



La solution aux arrêts de fermentation



SpringCell

DESCRIPTION

Certaines opérations destinées à activer la fermentation agissent sur la croissance levurienne et améliorent la cinétique fermentaire à ses débuts uniquement, sans effet sur la survie des levures ou la fin de fermentation. L'utilisation **des enveloppes cellulaires SpringCell** permet d'agir à long terme sur la viabilité des levures par la **détoxification** du moût et **l'apport de facteurs de survie** pour les générations de levures formées en phase de croissance.

Les **enveloppes cellulaires** sont des **activateurs de fermentation très performants**, permettant d'agir efficacement contre les arrêts de fermentation et les fermentations languissantes.

Les **enveloppes de levure SpringCell** sont les **écorces originales brevetées par l'université de Bordeaux** (Lafon-Lafourcade et al, 1984).

PROPRIETES

- **Adsorption des composés toxiques pour la levure** : acides gras inhibiteurs, résidus de produits phytosanitaires, ochratoxine A, grâce à la présence de glucanes et mannanes qui fixent ces composés.
- **Richesse en facteurs de survie, stérols, acides gras à chaînes insaturées**, considérés comme des « substituts d'oxygène ». Ces éléments permettent la **protection** des générations successives de levures actives issues de la première génération en maintenant l'intégrité de leur membrane et en augmentant leur résistance à l'éthanol.
- **Augmentation du taux de multiplication cellulaire**. SpringCell est le seul activateur permettant d'atteindre la consommation complète des sucres dans un moût dont la fermentation est languissante, sans production d'acidité volatile.
- **Rôle de support dans les moûts**. SpringCell® est quasiment 100% insoluble et a un **effet support dans le cas de moûts très clarifiés** en augmentant leur turbidité et sans l'inconvénient de déviations organoleptiques pouvant être causées par les bourbes.

APPLICATIONS

SpringCell est utilisé en **préventif** lorsque:

- la **concentration en sucres réducteurs est importante**
- le **moût est très clarifié** (absence des bourbes qui contiennent des acides gras insaturés, nécessaires à la reconstitution de la membrane levurienne).

SpringCell est utilisé en **curatif** lorsque la fermentation est arrêtée, pour la **détoxification du moût** et le **réensemencement du levain dans de bonnes conditions**.

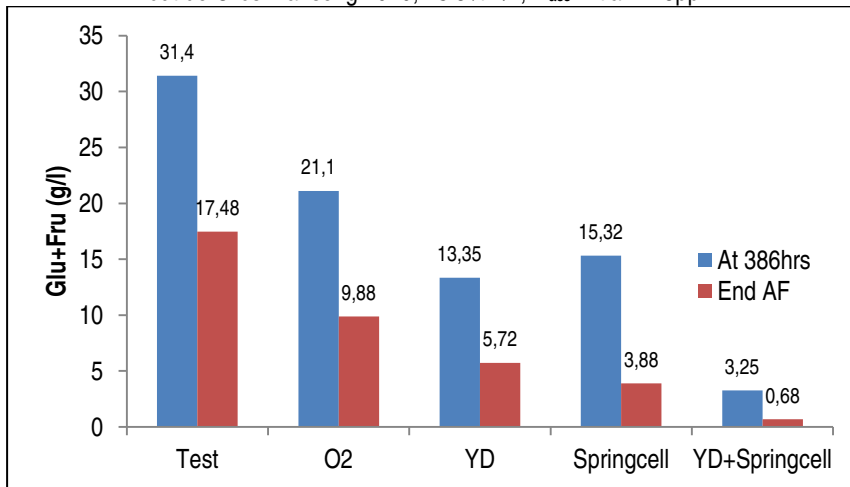
Dans ce cas, le choix de la souche de levure utilisée pour la réinoculation de la cuve arrêtée est particulièrement important. Nous recommandons fortement l'emploi de notre souche **SafCEno™ BC S103**, la plus vigoureuse de la gamme Fermentis®.

The obvious choice for beverage fermentation    



ESSAIS

Moût de Gros Manseng 2010, 13.5% v/v, N_{ass} initial: 115ppm



L'ajout de 30g/hl d'enveloppes cellulaires SpringCell au tiers de la fermentation est plus efficace que 10mg/l d'O₂ ajouté au pic de cinétique fermentaire. Combiné à un dérivé de levure (YD – source de nutrition organique), SpringCell permet d'achever la fermentation là où le dérivé seul ne suffit pas.

DOSES D'EMPLOI

En préventif :

Diluer 20 à 30 g/hl dans 10 fois le volume de vin, ajouter au moût lorsque 35 à 45% des sucres ont été consommés, et homogénéiser à l'aide d'un remontage. En vinification en rouge, l'ajout de SpringCell doit être réalisé sous le chapeau. Dans le cas de moûts fortement débourbés, il est conseillé d'ajouter le SpringCell après débourbage, juste avant l'inoculation des levures.

