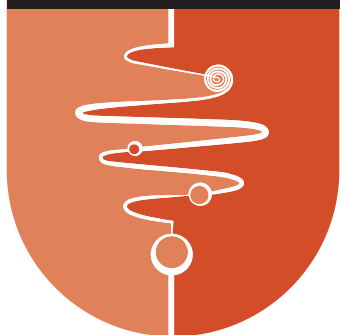




FLOTTOBENT®

BENTONITE SPÉCIALE FLOTTATION



COMPOSITION

Bentonite activée extra pure.



CARACTÉRISTIQUES

FLOTTOBENT® est une bentonite naturelle activée, idéale pour être utilisée dans les processus de clarification par flottation. Elle se présente sous un aspect poudré et une couleur blanc-beige, elle est absolument inodore et est composée de montmorillonites sélectionnées et de haute pureté.

Le processus d'activation au sodium confère à FLOTTOBENT® une capacité de gonflement élevée ; de plus, le degré de broyage permet une dispersion aisée dans l'eau sans formation de grumeaux.

De par ses caractéristiques physico-chimiques, c'est le produit optimal pour la formation d'un floc tendanciellement hydrophobe et donc idéal pour être séparé par flottaison.

Elle possède également un pouvoir déprotéinisant élevé (méthode de l'OIV) qui recommande son utilisation également en clarification à caractère stabilisant des vins, vinaigres et jus de fruits.

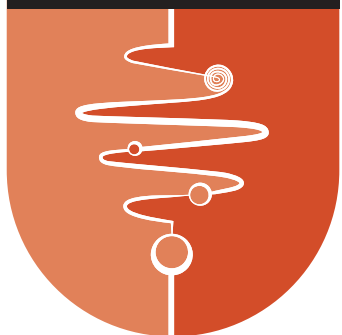


UTILISATIONS

FLOTTOBENT® est essentiellement utilisée pour la clarification par flottation des moûts et jus de fruits.

FLOTTOBENT® peut également s'utiliser dans les processus traditionnels de clarification du moût et du vin car elle est caractérisée par un excellent pouvoir de débourbage.

Pour utiliser FLOTTOBENT®, veuillez respecter les réglementations applicables en la matière.



FLOTTOBENT®

BENTONITE SPÉCIALE FLOTTATION



MODE D'EMPLOI

Diluer FLOTTOBENT® dans de l'eau dans un rapport de 1:10-15 tout en agitant, laisser gonfler quelques heures, puis ajouter à la masse à traiter en homogénéisant soigneusement.

Dans le cas de procédés de flottation en continu, il est conseillé de doser FLOTTOBENT® « en ligne » au moyen de systèmes proportionnels adaptés (DOSACOM® et EASYFLOAT).



DOSAGES

De 30 à 60 g/hL pour les moûts à clarifier par flottation.

De 30 à 150 g/hL dans les processus traditionnels de clarification des moûts, vins et jus. Pour obtenir la bonne stabilisation des protéines et l'effet clarifiant recherché, il est conseillé de réaliser des tests en laboratoire (par exemple le BENTOTEST pour la vérification de la stabilité des protéines ou mieux, le PROTEOTEST® développé et réalisé par notre service Recherche et Développement) afin de déterminer la dose optimale à utiliser.



CONDITIONNEMENT

Sacs de 15 kg.



CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec. Refermer soigneusement les emballages ouverts.



DANGÉROSITÉ

Conformément à la réglementation européenne en vigueur, le produit est classé non dangereux.

RUBRIQUE1. Identification de la substance/du mélange et de la société/l'entreprise

1.1. Identificateur de produit

Nom commercial : Flottobent, Fruit Juice Kappa, Mastervin UFC, Plusgran, Plusgran Gel, Plusgran Juice Kappa, Plusgran XL, V Bentonite

Nom chimique: Bentonite CAS: 1302-78-9 - EC No: 215-108-5

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

Produit oenologique

Secteurs d'utilisation:

Fabrication de produits alimentaires[SU4]

Utilisations déconseillées

Ne pas utiliser à des fins autres que celles énumérées

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

ENOLOGICA VASON S.P.A.

Via Nassar 37

37029 SAN PIETRO IN CARIANO (VR)

ITALY

msds@vason.it

1.4. Numéro d'appel d'urgence

+390456859017

RUBRIQUE2. Identification des dangers

2.1. Classification de la substance ou du mélange

CAS 1302-78-9 EINECS 215-108-5

2.1.1 Classification conformément au Règlement (CE) No 1272/2008:

Ce produit ne répond pas aux critères de classification dans l'une des classes de danger conformément au règlement (CE) n° 1272/2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges.

Pictogrammes:

Aucun

Code(s) des classes et catégories de danger:

Non dangereux

Code(s) des mentions de danger:

Non dangereux

2.2. Éléments d'étiquetage

Étiquetage conformément au Règlement (CE) n° 1272/2008:

Code(s) des pictogrammes, mentions d'avertissement:

Aucun

Code(s) des mentions de danger:

Non dangereux

Code(s) des mentions additionnelles de danger:
non applicable

Mentions de mise en garde:
Aucune en particulier.

