

# OENOVEGAN® EPL

## Formulation spécifique pour le collage des moûts et des vins

### CARACTERISTIQUES

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

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

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

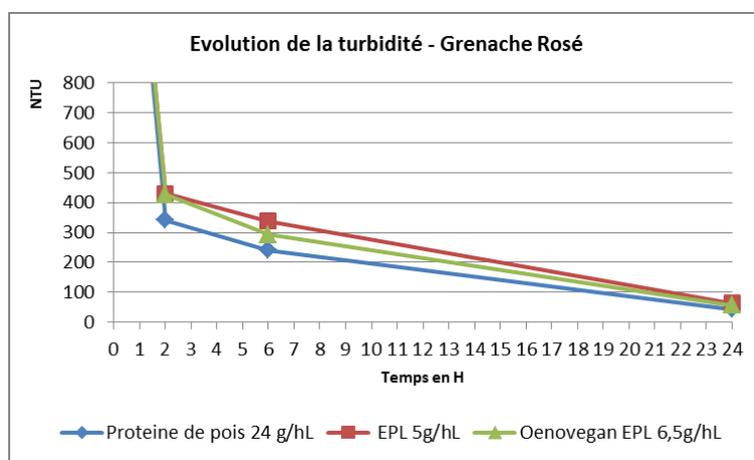
**OENOVEGAN® EPL** s'utilise aussi en collage des vins.

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

### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

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

#### *Exemple de cinétique de clarification sur moût*



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

NOMA Sense: PolyScan P200

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

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



**OENOVEGAN® EPL est utilisé dans le Programme Blanc OENOTERRIS®**

Pour en savoir-plus consultez le site internet [www.oenoterris.com](http://www.oenoterris.com)

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

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

**Les objectifs d'Oenoterris**

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

**Un levier viticole pour répondre à un enjeu œnologique**

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

**DOSE D'EMPLOI**

**Doses conseillées :**

Débouillage statique et flottation : 5 à 10 g/hL

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

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

## MODE D'EMPLOI

---

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

### **Précaution d'utilisation :**

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

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

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

---

1 kg

## CONSERVATION

---

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

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

350/2021 – 3/3

## Fiche de Données de Sécurité OENOVEGAN EPL

### Fiche signalétique du 3/5/2022, révision 1

---

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

- 1.1. Identificateur de produit  
Identification du mélange:  
Dénomination commerciale: OENOVEGAN EPL
- 1.2. Utilisations identifiées pertinentes de la substance ou du mélange et utilisations déconseillées
- 1.3. Renseignements concernant le fournisseur de la fiche de données de sécurité  
Fournisseur:  
SOFRALAB  
79 AV. A.A. Thévenet - CS 11031  
51530 MAGENTA - FRANCE  
Tél . 00 33 (0)3 26 51 29 30 - Fax 00 33 (0)3 26 51 87 60  
Personne chargée de la fiche de données de sécurité:  
lcq@sofralab.com
- 1.4. Numéro d'appel d'urgence  
Numéro de téléphone de la société et/ou d'un organisme officiel de consultation en cas d'urgence:  
ORFILA 00 33 (0)1 45 42 59 59

---

#### RUBRIQUE 2: Identification des dangers

- 2.1. Classification de la substance ou du mélange  
Critères Règlement CE 1272/2008 (CLP) :  
Le produit n'est pas considéré dangereux conformément au Règlement CE 1272/2008 (CLP).  
Effets physico-chimiques nocifs sur la santé humaine et l'environnement :  
Aucun autre danger
- 2.2. Éléments d'étiquetage  
Le produit n'est pas considéré dangereux conformément au Règlement CE 1272/2008 (CLP).  
Pictogrammes de danger:  
Aucune  
Mentions de danger:  
Aucune  
Conseils de prudence:  
Aucune  
Dispositions spéciales:  
Aucune  
Dispositions particulières conformément à l'Annexe XVII de REACH et ses amendements successifs:  
Aucune
- 2.3. Autres dangers  
Substances vPvB: Aucune - Substances PBT: Aucune  
Autres dangers:  
Aucun autre danger

---

#### RUBRIQUE 3: Composition/informations sur les composants

- 3.1 Substances  
N.A.
- 3.2. Mélanges  
Composants dangereux aux termes du Règlement CLP et classification relative :

## Fiche de Données de Sécurité

### OENOVEGAN EPL

Aucune.

