



# 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	:	<a href="mailto:edorignac.fermentis@lesaffre.fr">edorignac.fermentis@lesaffre.fr</a>

## 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