

FICHE TECHNIQUE



DESCRIPTION

trū/tan fi est un mélange de tanins galliques et ellagiques hydrolysables, avec une teneur totale en tanins entre 95 % et 99 %. Ce mélange de tanins a été spécialement développé pour la fermentation. Sa forte teneur en tanins, aide à préserver les arômes des vins blancs et contribue à la stabilité de la couleur des vins rouges. trū/tan fi sert aussi en finition, avec des dosages plus faibles, pour accentuer le fruité et améliorer la structure globale du vin.

SPECIFICATIONS

Résultats d'analyses pour les tanins trū/tan
International CEnological Codex-CEnological Tannins and FDA BAM

Total Phenolics	>65% Gallic Acid	Aerobic plate count	<100 CFU/g
Foreign Matter	<2.0%	Coliform	<3 MPN/g
Weight loss during drying	<10%	E. Coli	<3 MPN/g
Ash	<4.0%	Yeast	<3 MPN/g
Iron	<50 mg/kg	Mold	<25 CFU/g
Lead	<5.0 mg/kg	Salmonella	Negative
Arsenic	<3.0 mg/kg	Flavor and odor	Consistent with oak tannins and tannic acid
Mercury	<0.1 mg/kg	CAS#	1401-55-4
Red Coloring Properties	<+0.05 AU	Cadmium	<1.0 mg/kg
Yellow Coloring Properties	<+1.5 AU		

PROTOCOLE D'UTILISATION

Ajouter lentement la poudre au vin ou au moût en mélangeant, pour éviter la formation d'amas dans le vin ou un dégagement excessif de poussière dans l'air. Tous les produits trū/tan étant hydrosolubles, il n'est pas nécessaire de mélanger la poudre de tanin au vin ou à l'eau avant l'ajout. Cette pratique reste cependant possible. Dans ce cas, veuillez utiliser le protocole suivant pour les ajouts liquides. Dissoudre une part de trū/tan dans 10 parts d'eau ou de vin (le vin est préférable), mélanger continuellement. Si les températures sont très basses, de l'eau chaude mélangée au vin peut être utilisée pour faciliter la dissolution des tanins. Ajouter lentement la solution au vin ou au moût en mélangeant. Après l'ajout des tanins, laissez reposer 2-3 semaines pour que tous les solides puissent se déposer avant la filtration et la mise en bouteille.

DOSAGE

3-15 g/hL

A noter : Des essais préalables sont recommandés. Le dosage final d'utilisation dépendra directement des cépages à traiter ainsi que de vos objectifs œnologiques à atteindre. Pour un résultat optimal, introduisez la dose adéquate puis agitez doucement. La dégustation sera idéale après un temps de repos de 12 à 24 heures. * augmentez les doses selon le degré de contamination au botrytis

CONSERVATION

5 ans dans un endroit frais et sec, dans son emballage non ouvert et à l'abri de la lumière.

FICHE TECHNIQUE



DESCRIPTION

trū/tan f² est un mélange dont la teneur totale en tanins est de 92 % à 97 %, ce qui en fait un produit idéal pour la fermentation de moûts rouges et blancs. Grâce à cette forte teneur en tanins, il empêche l'oxydation, protégeant les vins blancs du brunissement, et il inhibe la fermentation de raisins due à l'activité de l'enzyme laccase. Il améliore la sensation en bouche et la texture des vins blancs et a aussi des effets subtils sur les vins rouges.

SPECIFICATIONS

Résultats d'analyses pour les tanins trū/tan
International Codex-Cœnological Tannins and FDA BAM

Total Phenolics	>65% Gallic Acid	Aerobic plate count	<100 CFU/g
Foreign Matter	<2.0%	Coliform	<3 MPN/g
Weight loss during drying	<10%	E. Coli	<3 MPN/g
Ash	<4.0%	Yeast	<3 MPN/g
Iron	<50 mg/kg	Mold	<25 CFU/g
Lead	<5.0 mg/kg	Salmonella	Negative
Arsenic	<3.0 mg/kg	Flavor and odor	Consistent with oak tannins and tannic acid
Mercury	<0.1 mg/kg	CAS#	1401-55-4
Red Coloring Properties	<+0.05 AU	Cadmium	<1.0 mg/kg
Yellow Coloring Properties	<+1.5 AU		

PROTOCOLE D'UTILISATION

Ajouter lentement la poudre au vin ou au moût en mélangeant, pour éviter la formation d'amas dans le vin ou un dégagement excessif de poussière dans l'air. Tous les produits trū/tan étant hydrosolubles, il n'est pas nécessaire de mélanger la poudre de tanin au vin ou à l'eau avant l'ajout. Cette pratique reste cependant possible. Dans ce cas, veuillez utiliser le protocole suivant pour les ajouts liquides. Dissoudre une part de trū/tan dans 10 parts d'eau ou de vin (le vin est préférable), mélanger continuellement. Si les températures sont très basses, de l'eau chaude mélangée au vin peut être utilisée pour faciliter la dissolution des tanins. Ajouter lentement la solution au vin ou au moût en mélangeant. Après l'ajout des tanins, laissez reposer 2-3 semaines pour que tous les solides puissent se déposer avant la filtration et la mise en bouteille.

DOSAGE

3-15 g/hL

A noter : Des essais préalables sont recommandés. Le dosage final d'utilisation dépendra directement des cépages à traiter ainsi que de vos objectifs œnologiques à atteindre. Pour un résultat optimal, introduisez la dose adéquate puis agitez doucement. La dégustation sera idéale après un temps de repos de 12 à 24 heures. * augmentez les doses selon le degré de contamination au botrytis

CONSERVATION

5 ans dans un endroit frais et sec, dans son emballage non ouvert et à l'abri de la lumière.

