

ACTIFLORE® F5

Aktive Trockenhefeauslese (SADY), GMO-frei, für önologischen Gebrauch.
Zur Herstellung von Lebensmittelprodukten im Rahmen einer regulären önologischen Anwendung geeignet. In
Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 606/2009.

Besonders angepasst an Weinherstellung der roten Rebsorten (Malbec, Cabernet Francs)
indem man fruchtige und gewürzte Vermerke entwickelt. Stamm an Killer-Charakter, wenig
empfindlich auf die Stickstoff Mängel und die eine gute Gärung Sicherheit erlaubt.

Physikalische Eigenschaften

Ausgetrocknete Hefe (unter Luftabschluss verpackt)
Aspekt..... Granulate

Standard Analyse

Feuchtigkeit	< 8 %	Staphylokokken /g.....	abw.
Lebende Zellen der ATH.....	$\geq 2 \cdot 10^{10}$ UFC/g	Salmonellen / 25g.....	abw.
Milchsäurebakterien	< 10^5 UFC/g	Schimmelpilze	< 10^3 UFC/g
Essigsäurebakterien	< 10^4 UFC/g	Blei	< 2 ppm
Wilde Hefen/ATH	< 10^5 UFC/g	Arsen.....	< 3 ppm
Coliforme Keime	< 10^2 UFC/g	Quecksilber	< 1 ppm
<i>E. coli</i> /g	abw.	Cadmium.....	< 1 ppm

Önologische Anwendung

Eigenschaften: ermöglicht eine alkoholische Gärung unter idealen sicheren Voraussetzungen.

Dosierung: 15 - 30 g/hL. Zubereitung: bei der Rehydrierung die auf der Packung angegebene
Anleitung beachten.

Bemerkungen:

- Einen sauberen und standfesten Behälter benutzen.
- Nicht mit anderen Produkten vermischen (außer **SUPERSTART®**).
- Das Produkt nach der Zubereiten ohne Wartezeit verwenden.
- Keine angebrochenen Packungen verwenden.

Lagerung und Optimale Verwendungsfrist

- In Originalverpackung in kühlen, trockenen und geruchsneutralen Räumen lagern.
- Optimale Verwendungsfrist: 4 Jahre nach Verpackungsdatum.

Verpackung

0.5 kg Beutel (in 10 kg Karton = 20 Einheiten x 0.5 kg)

