

Excellence® STR

Excellence® STR est une levure sélectionnée, dotée d'excellentes capacités fermentaires qui valorise le potentiel aromatique des vins blancs et rosés modernes par son exceptionnelle capacité à produire des arômes fermentaires.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ♦ **Formulation** : Levures sèches actives - *Saccharomyces cerevisiae*.
- ♦ **Intérêt œnologique** : Excellence® STR est une levure pour la production de **vins complexes, frais et fruités**, et résiste aux conditions difficiles :
 - Tolérance à l'alcool jusqu'à 15% vol
 - Faible besoin en azote
 - Résistante aux faibles températures, jusqu'à 12°C
 - Adaptée aux turbidités basses, jusqu'à 50 NTU

Son excellente cinétique fermentaire lui permet de réaliser les fermentations entre 10 et 14 jours, en assurant une faible production d'acidité volatile et d'H₂S.

Excellence® STR présente une forte production d'**esters variés** : acétate d'isoamyle (banane), acétate phenyl-éthyl (rose), phenyl-2-ethanol (jacinthe), acétate d'hexyle (poire), ce qui apporte aux vins élaborés une forte **complexité aromatique**. La révélation de thiols est modérée et vient souligner la tension du vin.



MODE D'EMPLOI

- ♦ Dans des conditions fermentaires difficiles (TAVP élevé, températures extrêmes, faible turbidité, etc.) ou pour une révélation aromatique optimale, nous recommandons vivement l'emploi d'ÆnoStim®.
- ♦ **Avec ÆnoStim®** : Saupoudrer l'ÆnoStim® (30 g/hL)* progressivement dans 20 fois son poids en eau chaude (37°C) et mélanger continuellement afin d'éviter la formation de grumeaux. Ajouter ensuite les levures sélectionnées (20 g/hL)*, mélanger doucement et attendre 20 minutes avant d'ajouter le volume égal de moût de la cuve à ensemer. Vérifier que l'écart entre la température du levain et celle du moût soit inférieure à 10°C. Cette étape devrait durer entre 10 et 20 minutes. Incorporer le levain à la cuve et bien homogénéiser.
- ♦ **Sans ÆnoStim®** : Ajouter les levures sélectionnées dans 10 fois leur poids d'eau chaude (35 à 40°C) et mélanger doucement. Attendre 20 minutes avant d'ajouter un volume égal de moût de la cuve à ensemer. Répéter cette opération jusqu'à ce que l'écart entre la température du levain et celle du moût soit inférieur à 10°C. Cette étape devrait durer entre 10 et 20 minutes. Incorporer le levain à la cuve et bien homogénéiser.
- ♦ **Dose d'emploi** : 20-30 g/hL.

*Calculée sur la base du volume de moût à fermenter



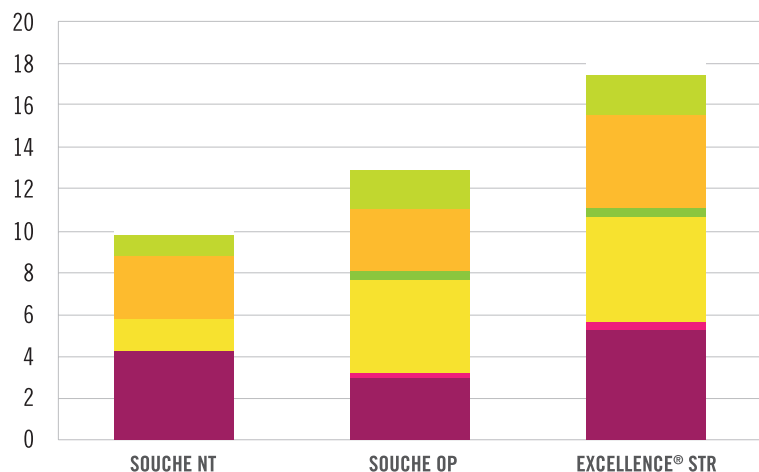
RÉSULTATS D'ESSAI

1. ARÔMES FERMENTAIRES (SEUIL)

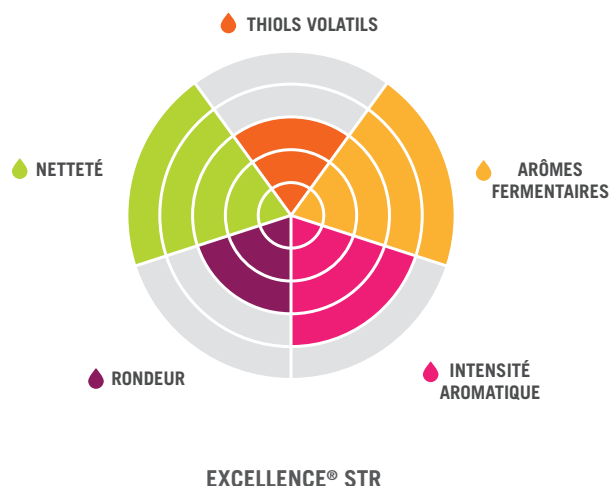
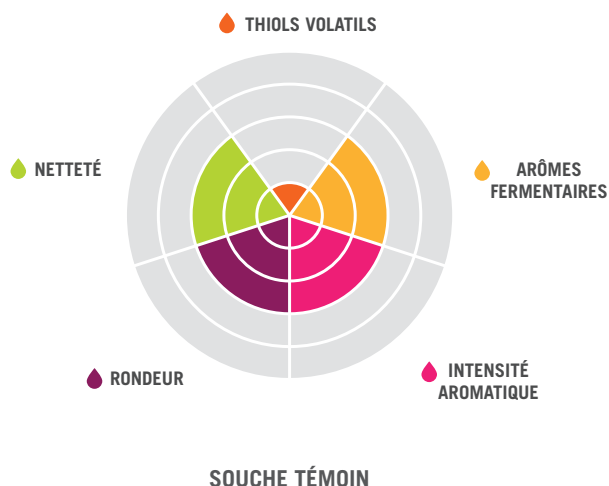
♦ Caractéristiques de l'essai :

