

ACTIFLORE® ROSE

*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.*

Sélectionnée pour sa bonne capacité d'implantation et ses aptitudes fermentaires, Actiflore® Rosé est tout particulièrement adaptée à la vinification des vins rosés (phase de latence courte, facteur Killer K2, bonne fermentescibilité à basse température, forte production d'esters fermentaire).

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	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 : 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.

