

Viniflora™ NoVA™ Protect

Information Produit

Version: 6 PI GLOB FR 01-08-2024

Description

Viniflora™ NoVA™ Protect est une culture pure de *Lactobacillus plantarum*. C'est une culture lactique acidifiante dédiée à la bioprotection du moût et du vin. Il s'agit d'une culture à ensemencement direct dans le raisin, le jus de raisin ou le moût sans réactivation préalable. La culture peut être utilisée à la fois en vin rouge, rosé ou blanc.

Description culture:

Lactobacillus plantarum.

Num. Article:	722434	Couleur:	Blanc cassé à légèrement brun
Taille	10X2500 L	Format:	FD-DVS
Conditionnement	Sachet(s) dans une boîte	Forme:	Lyophilisé

Stockage & manutention

< -18 °C / < 0 °F

Conditions de transport

Ce produit peut être transporté et manipulé à température ambiante.

Durée de vie

Lorsque stocké selon nos recommandations, le produit a une D.L.U.O. de 36 mois

Utilisation

Cette culture a été sélectionnée pour ses performances exceptionnelles pour la bioprotection. Ses principales caractéristiques sont:

- Inhibition des bactéries acétiques et des levures apiculées dans le jus et le moût
- Inhibition de fermentation précoce par les *Oenococcus oeni* indigènes
- Absence de production d'acidité volatile
- Faible production d'amines biogènes*

* Les bactéries indigènes produisent souvent des amines biogènes à partir d'acides aminés.

Cette souche a été sélectionnée pour son incapacité à produire les amines biogènes suivantes: histamine, tyramine, putrescine, phényléthylamine, isomylamine, cadavérine.

Mode d'emploi

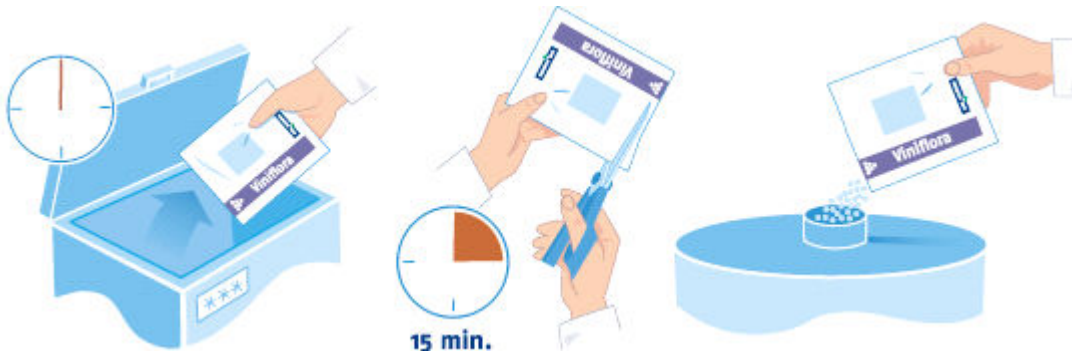
Cette bactérie lyophilisée est adaptée à une inoculation directe dans le vin sans réactivation ni réhydratation préalable.

1. Sortir le sac du congélateur 15 minutes avant usage et le placer à température ambiante. Vérifier que la dose est conforme à la quantité de vin qui doit être inoculée.
2. Ajouter directement au vin. Cependant, pour faciliter l'ensemencement, la culture peut être d'abord réhydratée dans un petit volume de vin, puis ajoutée au volume total. Vérifier que la culture est complètement dissoute dans le vin.

Viniflora™ NoVA™ Protect

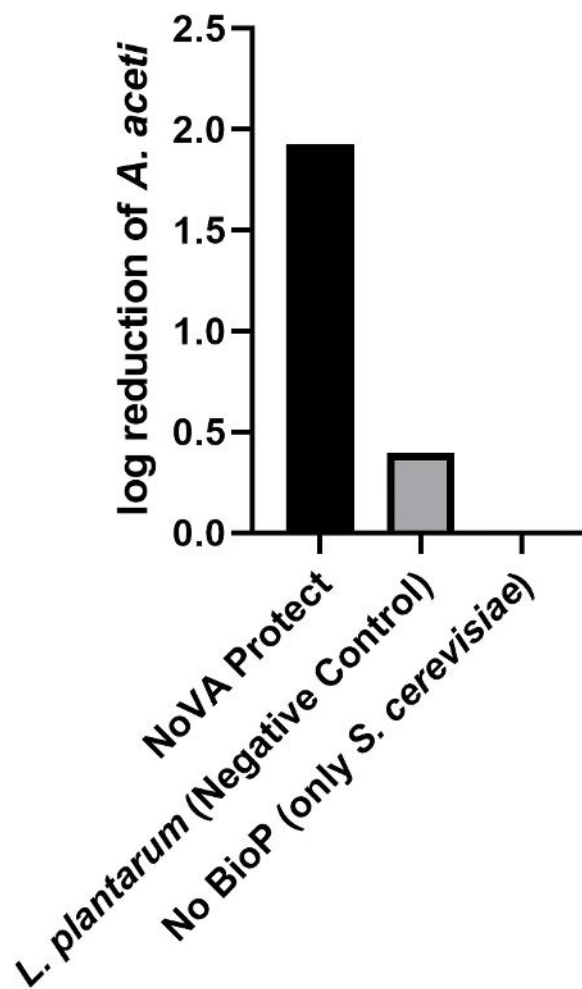
Information Produit

Version: 6 PI GLOB FR 01-08-2024



Données techniques

Population reduction of *Acetobacter aceti* over 3 days



Viniflora™ NoVA™ Protect

Information Produit

Version: 6 PI GLOB FR 01-08-2024

Données physiologiques

Plage de températures lors de l'inoculation	20-25°C (68-77°F)
pH minimum*	3.4
SO ₂ total, max. lors de l'inoculation	5 ppm
Teneur maximale en alcool	5 % vol

** notez que ces facteurs s'excluent mutuellement. Les tolérances individuelles ne sont valables que si les autres conditions sont favorables. Vérifiez le niveau de SO₂ produit par les levures utilisées lors de la fermentation alcoolique ainsi que le niveau de SO₂ libre.*

Information régime alimentaire

Kosher:

Equipement laitier Kasher

Législation

Le produit est destiné à être utilisé comme ingrédient œnologique et est conforme au codex OIV en vigueur. Le produit est conforme aux exigences générales de sécurité alimentaire énoncées dans les règlements (CE) 178/2002 et (UE) 934/2019 du 12 mars 2019 applicables aux ingrédients du vin. Le produit est approuvé pour une utilisation dans les vins biologiques conformément au règlement (CE) 834/2007 et à la réglementation américaine NOP. Le produit est validé par ECOCERT.

