
ACTIFLORE® F5

Levaduras Secas Activas Seleccionadas (LSAS) no OGM.
Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al Reglamento (UE) n°2019/934.

Especialmente adaptada a la vinificación de las variedades tintas (Malbec, Cabernet Franc...) capaz de desarrollar notas afrutadas y especiadas Cepa con carácter Killer, poco sensible a las carencias de nitrógeno y con una buena seguridad de fermentación.

Características físicas

Levaduras deshidratadas y envasadas al vacío

Aspecto.....granulado

Análisis químico

Humedad (%)..... < 8 %	<i>E. coli</i> / g..... ausencia
Células vivas LSAS $\geq 10^{10}$ UFC/g	Estafilococos / g..... ausencia
Bacterias lácticas..... < 10^5 UFC/g	Salmonellas / 25g..... ausencia
Bacterias acéticas..... < 10^4 UFC/g	Mohos / g..... < 10^3 UFC/g
Levaduras de un género diferente de <i>Saccharomyces</i> < 10^5 UFC/g	Plomo < 2 ppm
Levaduras de una especie o cepa diferente < 5%	Arsénico < 3 ppm
Coliformes..... < 10^2 UFC/g	Mercurio < 1 ppm
	Cadmio..... < 1 ppm

Empleo en enología

Propiedades: permite realizar la fermentación alcohólica en condiciones de seguridad

Dosis de empleo: 15-30 g/hL (en función de las características del mostro y de las condiciones de la vinificación).

Preparación: re hidratar respetando el protocolo indicado sobre el envase

- Utilizar un recipiente limpio e inerte
- No mezclar con otros productos (salvo SUPERSTART®)
- Emplear el producto rápidamente después de su preparación
- No utilizar envase abierto.

Recomendación de conservación

Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.

Fecha de consumo preferente (embalaje no abierto): 4 años.

Envase

Bolsa envasada al vacío de 500g. Caja de 10 kg.



LAFFORT

l'œnologie par nature