



LALVIN QA23™

Saccharomyces cerevisiae

Intensité aromatique et sécurité fermentaire

DESCRIPTION

La LALVIN QA23™ a été sélectionnée au Portugal dans la région d'appellation de Vinhos Verdes par l'Université de Tras os Montes e Alto Douro (UTAD) en coopération avec la Commission Viticole de la Région Vinhos Verdes. Cette levure allie d'excellentes qualités fermentaires essentielles à ses capacités de sublimation des arômes de type agrumes (citron, pamplemousse) provenant de raisins blancs aromatiques.

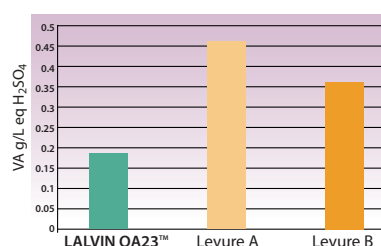
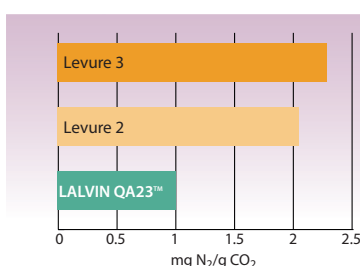


BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

La LALVIN QA23™ possède une activité β -glucosidase très élevée, transformant les précurseurs aromatiques non volatils en composés volatils. Elle contribue aux expressions du fruité variétal et issu du terroir. Connue pour rehausser les arômes type agrumes (particulièrement citron vert et pamplemousse), elle est également recommandée sur des cépages riches en terpènes comme le Riesling. Cette levure permet d'obtenir une excellente expression des thiols sur Sauvignon blanc et respecte le caractère fruité variétal lorsqu'utilisée sur Viognier, Chardonnay, Muscat, ou sur cépages plus neutres. Selon les terroirs, la production d'esters est plus ou moins importante. Reconnue pour sa fiabilité et sa robustesse, la LALVIN QA23™ produit peu d'acidité volatile même sur moûts clarifiés et pauvres en nutriments. Elle peut notamment s'utiliser à des températures relativement basses en faisant un choix idéal pour la vinification de nombreux vins blancs.

Sécurité fermentaire et arômes

Comparaison des besoins
en azote assimilable
entre différentes levures
sur moût synthétique
en carence (Julien)



Comparaison de la
production d'acidité volatile
entre 3 levures sur
moût très clarifié 20 NTU

Cépage	Région viticole	Arômes
Chardonnay	Orégon, Chili	Agrumes, ananas
Muscadet	Loire	Arômes de fruits à frais (vins jeunes), de fruits secs (vins après élevage)
Ugni-blanc	Gers	Agrumes frais, arômes floraux (pivoine et rose)
Muscat petit-grain	Roussillon	Agrumes, ananas, pêche blanche

Table réalisée avec dégustation réalisée par les professionnels sur plusieurs millésimes

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.

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY



PROPRIÉTÉS*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Températures optimales de FA : 14 à 28 °C
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 %
- Cinétique de FA rapide
- Facteur compétitif (« Killer K2 ») actif
- Phase de latence moyenne
- Levure fructophile
- Très faible besoin en azote assimilable, quelle que soit la température (18 à 28 °C)
- Faible production d'acidité volatile : < 0,2g/L (eq H₂SO₄) en moyenne
- Faible production de SO₂
- Faible production d'H₂S du fait du faible besoin en azote assimilable
- Faible production de mousse

**sous réserve des conditions de fermentation*

INSTRUCTIONS POUR USAGE ŒNOLOGIQUE

A. Réhydratation de la levure sans protecteur :

Dosage rate: 20 to 40 g/hL

1. Réhydrater la levure dans 10 fois son poids d'eau (la température doit être comprise entre 35 et 40 °C).
2. Remuer délicatement pour dissoudre la levure et attendre 20 minutes.
3. Mélanger la levure réhydratée dans de petites quantités de moût afin de réajuster la température de la suspension à celle du moût jusqu'à atteindre une différence de 5 à 10 °C maximum.
4. Inoculer le moût avec la suspension.