FICHE TECHNIQUE



DESCRIPTION

trū/tan vf est un tanin polyvalent, qui peut être utilisé à n'importe quelle étape du processus de vinification de vins rouges et blancs. Ce mélange, dont la teneur totale en tanins est de 90 % à 95 %, augmente la stabilisation des protéines, améliore la structure et protège les vins de l'oxydation pendant l'élevage. La composition en polyphénols des vins est améliorée et stabilisée grâce à l'utilisation du produit trū/tan vf pendant l'élevage et en finition.

SPECIFICATIONS

Résultats d'analyses pour les tanins trū/tan
International CEnological Codex-CEnological Tannins and FDA BAM

Total Phenolics	>65% Gallic Acid	Aerobic plate count	<100 CFU/g
Foreign Matter	<2.0%	Coliform	<3 MPN/g
Weight loss during drying	<10%	E. Coli	<3 MPN/g
Ash	<4.0%	Yeast	<3 MPN/g
Iron	<50 mg/kg	Mold	<25 CFU/g
Lead	<5.0 mg/kg	Salmonella	Negative
Arsenic	<3.0 mg/kg	Flavor and odor	Consistent with oak tannins and tannic acid
Mercury	<0.1 mg/kg	CAS#	1401-55-4
Red Coloring Properties	<+0.05 AU	Cadmium	<1.0 mg/kg
Yellow Coloring Properties	<+1.5 AU		

PROTOCOLE D'UTILISATION

Ajouter lentement la poudre au vin ou au moût en mélangeant, pour éviter la formation d'amas dans le vin ou un dégagement excessif de poussière dans l'air. Tous les produits trū/tan étant hydrosolubles, il n'est pas nécessaire de mélanger la poudre de tanin au vin ou à l'eau avant l'ajout. Cette pratique reste cependant possible. Dans ce cas, veuillez utiliser le protocole suivant pour les ajouts liquides. Dissoudre une part de trū/tan dans 10 parts d'eau ou de vin (le vin est préférable), mélanger continuellement. Si les températures sont très basses, de l'eau chaude mélangée au vin peut être utilisée pour faciliter la dissolution des tanins. Ajouter lentement la solution au vin ou au moût en mélangeant. Après l'ajout des tanins, laissez reposer 2-3 semaines pour que tous les solides puissent se déposer avant la filtration et la mise en bouteille.

DOSAGE

2.5-15 g/hL

A noter : Des essais préalables sont recommandés. Le dosage final d'utilisation dépendra directement des cépages à traiter ainsi que de vos objectifs œnologiques à atteindre. Pour un résultat optimal, introduisez la dose adéquate puis agitez doucement. La dégustation sera idéale après un temps de repos de 12 à 24 heures.

CONSERVATION

5 ans dans un endroit frais et sec, dans son emballage non ouvert et à l'abri de la lumière.

FICHE TECHNIQUE



DESCRIPTION

Si vous désirez une complexité plus importante et une meilleure sensation en milieu de bouche, trū/tan rf est le produit à choisir en raison de sa plus grande contribution à la polymérisation. Il est idéal pour équilibrer la structure des vins de garde. Ce mélange, dont la teneur totale en tanins est de 81 % à 86 %, est un produit parfait en élevage et en finition.

SPECIFICATIONS

Résultats d'analyses pour les tanins trū/tan
International CEnological Codex-CEnological Tannins and FDA BAM

Total Phenolics	>65% Gallic Acid	Aerobic plate count	<100 CFU/g
Foreign Matter	<2.0%	Coliform	<3 MPN/g
Weight loss during drying	<10%	E. Coli	<3 MPN/g
Ash	<4.0%	Yeast	<3 MPN/g
Iron	<50 mg/kg	Mold	<25 CFU/g
Lead	<5.0 mg/kg	Salmonella	Negative
Arsenic	<3.0 mg/kg	Flavor and odor	Consistent with oak tannins and tannic acid
Mercury	<0.1 mg/kg	CAS#	1401-55-4
Red Coloring Properties	<+0.05 AU	Cadmium	<1.0 mg/kg
Yellow Coloring Properties	<+1.5 AU		

PROTOCOLE D'UTILISATION

Ajouter lentement la poudre au vin ou au moût en mélangeant, pour éviter la formation d'amas dans le vin ou un dégagement excessif de poussière dans l'air. Tous les produits trū/tan étant hydrosolubles, il n'est pas nécessaire de mélanger la poudre de tanin au vin ou à l'eau avant l'ajout. Cette pratique reste cependant possible. Dans ce cas, veuillez utiliser le protocole suivant pour les ajouts liquides. Dissoudre une part de trū/tan dans 10 parts d'eau ou de vin (le vin est préférable), mélanger continuellement. Si les températures sont très basses, de l'eau chaude mélangée au vin peut être utilisée pour faciliter la dissolution des tanins. Ajouter lentement la solution au vin ou au moût en mélangeant. Après l'ajout des tanins, laissez reposer 2-3 semaines pour que tous les solides puissent se déposer avant la filtration et la mise en bouteille.

DOSAGE

1-15 g/hL

A noter : Des essais préalables sont recommandés. Le dosage final d'utilisation dépendra directement des cépages à traiter ainsi que de vos objectifs œnologiques à atteindre. Pour un résultat optimal, introduisez la dose adéquate puis agitez doucement. La dégustation sera idéale après un temps de repos de 12 à 24 heures.

CONSERVATION

5 ans dans un endroit frais et sec, dans son emballage non ouvert et à l'abri de la lumière.

