



SafEno™ SH 12



LEVURE SECHE
ACTIVE

POUR UNE REVELATION INTENSE ET HARMONIEUSE DES THIOLS

Ingrédients :

Levure (*Saccharomyces cerevisiae*[®]), Emulsifiant : Monostéarate de sorbitane

* d'après « The Yeasts, A Taxonomic Study » 5th edition, C.P. Kurtzman, J.W. Fell and T. Boekhout, 2011

Origine :

SafEno™ SH 12 a été isolée dans le Sud-Est de la France (vignoble du Gard) et est issue d'un **programme de sélection réalisé en partenariat avec l'IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin) orienté vers la révélation des composés aromatiques thiols.**

Caractéristiques œnologiques :

• Aptitudes fermentaires

- **Latence courte** et cinétique régulière
- Large gamme de température : **10 – 30°C. Température > 18°C recommandée en début de fermentation pour favoriser la libération des thiols**
- **Fermentation complète même sur moûts très clarifiés (<50 NTU)**
- Titre alcoolique potentiel recommandé : $\leq 14,5\%$ vol./vol.
- Bonne assimilation du fructose
- **Besoins faibles en azote : ratio Nass (mg/L) / Sucres initiaux (g/L) > 0,7.** En cas de forte carence, l'apport d'azote au levurage est recommandé seulement sous forme organique pour faciliter la prise des précurseurs de thiols.

• Caractéristiques métaboliques

- Excellente force d'implantation grâce à son phénotype **Killer**
- Faible consommation d'acide malique et **maintien d'une acidité totale élevée**
- Production faible à modérée d'acidité volatile
- **Production faible de H₂S** et faible à modérée de SO₂
- **Libération élevée des thiols, notamment de la 4-MMP** (génotype *IRC⁺*, L : séquence complète)
- Production d'alcools supérieurs et d'esters moyenne à élevée, orientée vers les **esters éthyliques**

Suggestions d'utilisation :

• Pour blancs et rosés fruités, riches et complexes en thiols

Grâce à son pool enzymatique spécifique, SafEno™ SH 12 permet une **forte libération des thiols, notamment de la 4-MMP** (buis, bourgeon de cassis) qui s'équilibre à celle du 3-MH (pamplemousse) et à sa conversion limitée en acétate de 3-MH (fruits de la passion). Elle permet ainsi de **révéler harmonieusement le potentiel aromatique des cépages variétaux de type thiol (Sauvignon Blanc, Colombard, Gros et Petit Manseng, Syrah, Grenache etc.)** en leur conférant des notes d'agrumes et de fruits tropicaux. Cet équilibre aromatique est soutenu par une production élevée d'esters éthyliques renforçant les **notes fruitées complexes** (notamment de fruits rouges sur les rosés et de fruits blancs sur les blancs) **non masquées par des notes amyliques.**

Sa capacité à **conserver l'acidité totale des vins** permet d'allier fraîcheur et persistance aromatique, offrant ainsi un **bel équilibre gustatif sur le fruit frais.**



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Utilisation:



Le savoir-faire historique et l'amélioration continue des techniques de production de levure propres à Lesaffre ont permis d'obtenir des levures sèches de **qualité exceptionnelle capables de supporter des conditions d'utilisation très variées. Il est désormais possible d'utiliser ces levures sans réhydratation ou en réhydratation à froid sans affecter leur viabilité, cinétique et/ou profil analytique.**

Les professionnels du vin choisiront les conditions d'utilisation les mieux adaptées à leurs besoins :

• En inoculation directe

Réhydrater les levures dans au moins 10 fois leur poids en moût. Agiter lentement pour éviter la formation de grumeaux.

Transférer immédiatement dans la cuve de fermentation lors d'un remontage aéré.

Il est également possible d'ensemencer le moût directement dans la cuve de fermentation en prenant soin d'homogénéiser la totalité du volume à l'aide d'un remontage aéré.

• Avec réhydratation préalable

Réhydrater les levures dans au moins 10 fois leur poids en eau à température ambiante. Agiter lentement de façon à éviter la formation de grumeaux. Laisser reposer 20 minutes et transférer la suspension de levures dans la cuve de fermentation lors d'un remontage aéré.

