



LALVIN QA23™

Saccharomyces cerevisiae

Intensité aromatique et sécurité fermentaire

DESCRIPTION

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

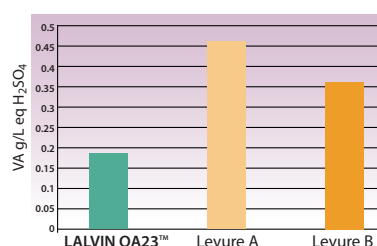
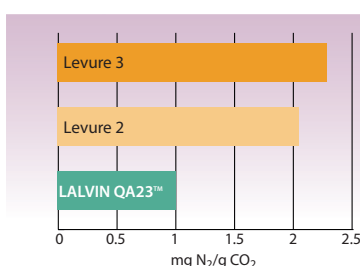


BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

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

Sécurité fermentaire et arômes

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



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

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

Table réalisée avec dégustation réalisée par les professionnels sur plusieurs millésimes

YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

YSEO™ signifie « Yeast Security and Sensory Optimization » et est un procédé Lallemand de production de levure unique répondant aux conditions exigeantes de fermentation. YSEO™ optimise la fiabilité de la fermentation alcoolique en améliorant la qualité et les performances des levures et réduit le risque de déviation organoleptique même dans des conditions difficiles. Les levures YSEO™ sont 100 % naturelles et non OGM.



PROPRIÉTÉS*

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

**sous réserve des conditions de fermentation*

INSTRUCTIONS POUR USAGE ŒNOLOGIQUE

A. Réhydratation de la levure sans protecteur :

Dosage rate: 20 to 40 g/hL

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

B. Réhydratation de la levure avec protecteur :

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

+ Notes:

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

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Disponible en 500 g et 10 kg
- Conserver dans un endroit frais et sec
- Utiliser une fois ouvert

Distribué par :

Les informations contenues dans ce document sont correctes au meilleur de nos connaissances. Cependant, cette fiche technique ne doit pas être considérée être une garantie expresse et n'a aucune implication quant aux conditions de vente de ce produit. Septembre 2023.



LEVURES
ŒNOLOGIQUES



BACTÉRIES
ŒNOLOGIQUES



NUTRIMENTS
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS
À LA VIGNE



LALLEMAND ŒNOLOGY

Original *by culture*

FICHE DE DONNÉES DE SÉCURITÉ

Une fiche de données de sécurité n'est pas requise pour ce produit selon la réglementation américaine, CAN et UE. Ce document a été créé sur une base volontaire pour transmettre des informations de sécurité.

SECTION 1 – IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE/DU MÉLANGE ET DE L'ENTREPRISE

1.1 Identification de produit/Groupe produit: LEVURES SÈCHES ACTIVES

1.2 Utilisation du produit: Pour une utilisation en vinification

1.3 Renseignements fournisseurs: Lallemand Denmark A/S

Vejlevej 10

Fredericia

DK-7000 Denmark

Tel: +45 75 91 50 80

Email: scourdesses@lallemand.com

1.4 Numéro d'appel d'urgence: Contactez votre médecin ou l'hôpital le plus proche.

SECTION 2 – IDENTIFICATION DES DANGERS

2.1 Classification de la substance/mélange selon le Système Général Harmonisé (GHS) et selon la Directive 1272/2008/CE (CLP): Non classée comme dangereuse.

2.2 Éléments d'étiquetage: Aucun

2.3 Autre danger: Aucun

SECTION 3 – COMPOSITION/INFORMATION SUR LES COMPOSANTS

Composant pouvant présenter un risque pour la santé: Aucun

SECTION 4 – PREMIERS SECOURS

4.1 Description des premiers secours:

Contact avec les yeux: ... Rincer abondamment avec de l'eau.

Contact avec la peau: Laver la zone en contact avec de l'eau et du savon.

Inhalation: Emmener immédiatement le sujet à l'air frais.

Rincer soigneusement la bouche et la gorge avec de l'eau puis boire abondamment.

4.2 Principaux symptômes et effets, aigus et différés :

Contact avec les yeux: ... Possibles irritations

Contact avec la peau: Possibles irritations

Inhalation: Possible irritation respiratoire ou asthme chez les individus sensibles.

Ingestion: Peut provoquer un inconfort intestinal, ballonnement, gaz.

