

# ACTIFLORE® F5

Levadura adaptada a la vinificación de los vinos base destinados a la destilación

*Levaduras Secas Activas Seleccionadas (LSAS) no OGM. Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al Reglamento (UE) n°2019/934.*

## ESPECIALIDADES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Levadura seleccionada por su baja producción de alcoholes superiores como etanal, acetato de etilo.

- Excelentes capacidades de fermentación, fase de latencia corta.
- Necesidad de nitrógeno medio.
- Baja producción de SO<sub>2</sub>.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Levaduras deshidratadas y envasadas al vacío.

Aspecto ..... granulado

## ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Humedad (%) ..... < 8  
 Células revificables LSAS (UFC/g) ..... ≥ 2.10<sup>10</sup>  
 Bacterias lácticas (UFC/g) ..... < 10<sup>5</sup>  
 Bacterias acéticas (UFC/g) ..... < 10<sup>4</sup>  
 Levaduras de un género diferente  
*Saccharomyces* (UFC/g) ..... < 10<sup>5</sup>  
 Levaduras de una especie o cepa diferente (%) ..... < 5  
 Coliformes (UFC/g) ..... < 10<sup>2</sup>

*E. Coli* (/g) ..... ausencia  
*Estafilococcus* (/g) ..... ausencia  
*Salmonellas* (/25 g) ..... ausencia  
 Mohos (UFC/g) ..... < 10<sup>3</sup>  
 Plomo (ppm) ..... < 2  
 Arsénico (ppm) ..... < 3  
 Mercurio (ppm) ..... < 1  
 Cadmio (ppm) ..... < 1

## PROTOCOLO DE USO

### CONDICIONES ENOLÓGICAS

- Sembrar con levadura lo antes posible tras el encubado.
- Respetar las dosis prescritas para garantizar una buena implantación de la levadura incluso en caso de gran población de levaduras autóctonas.
- La temperatura, la cepa de levadura, la rehidratación y la higiene de la cuba son esenciales para una correcta implantación.

### DOSIS DE EMPLEO

- 20 - 30 g/hL (en función de las características del mosto y de las condiciones de vinificación).



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## MODO DE EMPLEO

- Siga el protocolo de rehidratación de levaduras.
- Evitar las diferencias de temperatura por encima de 10°C entre el mosto y levadura durante la inoculación. El tiempo de fermentación no debe exceder los 45 minutos.
- En lo casos de condiciones de fermentación especialmente difíciles (temperatura muy baja, mosto muy clarificado, GAP muy elevado) y/o aumentar el potencial aromático del vino, use **SUPERSTART® BLANC** o **SUPERSTART® ROUGE** en el agua de rehidratación.

## RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 4 años.

## ENVASES

- Bolsa envasada al vacío de 500 g.
- Caja de 10 kg.