Dose d'emploi :

Vins blancs et rosés tranquilles : 20 g/hl

Conditionnement :

Carton de 20 sachets de 500g sous vide (Poids net total : 10 kg)

Caisse-outre sous vide de 10Kg (Poids net total : 10 kg)

Garantie :

Le taux élevé de matière sèche de ce produit lui assure une conservation optimale dans son emballage d'origine à une température ne dépassant pas 20°C (pendant 3 ans), et 10°C pour une conservation prolongée (4 ans).

Fermentis® garantit la conformité du produit au Codex Œnologique International jusqu'à la DDM dans les conditions de conservation décrites ci-dessus.

Chacune des levures œnologiques Fermentis® est élaborée selon un schéma de production spécifique et bénéficie de tout le savoir-faire du groupe Lesaffre, leader mondial de la levure.

Cela vous garantit les meilleures performances en termes de pureté microbiologique et d'activité fermentaire.

Les informations contenues dans cette fiche technique sont la transcription exacte de l'état de nos connaissances du produit à la date indiquée. Elles sont la propriété exclusive de Fermentis Division of S.I. Lesaffre. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que l'usage de ce produit en particulier est conforme aux lois et réglementations en vigueur.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

LEVURE SECHE ACTIVE DE VINIFICATION

Fiche de données de sécurité SDS003FR

1. IDENTIFICATION DU PRODUIT ET DE L'ENTREPRISE

Nom du produit	Levure sèche active
Nom commercial	SafCEno™ STG S101 SafCEno™ CK S102 SafCEno™ BCS 103 SafCEno™ UCLM S325 SafCEno™ UCLM S377 SafCEno™ VR 44 SafCEno™ HD T18 SafCEno™ SC 22 SafCEno™ NDA 21 SafCEno™ GV S107 SafCEno™ HD S135 SafCEno™ HD S62 SafCEno™ HD A54 SafCEno™ SH 12 SafCEno™ PR 106 SafCEno™ VR 44 BIO SafCEno™ EF-85 SafCEno™ SPK 05 SafCEno™ FV 19
Enregistrement produit	La levure est un micro-organisme vivant, elle n'est donc pas soumise à un enregistrement REACH.
Utilisation du produit	Vin...
Fournisseur	Fermentis Une filiale de S.I.Lesaffre 137 rue Gabriel Péri 59700 Marcq-en-Barœul - France Tel : +33 (0)3.20.81.61.00 e mail : fermentis@lesaffre.com
Numéro d'appel d'urgence	France (ORFILA) : + 33 (0)1 45 42 59 59

2. IDENTIFICATION DES DANGERS

Classification

Le produit n'est pas classé comme dangereux conformément au Règlement (CE) N° 1272/2008.
Aucun danger particulier dans des conditions normales d'utilisation.

Éléments d'étiquetage

Non applicable

3. COMPOSITION/ INFORMATIONS SUR LES COMPOSANTS

Levures ne sont pas classées comme dangereuses selon le règlement (CE) n° 1272/2008, par conséquent aucun composant n'est décrit dans cette section.

4. PREMIERS SECOURS

4.1 PREMIERS SECOURS

Contact avec la peau	Le contact avec la peau n'est pas dangereux à notre connaissance.
En cas de contact avec les yeux	Rincer Rincer immédiatement et abondamment à l'eau. Consulter un spécialiste en cas d'irritation.
En cas d'inhalation	Transporter la victime à l'extérieur et la mettre au repos.
En cas d'ingestion	Ne pas faire vomir en aucun cas. En cas d'ingestion en grande quantité, consulter un médecin.
Principaux symptômes et effets, aigus et retardés	Aucun dans des conditions normales d'utilisation.

4.2 PRINCIPAUX SYMPTOMES ET EFFETS AIGUS ET RETARDES

Inhalation	Irritation respiratoire probable.
Contact avec la peau	Irritation de la peau probable.
Contact avec les yeux	Irritation des yeux probable.

