

ACTIFLORE® F33

*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 adaptée à tout type de vin.
Sélectionnée pour sa résistance aux degrés alcooliques élevés (16% vol.), sa formation d'acidité volatile très basse et sa forte production de polysaccharides.**

Caractéristiques physiques

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

Analyse type

Humidité..... < 8 %	Staphylocoques / g.....absence
Cellules vivantes LSAS $\geq 2.10^{10}$ UFC/g	Salmonelles / 25gabsence
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.



LAFFORT

l'œnologie par nature