4.3 Indication des éventuels soins médicaux immédiats et traitement particuliers nécessaires :

Aucun ; Si les symptômes persistent, consulter un médecin.

SECTION 5 – MESURES DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

5.1 Moyens d'extinction:

Appropriés: Eau, mousse, dioxyde de carbone, poudre sèche.

Inappropriés: Aucun

5.2 Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange: Aucun

5.3 Conseils aux pompiers:

Porter un appareil respiratoire autonome (ARA) en cas d'exposition dans des lieux confinés ou fermés.

SECTION 6 – MESURES EN CAS DE DISPERSION ACCIDENTELLE

6.1 Précautions individuelles équipement de protection et procédures d'urgences :

Éviter le contact avec les yeux, la peau et les vêtements. Porter un équipement de protection adapté (voir section 8).

6.2 Précautions pour la protection de l'environnement : Aucune

6.3 Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage:

Petit déversement ou dispersion accidentel(le): Éviter la formation de poussière ou de particules en suspension. Essuyer avec un matériel adapté. Recueillir dans un récipient adapté. Nettoyer la zone concernée avec beaucoup d'eau.

Grand déversement ou dispersion accidentel(le): Éviter la formation de poussière ou de particules en suspension. Empêcher le déversement dans les égouts, sous-sol ou les zones confinées. Contenir si nécessaire. Éponger le produit déversé avec un matériau inerte (sable par exemple sec ou terre sèche) et placer dans un conteneur de déchets chimiques. Recycler si possible.

6.4 Référence à d'autres sections :

Se reporter à la section 8 pour l'équipement de protection personnel et à la section 13 pour les méthodes de traitement des déchets.

SECTION 7 – MANIPULATION ET STOCKAGE

7.1 Précautions à prendre pour une manipulation sans danger :

Manipulation:Éviter de respirer la poussière. Éviter le contact avec les yeux.

Hygiène:Se nettoyer soigneusement les mains après manipulation.

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

Risques:Ce produit ne présente pas de risque d'incendie, d'explosion ou de réaction chimique.

Lieu de stockage:Aucune précaution particulière pour minimiser les risques (voir ci-dessus).
Stocker selon les mentions indiquées sur l'étiquette pour en respecter les garanties.

Mesures de protection contre l'incendie ou les explosions : Aucune

7.3 Utilisations finales particulières : Aucune

SECTION 8 – CONTROLE DE L'EXPOSITION – PROTECTION INDIVIDUELLE

8.1 Paramètres de contrôle:

Valeurs limites d'exposition :Pas de limite

Valeurs limites biologiques :Pas de limite

8.2 Contrôle de l'exposition :

Contrôle technique approprié : ..Aucun

Protection des yeux/du visage : ..Porter des lunettes de protection en cas de poussières excessives.

Protection de la peau :Mains: Aucune

Autres : Aucune. Porter des vêtements adaptés.

Protection respiratoire:Aucune protection n'est nécessaire en cas d'exposition temporaire.

Pour une exposition fréquente et continue, porter un masque FFP2.

Risques thermiques :Aucun

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

SECTION 9 – PROPRIÉTÉS PHYSIQUES ET CHIMIQUES

9.1 Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles :

Aspect:Poudre beige à marron clair

Odeur:Odeur typique de levure

Solubilité:Partiellement soluble

Seuil olfactif, pH, point de fusion/point de congélation, point/intervalle d'ébullition, point d'éclair, taux d'évaporation, inflammabilité, limites d'inflammabilité ou d'explosivité, pression de vapeur, densité de vapeur, densité relative, coefficient de partage n-octanol/eau, température d'auto-inflammabilité et de décomposition, viscosité, propriétés explosives et comburantes : Non applicable.