5. MESURES DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

Fiche de données de sécurité non obligatoire d'après le Règlement (CE) N° 1907/2006 (REACH)
- Fiche de sécurité émise à titre volontaire -

Moyens d'extinction	Tous les moyens d'extinction peuvent être utilisés.
Dangers particuliers	Ne pas inhaler le gaz produit par l'explosion ou la combustion
Conseils pour les sapeurs-pompiers	Utiliser des équipements de protection appropriés : porter des appareils respiratoires appropriés et des vêtements de protection intégrale.
6. MESURES A PRENDRE EN CAS DE DISPERSION ACCIDENTELLE	
Précaution pour la protection de l'environnement	Endiguer le déversement. Ne pas déverser dans l'environnement.
Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage	<u>Récupération</u> Balayer ou aspirer le produit <u>Élimination</u> Éliminer dans un centre de collecte de déchets autorisé
Référence aux autres sections	Pour plus d'informations, se référer à la section 13
7. MANIPULATION ET STOCKAGE	
Protection respiratoire	Portez un masque pour prévenir les inhalations.
Ventilation	Utilisez une aération adaptée.
Protection des mains	Utilisez des gants imperméables.
Protection des yeux	Utilisez des lunettes de protections.
Précautions à prendre pour une manipulation sans danger	Ne pas respirer les poussières.
Précautions pour le stockage, y compris les incompatibilités	<u>Conditions de stockage recommandées</u> A conserver dans un endroit sec et frais <u>Matériaux d'emballage recommandés</u> Conserver le produit dans son emballage d'origine.
8. CONTRÔLE DE L'EXPOSITION / PROTECTION INDIVIDUELLE	
Valeurs limites d'exposition professionnelle	Non applicable
Contrôle de l'exposition	Pas de mesures spécifiques autres que les règles générales de sécurité et d'hygiène en industrie.
9. PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES	
Aspect	Vermicelles
Couleur	Beige
Limite olfactive	Non applicable
Température spécifique	Ebullition : non applicable
Température caractéristique	Non applicable
Caractéristiques inflammabilité	Flash point : non applicable Température d'allumage : > 195°C
Propriétés combustives	Matériel non comburant selon les critères CE
Limite inférieure d'explosion	60 g/m ³
Pression de la vapeur	Non applicable
Densité de la vapeur (air = 1)	Non applicable
Densité relative (eau = 1)	0,55 - 0,95
Solubilité	Dans l'eau : soluble Dans les solvants organiques : insoluble

10. STABILITE ET REACTIVITE	
Réactivité	A notre connaissance, le produit ne présente pas de risque particulier.
Stabilité	Stable à température ambiante sous conditions normales d'utilisation.
Matériaux incompatibles	Aucune à notre connaissance
Conditions à éviter	Étincelles, flammes, sources de combustion.
Produits de décomposition dangereux	En cas de décomposition ou combustion thermique (pyrolyse), le produit peut former : des oxydes de carbone (CO,CO ₂), des oxydes d'azote, et de l'ammoniac.
11. INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES	
À notre connaissance, aucun risque toxicologique spécifique lorsque le produit est manipulé en conformité avec les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité.	
12. INFORMATIONS ECOLOGIQUES	
A notre connaissance, il n'y a pas de risque spécifique pour les organismes aquatiques. Le produit est facilement biodégradable.	
13. CONSIDERATIONS RELATIVES A LA DESTRUCTION	
Evacuation des déchets	Les déchets issus du produit ne doivent pas être jetés dans les eaux superficielles mais envoyés à des usines de traitement appropriées en conformité avec les exigences de la protection environnementale, la législation sur l'élimination des déchets et les réglementations locales applicables.
14. TRANSPORT	
Transport par route (RID/ADR)	Pas de restrictions
Transport fluvial (ADN)	
Transport maritime (IMDG)	
Transport aérien (IATA)	
15. INFORMATIONS REGLEMENTAIRES	
En conformité avec les réglementations Européennes relatives à l'alimentation humaine et animale. Evaluation de la Sécurité Chimique : Non applicable.	
16. AUTRES INFORMATIONS	
<u>Glossaire</u> ADR: Accord Européen relative au transport international de marchandises dangereuses par route CAS: « Chemical Abstracts Service » (service des résumés analytiques de la chimie, division de la Société Chimique Américaine) CLP: Classification, Labelling, Packaging (Classification, Etiquetage, Emballage des produits chimiques) IATA: Association Internationale du Transport Aérien IMDG: Code maritime international des marchandises dangereuses. RID: Règlement concernant le trnsport international ferroviaire des marchandises dangereuses. <i>Les informations fournies dans cette Fiche de Sécurité sont basées sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné, à la date de révision de cette Fiche de Sécurité. Les informations fournies dans cette Fiche de Sécurité complètent les Fiches Techniques mais ne les remplacent pas. Cette Fiche de Sécurité ne constitue qu'un support pour la manipulation, l'utilisation, le traitement, le stockage, le transport, la consommation et l'élimination du produit. Elle ne doit pas être interprétée comme une garantie ou une spécification de qualité du produit concerné. L'attention de l'utilisateur est portée sur les risques éventuels et les risques encourus lorsqu'un produit est utilisé à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu comme indiqué dans cette Fiche de Sécurité : il est de la responsabilité de l'utilisateur d'évaluer l'applicabilité de l'information et des recommandations fournies dans cette Fiche de Données de Sécurité ainsi que son adéquation avec ses propres activités, objectifs et produits. Fermentis ne peut être tenu responsable de toute utilisation du produit qui ne soit pas compatible avec les informations fournies dans cette Fiche de Sécurité. Le respect des instructions contenues dans cette Fiche de Sécurité ne dispense pas l'utilisateur de s'assurer qu'il est en conformité avec les lois, Règlements et recommandations liés à ses propres produits et activités. Les informations fournies dans cette Fiche de Sécurité font l'objet de droits d'auteur et de propriété. Les informations contenues dans cette présente fiche ne peuvent être reproduites ou distribuées, sous quelque forme ou par quelque moyen, sans autorisation préalable écrite de Fermentis, à moins que cela ne résulte d'une obligation légale ou d'une réquisition des autorités administratives ou judiciaires. Dans ces derniers cas, l'utilisateur devra immédiatement en informer Fermentis.</i>	

