

OENOVEGAN® EPL



Formulation spécifique pour le collage des moûts et des vins. Alternative à la PVPP et aux colles animales.

CARACTÉRISTIQUES

Grâce à l'expérience acquise en collaboration avec différentes Universités Européennes (Dijon, Geisenheim) depuis la fin des années 2000 sur les **extraits protéiques de levure**, le service développement et application d'OENOFRANCE® a mis au point **une solution innovante pour le collage des moûts et des vins**.

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

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

OENOVEGAN® EPL s'utilise aussi en collage des vins. OENOVEGAN® EPL ne contient pas de substances protéiques animales ce qui permet son utilisation dans les vins destinés aux **consommateurs végétariens**.

RÉSULTATS D'ESSAIS

1 – GESTION DES POLYPHÉNOLS

Les solutions à base de protéines de levures comme OENOVEGAN® EPL permettent d'éliminer les polyphénols oxydés (quinones) et facilement oxydables (acides phénols) et ainsi de **prévenir l'oxydation prématurée des moûts** (Figure 1).

2 – IMPACT SUR LA TURBIDITÉ

OENOVEGAN® EPL permet d'**abaisser efficacement la turbidité** des moûts, à une dose équivalente comparé à une protéine végétale classique. **Le tassement est lui aussi optimisé** (Figure 2).



A

B

POINT TECHNIQUE

OBJECTIF DU COLLAGE

Coller un moût ou un vin consiste à ajouter des protéines – **des électrolytes chargés positivement** – afin de neutraliser les charges négatives excessives présentes à la surface de certaines molécules, comme les tanins, qui peuvent avoir un effet indésirable. **Ces molécules neutralisées précipitent ensuite**. Traditionnellement, cette opération se faisait avec des produits d'origine animale (sang, albumine d'œuf, gélatine de porc ou de poisson). Cependant, la révolution dans les techniques de collage a introduit des produits à base de protéines végétales ou levuriennes, comme les extraits protéiques composant OENOVEGAN® EPL.

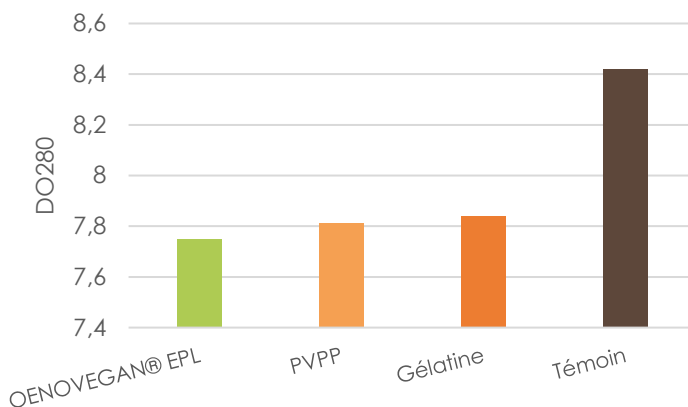


Figure 1. Impact de différents produits de collage sur la concentration en polyphénols de vins blancs et rosés. Suivi de l'absorbance par mesure des DO à 280 nm. Doses d'emploi : OENOVEGAN® EPL (6,5 g/hL), PVPP (20 g/hL), Gélatine (5 cL/hL).

ESSAI	Témoin : produit base PV	OENOVEGAN® EPL
Turbidité (NTU)	85	68
% bourbes	17 %	12 %

Figure 2. Essai comparatif entre une protéine végétale (A) et OENOVEGAN® EPL (B) à 15 g/hL utilisés sur moût de Pinot Gris. Examen visuel 40 minutes après traitement.

2 – SIGNATURE ORGANOLEPTIQUE

OENOVEGAN® EPL permet d'améliorer la **perception du fruit et de l'intensité aromatique**, même à faible dose. La « signature organoleptique » de cette colle est caractérisée par la **finesse**.