9.2 Autres informations: Aucune

SECTION 10 – STABILITÉ ET RÉACTIVITÉ

10.1 Réactivité: Non réactif

10.2 Stabilité chimique: Stable

10.3 Possibilités de réactions dangereuses: .Aucune

10.4 Conditions à éviter: Aucune

10.5 Matières incompatibles: Aucune

10.6 Produits de décomposition dangereux: Aucun

SECTION 11 – INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

11.1 Informations sur les effets toxicologiques :

Toxicité aiguë: Pas d'effet connu

Corrosion/Irritation cutanée : Possible irritation

Lésion/Irritation oculaire : Possible irritation

Sensibilisation respiratoire ou cutanée: Possible réaction allergique

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

Effets chroniques : Pas d'effets connus

SECTION 12 – INFORMATIONS ÉCOLOGIQUES

12.1 Toxicité: Pas d'effets connus

12.2 Persistance et dégradabilité: Pas de persistance. Produit bio dégradable

12.3 Potentiel de bioaccumulation : Aucun

12.4 Mobilité dans le sol: Non applicable

12.5 Résultats des évaluations PBT et VPVB : Non applicable

12.6 Autres effets néfastes : Aucun

SECTION 13 – INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

13.1 Méthodes de traitement des déchets :

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

SECTION 14 – INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

14.1 Numéro ONU : Non applicable

14.2 UN proper shipping name: Non applicable

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

14.4 Groupe d'emballage : Non applicable

14.5 Dangers pour l'environnement : Aucun

14.6 Précautions particulières à prendre par l'utilisateur : Aucun

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

SECTION 15 – INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES

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

Autre réglementation de l'UE:

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

15.2 Évaluation de la sécurité chimique : Non applicable

SECTION 16 – AUTRES DONNÉES

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

Révisions:

N°	Date	Révisions
1	Septembre 2016	Cette fiche de données de sécurité a été créée en conformité avec le règlement CE 1907/2006 Mise à jour de la charte graphique
2	Novembre 2020	Révision en conformité avec le règlement CE 830/2015 Révision Section 1 "Groupe produit" Révision Section 8 "Contrôle de l'exposition – Protection Individuelle" Révision Section 15 "Informations réglementaires" Ajout des dates de révision Mise à jour de la charte graphique

SPECIFICATION SHEET

LALVIN QA23™

FOR OENOLOGICAL USE

Active dry yeast packaged in laminated foil under vacuum.

10081-01-Y9: 10 kg carton

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

10081-15-Y9: 3x(12x125g) pack in a 4,5 kg carton

PHYSICAL PROPERTIES

APPEARANCE & ODOUR

- Form of round or vermiculated pellets
- Beige to light brown colour
- Typical yeast smell

INGREDIENTS

- Active dry yeast *Saccharomyces cerevisiae*, E491.

PRODUCT SPECIFICATIONS (in compliance with OIV Codex)

Viable yeast	> 10 ¹⁰ CFU/g
Dry matter	> 92 %
Coliform.....	< 10 ² CFU/g
<i>E. coli</i>	Absent in 1 g
<i>S. aureus</i>	Absent in 1 g
<i>Salmonella</i>	Absent in 25 g
Lactic Acid Bacteria	< 10 ⁵ CFU/g
Acetic bacteria	< 10 ⁴ CFU/g
Moulds	< 10 ³ CFU/g
Yeast of different species	< 10 ⁵ CFU/g
Lead	< 2 mg/kg
Mercury	< 1 mg/kg
Arsenic	< 3 mg/kg
Cadmium.....	< 1 mg/kg

INSTRUCTIONS FOR USE

Dosage rate : 20 to 40 g/hL

A. Rehydration without yeast protector

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

B. Rehydration with a yeast protector

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

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

STORAGE & SHELF LIFE

Store in a dry and cool place.

Shelf life: 4 years in original sealed packaging. Do not use active dry yeast if the packaging has lost its vacuum.

The information herein is based on current available data and is believed to be correct. No warranty, express or implied, is made regarding data accuracy, merchantability or hazards associated with product use. The user is responsible for determining product suitability, conditions of use and all associated hazards. This document is valid until further notice or otherwise indicated. For any questions regarding this product, please contact your local representative.

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. AIREN 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

ATTESTATION GÉNÉRALE

LEVURES SÈCHES ACTIVES POUR USAGE ŒNOLOGIQUE :

Produits destinés à la consommation humaine

Nous certifions par la présente que toutes les matières premières/ingrédients utilisés dans la production des produits mentionnés ci-dessus sont conformes aux critères de pureté approuvés et établis par les réglementations relatives à la sécurité sanitaire des aliments. Les produits mentionnés ci-dessus ne contiennent pas de substances préjudiciables à la santé des consommateurs. Ils répondent à toutes les normes applicables aux aliments destinés à la consommation humaine selon le Codex Alimentarius.