ACTIVE DRY YEASTS INFORMATION

Wine Active Dry Yeasts



SafCeno™ STG S101
SafCeno™ CK S102
SafCeno™ BC S103
SafCeno™ UCLM S325
SafCeno™ UCLM S377
SafCeno™ VR 44
SafCeno™ HD T18
SafCeno™ SC 22
SafCeno™ FV 19

SafCeno™ NDA 21
SafCeno™ GV S107
SafCeno™ HD S135
SafCeno™ HD S62
SafCeno™ HD A54
SafCeno™ SH 12
SafCeno™ PR 106
SafCeno™ EF 85
SafCeno™ SPK 05

Regulation / OIV

Fermentis guarantees the Wine active dry yeasts (WADY) comply with the International Oenological Codex: Monograph of *Saccharomyces* Yeasts (RESOLUTION OIV-OENO 576A-2017) until its Best Before end Date in the storage conditions mentioned on the technical data sheet and packaging.

Allergens

MAIN ALLERGENS (1)	Products mentioned in the list above	
	Voluntary Added	May contain
Cereals containing gluten and products thereof	NO	NO
Crustaceans and products thereof	NO	NO
Eggs and products thereof	NO	NO
Fish and products thereof	NO	NO
Peanuts and products thereof	NO	NO
Soybeans and products thereof	NO	NO
Milk and products thereof (including lactose)	NO	NO
Nuts and products thereof	NO	NO
Celery and products thereof	NO	NO
Mustard and products thereof	NO	NO
Sesame seeds and products thereof	NO	NO
Sulfur dioxides and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10 mg/liter in terms of the total SO ₂	NO	NO
Lupin and products thereof	NO	NO
Mollusks and products thereof	NO	NO

Allergens (1) as defined by Annex II of Regulation (EU) No 1169/2011 amended

Gluten free: <20 ppm

Composition

SafCeno™ STG S101 SafCeno™ CK S102 SafCeno™ UCLM S325 SafCeno™ UCLM S377 SafCeno™ SC 22 SafCeno™ NDA 21 SafCeno™ GV S107 SafCeno™ SH 12 SafCeno™ PR 106 SafCeno™ BC S103 SafCeno™ VR 44 SafCeno™ EF 85 SafCeno™ FV 19	$\geq 99 \%$ of Yeasts (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	$\leq 1 \%$ of Emulsifier: Sorbitan Monostearate
SafCeno™ HD S135 SafCeno™ HD S62 SafCeno™ HD T18 SafCeno™ HD A54 SafCeno™ SPK 05	$\geq 99\%$ of Yeasts (Hybrid of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> and <i>Saccharomyces bayanus</i>)	

Additive Information

Product concerned: Wine active dry yeasts

The Sorbitan Monostearate (SMS = E491) is an emulsifier authorized for the dry yeast.

The dosage and use of the SMS is $\leq 1 \%$ / dry yeast.

The specifications of the SMS used by Fermentis are in conformity with the JECFA, the Food Chemicals Codex and the purity criteria of regulation (EU) No 231/2012 as amended by regulation (EU) No 2018/1462. Fatty acids used for the SMS synthesis used by Fermentis are from vegetable origin.

