

DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICOS DE PRODUTOS ENOLÓGICOS
MARTIN VIALATTE – STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE

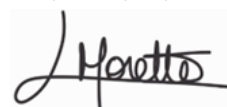
Conforme o Anexo II do Regulamento da UE Nº 1169/2011, relativo a informação sobre a presença de alergênicos, SOFRALAB declara que os seguintes produtos enológicos da gama Martin Vialatte-Station oenotechnique de champagne contêm ingredientes considerados como alérgenos:

- **Ovos e produtos à base de ovos (clara de ovo)**
BACTOLYSE LYSOZYME – OVOCOL
- **Leite e produtos lácteos (caseína)**
POLYCASE – POLYPRESSE
- **Anidrido sulfuroso e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/L expressos em SO₂:**
ACETOX VB – ACETOX VR – ADJUVANT GAMME LIQUIDE – ALBUMINOCOL – ANTARTIKA DUO – ANTARTIKA VR – ANTARTIKA FRESH – ANTARTIKA V40 – AQUACOL LIQUIDE – ASEPTOL 2 – BAKTOL LIQUIDE – BAKTOL POUDRE – BAKTOSSOL 225 – BENTOGEL – CAMEL KN/KGS – CHARM VIVA – CLAR CM – CLAR T GAMME – COLLE BDX – COMPLEXE AN – CRISTAB GC LIQUIDE – CRISTAB BV – CRISTAL – CRISTALGREEN – CRISTALSOL – DEPECTIL THERMO 2 – DOSES BISULFITES – DUOGOM MAX – EFFERBAKTOL GAMME – EVERCELL05 – FILTROSTABIL LIQUIDE – GELATINE LIQUIDE – GELISOL – GOMMEFF – GOMIXEL – KTS FLOT – METABISULFITE DE POTASSIUM – OPEN PURE FRAICHEUR – PROVGREEN L100 – PROVGREEN L170 – QALISOL – SOLUTION ŒNOLOGIQUE 64 – SOUFRE PASTILLE – SULFISCORBATE – SULFIVENDANGE – DOSES SULFIVENDANGES – SULFOSSOL – SUPERFILTROSTABIL – SUPERNEOSTABIL
- **Peixes e produtos à base de peixes:**
AQUACOL – CLAR CM – COLLE DE POISSON – CRISTAL – CRISTALINE – FINECOLL – QALISOL

De acordo com o Regulamento da UE Nº33/2019, a etiquetagem é obrigatória em enologia somente para o anidrido sulfuroso, para os derivados de ovos e de leite.

Outros tipos de alérgenos indicados no Anexo II do Regulamento UE Nº 1169/2011 não contêm nos produtos fornecidos pelo laboratório SOFRALAB.

Magenta, le 07/01/2026



L.MORETTE
Assistente de Qualidade