2.3. Autres dangers

Sur la base des données disponibles, aucune substance PBT ou vPvB n'est présente conformément au règlement (CE) 1907/2006, annexe XIII

Aucune autre information sur les risques
Ce document est en dehors de la champ de l'article 31 de REACH

RUBRIQUE3. Composition/informations sur les composants

3.1 Substances

Aucune substance à signaler.

3.2 Mélanges

Pas pertinent

RUBRIQUE4. Premiers secours

4.1. Description des premiers secours

Inhalation:

Aérer l'ambient. Enlever immédiatement le patient de l'ambient souillé et le porter dedans à ambient très aéré. Dans le cas de malaise consulter un docteur.

Contact direct avec la peau (du produit pur):

Laver abondamment avec l'eau et le savon.

Contact direct avec les yeux (du produit pur):

Laver immédiatement avec de l'eau abondant dans l'ordre au moins 10 minutes.

Ingestion:

Pas dangereux. Est possible donnent le charbon actif en eau ou l'huile de la vaseline minérale médicinale.

4.2. Principaux symptômes et effets, aigus et différés

Aucunes données disponibles.

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

Aucunes données disponibles.

RUBRIQUE5. Mesures de lutte contre l'incendie

5.1. Moyens d'extinction

Moyens conseillés de l'extinction:

Pulvérisation d'eau, CO2, mousse, poudres de chimies basées sur les matériaux impliqués dans le feu.

Moyens de l'extinction d'éviter:

Jets d'eau. Utilisez des jets d'eau uniquement pour refroidir les surfaces des récipients exposés au feu.

5.2. Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange

Aucunes données disponibles.

5.3. Conseils aux pompiers

Employer les protections pour les manières respiratoires.

Elmet de urgence et vêtements protecteurs complets

L'eau vaporisée peut être employée pur protéger les personnes occupées dans l'extinction

On conseille d'ailleurs d'utiliser des vitesses de plongée à l'air, surtout si on travail dans les endroits fermés et peu aérés en tous cas s'ils sont utilisés extincteur halogénait.

Tenir les récipients au frais en les arrosant d'eau

RUBRIQUE6. Mesures à prendre en cas de dispersion accidentelle

6.1. Précautions individuelles, équipement de protection et procédures durgence

6.1.1 Pour les non-secouristes:

Laissez la zone entourant le déversement ou de rejet. Ne pas fumer

Mettre les gants et les vêtements protecteurs.

6.1.2 Pour les secouristes:

Mettre les gants et les vêtements protecteurs.

Éliminer toutes les flammes libres et les sources possibles d'allumage. Pas fumée.

Prédisposer une ventilation suffisante.

Évacuer la zone à risque et, peut-être, de consulter un expert.

6.2. Précautions pour la protection de l'environnement

Contenir les pertes.

Informeer les autorités compétentes.

Se débarrasser de résiduel en respectant les normes en vigueur.

6.3. Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage

6.3.1 Pour de confinement:

Rassembler le produit pour la réutilisation, si possible, ou pour l'élimination.

6.3.2 Pour le nettoyage:

Après la cueillette, lavage avec de l'eau la zone intéressée et les matériaux.

6.3.3 Autres informations:

Aucune en particulier.

6.4. Référence à d'autres sections

Se reporter aux paragraphes 8 et 13 pour plus d'informations

RUBRIQUE7. Manipulation et stockage

7.1. Précautions à prendre pour une manipulation sans danger

Pendant le travail ne pas manger et ne pas boire.

Voir aussi paragraphe 8 ci-dessous.

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

Conserver dans le contenant original hermétiquement fermé. Ne pas conserver dans des récipients ouverts ou non étiquetés.

Garder les contenants debout et en toute sécurité en évitant la possibilité de chutes ou de collisions.

Entreposer dans un endroit frais, loin des sources de chaleur et `exposition directe du soleil.

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

Fabrication de produits alimentaires:

Manipuler avec soin. Conserver dans un endroit aéré et loin de la chaleur, garder le contenant hermétiquement fermé.

RUBRIQUE8. Contrôles de l'exposition/protection individuelle**8.1. Paramètres de contrôle**

Pour les valeurs limites d'exposition de la silice cristalline, se référer à l'annexe I à la fin de la section 16.

8.2. Contrôles de l'exposition

Contrôles techniques appropriés:

Fabrication de produits alimentaires:

Pas de suivi spécifique prévu



Mesures de protection individuelle:

a) Protection des yeux / du visage

Pendant la manipulation du produit pur employer les verres de sécurité (EN 166).

b) Protection de la peau

i) Protection des mains

Pendant la manipulation du produit pur employer les gants protecteurs résistants aux produits chimiques (EN 374-1 / EN 374-2 / EN 374-3).

ii) Divers

Pendant la manipulation du produit pur porter les vêtements de protection complets de la peau.

c) Protection respiratoire

Non nécessaire pour l'usage normal.

d) Risques thermiques

Pas de danger d'être signalés

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

Utiliser conformément aux bonnes pratiques de travail afin d'éviter la pollution dans l'environnement.