Rosé Merlot, 2010
TAVP 13,45%
AT 2,38 g/L (H₂SO₄)
pH 3,42

- floral (C8C2)
- 🟢 pomme (C6C2)
- 🟠 ananas (C4C2)
- 🟢 poire (AH)
- 🟡 banane (AI)
- 🟣 rose (APE)
- 🟣 rose (PE)



2. DÉGUSTATION



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- Aspect et couleur : Granulés fin marron clair

MIROBIOLOGIQUES

- Autres levures : < 10⁵ UFC/g
- Moisissures : < 10³ UFC/g
- Bactéries lactiques : < 10⁵ UFC/g
- Bactéries acétiques : < 10⁴ UFC/g
- Salmonelles : Absence/25g
- *Escherichia coli* : Absence/1g
- Staphylocoques : Absence/1g
- Coliformes : < 10² UFC/g

COMPOSITION

- Levures revivifiables : ≥ 10¹⁰ UFC/g
- Humidité : < 8 %

LIMITES

- Plomb : < 2 mg/kg
- Mercure : < 1 mg/kg
- Arsenic : < 3 mg/kg
- Cadmium : < 1 mg/kg



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- Paquet de 500 g (carton de 10 kg).
- Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GN/27-03-2023. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM

RUBRIQUE 1: Identification de la substance/du mélange et de la société/de l'entreprise**1.1. Identificateur de produit**

Forme du produit	: Mélange
Nom commercial	: EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives
Groupe de produits	: Produit commercial
Autres moyens d'identification	: E491

1.2. Utilisations identifiées pertinentes de la substance ou du mélange et utilisations déconseillées**1.2.1. Utilisations identifiées pertinentes**

Catégorie d'usage principal	: Utilisation professionnelle
Spec. d'usage industriel/professionnel	: Usage réservé aux utilisateurs professionnels
Utilisation de la substance/mélange	: Levures sèches actives de fermentation alcoolique des moûts.
Utilisation de la substance/mélange	: Usage œnologique

1.2.2. Utilisations déconseillées

Pas d'informations complémentaires disponibles

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

LAMOTHE-ABIET

Avenue Ferdinand de Lesseps ZA-ACTIPOLIS

33610 CANEJAN - FRANCE

T +33557779292 - F +33556864002

contact@lamothe-abiet.com

1.4. Numéro d'appel d'urgence

Pays	Organisme/Société	Adresse	Numéro d'urgence	Commentaire
Belgique	Centre Anti-Poisons/Antigifcentrum c/o Hôpital Militaire Reine Astrid	Rue Bruyn 1 1120 Bruxelles	+32 70 245 245	Toutes les questions urgentes concernant une intoxication: 070 245 245 (gratuit, 24/7), si pas accessible 02 264 96 30 (tarif normal)
Canada	Centre anti-poison du Québec (CAPQ)	1270 Chemin Ste-Foy Pavillon Jeffrey Hale, 4ème étage QC G1S 2M4 Québec	1 800 463-5060	

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de Données de Sécurité

conformément au règlement (CE) n° 1907/2006 (REACH) modifié par le règlement (UE) 2020/878

France	ORFILA		+33 1 45 42 59 59	Ce numéro permet d'obtenir les coordonnées de tous les centres Anti-poison Français. Ces centres anti-poison et de toxicovigilance fournissent une aide médicale gratuite (hors coût d'appel), 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7.
Grèce	Poisons Information Centre Children's Hospital P&A Kyriakou	11762 Athens	+30 2 10 779 3777	
Maroc	Centre Anti Poison et de Pharmacovigilance Du Maroc (CAPM)	Rue Lamfedel Cherkaoui, Rabat Instituts Madinat Al Irfane, B.P. 6671 10100	+05 3777 7169 +0801000180	
Portugal	Centro de Informação Antivenenos Instituto Nacional de Emergência Médica	Rua Almirante Barroso, 36 1000-013 Lisboa	+351 800 250 250	
Roumanie	Department of Clinical Toxicology Spitalul de Urgenta Floreasca	Calea Floreasca Bucuresti	+40 21 230 8000	
Suisse	Tox Info Suisse	Freiestrasse 16 8032 Zürich	145 +41 44 251 51 51	(de l'étranger :+41 44 251 51 51) Cas non-urgents: +41 44 251 66 66
Tunisie	Centre Anti-Poisons de Tunisie	Rue Abou Kacem Chebbi MONTFLEURY 1089 TUNIS CHEBBI TUNIS	+71335500	

RUBRIQUE 2: Identification des dangers

2.1. Classification de la substance ou du mélange

Classification selon le règlement (CE) N° 1272/2008 [CLP]

Non classé

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de Données de Sécurité

conformément au règlement (CE) n° 1907/2006 (REACH) modifié par le règlement (UE) 2020/878

Effets néfastes physicochimiques, pour la santé humaine et pour l'environnement

Pas d'informations complémentaires disponibles

2.2. Éléments d'étiquetage

Le produit n'est pas soumis à un étiquetage selon les directives CE ou selon la législation nationale pertinente.

