

# ACTIFLORE® BO213

*Levures Sèches Actives Sélectionnées (LSAS) non OGM, pour usage œnologique.  
Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n°606/2009.*

**Spécialement recommandée pour les reprises de fermentation.  
Souche à caractère fructophile possédant une excellente résistance à l'alcool et aux basses températures. Bon respect de la typicité du cépage (neutralité aromatique).**

## Caractéristiques physiques

Levures déshydratées et emballées sous vide  
Aspect.....granulats

## Analyse type

Humidité .....	< 8 %	Staphylocoques /g.....	absence
Cellules vivantes LSAS .....	$\geq 1.2^{10}$ UFC/g	Salmonelles / 25g .....	absence
Bactéries lactiques .....	< $10^5$ UFC/g	Moisissures.....	< $10^3$ UFC/g
Bactéries acétiques.....	< $10^4$ UFC/g	Plomb.....	< 2 ppm
Levures sauvages / LSAS .....	< $10^5$ UFC/g	Arsenic.....	< 3 ppm
Coliformes.....	< $10^2$ UFC/g	Mercurure .....	< 1 ppm
<i>E. coli</i> / g .....	absence	Cadmium.....	< 1 ppm

## Emploi en œnologie

**Propriétés** : permet de réaliser la fermentation alcoolique dans des conditions sécuritaires.

**Dose d'emploi** : 20-30 g/hL (en fonction des caractéristiques du moût et les conditions de vinification) ; 30 à 50 g/hL en cas d'arrêt de fermentation.

**Préparation** : réhydrater en respectant le protocole indiqué sur l'emballage.

- Utiliser un récipient propre et inerte.
- Ne pas mélanger avec d'autres produits (sauf **SUPERSTART®**).
- Employer le produit sans attendre après sa préparation.
- Ne pas utiliser un emballage entamé.

## Stockage – D.L.U.O.

- Conserver au frais, hors sol dans l'emballage d'origine, dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 4 ans.

## Conditionnement

Sachet sous vide de 500g. Carton de 10 kg.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*