FICHE TECHNIQUE



DESCRIPTION

trū / tan ib est un mélange d'une teneur en tanins de 80 à 85 %, conçu pour augmenter la perception du fruité, en apportant une sensation riche en douceur au caractère aromatique et gustatif des vins blancs, rosés et rouges. La méthode de chauffe, qui nous est exclusive, donne un profil polyphénolique qui s'intègre rapidement aux tanins des raisins, complétant ainsi leur structure par interaction pour créer de nouveaux tanins complexes, soyeux et doux. Grâce à sa forte réactivité, trū / tan ib agit vite pendant l'élevage, permettant donc une mise en bouteille plus précoce. A utiliser à tout moment pendant l'élevage.

SPECIFICATIONS

Résultats d'analyses pour les tanins trū / tan
International CEnological Codex-CEnological Tannins and FDA BAM

Total Phenolics	>65% Gallic Acid	Aerobic plate count	<100 CFU/g
Foreign Matter	<2.0%	Coliform	<3 MPN/g
Weight loss during drying	<10%	E. Coli	<3 MPN/g
Ash	<4.0%	Yeast	<3 MPN/g
Iron	<50 mg/kg	Mold	<25 CFU/g
Lead	<5.0 mg/kg	Salmonella	Negative
Arsenic	<3.0 mg/kg	Flavor and odor	Consistent with oak tannins and tannic acid
Mercury	<0.1 mg/kg	CAS#	1401-55-4
Red Coloring Properties	<+0.05 AU	Cadmium	<1.0 mg/kg
Yellow Coloring Properties	<+1.5 AU		

PROTOCOLE D'UTILISATION

Ajouter lentement la poudre au vin ou au moût en mélangeant, pour éviter la formation d'amas dans le vin ou un dégagement excessif de poussière dans l'air. Tous les produits trū / tan étant hydrosolubles, il n'est pas nécessaire de mélanger la poudre de tanin au vin ou à l'eau avant l'ajout. Cette pratique reste cependant possible. Dans ce cas, veuillez utiliser le protocole suivant pour les ajouts liquides. Dissoudre une part de trū / tan dans 10 parts d'eau ou de vin (le vin est préférable), mélanger continuellement. Si les températures sont très basses, de l'eau chaude mélangée au vin peut être utilisée pour faciliter la dissolution des tanins. Ajouter lentement la solution au vin ou au moût en mélangeant. Après l'ajout des tanins, laissez reposer 2-3 semaines pour que tous les solides puissent se déposer avant la filtration et la mise en bouteille.

DOSAGE

3-10 g/hL

A noter : Des essais préalables sont recommandés. Le dosage final d'utilisation dépendra directement des cépages à traiter ainsi que de vos objectifs œnologiques à atteindre. Pour un résultat optimal, introduisez la dose adéquate puis agitez doucement. La dégustation sera idéale après un temps de repos de 12 à 24 heures.

CONSERVATION

5 ans dans un endroit frais et sec, dans son emballage non ouvert et à l'abri de la lumière.

FICHE TECHNIQUE

vb / VOLUME BOOST

DESCRIPTION

Même au dosage le plus faible, trū/tan vb donne au vin plus de volume et apporte de la rondeur à la sensation en bouche. Le fruit devient plus complexe en arôme, ce qui ajoute à la sophistication du vin fini, et le milieu de bouche est approfondi grâce à la préservation de caractères variétaux. La durée de garde du vin est aussi prolongée. Ce mélange hydrolysable de tanins galliques et ellagiques a une teneur totale en tanins entre 83 % et 88 %, et il convient aussi bien à l'élevage et qu'en finition.

SPECIFICATIONS

Résultats d'analyses pour les tanins trū/tan
International Codex-CEnological Tannins and FDA BAM

Total Phenolics	>65% Gallic Acid	Aerobic plate count	<100 CFU/g
Foreign Matter	<2.0%	Coliform	<3 MPN/g
Weight loss during drying	<10%	E. Coli	<3 MPN/g
Ash	<4.0%	Yeast	<3 MPN/g
Iron	<50 mg/kg	Mold	<25 CFU/g
Lead	<5.0 mg/kg	Salmonella	Negative
Arsenic	<3.0 mg/kg	Flavor and odor	Consistent with oak tannins and tannic acid
Mercury	<0.1 mg/kg	CAS#	1401-55-4
Red Coloring Properties	<+0.05 AU	Cadmium	<1.0 mg/kg
Yellow Coloring Properties	<+1.5 AU		

PROTOCOLE D'UTILISATION

Ajouter lentement la poudre au vin ou au moût en mélangeant, pour éviter la formation d'amas dans le vin ou un dégagement excessif de poussière dans l'air. Tous les produits trū/tan étant hydrosolubles, il n'est pas nécessaire de mélanger la poudre de tanin au vin ou à l'eau avant l'ajout. Cette pratique reste cependant possible. Dans ce cas, veuillez utiliser le protocole suivant pour les ajouts liquides. Dissoudre une part de trū/tan dans 10 parts d'eau ou de vin (le vin est préférable), mélanger continuellement. Si les températures sont très basses, de l'eau chaude mélangée au vin peut être utilisée pour faciliter la dissolution des tanins. Ajouter lentement la solution au vin ou au moût en mélangeant. Après l'ajout des tanins, laissez reposer 2-3 semaines pour que tous les solides puissent se déposer avant la filtration et la mise en bouteille.

DOSAGE

1-5 g/hl

A noter : Des essais préalables sont recommandés. Le dosage final d'utilisation dépendra directement des cépages à traiter ainsi que de vos objectifs œnologiques à atteindre. Pour un résultat optimal, introduisez la dose adéquate puis agitez doucement. La dégustation sera idéale après un temps de repos de 12 à 24 heures.

CONSERVATION

5 ans dans un endroit frais et sec, dans son emballage non ouvert et à l'abri de la lumière.