B. Réhydratation de la levure avec protecteur :

Dans les moûts à haut potentiel alcoolique (> 13 % vol.), à faible turbidité (< 80 NTU) ou présentant d'autres conditions limitantes, l'utilisation de produits de la gamme GO-FERM™ (protecteur) durant la phase de réhydratation est fortement recommandée. Dans ces cas, suivez les instructions de réhydratation du produit sélectionné de cette gamme.

+ Notes:

Le temps de réhydratation total ne doit pas dépasser 45 minutes. Utiliser un récipient propre pour cette étape. La réhydratation dans du moût est déconseillée. Assurez-vous également que le programme de nutrition de la levure sélectionnée soit approprié.

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.



LEVURES
ŒNOLOGIQUES



BACTÉRIES
ŒNOLOGIQUES



NUTRIMENTS
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS
À LA VIGNE



LALLEMAND ŒNOLOGY

Original *by culture*

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 MELANGE ET DE L'ENTREPRISE

- 1.1** Identificateur de produit : **Levure sèche active**
- 1.2** Utilisation du produit: Pour une utilisation en vinification
- 1.3** Renseignements fournisseur: DANSTAR FERMENT AG
Filiale de Lallemand Inc.
Vejlevej 10
Fredericia
DK-7000 Denmark
Tel: +45 76 22 32 85 Email: fb.france@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** Eléments 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.

Ingestion : 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 :

Eviter 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): Eviter 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): Eviter 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: Eviter de respirer la poussière. Eviter 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 : Non requises.

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 limites

Valeurs limites biologiques : Pas de limites

8.2 Contrôle de l'exposition :

Contrôle technique appropriés : 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 : Il est recommandé de porter un masque de protection P3.

Risques thermiques : Aucun

Contrôles d'exposition liés à la protection de l'environnement : Aucun

SECTION 9 – PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

9.1 Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles :

Aspect: Poudre beige à marron clair

Odeur: Légère odeur de fermentation

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 – STABILITE ET REACTIVITE**

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 aiguë: Pas d'effet connu

Corrosion/Irritation cutanée : Possible irritation

Lésion/Irritation oculaire : Possible irritation

Sensibilisation respiratoire ou cutanée: Possible réaction allergique

Effets CMR (cancérogénicité, mutagénicité et toxicité pour la reproduction) : Pas d'effets connus

Effets chroniques : Pas d'effets connus

SECTION 12 - INFORMATIONS ECOLOGIQUES

12.1 Toxicité : Pas d'effet connu**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'ELIMINATION**

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 Nom d'expédition des Nations Unies :** 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 :** Aucune**14.7 Transport en vrac (annexe II - Convention Marpol 73/78 & Recueil IBC):** Non applicable

SECTION 15 - INFORMATIONS REGLEMENTAIRES

15.1 Règlementations/législation 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.

15.2 Evaluation de la sécurité chimique : Non applicable

SECTION 16 - AUTRES DONNEES

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.

Date de révision: Septembre 2016 ; Cette fiche de données de sécurité a été révisée pour assurer la conformité avec le règlement CE 1907/2006 (version consolidée).

Date de préparation: 20 février 2018

SPECIFICATION SHEET

LALVIN QA23™

FOR OENOLOGICAL USE

Active dry yeast packaged in laminated foil under vacuum.

10081-01-Y9: 10 kg carton

10081-06-Y9: 20x500 g pack in a 10 kg carton

10081-15-Y9: 3x(12x125g) pack in a 4,5 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
<i>E. coli</i>	Absent in 1 g
<i>S. aureus</i>	Absent in 1 g
<i>Salmonella</i>	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

Dosage rate : 20 to 40 g/hL

A. Rehydration without yeast protector

1. Rehydrate the yeast in 10 times its weight in water (temperature between 35 °C and 40 °C).
2. Resuspend the yeast by gently stirring and wait for 20 minutes.
3. Mix the rehydrated yeast with a little juice/must, gradually adjusting the yeast suspension temperature to within 5-10 °C of the juice/must temperature.
4. Inoculate into the must.