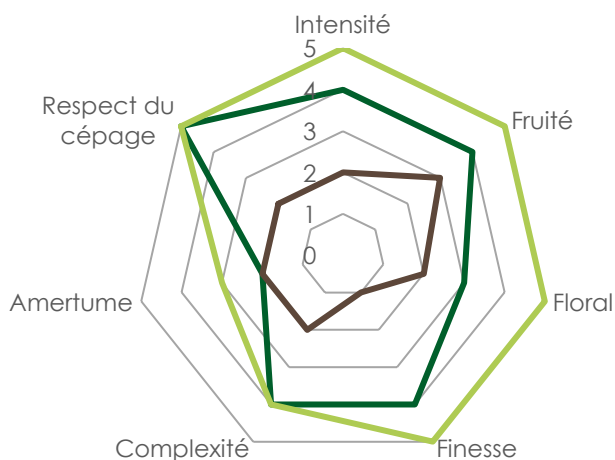
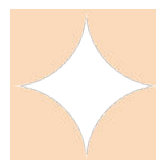


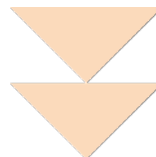
Figure 3. Analyse sensorielle des vins traités ou non avec **OENOVEGAN® EPL** à 7 ou 12 g/hL. Résultats obtenus par l'intermédiaire d'un panel de dégustation composé de 8 œnologues.

— OENOVEGAN® EPL à 12 g/hL
— OENOVEGAN® EPL à 7 g/hL
— Témoin

APPLICATIONS



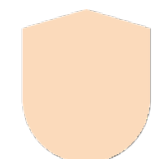
Collage **efficace et respectueux** de la qualité intrinsèque du moût ou du vin



Élimine les polyphénols oxydés et oxydables dont certains tanins responsables de l'amertume



Valorise le **profil aromatique fruité** et respecte les caractéristiques organoleptiques du vin



Prévient l'**oxydation prématurée** des moûts



Alternative **100% naturelle** à la PVPP et aux colles d'origine animale.

MODE D'EMPLOI

Mise en œuvre :

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

Précautions d'emploi :

Il est conseillé de maintenir la suspension homogène tout au long de l'incorporation dans le volume à traiter. Une fois préparée, la préparation d'**OENOVEGAN® EPL** doit être utilisée le jour même.

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée :

Débouillage statique et flottation :
5 à 10 g/hL

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

Dose maximale légale :

60 g/hL selon la Réglementation Européenne en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sacs de 1 kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser dans les 48h.

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

Fiche de Données de Sécurité OENOVEGAN EPL

Fiche signalétique du 3/12/2025, révision 2

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

- 1.1. Identificateur de produit
Identification du mélange:
Dénomination commerciale: OENOVEGAN EPL
- 1.2. Utilisations identifiées pertinentes de la substance ou du mélange et utilisations déconseillées
- 1.3. Renseignements concernant le fournisseur de la fiche de données de sécurité
Fournisseur:
SOFRALAB
79 AV. A.A. Thévenet - CS 11031
51530 MAGENTA - FRANCE
Tél . 00 33 (0)3 26 51 29 30 - Fax 00 33 (0)3 26 51 87 60
Personne chargée de la fiche de données de sécurité:
lcq@sofralab.com
- 1.4. Numéro d'appel d'urgence
Numéro de téléphone de la société et/ou d'un organisme officiel de consultation en cas d'urgence:
ORFILA 00 33 (0)1 45 42 59 59
Centre antipoison – Nom de l'hôpital 2 – Ville – Téléphone (informations disponibles)

RUBRIQUE 2 — Identification des dangers

- 2.1. Classification de la substance ou du mélange
Critères Règlement CE 1272/2008 (CLP) :
Le produit n'est pas considéré dangereux conformément au Règlement CE 1272/2008 (CLP).
Effets physico-chimiques nocifs sur la santé humaine et l'environnement :
Aucun autre danger
- 2.2. Éléments d'étiquetage
Le produit n'est pas considéré dangereux conformément au Règlement CE 1272/2008 (CLP).
Pictogrammes de danger:
Aucune
Mentions de danger:
Aucune
Conseils de prudence:
Aucune
Dispositions spéciales:
Aucune
Dispositions particulières conformément à l'Annexe XVII de REACH et ses amendements successifs:
Aucune
- 2.3. Autres dangers
Aucune substance PBT, vPvB ou perturbateurs endocriniens présent en concentration $\geq 0.1\%$
Autres dangers:
Aucun autre danger

RUBRIQUE 3 — Composition/informations sur les composants

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

Fiche de Données de Sécurité

OENOVEGAN EPL

RUBRIQUE 4 — Premiers secours

4.1. Description des mesures de premiers secours

En cas de contact avec la peau :

Laver abondamment à l'eau et au savon.