Étiquetage non applicable

2.3. Autres dangers

Pas d'informations complémentaires disponibles

RUBRIQUE 3: Composition/informations sur les composants

3.1. Substances

Non applicable

3.2. Mélanges

Ce mélange ne contient aucune substance à mentionner selon les critères de la rubrique 3.2 de l'Annexe II de REACH

RUBRIQUE 4: Premiers secours

4.1. Description des mesures de premiers secours

Premiers soins général	: Si les symptômes persistent, appeler un médecin.
Premiers soins après inhalation	: Transporter la personne à l'extérieur et la maintenir dans une position où elle peut confortablement respirer. Si les troubles continuent, consulter un médecin.
Premiers soins après contact avec la peau	: Après contact avec la peau, se laver immédiatement et abondamment à l'eau et au savon. Si les troubles continuent, consulter un médecin.
Premiers soins après contact oculaire	: En cas de contact avec les yeux, rincer immédiatement à l'eau claire durant 10-15 minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. Si l'irritation oculaire persiste: consulter un médecin.
Premiers soins après ingestion	: En cas d'ingestion rincer la bouche avec de l'eau (seulement si la personne est consciente). Ne jamais administrer quelque chose par la bouche à une personne inconsciente. Appeler un centre antipoison ou un médecin en cas de malaise.

4.2. Principaux symptômes et effets, aigus et différés

Symptômes/effets	: Informations plus détaillées : voir rubrique 11.
Symptômes/effets après inhalation	: Le contact répété ou prolongé peut provoquer des réactions allergiques chez les personnes très sensibles.
Symptômes/effets après contact oculaire	: Peut provoquer une irritation légère.
Symptômes/effets après ingestion	: Troubles gastro-intestinaux.

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

Traitement symptomatique.

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de Données de Sécurité

conformément au règlement (CE) n° 1907/2006 (REACH) modifié par le règlement (UE) 2020/878

RUBRIQUE 5: Mesures de lutte contre l'incendie

5.1. Moyens d'extinction

- Moyens d'extinction appropriés : dioxyde de carbone (CO₂), poudre, mousse résistante aux alcools, eau pulvérisée.
- Agents d'extinction non appropriés : Ne pas utiliser un jet d'eau.

5.2. Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange

Pas d'informations complémentaires disponibles

5.3. Conseils aux pompiers

- Protection en cas d'incendie : Ne pas intervenir sans un équipement de protection adapté. Appareil de protection respiratoire autonome isolant. Protection complète du corps.
- Autres informations : Ne pas contaminer les eaux souterraines et de surface. Eliminer conformément aux règlements de sécurité locaux/nationaux en vigueur.

RUBRIQUE 6: Mesures à prendre en cas de dispersion accidentelle

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

- Mesures générales : Evacuer le personnel vers un endroit sûr.

6.1.1. Pour les non-secouristes

- Équipement de protection : Porter l'équipement de protection individuelle recommandé.
- Procédures d'urgence : Ventiler la zone de déversement. Eviter le contact avec la peau et les yeux.
- Mesures antipoussières : Eviter toute formation de poussière.

6.1.2. Pour les secouristes

- Équipement de protection : Ne pas intervenir sans un équipement de protection adapté. Pour plus d'informations, se reporter à la rubrique 8 : "Contrôle de l'exposition-protection individuelle".

6.2. Précautions pour la protection de l'environnement

Ne pas déverser dans les eaux de surface ou dans les égouts.

6.3. Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage

- Procédés de nettoyage : Ramasser mécaniquement le produit. Pomper/recueillir le produit libéré dans des récipients appropriés. Rincer les surfaces souillées abondamment à l'eau.
- Autres informations : Eliminer les matières ou résidus solides dans un centre autorisé. Empêcher toute pénétration dans les égouts ou cours d'eau.

6.4. Référence à d'autres rubriques

Voir la rubrique 8 en ce qui concerne les protections individuelles à utiliser. Pour plus d'informations, se reporter à la rubrique 13.

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de Données de Sécurité

conformément au règlement (CE) n° 1907/2006 (REACH) modifié par le règlement (UE) 2020/878

RUBRIQUE 7: Manipulation et stockage

7.1. Précautions à prendre pour une manipulation sans danger

- | | |
|---|--|
| Précautions à prendre pour une manipulation sans danger | : Eviter toute formation de poussière. Conserver fermé dans un endroit sec et frais. Assurer une bonne ventilation du poste de travail. Eviter le contact avec la peau et les yeux. Porter un équipement de protection individuel. |
| Mesures d'hygiène | : Ne pas manger, boire ou fumer en manipulant ce produit. Se laver les mains après toute manipulation. |

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

- | | |
|-------------------------------|--|
| Mesures techniques | : Conserver uniquement dans le récipient d'origine. |
| Conditions de stockage | : Tenir le récipient bien fermé pour éviter toute absorption d'humidité. Conserver dans un endroit sec et frais. Conserver à l'abri des rayons solaires directs. |
| Chaleur et sources d'ignition | : Maintenir à l'écart de toute source d'ignition (y compris de charges électrostatiques). |

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

Usage œnologique.

RUBRIQUE 8: Contrôles de l'exposition/protection individuelle

8.1. Paramètres de contrôle

8.1.1 Valeurs limites nationales d'exposition professionnelle et biologiques

Pas d'informations complémentaires disponibles

8.1.2. Procédures de suivi recommandées

Pas d'informations complémentaires disponibles

8.1.3. Contaminants atmosphériques formés

Pas d'informations complémentaires disponibles

8.1.4. DNEL et PNEC

Pas d'informations complémentaires disponibles

8.1.5. Bande de contrôle

Pas d'informations complémentaires disponibles

8.2. Contrôles de l'exposition

8.2.1. Contrôles techniques appropriés

Contrôles techniques appropriés:

Assurer une bonne ventilation du poste de travail.

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de Données de Sécurité

conformément au règlement (CE) n° 1907/2006 (REACH) modifié par le règlement (UE) 2020/878

8.2.2. Équipements de protection individuelle

Équipement de protection individuelle:

Se référer aux mesures de protection énumérées dans les rubriques 7 et 8.

