

ACTIFLORE® F33

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 PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Ceppo saccharomyces cerevisiae adatto a tutti i tipi di vino. Selezionato per la sua resistenza ai gradi alcolici elevati (16% vol.), per la bassa produzione di acidità volatile e la buona liberazione di polisaccaridi in fase di fermentazione.

CARATTERISTICHE FERMENTATIVE:

- Tolleranza all'alcool: fino a 16% vol.
- Ridotto fabbisogno in azoto.
- Eccellente cinetica di fermentazione in un ampio range di temperature: 13-30°C
- Ridotta produzione di AV.
- Apporta volume e rotondità grazie alla sua elevata produzione di polisaccaridi.

CARATTERISTICHE AROMATICHE:

- Particolarmente indicato per la produzione di vini rossi con profili netti e franchi. Il suo ridotto fabbisogno nutrizionale - e la sua robustezza fermentativa lo rendono un candidato eccellente per un ampio spettro di vinificazione.

CARATTERISTICHE FISICHE

Lievito secco attivo disidratato e confezionato sotto vuoto.

Aspetto granulare

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

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



LAFFORT

l'œnologie par nature

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Inoculare il prima possibile dopo l'introduzione del mosto chiarificato o del pigiadiraspato in 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 ugualmente importanti per una buona impiantazione.

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® ROUGE** 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.

DOSI D'IMPIEGO

- 15-30 g/hL (in funzione delle caratteristiche del mosto e delle condizioni di vinificazione).

CONFEZIONAMENTO

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

