

Viniflora® LS CH16

Information Produit

Version: 3 PI GLOB FR 26-05-2017

Description

Viniflora® LS CH16 est une culture pure sous forme concentrée et congelée d' *Oenococcus oeni*. Cette bactérie malolactique hétéro-fermentaire a été soigneusement sélectionnée pour réaliser une fermentation malolactique rapide et sûre.

Cette souche a une excellente tolérance aux pH bas et aux taux de SO₂ élevés.

Ce ferment a été sélectionné pour sa performance remarquable à conduire la fermentation malolactique dans des vins rouges à fort degré alcoolique (jusqu'à 16%) avec un pH > 3.4.

Description culture:

Oenococcus oeni.

Num. Article: 686686
Taille 6X25000 L
Conditionnement Bag(s) in box

Couleur: Blanc cassé à légèrement brun
Format: F-DVS
Forme: Granulat congelé

Stockage & manutention

< -45 °C / < -49 °F

Conditions de transport

Les ferments "FroZen" doivent être transportés en utilisant de la carbo-glace avec un temps de transport maximal de 72 heures.

Durée de vie

Lorsque stocké selon nos recommandations, le produit a une D.L.U.O. de 24 mois

Utilisation

Cette souche a été sélectionnée pour ces hautes performances et sa capacité à réaliser la fermentation malolactique de manière rapide et sûre sur tous types de vins: rouges, rosés ou blancs. Ses principales caractéristiques sont:

- Inoculation directe dans le vin ou le moût
- Nombre élevé de bactéries actives assurant un démarrage rapide de la fermentation
- Haut niveau de pureté microbiologique
- Faible production d'acidité volatile
- Excellente tolérance aux pH bas, aux taux de SO₂ élevés et aux hauts niveaux d'alcool
- Absence de production d'amine biogène*

*Au cours des fermentations malolactiques, les flores indigènes produisent des amines biogènes à partir des acides aminés. Cette souche de bactérie malolactique a été sélectionnée parmi les flores indigènes en utilisant les techniques les plus sophistiquées de screening, d'analyse et de production afin de délivrer des ferments malolactiques qui ne produisent pas les amines biogènes suivantes : histamine, tyramine, putrescine, phenylethylamine, isoamylamine, cadaverine.

Pour plus d'information sur les amines biogènes dans les vins ou pour déterminer comment les éviter, consultez le code OIV des bonnes pratiques de viti-viniculture et visitez notre site : <http://www.oiv.int/oiv/info/enguidesoiv#biogenic>

Viniflora® LS CH16

Information Produit

Version: 3 PI GLOB FR 26-05-2017

Mode d'emploi

Cette culture doit toujours être inoculée directement dans le vin. Il n'est pas nécessaire de la réhydrater, de la réactiver ou de l'acclimater.

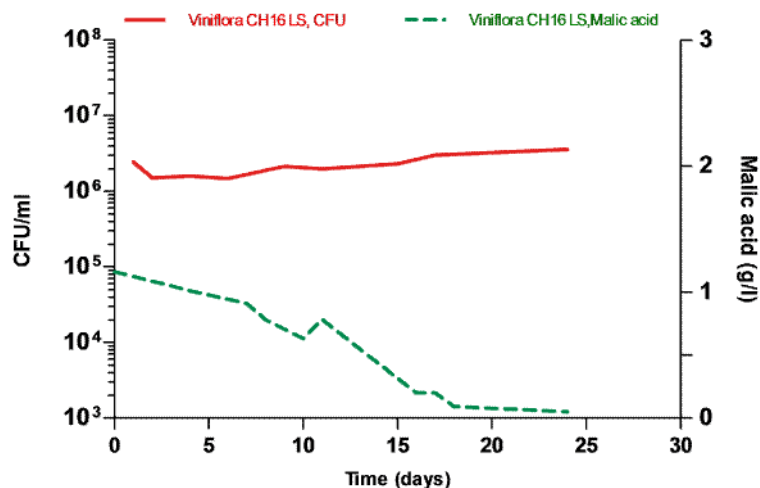
Enlever les ferments du congélateur juste avant l'utilisation pour assurer une performance optimale. Une exposition prolongée à des températures supérieures à -45° C avant l'inoculation serait dommageable pour la qualité des cultures. Ouvrir le paquet et verser les pellets frozen directement dans le vin. Assurez-vous que la culture soit ajoutée lors de la phase liquide du vin et que la culture est totalement dissoute dans le vin. Pour plus d'information, merci de contacter votre conseiller technique Chr. Hansen pour obtenir le protocole d'inoculation le plus approprié à votre situation.