RUBRIQUE9. Propriétés physiques et chimiques**9.1. Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles**

Propriétés physiques et chimiques	Valeur	Méthode de détermination
État physique	poudre/granulés	
Couleur	gris à beige	

Propriétés physiques et chimiques	Valeur	Méthode de détermination
Odeur	sans odeur	
Seuil olfactif	non déterminé	
Point de fusion/point de congélation	> 450°C	
Point d'ébullition ou point initial d'ébullition et intervalle d'ébullition	non déterminé	
Inflammabilité	non déterminé	
Limites inférieure et supérieure d'explosion	non déterminé	
Point d'éclair	pas inflammable	ASTM D92
Température d'auto-inflammabilité	non déterminé	
Température de décomposition	non déterminé	
pH	non déterminé	
Viscosité cinématique	non déterminé	
solubilité(s)	in acido fluoridrico	
Solubilité dans l'eau	< 0,9 mg/l a 20°C	
Coefficient de partage n-octanol/eau (valeur log)	non déterminé	
Pression de vapeur	non déterminé	
Densité et/ou densité relative	2,55-2,65 (20°C)	
Densité de vapeur relative	non déterminé	
Caractéristiques des particules	non déterminé	

9.2. Autres informations

9.2.1 Informations concernant les classes de danger physique

Aucunes données disponibles.

9.2.2 Autres caractéristiques de sécurité

Aucunes données disponibles.

RUBRIQUE 10. Stabilité et réactivité

10.1. Réactivité

Sans risques de réactivité

10.2. Stabilité chimique

Stable dans des conditions normales. Aucune réaction dangereuse si manipulés et stockés conformément aux dispositions.

10.3. Possibilité de réactions dangereuses

Stable dans des conditions normales. Aucune réaction dangereuse si manipulés et stockés conformément aux dispositions.

10.4. Conditions à éviter

Rien à signaler

10.5. Matières incompatibles

Aucun en particulier.

10.6. Produits de décomposition dangereux

Ne se décompose pas lorsqu'il est utilisé pour les usages prévus.

RUBRIQUE 11. Informations toxicologiques**11.1. Informations sur les classes de danger telles que définies dans le règlement (CE) no 1272/2008**

ATE oral = ∞

ATE dermal = ∞

ATE inhal = ∞

(a) toxicité aiguë: Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis.

(b) corrosion cutanée/irritation cutanée: Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis.

(c) lésions oculaires graves/irritation oculaire: Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis.

(d) sensibilisation respiratoire ou cutanée: Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis.

(e) mutagénicité sur cellules germinales: Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis.

(f) cancérogénicité: Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis.

(g) toxicité pour la reproduction: Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis.

(h) toxicité spécifique pour certains organes cibles (STOT) exposition unique: Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis.

(i) toxicité spécifique pour certains organes cibles (STOT) exposition répétée: Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis.

(j) danger par aspiration: Compte tenu des données disponibles, les critères de classification ne sont pas remplis.

Bentonite:

LD50 Orale (rat) (mg/kg de poids corporel) = 2000

CL50 Inhalation (rat) vapeur/poussière/brouillard/fumée (mg/l/4h) ou gaz (ppmV/4h) = 5,27

11.2. Informations sur les autres dangers

Aucunes données disponibles.

RUBRIQUE 12. Informations écologiques**12.1. Toxicité**

Toxicité aiguë/prolongée pour les poissons

CL50 (96 h) pour les poissons d'eau douce : 16000 mg/l

CL50 (24h) pour les poissons d'eau de mer : 2800-3200 mg/l

Toxicité aiguë/prolongée pour les invertébrés aquatiques

EC50 (96h) pour les invertébrés d'eau douce (crabe) : 16000 mg/l EC50 (96h) pour les invertébrés d'eau douce (écrevisses) : 24,8 mg/l

CL50 (24h) pour C. Dubia et H Limbata : >500 mg/L.

Toxicité aiguë/prolongée pour les plantes aquatiques

CE50 (72h) pour les algues d'eau douce : >100 mg/l.

Toxicité sur les micro-organismes

CE50 (48h) pour Daphnia magna (OCDE 202) : > 100 mg/l.

Toxicité chronique pour les organismes aquatiques

Pas de données disponibles

Toxicité pour les organismes vivants du sol

Pas de données disponibles.

Toxicité pour les plantes terrestres

Aucun effet sur la croissance des haricots (*Phaseolus vulgaris*) ou du maïs (*Zea mays*) n'a été observé lorsque la bentonite a été ajoutée à une concentration de 135 g/1,6 kg de sol.

12.2. Persistance et dégradabilité

Aucunes données disponibles.

12.3. Potentiel de bioaccumulation

Aucunes données disponibles.

12.4. Mobilité dans le sol

Insoluble, faible mobilité dans le sol.

12.5. Résultats des évaluations PBT et VPVB

Sur la base des données disponibles, aucune substance PBT ou vPvB n'est présente conformément au règlement (CE) 1907/2006, annexe XIII

12.6. Propriétés perturbant le système endocrinien

Aucunes données disponibles.