B. Rehydration with a yeast protector

In musts with high alcohol potential (> 13% v/v), with low turbidity (< 80 NTU) or other challenging conditions, the use of one of our GO-FERM™ products (wine yeast protector) during yeast rehydration is recommended. Follow rehydration instructions according to the selected GO-FERM™ product.

Notes: The total rehydration time should not exceed 45 minutes. It is crucial that a clean container is used to rehydrate the yeast. Rehydration directly in must is generally not advisable. Ensure yeast nutrition is appropriately managed during fermentation.

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.



SK International Kosher Certification

Modiin Illit-Kiryat Sefer, 09 January 2024

Our ref.:LLMN 24.01 LalvinP

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

"LALVIN"

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 excludes the 5 gr packets that are packed in Canada and are not covered by this certificate.

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



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 SO₂

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 sulfiteux.

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 cancérigènes, 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 Courdresses

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.

CERTIFICAT GENERAL

Nous certifions que :

L'ensemble des produits LAMOTHE-ABIET :

CONFORMITÉ REGLEMENTAIRE

Sont, dans le cadre de leur usage réglementé en œnologie, aptes à l'élaboration ou au contact de produits destinés à la consommation humaine. L'emploi de ces produits en œnologie est conforme au règlement CE 2019/934 et ses modifications en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent.

Le certificat FSSC 22000 délivré à LAMOTHE-ABIET est la garantie de sa conformité aux Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication.

Sont conformes au règlement CE 1308/2013 et ses amendements, portant organisation commune des marchés des produits agricoles et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement OCM unique) et dont les modalités d'application sont fixées par le règlement CE 2019/934 pour le marché vinicole et ses amendements.

Sont conformes aux règlements (et leurs amendements) UE 1332/2008 concernant les enzymes alimentaires et 231/2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires.

Sont conformes à nos Fiches Techniques en vigueur.

NON OGM

Ne sont pas, au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, des Organismes Génétiquement Modifiés et ne contiennent pas d'O.G.M. au sens de la partie A article 2 de la directive CEE 2001/18. Ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ni partiellement à partir et par des substrats génétiquement modifiés (règlement CEE 1830/2003) ; ceci indique donc l'absence de clonage.

NON IONISANT

N'ont pas subi de traitement ionisant ; les produits LAMOTHE-ABIET ne sont pas irradiés.

SANS NANOTECHNOLOGIES ET SANS NANOPARTICULES

Ne sont pas issus de la nanotechnologie et ne contiennent pas de nanoparticules à l'exception du produit **SOL DE SILICE**.

EMBALLAGES

Sont conditionnés dans des emballages aptes au contact alimentaire et ne sont pas issus de la nanotechnologie.

Sont conformes :

Au règlement CE 1935/2004 (et ses amendements) qui définit les exigences générales (reprises dans le règlement CE 2023/2006) et s'appliquant aux matériaux et objets destinés à entrer en contact directement ou indirectement avec les denrées, produits et boissons alimentaires mis sur le marché communautaire.

Au règlement CE 10/2011 (et ses amendements) concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, dont les phtalates.

Au règlement (UE) 2024/3190 de la Commission du 19 décembre 2024 relatif à l'utilisation du bisphénol A (BPA) et d'autres bisphénols et dérivés des bisphénols faisant l'objet d'une classification harmonisée en raison de propriétés dangereuses spécifiques dans certains matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, modifiant le règlement (UE) no 10/2011 et abrogeant le règlement (UE) 2018/213.

A la loi n°2012-1442 du 24 décembre 2012 visant à la suspension de la fabrication, de l'importation, de l'exportation et de la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A. Nos fabricants ont déclaré ne pas introduire de bisphénol A dans les formulations des produits d'emballage.

