

ACTIFLORE® F33

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* adaptée à tout type de vin. Sélectionnée pour sa résistance aux degrés alcooliques élevés (16% vol.), sa formation d'acidité volatile très basse et sa forte production de polysaccharides.

CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16% vol.
- Besoins en azote faible.
- Tolérance à la température : 13 - 30°C.
- Très faible production d'acidité volatile.
- Forte production et libération de composés polysaccharidiques.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES

- Particulièrement adaptée pour l'élaboration de vins rouges aux profils nets et francs. Sa faible demande nutritionnelle en azote et sa robustesse fermentaire en font une excellente candidate pour un large spectre de vinifications.

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 < 10^5	<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	Mercuré < 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.
- Eviter 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® ROUGE** 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.

