



FERMENTIS

LEVURES SECHES ACTIVES OENOLOGIQUES

Marque Fermentis

| | | | |
|----------------|------------------|-------------------|-----------------------|
| Safoeno NDA 21 | Safoeno STG S101 | Safoeno UCLM S325 | Safoeno Accent |
| Safoeno SC 22 | Safoeno CK S102 | Safoeno UCLM S377 | Safoeno Traditionnell |
| Safoeno VR 44 | Safoeno BC S103 | | |
| | Safoeno UVA S111 | | |

1 IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE ET DE L'ENTREPRISE

1.1 IDENTIFICATION DE LA SUBSTANCE : Levures de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae* ou *Saccharomyces bayanus* ou *Saccharomyces uvarum* spécialement cultivées sur un milieu mélasse de betterave, puis séchées.

1.2 IDENTIFICATION DE L'ENTREPRISE

| | | |
|-------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Fournisseur | : | ALGIST BRUGGEMAN (LESAFFRE GROUP) |
| Adresse | : | Langerbruggekaai 37 B 9000 GAND - BELGIQUE |
| Téléphone | : | + 32 9 257 08 08 |
| Fax | : | + 32 9 253 41 16 |
| Contact | : | Etienne DORIGNAC, Fermentis Product Manager Oenology |
| Adresse | : | 137, rue Gabriel Péri 59703 Marcq-En-Baroeul - FRANCE |
| Téléphone | : | + 33 3 20 81 62 75 |
| Fax | : | + 33 3 20 81 62 70 |
| Email | : | edorignac.fermentis@lesaffre.fr |

2 IDENTIFICATION DES DANGERS

Les levures œnologiques ne sont pas dangereuses et ne demandent pas de précautions particulières en tant que telles.

3 COMPOSITION : Les levures œnologiques sont des produits naturels contenant des :

- Protéines
- Glucides
- Matières minérales
- Lipides

4 PREMIER SECOURS

Non concerné.

5 MESURES A PRENDRE EN CAS DE FEU

| | | |
|-------------------------------------|---|----------------------------------------|
| Moyens d'extinction adaptés | : | Ceux adaptés aux feux de produits secs |
| Moyens d'extinction contre-indiqués | : | Aucun |
| Risques particuliers | : | Aucun |

6 MESURES A PRENDRE EN CAS DE DISPERSION ACCIDENTELLE

| | | |
|-------------------------------------------------|---|-------------------------------------------------------------------|
| Précautions particulières | : | Aucune |
| Précautions pour la protection environnementale | : | Eviter de jeter directement dans les égouts (pollution organique) |
| Méthode de lavage | : | Facilement éliminé par simple lavage à l'eau |



7 MANIPULATION ET STOCKAGE

7.1 Manipulation

Pas de précautions particulières à prendre.

7.2 Stockage

Pour une bonne conservation des qualités du produit:

- Stocker dans un endroit sec
- Ne pas stocker avec des produits qui peuvent en altérer l'odeur.

8 CONTROLE D'EXPOSITION / PROTECTION INDIVIDUELLE

Pas de précautions particulières à prendre.

9 PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

| | | |
|---------------------------|---|--------------|
| Aspect | : | Poudre |
| Température de rupture | : | > 100°C |
| Température de combustion | : | Non concerné |
| Danger d'explosion | : | Aucun |

10 STABILITE ET REACTIVITE

| | | |
|---------------------|---|--------------------------------|
| Conditions à éviter | : | Concernant la sécurité: Aucune |
| Matières à éviter | : | Aucune |
| Produits dangereux | : | Aucun |

11 INFORMATION TOXICOLOGIQUE

Pas d'effets empoisonnant.

12 INFORMATION ECOLOGIQUE

Les levures œnologiques sont entièrement biodégradables.

13 CONSIDERATIONS RELATIVES A L'ELIMINATION

Les levures œnologiques sont éliminées sans aucun danger.

14 TRANSPORT

Pas de précautions particulières à prendre.

15 INFORMATION SUR LES REGLEMENTATIONS

Ce produit n'est pas concerné par l'étiquetage des substances et des préparations dangereuses.

16 AUTRES INFORMATIONS

Aucune