Le produit est destiné à l'alimentation humaine et à une application œnologique.

Sécurité alimentaire

Aucune garantie de sécurité alimentaire explicite ou implicite n'est comprise en cas d'utilisation dans des applications autres que celles mentionnées dans la section domaine d'application. Si vous souhaitez utiliser le produit dans une autre application, veuillez contacter votre interlocuteur Chr. Hansen habituel. Les bonnes pratiques de fabrication (BPF) sont implémentées dans toutes les usines de fabrication de cultures Chr. Hansen. Chr. Hansen a fait une évaluation du risque microbiologique, chimique et corps étrangers pour les usines et les plateformes de distribution des cultures destinées aux industries du lait de la viande et du vin. Les points de contrôles (CP) et les points de contrôles critiques (CCP) sont basés sur l'évaluation du risque. Une équipe HACCP ainsi que des plans HACCP sont établis pour chaque site de production.

Etiquetage

Pas d'étiquetage nécessaire, toutefois, dans le doute, merci de consulter votre législation locale.

Marques déposées

Le nom des produits, des concepts, les logos, les marques et autres marques déposées mentionnés sur ce document, apparaissant ou non en grands caractères, en gras ou avec le symbole ® ou TM, sont la propriété de Chr. Hansen A/S ou d'une société affiliée ou sont utilisés sous licence. **Les marques déposées apparaissant sur ce document peuvent ne pas être enregistrées dans votre pays, même si elles sont marquées avec un ®.**

Information supplémentaire

Visitez notre site web dédié au vin: www.chr-hansen.com/food-cultures-and-enzymes

Support technique

Les laboratoires et le personnel de développement des produits et applications de Chr. Hansen se tiennent à votre disposition si vous souhaitez de plus amples informations.

Viniflora™ NoVA™ Protect

Information Produit

Version: 6 PI GLOB FR 01-08-2024

Information OGM

En conformité avec la législation de l'Union Européenne mentionnée ci-dessous nous vous informons que:

Viniflora™ NoVA™ Protect n'est pas une denrée alimentaire génétiquement modifiée (GM)*.

Ce produit ne contient pas d'OGM et n'est pas produit à partir d'OGM en conformité avec le Règlement 1829/2003* sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.

En conséquence un étiquetage OGM n'est requis ni pour Viniflora™ NoVA™ Protect ni pour la denrée alimentaire produite à partir de celui-ci**. De plus, le Produit ne contient pas de matière première étiquetée GM.

*Règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés, et amendements.

** Règlement (CE) n° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, modifiant la directive 2001/18/CE, et amendements.

Veillez noter que l'information présentée ici ne signifie pas que le produit peut être utilisé, ou est certifié par un organisme externe pour être utilisé, dans les aliments étiquetés comme étant 'biologiques' ou 'sans OGM'. Les conditions légales pour apposer ces mentions varient selon les pays, veuillez nous contacter pour plus d'informations.

Information Allergènes

Liste des allergènes communs conforme, aux USA à l'Acte de Protection des Consommateurs et des Etiquetages des Allergènes alimentaires 2004 (FALCPA) et le Règlement de l'UE 1169/2011/EC et ses amendements ultérieurs.	Présent comme ingrédient dans le produit
Céréales contenant du gluten* et produits à base de ces céréales	Non
Crustacés et produits à base de crustacés	Non
Oeufs et produits à base d'oeufs	Non
Poissons et produits à base de poissons	Non
Arachides et produits à base d'arachides	Non
Soja et produits à base de soja	Non
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Non
Fruits* à coque et produits à base de ces fruits	Non
Liste d'allergènes en conformité avec le Règlement EU 1169/2011/EC seulement	
Céleri et produits à base de céleri	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Non
Lupin et produits à base de lupin	Non
Mollusques et produits à base de mollusque	Non
Anhydride sulfureux et sulfites (ajouté) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂	Non

* Merci de consulter le Règlement de l'UE 1169/2011/EC Annex II pour une définition légale des allergènes communs, voir loi de l'Union Européenne sur le site suivant : <http://eur-lex.europa.eu>

SAFETY DATA SHEET

Viniflora® NoVA™ Protect

Version: 1 EU / EN

Revision Date: 10-11-2020

SECTION 1. IDENTIFICATION OF THE SUBSTANCE/PREPARATION AND OF THE COMPANY/UNDERTAKING

1.1 Product identifier

Product name: Viniflora® NoVA™ Protect
Material No.: 722434

1.2 Relevant identified uses of the substance or mixture and uses advised against

Application: For wine application.

1.3 Details of the supplier of the safety data sheet

Supplier: Headquarters
Chr. Hansen A/S
Bøge Allé 10-12
DK-2970 Hørsholm
Tel. +45 45 74 74 74

SDS@chr-hansen.com

1.4 Emergency telephone number

Emergency telephone: +45 45 74 74 74

SECTION 2. HAZARDS IDENTIFICATION

2.1 Classification of the substance or mixture

The product is not classified.

2.2 Label elements

Signal Word None.

Hazard statements None.

Precautionary statements None.

Supplemental hazard information

None

2.3 Other hazards

SAFETY DATA SHEET

Viniflora® NoVA™ Protect

Version: 1 EU / EN

Revision Date: 10-11-2020

Physical and Chemical Hazards: Granulate: The hazardous properties of the product are considered to be limited.
Powder: In high concentrations, fine particles may form explosive dust/air mixtures.

