



# ACTIFLORE® F5

Levure adaptée à la vinification des vins de base destinés à la distillation

*Levures Sèches Actives Sélectionnées (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 (UE) n°2019/934.*

## SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Levure sélectionnée pour son aptitude à produire une faible quantité d'alcools supérieurs, éthanal, acétate d'éthyle.

- Excellentes capacités fermentaires, phase de latence courte.
- Besoin en azote moyen.
- Faible production de SO<sub>2</sub>.

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Levures déshydratées et emballées sous vide.

Aspect ..... granulats

## ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Humidité (%) ..... < 8  
 Cellules vivantes LSAS (UFC/g) ..... ≥ 2.10<sup>10</sup>  
 Bactéries lactiques (UFC/g) ..... < 10<sup>5</sup>  
 Bactéries acétiques (UFC/g) ..... < 10<sup>4</sup>  
 Levures d'un genre différent de  
*Saccharomyces* (UFC/g) ..... < 10<sup>5</sup>  
 Levures d'une espèce ou d'une souche différente (%) ... < 5  
 Coliformes (UFC/g) ..... < 10<sup>2</sup>

*E. Coli* (/g) ..... absence  
*Staphylococcus* (/g) ..... absence  
*Salmonella* (/25 g) ..... absence  
 Moisissures (UFC/g) ..... < 10<sup>3</sup>  
 Plomb (ppm) ..... < 2  
 Arsenic (ppm) ..... < 3  
 Mercure (ppm) ..... < 1  
 Cadmium (ppm) ..... < 1

## PROTOCOLE D'UTILISATION

### CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Levurer le plus tôt possible après l'encuvage.
- Respecter les doses prescrites afin d'assurer une bonne implantation de la levure, même en cas de forte population de levures indigènes.
- La température, la souche de levure, la réhydratation et l'hygiène de la cave sont également primordiales pour une bonne implantation.

### DOSAGE

- 20 - 30 g/hL (en fonction des caractéristiques du moût et les conditions de vinification).



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## 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® BLANC** dans l'eau de réhydratation.

## RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 4 ans.

## CONDITIONNEMENT

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

