

# ANCHOR VIN 7

*Saccharomyces cerevisiae*

Levure pour la révélation des ARÔMES THIOLS.

**ANCHOR  
VIN 7**

**THIOL AROMAS**

A yeast for enhancing thiol aromas in white wines.

## ORIGINE:

VIN 7 est sélectionnée à l'Institut de la Vigne et du Vin ARC Infruitec-Nietvoorbij, Stellenbosch, Afrique du Sud.

## APPLICATION:

VIN 7 est idéal pour la production de vins blancs au profil thiolé. VIN 7 permet la libération d'arômes de leur précurseurs non aromatiques dans le moût tel que les fruits de la passion, la goyave, la groseille et le pamplemousse. VIN 7 est tout spécialement recommandé pour les variétés tel que: Sauvignon, Colombard ou le Chenin blanc.

## RECOMMANDATIONS POUR MINIMISER LA FORMATION D'ACIDITÉ VOLATILE:

- La propagation diminue la tolérance au sucre et augmente la production de glycérol/acidité volatile. Ne pas propager VIN 7.
- Ne pas additionner à température inférieure à 15°C.
- pH ne doit pas être inférieur à 3.2.
- SO<sub>2</sub> à l'encuvage ne doit pas excéder 50 ppm, sinon ne pas utiliser VIN 7.
- Ne pas fermenter à des températures <13°C
- L'acide ascorbique forme de l'acidité volatile, cependant cela peut être contrôlé par l'addition de "substituts d'oxygène" comme les levures inactivées à la base des nutriments complexes.
- En cas d'attaque de *Botrytis cinerea* ne pas utiliser VIN 7.
- Ne pas utiliser VIN 7 sur moût flotté.
- Ne pas utiliser sur moût pasteurisé.
- Les moûts dont la teneur initiale en sucres est supérieure à 24°B, favorise la formation d'acidité volatile en fermentation.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES:

Tolérance au froid:	13°C
Températures optimales:	13 - 16°C
Turbidité optimale:	50 - 90 NTU
Osmotolérance <sup>2</sup> :	240 g/l sucre
Tolérance à l'alcool à 15°C:	14.5% vol
Production d'écume:	moyen
Température d'inoculation:	pas en dessous de 15°C

## CARACTÉRISTIQUES DU MÉTABOLISME:

Production de glycérol:	5 - 7 g/l
Production d'acidité volatile:	0.4 - 1.8 g/l
Production de SO <sub>2</sub> :	faible
Besoin en azote:	nécessite une source de nutrition complète

## CINÉTIQUE DE FERMENTATION:

- Fermentation normale
- Sensible au déficit en micro- nutriments: utilisation d'un nutriment de réhydratation est fortement recommandé durant la réhydratation de cette souche.
- Rendement sucre/alcool: moyen
- Facteur de conversion: 0.58 - 0.63

## PHÉNOTYPE:

- Killer: positif
- Activité cinnamate décarboxylase: négative (POF -)

## DOSES D'EMPLOI:

20 g/hl

## CONDITIONNEMENT:

VIN 7 est conditionnée en paquet sous vide de 1 kg. Le stockage doit être effectué dans l'emballage d'origine fermé, en local frais (5 - 15°C) et sec.



**Anchor**  
OENOLOGY  
Dedicated to fermentation excellence

DISTRIBUTOR:

## OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât. 5  
2196 boulevard de la Lironde  
CS 34603 F-34397 Montpellier Cedex 5

[info@oenobrands.com](mailto:info@oenobrands.com)  
[www.oenobrands.com](http://www.oenobrands.com)

RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

---

## 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 – GAMME ANCHOR
- 1.2 Utilisation du produit ..... Pour une utilisation en vinification
- 1.3 Renseignements fournisseurs ..... Rymco (Pty) Ltd T/A Anchor Yeast  
..... 22 Bunsen Street, Industria, South Africa  
..... PO Box 43143, Industria, 2042, South Africa  
..... Tel: 021-5341351  
..... E-mail: [oenology@anchor.co.za](mailto:oenology@anchor.co.za)
- 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: Cette substance/mélange ne contient aucun composant considéré comme persistant, bioaccumulable et toxique (PBT), ni comme très persistant et très bioaccumulable (vPvB), à des concentrations égales ou supérieures à 0,1 %.
- Informations écologiques : La substance/le mélange ne contient aucun composant considéré comme présentant des propriétés de perturbation endocrinienne conformément à l'article 57(f) de REACH, au règlement délégué (UE) 2017/2100 de la Commission ou au règlement (UE) 2018/605 de la Commission, à des concentrations égales ou supérieures à 0,1 %.
- Informations toxicologiques : La substance/le mélange ne contient aucun composant considéré comme présentant des propriétés de perturbation endocrinienne conformément à l'article 57(f) de REACH, ou règlement délégué (UE) 2017/2100 de la Commission ou au règlement (UE) 2018/605 de la Commission, à des concentrations égales ou supérieures à 0,1 %.