En curatif, pour les arrêts de fermentation et les fermentations languissantes :

Diluer 30 à 40 g/hl dans 10 fois le volume de vin, puis introduire directement dans le vin soutiré et sulfité à des doses de 2 à 3 g/hl. Consulter notre protocole de reprise de fermentation.

Attention : L'usage des enveloppes cellulaires SpringCell est limité à 40g/hl par la législation Européenne.

COMPOSITION in g/g de produit (valeurs données à titre indicatif uniquement)

Matière sèche	>94%
Protéines	12-18%
Polysaccharides totaux	55-59%
Lipides	18-22%
Dont stérols	3%
Matières minérales	3-5%

CONDITIONNEMENT

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

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

GARANTIE

La richesse en lipides de **SpringCell** lui confère une sensibilité à l'oxydation. Fermentis® garantit son intégrité organoleptique en lui assurant un emballage sous vide.

Fermentis® garantit une conservation optimale de ce produit pendant 3 ans dans son emballage d'origine, stocké à une température de 20°C maximum et à l'abri de l'humidité.

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

Les activateurs de fermentation et produits fonctionnels Fermentis® sont élaborés exclusivement à partir de produits de levure naturels. Le savoir-faire du groupe Lesaffre vous assure des produits de haute performance, répondant aux exigences des pratiques œnologiques modernes.

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.

Springcell

The content of this Safety Data Sheet complies with EC Directive 2001/58/EC.

Substance not classified as hazardous according to the classification rules in Regulation EC 1272/2008 – Safety data sheet provided on voluntary basis

1 SUBSTANCE AND COMPANY IDENTIFICATION

1.1 SUBSTANCE IDENTIFICATION

Springcell yeast cell walls are the insoluble fraction obtained after the autolysis of yeast, primary grown on a molasses based media.

1.2 IDENTIFIED USES

Food ingredient.

1.3 COMPANY IDENTIFICATION

Supplier: SOCIETE INDUSTRIELLE LESAFFRE, Division Fermentis
Address: 137, rue Gabriel Péri
59703 Marcq-En-Barœul – FRANCE
Phone: +33 3 20 81 62 75
Fax: +33 3 20 81 62 70
E-mail: fermentis@lesaffre.fr

2 HAZARDS IDENTIFICATION

Eye: Dust may cause mechanical irritation.
Skin: Repeated contacts may cause irritation.
Inhalation: May cause irritation to mucous membranes of nose, throat and lungs.
Ingestion: Not applicable.

3 COMPOSITION / INFORMATION ON INGREDIENTS

Yeast cell walls are natural ingredients containing:

- Beta-glucans,
- Mannoproteins,
- Phospholipids.

4 FIRST AID MEASURES

Eye contact: Flush with running water. If irritation or adverse symptoms develop, seek medical attention.
Skin contact: Wash skin with plenty of cold water. If irritation or adverse symptoms develop, seek medical attention.
Inhalation contact: Remove from exposure. If illness or adverse symptoms develop, seek medical attention.
Ingestion contact: In case of ingestion of large quantities, get medical assistance.

5 FIREFIGHTING MEASURES

Suitable extinction medium: Water, dry chemical, foam or CO₂.
Contra-indicated extinction means: None.
Particular risks: None.

6 ACCIDENTAL RELEASE MEASURES

Particular precautions: Personal protective equipment must be used.
Precautions for environment protection: Avoid discharging directly into the sewers (organic pollution)
Cleaning method: Easily eliminated by simply washing in water. Avoid high pressure rinsing.

7 HANDLING AND STORAGE

7.1 HANDLING

Ensure adequate air extraction in order to prevent from dust inhalation.

7.2 STORAGE

Store in a dry and cool place in its original packaging.
Yeast cell walls can pick up flavours from the products stored in the same area.

8 EXPOSURE CONTROLS / PERSONAL PROTECTION

Respiratory protection: Safety mask to prevent from dust inhalation.
Ventilation: Use adequate ventilation.
Hand protection: Water proof gloves.
Eye protection: Protective goggles.