Human health: Dust may irritate the eyes and the respiratory system. Frequent inhalation of dust over a long period of time increases the risk of developing lung diseases.

Environment: The harmful effects of the product in the environment are considered to be limited.

SECTION 3. COMPOSITION/INFORMATION ON INGREDIENTS

3.2 Mixtures

The product contains: bacteria.

Does not contain substances that must be indicated according to current regulations.

SECTION 4. FIRST-AID MEASURES

4.1 Description of first aid measures

Inhalation: High concentrations: Move into fresh air and keep at rest. In case of persistent throat irritation or coughing: Seek medical attention and take along these instructions.

Skin contact: Remove contaminated clothes and rinse skin thoroughly with water. In case of rashes, wounds or other skin disorders: Seek medical attention and bring along these instructions.

Eye contact: Do not rub eye. Immediately flush with plenty of water for up to 15 minutes. Remove any contact lenses and open eyelids widely. If irritation persists: Seek medical attention and bring along these instructions.

Ingestion: Rinse mouth thoroughly. If uncomfortable: Get medical attention.

4.2 Most important symptoms and effects, both acute and delayed

Dust may irritate the eyes and the respiratory system. Frequent inhalation of dust over a long period of time increases the risk of developing lung diseases.

4.3 Indication of any immediate medical attention and special treatment needed

Symptomatic treatment.

SECTION 5. FIRE-FIGHTING MEASURES

5.1 Extinguishing media

Use fire-extinguishing media appropriate for surrounding materials.

5.2 Special hazards arising from the substance or mixture

Potential dust explosion hazard. Fine dust dispersed in air in sufficient concentrations and in the presence of an ignition source is a potential dust explosion hazard.

5.3 Advice for firefighters

Selection of respiratory protection for fire fighting: follow the general fire precautions indicated in the workplace.

SECTION 6. ACCIDENTAL RELEASE MEASURES

SAFETY DATA SHEET

Viniflora® NoVA™ Protect

Version: 1 EU / EN

Revision Date: 10-11-2020

6.1 Personal precautions, protective equipment and emergency procedures

Avoid contact with eyes. Avoid inhalation of dust. Follow precautions for safe handling described in this safety data sheet.

6.2 Environmental precautions

Avoid discharge into drains, water courses or onto the ground.

6.3 Methods and material for containment and cleaning up

Collect spillage with shovel, broom or the like.

Powder: Use a vacuum cleaner. If not possible, moisten dust with water before it is collected with shovel, broom or the like. Dust Deposits should not be allowed to accumulate on surfaces, as these may form an explosive mixture if they are released into the atmosphere in sufficient concentration. Avoid dispersal of dust in the air.

6.4 Reference to other sections

For personal protection, see section 8.

For waste disposal, see section 13.

SECTION 7. HANDLING AND STORAGE

7.1 Precautions for safe handling

Safe handling advice: Avoid contact with eyes. Avoid inhalation of dust. Observe good industrial hygiene practices.

Technical measures: Keep the workplace clean. Avoid generation, spreading and accumulation of dust.

Powder: Large quantities: Ensure appropriate exhaust and ventilation at machinery and at places where dust can be generated. Take precautionary measures against static discharges when there is a risk of dust explosion.

Technical precautions: No special precautions.

7.2 Conditions for safe storage, including any incompatibilities

Store in tightly closed original container. Store at deep frozen temperature conditions. For detailed information consult PI sheet.

Store in a dry place.

Technical measures for safe storage: Powder: Risk of dust explosion: Comply with the regulations on protection against dust explosions.

7.3 Specific end use(s)

No information available.

SAFETY DATA SHEET

Viniflora® NoVA™ Protect

Version: 1 EU / EN

Revision Date: 10-11-2020

SECTION 8. EXPOSURE CONTROLS/PERSONAL PROTECTION

8.1 Control parameters

Exposure limits are listed below. No data - no exposure limits noted for ingredient(s).

Occupational exposure limits: Dust inhalable: 10 mg/m³. Dust respirable: 4 mg/m³.

8.2 Exposure controls

Engineering measures: Provide adequate ventilation. Use work methods which minimise dust production.

Personal protection: Personal protection equipment should be chosen according to the CEN standards and in discussion with the supplier of the personal protective equipment

Respiratory equipment: In case of inadequate ventilation: Use respiratory equipment with particle filter:

EU: FFP3 filter [e.g. 3M 8835 mask]

US: P100 filter [e.g. 3M 8293 mask]

For daily use of more than 3 hours a respirator with a powered air blower should be used.

Hand protection: Gloves are recommended for prolonged use.

Eye protection: Use tight fitting goggles if dust is generated.

Skin protection: No special precautions.

Hygiene measures: Wash hands after contact.

Environmental Exposure Controls: None.

SECTION 9. PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

9.1 Information on basic physical and chemical properties

Appearance:	Freezedried
Color:	Off-white to slightly brown
Odour:	Peptone-like
pH:	4.50 - 7.00
Melting point:	Not relevant
Boiling point:	Not relevant
Decomposition temperature:	Not relevant
Flash point:	Not relevant
Relative density:	Not available
Solubility:	Water soluble

9.2 Other information

No information available.

SECTION 10. STABILITY AND REACTIVITY

10.1 Reactivity

None known.

10.2 Chemical stability

Stable under normal temperature conditions and recommended use.

SAFETY DATA SHEET

Viniflora® NoVA™ Protect

Version: 1 EU / EN

Revision Date: 10-11-2020

10.3 Possibility of hazardous reactions

None known.

10.4 Conditions to avoid

None known.

10.5 Incompatible materials

None known.

10.6 Hazardous decomposition products

None known.

SECTION 11. TOXICOLOGICAL INFORMATION

11.1 Information on toxicological effects

Inhalation: Dust may irritate respiratory system. Inhalation of high concentrations of dust or aerosols may cause toxic alveolitis. Symptoms like fever, coldshivering, coughing, difficulties in breathing, headache, muscle and joint pains etc. may appear 6 to 8 hours after exposure. The symptoms normally disappear completely over night without any treatment.

