

ACTIFLORE® CERVISIAE

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.

Levure sélectionnée pour les départs rapides en fermentation (phase de latence courte et grande vitesse de fermentation).
Ne modifie pas le caractère gustatif des vins (neutralité aromatique). Bonne résistance aux conditions défavorables (teneur en SO₂ élevée, forte contamination de la vendange,...).

Caractéristiques physiques

Levures déshydratées et emballées sous vide
Aspect granulats

Analyse type

Humidité	< 8 %	Staphylocoques / g	absence
Cellules vivantes LSAS	≥ 2.10 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	Mercuré	< 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 : 15-30 g/hL (en fonction des caractéristiques du moût et les conditions de vinification).

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.