En cas de contact avec les yeux :

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

En cas d'ingestion :

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

En cas d'inhalation :

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

4.2. Principaux symptômes et effets, aigus et différés

Aucun

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

Traitement :

Aucun

RUBRIQUE 5 — Mesures de lutte contre l'incendie

5.1. Moyens d'extinction

Moyens d'extinction appropriés :

Eau.

Dioxyde de carbone (CO₂).

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

Aucun en particulier.

5.2. Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange

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

La combustion produit de la fumée lourde.

5.3. Conseils aux pompiers

Utiliser des appareils respiratoires adaptés.

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

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

RUBRIQUE 6 — Mesures à prendre en cas de dispersion accidentelle

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

Porter les dispositifs de protection individuelle.

Emmener les personnes en lieu sûr.

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

6.2. Précautions pour la protection de l'environnement

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

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

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

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

6.3. Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage

Laver à l'eau abondante.

6.4. Référence à d'autres rubriques

Voir également les paragraphes 8 et 13.

RUBRIQUE 7 — Manipulation et stockage

7.1. Précautions à prendre pour une manipulation sans danger

Éviter le contact avec la peau et les yeux, l'inhalation de vapeurs et brouillards.

Fiche de Données de Sécurité

OENOVEGAN EPL

Voir également le paragraphe 8 pour les dispositifs de protection recommandés.

Ne pas manger et ne pas boire pendant le travail.

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

Tenir loin de la nourriture, des boissons et aliments pour animaux.

Matières incompatibles:

Aucune en particulier.

Indication pour les locaux:

Locaux correctement aérés.

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

Aucune utilisation particulière

RUBRIQUE 8 — Contrôles de l'exposition/protection individuelle

8.1. Paramètres de contrôle

Aucune limite d'exposition professionnelle disponibles

Valeurs limites d'exposition DNEL

N.A.

Valeurs limites d'exposition PNEC

N.A.

8.2. Contrôles de l'exposition

Protection des yeux:

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

Protection de la peau:

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

Protection des mains:

Non requis pour une utilisation normale.

Protection respiratoire:

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

Risques thermiques :

Aucun

Contrôles de l'exposition environnementale :

Aucun

Contrôles techniques appropriés

Aucun

RUBRIQUE 9 — Propriétés physiques et chimiques

9.1. Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles

Propriétés	valeur	Méthode :	Remarques
État physique:	Solide	--	--
Couleur:	N.A.	--	--
Odeur:	N.A.	--	--
Point de fusion/point de congélation:	N.A.	--	--
Point d'ébullition ou point initial d'ébullition et intervalle d'ébullition:	N.A.	--	--
Inflammabilité:	N.A.	--	--
Limites inférieure et supérieure d'explosion:	N.A.	--	--

Fiche de Données de Sécurité

OENOVEGAN EPL

Point éclair:	N.A.	--	--
Température d'auto-inflammabilité :	N.A.	--	--
Température de décomposition:	N.A.	--	--
pH :	N.A.	--	--
Viscosité cinématique:	N.A.	--	--
Hydrosolubilité:	N.A.	--	--
Solubilité dans l'huile :	N.A.	--	--
Coefficient de partage n-octanol/eau (valeur log):	N.A.	--	--
Pression de vapeur:	N.A.	--	--
Densité et/ou densité relative:	N.A.	--	--
Densité de vapeur relative:	N.A.	--	--
Caractéristiques des particules:			
Taille des particules:	N.A.	--	--

9.2. Autres informations
Pas autres informations importantes

RUBRIQUE 10 — Stabilité et réactivité

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

RUBRIQUE 11 — Informations toxicologiques

- 11.1. Informations sur les classes de danger telles que définies dans le règlement (CE) n° 1272/2008
Informations toxicologiques sur le produit :
N.A.
- Informations toxicologiques sur les substances principales se trouvant dans le produit :
N.A.
- Si on n'a pas spécifié différemment, les données demandés par le Règlement (UE)2020/878 indiquées ci-dessous sont à considérer N.A.:
- a) toxicité aiguë;

Fiche de Données de Sécurité

OENOVEGAN EPL

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

11.2. Informations sur les autres dangers

Propriétés perturbantes le système endocrinien:

Aucun perturbateur endocrinien présent en concentration $\geq 0.1\%$

RUBRIQUE 12 — Informations écologiques

12.1. Toxicité

Utiliser le produit rationnellement en évitant de le disperser dans la nature.