12.7. Autres effets néfastes

Aucun effet indésirable constaté

RUBRIQUE13. Considérations relatives à l'élimination

13.1. Méthodes de traitement des déchets

Ne pas réutiliser les récipients vides. Les vidanger à l'égard des normes en vigueur. Le résiduel certain du produit doit être vidangé aux compagnies autorisées selon les normes en vigueur.

Récupérer si possible. Actionner en accord aux dispositions locales et nationales en vigueur.

RUBRIQUE14. Informations relatives au transport

14.1. Numéro ONU ou numéro d'identification

Non inclus dans le champ d'application de les réglementations concernant le transport des marchandises dangereuses: par route (ADR); par train (RID); par avion (OACI / IATA); par maritime (IMDG).

14.2. Désignation officielle de transport de l'ONU

Aucun

14.3. Classe(s) de danger pour le transport

Aucun

14.4. Groupe d'emballage

Aucun

14.5. Dangers pour l'environnement

Aucun

14.6. Précautions particulières à prendre par l'utilisateur

Aucunes données disponibles.

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

On ne prévoit pas de transport en vrac

RUBRIQUE15. Informations réglementaires**15.1. Réglementations/législation particulières à la substance ou au mélange en matière de sécurité, de santé et d'environnement**

Substances de la liste candidate (article 59 de REACH)

Sur la base des données disponibles, aucune substance SVHC n'est présente

15.2. Évaluation de la sécurité chimique

Le fournisseur n'a pas fait une évaluation de la sécurité chimique

RUBRIQUE16. Autres informations**16.1. Autres informations**

Classification et procédure utilisée pour dériver la classification des mélanges selon le règlement (CE) 1272/2008 [CLP]:

Pas de danger d'être signalés. Procédure de classement: Méthode de calcul

Annex I

Table 1: Occupational Exposure Limits in mg/m³ 8 hours TWA – Respirable dust – in EU 27 + Norway & Switzerland*

Nation	Dust inhalable (inert)	Dust respirable (inert)
Austria	10	5
Belgium	10	3
Bulgaria		4
Cyprus		/
Czech Republic		
Denmark	10	5
Estonia		
Finland	10	/
France	10	5
Germany	10	0,5
Greece	10	5

Hungary		
Ireland	10	4
Italy	10	3
Lithuania		10
Luxembourg	10	6
Malta		
Netherland	10	5
Norway	10	5
Polond	2	0,3
Portugal	10	5
Romania		10
Slovakia	10	
Slovenia		
Spain	10	3
Sweden		5
Switzerland		6
UK	10	4

* <http://www.crystallinesilica.eu/sites/crystallinesilica.eu/files/documents/OEL%20TABLE%20Dust-QCT%202014.pdf>

BIBLIOGRAPHIE GÉNÉRALE :

1. directive 1999/45/CE et les mises à jour
2. la directive 67/548/CEE et ses modifications et ajustements
3. le règlement (CE) 1907/2006 du Parlement européen (REACH)
4. le règlement (CE) 1272/2008 du Parlement européen (CLP) et mises à jour ultérieures
5. règlement (CE) aucun 758/2013 du Parlement européen
6. Règlement (CE) n° 453/2010 du Parlement européen
7. Règlement (CE) du Parlement européen de 528/2012 non et mises à jour ultérieures
8. le règlement (CE) 648/2004 du Parlement européen et de mises à jour ultérieures
9. l'Index de Merck et 10.
10. gestion d'innocuité des produits chimiques
11. Niosh Registry of Toxic Effects of Chemical Substances
12. pièce INRS-Centre
13. toxicologie et hygiène Patty-industriel
14. N.I. Sax-Dangerous properties of Industrial Materials-7 éd., 1989

Note à l'utilisateur :

les informations contenues dans cet onglet sont basées sur les connaissances dont nous disposons sur la date de la dernière version.

L'utilisateur doit s'assurer de la remise en forme et l'exhaustivité de l'information en relation avec l'utilisation spécifique du produit.

Vous ne devez pas l'interpréter comme une garantie d'un bien spécifique du produit.

Pour l'utilisation du produit ne tombe pas sous notre contrôle direct, l'obligation de l'utilisateur d'observer sous leur propre responsabilité lois et de la réglementation sur l'hygiène et de sécurité. Ne sommes pas responsables d'une mauvaise utilisation.

Cet onglet remplace et annule tous les précédents

San Pietro in Cariano, 07/01/2026

OBJET : DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

ENOLOGICA VASON S.p.A. déclare par la présente se conformer aux obligations réglementaires imposées par les règlements CE n° 852/04 et 178/02.

ENOLOGICA VASON S.p.A. déclare également que tous ses adjuvants et additifs œnologiques, produits et/ou commercialisés, satisfont à toutes les exigences chimiques, physiques et d'hygiène obligatoires applicables aux produits destinés à l'alimentation et à l'œnologie.

Les paramètres analytiques vérifiés sont ceux requis par la législation italienne en vigueur et sont pleinement conformes au règlement (UE) n° 231/2012 et au règlement délégué (UE) 2024/3085, ainsi qu'à leurs modifications ultérieures.

ENOLOGICA VASON S.p.A. soumet également tous ses produits à des tests chimiques et physiques complémentaires afin d'évaluer leurs caractéristiques œnologiques uniques, garantissant ainsi à ses clients une sécurité hygiénique totale et l'efficacité technique de leurs produits.

