

Levures Sèches Actives LALVIN ICV

- ICV K1M[®]
- ICV GRE[®]
- ICV D47[®]
- ICV OPALE[®]
- ICV OPALE[®] 2.0
- ICV OKAY[®]
- ICV D254[®]
- ICV D80[®]
- ICV D21[®]
- ICV THERMOPREMIUM[®]
- ICV CHARD[®]

Application

Fermentation alcoolique

Caractéristiques

Ingrédients	Levure sèche active <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , E491.
Aspect physique	Granulés ronds ou en forme de vermicelles
Couleur	Beige à brun léger
Odeur	Odeur typique de levure fermentaire
Solubilité	Facilement soluble
Producteur	Lallemand
Lieux de production	EU, Canada

NB : la couleur peut varier d'un batch de production à l'autre. Elle ne reflète en aucun cas l'activité fermentaire.
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 séchage d'un concentrat de culture levurienne.

Caractérisation produit (en conformité avec le Codex Œnologique)

Cellules viables	> 10 ¹⁰ UFC/g
Matière sèche	> 92 %
Coliformes	<10 ² UFC/g
Escherichia Coli	Absence dans 1 g
Staphylococcus aureus	Absence dans 1 g
Salmonella	Absence dans 25 g
Bactéries lactiques	<10 ⁵ UFC/g
Bactéries acétiques	<10 ⁴ UFC/g
Moisissures	<10 ³ UFC/g
Levures de différentes espèces	<10 ⁵ UFC/g

Métaux lourds (en conformité avec le Codex Œnologique)

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

Les informations ci-dessus sont basées sur les connaissances actuelles disponibles. Elles sont supposées correctes à la date de rédaction. Toutefois la précision et l'exhaustivité des informations sont sans garanties. L'utilisateur est responsable de ses choix de produits, de leurs conditions d'utilisation et des éventuels risques associés.

Conditionnement et conditions de stockage

Emballé sous vide et sous film aluminisé alimentaire en
- Carton outre de 10 kg
ou
- Carton de 10 kg contenant 20 sachets de 500 g

Stocker dans un endroit frais et sec

L'emballage doit être gardé intact. Ne pas utiliser si le paquet n'est plus sous vide avant ouverture.

DLUO : Elle est indiquée sur l'emballage.

Les DLUO au conditionnement sont de 4 ans. Suivre les recommandations et utiliser le produit avant la date limite d'utilisation optimale (DLUO) afin de ne pas devoir augmenter la dose préconisée.

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.

Mise en œuvre

- Toujours réhydrater la levure dans un contenant propre.
- Réhydrater la levure dans 10 fois son poids d'eau tiède (température entre 35° et 40°C).
- Agiter doucement puis attendre 10 à 15 minutes. Agiter doucement une deuxième fois puis attendre 10 à 15 minutes.
- Agiter doucement une dernière fois avant d'ajouter la préparation dans la cuve de fermentation. La différence de température entre le mout ou le raisin à inoculer et la suspension de levures ne doit pas excéder 10°C. Si c'est le cas, procéder à une acclimatation progressive (en cas de doute consulter votre œnologue ICV).
- Le temps total de **réhydratation** ne doit pas dépasser 45 minutes.