---

#### RUBRIQUE 4: Premiers secours

##### 4.1. Description des premiers secours

En cas de contact avec la peau :

Laver abondamment à l'eau et au savon.

En cas de contact avec les yeux :

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

En cas d'ingestion :

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

En cas d'inhalation :

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

##### 4.2. Principaux symptômes et effets, aigus et différés

Aucun

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

Traitement :

Aucun

---

#### RUBRIQUE 5: Mesures de lutte contre l'incendie

##### 5.1. Moyens d'extinction

Moyens d'extinction appropriés :

Eau.

Dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>).

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

Aucun en particulier.

##### 5.2. Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange

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

La combustion produit de la fumée lourde.

##### 5.3. Conseils aux pompiers

Utiliser des appareils respiratoires adaptés.

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

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

---

#### RUBRIQUE 6: Mesures à prendre en cas de dispersion accidentelle

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

Porter les dispositifs de protection individuelle.

Emmener les personnes en lieu sûr.

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

##### 6.2. Précautions pour la protection de l'environnement

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

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

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

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

##### 6.3. Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage

Laver à l'eau abondante.

##### 6.4. Référence à d'autres rubriques

Voir également les paragraphes 8 et 13.

## Fiche de Données de Sécurité

### OENOVEGAN EPL

#### RUBRIQUE 7: Manipulation et stockage

- 7.1. Précautions à prendre pour une manipulation sans danger  
Éviter le contact avec la peau et les yeux, l'inhalation de vapeurs et brouillards.  
Voir également le paragraphe 8 pour les dispositifs de protection recommandés.

Ne pas manger et ne pas boire pendant le travail.

- 7.2. Conditions d'un stockage sûr, y compris d'éventuelles incompatibilités  
Tenir loin de la nourriture, des boissons et aliments pour animaux.

Matières incompatibles:

Aucune en particulier.

Indication pour les locaux:

Locaux correctement aérés.

- 7.3. Utilisation(s) finale(s) particulière(s)

Aucune utilisation particulière

#### RUBRIQUE 8: Contrôles de l'exposition/protection individuelle

- 8.1. Paramètres de contrôle

Aucune limite d'exposition professionnelle disponibles

Valeurs limites d'exposition DNEL

N.A.

Valeurs limites d'exposition PNEC

N.A.

- 8.2. Contrôles de l'exposition

Protection des yeux:

Non requis pour une utilisation normale. Opérer quoi qu'il en soit selon les bonnes pratiques de travail.

Protection de la peau:

L'adoption de précautions spéciales n'est pas requise pour une utilisation normale.

Protection des mains:

Non requis pour une utilisation normale.

Protection respiratoire:

N'est pas nécessaire en cas d'utilisation normale.

Risques thermiques :

Aucun

Contrôles de l'exposition environnementale :

Aucun

Contrôles techniques appropriés

Aucun

#### RUBRIQUE 9: Propriétés physiques et chimiques

- 9.1. Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles

Propriétés	valeur	Méthode :	Remarques
Aspect et couleur:	N.A.	--	--
Odeur:	N.A.	--	--
Seuil d'odeur :	N.A.	--	--
pH :	N.A.	--	--
Point de fusion/congélation:	N.A.	--	--
Point d'ébullition initial et intervalle d'ébullition:	N.A.	--	--
Point éclair:	N.A.	--	--