N.A.

12.2. Persistance et dégradabilité

N.A.

12.3. Potentiel de bioaccumulation

N.A.

12.4. Mobilité dans le sol

N.A.

12.5. Résultats des évaluations PBT et vPvB

Substances vPvB: Aucune - Substances PBT: Aucune

12.6. Propriétés perturbant le système endocrinien

Aucun perturbateur endocrinien présent en concentration $\geq 0.1\%$

12.7. Autres effets néfastes

Aucun

RUBRIQUE 13 — Considérations relatives à l'élimination

13.1. Méthodes de traitement des déchets

Récupérer si possible. Opérer en respectant les dispositions locales et nationales en vigueur.

RUBRIQUE 14 — Informations relatives au transport

14.1. Numéro ONU ou numéro d'identification

Produit non dangereux au sens des réglementations de transport.

14.2. Désignation officielle de transport de l'ONU

N.A.

14.3. Classe(s) de danger pour le transport

N.A.

14.4. Groupe d'emballage

N.A.

14.5. Dangers pour l'environnement

ADR-Polluant environnemental: Non

IMDG-Marine polluant: No

14.6. Précautions particulières à prendre par l'utilisateur

N.A.

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

N.A.

RUBRIQUE 15 — Informations relatives à la réglementation

15.1. Réglementations/législation particulières à la substance ou au mélange en matière de sécurité,

OENOV0008/2

Page n. 5 de 7

Fiche de Données de Sécurité OENOVEGAN EPL

de santé et d'environnement

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

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

Règlement (CE) n° 1907/2006 (REACH)

Règlement (CE) n° 1272/2008 (CLP)

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

Règlement (EU) n° 2020/878

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Règlement (EU) n° 2020/217 (ATP 14 CLP)

Règlement (EU) n° 2020/1182 (ATP 15 CLP)

Règlement (EU) n° 2021/643 (ATP 16 CLP)

Règlement (EU) n° 2021/849 (ATP 17 CLP)

Règlement (EU) n° 2022/692 (ATP 18 CLP)

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

Restrictions liées au produit:

Aucune restriction.

Restrictions liées aux substances contenues:

Aucune restriction.

Se référer aux normes suivantes lorsqu'elles sont applicables:

Directive 2012/18/UE (Seveso III)

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

Dir. 2004/42/CE (Directive COV)

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

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

Aucun

15.2. Évaluation de la sécurité chimique

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

RUBRIQUE 16 — Autres informations

Cette fiche de données de sécurité a été entièrement revue conformément au Règlement 2020/878.

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

Principales sources bibliographiques:

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

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

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

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

Cette fiche annule et remplace toute édition précédente.

Fiche de Données de Sécurité

OENOVEGAN EPL

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

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

✓ ALIMENTARITE – OENOLOGIE

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

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

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

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

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

SOFRALAB met tout en œuvre pour que :

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

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

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

✓ ABSENCE D'OGM

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

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

✓ **NON-IONISATION**

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

✓ **NANOMATERIAUX**

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

✓ **ADULTERATION / AUTHENTICITE**

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

✓ **ALLERGENES**

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

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

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

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

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

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

SOFRALAB invite ses clients à consulter la liste des produits contenant des allergènes sur le site internet www.oenofrance.com intitulée « déclaration allergène ».

✓ REACH

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

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

✓ VINS BIOLOGIQUES

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

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

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

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

✓ CHARTE OENOPPIA – FIVS

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

Magenta, 01-2026



Sophie GORNARD
Responsable QHSE

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

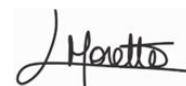
Magenta, le 16/07/2026

ATTESTATION PURETE – AUTHENTICITE

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

**BENTONITE S GRAIN
LYSOGRAM +
OENOVEGAN EPL
POLYPRESSE
SELECTYS LA PERSANE**

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



MORETTE Léna
Assistante QHSE

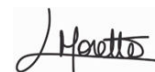
LABORATOIRE NATOLI

Magenta, le 16/07/2026

Par la présente, SOFRALAB atteste que les produits œnologiques suivants :