### 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 – CONSIDERATIONS RELATIVES A L'ÉLIMINATION

---

13.1 Méthodes de traitement des déchets :

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

## SECTION 14 – INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

---

14.1 Numéro ONU..... Non applicable

14.2 UN proper shipping name..... Non applicable

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

14.4 Groupe d'emballage..... Non applicable

14.5 Dangers pour l'environnement..... Aucun

14.6 Précautions particulières à prendre par l'utilisateur : Aucun

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

## **SECTION 15 – INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES**

---

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

### **Autre réglementation de l'UE:**

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

15.2 Évaluation de la sécurité chimique : Non applicable

## **SECTION 16 – AUTRES DONNÉES**

---

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

# ANCHOR YEAST | PRODUCT STATEMENT

---

## SUPPLIER/MANUFACTURER DETAILS

### Supplier Information:

Company Name:	Rymco (Pty) Ltd
Trading Name:	Anchor Yeast
Business Address:	22 Bunsen Street, Industria, South Africa
Postal Address:	PO Box 43143, Industria, 2042, South Africa
Technical Contact Person:	Farieda Safudien
Position Title:	Quality Assurance Manager
Contact Details:	021-5341351
E-mail:	fsafudien@anchor.co.za

### Manufacturer(s)/Producer Information:

Company name: Anchor Yeast

Site(s) of Manufacture: Durban, South Africa; Josefow, Poland

## MANUFACTURER/SUPPLIER DECLARATION

- This product complies with relevant South African legislation.
- Is thereby authorized for use in the making of wine for human consumption under the terms and conditions specified by Foodstuffs, Cosmetics and Disinfectant Act, 1972 (Act 54 of 1972).
- The product complies with the requirements of EU Regulation No 2019/934 of March 12<sup>th</sup> 2019.
- Complies with the International Code of Oenological Practices and the International Oenological Codex, which establish rules relating to winemaking practices and treatments.
- Does not contain components or admixtures injurious to the health of the consumer and is fit for human consumption (product free from mycotoxins).
- Is non-pathogenic to livestock and poultry.
- Manufacturing sites are certified to Food Safety and Quality Management Systems (IFS Food, FSSC 22000 and ISO 9001:2015).
- Procedures to prevent cross contamination of products are installed together with firm quality control measures to ensure compliance to specifications.

## PRODUCT INFORMATION & INGREDIENTS

### Product name:

Active Dried Wine Yeast Strains

- Exotics range: Exotics Mosaic, Exotics Novello
- Alchemy range: Alchemy I, Alchemy II, Alchemy III, Alchemy IV
- Legacy range: VIN 7, VIN 13, VIN 2000, N 96, NT 50, NT 112, NT 116, NT 202, WE 14, WE 372

### Product Description:

Anchor active dried wine yeast is a live culture of a selected strain/blend of strains of *Saccharomyces* species, grown in a wort of molasses fortified with other permitted ingredients.

### Physical appearance:

Cream to light tan round granules with a typical yeasty odour.

### Legal Description / Suggested Labelling Description:

Yeast

### Ingredient Declaration:

- Active Dried Yeast ( $\geq 92\%$ )
- Water ( $\leq 6.8\%$ )
- Sorbitan Monostearate (E491) ( $\leq 1.2\%$ )

### Processing Aids:

E491 - Sorbitan Monostearate

### Country of Origin:

South Africa / Poland

### Application:

For use in the production of wine from grapes, potable alcohol and spirits.

## CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

### Chemical properties

Dry matter:	>92%
Lead*:	< 2 ppm
Arsenic*:	< 3 ppm
Cadmium*:	< 1 ppm
Mercury*:	< 1 ppm

\*Typical values

### Microbiological properties

Viable yeast cells:	$\geq 10^{10}$ CFU/g
Lactic acid bacteria:	< $10^5$ CFU/g
Acetic acid bacteria:	< $10^4$ CFU/g
Wild yeast:	< $10^5$ CFU/g
Mould:	< $10^3$ CFU/g
Coliforms:	< $10^2$ CFU/g
<i>Salmonella</i> :	absent in 25 g
<i>Staphylococcus</i> :	absent in 1 g
<i>Escherichia coli</i> :	absent in 1 g

## PACKAGING AND STABILITY INFORMATION

### Packaging

- Vacuum-sealed, pre-printed, nylon/foil/ polyethylene pack - 250g, 1kg, 5kg or 10kg (product dependent).
- Corrugated pre- printed cardboard outer carton (product dependent).

### Coding and traceability

#### Vacuum Pack

- Weight, storage requirements, recommended dosage and application.
- Sticker - Product Name.
- Barcode - Product Code, Batch code and Best Before Date.

