ACTIFLORE® ROSÉ

Levadura seca activa (LSA) seleccionada, no OGM, para uso Enológico.

Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología. Conforme al Reglamento (UE) 2019/934.

ESPECIALIDADES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada por su buena capacidad de implantación y sus aptitudes fermentativas. Especialmente recomendada para la elaboración de vinos rosados, **ACTIFLORE® ROSE**, posee una fase de latencia corta, una buena fermentabilidad a baja temperatura y una fuerte concentración de ésteres fermentativos.

CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS:

- Tolerancia al alcohol: hasta un 15% vol.
- Necesidades medias de nitrógeno.
- Temperatura óptima de fermentación: 13 - 18°C.
- Tolerancia a baja turbidez (<50 NTU).

CARACTERÍSTICAS AROMÁTICA:

- Perfil de ésteres fermentativos muy pronunciados. Ideal para la producción de vinos rosados tecnológicos o provenientes de cepas de débil potencial aromático.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Levaduras deshidratadas y envasadas al vacío.

Aspecto ..... granulado

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Humedad (%)	< 8
Células revificables LSAS (UFC/g)	$\geq 2.10^{10}$
Bacterias lácticas (UFC/g)	$< 10^5$
Bacterias acéticas (UFC/g)	$< 10^4$
Levaduras de un género diferente a *Saccharomyces* (UFC/g)	$< 10^5$
Levaduras de una especie o cepa diferente (%)	< 5
Coliformes (UFC/g)	$< 10^2$
E. Coli (/g)	ausencia
Staphylococcus (/g)	ausencia
Salmonella (/25 g)	ausencia
Mohos (UFC/g)	$< 10^3$
Plomo (ppm)	< 2
Arsénico (ppm)	< 3
Mercurio (ppm)	< 1
Cadmio (ppm)	< 1

LAFFORT

l'œnologie par nature

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).

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®** o **SUPERSTART® BLANC** 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.

Paquetes de 10 kg.

BN -AS - 10/12/19 - La información que aquí figura corresponde al estado actual de nuestro conocimiento. Esta es proporcionada sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de empleo están fuera de nuestro control. Ello no libera al usuario de respetar la legislación y los datos de seguridad en vigor.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél.: +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com