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_2.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Levures déshydratées et emballées sous vide.

Aspect ..... granulats

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

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

E. Coli (/g) ..... absence
Staphylococcus (/g) ..... absence
Salmonella (/25 g) ..... absence
Moisissures (UFC/g) ..... < 10^3
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.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

JB - AS - 26.04.21 - Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.