

FICHE DE DONNEE DE SECURITE LEVURE VINEXTASE AQUILAE ET CASSIOPEAE

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

SOUFFLET VIGNE
LE PONT ROUGE - LIMAS
CS 20125 – 69654 VILLEFRANCHE CEDEX
N° de téléphone
04.74.65.31.04

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



Une société du Groupe Soufflet

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