Skin contact: Dust has an irritating effect on moist skin.

Eye contact: Dust in the eyes will cause irritation.

Ingestion: May irritate and cause malaise.

Specific effects: Frequent inhalation of dust over a long period of time increases the risk of developing lung diseases.

SECTION 12. ECOLOGICAL INFORMATION

12.1 Toxicity

The harmful effects of the product in the environment are considered to be limited.

12.2 Persistence and degradability

The product is expected to be biodegradable.

12.3 Bioaccumulative potential

Bioaccumulation: Is not expected to be bioaccumulable.

12.4 Mobility in soil

The product is water soluble and may spread in water systems.

12.5 Results of PBT and vPvB assessment

No information required.

12.6 Other adverse effects

None known.

SAFETY DATA SHEET

Viniflora® NoVA™ Protect

Version: 1 EU / EN

Revision Date: 10-11-2020

SECTION 13. DISPOSAL CONSIDERATIONS**13.1 Waste treatment methods**

Dispose of waste and residues in accordance with local authority requirements.

EWC-code: 02 07 99

SECTION 14. TRANSPORT INFORMATION

The product is not covered by international regulations on the transport of dangerous goods (IMDG, IATA, ADR).

14.1 UN number -Air (ICAO/IATA):**14.3 Transport hazard class(es)** -**14.4 Packing group** -Sea (IMDG):**14.3 Transport hazard class(es)** -**14.4 Packing group** -

EmS -

MFAG -

Land (RID/ADR):**14.3 Transport hazard class(es)** -**14.4 Packing group** -**14.5 Environmental hazards**

Marine pollutant (IMDG): -

14.6 Special precautions for user

None known.

14.7 Transport in bulk according to Annex II of MARPOL 73/78 and the IBC Code

Not relevant.

SECTION 15. REGULATORY INFORMATION**15.1 Safety, health and environmental regulations/legislation specific for the substance or mixture****National regulation:**

Regulation (EC) No 1272/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on classification, labelling and packaging of substances and mixtures, amending and repealing Directives 67/548/EEC and 1999/45/EC, and amending Regulation (EC) No 1907/2006 with amendments.

Regulation (EC) No 1907/2006 of the European parliament and of the council of 18 December 2006 with amendments. Commission Decision 2000/532/EC as amended by Decision 2001/118/EC establishing a list of wastes and hazardous waste pursuant to Council Directive 75/442/EEC on waste and Directive 91/689/EEC on hazardous waste with amendments.

15.2 Chemical safety assessment:

Not required.

SECTION 16. OTHER INFORMATION

SAFETY DATA SHEET

Viniflora® NoVA™ Protect

Version: 1 EU / EN

Revision Date: 10-11-2020

The user must be instructed in the proper work procedure and be familiar with the contents of these instructions.

Wording of Hazard Statements

-

The information in this Safety Data Sheet has been obtained from current and reliable sources. However, the data is provided without warranty, express or implied, regarding its correctness or accuracy. It is the user's responsibility to determine safe conditions for use of this product and to assume liability for loss injury, damage, or expense resulting from improper use of this product.

Viniflora™ NoVA™ Protect

Information Allergènes

Num. Article: 722434

Version: 2 AL FR 01-08-2024

Liste des allergènes communs conforme, aux USA, à l'Acte de Protection des Consommateurs et des Etiquetages des Allergènes alimentaires 2004 (FALCPA) et le Règlement de l'UE 1169/2011/EC et ses amendements ultérieurs.	Présent comme ingrédient dans le produit	Type ou espèces d'ingrédients
Céréales contenant du gluten* et produits à base de ces céréales	Non	
Crustacés et produits à base de crustacés	Non	
Oeufs et produits à base d'oeufs	Non	Non applicable
Poissons et produits à base de poissons	Non	
Arachides et produits à base d'arachides	Non	Non applicable
Soja et produits à base de soja	Non	Non applicable
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Non	Non applicable
Fruits* à coque et produits à base de ces fruits	Non	
Liste d'allergènes en conformité avec le Règlement EU 1169/2011/EC seulement		
Céleri et produits à base de céleri	Non	Non applicable
Moutarde et produits à base de moutarde	Non	Non applicable
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Non	Non applicable
Lupin et produits à base de lupin	Non	Non applicable
Mollusques et produits à base de mollusque	Non	Non applicable
Anhydride sulfureux et sulfites (ajouté) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO ₂	Non	

Oui = Etiquetage allergène exigé

Non = Etiquetage allergène pas nécessaire

* Merci de consulter le Règlement de l'UE 1169/2011/EC Annex II pour une définition légale des allergènes communs, voir loi de l'Union Européenne sur le site suivant : <http://eur-lex.europa.eu/>



Improving food & health

Viniflora™ NoVA™ Protect

Fiche de spécifications

Forme: Freeze-dried DVS
Num. Article: 722434
Description culture: Lactobacillus plantarum

Performance

Population totale cfu/g
Population totale/Sachet cfu/pouch

Spécification

$\geq 1.00E+11$
 $\geq 5.0E+12$

Pureté

Acetobacter cfu/g
Enterobacteriaceae cfu/g
Levures cfu/g
Moisissures cfu/g
Staphylocoques coagulase-positive cfu/g
Salmonella spp. *

Spécification

<100
<100
<1000
<1000
<10
Absent dans 5 g

* Analyses réalisées périodiquement sur une sélection de lots représentatifs de la production

Les méthodes d'analyse et références sont disponibles sur demande.

Les éléments contenus dans la présente fiche reflètent l'état actuel de nos connaissances et sont donnés à titre indicatif.

Conservation et durée de vie:

Voir sur l'emballage et l'étiquette

Statement

September 5, 2017

Valid two years from date of issue

To whom it may concern

Viniflora® range - compliance with the International Oenological Codex and EU regulation

Thank you for your inquiry into Chr. Hansen's products.

