

ACTIFLORE® BO123

Levure Sèche Active Sélectionnée (LSAS) non OGM, pour usage œnologique.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n° 606/2009.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Levure saccharomyces cerevisiae spécialement recommandée pour les reprises de fermentation. Souche à caractère fructophile possédant une excellente résistance à l'alcool et aux basses températures. ACTIFLORE® BO123 est également recommandée pour sa neutralité aromatique (bon respect de la typicité du cépage).

CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES

- Caractère fructophile.
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 18% vol.
- Températures de fermentation : 10 - 32°C.
- Besoins azotés faible.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES

- Neutre aromatiquement (respect de la typicité des cépages).

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Levures déshydratées et emballées sous vide.

Aspect granulats

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Humidité (%) < 8	<i>E. Coli</i> UFC/g absence
Cellules vivantes LSAS UFC/g $\geq 1,2 \cdot 10^{10}$	<i>Staphylococcus</i> UFC/g absence
Bactéries lactiques UFC/g < 10^5	<i>Salmonella</i> UFC/25g absence
Bactéries acétiques UFC/g < 10^4	Plomb < 2 ppm
Levures sauvages/LSAS UFC/g < 10^5	Arsenic < 3 ppm
Coliformes UFC/g < 10^2	Mercure < 1 ppm
Moisissures UFC/g < 10^3	Cadmium < 1 ppm



LAFFORT

l'œnologie par nature

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Levurer le plus tôt possible après l'encuvage.
- Un facteur 100 dans le rapport levures sélectionnées/levures indigènes porte les chances d'implantation à 98% (contre 60 à 90% avec un facteur 10).
- La température, la souche de levure, la réhydratation et l'hygiène de la cave sont également primordiales pour une bonne implantation.

MISE EN ŒUVRE

- Bien suivre le protocole de réhydratation de la levure.
- Éviter les différences de température supérieures à 10°C entre le moût et le levain lors de l'inoculation. Le temps total de préparation du levain ne doit pas excéder 45 minutes.
- Dans le cas de conditions particulièrement difficiles de fermentation (température très faible, moût très clarifié, TAVP très élevé), utiliser **SUPERSTART®** ou **SUPERSTART® BLANC** dans l'eau de réhydratation.

CONSERVATION

- Conserver au frais, hors sol dans l'emballage d'origine, dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 4 ans.

DOSAGE

- 20 - 30 g/hL (en fonction des caractéristiques du moût et des conditions de vinification).
- 30 - 50 g/hL en cas d'arrêt de fermentation.

CONDITIONNEMENT

Sachet sous vide de 500g - Carton de 10kg.
Sac de 10 kg.

