

# ACTIFLORE® F33

*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*

**Levure adaptée à tout type de vin. Sélectionnée pour sa résistance aux degrés alcooliques élevés (16% vol.), sa formation d'acidité volatile très basse et sa forte production de polysaccharides.**

## 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	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*