FICHE TECHNIQUE



DESCRIPTION

Ce tanin de fermentation apporte des arômes subtils ainsi qu'une sensation de rondeur et d'onctuosité en bouche. Il est particulièrement adapté pour des vins blancs généreux et des vins rouges plus légers. Il s'agit d'un mélange de tanins galliques et ellagiques, dont la teneur globale en polyphénols est de 92 à 97 %, réduisant le risque d'oxydation dû au botrytis et diminuant la teneur en pyrazines et le caractère végétal dans les cépages susceptibles. À utiliser lors de la finition pour apporter un boisé délicat, une meilleure structure et une douceur en finale.

SPECIFICATIONS

Résultats d'analyses pour les tanins trū / tan
International CEnological Codex-CEnological Tannins and FDA BAM

Total Phenolics	>65% Gallic Acid	Aerobic plate count	<100 CFU/g
Foreign Matter	<2.0%	Coliform	<3 MPN/g
Weight loss during drying	<10%	E. Coli	<3 MPN/g
Ash	<4.0%	Yeast	<3 MPN/g
Iron	<50 mg/kg	Mold	<25 CFU/g
Lead	<5.0 mg/kg	Salmonella	Negative
Arsenic	<3.0 mg/kg	Flavor and odor	Consistent with oak tannins and tannic acid
Mercury	<0.1 mg/kg	CAS#	1401-55-4
Red Coloring Properties	<+0.05 AU	Cadmium	<1.0 mg/kg
Yellow Coloring Properties	<+1.5 AU		

PROTOCOLE D'UTILISATION

Ajouter lentement la poudre au vin ou au moût en mélangeant, pour éviter la formation d'amas dans le vin ou un dégagement excessif de poussière dans l'air. Tous les produits trū / tan étant hydrosolubles, il n'est pas nécessaire de mélanger la poudre de tanin au vin ou à l'eau avant l'ajout. Cette pratique reste cependant possible. Dans ce cas, veuillez utiliser le protocole suivant pour les ajouts liquides. Dissoudre une part de trū / tan dans 10 parts d'eau ou de vin (le vin est préférable), mélanger continuellement. Si les températures sont très basses, de l'eau chaude mélangée au vin peut être utilisée pour faciliter la dissolution des tanins. Ajouter lentement la solution au vin ou au moût en mélangeant. Après l'ajout des tanins, laissez reposer 2-3 semaines pour que tous les solides puissent se déposer avant la filtration et la mise en bouteille.

DOSAGE

2-10 g/hL*

A noter : Des essais préalables sont recommandés. Le dosage final d'utilisation dépendra directement des cépages à traiter ainsi que de vos objectifs œnologiques à atteindre. Pour un résultat optimal, introduisez la dose adéquate puis agitez doucement. La dégustation sera idéale après un temps de repos de 12 à 24 heures. *augmentez les doses selon le degré de contamination au botrytis

CONSERVATION

5 ans dans un endroit frais et sec, dans son emballage non ouvert et à l'abri de la lumière.



RUBRIQUE 1 : Identification de la substance / préparation et de la personne physique ou morale responsable de la mise sur le marché

1.1. Identifiant

Nom du produit : Tru/Tan

1.2. Utilisations pertinentes de la substance / préparation et utilisations déconseillées

Utilisation de la substance / préparation : Vinification / élevage des vins

1.3. Coordonnées du fournisseur / éditeur de la fiche de données de sécurité

Oak Solutions Group
2557 Napa Valley Corp. Dr., Suite D
Napa, CA 94558, USA
Tél. 707-259-4988 - Fax 707-255-5952

1.4. Numéro d'appel d'urgence

Aucune information disponible

RUBRIQUE 2 : Identification des dangers

2.1. Classification de la substance

Classification (GHS-US)

Pouss. comb. H232

Texte intégral des phrases H : voir la rubrique 16

2.2. Composants de l'étiquette

Étiquetage GHS-US

Mot de signal (GHS-US) : Avertissement

Identification des dangers (GHS-US) : H232 - Peut former des poussières combustibles dans l'air

2.3. Autres dangers

Aucune information disponible

2.4. Toxicité aiguë inconnue (GHS-US)

Sans objet

RUBRIQUE 3 : Composition / informations sur les composants

3.1. Substance

Sans objet

3.2. Préparation

Désignation	Identifiant	%	Classification (GHS-US)
Tanins	(N° CAS) 1401-55-4	Secret professionnel	Produit non classé
Ellagitanin	Aucun	Secret professionnel	Produit non classé

Texte intégral des phrases H : voir la rubrique 16

RUBRIQUE 4 : Premiers secours

4.1. Description des premiers

- En cas d'inhalation : Transporter la victime à l'air frais et vérifier qu'elle respire. En cas de difficultés respiratoires, donner de l'oxygène si disponible. Si la victime ne respire pas, pratiquer la réanimation cardio-pulmonaire (RCP). Consulter un médecin.
- En cas de contact avec la peau : En cas de contact avec la peau, laver abondamment à l'eau et au savon. Si une irritation se développe ou persiste, consulter un médecin.
- En cas de contact avec les yeux : Rincer abondamment à l'eau pendant au moins 15 minutes en écartant les paupières. Consulter immédiatement un médecin, de préférence un ophtalmologue.
- En cas d'ingestion : Si la victime est consciente et alerte, lui donner 2 ou 3 verres d'eau à boire. Ne pas faire vomir. Consulter immédiatement un médecin.

4.2. Principaux symptômes et effets aigus et différés

- Symptômes / troubles en cas d'inhalation : Peut entraîner une irritation des voies respiratoires.
- Symptômes / troubles en cas de contact avec la peau : Peut entraîner une irritation de la peau.

Tru/Tan

Fiche de données de sécurité

Symptômes / troubles en cas de contact avec les yeux	: Peut entraîner une irritation des yeux.
Symptômes / troubles en cas d'ingestion	: L'ingestion n'est pas considérée comme une voie d'exposition probable dans les conditions normales d'utilisation du produit. Peut entraîner une irritation gastro-intestinale en cas d'ingestion.

