



Application

Nutriment pour fermentation alcoolique

Caractéristiques

Ingrédients	Levure inactivée spécifique <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , Sulfate d'ammonium, Phosphate di-ammonique, Chlorhydrate de thiamine).
Aspect physique	Poudre
Couleur	Beige à marron clair
Odeur	Odeur typique de levure
Solubilité	Facilement soluble
Producteur	Lallemand
Lieux de production	EU

La fiche de données sécurité est disponible sur demande auprès de votre centre œnologique ou sur www.icv.fr

Organisme de production (non OGM)

Saccharomyces cerevisiae

Produit par inactivation spécifique et séchage d'un concentrat de culture levurienne.

Caractérisation produit (en conformité avec le Codex Œnologique)

Matière sèche	> 93 %
Coliformes	<10 ² UFC/g
Escherichia Coli	Absence dans 1 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Absence dans 1 g
<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g
Bactéries lactiques	<10 ³ UFC/g
Bactéries acétiques	<10 ³ UFC/g
Moisissures	<10 ³ UFC/g
Levures de différentes espèces	<10 ² UFC/g

Teneur en azote organique de la levure inactivée spécifique
< 9.5 % de la matière sèche (équivalent N)

Métaux lourds (en conformité avec le Codex Œnologique)

Plomb	< 2 mg / kg
Mercure	< 1 mg / kg
Arsenic	< 3 mg / kg
Cadmium	< 1 mg / kg

Conditionnement et conditions de stockage

Conditionné en sachet d'aluminium laminé alimentaire en

- Carton outre de 10 kg
- ou
- Carton de 10 kg contenant 4 sachets de 2,5 kg

Stocker dans un endroit frais et sec

L'emballage doit être gardé intact.

DLUO : Elle est indiquée sur l'emballage.

Les DLUO au conditionnement sont de 4 ans dans son emballage d'origine non entamé.

La performance du produit sera optimale si les recommandations de stockage, de dosage, de mise en œuvre et la DLUO sont respectées.

Dosage

Dose recommandée : 20 à 40 g / qt ou hL.

Dosage maximum (EU) : 40 g/hL

Mise en œuvre

- Mettre en suspension dans de l'eau claire (par exemple 2.5 kg dans 25 litres d'eau) ou du moût
- Agiter doucement puis ajouter la préparation dans la cuve de fermentation
- ou
- incorporer progressivement dans le moût ou le moût en fermentation à l'occasion d'un brassage, d'un remontage, d'un transfert ou d'un délestage.