The Viniflora® range of malolactic bacterial cultures based on strains of the species *Oenococcus oeni* and *Lactobacillus plantarum* are meant for direct human consumption, and comply with the standards and guidelines laid down in the International Oenological Codex of the OIV, as well as the Regulation EC 606/2009.

If you have further questions, please contact us.

Yours sincerely

Chr. Hansen A/S - Food Cultures & Enzymes

Trine Hansen

Business Support Specialist

Electronically generated, therefore not signed

FRACB/Oenological Codex of OIV - Viniflora EN.docx/Sep 2017/1:1

Chr. Hansen A/S - 10-12 Bøge Allé - DK-2970 Hørsholm, Denmark - Phone: +45 45 74 74 74 - Fax: +45 45 74 88 88 www.chr-hansen.com

The information contained herein is presented in good faith and is, to the best of our knowledge and belief, true and reliable. It is offered solely for your consideration, testing and evaluation, and is subject to change without prior and further notice unless otherwise required by law or agreed upon in writing. There is no warranty being extended as to its accuracy, completeness, currentness, non-infringement, merchantability or fitness for a particular purpose. To the best of our knowledge and belief, the product(s) mentioned herein do(es) not infringe the intellectual property rights of any third party. The product(s) may be covered by pending or issued patents, registered or unregistered trademarks, or similar intellectual property rights. All rights reserved.

Statement

July 5 , 2017

Valid one year from date of issue

To whom it may concern

Organic approval for Viniflora® wine bacteria

Thank you for your inquiry into Chr. Hansen's products.

We are pleased to inform you that the use of our bacterial wine cultures is permitted in products labeled as organic.

The use of lactic acid bacteria like Chr. Hansen's bacterial wine cultures in winemaking is authorized by Commission Implementing Regulation (EU) No 203/2012 of 8 March 2012, amending Regulation (EC) No 889/2008 laying down detailed rules for the implementation of Council regulation (EC) No 834/2007.

Viniflora® wine bacteria are approved by Ecocert for organic use, complying with CE and NOP.

Chr. Hansen's bacterial wine cultures are not GMMs (Genetically Modified Microorganisms), and they are not produced from or by GMOs (Genetically Modified Organisms), according to Reg. 834/2007, Art. 9.

Please note that nutrients from yeast derivatives are not allowed for organic wines. As a consequence, the product Bactiv-aïd 2.0 cannot be used for organic wines according to OIV regulation.

If you have further questions, please contact us.

Yours sincerely

Chr. Hansen A/S - Food Cultures & Enzymes

Trine Hansen

Business Support Specialist

Electronically generated, therefore not signed

FRACB/Organic approval for Viniflora wine bacteria.doc/Jul 2017/1:1

Chr. Hansen A/S -10-12 Bøge Allé - DK-2970 Hørsholm, Denmark - Phone: +45 45 74 74 74 - Fax: +45 45 74 88 88 www.chr-hansen.com

The information contained herein is presented in good faith and is, to the best of our knowledge and belief, true and reliable. It is offered solely for your consideration, testing and evaluation, and is subject to change without prior and further notice unless otherwise required by law or agreed upon in writing. There is no warranty being extended as to its accuracy, completeness, currentness, non-infringement, merchantability or fitness for a particular purpose. To the best of our knowledge and belief, the product(s) mentioned herein do(es) not infringe the intellectual property rights of any third party. The product(s) may be covered by pending or issued patents, registered or unregistered trademarks, or similar intellectual property rights. All rights reserved.

Statement

September 5, 2017

Valid two years from date of issue

To whom it may concern

Viniflora® range - compliance with the International Oenological Codex and EU regulation

Thank you for your inquiry into Chr. Hansen's products.

The Viniflora® range of malolactic bacterial cultures based on strains of the species *Oenococcus oeni* and *Lactobacillus plantarum* are meant for direct human consumption, and comply with the standards and guidelines laid down in the International Oenological Codex of the OIV, as well as the Regulation EC 606/2009.

If you have further questions, please contact us.

Yours sincerely

Chr. Hansen A/S - Food Cultures & Enzymes

Trine Hansen

Business Support Specialist

Electronically generated, therefore not signed

FRACB/Oenological Codex of OIV - Viniflora EN.docx/Sep 2017/1:1

Chr. Hansen A/S - 10-12 Bøge Allé - DK-2970 Hørsholm, Denmark - Phone: +45 45 74 74 74 - Fax: +45 45 74 88 88 www.chr-hansen.com

The information contained herein is presented in good faith and is, to the best of our knowledge and belief, true and reliable. It is offered solely for your consideration, testing and evaluation, and is subject to change without prior and further notice unless otherwise required by law or agreed upon in writing. There is no warranty being extended as to its accuracy, completeness, currentness, non-infringement, merchantability or fitness for a particular purpose. To the best of our knowledge and belief, the product(s) mentioned herein do(es) not infringe the intellectual property rights of any third party. The product(s) may be covered by pending or issued patents, registered or unregistered trademarks, or similar intellectual property rights. All rights reserved.

Statement

May 18, 2016

Valid one year from date of issue

To whom it may concern

Fermentation of *Oenococcus oeni* in Viniflora® wine culture products

Thank you for your inquiry into Chr. Hansen's products.

The following table presents the major dry matter components used for fermentation of *Oenococcus oeni* present in Chr. Hansen's frozen and freeze dried Viniflora® products.

Fermentation medium component	Origin - Geographical origin
Yeast extract	Yeast - EU, USA, South America, Canada
Carbohydrates (fructose, dextrose, fruit juice)	Sugar cane/sugar beet (fructose), maize starch (dextrose), fruit juice - EU, Israel, USA, Canada

Minerals and vitamins are being applied in minor amounts.

If you have further questions, please contact us.