4.3. Indications des éventuels soins médicaux immédiats et traitements particuliers

Aucune autre information disponible

RUBRIQUE 5 : Mesures de lutte contre l'incendie

5.1. Moyens d'extinction

Moyens d'extinction appropriés	: Utiliser les moyens d'extinction appropriés pour le feu en question.
Moyens d'extinction déconseillés	: Aucun.

5.2. Dangers particuliers résultant de la substance ou de la préparation

Danger d'incendie	: En cas de chauffage jusqu'à la décomposition, le produit émet des fumées toxiques.
Danger d'explosion	: Peut former un mélange inflammable / explosif de poussière et d'air.

5.3. Conseils aux pompiers

Protection pendant la lutte contre l'incendie	: Les pompiers doivent porter un équipement complet de protection.
---	--

RUBRIQUE 6 : Mesures à prendre en cas de dispersion accidentelle

6.1. Précautions individuelles, EPI et mesures d'urgence

6.1.1. Pour les non-secouristes

Aucune information disponible

6.1.2. Pour les secouristes

Aucune information disponible

6.2. Précautions pour la protection de l'environnement

Éviter le rejet dans l'environnement.

6.3. Méthodes et matériel de confinement et de nettoyage

Pour le confinement	: Isoler la zone. Écarter le personnel non essentiel.
Méthodes de nettoyage	: Utiliser un balai ou une pelle pour mettre le produit déversé dans un récipient en vue de son élimination.

6.4. Référence à d'autres rubriques

Aucune information disponible

RUBRIQUE 7 : Manipulation et stockage

7.1. Précautions à prendre pour

Précautions à prendre pour une manipulation sans danger	: Éviter toute exposition inutile. Ne pas respirer les poussières. Manipuler selon les bonnes pratiques industrielles d'hygiène et de sécurité. Conserver loin des aliments, boissons et aliments pour animaux. Porter des vêtements de protection appropriés.
---	--

7.2. Conditions nécessaires pour assurer la sécurité du stockage, y compris d'éventuelles incompatibilités

Conditions de stockage	: Conserver dans un endroit sec et bien aéré. Conserver les récipients bien fermés pendant les périodes de non utilisation. Éliminer les éventuelles sources d'allumage.
------------------------	--

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

Aucune information disponible

RUBRIQUE 8 : Contrôles de l'exposition et protection individuelle

8.1. Paramètres de contrôle

Tanins (1401-55-4)	
ACGIH	Sans objet
OSHA	Sans objet

Ellagitanin	
ACGIH	Sans objet
OSHA	Sans objet

8.2. Contrôles de l'exposition

Contrôles techniques appropriés	: Le système d'échappement local et la ventilation générale doivent être suffisants pour satisfaire aux normes d'exposition.
---------------------------------	--

Tru/Tan

Fiche de données de sécurité

Protection des mains	: Porter des gants imperméables (néoprène, nitrile ou caoutchouc) pour la protection des mains.
Protection des yeux	: Lunettes de sécurité.
Protection du corps et de la peau	: Porter des vêtements de travail appropriés.
Protection respiratoire	: Si les concentrations dans l'air sont supérieures aux limites d'exposition en vigueur, porter une protection respiratoire approuvée par NIOSH.

RUBRIQUE 9 : Propriétés physiques et chimiques

9.1. Informations sur les propriétés physiques et chimiques essentielles

État physique	: Solide
Aspect	: Poudre
Couleur	: Jaune-Marron
Odeur	: Chêne
Seuil olfactif	: Aucune donnée disponible
pH	: 2,5 - 4
Taux d'évaporation relatif (Acétate de butyle = 1)	: Aucune donnée disponible
Point de fusion	: 200 °C
Point de congélation	: Aucune donnée disponible
Point d'ébullition	: Aucune donnée disponible
Point d'éclair	: Aucune donnée disponible
Température d'auto-inflammabilité	: 470 °C
Température de décomposition	: Aucune donnée disponible
Inflammabilité (solide, gaz)	: Aucune donnée disponible
Pression de vapeur	: Aucune donnée disponible
Densité de vapeur	: 0,3 - 0,5
Densité relative	: Aucune donnée disponible
Solubilité	: Aucune donnée disponible
Log Pow	: Aucune donnée disponible
Log Kow	: Aucune donnée disponible
Viscosité cinématique	: Aucune donnée disponible
Viscosité dynamique	: Aucune donnée disponible
Propriétés explosives	: Aucune donnée disponible
Propriétés oxydantes	: Aucune donnée disponible
Limites d'explosion	: Aucune donnée disponible

9.2. Autres informations

Aucune information disponible

RUBRIQUE 10 : Stabilité et réactivité

10.1. Réactivité

Aucune information disponible

10.2. Stabilité chimique

Stable dans les conditions normales de manipulation et de stockage.

10.3. Possibilité de réactions dangereuses

Aucune.

10.4. Conditions à éviter

Formation de poussières, humidité, chaleur

10.5. Matières incompatibles

Aucune (à notre connaissance).

10.6. Produits de décomposition dangereux

Oxydes de carbone et autres gaz toxiques.

