

# ACTIFLORE® ROSÉ

*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*

Sélectionnée pour sa bonne capacité d'implantation et ses aptitudes fermentaires, Actiflore® Rosé est tout particulièrement adaptée à la vinification des vins rosés (phase de latence courte, facteur Killer K2, bonne fermentescibilité à basse température, forte production d'esters fermentaire).

## 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*