Symbole(s) de l'équipement de protection individuelle:



8.2.2.1. Protection des yeux et du visage

Protection oculaire:			
Lunettes de sécurité			
Type	Champ d'application	Caractéristiques	Norme
Lunettes de sécurité	Poussières		EN 166

8.2.2.2. Protection de la peau

Protection de la peau et du corps:
Porter un vêtement de protection approprié

Protection des mains:
Gants de protection

Autres protecteurs de la peau
Vêtements de protection - sélection du matériau:
Vêtements de protection

8.2.2.3. Protection respiratoire

Protection respiratoire:
Porter un appareil respiratoire approprié en cas de ventilation insuffisante. EN 143

8.2.2.4. Protection contre les risques thermiques

Pas d'informations complémentaires disponibles

8.2.3. Contrôles d'exposition liés à la protection de l'environnement

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

Ne pas déverser dans les égouts ni dans les cours d'eau. Éviter le rejet dans l'environnement.

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de Données de Sécurité

conformément au règlement (CE) n° 1907/2006 (REACH) modifié par le règlement (UE) 2020/878

Autres informations:

Ne pas manger, boire ni fumer pendant le travail. Se laver les mains et toute autre zone exposée avec un savon doux et de l'eau, avant de manger, de boire, de fumer, et avant de quitter le travail.

RUBRIQUE 9: Propriétés physiques et chimiques

9.1. Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles

État physique	: Solide
Couleur	: Beige.
Apparence	: Poudre.
Odeur	: Caractéristiques du produit.
Seuil olfactif	: Pas disponible
Point de fusion	: Pas disponible
Point de congélation	: Non applicable
Point d'ébullition	: Pas disponible
Inflammabilité	: Pas disponible
Propriétés explosives	: Non explosif.
Limites d'explosivité	: Non applicable
Limite inférieure d'explosion	: Non applicable
Limite supérieure d'explosion	: Non applicable
Point d'éclair	: Non applicable
Température d'auto-inflammation	: Non applicable
Température de décomposition	: Pas disponible
pH	: Pas disponible
pH solution	: Pas disponible
Viscosité, cinématique	: Non applicable
Solubilité	: partiellement soluble. Eau.
Coefficient de partage n-octanol/eau (Log Kow)	: Pas disponible
Pression de vapeur	: Pas disponible
Pression de vapeur à 50°C	: Pas disponible
Masse volumique	: Pas disponible
Densité relative	: Non applicable
Densité relative de vapeur à 20°C	: Non applicable
Taille d'une particule	: Pas disponible
Distribution granulométrique	: Pas disponible
Forme de particule	: Pas disponible
Ratio d'aspect d'une particule	: Pas disponible
État d'agrégation des particules	: Pas disponible
État d'agglomération des particules	: Pas disponible
Surface spécifique d'une particule	: Pas disponible
Empoussiérage des particules	: Pas disponible

9.2. Autres informations

9.2.1. Informations concernant les classes de danger physique

Pas d'informations complémentaires disponibles

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de Données de Sécurité

conformément au règlement (CE) n° 1907/2006 (REACH) modifié par le règlement (UE) 2020/878

9.2.2. Autres caractéristiques de sécurité

Pas d'informations complémentaires disponibles

RUBRIQUE 10: Stabilité et réactivité

10.1. Réactivité

Le produit n'est pas réactif dans les conditions normales d'utilisation, de stockage et de transport.

10.2. Stabilité chimique

Stable dans les conditions normales.

10.3. Possibilité de réactions dangereuses

Pas de réaction dangereuse connue dans les conditions normales d'emploi.

10.4. Conditions à éviter

Chaleur. flammes ou étincelles. Humidité.

10.5. Matières incompatibles

Pas d'informations complémentaires disponibles

10.6. Produits de décomposition dangereux

Pas d'informations complémentaires disponibles

RUBRIQUE 11: Informations toxicologiques

11.1. Informations sur les classes de danger telles que définies dans le règlement (CE) n° 1272/2008

Toxicité aiguë (orale)	: Non classé
Toxicité aiguë (cutanée)	: Peut être légèrement irritant pour la peau et les yeux
Toxicité aiguë (Inhalation)	: Non classé
Corrosion cutanée/irritation cutanée	: Peut être légèrement irritant pour la peau et les yeux
Lésions oculaires graves/irritation oculaire	: Peut être légèrement irritant pour la peau et les yeux
Sensibilisation respiratoire ou cutanée	: Le contact répété ou prolongé peut provoquer des réactions allergiques chez les personnes très sensibles
Mutagenicité sur les cellules germinales	: Non classé
Cancérogénicité	: Non classé
Toxicité pour la reproduction	: Non classé
Toxicité spécifique pour certains organes cibles (STOT) (exposition unique)	: Non classé
Toxicité spécifique pour certains organes cibles (STOT) (exposition répétée)	: Non classé
Danger par aspiration	: Non classé

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de Données de Sécurité

conformément au règlement (CE) n° 1907/2006 (REACH) modifié par le règlement (UE) 2020/878

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Viscosité, cinématique

Non applicable

11.2. Informations sur les autres dangers

Pas d'informations complémentaires disponibles

RUBRIQUE 12: Informations écologiques

12.1. Toxicité

Ecologie - général : Ce produit n'est pas considéré comme toxique pour les organismes aquatiques et ne provoque pas d'effets néfastes à long terme dans l'environnement.

Dangers pour le milieu aquatique, à court terme (aiguë) : Non classé

Dangers pour le milieu aquatique, à long terme (chronique) : Non classé

12.2. Persistance et dégradabilité

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Persistance et dégradabilité

Biodégradable. Aucun effet néfaste connu sur le fonctionnement des stations d'épuration en utilisation normale dans les conditions recommandées.

12.3. Potentiel de bioaccumulation

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Potentiel de bioaccumulation

Il ne se produit aucune bioaccumulation significative.

