

ACTIFLORE® F5

*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 adaptée à la vinification des cépages rouges (Malbec, Cabernet Francs.....) en développant des notes fruitées et épicées. Souche à caractère Killer, peu sensible aux carences azotées et permettant une bonne sécurité fermentaire.

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 / 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.

