

# ACTIFLORE® RMS2

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* particulièrement adaptée aux conditions difficiles (grands volumes, faible turbidité, basse température) produisant peu de composés réducteurs. ACTIFLORE® RMS2 est également recommandée pour la prise de mousse.

### CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 17% vol.
- Besoin en azote faible.
- Tolérance aux faibles températures : à partir de 10°C.
- Faible production d'H<sub>2</sub>S.
- Tolérance aux faibles turbidités (<50 NTU).

### CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES

- Souche neutre produisant peu de composés soufrés.

## 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>	Mercuré ..... < 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.
- 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®** 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).

### CONDITIONNEMENT

---

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