12.4. Mobilité dans le sol

Pas d'informations complémentaires disponibles

12.5. Résultats des évaluations PBT et vPvB

Pas d'informations complémentaires disponibles

12.6. Propriétés perturbant le système endocrinien

Pas d'informations complémentaires disponibles

12.7. Autres effets néfastes

Autres effets néfastes : Empêcher toute pénétration dans les égouts ou cours d'eau

RUBRIQUE 13: Considérations relatives à l'élimination

13.1. Méthodes de traitement des déchets

Méthodes de traitement des déchets : Eliminer le contenu/récipient conformément aux consignes de tri du collecteur agréé.

Recommandations pour le traitement du produit/emballage : Vider les résidus de l'emballage. Eliminer le contenu/récipient conformément aux consignes de tri du collecteur agréé.

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de Données de Sécurité

conformément au règlement (CE) n° 1907/2006 (REACH) modifié par le règlement (UE) 2020/878

RUBRIQUE 14: Informations relatives au transport

En conformité avec: ADR / IMDG / IATA / ADN / RID

14.1. Numéro ONU ou numéro d'identification

N° ONU (ADR)	: Non réglementé
N° ONU (IMDG)	: Non réglementé
N° ONU (IATA)	: Non réglementé
N° ONU (ADN)	: Non réglementé
N° ONU (RID)	: Non réglementé

14.2. Désignation officielle de transport de l'ONU

Désignation officielle de transport (ADR)	: Non réglementé
Désignation officielle de transport (IMDG)	: Non réglementé
Désignation officielle de transport (IATA)	: Non réglementé
Désignation officielle de transport (ADN)	: Non réglementé
Désignation officielle de transport (RID)	: Non réglementé

14.3. Classe(s) de danger pour le transport

ADR

Classe(s) de danger pour le transport (ADR) : Non réglementé

IMDG

Classe(s) de danger pour le transport (IMDG) : Non réglementé

IATA

Classe(s) de danger pour le transport (IATA) : Non réglementé

ADN

Classe(s) de danger pour le transport (ADN) : Non réglementé

RID

Classe(s) de danger pour le transport (RID) : Non réglementé

14.4. Groupe d'emballage

Groupe d'emballage (ADR)	: Non réglementé
Groupe d'emballage (IMDG)	: Non réglementé
Groupe d'emballage (IATA)	: Non réglementé
Groupe d'emballage (ADN)	: Non réglementé
Groupe d'emballage (RID)	: Non réglementé

14.5. Dangers pour l'environnement

Dangereux pour l'environnement	: Non
Polluant marin	: Non
Autres informations	: Pas d'informations supplémentaires disponibles

14.6. Précautions particulières à prendre par l'utilisateur

Transport par voie terrestre

Non réglementé

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de Données de Sécurité

conformément au règlement (CE) n° 1907/2006 (REACH) modifié par le règlement (UE) 2020/878

Transport maritime

Non réglementé

Transport aérien

Non réglementé

Transport par voie fluviale

Non réglementé

Transport ferroviaire

Non réglementé

14.7. Transport maritime en vrac conformément aux instruments de l'OMI

Non applicable

RUBRIQUE 15: Informations relatives à la réglementation

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

15.1.1. Réglementations UE

Ne contient pas de substance(s) listée(s) dans l'Annexe XVII de REACH (Conditions de restriction)

Ne contient pas de substance(s) listée(s) dans la liste des substances candidates de REACH

Ne contient pas de substance(s) listée(s) dans l'annexe XIV de REACH (Liste d'autorisation)

Ne contient pas de substance(s) listée(s) dans la liste PIC (Règlement UE 649/2012 concernant les exportations et importations de produits chimiques dangereux)

Ne contient pas de substance(s) listée(s) dans la liste des POP (règlement UE 2019/1021 sur les polluants organiques persistants)

15.1.2. Directives nationales

Allemagne

Classe de danger pour l'eau (WGK) : WGK nwg, sans danger pour l'eau (Classification selon la AwSV, Annexe 1)

Arrêté concernant les incidents majeurs (12. BImSchV) : Non soumis à/au Arrêté concernant les incidents majeurs (12. BImSchV)

Pays-Bas

SZW-lijst van kankerverwekkende stoffen : Aucun des composants n'est listé

SZW-lijst van mutagene stoffen : Aucun des composants n'est listé

SZW-lijst van reprotoxische stoffen – : Aucun des composants n'est listé

Borstvoeding

SZW-lijst van reprotoxische stoffen – : Aucun des composants n'est listé

Vruchtbaarheid

SZW-lijst van reprotoxische stoffen – : Aucun des composants n'est listé

Ontwikkeling

15.2. Évaluation de la sécurité chimique

Aucune évaluation de la sécurité chimique n'a été effectuée

EXCELLENCE® - L.A. - Levures sèches actives

Fiche de Données de Sécurité

conformément au règlement (CE) n° 1907/2006 (REACH) modifié par le règlement (UE) 2020/878

RUBRIQUE 16: Autres informations

Indications de changement:

Révision - Voir : *.

Modèle_FDS_LAM

Ces informations sont basées sur nos connaissances actuelles et décrivent le produit pour les seuls besoins de la santé, de la sécurité et de l'environnement. Elles ne devraient donc pas être interprétées comme garantissant une quelconque propriété spécifique du produit.

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 tant qu'additif ou auxiliaire technologique, mais également au niveau international selon le Code des Pratiques Œnologiques de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV).

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

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 disponibles sur notre site web www.lamothe-abiet.com.

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 CE 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 vu des certificats transmis par nos fournisseurs :

Au règlement CE 1935/2004 (et ses amendements) qui définit les exigences générales (reprises dans le règlement CE 2023/2006) concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Au règlement CE 10/2011 (et ses amendements dont le règlement UE 2025/351) 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 19/12/2024 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. A la loi française n°2012-1442 du 24/12/2012 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.

A la directive n°94/62/CE du 20/12/1994, relative aux emballages et aux déchets d'emballages.

A la directive n°2008/98 relative aux déchets qui établit un cadre juridique pour le traitement des déchets au sein de l'UE.

