

PROFORM Wine Yeast

1. IDENTIFICATION Produit et Société

Nom du produit : PROFORM

Description : Levure de vinification issue des souches *Saccharomyces (Cerevisiae, Uvarum ou Bayanus)*, cultivée sur un support de mélasse sèche de sucre de betterave en utilisant un flux asséchant.

Utilisation : Levure sèche active pour fermentation alcoolique de moûts de raisin.

Dosage : 10 à 25 gr par 130 kg de raisins ou par Hl de moûts.

Fournisseur & producteur :
OENO PROD - BP 16
69 460 ST Etienne des Oullières
FRANCE

Numéro de téléphone d'urgence :
Centre anti-poison de Paris
Tel : + 33 (1) 40.05.48.48
E. mail : cap.paris@lrb.aphp.fr
Web Site : www.centre-antipoison.net

2. COMPOSITION

Caractéristique chimique des composants actifs : Levure sèche active – Produit Biologique Naturel - Protéines – Matière première – Lipides – Hydrate de Carbones

3. PREVENTION DES RISQUES

Non.

4. SOINS DE PREMIERE URGENCE

PAS DE DANGER. Ceci signifie qu'il n'y a pas de précautions particulières à prendre.

5. MESURES DE LUTTE CONTRE LE FEU

- Moyen d'extinction du feu : eau et mousse
- Moyen non efficace : aucun
- Risque d'exposition particulier : aucun
- Protection contre le feu ou l'explosion : pas de recommandation particulière

6. CONDUITE A TENIR EN CAS D'INCIDENTS

Précaution individuelle : Aucune

Précaution environnementale : Ne pas déverser directement dans le système d'égout afin d'éviter toute pollution.

Nettoyage : Nettoyer simplement avec de l'eau.

7. MANUTENTION ET STOCKAGE

Pas de précaution particulière durant la manipulation. Pour une conservation optimale du produit, stocker le produit dans une pièce avec une température en deçà de 20°C. Garder le produit dans son emballage d'origine (undervacuum bag).

8. CONTRÔLE D'EXPOSITION / PROTECTION PERSONNELLE

Pas de protection particulière à avoir.

9. PROPRIETE PHYSIQUE ET CHIMIQUE

- Apparence : Granulés marron clair
- Odeur : Odeur typique de levure
- Humidité : Moins de 5%
- Solubilité : Peut être mélangée à de l'eau dans la proportion souhaitée

10. STABILITE ET REACTIVITE

La préparation est stable dans les conditions normales d'utilisation.

Conditions à éviter : Ne pas stocker dans un endroit chaud.

Matériels à éviter : aucun

Hazardous decomposition product : aucun



PROFORM Wine Yeast

11. INFORMATION TOXIQUE

Pas d'effet toxique.

12. INFORMATION ECOLOGIQUE

La préparation respecte l'environnement et les conditions de biodégradabilité. Les composants utilisés dans la préparation de ce produit sont issus de micro-organismes n'ayant pas subi de modification génétique.

13. CONDITION D'UTILISATION

Aucune disposition particulière d'utilisation n'est requise. L'utilisation du produit peut être faite sans aucun risque.

14. INFORMATION SUR LES TRANSPORTS

Aucune action particulière n'est requise en cas de transport.

UN No	:	Non applicable
Mer	:	Non applicable
Route / Rail	:	Non applicable
Air	:	Non applicable

15. INFORMATION LEGALE

Étiquetage : le produit n'est pas sujet à un étiquetage spécifique en termes de danger ou risque.

16. AUTRE INFORMATION

Les informations contenues dans cette fiche de sécurité à sa date d'émission sont considérées comme vraies et correctes.

Cependant, la précision ou l'exactitude des informations et recommandations ou suggestions sont faites sans garanties. Au-delà des conditions d'utilisation délivrées par notre société, il est de la responsabilité de l'utilisateur de déterminer les conditions de sécurité de cette préparation. En ce qui a trait aux spécifications analytiques, pour ceux que cela intéresse, ils voudront bien se référer à nos fiches techniques.

Pour toute information complémentaire, merci d'écrire ou de joindre la société.

17. SPECIFICATIONS PARTICULIERES

Accréditations :

- FAO (Food Agency Organisation)
- JEFCA (Expert Committee for Food Additives)
- FCC (Food Chemicals Codex)

Certifications :

- Souche produite traditionnellement (média et support) sans interaction OGM
- Certificat KASHER, Hallal et non allergène.