Yours sincerely

Chr. Hansen A/S

Commercial Development, Cultures & Enzymes

Trine Hansen

Business Support Specialist

Electronically generated, therefore not signed

DKSBJ, DKJSY/Fermentation_media_bacterial_wine_cultures_EN.doc/May 2016/1:1

Chr. Hansen A/S -10-12 Bøge Allé - DK-2970 Hørsholm, Denmark - Phone: +45 45 74 74 74 - Fax: +45 45 74 88 88 www.chr-hansen.com

The information contained herein is presented in good faith and is, to the best of our knowledge and belief, true and reliable. It is offered solely for your consideration, testing and evaluation, and is subject to change without prior and further notice unless otherwise required by law or agreed upon in writing. There is no warranty being extended as to its accuracy, completeness, currentness, non-infringement, merchantability or fitness for a particular purpose. To the best of our knowledge and belief, the product(s) mentioned herein do(es) not infringe the intellectual property rights of any third party. The product(s) may be covered by pending or issued patents, registered or unregistered trademarks, or similar intellectual property rights. All rights reserved.

Statement

November 07, 2024

Valid two years from date of issue

To whom it may concern

Allergens present at Chr. Hansen's microbial food culture production sites

Thank you for your inquiry into Chr. Hansen's products.

In our Product Information sheets, you will find information of allergens present in our products. The table below provides additional information and combines the allergens present at our microbial food culture production factories in the EU and the USA.

List of allergens*	Present at the: **		Source of allergen	Cross contamination possible***
	Production line	Production site		
Cereals: - Wheat and all products thereof including hydrolyzed versions - Cereals other than wheat	Yes	Yes	Vegetable starch derivates, Yeast extract	No
Crustaceans and products thereof	No	No	N.A.	No
Egg and products thereof	No	No	N.A.	No
Fish and products thereof	No	No	N.A.	No
Peanuts and products thereof	No	No	N.A.	No
Soy beans and products thereof	No	Yes	Soy proteins	No
Milk and products thereof (including lactose)	Yes	Yes	Bovine milk components	No
Nuts and products thereof	No	No	N.A.	No
Celery and products thereof	No	No	N.A.	No
Mustard and products thereof	No	No	N.A.	No
Sesame seeds and products thereof	No	No	N.A.	No
Lupin and products thereof	No	No	N.A.	No
Molluscs and products thereof	No	No	N.A.	No

DKHEPI/DKCABJ/Allergens_in_culture_production_EN/Nov 2024/1:2

Chr. Hansen A/S -10-12 Bøge Allé - DK-2970 Hørsholm, Denmark - Phone: +45 45 74 74 74 - Fax: +45 45 74 88 88 www.chr-hansen.com

The information contained herein is presented in good faith and is, to the best of our knowledge and belief, true and reliable. It is offered solely for your consideration, testing and evaluation, and is subject to change without prior and further notice unless otherwise required by law or agreed upon in writing. There is no warranty being extended as to its accuracy, completeness, currentness, non-infringement, merchantability or fitness for a particular purpose. To the best of our knowledge and belief, the product(s) mentioned herein do(es) not infringe the intellectual property rights of any third party. The product(s) may be covered by pending or issued patents, registered or unregistered trademarks, or similar intellectual property rights. All rights reserved.

Statement

List of allergens*	Present at the: **		Source of allergen	Cross contamination possible***
	Production line	Production site		
Sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than 10 ppm, expressed as SO ₂	No	Yes	Fruit/vegetable ingredient preparations	No

*Allergens are defined according to Regulation (EU) No 1169/2011 as amended, as well as the US Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act of 2004 (FALCPA).

**The allergens presence and source stated in this table reflect the global overview of all food cultures production sites, from EU and US, and may not be applicable from a site-specific perspective.

***Allergens Cross Contact

Chr. Hansen has means in place to control substances containing allergens all the way through our production, processing and distribution. Our FSSC 22000 /ISO 22000 certified HACCP risk assessment includes mitigation of possible cross contact and contamination of EU/US allergens. The cross contact concerns are not extended to products where the concerning allergen is part of the *product specific allergen information*; e.g. if milk is present in the product according to the *product specific allergen information*, it is not considered a cross contaminant to the specific good.

If you have further questions, please contact your local sales representative.

Yours sincerely

Chr. Hansen A/S - Food Cultures & Enzymes
Global Business Support

Electronically generated, therefore not signed

DKHEPI/DKCABJ/Allergens_in_culture_production_EN/Nov 2024/2:2

Chr. Hansen A/S -10-12 Bøge Allé - DK-2970 Hørsholm, Denmark - Phone: +45 45 74 74 74 - Fax: +45 45 74 88 88 www.chr-hansen.com

The information contained herein is presented in good faith and is, to the best of our knowledge and belief, true and reliable. It is offered solely for your consideration, testing and evaluation, and is subject to change without prior and further notice unless otherwise required by law or agreed upon in writing. There is no warranty being extended as to its accuracy, completeness, currentness, non-infringement, merchantability or fitness for a particular purpose. To the best of our knowledge and belief, the product(s) mentioned herein do(es) not infringe the intellectual property rights of any third party. The product(s) may be covered by pending or issued patents, registered or unregistered trademarks, or similar intellectual property rights. All rights reserved.

Statement

November 12, 2024

Valid two years from date of issue

To whom it may concern

No irradiation of microbial food cultures

Thank you for your inquiry into Chr. Hansen's products.

Chr. Hansen hereby confirms that none of our microbial food cultures are subject to irradiation. This method of preservation is not suitable for microbial food culture products, due to its lethal effect on the microorganisms.

If you have further questions, please contact your local sales representative.

Yours sincerely

Chr. Hansen A/S - Food Cultures & Enzymes

Global Business Support

Electronically generated, therefore not signed

DKLUSI/BRPEFE/Irradiation - MFC EN/Nov 2024/1:1

Chr. Hansen A/S -10-12 Bøge Allé - DK-2970 Hørsholm, Denmark - Phone: +45 45 74 74 74 - Fax: +45 45 74 88 88 www.chr-hansen.com

The information contained herein is presented in good faith and is, to the best of our knowledge and belief, true and reliable. It is offered solely for your consideration, testing and evaluation, and is subject to change without prior and further notice unless otherwise required by law or agreed upon in writing. There is no warranty being extended as to its accuracy, completeness, currentness, non-infringement, merchantability or fitness for a particular purpose. To the best of our knowledge and belief, the product(s) mentioned herein do(es) not infringe the intellectual property rights of any third party. The product(s) may be covered by pending or issued patents, registered or unregistered trademarks, or similar intellectual property rights. All rights reserved.