#### Carton

- Weight, Storage Requirements, Supplier address.
- Sticker - Product Name.
- Barcode - Product Code, Batch code and Best Before Date.

### Stability data

- Store in a cool and dry place (5-15°C) in its original sealed packaging.
- Under recommended conditions, the optimal number of viable yeast is guaranteed for a 36-month period, except VIN 7, which is guaranteed for 24 months. Longer storage might cause a decrease in yeast viability.

## FOOD SAFETY & FOOD DEFENCE

These products have been processed in a manner consistent with current Good Manufacturing Practice (GMPs), Hazard Analysis, and Risk-Based Preventive Controls for Food. This includes traceability, non-conformance and recall. The facilities have written, implemented, recorded, and reviewed plans for manufacturing, processing, packaging, and holding of food items.

Risk assessments have been done to identify potential food defence and food fraud and adulteration acts. Procedures are in place to manage potential emergencies, accidents and other acts that can affect food safety and which are relevant to the role of the organization in the food chain. Additionally, each production and storage facility has a plan specific to their building to address security.

## ALLERGEN INFORMATION

The product(s) sold have been produced without the foods or their derivatives that account for most human food allergic reactions as listed in EU Regulation 1169/2011 as amended, US Food Allergen Labelling and Consumer Protection Act of 2004, ANZ Food Standards Code – Standard 1.2.3 about information requirements and Japan Specifications and Standards for Foods, Food Additives under the Food Sanitation Act (2010).

These products are considered free of the following:

Cereals containing GLUTEN and products thereof.

Crustaceans and products thereof.

Eggs and products thereof.

Fish and products thereof.

Peanuts and products thereof.

Soy and products thereof.

Milk (including lactose) and products thereof.

Tree Nuts and products thereof.

Celery and products thereof.

Mustard and products thereof.

Sesame seeds and products thereof.

Lupine and products thereof.

Molluscs and product thereof.

Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/Kg or 10 mg/L expressed as SO<sub>2</sub>.

## NUTRITIONAL INFORMATION & DIETARY SUITABILITY

### Nutritional Information:

NUTRIENT*	AVERAGE QUANTITY PER 100 G	UNIT
Moisture (AOCS Ba 2-38, AOAC 930.15, AOAC 925.45, AOAC 935.29)	4.0 - 8.0	g
Total ash (AOAC 926.12)	6.6	g
<b>Energy</b>	990	KJ
<b>Protein</b> (AOAC 968.06, Dumas method)	43.1	g
<b>Carbohydrate</b> (Based on AOAC 991.43 and 2002.02)	17	g
<b>Sugars</b> (AOAC 982.14)	<0.3	g
<b>Fat, total</b> (AOAC 996.06)	6.1	g
<b>Saturated</b>	2.2	g
<b>Monounsaturated</b>	3.2	g
<b>Polyunsaturated</b>	0.7	g
<b>Trans fatty acids</b>	<0.1	% of total fat
<b>Cholesterol</b> (Extraction using AOAC 996.06, derivatisation by AOAC 976.26)	<0.9	mg
<b>Dietary fibre, total</b> (AOAC 985.29)	23.2	g
<b>Sodium</b> (Based on AOAC 985.35 using AA)	9	mg

\*Typical values determined by analyses; method indicated in brackets

## NON-GMO & ORGANIC STATEMENT

According to our knowledge, yeasts have not been modified through genetic engineering. They have been rigorously selected, checked, and analysed for identity and purity. Based on our suppliers' declarations, the raw materials used in their production processes do not contain GMO. In these conditions, those products do not contain GMO.

The products are considered to be GMO-free products and are exempt from GMO labelling and Bioengineered (BE) food disclosure.

These products may be authorized by relevant associations in the manufacture of products labelled as "Organic" within the EU countries, in the USA and countries following the Codex Alimentarius Guidelines for the production, processing, labelling, and marketing of organically produced foods. We however recommend that you consult your "organic association".

## INGREDIENTS OF ANIMAL ORIGIN (TSE/BSE FREE)

We certify that no products sold contain any Restricted Use Protein (animal derived). The manufacture and development of the aforementioned products and their ingredients do not involve the use of any animal product, by-product or derivative. These products are therefore free of any risk from Bovine Spongiform Encephalopathy (BSE) and Transmissible Spongiform Encephalopathy (TSE). These products are declared vegan.

The aforementioned products and their ingredients do not and have not involved testing of any sort on animals.

## ANTIBIOTICS AND ANTI-FUNGI

The aforementioned products are manufactured from raw materials that do not contain antibiotics or natamycin and no antibiotics and natamycin are used at any stage of their manufacturing process. All of the aforementioned products are therefore free from antibiotics.

