

ACTIFLORE® ROSE

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 (CE) n°606/2009.

Seleccionada por su capacidad de implantación y sus aptitudes fermentativas, Actiflore® rosé está particularmente adaptada a la vinificación de vinos rosados (fase de lactancia corta, factor Killer K2, buena fermentación a baja temperatura, fuerte producción de esteres fermentativos).

Características físicas

Levaduras deshidratadas y envasadas al vacío

Aspecto.....granulado

Análisis químico

Humedad (%)..... < 8 %
 Células vivas LSAS $\geq 2.10^{10}$ UFC/g
 Bacterias lácticas..... < 10^5 UFC/g
 Bacterias acéticas..... < 10^4 UFC/g
 Levaduras salvajes / LSAS < 10^5 UFC/g
 Coliformes..... < 10^2 UFC/g
 E. coli / g..... ausencia

Estafilococo / g..... ausencia
 Salmonellas / 25g..... ausencia
 Mohos / g..... < 10^3 UFC/g
 Plomo < 2 ppm
 Arsénico < 3 ppm
 Mercurio < 1 ppm
 Cadmio..... < 1 ppm

Empleo en enología

Propiedades: permite realizar la fermentación alcohólica en condiciones de seguridad

Dosis de empleo: 20-30 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.

Almacenamiento - Fecha de consumo preferente

Conservar fuera del suelo en su envase de origen en lugares secos y frescos que no puedan comunicar olores.

Fecha de consumo preferente: 4 años

Envase

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