Nous vous informons également qu'ENOLOGICA VASON S.p.A. est certifiée UNI EN ISO 9001:2015 et FSSC 22000.

Nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire et vous adressons nos plus chaleureuses salutations.

ENOLOGICA VASON S.p.A.
ENOLOGICA VASON S.p.A.

Via Nassar n. 37
37029 S. PIETRO IN CARIANO (VR)
☎ 045-6859017 - Fax 045-7725188
Partita I.V.A.: 0135117 023 6

DECLARATION ABOUT ALLERGENIC CHARACTER OF OUR OENOLOGICAL PRODUCTS

In accordance with the attachment II modified by the Reg. n.1169/2011 EC, which concerns the allergens content, ENOLOGICA VASON declares that the oenological products reported in the below chart contain ingredients considered as allergens in oenology.

Allergen indicated in the regulation	VASON oenological products	Element considered as allergenic
Eggs and egg-based products	Albuclar SG, Bactozym SG	Egg white
Milk and milk-based products	Clarito Spray Dry	Caseins and potassium caseinate
Sulphurous anhydride and sulphites in concentration higher than 10 mg/kg or 10 mg/L expressed as SO ₂	Metabisolfito di potassio, Sorboxan, Solfitan 40% - 63%, Flavour Save, Tan Fruit Blanc - Rouge, V Antiox, Gelaxina Fluid 50%, Gelaxina Fluid P, Araban, Araban Super, EV Gum, Icon gum, Easy tab, Esseodue Barrique, MPL, V CMC L, V CMC L 10, V CMC L 20, Solfo K L, Fitoproteina XP L, Icon Stab 2.0, Smarstab 2.0, VIW Safe	Sulphurous anhydride and sulphites

In oenology PREMIUM FISH (fish gelatine) and CLARITO BACTOCLEAN are not to be considered as allergens, used as claryfing agent (see n.1169/2011 EC).

We declare that in our factory there are and are reprocessed-packaged only the allergenic elements listed above and there is no other element of the attachment II.

We declare moreover that Enologica Vason prepared a procedure both for the machines production and washing which is followed carefully; the purpose of such plan is to avoid crossed contaminations.

San Pietro in Cariano, 07/01/2026

ENOLOGICA VASON S.P.A.
Via Nassar n. 37
37029 S. PIETRO IN CARIANO (VR)
Tel. 045 6859017 - Fax 045 7725188
Partita I.V.A.: 0135117 023 6

San Pietro in Cariano, 07/01/2026

OBJECT: DECLARATION OGM FREE

All products sold by ENOLOGICA VASON S.p.A. and purchased by your company do NOT contain genetically modified DNA (GMO-DNA) in accordance with reg. (CE) 1829/2003 and 1830/2003

Production processes used (synthesis, fermentation, extraction, etc) and materials used (substrates, micro-organisms, etc) do not use or include GMO-DNA at any stage.

Should this situation change in the future, we will notify you immediately.

All products have been produced and tested in conformity with national and international regulations.

Sincerely,

ENOLOGICA VASON S.P.A.
Via Nassar n. 37
37029 S. PIETRO IN CARIANO (VR)
Tel. 045 6859017 - Fax 045 7725188
Partita I.V.A.: 01351170236

San Pietro in Cariano, 07/01/2026

DECLARATION

Hereby ENOLOGICA VASON declares that the products have not undergone ionizing radiation.

Best regards

ENOLOGICA VASON S.P.A.

ENOLOGICA VASON S.P.A.

Via Nassar n. 37
37029 S. PIETRO IN CARIANO (VR)
☎ 045-6859017 - Fax 045-7725188
Partita I.V.A.: 0135117 023 6

San Pietro in Cariano, 07/01/2026

Declaration according to Articles 3 and 11 of Council Regulation (EC) N°848/2018

ENOLOGICA VASON S.P.A. declares that the oenological products were manufactured neither 'from' nor 'by' GMO as those terms are used in the Articles 3 e 11 of Council Regulation (EC) N°2018/848. ENOLOGICA VASON S.P.A. do not have any information which could suggest that this statement is inaccurate.

Thus, ENOLOGICA VASON S.P.A. declares that products comply with Article 11 of Regulation (EC) N°2018/848 regarding the prohibition on the use of GMOs.

ENOLOGICA VASON S.P.A. undertakes to inform its customers and its control body/authority immediately if this declaration is withdrawn or modified, or if any information comes to light which would undermine its accuracy.

ENOLOGICA VASON S.P.A. authorizes the control body or control authority as defined in Article 11 of Council Regulation (EC) N°2018/848, which supervises its customer to examine the accuracy of this declaration and if necessary to take samples for analytic proof. ENOLOGICA VASON S.P.A. als accepts that this task may be carried out by an independent institution which has been appointed in writing by the control body.

ENOLOGICA VASON S.P.A. takes responsibility for the accuracy of this declaration.