## CONTAMINANTS & RESIDUES

### Complies with the following Regulations:

- GNR.246 of 11 February 1994: Regulations governing the maximum limits for pesticide residues that may be present in foodstuffs
- This product complies with R.500 of 30 April 2004: Regulations relating to Maximum Levels for Metals in Foodstuffs
- R.1145 of 8 October 2004: Regulations governing tolerances for fungus-produced toxins in foodstuffs (mycotoxins)
- International Oenological Codex requirements relating to metals in Active Dry Yeasts.

## RADIOACTIVITY AND IONIZATION

The aforementioned products have not been ionized or irradiated and do not contain any ionized or irradiated components. They are compliant with directive 1999/2/EC of the European Parliament concerning foods and food ingredients treated with ionizing radiation and 21 CFR § 179 on irradiation in the production, processing and handling of food.

## FOOD ADDITIVES

No preservatives or colourings have been used in the fermentation of the microorganisms or in the aforementioned products.

## FOOD CONTACT PACKAGING

We hereby confirm that the packaging materials of these products are suitable for the packaging of food. The product contact packaging complies with EC 1935/2004 and EU 10/2011 as amended. In particular, it is manufactured under good manufacturing practices, from components and ingredients, which are declared suitable for food contact use and is therefore considered to comply with the general safety requirements (Art.3). We also comply with Art. 11(5), the provisions on labelling (Art.15), declaration of compliance (Art. 16) and traceability (Art. 17). Our good manufacturing practices meet the requirements of Regulation 9EC) No 2023/2006.

In addition, we have statements from our suppliers that phthalates or its derivatives [bis-phenol A and poly-brominated substances (PBB's and PBED's)] will not be added or are present in any package or packaging component during the manufacturing process.

Furthermore, these substances are not used in the production of microorganisms or in the manufacture of ingredients used in the final product.

## NANOMATERIAL

The aforementioned products have not been produced with the use of nanotechnology and therefore do not contain any engineered nano-materials in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament.

## USE OF SEWAGE SLUDGE

Sewage sludge has not been used in the production of the aforementioned products.

## GROWTH ON PETROCHEMICAL SUBSTRATE

The aforementioned products have not been grown on petrochemical substrate of sulphur waste liquor.

## DIOXINS AND PCB

The manufacturing process of the aforementioned products is not susceptible of releasing dioxins. Additionally, the aforementioned products have not been manufactured near industrial or natural processes susceptible of releasing dioxins; nor were they manufactured using raw materials, processing aids or water resulting from such processes.

There are no maximum dioxin levels set out for yeast products according to European Commission Regulation (EU) 2023/915. Periodical dioxins spot-check are performed on selected products based on risk assessment.

## HEAVY METALS

The aforementioned products are produced from ingredients that are not considered as a risk of Heavy metal content. The production processes themselves do not bring any risk of introducing heavy metals in these products.

The products comply with the OIV Codex.

## HAZARDOUS SUBSTANCES

These products are not listed on the EU REACH CMR (Carcinogenic, Mutagenic or toxic to Reproduction) and SVHC (Substances of Very High Concern), the US NTP (National Toxicology Program), and the WHO IARC monographs. The use of the aforementioned products does not represent a risk of exposure to the substances listed on California Proposition 65.

## SOLVENTS

No solvents have been used in the aforementioned products production process or in the ingredients used in the production process.

## SAFETY AND HANDLING

Please refer to the Material Safety Data Sheet available on request.

## ADDITIONAL INFORMATION (AVAILABLE ON REQUEST)

- Product Results (COA/COC)
- Kosher Certification
- HACCP / Food Safety Certification (FSSC 22000)
- Quality Management System Certification (ISO 9001:2015)
- IFS Food Certificate
- Material Safety Data Sheets
- Product Data Sheets
- Organic statement

*Disclaimer: The information, data and recommendations contained in this statement are provided in good faith, obtained from reliable sources, and believed to be true and accurate as of the date of revision. This serves as description of the products concerning necessary safety measures. No warranty, expressed or implied, regarding the product described in this statement shall be created or inferred by any statement in this document.*

*This document is valid for three years from date of issue. Changes in product and/or legislation will result in document updates.*

ERBSLÖH SAS certifie que les produits fabriqués et/ou commercialisés

### CONFORMITE REGLEMENTAIRE

Sont conformes au Règlement 1308/2013, et ses amendements, portant organisation commune des marchés des produits agricoles et au Règlement 2019/934, et ses amendements, 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

Répondent aux Règlements ci-après, et à leurs amendements, :

- 231/2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires
- 1332/2008 sur les enzymes alimentaires

ainsi qu'à l'Arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires

Répondent au Codex Œologique OIV en vigueur

Sont fabriqués selon les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène des denrées alimentaires (HACCP) définies par les Règlements 178/2002 et 852/2004 et leurs amendements.