Données techniques

Description 1 de la Performance

Viniflora® LS CH16 permet une dégradation de l'acide malique en 18 jours de fermentation.



Syrah cave australienne

Ethanol 14.5 vol%, pH 3.45, SO₂ , 18 ppm

Viniflora® LS CH16

Information Produit

Version: 3 PI GLOB FR 26-05-2017

Données physiologiques

Plage de températures lors de l'inoculation	17-25°C (62-77°F)
pH minimum*	3.4
SO₂ total, max. lors de l'inoculation	40 ppm
Teneur maximale en alcool	16 % vol

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

Législation

Les ferments de Chr. Hansen sont conformes aux exigences de la Réglementation 178/2002/EC sur la sécurité des denrées alimentaires. Les bactéries malolactiques sont généralement reconnues comme sûres et peuvent être utilisées dans l'alimentation. Toutefois, pour toute application spécifique, nous vous recommandons de consulter votre législation locale.

Sécurité alimentaire

Aucune garantie de sécurité alimentaire explicite ou implicite n'est comprise en cas d'utilisation dans des applications autres que celles mentionnées dans la section domaine d'application. Si vous souhaitez utiliser le produit dans une autre application, veuillez contacter votre interlocuteur Chr. Hansen habituel.

Etiquetage

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

Marques déposées

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

Information supplémentaire

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

Support technique

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

Viniflora® LS CH16

Information Produit

Version: 3 PI GLOB FR 26-05-2017

Information OGM

En conformité avec la législation de l'Union Européenne, nous pouvons affirmer que Viniflora® LS CH16 ne contient pas d'OGM et ne contient pas de matières premières étiquetées GM**. En conformité avec la législation de l'Union Européenne sur l'étiquetage des produits finis**, nous pouvons vous informer que l'utilisation de Viniflora® LS CH16 ne déclenche pas un étiquetage OGM du produit alimentaire final. La position de Chr. Hansen sur les OGM peut être trouvée sur le site suivant: [www.chr-hansen.com/About us/Polices and positions/Quality and product safety](http://www.chr-hansen.com/About%20us/Polices%20and%20positions/Quality%20and%20product%20safety).

**Directive 2001/18/CE du Parlement européen et du Conseil du 12 mars 2001 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement, et amendements, et abrogeant le directive 90/220/CEE du Conseil.*

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

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

Information Allergènes

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

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

FICHE DE DONNEES DE SECURITE

F-DVS Viniflora® LS CH16

Version: 3 FR / FR

Révision date: 30-07-2015

SECTION 1. IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE/PRÉPARATION ET DE LA SOCIÉTÉ/L'ENTREPRISE

1.1 Identificateur de produit

Nom du produit: F-DVS Viniflora® LS CH16

Num. Article: 686686

1.2 Utilisations identifiées pertinentes de la substance ou du mélange et utilisations déconseillées

Utilisation : Pour application dans le vin.

1.3 Renseignements concernant le fournisseur de la fiche de données de sécurité

Distributeur : Chr. Hansen France SA
P.O. Box 64
91292 Arpajon
Cedex
Téléphone +33 1 69 88 36 36

SDS@chr-hansen.com

Bureau principal: Chr. Hansen A/S
Boge Allé 10-12
DK-2970 Horsholm
Tel. +45 45 74 74 74

1.4 Numéro d'appel d'urgence

Numéro de téléphone en cas
d'urgence : +45 45 74 74 74

SECTION 2. IDENTIFICATION DES DANGERS

2.1 Classification de la substance ou du mélange

Le produit n'est pas classifié.

2.2 Éléments d'étiquetage

Mentions d'avertissement Aucune.

Mentions de danger Aucune.

Conseils de prudence Aucune.

Informations additionnelles sur les dangers

Aucune.

