

# ENERGIZER®

Préparation spécifique (levures inactivées) pour utilisation lors de la réhydratation des bactéries PréAc. 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.

## Caractéristiques physiques

Aspect ..... poudre  
Couleur ..... beige-jaune

## Analyses chimiques et microbiologiques

Humidité ..... < 7%	<i>E. coli</i> / g ..... abs.
Azote total ..... < 10%	Staphylocoques / g ..... abs.
Matières insolubles ..... > 60%	Coliformes ..... < 10 <sup>2</sup> UFC/g
Levures revivifiables ..... < 10 <sup>2</sup> UFC/g	Arsenic ..... < 3 ppm
Moisissures ..... < 10 <sup>3</sup> UFC/g	Plomb ..... < 2 ppm
Bactéries lactiques ..... < 10 <sup>3</sup> UFC/g	Mercure ..... < 1 ppm
Bactéries acétiques ..... < 10 <sup>3</sup> UFC/g	Cadmium ..... < 1 ppm
Salmonelles / 25g ..... abs.	

## Emploi en œnologie

**Propriétés** : Préparation spécifique pour la ré-acclimatation des bactéries PréAc.

**Dose moyenne d'emploi** : 5 g/hL

**Préparation** : Suivre le protocole préconisé pour la ré-acclimatation des bactéries PréAc (voir fiche produit de la bactérie).

- \* Utiliser un récipient propre et inerte.
- \* Ne pas utiliser un emballage entamé.

## Stockage – D.L.U.O.

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 22°C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans. Emballage non ouvert, non entamé.

## Conditionnement

Sachet de 250g et de 1,25kg, fourni avec une dose de bactérie PréAc respectivement pour 50hL et 250hL.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*