



Application

Activateur levurien pour fermentation alcoolique

Caractéristiques

Ingrédients	Autolysat de levure <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , levure inactivée spécifique <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Aspect physique	Poudre
Couleur	Ivoire à beige
Odeur	Odeur typique de levure fermentaire
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

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 l'autolysat de levure

< 11,5 % de la matière sèche (équivalent N)

10%< Teneur en acide aminés de l'autolysat de levures <

20 % de la matière sèche (équivalent glycine)

Teneur en azote organique de la levure inactivée

< 9,5 % de la matière sèche (équivalent N)

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

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.

DDM (Date de Durabilité Minimale) : Elle est indiquée sur l'emballage.

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

Suivre les recommandations et utiliser le produit avant la DDM 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 DDM sont respectées.

Dosage

Dose recommandée : **30 à 40 g / q ou hL.**
1,5 fois la dose de levure appliquée

Mise en œuvre

- Mettre en suspension dans de l'eau claire (par exemple 2.5 kg dans 25 litres d'eau).
- Agiter doucement puis ajouter la préparation dans la cuve de fermentation.