Canéjan : 02/02/2026

Myriam POIRIER
Responsable Qualité



LISTE DE NOS PRODUITS ŒNOLOGIQUES POUVANT CONTENIR DES ALLERGENES

(en référence à la liste annexée au Règlement (UE) no 1169/2011)

Allergène désigné par la directive	Produit œnologique	Constituant concerné
Œufs et Produits à base d'œufs	Ovaline Albumine d'œuf poudre Lacticide	Blanc d'œuf
Lait et Produits laitiers (y compris le lactose)	Polymix Caséimix	Caséine Caséinate de lait

Certains produits œnologiques contiennent de l'anhydride sulfureux (cf tableau ci-après) à des doses supérieures aux 10 mg/kg indiqués sur la liste des produits allergènes. Cependant les doses apportées aux vins sont très inférieures à celles qui sont déjà toujours présentes dans le vin dans les conditions normales de travail. Ces produits ne figurent donc pas dans la liste ci-dessus.

Remarques :

- Ces produits sont tous des clarifiants, destinés à flocculer dans le vin, et à être éliminés par soutirage et/ou filtration.
- Nous déclarons que LAMOTHE-ABIET a établi des procédures qualité pour l'utilisation et le nettoyage des machines de production. Ces instructions sont surveillées et suivies.

Notre Service Qualité met en œuvre les audits nécessaires afin de vérifier l'absence de contamination croisée aussi bien chez nos fournisseurs que sur nos lignes de conditionnement. Notre certification qualité FSSC22000 est la preuve de notre conformité aux Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication (cf. certificat en ligne www.lamoth-abiet.com).

- Aucun des autres produits œnologiques que nous commercialisons ne contiennent, ou ne sont susceptibles de contenir (contamination croisée) de substances allergisantes telles qu'elles sont définies dans l'annexe II du Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires :
 - Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.
 - Crustacés et produits à base de crustacés.
 - Œufs et produits à base d'œufs.
 - Poissons et produits à base de poissons.

La gélatine de poisson ou l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin n'est pas considérée comme une substance ou produit provoquant des allergies ou intolérances.

- Arachides et produits à base d'arachides.
- Soja et produits à base de soja.
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).
- Fruits à coque, à savoir: amandes (*Amygdalus communis L.*), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits.
- Céleri et produits à base de céleri.
- Moutarde et produits à base de moutarde.
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
- Lupin et produits à base de lupin.
- Mollusques et produits à base de mollusques.

d) Les dispositions d'étiquetage doivent se conformer au Règlement (UE) n°1169/2011 (article 21).

Liste de nos produits contenant de l'anhydride sulfureux

Produit	Teneur indicative en SO ₂
Bisulfite NH ₄ 400	401 ± 3 g/L
Coeff 2g, 5g	0,2 % (2 g) et 0,5% (5 g)
Dose vendanges	Selon le Cahier des Charges défini
Gelflot	3,3 ± 0,3 g/L
Gélatine Supérieure	3,3 ± 0,3 g/L
Gélatine Spéciale vins fins	3,3 ± 0,3 g/L
Geldor	3,3 ± 0,3 g/L
Gomme arabique LA	2,5 ± 0,25 g/L
Gomme arabique ST	2,5 ± 0,25 g/L
Greenfine Must L	2 ± 0,3 g/L
Manno'Sense	1,5 ± 0,25 g/L
Polygom	2,5 ± 0,25 g/L
Polymix	2%
Pyrosulfite de potassium	57 %
Sanita	>99%
Stab K	2,25 ± 0,25 g/L
ST Arom	50%

Produit	Teneur indicative en SO ₂
Subli'sense	1,5 ± 0,25 g/L
Sulfisol à 6, 10, 15 et 18 %	60, 100, 150 et 180 g/L
Tanin E2F mis en solution	1 ± 0,1 g/L
Tan & Sense Expression	> 10ppm
Vinitan Advance	> 10ppm
Vinogom	2 ± 0,25 g/L
Vinoprotect	2 ± 0,5 g/L

Les produits LAMOTHE-ABIET que nous commercialisons et qui ne sont pas mentionnés dans cette liste sont totalement exempts d'allergènes (composition et contamination croisée).

Ce certificat est valable 1 an à compter de sa date d'émission.

Canéjan le : 24/02/2026

Myriam POIRIER
Responsable Qualité



Certificat en vertu de l'Article 35, Paragraphe 1, du Règlement (UE) 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques

Partie I: Éléments obligatoires	I.1 Numéro du document FR-BIO-01.250-0081292.2025.005				I.2 Type d'Opérateur ☒ Opérateur ☐ Groupe d'opérateurs	
	I.3 Opérateur ou groupe d'opérateurs Nom LAMOTHE-ABIET Adresse ZA ACTIPOLIS AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610 Canéjan Pays France Code ISO FR				I.4 Autorité compétente ou Autorité / Organisme de contrôle Autorité ECOCERT FRANCE (FR-BIO-01) Adresse B.P. 47 , 32600, L'Isle-Jourdain Pays France Code ISO FR	
	I.5 Activité ou activités de l'opérateur ou du groupe d'opérateurs • Distribution / Mise sur le marché • Exportation					
	I.6 Catégorie ou catégories de produits visées à l'article 35, paragraphe 7, du règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil et méthodes de production • (d) Produits agricoles transformés, y compris les produits de l'aquaculture, destinés à l'alimentation humaine Méthode de production: – production de produits biologiques – production biologique avec une production non biologique • (g) Autres produits énumérés à l'annexe I du règlement (UE) 2018/848 ou produits non couverts par les catégories précitées Méthode de production: – production de produits biologiques – production biologique avec une production non biologique					
	Le présent document est délivré conformément au règlement (UE) 2018/848 et certifie que l'opérateur ou le groupe d'opérateurs (choisir ce qui convient) satisfait aux exigences dudit règlement.					
I.7 Date, lieu Date 10 septembre 2025 14:57:39 +02 (Europe/Brussels) Lieu L'Isle-Jourdain (FR)			I.8 Validité Certificat valable du 27/10/2023 au 31/03/2027			