Best regards

ENOLOGICA VASON S.P.A.
Enologica Vason
Via Nassar n. 37
37029 S. PIETRO IN CARIANO (VR)
☎ 045-6859017 - Fax 045-7725188
Partita I.V.A.: 0135117 023 6

San Pietro in Cariano, 07/01/2026

OGGETTO: **TRACEABILITY DECLARATION**

Dear Customer,

The organization has implemented a traceability system directly in the management system so that each product can be traced at any time in the production chain.

At the time of arrival of a product and/or at the time of production it is loaded with its batch number. And at any time from the SAP management system you can do a search call for the loaded batch, creating its history: when it arrived, who it arrived from, how many kg, its expiry date, where it was used and to whom it was sold.

The traceability and recall system is tested annually.

The FSSC 22000 certification is a further guarantee of the above stated

We remain available for further clarifications, best regards.

ENOLOGICA VASON S.p.A.
Via Nassar n. 37
37029 S. PIETRO IN CARIANO (VR)
☎ 045-6859017 - Fax 045-7725188
Partita I.V.A.: 0135117 023 6

San Pietro in Cariano, 07/01/2026

Oggetto: TECHNICAL DATA SHEETS

I hereby confirm that all the technical data sheets sent are the latest updated versions of the same. In particular, we specify that ENOLOGICA VASON updates the revision only if there are changes of the technical data sheet, for this reason also the data sheets with a date prior to 2016 are to be considered valid.

We are available should you need further details

Best regards

ENOLOGICA VASON S.p.A.
ENOLOGICA VASON S.p.A.
Via Nassar n. 37
37029 S. PIETRO IN CARIANO (VR)
☎ 045-6859017 - Fax 045-7725188
Partita I.V.A.: 0135117 023 6



Badatz Mehadrin Milano

Rabbi Avraham Hazan
Rabbinic Administrator, CEO
R' Betzael Schutz
Technical Director

בד"צ מהדרין מילאנו

בס"ד

Rabbi Menachem Mendel Kaplan
Rabbi Levi Yitzchok Hazan
Rabbi Yosef Yitzchak Labi
Rabbi Menachem Mendel Springer

Kosher Certification – Passover

Milan 13 Adar 5786
March 2, 2026

Spett.
Enologica Vason Spa
Località Nassar, 37
37029 S. Pietro in Cariano (VR)

PAGE 1 OF 3

To the attention of the **Kashruth Agency / Supervising Rabbi**

הוא ודרה

This is to certify that the following products:

BENTONITI - BENTONITES

Flottobent
Mastervin Compact
Mastervin UFC
Plusgran
Plusgran Juice Kappa
V Bentonite
Plusgran Gel
Fruit Juice Bentonite

CARBONI - CARBONS

Carbocromos
Carbocromos ENO
Carbocromos Super
Carbocromos WT
Flottocarb
FPS

ENZIMI - ENZYMES (with Rabbi's Stamp only)

Flottozima L KPO
Extrared L KPO
Zimaclar L KPO

SILICI - SILICAS (with Rabbi's Stamp only)

30 Sil - 25kg.
40 Sil - 25kg.
SILICI - SILICAS
30 Sil - 1.200 kg
40 Sil - 1.200 kg

produced by **Enologica Vason Spa**, S. Pietro in Cariano (VR), Italy,

are **Kosher Parve for Passover**

הוא ודרה

under our supervision,

Badatz Mehadrin Milan, Italy, Kashruth Division.

This certificate is valid until **March 31, 2027**
and is subject to renewal at that time.

זה מארץ ודרה



Our best regards,
Rabbi Avraham Hazan

הוא ודרה



Badatz Mehadrin Milano

Rabbi Avraham Hazan
Rabbinic Administrator, CEO
R' Betzael Schutz
Technical Director

בד"צ מהדרין מילאנו

בס"ד

Rabbi Menachem Mendel Kaplan
Rabbi Levi Yitzchok Hazan
Rabbi Yosef Yitzchak Labi
Rabbi Menachem Mendel Springer

Kosher Certification – Passover

Milan 13 Adar 5786
March 2, 2026

Spett.
Enologica Vason Spa
Località Nassar, 37
37029 S. Pietro in Cariano (VR)

PAGE 2 OF 3

To the attention of the **Kashruth Agency / Supervising Rabbi**

הוא ודרה

This is to certify that the following products:

TANNINI - TANNINS (with Rabbi's Stamp only)

Tan Classic
Easytan Harvest
Premium Stab
Tan Red
Tan White

CHIPS

Frammento Soft	Frammento Elevage
Frammento Spice	Frammento Structure
Frammento Classic	Frammento Harvest

produced by **Enologica Vason Spa**, S. Pietro in Cariano (VR), Italy,

are **Kosher Parve for Passover**

הוא ודרה

under our supervision,

Badatz Mehadrin Milan, Italy, Kashruth Division.

This certificate is valid until **March 31, 2027**
and is subject to renewal at that time.