**9 PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES**

Appearance:	Highly hygroscopic powder
Colour:	Light beige
Odour:	Typical of yeast
pH:	2.7-3.7 (10% solution, may vary according to grades)
Breakdown temperature:	> 100°C
Self-ignition temperature:	> 250°C
Danger of explosion:	Class 1 dust
Minimal ignition temperature in 5 mm layer:	> 400°C
Minimal ignition temperature in cloud:	> 490°C
Minimal Ignition Energy (MIE):	1000 mJ < MIE
Violence of explosion:	
- Pmax (bar):	5.1
- (dP/dt) max (bar/s):	202
- Kst (bar.m/s):	55
- Class:	1
Density (g/cm ³):	0.3 - 0.6

10 STABILITY AND REACTIVITY

Yeast cell walls have bacteriological stability when kept in its original packaging, stored in a cool and dry place protected from direct sun-light.

Conditions to be avoided:	Prevent dust dispersion (explosion risk)
Matters to be avoided:	N/A
Hazardous breakdown products:	N/A

11 TOXICOLOGICAL INFORMATION

Repeated inhalations of dust may cause sensitisation and will cause allergic type reaction in sensitised individual.

12 ECOLOGICAL INFORMATION

Yeast cell walls are highly biodegradable.

13 DISPOSAL CONSIDERATIONS

Product and contaminated packaging must be disposed of in accordance with local regulations.

14 TRANSPORT INFORMATION

This product is not a dangerous good according to the international transport regulations.

Road transport:	ADR: Not regulated
Rail transport:	RID: Not regulated
Sea and inland waterway transport:	ADN: Not regulated
	IMDG: Not regulated
Air transport:	ICAO/IATA: Not regulated

15 REGULATORY INFORMATION

Yeast cell walls are not classified under EC 1272/2008 Regulation (CLP).

16 OTHER INFORMATION

For industrial use only.

The information provided in this Safety Data Sheet is based on the state of our knowledge relative to the concerned product, at the date of the revision of this Safety Data Sheet. This Safety Data Sheet is not to be construed as a warranty or quality specification. The attention of the user is drawn to the possible risks and hazards incurred when a product is used for purposes other than those for which it is designed in this Safety Data Sheet: it is the responsibility of the user to assess the applicability of the information and recommendations provided in this Safety Data Sheet and its suitability for its own activities and purposes. FERMENTIS will not be held liable for any use of the product which is not consistent with the information provided word for word in this Safety Data Sheet.



Yeast derivatives

Fermentation aids:

SpringCell
SpringCell BIO
SpringFerm™
SpringFerm™ Equilibre
SpringFerm™ Xtrem
ViniLiquid

Functional products:

SpringArom®
SpringCell Color
SpringCell Manno
Spring'Finer
Profilyse® Microfining
Profilyse® Protect
Profilyse® Roundness

Allergens

MAIN ALLERGENS (1)	Other products mentioned in the list above		SpringCell Bio		ViniLiquid	
	Voluntary Added	May contain	Voluntary Added	May contain	Voluntary Added	May contain
Cereals containing gluten and products thereof	NO	NO	NO	YES	NO	NO
Crustaceans and products thereof	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Eggs and products thereof	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Fish and products thereof	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Peanuts and products thereof	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Soybeans and products thereof	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Milk and products thereof (including lactose)	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Nuts and products thereof	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Celery and products thereof	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Mustard and products thereof	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Sesame seeds and products thereof	NO	NO	NO	NO	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	NO	NO	YES	YES
Lupin and products thereof	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Mollusks and products thereof	NO	NO	NO	NO	NO	NO

Allergens (1) as defined by Annex II of Regulation (EU) 1169/2011 amended


Designation – OIV resolution – shelf life

Products	Designation	OIV – OENO Resolution	Shelf life ¹
SpringFerm™ SpringFerm™ Xtrem Profilyse Protect	Yeast Autolysates	496-2013	3 years
ViniLiquid	Yeast Autolysates, DL-Malic acid, Potassium Metabisulfite	496-2013 30/2004 34/2000	2 years
SpringArom®	Inactivated Yeasts	459-2013	3 years
SpringCell SpringCell BIO	Cellular Yeast Hulls	497-2013	3 years
SpringCell Color	Cellular Yeast Hulls, Inactivated Yeasts	497-2013 459-2013	3 years
Profilyse® Roundness	Inactivated Yeasts, Yeast Autolysates	459-2013 496-2013	3 years
Profilyse® Microfining	Yeast Protein Extracts, Cellular Yeast Hulls, Yeast Mannoproteins preparation	452-2012 497-2013 26-2004	3 years
SpringCell Manno	Cellular Yeast Hulls preparation	26-2004	3 years
SpringFerm™ Equilibre	Cellular Yeast Hulls, Diammonium Phosphate, Yeast Autolysates, Thiamine Hydrochloride	497-2013 15/2000 496-2013 50/2000	3 years