Certificat en vertu de l'Article 35, Paragraphe 1, du Règlement (UE) 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques

Partie II: Éléments facultatifs spécifiques	II.1 Répertoire des produits	
	Nom du produit	Code de la nomenclature combinée (NC) visé au règlement (CEE) n° 2658/87 du Conseil pour les produits relevant du champ d'application du règlement (UE) 2018/848
	Autres produits de clarification: Gomme arabique	
	Levures de vinification et dérivés de levures: Levures	Biologique
	II.2 Quantité de produits	
	II.3 Informations sur les terres	
	II.4 Liste des locaux ou des unités où l'activité est exercée par l'opérateur ou le groupe d'opérateurs	
	II.5 Informations sur l'activité ou les activités réalisées par l'opérateur ou le groupe d'opérateurs et indiquant si l'activité ou les activités sont effectuées pour leur propre compte ou en tant que sous-traitant réalisant l'activité ou les activités pour le compte d'un autre opérateur, le sous-traitant restant responsable de l'activité ou des activités effectuées	
	II.6 Informations sur l'activité ou les activités réalisées par le tiers sous-traitant conformément à l'article 34, paragraphe 3, du règlement (UE) 2018/848	
	II.7 Liste des sous-traitants réalisant une ou des activités pour l'opérateur ou le groupe d'opérateurs conformément à l'article 34, paragraphe 3, du règlement (UE) 2018/848, dont l'opérateur ou le groupe d'opérateurs reste responsable en ce qui concerne la production biologique et pour lesquelles il n'a pas transféré cette responsabilité au sous-traitant	
II.8 Informations sur l'accréditation de l'organisme de contrôle conformément à l'article 40, paragraphe 3, du règlement (UE) 2018/848		
Nom de l'organisme d'accréditation	COFRAC	
Hyperlien vers le certificat d'accréditation	https://tools.cofrac.fr/annexes/sect5/5-0035.pdf	
II.9 Autres informations		
Seule la version électronique du certificat disponible au lien suivant : [https://webgate.ec.europa.eu/tracesnt/directory/publication/organic-operator/index] fait foi.		

CERTIFICAT VEGAN

Ce certificat est applicable à l'ensemble de nos clients, en vente directe ou indirecte.

DECLARATION SUR L'HONNEUR

Par le présent document, nous déclarons sur l'honneur que l'ensemble des produits et matières auxiliaires désignés ci-dessous ne contiennent aucune substance d'origine animale. Aucun produit d'origine animale n'est ou n'a été utilisé au cours de leur processus de fabrication, même en tant que matière auxiliaire non présente dans le produit final. Les substances en question ne sont pas et n'ont pas été soumises à des tests sur les animaux (conduits ou commandités par notre entreprise directement). Cela est vrai de chaque substance (ingrédient ou matière auxiliaire) prise individuellement, ainsi que du produit final.

Lamothé-Abiet entend par « animal » l'ensemble du règne animal, c'est-à-dire tous les vertébrés et tous les invertébrés multi-cellulaires.

PRODUITS ET MATIERES AUXILIAIRES CONCERNES

L'ensemble de nos produits mis sur le marché sont concernés par ce document, hormis ceux listés *.

Les informations fournies dans ce document sont réservées à l'usage interne ou à des fins de certification Vegan, elles ne peuvent en aucun cas être communiquées dans un cadre autre que celui-ci.

* Produits ne pouvant être utilisés dans le cadre de cette attestation :

Albumine d'œuf poudre, Caséimix, Colle de poisson LA, Gélatine spéciale vins fins, Gélatine Supérieure, Geldor, Gelfine, Gelflot, Ovaline, Lacticide, Polymix.

Canéjan : 05/03/2026

Myriam POIRIER
Responsable Qualité



LISTE DE NOS PRODUITS KOSHER PAREVE



Les produits signalés par un « * » **PEUVENT ÊTRE** certifiés KOSHER PASSOVER ;
Vérification à effectuer auprès de notre service qualité.

LEVURES

- Gamme LALVIN *
- Gamme UVAFERM *
- LALLFERM BIO
- Gamme L.A *
(hors L.A Spumante)
- Gamme EXCELLENCE® *
(hors Excellence CHD)
- Gamme BREWLINE

* LEVURES CENO PASSOVER :
n° de LOT terminant par un **CHIFFRE** et **AVEC** le logo

Seuls les sachets présentant
le logo sont **KOSHER PASSOVER**.



LEVURES CENO PAREVE :
n° de LOT terminant par une **LETTRE** et **PAS** de logo

NUTRIMENTS

- FERMAID O
- GO-FERM PROTECT
- GO-FERM EVOLUTION
- GO-FERM STEROL FLASH
- Phosphate Diammonique 25 kg *
- Sulfate de zinc monohydraté 25kg *

STABILISATION

- Beer Redox
- Antiox Fruit
- Silica Sol
- Mash Redox
- Mash Redox Nature

ENZYMES

- Gamme NOVOZYME
- Gamme FRUITLINE
- Gamme BREWLINE

BACTÉRIES

- Gamme LALVIN

AUTRES PRODUITS

- Acide tartrique 25kg *
- Sulfate de calcium 25kg
- Chlorure de calcium 25kg
- Acide phosphorique 25kg
- Gamme BENTOSOL
- Terre Celite «545» 25kg



Les certificats édités par le
rabbinate sont disponibles sur notre
site **www.lamothe-abiet.com** ou
auprès de notre service qualité.

