

ACTIFLORE® ROSÉ

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 sa bonne capacité d'implantation et ses aptitudes fermentaires, ACTIFLORE® ROSÉ est tout particulièrement adaptée à la vinification des vins rosés, elle possède une phase de latence courte, une bonne fermentescibilité à basse température et produit une forte concentratin d'esters fermentaire.

CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15% vol.
- Besoin en azote modéré.
- Température optimale de fermentation : 13 - 18°C
- Tolérante aux faibles turbidités (<50 NTU).

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES

- Profil d'esters fermentaires très prononcé. Souche idéale pour l'élaboration de vins rosés technologiques ou issus de cépages à faible potentiel aromatique.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Levures déshydratées et emballées sous vide.

Aspect granulats

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Humidité (%) < 8
 Cellules vivantes LSAS UFC/g $\geq 2.10^{10}$
 Bactéries lactiques UFC/g < 10^5
 Bactéries acétiques UFC/g < 10^4
 Levures sauvages/LSAS UFC/g < 10^5
 Coliformes UFC/g < 10^2
 Moisissures UFC/g < 10^3

E. Coli UFC/g absence
Staphylococcus UFC/g absence
Salmonella UFC/25g absence
 Plomb < 2 ppm
 Arsenic < 3 ppm
 Mercure < 1 ppm
 Cadmium < 1 ppm

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® BLANC** 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.