Tru/Tan

Fiche de données de sécurité

RUBRIQUE 11 : Informations toxicologiques

11.1. Informations sur les effets toxicologiques

Toxicité aiguë : Produit non classé

Tanins (1401-55-4)	
DL50 par voie orale chez le rat	2260 mg/kg
ATE US (voie orale)	2260,000 mg/kg

Corrosion / irritation de la peau : Produit non classé

pH : 2,5 - 4

Lésions oculaires graves / irritation oculaire : Produit non classé

pH : 2,5 - 4

Sensibilisation respiratoire ou cutanée : Produit non classé

Mutagenicité sur les cellules germinales : Produit non classé

Cancérogénicité : Produit non classé

Tanins (1401-55-4)	
Groupe IARC	3 - Non classable

Toxicité pour la reproduction : Produit non classé

Toxicité spécifique pour certains organes cibles - exposition unique : Produit non classé

Toxicité spécifique pour certains organes cibles - exposition répétée : Produit non classé

Danger par aspiration : : Produit non classé

RUBRIQUE 12 : Informations écologiques

12.1. Toxicité

Aucune information disponible

12.2. Persistance et dégradabilité

Aucune information disponible

12.3. Potentiel de bioaccumulation

Aucune information disponible

12.4. Mobilité dans le sol

Aucune information disponible

12.5. Autres effets nocifs

Effet sur la couche d'ozone : Aucune information disponible

Effet sur le réchauffement climatique : Aucun impact néfaste sur l'environnement (à notre connaissance).

RUBRIQUE 13 : Considérations relatives à l'élimination

13.1. Méthodes de traitement des déchets :

Consignes d'élimination des déchets : Éliminer conformément aux réglementations locales / régionales / nationales / internationales.

RUBRIQUE 14 : Informations relatives au transport

Selon les exigences DOT

Ce produit ne présente pas de danger selon la définition de la réglementation du transport

RUBRIQUE 15 : Informations réglementaires

15.1. Réglementations fédérales (USA)

Tanins (1401-55-4)	
Produit répertorié dans l'inventaire TSCA (Loi du contrôle des substances toxiques) des États-Unis	

Tru/Tan

Fiche de données de sécurité

15.3. Réglementations au niveau des États américains

Aucune information disponible

RUBRIQUE 16 : Autres informations

Libellé des phrases H :

Pouss. comb.	Poussières combustibles
H232	Peut former des poussières combustibles dans l'air

Ces informations sont basées sur l'état actuel de nos connaissances et servent à décrire le produit uniquement dans le cadre des exigences en matière de santé, de sécurité et de protection de l'environnement. Elles ne doivent donc pas être interprétées comme une garantie des propriétés spécifiques du produit.

OAK SOLUTIONS GROUP
13 Route de Canteloup
33750 BEYCHAC & CAILLAU
Tél. 05 56 72 82 00
Fax 05 56 72 47 72



DÉCLARATION DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

A. SOCIÉTÉS :

A.1 Nom et adresse du fournisseur :
Oak Solutions Group – 2557 Napa Valley Corporate Drive, Suite D, Napa CA 94558, USA

A.2 Désignation / nom commercial du produit fourni :
Tru/Tan F2, RF, VF, IB, VB FI

B. DÉCLARATIONS :

Statut ESB

Les produits en question sont fabriqués à partir de matières provenant de pays à faible risque d'ESB (Europe).

Statut OGM

Les produits en question sont fabriqués sans le recours aux organismes génétiquement modifiés et / ou aux produits dérivés de ces derniers.

Statut Allergènes

Les produits en question ne contiennent aucun des ingrédients suivants : les cacahuètes ou leurs dérivés ; les noix ou leurs dérivés ; les graines de sésame ou leurs dérivés ; le lait ou ses dérivés ; les œufs ou leurs dérivés ; le poisson ou ses dérivés ; les coquillages ou leurs dérivés ; le soja ou ses dérivés ; le blé ou ses dérivés ; des sulfites ; la moutarde ou ses dérivés.

Nous avons des procédures pour empêcher la contamination croisée du produit avec les allergènes cités ci-dessus qui ne sont pas présents dans le produit d'origine.

Statut NATAMYCINE

Les produits en question ne contiennent pas de natamycine. La natamycine n'a pas été utilisée au cours de la production ou du stockage.

CE 178/2002

Les produits en question sont conformes aux principes et aux exigences des réglementations alimentaires.

OAK SOLUTIONS GROUP
13 Route de Canteloup
33750 BEYCHAC & CAILLAU 1
Tél. 05 56 72 82 00
Fax 05 56 72 47 72

C. CERTIFICATION DU FOURNISSEUR :

- C.1 Numéro de BdC de l'acheteur :
- C.2 Numéro de facture Oak Solutions Group :
- C.3 Date d'expédition : le
- C.4 Destination :
- C.5 Rapport d'analyses du laboratoire :
- C.6 Nom et poste : Derek Sanchez, responsable technico-commercial Tru/Tan
- C.7 Signature autorisée :



OAK SOLUTIONS GROUP

Spécifications du produit

Objet :

Les spécifications font référence aux exigences dimensionnelles et de performances pour le tanin sec utilisé au cours de la vinification et de l'élevage des vins.

Définitions :

Tanin : Polyphénols astringents et amers, d'origine végétale, qui se combinent avec les protéines et d'autres composés organiques, assurant leur précipitation, ou qui les font rétrécir. Identification de tanins spécifiques selon les définitions du Codex œnologique international.

Préparation :

1. Les tanins Tru/Tan sont secs et exempts d'humidité excessive.
2. Les tanins Tru/Tan sont stables sur le plan microbiologique, exempts de levure, de bactérie et de moisissure.
3. Les tanins Tru/Tan sont produits par l'extraction du bois de chêne et des galles sous forme liquide, soit dans l'eau, soit dans l'alcool, soit dans une solution hydroalcoolique. Cet extrait est évaporé et atomisé pour obtenir une poudre.
4. Propriétés sensorielles : Produit exempt de toute trace détectable de chloroanisoles.

Emballage :

Les sacs et autres emballages en contact avec les produits OSG sont conformes aux normes alimentaires.