This emulsifier protects the yeast during drying process (and it is also helpful for rehydration of the yeast in the must).

Shelf Life

Products	Shelf Life ¹
SafCeno™ STG S101 SafCeno™ CK S102 SafCeno™ BC S103 SafCeno™ UCLM S325 SafCeno™ UCLM S377 SafCeno™ VR 44 SafCeno™ SC 22 SafCeno™ NDA 21 SafCeno™ GV S107 SafCeno™ HD S135 SafCeno™ HD S62 SafCeno™ HD T18 SafCeno™ HD A54 SafCeno™ SH 12 SafCeno™ PR 106 SafCeno™ EF 85 SafCeno™ SPK 05 SafCeno™ FV 19	4 years

¹ in the conditions of storage mentioned on the Technical Data Sheet and packaging



Manufacturing statement

PRODUCTS	ACTIVE DRY YEAST PRODUCTION PLANT	PACKAGING PLANT
SafCeno™ STG S101 SafCeno™ CK S102 SafCeno™ BC S103 SafCeno™ UCLM S325 SafCeno™ UCLM S377 SafCeno™ VR 44 SafCeno™ SC 22 SafCeno™ NDA 21 SafCeno™ GV S107 SafCeno™ HD S135 SafCeno™ HD S62 SafCeno™ HD T18 SafCeno™ HD A54 SafCeno™ SH 12 SafCeno™ PR 106 SafCeno™ EF 85 SafCeno™ SPK 05 SafCeno™ FV 19	Algist Bruggeman, Belgium	Algist Bruggeman, Belgium Packaging: 500g, 10kg

Algist Bruggeman, a Lesaffre Group Company is BRC certified.

Address: Algist Bruggeman Langerbruggekaai n°37, B-9000 Gent - Belgium

Fermentis is a Business Unit of **Société Industrielle Lesaffre**, a Lesaffre Group Company.

Address: BP 3029, rue Gabriel Péri n°137, F 59703 Marcq-en-Barœul - France

All certificates mentioned above are available on request.



Origin

All the yeasts are from fungal origin.



REACH / CLP

Yeasts are living microorganisms and they are not considered as a substance, a mixture or an article under the REACH Regulation (see ECHA guidance for annex V "Exemptions from the obligation to register"). In this context, it is not relevant whether yeasts have been grown in nature or via a man-made cultivation.

As a consequence, as yeasts are not considered to be a substance, they do not fall in the scope of the REACH regulation and of the CLP regulation: they are neither subject to registration within REACH framework, nor to any notification within CLP framework regulation.



Animal Free BSE / TSE

There are no protein elements based on animal flour and no fat matter based on animal products used in the production of WADY.



Antibiotics Free

Even if the antibiotics can be legally used in order to control the microbial development for specific process or application, microbiological control is managed in process according to the conventional way (mechanic, thermal and / or chemical) without introduction of antibiotics in the WADY.

We believe that compliance with Good Manufacturing Practices integrating application of routinely conventional cleaning operations, and usage of food compatible equipment and adequate engineering, are altogether sufficient in order to satisfactorily manage the yeast process without the usage of antibiotics.



Dioxins

Regulation (EC) No 1881/2006 amended sets maximal rates for dioxins, DL-PCBs and NDL-PCBs in certain foodstuffs.

Yeasts as such do not fall within the categories of foodstuffs under Regulation (EC) 1881/2006 and therefore are not subjected to specific rates in Dioxins, PCBs or PCB-DL-NDL.

Nevertheless, WADY are regularly submitted to controls for Dioxins, PCB-DL and PCB-NDL.

Results of those analyses have always been below the maximal rates in Dioxins, PCBs and PCB DL NDL set by Regulation (EC) No 1881/2006 especially in vegetable oils and fats:

- All dioxins 0.75 pg OMS-PCDD/F-TEQ/g of fats
- All dioxins and PCB-DL: 1.25 pg OMS-PCSS/F-PCB-TEQ/g of fats
- All PCB NDL: 40 ng/g of fats



Food grade

We apply Good Manufacturing Practices and ensure that all stages of production, processing and distribution under our control satisfy the relevant hygiene requirements laid down in the Regulation (EC) No 852/2004 on the hygiene of foodstuffs, amended.

WADY are fit for human consumption.

