

Le MIX

BY ICV

Application

Pour augmenter la turbidité de mouts jugés trop clarifiés.

Caractéristiques

Ingrédients	Ecorces de levure <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . Cellulose microcristalline
Aspect physique	Poudre
Couleur	Ivoire à beige
Odeur	Odeur typique de levure
Solubilité	Insoluble
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)

Ecorces de levures : *Saccharomyces cerevisiae*
Cellulose microcristalline : pulpes de bois

Caractérisation produit (en conformité avec le Codex Œnologique)

Humidité	3 - 5,3 %
Coliformes	<10 ³ 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 ² UFC/g
Levures de différentes espèces	<10 ² UFC/g

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 farine Kraft alimentaire de 10 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 l'emballage d'origine non entamé.

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 : 10 g à 100 g/hL.

A 10 g/hL, augmentation de 25 à 30 NTU

Mise en œuvre

- Mettre en suspension dans du moût ou vin en fermentation
 - 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.