeur).
Par ailleurs, les intrants soumis à obligation règlementaire de certification en Agriculture Biologique ne sont dans tous les cas pas disponibles dans cette liste, nous vous invitons à consulter les certificats délivrés par les organismes de certification concernés. Pour les intrants certifiés selon les règlements (UE) no 2018/848 par Ecocert France SAS (FR-BIO-01, agréée par l'INAO) : certificat.ecocert.com

N'oubliez pas de vérifier que le produit que vous recherchez est bien conforme au règlement selon lequel vous êtes certifié (colonne « Produit utilisable selon le Règlement »).
Par exemple, un intrant dont le statut est « Conforme selon règlement américain NOP (National Organic Program). Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO » ne doit être considéré comme conforme que selon le règlement NOP et sous réserve d'indisponibilité d'un même produit certifié Bio NOP. Ce produit ne pourrait, par exemple, pas être considéré comme conforme au règlement Bio Européen.

Le présent site a pour objet de préciser si un intrant est utilisable en agriculture biologique selon les exigences du règlement UE et/ou du National Organic Program (NOP) et/ou du Japanese Agricultural Standard (JAS) et/ou du Canadian Organic Standard (COS) et/ou du règlement brésilien Lei 10831/03 et/ou la Loi chilienne (NCh - Ley 20089) et/ou du règlement chinois GB/T 19630-2019 et/ou du règlement indien NPOP et/ou du Règlement technique pour les produits biologiques RTPO/D.S. N° 044-2006-AG/D.S. N° 002-2020-MINAGRI (Pérou) uniquement.
Attention : l'utilisation d'intrants en agriculture biologique peut être conditionnée par ailleurs au respect de la réglementation générale communautaire et nationale en vigueur. En cas de doute sur ce dernier point, merci de prendre contact avec votre fournisseur d'intrants.
Les images, photos et autres visuels, fiches techniques, attestations génériques, etc., figurant sur le présent site et relatifs aux produits et aux fabricants sont fournis par ces derniers. Ecocert ne procède pas à la vérification de ces documents et ne saurait être tenue responsable de leur contenu et de toute information inexacte, incomplète et/ou obsolète qui y figurerait ou de toute violation de droit de propriété intellectuelle qui s'y rattache. En cas de doute ou de question à ce sujet, merci de prendre contact avec le fabricant.
Cette page web est la propriété du Groupe Ecocert - 32600 L'Isle Jourdain – France.