## Fiche de Données de Sécurité

### OENOVEGAN EPL

Vitesse d'évaporation :	N.A.	--	--
Inflammabilité (solide, gaz):	N.A.	--	--
Limite supérieure/inférieure d'inflammabilité ou d'explosion :	N.A.	--	--
Pression de vapeur:	N.A.	--	--
Densité des vapeurs:	N.A.	--	--
Densité relative:	N.A.	--	--
Hydrosolubilité:	N.A.	--	--
Solubilité dans l'huile :	N.A.	--	--
Coefficient de partage (n-octanol/eau):	N.A.	--	--
Température d'auto-inflammabilité :	N.A.	--	--
Température de décomposition:	N.A.	--	--
Viscosité:	N.A.	--	--
Propriétés explosives:	N.A.	--	--
Propriétés comburantes:	N.A.	--	--

#### 9.2. Autres informations

Propriétés	valeur	Méthode :	Remarques
Miscibilité:	N.A.	--	--
Liposolubilité:	N.A.	--	--
Conductibilité:	N.A.	--	--
Propriétés caractéristiques des groupes de substances	N.A.	--	--

## RUBRIQUE 10: Stabilité et réactivité

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

## RUBRIQUE 11: Informations toxicologiques

- 11.1. Informations sur les effets toxicologiques  
Informations toxicologiques sur le produit :  
N.A.
- Informations toxicologiques sur les substances principales se trouvant dans le produit :  
N.A.

## Fiche de Données de Sécurité

### OENOVEGAN EPL

Si on n'a pas spécifié différemment, les données demandés par le Règlement (UE)2015/830 indiquées ci-dessous sont à considérer N.A.:

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

---

#### RUBRIQUE 12: Informations écologiques

- 12.1. Toxicité  
Utiliser le produit rationnellement en évitant de le disperser dans la nature.  
N.A.
- 12.2. Persistance et dégradabilité  
N.A.
- 12.3. Potentiel de bioaccumulation  
N.A.
- 12.4. Mobilité dans le sol  
N.A.
- 12.5. Résultats des évaluations PBT et vPvB  
Substances vPvB: Aucune - Substances PBT: Aucune
- 12.6. Autres effets néfastes  
Aucun

---

#### RUBRIQUE 13: Considérations relatives à l'élimination

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

---

#### RUBRIQUE 14: Informations relatives au transport

- 14.1. Numéro ONU  
Produit non dangereux au sens des réglementations de transport.
- 14.2. Désignation officielle de transport de l'ONU  
N.A.
- 14.3. Classe(s) de danger pour le transport  
N.A.
- 14.4. Groupe d'emballage  
N.A.
- 14.5. Dangers pour l'environnement  
ADR-Polluant environnemental: Non  
IMDG-Marine polluant: No
- 14.6. Précautions particulières à prendre par l'utilisateur  
N.A.
- 14.7. Transport en vrac conformément à l'annexe II de la convention Marpol et au recueil IBC  
N.A.

---

#### RUBRIQUE 15: Informations relatives à la réglementation

## Fiche de Données de Sécurité

### OENOVEGAN EPL

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

Dir. 98/24/CE (Risques dérivant d'agents chimiques pendant le travail)

Dir. 2000/39/CE (Limites d'exposition professionnelle)

Règlement (CE) n° 1907/2006 (REACH)

Règlement (CE) n° 1272/2008 (CLP)

Règlement (CE) n° 790/2009 (ATP 1 CLP) et (EU) n° 758/2013

Règlement (UE) 2015/830

Règlement (EU) n° 286/2011 (ATP 2 CLP)

Règlement (EU) n° 618/2012 (ATP 3 CLP)

Règlement (EU) n° 487/2013 (ATP 4 CLP)

Règlement (EU) n° 944/2013 (ATP 5 CLP)

Règlement (EU) n° 605/2014 (ATP 6 CLP)

Règlement (EU) n° 2015/1221 (ATP 7 CLP)

Règlement (EU) n° 2016/918 (ATP 8 CLP)

Règlement (EU) n° 2016/1179 (ATP 9 CLP)

Règlement (EU) n° 2017/776 (ATP 10 CLP)

Règlement (EU) n° 2018/669 (ATP 11 CLP)

Règlement (EU) n° 2018/1480 (ATP 13 CLP)

Règlement (EU) n° 2019/521 (ATP 12 CLP)

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

Restrictions liées au produit:

Aucune restriction.