הוא ודרה



Our best regards,
Rabbi Avraham Hazan

הוא ודרה



Badatz Mehadrin Milano

Rabbi Avraham Hazan
Rabbinic Administrator, CEO
R' Betzael Schutz
Technical Director

בד"צ מהדרין מילאנו

בס"ד

Rabbi Menachem Mendel Kaplan
Rabbi Levi Yitzchok Hazan
Rabbi Yosef Yitzchak Labi
Rabbi Menachem Mendel Springer

Kosher Certification – Passover

Milan 13 Adar 5786
March 2, 2026

Spett.
Enologica Vason Spa
Località Nassar, 37
37029 S. Pietro in Cariano (VR)

PAGE 3 OF 3

To the attention of the **Kashruth Agency / Supervising Rabbi**

This is to certify that the following products:

VARIE - OTHERS

Acido Tartarico / Tartaric Acid
Bitartrato di Potassio / Potassium Bitartrate
Clarito Filter Super (with Rabbi's Stamp only)
Clarito Filter W (with Rabbi's Stamp only)
Clarito Filter R (with Rabbi's Stamp only)
Cristallite (with Rabbi's Stamp only)
Esseodue Barrique
Filtrine
Fosfato Biammonico (D.A.P.)
Meta V (Metatartarico)
Metabisolfito di Potassio / Potassium Metabisulphite

Perlite 2 A
Premium Fish (with Rabbi's Stamp only)
PVPP
Solfitan 40%
Solfitan 63%
Strati Filtranti
Tartrato Neutro di Potassio
V Cell
V Mineral
Smartvin PVPP

produced by **Enologica Vason Spa**, S. Pietro in Cariano (VR), Italy,

are **Kosher Parve for Passover**

under our supervision,

Badatz Mehadrin Milan, Italy, Kashruth Division.

This certificate is valid until **March 31, 2027**
and is subject to renewal at that time.

Our best regards,
Rabbi Avraham Hazan



Certificato ai sensi dell'Articolo 35, Paragrafo 1, del regolamento (UE) 2018/848 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici

Parte I: elementi obbligatori	I.1 Numero del documento IT-BIO-009.380-0057058.2026.001			I.2 Tipo di operatore ☒ Operatore ☐ Gruppo di operatori	
	I.3 Operatore o gruppo di operatori Nome ENOLOGICA VASON SPA Indirizzo LOC NASSAR 37 37029 San Pietro in Cariano Paese Italia Codice ISO IT		I.4 Autorità competente o Autorità / Organismo di controllo Autorità CCPB Srl (IT-BIO-009) Indirizzo Viale Masini 36, 40126, Bologna Paese Italia Codice ISO IT		
	I.5 Attività dell'operatore o del gruppo di operatori Preparazione				
	I.6 Categorie di prodotti di cui all'articolo 35, paragrafo 7, del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio e metodi di produzione (d) Prodotti agricoli trasformati, inclusi prodotti di acquacoltura, destinati a essere utilizzati come alimenti Metodo di produzione: – produzione di prodotti biologici (f) Vino Metodo di produzione: – produzione di prodotti biologici – produzione biologica con produzione non biologica (g) Altri prodotti di cui all'allegato I del regolamento (UE) 2018/848 o non rientranti nelle categorie precedenti Metodo di produzione: – produzione di prodotti biologici				
	Il presente documento è stato rilasciato in conformità del regolamento (UE) 2018/848 per certificare che l'operatore o il gruppo di operatori (selezionare l'opzione opportuna) rispettano tale regolamento.				
I.7 Data, luogo Data 13 maggio 2026 19:02:06 +02 (Europe/Luxembourg) Luogo Bologna (IT)		Nome e firma CCPB Srl Digitally signed by: DIPARTIMENTO ICQRF on 2026-05-13 17:05:32 UTC		I.8 Validità Certificato valido dal 13/05/2026 al 13/05/2029	

Certificato ai sensi dell'Articolo 35, Paragrafo 1, del regolamento (UE) 2018/848 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici

Parte II: Elementi specifici opzionali

II.1 Repertorio dei prodotti		
Nome del prodotto	Codice della nomenclatura combinata (NC) di cui al regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio per i prodotti che rientrano nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) 2018/848	
GELATINA/jelly - MASTERVIN BIO GEL - GELATINA ALIMENTARE		Biologico
GOMMA ARABICA/gum arabic - MASTERVIN BIO ARABAN SPRAY DRY		Biologico
LIEVITO/yeast - LIEVITO ENOLOGICO LIQUIDO		Biologico
LIEVITO/yeast - MASTERVIN BIO IST - LIEVITO ENOLOGICO saccharomyces cerevisiae		Biologico
LIEVITO/yeast - MASTERVIN BIO V STARTER - SCORZE DI LIEVITO - ATTIVANTE DI FERMENTAZIONE		Biologico
LIEVITO/yeast - SCORZE DI LIEVITO LIQUIDE - ATTIVANTE ENOLOGICO		Biologico
TANNINI/tannin - TANNINO ENOLOGICO		Biologico
II.2 Quantitativo di prodotti		
II.3 Informazioni sui terreni		
II.4 Elenco dei locali o delle unità in cui si svolge l'attività dell'operatore o del gruppo di operatori		
Indirizzo o geolocalizzazione	Attività	Descrizione della/e attività di cui alla parte I, punto 5
AW33 - ENOLOGICA VASON SPA LOCALITA' NASSAR 37 37029 San Pietro in Cariano VR (IT)	Preparazione	Preparazione
II.5 Informazioni riguardanti la/e attività svolte dall'operatore o dal gruppo di operatori e se sono svolte per fini propri o in qualità di appaltatore per conto di un altro operatore, laddove l'appaltatore rimane responsabile della/e attività svolte		
II.6 Informazioni sulla/e attività svolte da appaltatori terzi a norma dell'articolo 34, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2018/848		
II.7 Elenco degli appaltatori che svolgono attività per conto dell'operatore o del gruppo di operatori a norma dell'articolo 34, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2018/848, di cui l'operatore o il gruppo di operatori rimane responsabile per quanto riguarda la produzione biologica e di cui non ha trasferito la responsabilità all'appaltatore		
II.8 Informazioni sull'accreditamento dell'organismo di controllo a norma dell'articolo 40, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2018/848		
Nome dell'organismo di accreditamento	Accredia	
Hyperlink al certificato di accreditamento	https://services.accredia.it/ppsearch/accredia_orgmask.jsp?ID_LINK=1733&area=310	
II.9 Altre informazioni		