Besides, we have implemented an HACCP study, based on recommendations of Codex Alimentarius (General principles on food hygiene), with control plans, physico-chemical and bacteriological analysis so as to answer to the European rule and to the defined specifications.

In addition, a follow up is carried out concerning the research of chemical contamination every year (heavy metals, pesticides, mycotoxins...).



Non-GMO

The strains used for the production of WADY do not contain any Genetically Modified Organisms (GMO), as defined by European Directive 2001/18/CE dated 12 March 2001.

As a consequence, we guarantee that WADY are not subject to any further conditions of traceability and labelling regarding Regulations (EC) No 1829/2003 and n°1830/2003.



Heavy Metals

WADY are regularly submitted to tests carried out by external laboratories. Indeed, we have implemented an HACCP study, with control plans, physico-chemical and bacteriological analysis.

We certify that the WADY are conforming to International Oenological Codex: Monograph of *Saccharomyces* Yeasts (RESOLUTION OIV-OENO 576A-2017):

- Lead: less than 2 mg/kg of dry matter.
- Mercury: less than 1 mg/kg of dry matter.
- Arsenic: less than 3 mg/kg of dry matter.
- Cadmium: less than 1 mg/kg of dry matter.



Non-Ionization / Irradiation

There is no ionization or irradiation treatment to produce WADY.



Mycotoxins

Regulation (EC) No 1881/2006 sets maximal rates for certain contaminants that may be contained in food including the following mycotoxins: Aflatoxins, Ochratoxin A, Zearalenone, Deoxynivalenol, Fumonisin.

WADY are not subjected to this regulation (there is no maximal rate).

We certify that the results of analysis of these mycotoxins comply with the maximum rates set by the regulation (EC) No 1181/2006.



Nanotechnology

You query us about nanomaterials in wine active dry yeasts. Nanomaterials are defined in several regulation on the following terms:

"Manufactured nanomaterials" in the regulation (EU) No 2015/2283,
 "Substances in nanoparticulate state" in the French decree No 2012-232,
 "Nanomaterials" in the European commission recommendation 2011/696/UE.

We are able to inform you that, the aforesaid product we are delivering you and the raw materials used for its production do not answer to the above-mentioned definitions.



Non-Radioactivity

WADY are produced without radioactive treatment.



Use in organic

In the EU, the organic production and labelling of organic products are regulated by regulation (EU) No 2018/848 and commission implementing regulation (EU) No 2021/1165.

Conventional WADY can be used for organic winemaking according to Article 9 and Part D of Annex V of regulation (EU) No 2021/1165 authorising certain products and substances for use in organic production and establishing their lists. Part D of Annex V states that yeasts are permitted for organic wine production, provided the individual yeast strain is not available in an organic form.

To our most recent knowledge, all the strains mentioned here above commercialized by the Lesaffre Group are not available under organic form, except for **SafEno™ VR 44**.

Yeast is considered as agricultural ingredients for the purposes of organic production (Part VII 1.1.2 of Annex II of regulation (EU) No 2018/848). It must be included in the maximum 5% of ingredients from agricultural origin authorized in organic products as described in Article 30 of Regulation (EU) No 2018/848. Moreover, organic yeast shall not be present in the organic product together with non-organic yeast.

Please consult the link below to see Fermentis WADY listed by ECOCERT France for use in organic products:

http://ap.ecocert.com/intrants/fournisseur.php?l=en&recherche_produit=&id=830&recherche_categorie=0&recherche_statut=1,0,0,0,0



Pesticides

The Regulation (EC) No 396/2005 and the Codex Alimentarius don't fix maximum residue limits of pesticides applicable to yeasts or molasses used as substrate for fermentation.

However, concerning raw products such as beets and canes, there are maximum residue limits. We make regular analysis of contaminants on our raw materials and our finished products. So far the results of the analyses made on the molasses are under the maximum residue limits applicable to sugar beets and sugar canes.

Regulation (EC) No 396/2005 plans in its annex VI to define transformation factors which will enable to calculate maximum residue limits for processed products. The transformation factors are coefficients which integrate the expected dilution or concentration of the residue of pesticide in the process. We carefully follow the implementation of those transformation factors and we will take them into account in our contaminant monitoring plan as soon as they will be published.