Statement

December 5, 2024

Valid three years from date of issue

To whom it may concern

Country of Origin -Wine cultures

Thank you for your inquiry into Chr. Hansen's products.

We hereby confirm that our Viniflora® cultures for wine production are produced in Denmark, France, Germany and USA.

Viniflora® bacterial cultures, based on Oenococcus Oeni strains: Expert, Oenos, Oenos 2.0, CH16, CH11, CH35, CiNe™, CH29, SPARTA, FD-DVS CH Cool Climate\50X2500L and on Lactobacillus plantarum: NoVA™, are produced and packed at our factories in Denmark, France and United States.

Viniflora® yeast cultures, based on Non-saccharomyces: PRELUDE™, CONCERTO™, on Saccharomyces: MERIT, JAZZ™, OCTAVE or on blends: MELODY and SYMPHONY are produced and packed in Denmark. Our Viniflora® yeast culture based on Non-saccharomyces, FROOTZEN™ is produced and packed in Germany.

Our culture plant locations:

Denmark:

Chr.Hansen A/S
Jernholmen 1-27
DK-2650 Hvidovre

Germany:

Chr. Hansen GmbH
Glessener Str 94
D-35414 Pohlheim

France:

Chr. Hansen S.A.
Route d'Aulnay
F-91292 Arpajon

USA:

Chr.Hansen , Inc.
9015 West Maple Street
Milwaukee, WI 53214-4298

If you have further questions, please contact your local sales representative.

Yours sincerely

Chr. Hansen A/S - Food Cultures & Enzymes
Global Business Support

Electronically generated, therefore not signed

DKLUSI/SRMB/Country_of_origin_Wine_cultures_EN/Dec 2024/1:1

Chr. Hansen A/S -10-12 Bøge Allé - DK-2970 Hørsholm, Denmark - Phone: +45 45 74 74 74 - Fax: +45 45 74 88 88 www.chr-hansen.com

The information contained herein is presented in good faith and is, to the best of our knowledge and belief, true and reliable. It is offered solely for your consideration, testing and evaluation, and is subject to change without prior and further notice unless otherwise required by law or agreed upon in writing. There is no warranty being extended as to its accuracy, completeness, currentness, non-infringement, merchantability or fitness for a particular purpose. To the best of our knowledge and belief, the product(s) mentioned herein do(es) not infringe the intellectual property rights of any third party. The product(s) may be covered by pending or issued patents, registered or unregistered trademarks, or similar intellectual property rights. All rights reserved.

LISTE DES PRODUITS commercialisés par PERRET SA
UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN
&
AU REGLEMENT NOP US

Les produits listés ci-dessous sont utilisables dans le cadre de la réglementation européenne BIO concernant les pratiques et traitements œnologiques autorisés dans les produits biologiques selon le Règlement (UE) 2018/848 amendé et selon la législation du National Organic Program (NOP) du département de l'agriculture des États-Unis (USDA).
 PERRET SA vous recommande de consulter votre organisme certificateur avant toute utilisation afin de valider la conformité de ces produits

ENZYMES	BIO UE	NOP
EXTASYM CLARIFICATION liquide EXTASYM CRYSTAL liquide	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848 uniquement dans le cadre de la clarification	(Conforme selon le règlement américain NOP National Organic Program)
EXTASYM THERMO ACTIV PLUS liquide		
EXTASYM MP liquide EXTASYM MACERATION liquide	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848 uniquement dans le cadre de la clarification	(Conforme selon le règlement américain NOP National Organic Program)
EXTASYM CLARIF ACTIV PLUS* EXTASYM ACTIV PLUS *		
EXTASYM ELEVAGE poudre*	<i>*NON AUTORISE</i>	<i>*NON AUTORISE</i>

LISTE DES PRODUITS commercialisés par PERRET SA
UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN
&
AU REGLEMENT NOP US

LEVURES SACCHAROMYCES	BIO UE	NOP
A l'exception de la souche de levure Safoeno VR44, aucune des souches conventionnelles de levures LSA commercialisée par PERRET SA n'est disponible certifiée BIO. Ces LSA conventionnelles peuvent donc être utilisées en production biologique UE.		
Vinextase : AQUILAE, ROSETTA, CASSIOPEAE, CASSANDRA	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
SafCEno™ VR44*	*NON AUTORISE	*NON AUTORISE
SafCEno™ BC S103, CK S102, STG S101, SC 22, UCLM S325, UCLM S377, NDA21, HD S135, GV S107, CO 16, SH12, VR44 BIO, HD T18, HD A54, HD S62, FV19, SPK05, EF85	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)

LISTE DES PRODUITS commercialisés par PERRET SA
UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN
&
AU REGLEMENT NOP US

LEVURES NON SACCHAROMYCES	BIO UE	NOP
Vinifora CHR HANSEN : Concerto, Prelude, FrootZen, Melody, Octave	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)

Nutriments Activateurs de FA	BIO UE	NOP
VITAZOTE P*, NUTRIMAX P*	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	<i>*NON AUTORISE</i>
THIAMINE PURE*	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	<i>*NON AUTORISE</i>
PHOSPHATE DIAMMONIQUE*	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	<i>*NON AUTORISE</i>
VINILIQID*	<i>*NON AUTORISE</i>	<i>*NON AUTORISE</i>
SPRINGAROM*	<i>*NON AUTORISE</i>	<i>*NON AUTORISE</i>
SPRINGFERM, SPRINGFERM XTREM NUTRIMAX O, SPRINCELL COLOR, SPRINGCELL COLOR G2 SPRINGCELL MANNO, SPRING FINER, SPRINGFIX MOUSY	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)

