

ACTIFLORE® RMS2

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.

Souche particulièrement adaptée aux conditions difficiles (grands volumes, faible turbidité, basse température) produisant peu de composés réducteurs.

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 / 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).

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.

