

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.