Canéjan : 25/02/2025

Myriam POIRIER
Responsable Qualité # Quality Manager
#Responsable de Calidad





VINIFICATION EN BIO UE ET/OU NOP

Avant toute utilisation, **vous devez impérativement faire valider la conformité de ces produits auprès de votre organisme certificateur** qui vous indiquera également les démarches administratives à suivre. Cette liste a été mise à jour le 08/04/2025 ,elle est donnée à titre indicatif et évolue régulièrement.



ATTENTION, LA RÉGLEMENTATION ÉVOLUE RÉGULIÈREMENT :
au moment de votre achat, assurez-vous de disposer de la dernière version en vigueur,
en ligne sur notre site www.lamoth-abiet.com dans la rubrique "qualité & certificats".



RÉGLEMENTATION

Règlement CE n°848/2018 amendé portant sur les pratiques et traitements œnologiques autorisés en vinification biologique.
Règlement NOP (National Organic Program) de l'USDA (United States Department of Agriculture).

UTILISATION	COMPOSITION	PRODUITS	RÈGLEMENT VIN BIO UE 848/2018 Amendé		NOP (USA) «MADE WITH...»
FERMENTATION	Levures	Gamme Excellence®, Gamme L.A.	Autorisé		
	Bactéries	ĈEno 1®, Bactérie XTREM, ĈEno 2			
	Activateur pour bactéries (levures inactivées)	Activateur pour ĈEno 2	Autorisé	Non Autorisé	
NUTRITION DE LA LEVURE	Phosphate diammonique	Phosphate diammonique	Autorisé	Non Autorisé	
	Phosphate diammonique, chlorhydrate de thiamine	Vitaferment PH			
	Chlorhydrate de thiamine	Thiamine			
	Écorces de levure	Flor’Protect®	Autorisé		
	Levures inactivées	ĈEnoStim®, OptiThiols®, OptiEsters®, Aroma Protect®	Autorisé	Autorisé	
	Levures inactivées, phosphate diammonique, thiamine	OptiFerm®		Non Autorisé	
	Autolysats de levure, levures inactivées	OptiFlore® O		Autorisé	
	Autolysats de levure	Natur’Soft®			
	Levures inactivées, écorces de levure	OptiML®			
	Levures inactivées, enzymes β-glycosidases	Aroma T’n’T	Non Autorisé		
CLARIFICATION	Enzymes pectolytiques	Novoclair® Speed, VиноClear® Classic, VиноCrush® Classic, Vиноzym® Ultra FCE, Vиноzym® FCE G, Vиноzym® Process, Vиноzym® Vintage FCE, ĈEnozym® Clear, ĈEnozym® Crush, ĈEnozym® Ultra FCE, ĈEnozym® Thermo, ĈEnozym® Process	Autorisé <i>uniquement pour la clarification</i>		Autorisé
	Autres enzymes	ĈEnozym® Fruity White, Vinotaste® Pro, Lacticide, ĈEnozym® Thiols, ĈEnozym® Red Expression, ĈEnoFlow Max	Non Autorisé		
	Bentonites naturelles	Bentosol Poudre, Bentosol Protect, Bentosol FT	Autorisé		
	Protéines de pois	Greenfine® Must, Greenfine® Must-L			
	Protéines de pois, bentonite calcique non activée, levures inactivées	GreenFine® Nature			
	Protéine de pois, dérivé de levure	OptiFine			
	Colle de poisson	Colle de poisson L.A.	Autorisé	Non Autorisé	
	Caséinate de potassium	Caséimix			
	Dioxyde de silicium	Sol de Silice	Non Autorisé		Autorisé
	Gélatines	Geldor®, Gélatine Supérieure, Gélatine Spéciale Vins Fins, Gelfine®, Gelflot	Autorisé		
	Ovalbumines	Albumine d’œuf poudre, Ovaline®			
	Levures inactivées, enzymes pectolytiques	Natur’Fine® Prestige			
	Tanins	Tan’Excellence®, Pro Tanin R®, Softan® Finition, Softan® Power, Softan® Sweetness, Softan® Vinification, Tan&Sense® Volume, Tan&Sense® Forte, Tan&Sense® Expression, Tan& Sense® Origin, Vinitan® Advance	Autorisé		
		Tanin Gallique à l’Alcool, Tanin E2F®			