Myriam POIRIER
Responsable Qualité



RABBI M. C. SECKBACH
Modiin Illit, Israel



הרב משה חיים זקבך
בלאמו"ר הגר"מ זצ"ל

SK International Kosher Certification

Modiin Illit-Kiryat Sefer, 27 May 2026

Our ref.:LAM 26.1P

KOSHER CERTIFICATE

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

"LAMOTHE ABIET"
Bordeaux (France)

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 products:

LEVURES L.A. CEREVISIAE	EXCELLENCE FINISHER
LEVURES L.A. BAYANUS	EXCELLENCE GC
LEVURES L.A. AROM	EXCELLENCE DS
LEVURES L.A. 5	EXCELLENCE XR
LEVURES L.A. BJL	EXCELLENCE B2
LEVURES L.A. L13	EXCELLENCE FW
LEVURES L.A. RB2	EXCELLENCE FR
LEVURES L.A. PM	EXCELLENCE FTH
LEVURES L.A. AIEN XL	EXCELLENCE E2F
LEVURES L.A. IBERICA	EXCELLENCE TXL
LEVURES L.A. HIGH DEGREE	EXCELLENCE STR
EXCELLENCE SP	EXCELLENCE X-FRESH
EXCELLENCE ROSÉ	EXCELLENCE CELSIUS
EXCELLENCE B-NATURE	COOLMAX

are strictly **KOSHER & PARVE** including for Passover.

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



This Certificate is valid until 31 May 2027 and subject to renewal at that time.



משך חכמה 18/4 מודיעין עילית | 71812 | Modiin Illit (Israel) | Meshech Chochmah 18/4

☎ 00972 (0)8974 0490 ☎ 00972 (0)50 415 2021 @ seckbach.kosher@gmail.com

BADATZ ETZ CHAIM JERUSALEM
RABBI SAM A. SCHLESINGER
FORMER RABBI OF STRASBOURG
19 Sorotzkin Street, Jerusalem, Israel
☎ (972) 02.502.2144
☎ (972) 058.540.0341
✉ ravschesinger@aol.com

בד"צ עץ חיים - ירושלים
בנשיאות הרב הגאון
שמואל עקיבא יפה - שלזינגר
מלפנים אב"ד שטראסבורק

בס"ד

תעודת כשרות

אני החתום מטה מאשר בזה שבקרתי במפעל הנקרא בשם "LAMOTHE-ABIET" והנמצא בעיר BORDEAUX שבצרפת. ובדקתי את כל הנמצא במפעל, את כל תהליך היצור, את כל חומרי הגלם ומקורם, ואת כל התרכיבים, ומאשר בזה, כי המוצרים המפורטים להלן, הנם כשרים - פרווה, לכל ימות השנה, מלבד לפסח.

תוקף תעודה זו הוא עד לתאריך כ"ה אייר תשפ"ז לפ"ק. 01.06.2027.

ולאות ראי' באעה"ח בט"ו סיון תשפ"ו לפ"ק, פה ירושלים עיה"ק ת"ו.

שמואל עקיבא יפה - שלזינגר
מלפנים רב ואב"ד שטראסבורק יע"א.

THE NAME OF THE KOSHER PRODUCTS:

BEER REDOX	LAZYM EXTRACT	LAZYM BITTERLESS
ANTIOX FRUIT	LAZYM AMYL	MASH REDOX
AMYLIZ	LAZYM CROSS FLOW	MASH REDOX NATURE
AMYLIZ MAX	OPTIFLOW BG4	SILICA SOL
LAZYM AMYL PLUS	FRUITZYM CLEAR	BENTOSOL FT
OPTIFLOW	AMYLIZ FINISHER	BENTOSOL POUDRE
FRUITZYM EXTRACT	LAZYM PME CIDRE 500	BENTOSOL PROTECT
AMYLIZ ATTENU PLUS	LAZYM PME CIDRE 200	
OPTIFAN	PAPAÏNASE BL	
LAZYM CLEAR	OPTIBREW	

KOSHER CERTIFICATE

I THE UNDERSIGNED CERTIFY THAT I VISITED THE FIRM CALLED "LAMOTHE-ABIET" IN BORDEAUX, FRANCE. I CHECKED EVERYTHING THAT IS THERE, ALL THE PRODUCING PROCESS, ALL THE BASIC SUBSTANCES AND THEIR SOURCES, AND ALL THE FORMULAS. I CERTIFY THAT THE PRODUCTS WRITTEN ABOVE ARE KOSHER PARVE, FOR ALL THE YEAR OVER, EXCEPT FOR PASSOVER.

THIS CERTIFICATE IS VALID UNTIL THE 1ST OF JUNE, 2027.

JERUSALEM - ISRAEL, THE 1ST OF JUNE, 2026.



Rabbi Sam A. Schlesinger
RABBI SAM A. SCHLESINGER
FORMER RABBI OF STRASBOURG.

RABBI SAM A. SCHLESINGER
BADATZ ETZ CHAIM JERUSALEM
FORMER RABBI OF STRASBOURG



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 09/07/2026, 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	
		Ĉenostim Direct		Non Autorisé	
	Autolysats de levure	Natur'Soft®		Autorisé	
	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		
	Protéine de pois	Greenfine® Must, Greenfine® Must-L			
	Protéine de pois, bentonite calcique non activée, levures inactivées	GreenFine® Nature			
	Protéine de pois, chitosan	GreenFine® Flot	Autorisé	Non Autorisé	
	Protéine de pois, dérivé de levure	OptiFine® Lees	Autorisé		
	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, Gallo tanin B			
		Tanin Gallique à l'Alcool, Tanin E2F®	Non Autorisé		

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, Diatose L.A. 1c	Autorisé	Non Autorisé
GAMME CENOBOIS®	Produits du bois	Copeaux, Granulars, Stick Inside, CEnoblends®, CEnobois® 3D, Sticks CEnobois®, Staves CEnobois®, Blocks CEnobois®	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
09/07/2026



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)
VINOOGOM	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)