Dans ces conditions, nos produits ne représentent pas de danger pour la consommation humaine.

Alimentarité

Nos produits ont été transformés conformément aux Bonnes Pratiques de Fabrication en vigueur, aux Analyses des Dangers et Contrôle Préventif basés sur la méthode HACCP et aux principes généraux de sécurité et d'hygiène alimentaire applicables aux Etats-Unis (21CFR§117, y compris les mesures de contrôle des risques physiques, chimiques et microbiologiques), au Canada (Loi sur la sécurité alimentaire S.C. 2012, c.24), et en UE (Règlement 852/2004 tel que modifié sur l'hygiène des denrées alimentaires).

Nous assurons une démarche de conformité, de traçabilité et de rappels des produits alimentaires non-conformes. Nos usines disposent de plans écrits, mis en œuvre, consignés et vérifiés en matière de fabrication, transformation, emballage et conservation des produits alimentaires.

Des évaluations des risques sont effectuées afin d'identifier les actes potentiels de fraude ou d'altération des denrées alimentaires. Des procédures sont en place pour gérer les urgences, les accidents et les autres actes susceptibles d'affecter la sécurité alimentaire. Chaque unité de production et d'entreposage possède un plan spécifique à son bâtiment afin d'assurer la sécurité des installations et de garantir la qualité et la sécurité des produits.

Nos installations de production ont toutes mis en place des systèmes de gestion de la qualité et obtenu la certification GFSI (Global Food Safety Initiative) telle que BRC, IFS ou FSSC22000. Certaines d'entre elles disposent également d'un système de gestion de la qualité ISO 9001.

Origine microbiologique

Nous certifions que les produits susmentionnés sont entièrement dérivés de sources végétales et microbiologiques. Nos souches de levures et de bactéries sont des micro-organismes présents dans la nature, il ne s'agit pas de substance synthétisée chimiquement. Nos levures sont produites sur une variété de substrats contenant du sucre.

Allergies alimentaires

Les produits susmentionnés ont été produits sans les aliments ou leurs dérivés qui sont responsables de la majorité des réactions allergiques alimentaires humaines tels que listés dans le règlement UE 1169/2011 tel qu'amendé, la loi américaine de 2004 sur l'étiquetage des allergènes alimentaires et la protection des consommateurs, le code des normes alimentaires de l'ANZ - norme 1.2.3 sur les exigences en matière d'information et de spécifications et la loi japonaise pour la salubrité des aliments (2010).

Nos produits ne peuvent pas donc être considérés comme contenant ce qui suit :

- Céréales contenant du gluten et produits dérivés
- Crustacés et produits dérivés
- Œufs et produits dérivés
- Poissons et produits dérivés
- Arachides et produits dérivés
- Soja et produits dérivés
- Lait (y compris le lactose) et produits dérivés
- Fruits à coque et produits dérivés
- Céleri et produits dérivés
- Moutarde et produits dérivés
- Graines de sésame et produits dérivés
- Lupin et produits dérivés
- Mollusques et produits dérivés
- Anhydride sulfureux et sulfites à des concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre exprimées en SO₂

OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin)

Les produits que nous commercialisons pour usage œnologique sont répertoriés par l'OIV comme étant autorisés dans la production de vin. Ces produits sont conformes aux réglementations œnologiques du Codex OIV en vigueur.

Réglementation européenne

Les produits susmentionnés sont autorisés dans les pratiques et procédés œnologiques en tant qu'auxiliaires technologiques conformément au Règlement UE 2019/934 et à ses modifications, complétant le Règlement UE 1308/2013 et ses modifications.

Contact alimentaire

Conformément aux déclarations de nos fournisseurs d'emballage, nous certifions par la présente que l'ensemble de nos produits sont conditionnés dans des emballages aptes au contact alimentaire.

Les emballages utilisés sont conformes aux règlements EC 1935/2004, UE 10/2011, UE 2020/1245 ainsi que EC 2023/2006 et leurs modifications respectives.

Conformément aux informations de nos fournisseurs, les produits sont conformes à la Notification No. 196 du 28 avril 2020 (promulguée conformément à la loi japonaise Food Sanitation Act) du ministère de la Santé, du travail et de la protection sociale (MHLW) du Japon, listant les emballages aptes au contact alimentaire.

