

# ACTIFLORE® CEREVISIAE

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* sélectionnée pour les départs rapides en fermentation (phase de latence courte et grande vitesse de fermentation). Ne modifie pas le caractère gustatif des vins (neutralité aromatique). Bonne résistance aux conditions défavorables (teneur en SO<sub>2</sub> élevée, forte contamination de la vendange,...).

### CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 13,5% vol.
- Besoin en azote faible.
- Température optimale de fermentation : 20 - 30°C.
- Cinétique de fermentation : rapide.

### CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES

- Levure sélectionnée pour ne pas modifier les caractères organoleptiques des vins.

## 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 ..... $\geq 2.10^{10}$	<i>Staphylococcus</i> UFC/g ..... absence
Bactéries lactiques UFC/g ..... < 10 <sup>5</sup>	<i>Salmonella</i> UFC/25g ..... absence
Bactéries acétiques UFC/g ..... < 10 <sup>4</sup>	Plomb ..... < 2 ppm
Levures sauvages/LSAS UFC/g ..... < 10 <sup>5</sup>	Arsenic ..... < 3 ppm
Coliformes UFC/g ..... < 10 <sup>2</sup>	Mercure ..... < 1 ppm
Moisissures UFC/g ..... < 10 <sup>3</sup>	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®** 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

- 15 - 30 g/hL (en fonction des caractéristiques du moût et des conditions de vinification).

### CONDITIONNEMENT

---

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