### IONISATION

Ne sont élaborés qu'à partir de matières premières exemptes de tout traitement ionisant ;

N'ont subi aucune radiation au cours des process de fabrication ou de conditionnement ;

### OGM

N'ont pas, d'après les informations transmises par nos fournisseurs, été obtenus à partir ou par des OGM. Les produits sont par conséquent conformes aux dispositions de l'article 11 du Règlement 848/2018 en ce qui concerne l'interdiction d'utiliser des OGM.

### Boues d'épuration

Ne sont pas issus de boues d'épuration

### Animaux clonés

Ne sont pas élaborés à partir d'animaux clonés

### Nanomatériaux manufacturés

Ne sont pas élaborés à partir de matières premières contenant des nanomatériaux manufacturés, définis dans l'Arrêté du 5 mai 2017, à l'exception du KlarSol 30.

### Emballages

Ont des emballages conformes à la Directive 94/62/CE relative aux emballages et aux déchets d'emballages ainsi qu'aux Règlements :

- 1935/2004/CE et ses amendements, concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CE
- et 10/2011/CE et ses amendements, en date du 8.01.24, concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

Sont exempts de Bisphénol A

Sont conformes à la réglementation en vigueur concernant les phtalates

Le 02/01/2025

**Service Qualité**



## Liste des produits œnologiques adaptés à l'élaboration des vins Bio-UE & NOP

Dans la communauté Européenne, la production et la commercialisation des vins biologiques sont définies par :

- Le règlement 2018/848 qui abroge le règlement 834/2007
- Le règlement d'exécution 2021/1165 de la commission du 15 juillet 2021 autorisant l'utilisation de certains produits et substances dans la production biologique et établissant la liste de ces produits et substances
- Le règlement d'exécution 2019/2164 de la commission du 17 décembre 2019 modifiant le règlement (CE) no 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) no 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles

### Equivalence Bio-UE et NOP

Aux Etats Unis, la production des vins en conditions biologiques doit répondre aux exigences du NOP (**N**ational **O**rganic **P**rogram) du ministère de l'agriculture (USDA).

**\*\*PRODUITS LIQUIDES NOP** : L'ensemble des lots fabriqués à partir d'Octobre 2021 sont stabilisés au SO<sub>2</sub> gaz et donc conformes à l'utilisation en NOP. Dans la liste d'ingrédients, présente sur les étiquettes produits, il est mentionné « dioxyde de soufre (E220) ». Si cette mention n'est pas présente sur l'étiquette, **le produit n'est pas utilisable en NOP.**

Retrouvez la liste des produits contrôlés par **ECOCERT** sur leur site rubrique Intrants Œnologiques.

**Avant tout emploi, il convient de vous assurer, auprès de votre organisme de certification, des conditions d'emploi de nos produits en vinifications Bio-UE et/ou NOP.**

## LEVURES

Produits	Application	Bio-UE	NOP
Oenoferm® Bio (certifiée Bio-UE)	Tous types de vins Respect de la typicité du terroir	Autorisé	Autorisé
Gamme Anchor	Résistance aux conditions extrêmes et expression aromatique intense	Autorisé	Autorisé
Gamme Enolevure®	Tous types de vins, respect du terroir	Autorisé	Autorisé
Gamme Fermivin®	Sécurité fermentaire	Autorisé	Autorisé
Gamme Oenoferm®	Levures à forte capacité d'implantation	Autorisé	Autorisé

## ENZYMES

Trenolin® Klar	Enzyme de clarification uniquement	Autorisé	Autorisé
Trenolin® FastFlow	Utilisation uniquement en clarification en Bio-UE	Autorisé	Autorisé
Trenolin® PEXX	Utilisation uniquement en clarification en Bio-UE	Autorisé	Autorisé
Trenolin® Rosé	Utilisation uniquement en clarification en Bio-UE	Autorisé	Autorisé
Trenolin® Thermo-Stab	Utilisation uniquement en clarification en Bio-UE	Autorisé	Autorisé
Trenolin® VPC	Utilisation uniquement en clarification en Bio-UE	Autorisé	Autorisé
Trenolin® Xtract / Xtract WR	Macération pelliculaire <u>non autorisée</u> en Bio-UE	Non autorisé	Autorisé
Rapidase Clear Extrême Liquide & Poudre	Enzyme de clarification uniquement	Autorisé	Autorisé
Rapidase Clear Liquide & Poudre	Enzyme de clarification uniquement	Autorisé	Autorisé
Rapidase Flotation	Enzyme de clarification uniquement	Autorisé	Autorisé
Rapidase ThermoFlash	Utilisation uniquement en clarification en Bio-UE	Autorisé	Autorisé

