APPROVED ADI DIRECT INOCULATION

ACTIFLORE® BO213

Lievito Secco Attivo Selezionato (LSAS) non OGM, per uso enologico.

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.

Conforme al Reg. (UE) 2019/934.

SPECIFICITÀ E PROPRIETA' ENOLOGICHE

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* particolarmente raccomandato per i riavvii di fermentazione. Ceppo a carattere fruttosofilo, dotato di eccellente resistenza all'alcol ed alle basse temperature. **ACTIFLORE® BO213** garantisce il rispetto della tipicità varietale (neutralità aromatica).

CARATTERISTICHE FERMENTATIVE:

- Carattere fruttosofilo.
- Elevatissima alcoltolleranza (> 18 % vol).
- Adattabile ad un ampio intervallo di temperature di fermentazione: 10 - 32°C.
- Ridotto fabbisogno in azoto.

CARATTERISTICHE AROMATICHE:

- Garantisce il rispetto della tipicità varietale (neutralità aromatica).

CARATTERISTICHE FISICHE

Lievito secco attivo disidratato e confezionato sotto vuoto.

Aspetto ..... granulare

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%)	< 8
Cellule riattivabili LSAS (UFC/g)	≥ $1{,}2.10^{10}$
Batteri lattici (UFC/g)	< 10^5
Batteri acetici (UFC/g)	< 10^4
Lieviti di genere differente da *Saccharomyces* (UFC/g)	< 10^5
Lieviti di specie o ceppo differente (%)	< 5
Coliformi (UFC/g)	< 10^2
Muffe (UFC/g)	< 10^3
E. coli (/g)	abs.
Salmonella (/25 g)	abs.
Staphylococcus (/g)	abs.
Piombo (ppm)	< 2
Arsenico (ppm)	< 3
Mercurio (ppm)	< 1
Cadmio (ppm)	< 1

LAFFORT
l'œnologie par nature

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Inoculare il prima possibile dopo il riempimento della vasca.
- Utilizzare alle dosi suggerite, in modo da assicurare l'ottimale impiantazione del ceppo anche in condizioni di elevata pressione da parte dei microrganismi indigeni.
- La temperatura, i caratteri del ceppo di lievito, le corrette modalità di reidratazione e l'igiene della cantina sono parimenti importanti ai fini di una buona impiantazione.

DOSI D'IMPIEGO

- 20-30 g/hL (in funzione delle caratteristiche del mosto e le condizioni di vinificazione).
- 30-50 g/hL in caso di arresto di fermentazione.

APPLICAZIONE

- Seguire scrupolosamente il protocollo di reidratazione del lievito, come dettagliato sulla confezione.
- Evitare differenze di temperatura superiori a 10°C tra mosto e lieviti al momento dell'inoculo. Il tempo totale di preparazione del lievito, dalla reidratazione al momento dell'inoculo, non deve superare i 45 minuti.
- In caso di condizioni di fermentazione particolarmente difficili (temperature molto basse, mosto molto chiarificato, TAVP molto alto), utilizzare **SUPERSTART®** o **SUPERSTART® BLANC** nell'acqua di reidratazione dei lieviti.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 4 anni.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto sotto vuoto da 500g - Cartone da 10kg.

Sacco da 10 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

BN - AS - 10.12.19 - Le informazioni qui riportate sono conformi allo stato attuale delle nostre conoscenze; vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del nostro controllo, ed esse non esimono l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle norme di sicurezza vigenti.