

ACTIFLORE® BO 213

Levures Sèches Actives Sélectionnées (LSAS) non OGM, pour usage Œnologique. Aptes à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe. Conformés au Codex Œnologique International

Spécialement recommandée pour les reprises de fermentation. Souche à caractère fructophile possédant une excellente résistance à l'alcool et aux basses températures. Bon respect de la typicité du cépage (neutralité aromatique).

Caractéristiques physiques

Levures déshydratées et emballées sous vide
Aspect.....granulats

Analyse type

Humidité (%)	< 8 %	Moississures / g	< 10 ³
Cellules vivantes LSAS / g	≥ 2.10 ¹⁰	Métaux lourds	< 10 ppm
Bactéries totales / g	< 10 ⁵	Plomb.....	< 2 ppm
Levures sauvages / LSAS / g	< 10 ⁴	Arsenic.....	< 3 ppm
Coliformes /g.....	< 10	Mercuré	< 1 ppm
Salmonelles/25g.....	abs	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 hors sol dans l'emballage d'origine au frais, dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs
- DLUO : 4 ans

Conditionnement

Sachet sous vide de 500g. Carton de 10 kg.



LAFFORT

l'œnologie par nature