Tous les matériaux d'emballage primaire qui sont en contact direct avec le produit sont de qualité alimentaire et répondent aux exigences de la réglementation canadienne sur les aliments (C.R.C., c. 870, B.23). Les composants utilisés dans les matériaux d'emballage primaire des produits susmentionnés répondent aux exigences de la FDA en matière d'additifs alimentaires indirects, tels que décrits dans 21 CFR § 175, 176 et 177 pour les adhésifs, les papiers et les polymères, le cas échéant.

Par ailleurs, phtalates ou dérivés [bis-phenol A, et substances polybromées (PBBs & PBDEs)] ne sont pas ajoutés ou présents dans les emballages.

De même, les substances per- et poly-fluoroalkyles (PFAS) ne sont pas ajoutées ou utilisées comme additifs dans les matériaux d'emballage par nos fournisseurs.

Ces substances ne sont pas utilisées dans la production des micro-organismes ou dans la fabrication des ingrédients utilisés dans les produits finaux.

Additifs alimentaires

Les levures sèches actives contiennent du monostérate de sorbitan (E491) en tant qu'additif. Les additifs alimentaires sont définis dans (CE) 1333/2008 et (États-Unis) 21 CFR § 170-178. Tous les additifs alimentaires utilisés sont conformes à la législation sur les additifs alimentaires (CE) 231/2012 et 21 CFR § 170-178.

Aucun agent de conservation, arôme artificiel ou colorant n'a été utilisé dans les procédés de production des produits susmentionnés.

Modification génétique

Selon nos connaissances, les micro-organismes ont été sélectionnés dans la nature par des procédés qui n'impliquent pas de modification par génie génétique.

Ils font fait l'objet de contrôles et d'analyses rigoureux concernant leur identité et leur pureté. A notre connaissance et aussi conformément aux documents remis par nos fournisseurs, les matières premières et ingrédients utilisés dans la production des produits mentionnés ci-dessus ne sont pas génétiquement modifiés. Dans ces conditions, nous déclarons que les produits mentionnés ci-dessus ne sont pas issus, ni ne contiennent des organismes génétiquement modifiés (OGM).

Les produits sont donc considérés comme des produits sans OGM et sont exemptés de l'obligation d'étiquetage des OGM et de divulgation des aliments issus de la bio-ingénierie (BE).

Ingrédients d'origine animale

La fabrication et le développement des produits mentionnés ci-dessus et de leurs ingrédients n'impliquent pas l'utilisation de tout produit animal, par produit ou dérivé. Ces produits ne représentent pas un risque d'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine) et TSE (encéphalopathie spongiforme transmissible).

Végan et absence de tests sur animaux

La fabrication et le développement des produits mentionnés ci-dessus et de leurs ingrédients n'impliquent pas et n'ont pas impliqués l'utilisation de produits ou dérivés de produits animaux et les produits mentionnés ci-dessus et leurs ingrédients ne sont pas et n'ont pas été testés sur des animaux (cela inclut des tests d'efficacité, de toxicité, de sécurité, à but cosmétique etc...). Dans ces conditions, nous déclarons que les produits mentionnés ci-dessus sont utilisables pour l'élaboration de produits végan.

Lallemand Oenology entend par « animal » l'ensemble du règne animal c'est-à-dire tous les vertébrés et tous les invertébrés multicellulaires.

Nanotechnologies et nanomatériaux

A notre connaissance et conformément aux documents remis par nos fournisseurs, les ingrédients utilisés dans la production des produits mentionnés ci-dessus ne contiennent pas de nanomatériaux tel que définis selon le Règlement UE 2015/2283.

Radioactivité et Ionisation

Nos produits n'ont subi aucun traitement ionisant ou irradiant au cours de leurs processus de production et ne contiennent pas de composants ionisés ou irradiés.

Boue d'Épuration

Des boues d'épuration n'ont pas été utilisées dans la production des produits susmentionnés.

Croissance sur Substrat Pétrochimique

Les produits mentionnés ci-dessus, n'ont pas été cultivés sur substrat pétrochimique ou de liqueur sulfiteux.

Absence d'Antibiotique

Les matières premières utilisées pour la production de nos produits ne contiennent pas d'antibiotique et aucun antibiotique n'est utilisé au cours du processus de production.

