



Application

Nutriment pour fermentation alcoolique

Caractéristiques

Ingrédients	Levure inactivée spécifique à teneur garantie en glutathion <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
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)

Glutathion réduit	> 18 mg/g
Cystéine	< 3 mg/g
Gamma-glutamyl-cystéine	< 10 mg/g
Glutathion réduit / Glutathion oxydé	>3
Gamma-glutamyl-cystéine / Glutathion réduit	> 20%
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

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

Métaux lourds (en conformité avec le Codex Œnologique)

Plomb	< 2 mg / kg
Mercuré	< 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 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.

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 : 40 g / q de raisin **ou par hL** de moût.

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.

A la différence des autres levures inactivées à teneur garantie en glutathion de la gamme ICV, Oxyvor® est destiné à un usage en phase pré-fermentaire.

Deux modes d'utilisation sont possibles :

- apports fractionnés pour libérer du glutathion à chaque point de dissolution d'oxygène,
- apport unique, en l'ajoutant aux moûts en sortie de pressoir, avant le pompage vers les échangeurs ou vers les cuves de flottation