FICHE DE DONNEES DE SECURITE

F-DVS Viniflora® LS CH16

Version: 3 FR / FR

Révision date: 30-07-2015

2.3 Autres dangers

Risques Physiques et Chimiques : Les propriétés dangereuses du produit sont considérées comme limitées.

Pour l'homme : Risque de gelure locale. Un contact prolongé avec la peau peut entraîner des rougeurs et de l'irritation.

Pour l'environnement : Les effets nocifs du produit sur l'environnement sont considérés comme limités.

SECTION 3. COMPOSITION/INFORMATIONS SUR LES COMPOSANTS

3.2 Mélanges

Le produit contient : bactéries.

Ne contient pas de substances soumises à une déclaration obligatoire en vertu de la réglementation en vigueur.

SECTION 4. PREMIERS SECOURS

4.1 Description des premiers secours

Inhalation : Aller à l'air frais et se reposer.

Contact avec la peau : Enlever les vêtements souillés et laver la peau abondamment avec de l'eau.

Contact avec les yeux : Ne pas se frotter les yeux. Rincer abondamment immédiatement à l'eau claire pendant 15 minutes. Enlever les lentilles de contact et bien écarquiller l'oeil. En cas d'irritation prolongée, se rendre aux urgences et apporter cette fiche.

Ingestion : Rincer soigneusement la bouche. En cas de malaise: Consulter un médecin.

4.2 Principaux symptômes et effets, aigus et différés

Risque de gelure locale. Un contact prolongé avec la peau peut entraîner des rougeurs et de l'irritation.

4.3 Indication des éventuels soins médicaux immédiats et traitements particuliers nécessaires

Traitement des symptômes.

SECTION 5. MESURES DE LUTTE CONTRE L'INCENDIE

5.1 Moyens d'extinction

Choisir le moyen d'extinction d'incendie en tenant compte d'autres produits chimiques éventuels.

5.2 Dangers particuliers résultant de la substance ou du mélange

Aucune mesure particulière.

5.3 Conseils aux pompiers

Choix de l'appareil respiratoire pour la lutte contre l'incendie : Conformément aux règles générales de l'entreprise pendant un incendie.

SECTION 6. MESURES À PRENDRE EN CAS DE DISPERSION ACCIDENTELLE

FICHE DE DONNEES DE SECURITE

F-DVS Viniflora® LS CH16

Version: 3 FR / FR

Révision date: 30-07-2015

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

Éviter le contact avec la peau et les yeux. Respecter les conseils de prudence décrits dans cette fiche de données de sécurité.

6.2 Précautions pour la protection de l'environnement

Éviter le rejet à l'égout et dans les environnements terrestres et les cours d'eau.

6.3 Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage

Absorber les déversements avec une matière absorbante adéquate. Après le ramassage, nettoyer la zone contaminée avec de l'eau en abondance.

6.4 Référence à d'autres sections

Pour obtenir des informations sur la protection individuelle, voir la rubrique 8.

Pour obtenir des informations sur l'élimination, voir la rubrique 13.

SECTION 7. MANIPULATION ET STOCKAGE

7.1 Précautions à prendre pour une manipulation sans danger

Manipulation: Éviter le contact avec la peau et les yeux. Suivre les règles de bonnes pratiques chimiques.

Mesures techniques: Veiller à la propreté du lieu de travail.

Précautions techniques: Aucune prescription particulière.

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

Conserver dans l'emballage d'origine à fermeture étanche. Stockage à des températures de super congélation. Pour des informations détaillées, merci de consulter la fiche technique.

Conserver dans un endroit sec.

Précautions techniques de stockage: Aucune prescription particulière.

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

Aucune information disponible.

FICHE DE DONNEES DE SECURITE

F-DVS Viniflora® LS CH16

Version: 3 FR / FR

Révision date: 30-07-2015

SECTION 8. CONTROLE DE L'EXPOSITION/PROTECTION INDIVIDUELLE

8.1 Paramètres de contrôle

Les limites d'exposition sont indiquées ci-après : Pas de données - Pas de limite d'exposition notée pour cet ingrédient.

8.2 Contrôles de l'exposition

Mesures d'ingénierie : Assurer une ventilation efficace.

Protection individuelle : Choisir l'équipement de protection conformément aux normes CEN en vigueur et en co-opération avec le fournisseur de l'équipement de protection.

Protection respiratoire : Non pertinent dû à la forme du produit.