**BENTONITE S GRAIN
LYSOGRAM +
OENOVEGAN EPL
POLYPRESSE
SELECTYS LA PERSANE**

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



MORETTE Léna
Assistante QHSE

DECLARATION ALLERGENES DES PRODUITS ŒNOLOGIQUES OENOFrance

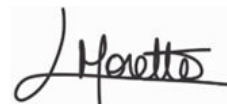
Conformément à l'Annexe II du Règlement UE N° 1169/2011, concernant le contenu en allergènes, SOFRALAB déclare que les produits œnologiques suivants de la gamme OENOFrance contiennent des ingrédients considérés comme allergènes :

- **Œufs et produits à base d'œufs (blanc d'œuf)**
LYSOGRAM+ – OVICOLLE
- **Lait et produits à base de lait (caséine)**
CASEINE SOLUBLE
- **Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieure à 10mg/kg ou 10mg/L exprimés en SO₂ :**
AFFIMENTO – ARABINA – ARABINA PLUS – BISULFITE BIDOSE ET TRIDOSE – BISULFITE D'AMMONIUM – BISULFITE DE POTASSIUM – BOLTANE CERCLE – BOLTANE TIRAGE – BOLTANE TIRAGE EXPORT – COLLE 2 LIQUIDE – COLLE DE POISSON OF – COLLE H – COLLOGEL – EQUATION GAMME – GELATINE N – GOMME FRAICHEUR – GOMME SR – KORDOFAN – KYLMA INTENSE – KYLMA PURE – KYLMA SR – KYOCELL LIQUIDE – KYOCELL 2.0 – METABISULFITE DE POTASSIUM – OENOCLEAR – OENOVEGAN F – PASTEURIL – PASTEURIL FLASH – SOLUTION SULFUREUSE 6% – SULFIGAL GAMME
- **Poisson et produits à base de poisson :**
COLLE DE POISSON – COLLOGEL – OENOCLEAR

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

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

Magenta, le 07/01/2026



L.MORETTE
Assistante Qualité

Magenta, 12/01/2026

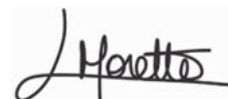
CERTIFICAT VEGAN

Bien qu'aucun règlement ne précise ce qu'est un produit VEGAN, SOFRALAB a adopté la définition suivante :

« Produit exempt de toute substance animale, qui n'a pas utilisé d'agents techniques d'origine animale pendant la fabrication ».

Les produits œnologiques de la marque **OENOFRANCE** correspondent à cette définition à l'exception de :

AFFIMENTO
ALTOCASE
CASEINE SOLUBLE
COLLE DE POISSON OF
COLLE BDX
COLLE H
COLLOGEL
GELATINE F
GELATINE N
IS 15
LYSOGRAM+
OENOCLEAR
OVICOLLE



MORETTE Léna
Assistante Qualité

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

Partie I: Éléments obligatoires	I.1 Numéro du document FR-BIO-01.250-0085096.2024.001			I.2 Type d'Opérateur ☒ Opérateur ☐ Groupe d'opérateurs	
	I.3 Opérateur ou groupe d'opérateurs Nom SOFRALAB Adresse 79 AV A A THEVENET 51530 Magenta Pays France Code ISO FR			I.4 Autorité compétente ou Autorité / Organisme de contrôle Autorité ECOCERT FRANCE (FR-BIO-01) Adresse B.P. 47 , 32600, L'Isle-Jourdain Pays France Code ISO FR	
	I.5 Activité ou activités de l'opérateur ou du groupe d'opérateurs • Préparation • Distribution / Mise sur le marché				
	I.6 Catégorie ou catégories de produits visées à l'article 35, paragraphe 7, du règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil et méthodes de production • (d) Produits agricoles transformés, y compris les produits de l'aquaculture, destinés à l'alimentation humaine Méthode de production: – production de produits biologiques – production biologique avec une production non biologique • (g) Autres produits énumérés à l'annexe I du règlement (UE) 2018/848 ou produits non couverts par les catégories précitées Méthode de production: – production de produits biologiques – production biologique avec une production non biologique				
	Le présent document est délivré conformément au règlement (UE) 2018/848 et certifie que l'opérateur ou le groupe d'opérateurs (choisir ce qui convient) satisfait aux exigences dudit règlement.				
	I.7 Date, lieu Date 08 février 2024 16:34:54 +01 (Europe/Brussels) Lieu L'Isle-Jourdain (FR) Nom et signature ECOCERT FRANCE			I.8 Validité Certificat valable du 06/10/2023 au 31/03/2025	

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

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

Les produits autorisés en bio

Des produits OENOFRANCE® sont autorisés pour l'élaboration de vins biologiques. Découvrez les produits autorisés en bio conformément aux règlements européens en vigueur.