Dioxines et PCB

Le processus de production de ces produits n'est pas susceptible de libérer des dioxines. De plus, nos produits n'ont pas été fabriqués à proximité de processus industriels ou naturels susceptibles d'émettre des dioxines. Ils n'ont pas non plus été fabriqués à l'aide de matières premières, d'auxiliaires technologiques ou d'eau provenant de ces processus.

Il n'existe aucune limite requise sur les teneurs en dioxine pour ces produits ou leurs ingrédients en vertu du Règlement UE 2023/915 de la Commission Européenne.

Lallemmand effectue périodiquement des contrôles des dioxines sur des produits sélectionnés en fonction de l'évaluation des risques.

Solvants ou Ethylène

Aucun solvant ni oxyde d'éthylène (EtO) n'est utilisé dans les étapes de production des produits susmentionnés.

Ces composants font partie de notre programme de sécurité alimentaire et sont donc contrôlés périodiquement selon un plan de vérification et une évaluation des risques.

Hydrocarbures d'huiles minérales

Les hydrocarbures saturés d'huile minérale et les hydrocarbures aromatiques d'huile minérale ne sont pas utilisés dans le processus de fabrication des produits susmentionnés. En outre, les composants des huiles minérales font également partie de notre programme de sécurité alimentaire et sont donc contrôlés par le biais d'un plan de vérification des fournisseurs et d'une évaluation des risques.

Métaux Lourds

Les produits mentionnés ci-dessus sont fabriqués à partir d'ingrédients qui ne sont pas considérés comme présentant un risque de teneur en métaux lourds. Les procédés de production eux-mêmes n'entraînent aucun risque d'introduction de métaux lourds dans ces produits. Les produits sont conformes aux limites fixées par le Codex OIV.

Absence de Substances Dangereuses

Nos produits ne sont pas enregistrés par le REACH de l'Union européenne en tant que CMR (substances cancérigènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction) ni SEP (Substances Extrêmement Préoccupantes) par le NTP américain (Programme National de Toxicologie) et ni par les monographies du CIRC de l'OMS.

La consommation de nos produits ne représente aucun risque d'exposition à l'une ou l'autre des substances énumérées dans la Proposition 65 de Californie.

Sécurité et Manipulation

Conformément au système général harmonisé (GHS), au règlement REACH et au règlement 1272/2008/CE (CLP), une Fiche de Données de Sécurité n'est pas requise pour les produits ci-dessus en vertu des règlements des États-Unis, du Canada et de l'Union Européenne.

Pour ces produits, des Fiches de Données de Sécurité ont été créées sur une base volontaire afin de transmettre des informations sur la sécurité. Elles sont disponibles en ligne sur notre site web.



Stéphanie Courdresses

Responsable Qualité, Lallemand Oenology

Lallemand S.A.S - 19 rue des briquetiers, BP59, 31702 BLAGNAC Cedex, France

Valide pour 3 ans à compter de la date de sa délivrance. Toute modification dans la fabrication ou la législation conduira à une mise à jour du document.

Les informations consignées dans la présente attestation ont été soigneusement compilées d'après nos connaissances. Nos produits sont vendus à la condition que les acheteurs potentiels réalisent leurs propres évaluations pour déterminer l'adéquation des produits à leurs applications. Les règlements locaux en matière alimentaire doivent toujours être consultés quant aux applications spécifiques et aux déclarations nécessaires. La législation peut varier d'un pays à l'autre.

CERTIFICAT GENERAL

Nous certifions que :

L'ensemble des produits LAMOTHE-ABIET :

CONFORMITÉ REGLEMENTAIRE

Sont, dans le cadre de leur usage réglementé en œnologie, aptes à l'élaboration ou au contact de produits destinés à la consommation humaine. L'emploi de ces produits en œnologie est conforme au règlement CE 2019/934 et ses modifications en 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.