## ACTIVATEURS DE FERMENTATION

Extraferm® / Extraferm® D'tox (écorces de levures)	Prévention et traitement des arrêts de fermentation	Autorisé	Autorisé
e.DAP (phosphate diammonique)	Nutriment azotée de base pour les levures	Autorisé	Non autorisé
Natuferm®	Nutriment pour les levures	Autorisé	Autorisé
OenoRed	Autolysats de levures	Autorisé	Autorisé
PuroCell	Prévention et traitement des arrêts de fermentation	Autorisé	Autorisé
PuroCell BIO	Assainissement des moûts	Autorisé	Autorisé
VitaDrive® (à partir du lot 05324)	Nutriment Fermentation alcoolique uniquement	Autorisé	Autorisé
VitaDrive® ProArom (à partir du lot 06524)	Nutriment pour les levures	Autorisé	Autorisé
VitaFerm® / VitaFerm® Base	Nutriment pour les levures	Autorisé	Non autorisé
VitaFerm® Bio	Nutriment pour les levures	Autorisé	Autorisé
VitaFerm® O	Nutriment 100% d'origine levurienne	Autorisé	Autorisé
VitaFerm® Regul	Activateur complexe de fermentation alcoolique	Autorisé	Non autorisé
Vitamom Combi	Activateur complexe de fermentation alcoolique	Autorisé	Non autorisé

## BACTERIES LACTIQUES

Produits	Application	Bio-UE	NOP
<b>MaloStar® Fruit</b> ( <i>Oenococcus oeni</i> )	Fermentation malolactique tout type de vin	Autorisé	Autorisé
<b>MaloStar® Terra</b> ( <i>Oenococcus oeni</i> )	Fermentation malolactique tout vin rouge	Autorisé	Autorisé
<b>MaloStar® Vitale SK11</b> ( <i>Oenococcus oeni</i> )	Fermentation malolactique tout type de vin	Autorisé	Autorisé
<b>Co-inoculant/ Duet Arom Anchor</b> ( <i>O. oeni</i> + <i>L. plantarum</i> )	FML vins fruités par co-inoculation	Autorisé	Autorisé
<b>Co-inoculant/ Duet Mature Anchor</b> ( <i>O. oeni</i> + <i>L. plantarum</i> )	FML vins rouges de garde par co-inoculation	Autorisé	Autorisé
<b>Co-inoculant/ Duet Soft Anchor</b> ( <i>O. oeni</i> + <i>L. plantarum</i> )	FML vins blancs et rouges par co-inoculation	Autorisé	Autorisé

## CLARIFIANTS - Prévention de l'oxydation

<b>IsingDry</b> ( <i>colle de poisson poudre</i> )	Clarification des vins blancs et rosés	Autorisé	Non autorisé
<b>KalCasin</b> ( <i>caséine</i> )	Traitement de l'oxydation et clarification des moûts	Autorisé	Non autorisé
<b>ErbiGel® Liquid 300</b> ( <i>solution de gélatine concentrée</i> )	Collage des vins rouges	Autorisé	Autorisé **
<b>ErbiGel®</b> ( <i>gélatine soluble à chaud</i> )	Clarification des vins de haute expression	Autorisé	Autorisé
<b>ErbiGel® BIO</b>	Clarification des vins de haute expression	Autorisé	Autorisé
<b>Supragel</b> ( <i>gélatine liquide haute performance</i> )	Clarification douce des vins	Autorisé	Autorisé **
<b>LittoFresh Bright</b> ( <i>protéine de pois, bentonite, levures inactivées</i> )	Prévention oxydation et altération de la couleur	Autorisé	Autorisé
<b>LittoFresh Impact</b> ( <i>protéine de pois, charbon, bentonite</i> )	Prévention oxydation et altération de la couleur	Autorisé	Non autorisé
<b>LittoFresh Liquid</b> ( <i>solution de protéine pois</i> )	Traitement de l'oxydation et clarification des moûts/vins	Autorisé	Autorisé **
<b>LittoFresh Origin</b> ( <i>protéine de pois</i> )		Autorisé	Autorisé

**\*\* VOIR PREMIERE PAGE**

## TANINS

<b>Tannivin® Color</b> ( <i>tanins ellagiques et procyanidiques</i> )	Protection et stabilisation de la couleur	Autorisé	Autorisé
<b>Tannivin® EH</b> ( <i>tanins de cœur de chêne</i> )	Affinage et équilibre des vins	Autorisé	Autorisé
<b>Tannivin® Elevage</b> ( <i>à base de tanins de chêne</i> )	Affinage et équilibre des vins	Autorisé	Autorisé
<b>Tannivin® Galléol</b> ( <i>tanins de noix de galle</i> )	Traitements des moûts/vins blancs/rosés	Autorisé	Autorisé
<b>Tannivin® Grape</b> ( <i>tanins de raisin</i> )	Stabilisation de la structure et de la couleur	Autorisé	Autorisé
<b>Tannivin® Intense</b>	Elevage des vins en barriques	Autorisé	Autorisé
<b>Tannivin® SR</b> ( <i>tanins ellagiques et procyanidiques</i> )	Tanins pour les vinifications en rouge	Autorisé	Autorisé
<b>Tannivin® Premium</b> ( <i>tanins de chêne</i> )	Affinage et équilibre des vins	Autorisé	Autorisé
<b>Tannivin® Superb</b> ( <i>tanins de chêne</i> )	Affinage et équilibre des vins	Autorisé	Autorisé