***SPRINGCELL , formulation conventionnelle, n'est autorisé en production biologique UE que si Sprincell Bio (certifié) n'est pas produit ou disponible en magasins.*

Mise à jour-13/03/2026

LISTE DES PRODUITS commercialisés par PERRET SA
UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN
&
AU REGLEMENT NOP US

Bactéries Lactiques et activateur FML	BIO UE	NOP
VINIFLORA OENOS, CH16, CH11, CH35, CiNE, NoVA PLUS, NoVA Protect, SPARTA, SUPERNoVA	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
Activateur FML : Bactiv-aid 2.0	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)

LISTE DES PRODUITS commercialisés par PERRET SA
UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN
&
AU REGLEMENT NOP US

Produits de collage	BIO UE	NOP
NATURA PRO	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
NATURA PRO L		
XTREM GEL FINE		
XTREM GEL MEDIUM		
FLOTTAGEL		
ALBUMINE D'ŒUF		
CASEINE **		**Conforme NOP sous condition du certificat page 7
GEL DE SILICE**		**Conforme NOP jusqu'à la commercialisation d'un
CASEINATE DE POTASSIUM*		*NON AUTORISE
NATURA PAT*		
CLARITOSAN PRO *		
Bentonites NATURA BENT P* NATURA BENT G*		
Bentonite SUPERBENTON*		

LISTE DES PRODUITS commercialisés par PERRET SA
UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN
&
AU REGLEMENT NOP US

Acidification, désacidification,	BIO UE	NOP
ACIDE CITRIQUE	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
ACIDE LACTIQUE		
ACIDE L(+)TARTRIQUE		
<i>BICARBONATE DE POTASSIUM*</i>		<i>*NON AUTORISE</i>
<i>MICROSAN* et MICROSAN AT*</i>		<i>*NON AUTORISE</i>
NOREDUX		Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
NOREDUX MANNO		

Charbons	Produits Vinextase	NOP
<i>CHARBON ALPHA granulé*</i>	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	<i>*NON AUTORISE</i> <i>sauf comme adjuvant de filtration</i>
<i>DECOLOR PLUS poudre*</i>		
<i>GRANDECO pellets *</i>		
<i>ENO ANTICROMOS *</i>		
<i>CHARBON BETA granulé*</i>		

LISTE DES PRODUITS commercialisés par PERRET SA
UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN
&
AU REGLEMENT NOP US

tanins	BIO UE	NOP
TANEX GALA*	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	*NON AUTORISE
TANEX STRUCTURE		Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
TANEX A		
TANEX GOLD		
TANEX VX tous grades 10 12-13-14-22		
TANEX ANTI OX vin rouge et vin blanc		
TANEX PRO		
TANEX PEPIN		

Produits	BIO UE	NOP
ACIDE ASCORBIQUE	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
BITARTRATE DE POTASSIUM		
METABISULFITE DE POTASSIUM*	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	*NON AUTORISE **Bisulfite de potassium non autorisé au 30/06/2021
ACIDE METATARTRIQUE*		
BISULFITE DE POTASSIUM 6%, 8%, 10%, 15%, 18% **		
SOUFRE PROTECT ou OENODOSES 2G, 5G *		
Gommes arabiques KDGOM – ARAGOM	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)

LISTE DES PRODUITS commercialisés par PERRET SA
UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN
&
AU REGLEMENT NOP US

Dérivés du Bois	BIO UE	NOP
NUANCE FRAICHEUR	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
NUANCE VANILLEE, NUANCE EPICEE, NUANCE		
DOMINOS EXPRESSION FRUITEE, VANILLEE, EPICEE		
INSERTS EXPRESSION FRUITEE, VANILLEE, EPICEE		
STAVES EXPRESSION FRUITEE, VANILLEE, EPICEE		

Agents filtrants	BIO UE	NOP
Diatomées « blanches » : CS 10 – CS 15 – CS 20 – CS 30 CS 60 – CS 100	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	<i>*NON AUTORISE</i>
Diatomées « roses » : CS0 – CS1 – CS3 – CS 07		Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)
Toute la perlite : MAXIFLOX 40, EXTRA FLOW 16, MF 18, MF45, MF35 MEDIA FLOW 30 et 50, etc...		
Plaques filtrantes vinextase V2, V3, V5, V7, VS12, VS 15, VS40, VS60 Plaques filtrantes BECO STANDARD ET BECOPAD		
Tous les modules ML BD 120, ML BD 150, ML BD S180, ML BD S300 SUPAPORE, SUPASPUNE II , SUPAPLEAT II, ...		

LISTE DES PRODUITS commercialisés par PERRET SA
UTILISABLES EN PRODUCTION DE VINS BIOLOGIQUES
CONFORMES AU REGLEMENT EUROPEEN
&
AU REGLEMENT NOP US

ATTESTATION DE NON DISPONIBILITE EN BIO

La société SOUFFLET VIGNE certifie qu'au vu des certificats communiqués par nos différents fournisseurs, nos produits œnologiques conventionnels :

- n'ont pas fait l'objet d'une certification biologique, de ce fait, ils peuvent être utilisés sous leur formulation conventionnelle pour la production de vins biologiques
- ne sont pas concernés par les Organismes Génétiquement Modifiés et ne contiennent pas d'O.G.M. selon la Directive 2001/18/CE. Ce ne sont pas des denrées ou ingrédients obtenus entièrement ou partiellement à partir de substrats génétiquement modifiés concernés par le Règlement (CE) n° 1830/2003
- ne sont pas produits à partir d'animaux clonés et ne contiennent pas de produits issus d'animaux clonés
- n'ont pas subi de traitement ionisant, ne sont pas irradiés, et ne sont pas issues de la nanotechnologie à l'exception du Gel de Silice vinextase
- ne contiennent pas et ne sont pas élaborés à partir de substrat contenant des boues d'épuration,.

Cette liste a été mise à jour le 13/03/2026, elle est donnée à titre indicatif et évolue régulièrement.

Sandrine BERTY
Référente Qualité/Œnologie et Hygiène