Certificate pursuant to Article 35(1) of Regulation (EU) 2018/848 on organic production and labelling of organic products

Part I: Mandatory elements	I.1 Document number				I.2 Operator type		
	IT-BIO-009.380-0057058.2026.001		☒ Operator ☐ Group of operators				
	I.3 Operator or group of operators				I.4 Competent authority or Control authority / Control body		
	Name ENOLOGICA VASON SPA Address LOC NASSAR 37 37029 San Pietro in Cariano Country Italy ISO Code IT				Authority CCPB Srl (IT-BIO-009) Address Viale Masini 36, 40126, Bologna Country Italy ISO Code IT		
	I.5 Activity or activities of the operator or group of operators						
• Preparation							
I.6 Category or categories of products as referred to in Article 35 (7) of Regulation (EU) 2018/848 of the European Parliament and of the Council and production methods							
• (d) Processed agricultural products, including aquaculture products, for use as food Production method: – Production of organic products							
• (f) Wine Production method: – Production of organic products – Organic production with non-organic production							
• (g) Other products listed in Annex I to Regulation (EU) 2018/848 or not covered by the previous categories Production method: – Production of organic products							
This document has been issued in accordance with Regulation (EU) 2018/848 to certify that the operator or group of operators complies with that Regulation.							
I.7 Date, place				I.8 Validity			
Date		13 May 2026 19:02:06 +02 (Europe/Luxembourg)		Name and signature		CCPB Srl	
Place		Bologna (IT)		Certificate valid from 13/05/2026 to 13/05/2029			

Certificate pursuant to Article 35(1) of Regulation (EU) 2018/848 on organic production and labelling of organic products

Part II: Specific optional elements	II.1 Directory of products		
	Name of the product		Combined nomenclature (CN) code as referred to in Council Regulation (EEC) No 2658/87 for products within the scope of Regulation (EU) 2018/848
	GELATINA/jelly - MASTERVIN BIO GEL - GELATINA ALIMENTARE		Organic
	GOMMA ARABICA/gum arabic - MASTERVIN BIO ARABAN SPRAY DRY		Organic
	LIEVITO/yeast - LIEVITO ENOLOGICO LIQUIDO		Organic
	LIEVITO/yeast - MASTERVIN BIO IST - LIEVITO ENOLOGICO saccharomyces cerevisiae		Organic
	LIEVITO/yeast - MASTERVIN BIO V STARTER - SCORZE DI LIEVITO - ATTIVANTE DI FERMENTAZIONE		Organic
	LIEVITO/yeast - SCORZE DI LIEVITO LIQUIDE - ATTIVANTE ENOLOGICO		Organic
	TANNINI/tannin - TANNINO ENOLOGICO		Organic
	II.2 Quantity of products		
II.3 Information on the land			
II.4 List of premises or units where the activity is performed by the operator or group of operators			
Address or geolocation		Activity	Description of the activity or activities as referred to in point 5 of part I
AW33 - ENOLOGICA VASON SPA LOCALITA' NASSAR 37 37029 San Pietro in Cariano VR (IT)		Preparation	Preparazione
II.5 Information on the activity or activities carried out by the operator or group of operators and whether the activity is, or the activities are performed for their own purpose or as a subcontractor carrying out the activity or activities for another operator, while the subcontractor remains responsible for the activity or activities performed			
II.6 Information on the activity or activities carried out by the subcontracted third party in accordance with Article 34(3) of Regulation (EU) 2018/848			
II.7 List of subcontractors carrying out an activity or activities for the operator or group of operators in accordance with Article 34(3) of Regulation (EU) 2018/848, for which the operator or group of operators remains responsible as regards organic production and for which it has not transferred that responsibility to the subcontractor			
II.8 Information on the accreditation of the control body in accordance with Article 40(3) of Regulation (EU) 2018/848			
Name of the accreditation body		Accredia	
Hyperlink to the accreditation certificate		https://services.accredia.it/ppsearch/accredia_orgmask.jsp?ID_LINK=1733&area=310	
II.9 Other information			