UTILISATION	COMPOSITION	PRODUITS	RÈGLEMENT VIN BIO UE 889/2008 Amendé	NOP (USA) «MADE WITH...»
STABILISATION ET CONSERVATION	Acides métatartriques	Antitartre 40	Autorisé	Non Autorisé
	Bitartrate de potassium	Bitartrate de potassium	Autorisé	
	Anhydride sulfureux	Sulfisol 6%		
	Anhydride sulfureux et bisulfite de potassium	Sulfisol 10%, Sulfisol 18%	Autorisé	Non Autorisé
	Bisulfite de potassium	Sulfisol 15%		
	Métabisulfite de potassium	Pyrosulfite de potassium, Coeff 2, Coeff 5		
	Soufre	Pastilles	Autorisé	
	Acide L-ascorbique	Acide Ascorbique		
	Acide citrique	Acide Citrique		
	Charbon (pouvoir détachant)	Charbon Super Ultose	Autorisé	Autorisé uniquement pour la filtration
	Charbon (décontaminant)	Géospriv		
	Chitosane	KillBrett®	Autorisé	Non Autorisé
	Mannoprotéine	STAB K®, Manno'Sense®	Autorisé	
	Gomme arabique et mannoprotéine	Subli'Sense, Manno'Gom		
	Gommes arabiques	Gomme LA BIO  , Vinogom BIO 		
		Gomme arabique L.A., Polygom, Gomme arabique ST, Vinogom®		
		Excelgom®	Autorisé si non disponible en produit Bio	Autorisé
ACIDIFICATION & DÉSACIDIFICATION	Acide lactique	Acide Lactique	Autorisé	
	Acide L(+) tartrique	Acide Tartrique		
	Bicarbonate de potassium	Bicarbonate de Potassium	Autorisé	Non Autorisé
PRODUITS DE FILTRATION	Perlite	Harbolite 900, Harbolite 900S	Autorisé	
	Terre de diatomées	Diatose R		
		Diatose B, Diatose L.A. 5, Diatose L.A. 6, Diatose L.A. 14, Celite 545	Autorisé	Non Autorisé
GAMME CENOBOIS®	Produits du bois	Copeaux, Granulars, Stick Inside, CEnoblends®, CEnobois® 3D, Sticks CEnobois®, Staves CEnobois® 18mm, Blocks CEnobois® 18mm	Autorisé	

ATTESTATION DE NON DISPONIBILITE EN BIO

En l'état actuel de ses connaissances, la société Lamothe-Abiet certifie ne pas disposer d'équivalent BIO pour les produits listés dans cette attestation excepté Gomme LA BIO et Vinogom® BIO, gommes poudre certifiées BIO.

L'ensemble de ces produits commercialisés par la société Lamothe-Abiet :

- Ne sont pas, au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, concernés par les Organismes Génétiquement Modifiés et ne contiennent pas d'O.G.M. au sens de la partie A article 2 de la directive CEE 2001/18 du 12/03/01. Ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ni partiellement à partir et par des substrats génétiquement modifiés (règlement CEE 1830/2003) ; ceci indique donc l'absence de clonage.
- N'ont pas subi de traitement ionisant; les produits Lamothe-Abiet ne sont pas irradiés.
- Ne sont pas issues de la nanotechnologie à l'exception du produit SOL DE SILICE.
- Ne contiennent pas, ou ne sont pas élaborés à partir de substrat contenant des boues d'épuration, de substrat pétrochimique ou de rebut de liqueur sulfité.

Consultez le site : www.intrants.bio pour connaître les produits Lamothe-Abiet référencés pour une utilisation en BIO et/ou NOP.

Avant toute utilisation, vous devez impérativement faire valider la conformité de ces produits auprès de votre organisme certificateur.