	UE	NOP	page
ACIDE ASCORBIQUE	x	x	97,103
ACIDE CITRIQUE	x	x	97,103
ACIDE LACTIQUE	x		98
ACIDE MÉTATARTRIQUE	x		103
ACIDE MÉTATARTRIQUE V40	x		97
ACIDE TARTRIQUE	x	x	98,103
AFFUMENTO	x		68
ARABINA	x	x	83
BACTÉLIA® ALTA	x	x	58
BACTÉLIA® CRESCENDO	x	x	58
BACTÉLIA® TEMPO	x	x	58
BAKTOL®	x		99
BAKTOL® POUDRE	x		99
BENTONITE S	x		73,103
BICARBONATE DE POTASSIUM	x		98,103
BITARTRATE DE POTASSIUM	x	x	77,103
BITARTRYL	x		77,103
CARBONATE DE CALCIUM	x	x	98
CASEINE SOLUBLE	x	x	46
CHARBON GOTA	x	x	96,97,103
CHARBON SUPER D	x	x	97
CHARBON ULTRA D	x	x	97
CITRATE DE CUIVRE 2%	x		97
CLIMAX® PRIME	x	x	27
COLLE DE POISSON OF	x		68
COLLE H	x	x	68
COLLOGEL	x		69
DELICARBONE GRAINS	x	x	97
DESACID	x		98
EFFERBAKTOL 50	x		99
EFFERBAKTOL 100	x		99
EFFERBAKTOL 125	x		99
EFFERBAKTOL 400	x		99

	UE	NOP	page
EFFERBAKTOL 2 ET 5 GRANULES	x		99
FML EXPERTISE® C	x		59
FML EXPERTISE® EXTREME	x	x	59
FML EXPERTISE® S	x	x	59
FML EXPERTISE® VIVA	x	x	59
GÉLATINE N	x		68
GOMME FRAÎCHEUR	x		84
GOMME SR	x	x	83
IS 15	x	x	68
KORDOFAN	x	x	83
GOMME VEREX BIO	x	x	83
LEVULINES	x		103
LEVULINE ALS®	x	x	21
LEVULINE ARPÈGE®	x	x	21
LEVULINE BRG YSEO®	x	x	21
LEVULINE BRIO®	x	x	21
LEVULINE C19 YSEO®	x	x	21
LEVULINE CHP®	x	x	21
LEVULINE FB®	x	x	21
LEVULINE GALA YSEO®	x	x	21
LEVULINE LUMAJ®	x	x	21
LEVULINE PRIMEUR®	x	x	21
LEVULINE RIBERA YSEO®	x	x	21
LEVULINE SEWA®	x	x	21
LEVULINE SYMBIOSE®	x	x	21
LEVULINE SYNERGIE®	x	x	21
LYSIS® ACTIV 60	x	x	53
LYSIS® ALLEGRO	x		53
LYSIS® COULEUR	x		54
LYSIS® ELEVAGE	x		55
LYSIS® ELITE	x	x	53
LYSIS® ESSENTIA	x		53
LYSIS® FILTRAB	x		55

	UE	NOP	page
LYSIS® FIRST	x		54
LYSIS® GRENAT	x	x	54
LYSIS® IMPACT	x	x	54
LYSIS® INTENSE	x		53
LYSIS® MPC	x		54
LYSIS® SPÉCIAL R	x	x	54
LYSIS® UC	x	x	54
LYSIS® ULTRA	x	x	53
MÉTABISULFITE DE POTASSIUM	x		103
NEVEA®	x	x	18,19
NOQUERCUS®	x	x	65
NOQUERCUS® BLANC	x	x	65
NOQUERCUS® DOUCEUR	x	x	65
NUTRIMENT P	x		29
OENOGEL 30	x		69
OENOQUERCUS® ECLAT BF	x	x	88
OENOQUERCUS® ECLAT CL FR	x	x	88
OENOQUERCUS® ECLAT CM FR	x	x	88
OENOQUERCUS® ECLAT CM+ FR	x	x	88
OENOQUERCUS® ECLAT CF FR	x	x	88
OENOQUERCUS® ECLAT CI FR	x	x	88
OENOQUERCUS® ECLAT DUO	x	x	88,91
OENOQUERCUS® ECLAT DOUCEUR	x	x	88,91
OENOQUERCUS® ECLAT FR	x	x	88,91
OENOQUERCUS® ECLAT INTENSE	x	x	91
OENOQUERCUS® ECLAT Q1	x	x	88
OENOQUERCUS® DOMINO CM FR	x	x	88
OENOQUERCUS® DOMINO CM US	x	x	88
OENOQUERCUS® DOMINO CM + FR	x	x	88
OENOQUERCUS® INSERT Q1	x	x	88
OENOQUERCUS® STAVE Q1 27 MM	x	x	88
OENOQUERCUS® STAVE CL FR 7MM	x	x	88
OENOQUERCUS® STAVE CM FR 7MM	x	x	88