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


Manufacturing statement

Products	YEAST DERIVATIVES PRODUCTION PLANT	DRYING AND/OR BLENDING AND/OR PACKAGING PLANT
SpringFerm™	BioSpringer France	BioSpringer France <i>Packaging: 1x25 kg</i> Lesaffre Ingredients Services France <i>Packaging: others</i>
SpringFerm™ Xtrem Spring'Finer SpringFerm™ Equilibre SpringCell SpringCell Color SpringCell BIO SpringCell Manno Profilyse® Microfining Profilyse® Protect Profilyse® Roundness	BioSpringer France	Lesaffre Ingredients Services France
ViniLiquid	BioSpringer France	BioSpringer France
SpringArom®	BioSpringer France	Lesaffre Ingredients Services France
	Lesaffre Ingredients Services Polska	Lesaffre Ingredients Services Polska

Lesaffre Ingredients Services France, a Lesaffre Group Company, is FSSC 22 000 and ISO 9001 certified.
Address: 67 Rue de la Gare, F 50510 Cérences – France

BioSpringer France, a Lesaffre Group Company, is FSSC 22 000 and ISO 9001 certified.
Address: 103 rue Jean Jaurès, 94704 Maisons-Alfort – France

Lesaffre Ingredients Services Polska, a Lesaffre Group Company is FSSC 22000 certified.
Address: Ul. Szczytnicka 27 59220 Legnica – Polska

Fermentis is a Division 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 yeast derivatives contained in our products are from fungal origin.



REACH / CLP

OIV Designation	REACH/CLP position
Inactivated Yeasts	Inactivated yeasts are dead 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.
Yeast Autolysates	To our today knowledge no clear official position has been made in order to register yeast autolysates, yeast cell walls and yeast mannoproteins.
Yeast Mannoproteins	
Cellular Yeast Hulls	
Yeast Protein Extracts	Registration number: 01-2119539417-34-0000



Animal free BSE/TSE

There is no protein elements based on animal flour and no fat matter based on animal products used in the production of yeast derivatives.



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 yeast derivatives.

We believed 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.

Yeast derivatives 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, yeast derivatives 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 European regulation on the hygiene of foodstuffs (Hygiene Pack : Reg. (EC) n° 852/2004).

Yeast derivatives 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 yeast derivatives 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 yeast derivatives are not subject to any further conditions of traceability and labelling regarding the EU Regulation n°1829/2003 and n°1830/2003.



Heavy Metals

Yeast derivatives 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 our products are conforming to International Oenological Codex:

DESIGNATION OIV	RESOLUTION OIV
Yeast Autolysates	RESOLUTION OIV-OENO 496-2013
Inactivated Yeasts	RESOLUTION OIV-OENO 459-2013
Cellular Yeast Hulls	RESOLUTION OIV-OENO 497-2013
Yeast Protein Extracts	RESOLUTION OIV-OENO 452-2012
Yeast Mannoproteins	RESOLUTION OIV-OENO 26-2004



Non ionization/ irradiation

There is no ionization or irradiation treatment to produce yeast derivatives.



Mycotoxins

European regulation 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.

Yeast derivatives 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 European Regulation No 1181/2006.



Nanotechnology

Based on the definition of manufactured nanomaterials in Article 2, paragraph 2, point t) of Regulation (EU) No 1169/2011, Fermentis is able to inform you that to date we do not intentionally use manufactured nanomaterials in the yeast derivatives we supply to you.



Non-Radioactivity

Yeast derivatives are produced without radioactive treatment.



NOP/Organic

Please consult the link below to have information on the use of the yeast derivatives 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

Please click on the following link to have organic certificate of SpringCell BIO:

<http://certificat.ecocert.com/client.php?l=en&id=3966EF65-FB49-413F-8D94-D9A0AEFC304C>



Pesticides

The European regulations (Regulation 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.

European Regulation 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 in the process of yeast derivatives except for the ViniLiquid. Potassium metabisulfite (E224) and DL-Malic acid (E296) are used in the ViniLiquid as preservatives.

We don't use any hormone in the production of yeast derivatives.



Stability of the products

Yeast derivatives are stable in their original packaging at a temperature of maximum 20°C and in a dry place.



Vegetarian / Vegan

Yeast derivatives are suitable for vegetarians and vegans.



Packaging in contact with foodstuffs

The packaging in contact with the yeast derivatives are in accordance with:

- Regulation (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with foodstuffs,
- Regulation (EC) 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 No.10/2011.

Information provided in this document is based on the state of our knowledge relative to the yeast derivatives at the date of emission of this document. You shall not be held liable for any use of the yeast derivatives 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 :

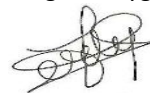
SpringFerm™, SpringFerm™ Xtrem, SpringCell™, SpringCell™ Manno, Spring'Finer™, SpringCell™ Color G2

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