Myriam POIRIER,
Responsable Qualité
le 08/04/2025



RÈGLES D'ÉTIQUETAGE APPLIQUÉES AUX PRODUITS LAMOTHE-ABIET

NOM COMMERCIAL	TYPE D'ADDITIF CONCERNÉ	CODE ADDITIF	MENTIONS À ÉTIQUETER
ACIDE ASCORBIQUE	Acide ascorbique	E300	Conservateur (Acide ascorbique)
ACIDE CITRIQUE	Acide citrique	E330	Régulateur d'acidité (Acide citrique)
ACIDE FUMARIQUE	Acide fumarique	E297	Stabilisant (Acide fumarique)
ACIDE LACTIQUE	Acide lactique	E270	Régulateur d'acidité (Acide lactique)
ACIDE MALIQUE	Acide malique	E296	Régulateur d'acidité (Acide malique)
ACIDE TARTRIQUE	Acide tartrique	E334	Régulateur d'acidité (Acide tartrique)
ALBUMINE D'ŒUF	Œuf	/	Contient des colles à base d' œuf
ANTITARTRE 36 ET 40	Acide métatartrique	E353	Stabilisant (Acide métatartrique)
BISULFITE D'AMMONIUM 400	Sulfites	E220	Conservateur (Sulfites)
CASÉIMIX	Lait	/	Contient des colles à base de lait
CASÉINE SOLUBLE	Lait	/	Contient des colles à base de lait
COEFF 2 ET 5	Sulfites	E224	Conservateur (Sulfites)
EXCELGOM	Gomme arabique	E414	Stabilisant (Gomme arabique)
VINOgom	Gomme arabique	E414	Stabilisant (Gomme arabique)
GOMME ARABIQUE LA	Gomme arabique	E414	Stabilisant (Gomme arabique)
GOMME ARABIQUE ST	Gomme arabique	E414	Stabilisant (Gomme arabique)
KILLBACT	Œuf	/	Contient des colles à base d' œuf
LACTICIDE	Œuf	/	Contient des colles à base d' œuf
MANNO'GOM	Gomme arabique Mannoprotéines	E414 /	Stabilisant (Gomme arabique, Mannoprotéines)
MANNO'SENSE	Mannoprotéines	/	Stabilisant (Mannoprotéines)
OVALINE	Œuf	/	Contient des colles à base d' œuf
PASTILLES SANITA	Sulfites	E220	Conservateur (Sulfites)
POLYGOM	Gomme arabique	E414	Stabilisant (Gomme arabique)
POLYMIX	Lait	/	Contient des colles à base de lait
PYROSULFITE DE POTASSIUM	Sulfites	E224	Conservateur (Sulfites)
SOFTAN FINITION	Gomme arabique	E414	Stabilisant (Gomme arabique)
SOFTAN POWER	Gomme arabique	E414	Stabilisant (Gomme arabique)
SOFTAN SWEETNESS	Gomme arabique	E414	Stabilisant (Gomme arabique)
SOFTAN VINIFICATION	Gomme arabique	E414	Stabilisant (Gomme arabique)
SORBASOL	Sorbate de potassium	E202	Conservateur (Sorbate de potassium)
SOUFFRE PASTILLE	Sulfites	E220	Conservateur (Sulfites)
ST AROM	Sulfites Acide ascorbique	E224 E300	Conservateur (Sulfites , acide ascorbique)
STAB K	Mannoprotéines	/	Stabilisant (Mannoprotéines)
SUBLI'SENSE	Gomme arabique Mannoprotéines	E414 /	Stabilisant (Gomme arabique, Mannoprotéines)
SULFISOL 6%	Sulfites	E220	Conservateur (Sulfites)
SULFISOL 10%	Sulfites	E228	Conservateur (Sulfites)
SULFISOL 15%	Sulfites	E228	Conservateur (Sulfites)
SULFISOL 18%	Sulfites	E220 E228	Conservateur (Sulfites)
VINOprotect	Carboxyméthylcellulose	E466	Stabilisant (Carboxyméthylcellulose)