## CONSERVATEURS

Produits	Application	Bio-UE	NOP
<b>Dioxyde de soufre gaz - Tube T50 / Myrtille</b>	Sulfitage des moûts et des vins	Autorisé	Autorisé
<b>Dioxyde de soufre gaz - Tube Cerise</b>		Autorisé	Autorisé
<b>Dioxyde de soufre gaz - Tube Kiwi</b>		Autorisé	Autorisé
<b>Dioxyde de soufre gaz - Tube Piment</b>		Autorisé	Autorisé
<b>Solutions sulfureuses A8, P10, P15, P18</b>	Solution sulfureuses à 80, 100, 150, 180 g/l de SO <sub>2</sub> pour le sulfitage des moûts/vins	Autorisé	Non autorisé
<b>Kadifit (métabisulfite de potassium)</b>	Sulfitage des moûts et des vins	Autorisé	Non autorisé
<b>Oenodose 2 et 5</b> (comprimés effervescents à 2g et 5g SO <sub>2</sub> )	Sulfitage des moûts et des vins	Autorisé	Non autorisé
<b>Disque de soufre</b>	Sulfitage des moûts et des vins	Autorisé	Non autorisé
<b>PeroxyI® (métabisulfite de potassium, tanin)</b>	Protection antioxydante et antimicrobienne des vins	Autorisé	Non autorisé

## CHARBONS A USAGE ŒNOLOGIQUE

<b>Ercarbon FA (charbon détachant poudre)</b>	Détachage des moûts et vins blancs	Autorisé	Autorisé (comme agent de filtration)
<b>Granucol® FA (charbon détachant granulé)</b>	Détachage des moûts et vins blancs	Autorisé	Autorisé (comme agent de filtration)
<b>Akticol FA (charbon détachant poudre)</b>	Détachage des moûts et vins blancs	Autorisé	Autorisé (comme agent de filtration)
<b>Granucol® GE (charbon décontaminant granulé)</b>	Traitement des contaminants fongiques sur moûts ou vins en fermentation	Autorisé	Autorisé (comme agent de filtration)

## AUTRES

<b>Claristar®</b>	Mannoprotéines	Autorisé	Autorisé
<b>Extraferm® D'fend (dérivé de levures)</b>	Protection contre l'oxydation	Autorisé	Autorisé
<b>Gamme Final Touch®</b>	Mannoprotéines	Autorisé	Autorisé
<b>Manno Release®</b>	Dérivés de levures	Non autorisé	Autorisé
<b>Purity D</b>	Assainissement des moûts	Autorisé	Non autorisé

## STABILISANTS

Produits	Application	Bio-UE	NOP
<b>e.Ascorbic</b> ( <i>acide ascorbique</i> )	Protection contre l'oxydation des vins	Autorisé	Autorisé
<b>e.Citric</b> ( <i>acide citrique monohydraté</i> )	Prévention de la casse ferrique	Autorisé	Autorisé
<b>Kali-Contact</b> ( <i>bitartrate de potassium</i> )	Stabilisation tartrique des vins au froid	Autorisé	Autorisé
<b>Metavin 33/ Metavin40</b> ( <i>acide métatartrique</i> )	Stabilisation tartrique des vins	Autorisé	Non autorisé
<b>Kupzit®</b> ( <i>citrate de cuivre en granulé</i> )	Traitement des goûts de réduction	Autorisé	Non autorisé
<b>Dulcegum</b>	} Stabilisation colloïdale des vins	Autorisé	Non autorisé
<b>MixGum</b>		Autorisé	Autorisé **
<b>Senso® R</b>		Autorisé	Autorisé **
<b>Senso® Ü</b>		Autorisé	Autorisé **
<b>Gomme VK</b>		Autorisé	Autorisé **
<b>SGA</b>		Autorisé	Autorisé **
<b>S.G.A.S.F</b>		Autorisé	Autorisé **
<b>Sweetgum</b>		Autorisé	Autorisé **
<b>Stabiverek</b>		Autorisé	Autorisé **

**\*\* VOIR PREMIERE PAGE**

## CORRECTEURS D'ACIDITE

<b>e.Tartaric</b> ( <i>acide L (+) tartrique</i> )	Acidification des moûts et des vins	Autorisé	Autorisé
<b>Boerovin</b> ( <i>acide lactique</i> )	Acidification des moûts et des vins	Autorisé	Autorisé
<b>Kalinat</b> ( <i>bicarbonate de potassium</i> )	Désacidification des moûts et des vins	Autorisé	Non autorisé
<b>Erbslöh Kalk</b> ( <i>carbonate de calcium</i> )	Désacidification des moûts et des vins	Autorisé	Autorisé

