

# ACTIFLORE® F5

Lieviti secchi attivi selezionati (LSAS) non OGM - Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, Per uso enologico. Conforme al Regolamento (UE) n° 2019/934.

Specifico per la vinificazione di vini rossi e rosati, ove sviluppa gradevoli note speziate. Ceppo dotato di carattere killer, scarsamente sensibile alle carenze azotate; garantisce un sicuro andamento fermentativo.

## Caratteristiche Fisiche

Lieviti disidratati e confezionati sotto vuoto

Aspetto ..... granulare

## Analisi Tipo

Umidità..... < 8 %	<i>E. coli</i> ..... assenza
Cellule vive LSAS..... $\geq 10^{10}$ UFC/g	Stafilococchi / g..... assenza
Batteri lattici..... < $10^5$ UFC/g	Salmonelle / 25 g..... assenza
Batteri acetici..... < $10^4$ UFC/g	Muffe /g..... < $10^3$ UFC/g
Lieviti di tipo diverso dai <i>Saccharomyces</i> ..	Piombo ..... < 2 ppm
..... < $10^5$ UFC/g	Arsenico..... < 3 ppm
Lieviti di specie o ceppi diversi ..... < 5%	Mercurio ..... < 1 ppm
Coliformi ..... < $10^2$ UFC/g	Cadmio ..... < 1 ppm

## Impiego in Enologia

Proprietà: permette di compiere la fermentazione alcolica in condizioni ottimali di sicurezza.

Dose d'impiego: 15-30 g/hL (in funzione delle caratteristiche del mosto e le condizioni di vinificazione).

Preparazione: reidratare rispettando il protocollo indicato sulla confezione:

- Usare un recipiente pulito e di materiale inerte,
- Non miscelare con altri prodotti (salvo **SUPERSTART®**),
- Impiegare il prodotto subito dopo la preparazione,
- Non usare confezioni già aperti.

## Indicazioni di conservazione

Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.

DLUO (confezione originale integra): 4 anni

## Confezionamento

Sacchetto sotto vuoto da 500 g in cartone da 10 kg.

*Le informazioni contenute nella presente scheda sono valori medi basati su numerosi controlli forniti a scopo d'informazione e consiglio. Non possiedono pertanto alcun valore contrattuale.*



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*