1. Les produits Tru/Tan sont conditionnés dans des sacs neufs fabriqués à partir de matériaux de qualité alimentaire : polyester (PET), polyester métallisé (MET PET) et polyéthylène basse densité linéaire (LLDPE).
2. Les sacs sont scellés ou fermés de manière équivalente pour empêcher la perte du contenu ainsi que la contamination par des poussières et d'autres matières étrangères.
3. Les caisses et / ou palettes sont fabriquées à partir de bois séché au four, sans traitement chimique ; elles sont sèches et exemptes de moisissure.
4. Les caisses et / ou palettes sont couvertes de film plastique pour protéger le produit contre les conditions météorologiques et la contamination par des substances chimiques, microbiennes ou d'autres matières étrangères pendant le transport et le stockage.

OAK SOLUTIONS GROUP
13 Route de Canteloup 1
33750 BEYCHAC & CAILLAU
Tél. 05 56 72 82 00
Fax 05 56 72 47 72

Étiquetage :

Tous les sacs sont étiquetés pour une traçabilité selon le numéro de lot. Les sacs présentent les informations suivantes :

1. Nom du produit
2. Type de préparation
3. Quantité
4. Numéro de lot
5. Le produit peut être conservé pendant une période indéterminée à condition que les conditions de stockage soient bonnes.

Stockage

Les palettes de produits Tru/Tan sont stockées à l'abri, dans des conditions sèches et sûres avant d'être expédiées chez les clients.

Transport et expédition

Les véhicules de transport et les récipients d'expédition sont exempts de matières étrangères, d'humidité et de contamination chimique évidente avant le chargement.

OAK SOLUTIONS GROUP
13 Route de Canteloup
33750 BEYCHAC & CAILLAU
Tél. 05 56 72 82 00
Fax 05 56 72 47 72

vegan action

VEGAN AWARENESS FOUNDATION
p.o. box 7313 • richmond, va 23221
phone 804-577-8341 • fax 804-254-8346
www.vegan.org



2020 No Animal Testing Statement Signed by Individual Ingredient Manufacturer

The definition of 'no-animal testing' is defined as no use of animals (live or deceased) for any type of research purposes whatsoever to include feed or nutrition trials, toxicity testing, or animal tests or trials "as required by law" and not being tested by another company or independent contractor since the year 2000.

Oak Solutions Group company has not tested the
following ingredient tru/tan oak tannins on animals since the year 2000.
Initial JM

Oak Solutions Group company does not contract another
company to test the above listed ingredient on animals.

Initial JM

Oak Solutions Group company does not intend to test the
above listed ingredient on animals in the future.

Initial JM

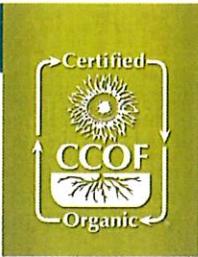
Jenna Marston
Company Representative Name

Jenna Marston
Company Representative Signature

4/22/2020

Date

OAK SOLUTIONS GROUP
13 Route de Canteloup
33750 BEYCHAC & CAILLAU
Tél. 05 56 72 82 00
Fax 05 56 72 47 72



CCOF

Organic Certification Education & Outreach Political Advocacy Promotion

Nonorganic Processing Material Affidavit

- ▶ **CCOF Client:** Forward this affidavit to your material manufacturer. They must complete and sign this form.
- ▶ Submit one affidavit for each nonorganic ingredient or processing aid on National List 205.605, 205.606, or agricultural ingredients used in your organic products. Search for approved materials on MyCCOF.org.
- ▶ **Material Manufacturer:** Fill out this form so CCOF can review this material for the CCOF certified client's use.

A. Manufacturer Business Name: Oak Solutions Group

Nonorganic processing aid or ingredient ("material"): All Tru/Tan Products

Function: Adjust tannin content of wine

List all ingredients or attach complete ingredient statement. Attached

Oak Extract, Natural

- B. The material listed above conforms to the following criteria:
- | | True | False |
|--|------|--------------------------|
| 1) Genetically modified organisms were not used in the production of this material. | X | <input type="checkbox"/> |
| 2) Irradiation was not used in the production of this material. | X | <input type="checkbox"/> |
| 3) Sewage sludge was not used in the production of this material. | X | <input type="checkbox"/> |

C. If the material listed above is one of the following, **also** attest to the applicable criteria below.
Additional information may be required.

Requirement	True	False
• Activated Charcoal – From a vegetative source o List source:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Calcium chloride – Non-synthetic	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Cellulose – Non-chlorine bleached	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Citric Acid – Produced by microbial fermentation of carbohydrate substance o List carbohydrate substance:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Color – No synthetic** solvents and carrier systems or artificial preservatives were used o List agricultural source:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Enzyme – From edible, nontoxic plants, nonpathogenic fungi, or non-pathogenic bacteria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Glycerin – Produced by hydrolysis of fats and oils	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Gum (Arabic; Guar; Locust Bean; Carob Bean) – Water extracted	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Lecithin – De-oiled (dried)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Microorganisms – Food grade bacteria, fungi, or other microorganism	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Pectin – Non-amidated	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Rennet – Animal derived	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Sodium Bicarbonate – Non-synthetic	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Sodium Carbonate – Non-synthetic	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Tartaric Acid – Made from grape wine or malic acid o List source:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Tocopherol – Derived from vegetable oil	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Waxes – Non-synthetic* (carnauba wax, or wood resin)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Yeast – Non-synthetic*, not grown on petrochemical substrate or sulfite waste liquor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

***Non-synthetic (natural).** A substance that is derived from mineral, plant, or animal matter; does not undergo a synthetic process as defined in section 6502(21) of the Act (7 U.S.C. 6502(21)). Non-synthetic is used as a synonym for natural.

****Synthetic.** A substance that is formulated or manufactured by a chemical process or by a process that chemically changes a substance extracted from naturally occurring plant, animal, or mineral sources; ...shall not apply to substances created by naturally occurring biological process.





