

# ACTIFLORE® CERVISIAE

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

**Levure sélectionnée pour les départs rapides en fermentation (phase de latence courte et grande vitesse de fermentation). Ne modifie pas le caractère gustatif des vins (neutralité aromatique). Bonne résistance aux conditions défavorables (teneur en SO<sub>2</sub> élevée, forte contamination de la vendange,...)**

## Caractéristiques physiques

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

## Analyse type

Humidité (%) ..... < 8 %	Moisissures / g ..... < 10 <sup>3</sup>
Cellules vivantes LSAS / g ..... ≥ 2.10 <sup>10</sup>	Métaux lourds ..... < 10 ppm
Bactéries totales / g ..... < 10 <sup>5</sup>	Plomb ..... < 2 ppm
Levures sauvages / LSAS / g ..... < 10 <sup>-4</sup>	Arsenic ..... < 3 ppm
Coliformes /g ..... < 10	Mercurure ..... < 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*