Restrictions liées aux substances contenues:

Aucune restriction.

Se référer aux normes suivantes lorsqu'elles sont applicables:

Directive 2012/18/UE (Seveso III)

Règlement (CE) no 648/2004 (détergents).

Dir. 2004/42/CE (Directive COV)

Dispositions relatives aux directive EU 2012/18 (Seveso III):

Catégorie Seveso III conformément à l'Annexe 1, partie 1

Aucun

15.2. Évaluation de la sécurité chimique

Aucune évaluation de la sécurité chimique n'a été effectuée pour le mélange

---

#### RUBRIQUE 16: Autres informations

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

Principales sources bibliographiques:

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

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

Les informations contenues se basent sur nos connaissances à la date reportée ci-dessus. Elles se réfèrent uniquement au produit indiqué et ne constituent pas de garantie d'une qualité particulière.

L'utilisateur doit s'assurer de la conformité et du caractère complet de ces informations par rapport à l'utilisation spécifique qu'il doit en faire.

Cette fiche annule et remplace toute édition précédente.

ADR: Accord européen relatif au transport international des marchandises

## Fiche de Données de Sécurité

### OENOVEGAN EPL

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

**- DECLARATION CONCERNANT LES REGLES DE PRODUCTION ET DE MISE SUR LE MARCHE  
DES PRODUITS OENOFRANCE -**

✓ **ALIMENTARITE – OENOLOGIE**

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

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

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

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

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

SOFRALAB met tout en œuvre pour que :

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

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

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

✓ **ABSENCE D'OGM**

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

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

### ✓ NON-IONISATION

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

### ✓ NANOMATERIAUX

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

### ✓ ADULTERATION / AUTHENTICITE

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

### ✓ ALLERGENES

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

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

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

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

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

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

SOFRALAB invite ses clients à consulter la liste des produits contenant des allergènes sur le site internet [www.oenofrance.com](http://www.oenofrance.com) intitulée « déclaration allergène ».

### ✓ REACH

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

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

### ✓ VINS BIOLOGIQUES

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

Cette liste est consultable sur leur site internet et à travers le lien sur le site [www.oenofrance.com](http://www.oenofrance.com). Les produits publiés sur ce site peuvent être d'origine :

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

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

## ✓ CHARTE OENOPPIA – FIVS

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

Magenta, 01-2025



Sophie GORNARD  
Responsable QHSE

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

Magenta, le 06/08/2025

**ATTESTATION PURETE - AUTHENTICITE**

Nous attestons par la présente que les spécifications d'identité et de pureté des produits œnologiques ci-dessous sont conformes aux spécifications du codex œnologique international.

**BENTONITE S GRAIN**

**LEVULINE ARPEGE**

**OENOVEGAN EPL**

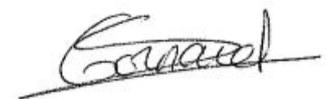
**POLYPRESSE**

**SELECTYS LA PERLA**

**SELECTYS LA PERSANE**

**SELECTYS THIOL ROUGE**

Le respect de ces spécifications et les partenariats conclus avec nos fournisseurs permettent une haute garantie de l'authenticité de nos produits.



Sophie GORNARD  
Responsable QHSE

Oiry, le 06/08/2025

Par la présente, SOFRALAB atteste que les produits œnologiques :

**BENTONITE S GRAIN**

**LEVULINE ARPEGE**

**OENOVEGAN EPL**

**POLYPRESSE**

**SELECTYS LA PERLA**

**SELECTYS LA PERSANE**

**SELECTYS THIOL ROUGE**

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



Sophie GORNARD  
**RESPONSABLE QHSE**