Risque d'inhalation de poussières ou aérosols. Utiliser un respirateur homologué. Porter un appareil respiratoire à filtre antiparticules:

EU: filtre FFP3 [par ex. masque 3M 8835]

US: filtre P100 [par ex. masque 3M 8293]

Au-delà d'une utilisation de 3 heures, utiliser un respirateur avec un système d'air pulsé.

Protection des mains : Porter des gants de protection pour se protéger des températures très basses.

Protection des yeux : En cas de risque de contact : Porter des lunettes de protection/masque facial.

Protection de la peau : Aucune prescription particulière.

Mesures d'hygiène : Se laver les mains après le contact.

Contrôle d'exposition lié à la protection de l'environnement : Aucune.

SECTION 9. PROPRIÉTÉS PHYSIQUES ET CHIMIQUES

9.1 Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles

Aspect :	Granulat congelé
Couleur:	Blanc cassé à légèrement brun
Odeur:	Ressemblant au peptone
pH:	6,00 - 7,00
Point de fusion:	Sans objet
Point d'ébullition:	Sans objet
Température de décomposition:	Sans objet
Point d'éclair:	Sans objet
Densité relative :	Aucunes informations disponibles
Solubilité:	Hydro-soluble

9.2 Autres informations

Aucune information disponible.

SECTION 10. STABILITÉ ET RÉACTIVITÉ

10.1 Réactivité

Aucun connu.

FICHE DE DONNEES DE SECURITE

F-DVS Viniflora® LS CH16

Version: 3 FR / FR

Révision date: 30-07-2015

10.2 Stabilité chimique

Stable à température normale et l'emploi recommandé.

10.3 Possibilité de réactions dangereuses

Aucun connu.

10.4 Conditions à éviter

Aucun connu.

10.5 Matières incompatibles

Aucun connu.

10.6 Produits de décomposition dangereux

Aucun connu.

SECTION 11. INFORMATIONS TOXICOLOGIQUES

11.1 Informations sur les effets toxicologiques

Inhalation : Non pertinent dû à la forme du produit.

L'inhalation de fortes concentrations de poussière ou aérosol peut créer une alvéolite toxique. Après une forte exposition, des symptômes peuvent apparaître 6 à 8 heures plus tard : toux, fièvre, frissons, difficultés à respirer, maux de tête, douleurs dans les muscles et articulations, etc.... Les symptômes doivent normalement disparaître sans traitement après une nuit de repos. Sinon consulter un médecin.

Contact avec la peau : Risque de brûlure par le gel localement. Un contact prolongé peut entraîner des rougeurs et de l'irritation.

Contact avec les yeux : Risque de brûlure par le gel localement.

Ingestion : Risque de brûlure par le gel localement. Peut avoir un effet irritant et provoquer un malaise.

Effets spécifiques : Aucun connu, à moins qu'énuméré ci-dessous.

SECTION 12. INFORMATIONS ÉCOLOGIQUES

12.1 Toxicité

Les effets nocifs du produit sur l'environnement sont considérés limités.

12.2 Persistance et dégradabilité

Ce produit est supposé biodégradable.

12.3 Potentiel de bioaccumulation

Bioaccumulation: N'est pas prévu pour être bioaccumulable.

12.4 Mobilité dans le sol

Le produit est soluble dans l'eau et peut se disperser dans les réseaux d'eau.

12.5 Résultats des évaluations PBT et VPVB

Pas d'information nécessaire.

12.6 Autres effets néfastes

Aucun connu.

FICHE DE DONNEES DE SECURITE

F-DVS Viniflora® LS CH16

Version: 3 FR / FR

Révision date: 30-07-2015

SECTION 13. CONSIDÉRATIONS RELATIVES À L'ÉLIMINATION

13.1 Méthodes de traitement des déchets

Éliminer les déchets et résidus conformément aux règlements municipaux.

Code CED: 02 07 99

SECTION 14. INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

Le produit n'est pas soumis à la réglementation internationale sur le transport des marchandises dangereuses (IMDG, ICAO/IATA, ADR/RID).