## BOIS ŒNOLOGIQUES

<b>Gamme e-Bois</b> ( <i>chêne français ou américain</i> )	Bois frais - Chauffe légère/ moyenne/ forte	Autorisé	Autorisé
<b>Gamme e-Staves</b>	Bois frais - Chauffe légère/moyenne/ forte	Autorisé	Autorisé
<b>Gamme e-Stick</b>	Chauffe légère – moyenne/ forte	Autorisé	Autorisé

## ADJUVANTS DE FILTRATION

Produits	Application	Bio-UE	NOP
<b>Gamme CelluFluxx®</b>	Média 100 % cellulose non-OGM pour la filtration des vins	Autorisé	Autorisé
<b>Gamme perlites</b>	Filtrations des moûts et des vins	Autorisé	Autorisé
<b>Gamme diatomées</b>	Filtrations des moûts et des vins	Autorisé	Autorisé
<b>Trub-Ex</b>	Fibres de cellulose non-OGM pour la filtration des vins	Autorisé	Voir avec OC

Autorisé en Annexe V partie A2

Faire référence au Règlement 848/2018 à la partie VI vin où il est indiqué :

- 3.3. Le recours aux pratiques, procédés et traitements œnologiques mentionnés ci-après est autorisé dans les conditions suivantes :
- b) la centrifugation et la **filtration avec ou sans adjuvant de filtration inerte conformément à l'annexe I A**, point 3, du **règlement (CE) n° 606/2009 (abrogé par 2019/934 cf annexe I partie A point 3)**, à condition que la taille des pores ne soit pas inférieure à 0,2 micromètre.

## BENTONITES - Stabilisation protéique des moûts et des vins

<b>Sodibent® Supra</b>	Bentonite sodique activée poudre	Autorisé	Non autorisé
<b>Granubent® Pore-Tec</b>	Bentonite activée granulée	Autorisé	Non autorisé
<b>Fermobent® Pore-Tec</b>	Bentonite granulée	Autorisé	Autorisé
<b>Blancobent UF</b>	Bentonite poudre micronisée	Autorisé	Autorisé
<b>NaCalit® Pore-Tec</b>	Bentonite granulée	Autorisé	Autorisé
<b>Seporit® Pore-Tec</b>	Bentonite calcique granulée	Autorisé	Autorisé

## PRODUITS D'HYGIENE

<b>Bactogal Dioxy</b>	Désinfectant liquide non chloré	Autorisé	Voir avec OC
<b>Bactogal Noble Fort</b>	Détartrant-Détergent	Autorisé	Voir avec OC
<b>Bactogal Oxogen</b>	Activateur de détergence et de décontamination	Autorisé	Voir avec OC
<b>CIP1273</b>	Détartrant	Autorisé	Voir avec OC
<b>Déterquat AL</b>	Désinfectant	Autorisé	Voir avec OC
<b>Déterquat LV5</b>	Désinfectant	Autorisé	Voir avec OC

## Attestation de non-disponibilité

La société Erbslöh confirme, qu'en l'état actuel de ses connaissances, les souches de **levures** suivantes n'ont pas d'équivalent certifié bio sur le marché et peuvent être utilisées pour l'élaboration de vin biologique conformément au Règlement 203/2012.

### Liste de levures conventionnelles utilisables en vinification bio

<b>Gamme Anchor®</b>	Gamme Alchemy Gamme Exotics Gamme Anchor
<b>Gamme Enolevure®</b>	Gamme Enolevure®
<b>Gamme Fermivin®</b>	Gamme Fermivin®
<b>Gamme Oenoferm®</b>	Gamme Oenoferm®

La société Erbslöh confirme, que les **produits œnologiques** ci-dessous, ne sont pas disponibles en qualité biologique à sa gamme.

<b>Gélatine</b>	ErbiGel® Liquid 300 - Supragel - Gerbinol CF
<b>Gomme arabique</b>	Dulcegum - Gom VK - Mixgum - Senso R – Senso U – SGA – SGASF - Stabiverek - Sweetgum
<b>Colle végétale</b>	LittoFresh Impact - LittoFresh Liquid - LittoFresh Origin
<b>Colle de poisson</b>	IsingClair
<b>Dérivés de levures</b>	Extraferm® D'tox - Extraferm® D'fend - Natuferm® - OenoRed - VitaDrive® - VitaDrive® ProArom - VitaFerm® O
<b>Tanins</b>	Gamme Tannivin

Tous ces produits sont garantis non-OGM et n'ont subi aucun traitement ionisant au cours de leur production.