	UE	NOP	page
OENOQUERCUS® STAVE CM+ FR 7MM	x	x	88
OENOQUERCUS® INSERT Q1	x	x	88
OENOTANNIN CÉLESTE	x	x	62
OENOTANNIN FRAÎCHEUR	x	x	62
OENOTANNIN INITIAL	x	x	62
OENOTANNIN MIXTE MG	x	x	61,103
OENOTANNIN OENOGAL	x	x	61
OENOTANNIN PERFECT	x	x	61
OENOTANNIN STABRED	x	x	61
OENOTANNIN VB 105	x	x	62
OENOTANNIN VB TOUCH	x	x	62
OENOTANNIN VELVET	x	x	62
OENOVEGAN® EPL	x	x	43,45,69
OENOVEGAN® F	x		45
OENOVEGAN® MICRO	x		71
OENOVEGAN® MICRO FA	x		16,70
OENOVEGAN® PURE	x	x	45,69
OENOVEGAN® SBS	x	x	36,97
PASTEURIL/PASTEURIL FLASH	x		99

	UE	NOP	page
PERFORMA	x		73
PHOSPHATE DIAMMONIQUE	x		29,103
PHYLIA® AR	x	x	33
PHYLIA® CYS	x	x	32,97
PHYLIA® EPL	x	x	33,45,68,103
PHYLIA® EXEL	x	x	33,97
PHYLIA® ICÔNE	x	x	33,35
PHYLIA® LF	x	x	32,97
REDOXINE	x	x	97
SELECTYS® ITALICA CR1	x	x	15
SELECTYS® K	x	x	11
SELECTYS® L'AUTENTIQUE	x	x	15
SELECTYS® L'ÉCLATANTE	x	x	10
SELECTYS® LA BAYANUS	x	x	14
SELECTYS® LA CEREVISIAE	x	x	11
SELECTYS® LA CROQUANTE	x	x	10
SELECTYS® LA DÉLICIEUSE	x	x	15
SELECTYS® LA FRUITÉE	x	x	10
SELECTYS® LA MARQUISE	x	x	16

	UE	NOP	page
SELECTYS® LA PERLA	x	x	10
SELECTYS® LA PERSANE	x	x	10
SELECTYS® LA RAFFINÉE	x	x	15
SELECTYS® SR	x	x	11
SELECTYS® THIOL	x	x	9
SELECTYS® THIOL ROUGE	x	x	13
SPECTRA QUERCITINE FREE	x	x	52
SPECTRA THIOL	x		51
SOLUTION SULFUREUSE 6%	x	x	99
THIAMINE	x		29
VINIFICATEUR N	x		46
VIVACTIV® ACTION	x		28
VIVACTIV® ARÔME	x	x	27
VIVACTIV® CONTRÔLE	x	x	28
VIVACTIV® ECORCE	x	x	28
VIVACTIV® PERFORMANCE	x		28
VIVACTIV® PREMIER	x		27

UE Conformément aux réglementations européennes en vigueur

NOP Conforme selon le règlement américain NOP (National Organic Program)



Retrouver la liste des produits autorisés par les règles de vinification bio (règlement vin bio UE, NOP (USA) sur le site www.oenofrance.com

L'autorisation de ces produits dans les vins Bio est soumise aux applications et doses décrites dans les règlements en vigueur pour les pratiques œnologiques.

Pour plus d'informations, consultez votre œnologue.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dérogent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.

Retrouvez notre document
sur les
AUXILIAIRES et ADDITIFS
via ce QR code :