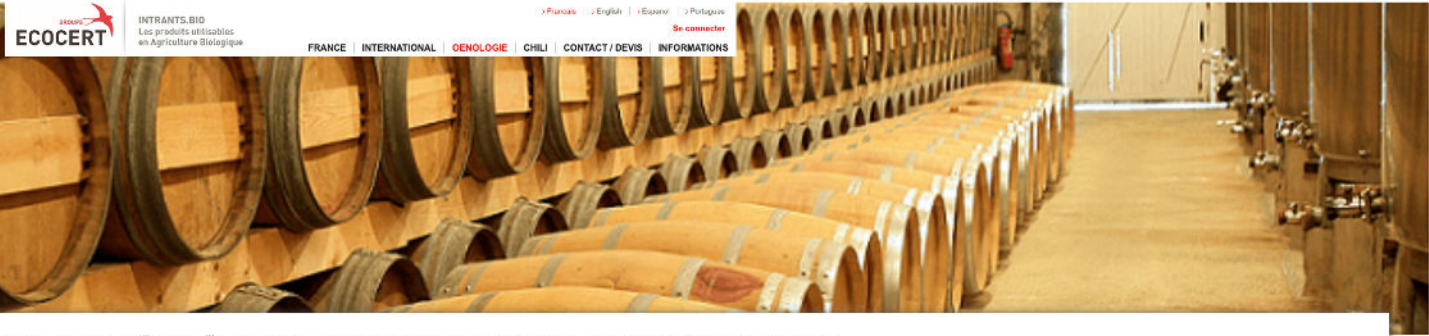
A la directive n°94/62/CE du 20/12/1994, relative aux emballages et aux déchets d'emballages.

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





INTRANTS.BIO
Les produits utilisables
en Agriculture Biologique

Se connecter

[FRANCE](#) | [INTERNATIONAL](#) | [OENOLOGIE](#) | [CHILI](#) | [CONTACT / DEVIS](#) | [INFORMATIONS](#)

Vous trouverez dans la liste ci-dessous les produits vérifiés⁽¹⁾ ou attestés⁽²⁾ par ECOCERT pour une utilisation en Oenologie et conformes aux règlements de l'Agriculture Biologique Européen ou Américain.

Produit 	Fournisseur 	Catégorie	Pays	Produit utilisable selon le règlement 	Restrictions	Informations complémentaires
LALVIN QA23 		Toutes	Tous	Tous		Rechercher
LALVIN QA23	LALLEMAND SAS (OEKOLOGY)	Léveurs de vinification et dérivés de levures	FRANCE	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848 Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)	NOP : Le produit certifié devra, selon le cas, être labellisé comme "made with organic..." UE : Utilisation possible si indisponibilité d'un produit équivalent en BIO	

La liste du site www.intrants.bio recense les intrants volontairement soumis par le fabricant ou distributeur à la société Ecocert SAS, en vue d'une vérification non-obligatoire de leur caractère UAB via une prestation de Revue documentaire ou d'Attestation avec audit. Le fait qu'un intrant ne figure pas/plus dans la présente liste ne signifie pas, en soi, que cet intrant ne serait pas/plus Utilisable en Agriculture Biologique, la revendication « UAB » restant de la seule responsabilité du metteur en marché (fabricant ou distributeur).

Le fait qu'un intrant ne figure pas dans la présente liste ne signifie pas, en soi, que cet intrant ne serait pas **plus Utilisable** en Agriculture Biologique, la revendication « UAB » restant de la seule responsabilité du metteur en marché (fabricant ou distributeur).

Par ailleurs, les intrants soumis à obligation réglementaire de certification en Agriculture Biologique ne sont donc dans ce cas pas disponibles dans cette liste, nous vous invitons à consulter les certificats délivrés par les organismes de certification concernés. Pour les intrants certifiés selon les règlements (UE) n° 1831/2003 par Ecocert France SAS (FR-BIO-01, agréée par l'ANAO) : certificat.ecocert.com

N'oubliez pas de vérifier que le produit que vous recherchez est bien conforme au règlement selon lequel vous êtes certifié (colonne « Produit utilisable selon le Règlement »).

Par exemple, un infant dont le statut est « Conforme selon règlement américain NOP (National Organic Program). Utilisation possible si indisponible d'un produit équivalent en BIO » ne doit être considéré comme conforme que selon le règlement NOP et ses réserves d'indisponibilité d'un même produit certifié Bio NOP. Ce produit ne pourrait, par exemple, pas être considéré comme conforme au règlement Bio Européen.

⁽²⁾ L'attribution d'états d'Escoart est émise après un audit sur le site de fabrication et sur présentation de documents complémentaires. Pour plus d'informations, consultez <http://rap.escoart.com/fr/extra/contenu/labelant.php>.



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)