14.1 Numéro ONU -

Aérien (ICAO/IATA):

14.3 Classe(s) de danger pour le transport -

14.4 Groupe d'emballage -

Maritime (IMDG):

14.3 Classe(s) de danger pour le transport -

14.4 Groupe d'emballage -

EmS -

MFAG -

Terrestre (RID/ADR):

14.3 Classe(s) de danger pour le transport -

14.4 Groupe d'emballage -

14.5 Dangers pour l'environnement

Polluant marin (IMDG): -

14.6 Précautions particulières à prendre par l'utilisateur

Aucun connu.

14.7 Transport en vrac conformément à l'annexe II de la convention Marpol 73/78 et au recueil IBC

Pas pertinent.

SECTION 15. INFORMATIONS RELATIVES À LA RÉGLEMENTATION

15.1 Réglementations/législation particulières à la substance ou au mélange en matière de sécurité, de santé et d'environnement

Législations nationales :

Règlement (CE) N° 1907/2006 du Parlement Européen et du Conseil du 18 décembre 2006, avec modifications.

Règlement (CE) n° 1272/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges, modifiant et abrogeant les directives 67/548/CEE et 1999/45/CE et modifiant le règlement (CE) n° 1907/2006, avec modifications.

2000/532/CE: Décision de la Commission du 3 mai 2000 remplaçant la décision 94/3/CE établissant une liste de déchets en application de l'article 1er, point a), de la directive 75/442/CEE du Conseil relative aux déchets et la décision 94/904/CE du Conseil établissant une liste de déchets dangereux en application de l'article 1er, paragraphe 4, de la directive 91/689/CEE du Conseil relative aux déchets dangereux.

15.2 Évaluation de la sécurité chimique:

Pas nécessaire

FICHE DE DONNEES DE SECURITE

F-DVS Viniflora® LS CH16

Version: 3 FR / FR

Révision date: 30-07-2015

SECTION 16. AUTRES INFORMATIONS

L'utilisateur doit être instruit dans l'exécution du travail et connaître le contenu de cette fiche.

Mots de mention de danger

-

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

Statement

September 5, 2017

Valid two years from date of issue

To whom it may concern

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

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

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

If you have further questions, please contact us.

Yours sincerely

Chr. Hansen A/S - Food Cultures & Enzymes

Trine Hansen

Business Support Specialist

Electronically generated, therefore not signed

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

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

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

Statement

July 5 , 2017

Valid one year from date of issue

To whom it may concern

Organic approval for Viniflora® wine bacteria

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

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

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

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

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

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

If you have further questions, please contact us.

Yours sincerely

Chr. Hansen A/S - Food Cultures & Enzymes

Trine Hansen

Business Support Specialist

Electronically generated, therefore not signed

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

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

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

Statement

May 18, 2016

Valid one year from date of issue

To whom it may concern

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

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

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

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

Minerals and vitamins are being applied in minor amounts.

If you have further questions, please contact us.

Yours sincerely

Chr. Hansen A/S

Commercial Development, Cultures & Enzymes

Trine Hansen

Business Support Specialist

Electronically generated, therefore not signed

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

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

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

Statement

November 07, 2024

Valid two years from date of issue

To whom it may concern

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

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

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

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

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

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

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

Statement

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

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

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

***Allergens Cross Contact

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

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

Yours sincerely

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

Electronically generated, therefore not signed

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

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

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

Statement

November 12, 2024

Valid two years from date of issue

To whom it may concern

No irradiation of microbial food cultures

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

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

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

Yours sincerely

Chr. Hansen A/S - Food Cultures & Enzymes

Global Business Support

Electronically generated, therefore not signed

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

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

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

Statement

December 5, 2024

Valid three years from date of issue

To whom it may concern

Country of Origin -Wine cultures

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

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

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

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

Our culture plant locations:

Denmark:

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

Germany:

Chr. Hansen GmbH
Glessener Str 94
D-35414 Pohlheim

France:

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

USA:

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

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

Yours sincerely

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

Electronically generated, therefore not signed

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nutriments Activateurs de FA	BIO UE	NOP
VITAZOTE P*, NUTRIMAX P*	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	<i>*NON AUTORISE</i>
THIAMINE PURE*	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	<i>*NON AUTORISE</i>
PHOSPHATE DIAMMONIQUE*	Conforme selon le règlement européen UE 2018/848	<i>*NON AUTORISE</i>
VINILIQUID*	<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