CCOF

Organic Certification Education & Outreach Political Advocacy Promotion

D. MANUFACTURER STATEMENT

I am qualified to assess the validity of the statements in sections B and C and the statements in Sections B and C regarding the material produced by my company are true to the best of my knowledge.

Derek Sanchez, Tru/Tan Technical Sales Manager / Wine Chemist

Manufacturer Representative's Name & Title (please print)

[Handwritten Signature]

30 January 2023

Manufacturer Representative's Authorized Signature

Date

OAK SOLUTIONS GROUP
13 Route de Canteloup
33750 BEYCHAC & CAILLAU
Tél. 05 56 72 82 00
Fax 05 56 72 47 72





V-Label - International label for products and services

Supplier confirmation for the fulfilment of the V-Label criteria

Please note that this document is not intended to be completed for the licensing of the end product, but for the supplied semi-finished products, that make up the end product.

Supplier

Company name and address:	Oak Solutions Group, 2557 Napa Valley Corporate Drive, Napa CA 94559 USA		
Tel.:	+1 707 259 4988	Email:	dsanchez@oaksolutionsgroup.com

Information about supplied product

Product name	Supplier product number (e.g. GTIN)	V-Label product number (if issued by the licensor)	vegan (please tick)**	vegetarian (please tick)**
Tru/Tan Oenological Tannins			<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Components involved in the final production stage of the supplied product (if more than one)*				
Oak Tannin				

*Components are all ingredients (including additives, carriers, flavourings, and enzymes), processing aids, and carry overs. The complete name must be given, e.g. 'corn starch' instead of simply 'starch'. Machine components and substances that are used for the maintenance and cleaning of machines are explicitly not considered as processing aids and are therefore not subject to this confirmation. This includes tools, safety clothing, and other substances and materials that are not directly and exclusively used for the production of the said raw materials.

**please tick only one of the two, according to the nature of the product

Confirmation from the supplier

We hereby confirm that the listed product meets the **following criteria for the V-Label according to the indicated categories of vegetarian or vegan** and that all components involved in the final production stage of the supplied product are listed.

Napa CA USA, 24 January 2023

Place, Date

Signature, Print name

Stamp

VEGAN

VEGETARIAN

INTERNATIONAL

WWW.V-LABEL.EU, GREECE@V-LABEL.EU, +30 2310 474115

Greekeexports SMPC, Straitsa 2, 57001 Thermi, Thessaloniki, GREECE



V-Label - International label for products and services

Criteria for the V-Label

Definition of 'vegan'

Products are considered vegan if they are not of animal origin and, at no stage of production and processing, has use been made of or has the product been supplemented with:

- ingredients or components that are of animal origin (including additives, carriers, aromas, fragrances, flavourings, and enzymes) or
- processing aids that are of animal origin or
- substances which are not additives but which are used in the same way and with the same purpose as processing aids in either processed or unprocessed form and which are of animal origin.

This includes, especially but not exclusively,:

- No meat or any other slaughter products (e.g. offal).
- No fish or any other marine animals.
- No eggs.
- No honey.
- No milk.
- No wax from animals, including wool fat (lanoline), beeswax, and shellac.
- No fur, no leather, no silk.
- No royal jelly.
- No colouring agents of animal origin.
- No substances which were bleached with animal charcoal.
- No substances which were clarified with animal substances such as gelatine or fish bladder.
- No substances manufactured, obtained or produced from the above-mentioned substances.

2.2 Definition of 'vegetarian'

Products are considered vegetarian if they meet the requirements of the paragraph above, with the difference being that in their production, milk, colostrum, eggs, honey, beeswax, propolis, and wool grease, including lanolin derived from the wool of live sheep, and their components or derivatives may be added or used.

This includes, especially but not exclusively,:

- No meat or any other slaughter products, (e.g. offal).
- No fish or any other marine animals.
- No eggs from birds reared in cages (including 'enriched cages' and small group-housing systems)
- No eggs obtained by killing animals (e.g. caviar).
- No dairy products where animal rennet was used.
- No royal jelly.
- No colouring agents obtained by killing animals (e.g. real carmine).
- No aromas, fragrances, or flavourings of animal origin, except if the substance corresponds to the definition in the above paragraph.
- No substances bleached with animal charcoal.
- No carrier substances of animal origin, except if the substance corresponds to the definition in the above paragraph.
- No substances clarified with animal substances such as gelatine or fish bladder, except if the substance corresponds to the definition in the above paragraph.
- No substances manufactured, obtained, or produced from the above-mentioned substances.



V-Label - International label for products and services

Culture media

The aforementioned vegan and vegetarian definitions refer to all stages of production and processing and thus include the processes of biotechnological production of ingredients or substances. Biotechnological methods are methods in which bacteria, fungi, algae, eukaryotic unicellular organisms, and/or cell cultures for the production and/or modification of the ingredients are deliberately added. For example, the last-used culture media, fermenter substrates, and/or carrier materials in the production of ingredients or substances which are part of the final product must also fulfil the aforementioned criteria for vegan ingredients or substances and vegetarian ingredients or substances respectively.

Guidelines for unintended traces

All stages of production, processing, and distribution should be designed in a way that there is no unintended presence of non-vegan or non-vegetarian substances respectively. If there are unintended traces of non-vegan or non-vegetarian substances, the producer is obliged to improve all stages of production, processing and distribution. If optimisation is not possible, the producer has to state reasons for this. Contamination with non-vegan or non-vegetarian substances does not automatically result in an exclusion of the 'vegan' or 'vegetarian' V-Label, provided that the producer has made all reasonable arrangements to avoid contaminations.

Definition animal

The V-Label defines animals as multicellular eukaryotic organisms (organisms whose cells have a nucleus enclosed within membranes) that do not derive their metabolic energy from sunlight like plants do, need oxygen to breathe and are not fungi. This includes all vertebrates and invertebrates.