Concerning our finished products, so far the results are:

- Concerning organochlorine: 5 to 50µg/kg depending on molecules
- Concerning organophosphorus: 5 to 50µg/kg depending on molecules
- Concerning the triazoles: < 0.2mg/kg
- Other pesticides researched: 5-50µg/kg depending on molecules

Preservative / Hormone

We don't use any preservative or hormone in the process of WADY.

Stability of the products

The product must be stored/transported in dry conditions and protected from direct sunlight. For less than 6 months, the product can be stored/transported at ambient temperature below 25°C without affecting its performances. Peaks up to 40°C are allowed for a limited period of time (less than 5 days). Fermentis recommends a long term storage at a controlled temperature (below 15°C), once the product arrives to the final destination.

Vegetarian / Vegan

WADY are suitable for vegetarians and vegans.

Kosher

KOSHER PARVE LAMEHADRINE CERTIFICATION

YES	NO
SafCEno™ STG S101 SafCEno™ CK S102 SafCEno™ BC S103 SafCEno™ UCLM S325 SafCEno™ UCLM S377 SafCEno™ VR 44 SafCEno™ SC 22	SafCEno™ NDA 21 SafCEno™ GV S107 SafCEno™ HD S135 SafCEno™ HD S62 SafCEno™ HD T18 SafCEno™ HD A54 SafCEno™ SH 12 SafCEno™ PR 106 SafCEno™ EF 85 SafCEno™ SPK 05 SafCEno™ FV 19

Certificates are available on request.

Packaging in contact with foodstuffs

The packaging in contact with the WADY is in accordance with:

- Regulation (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with foodstuffs,
- Regulation (EC) No 2023/2006 on good manufacturing practice of materials and articles intended to come into contact with foodstuffs,
- French Law No. 2012-1442 banning food contact materials containing Bisphenol A.

The specific packaging containing plastic materials intended to come into contact with food, are in conformity with the Regulation (EU) No 10/2011.



Nutritional values information

Below the typical, indicative values for nutritional components of an active dry yeast. We refer to the regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers for nutritional labelling. Yeast is exempted from the requirement of the mandatory nutrition declaration (Annex V). This information is provided on a voluntary basis and is based on COFALEC information.

Typical nutritional data as is

100g of Dry yeast (95% dry matter)	Typical value
Energy	355 kcal
Fat	5.7g
of which	
- Saturates	0.9g
- Polyunsaturates	0.3g
Carbohydrate	19g
Of which	
- Sugars	14g
- Polyols	-
- Starch	-
Fibre	27g
Protein	43.5g
Salt	0.3g

Information provided in this document is based on the state of our knowledge relative to the WADY at the date of emission of this document. You shall not be held liable for any use of the WADY not compatible with recommendations proposed by Lesaffre.

Information provided in this document does not release the user from ensuring the compliance with regulations linked to its own products, activities and markets.

Annabelle Ducoroy
Quality Department



La société SOUFFLET VIGNE certifie, que conformément au site Ecocert de notre fabricant, la société FERMENTIS <http://ap.ecocert.com/intrants/fournisseur>

Les levures Safoeno produites par la société Fermentis, ci-dessous désignées :

Safœno™ BC S103, Safœno™ HD S62, Safœno™ HD S135, Safœno™ CK S102, Safœno™ SC 22, Safœno™ NDA 21, Safœno™ STG S101, Safœno™ HD A54, Safœno™ UCLM S325, Safœno™ SPK05, Safœno™ GV S107, Safœno™ HD A54, Safœno™ HD T18, Safœno™ HD S135, Safœno™ HD S62, Safœno™ SH12, Safœno™ EF85.

ne sont pas disponibles sous certification biologique donc elles sont utilisables en vinification biologique selon le règlement européen CE 834/2007 – RUE 203/2012.

De plus la société SOUFFLET VIGNE certifie que les dérivés de levures produits par la société Fermentis, ci-dessous désignés :

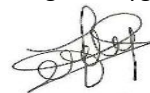
SpringFerm™, SpringFerm™ Xtrem, SpringCell™, SpringCell™ Manno, Spring'Finer™, SpringCell™ Color G2

ne sont pas disponibles sous certification biologique donc elles sont utilisables en vinification biologique selon le règlement européen CE 834/2007 – RUE 203/2012.

La société SOUFFLET VIGNE reste à votre disposition pour tout complément d'information,

Beaumes de Venise, le 02 Janvier 2025,

Sandrine BERTY
Référente Qualité
œnologie et Hygiène



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

