



Application

Activateur pour réhydratation de levures de 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
Solubilité	Facilement soluble
Producteur	Lallemand
Lieux de production	UE

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 acides 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

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 : 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) chaude, entre 40 et 45°C.
- Agiter régulièrement pour homogénéiser la préparation
- Ramener ensuite la température entre 30 et 35°C en ajoutant de l'eau froide et en brassant le mélange
- Après avoir vérifié que la température est conforme (30 à 35°C), ajoutez la levure à réhydrater (LSA)

Cf. la mise en œuvre illustrée et détaillée page suivante.

Procédure de réhydratation des levures sèches actives avec GofermProtect®

Exemple pour 100 hL levurés à 20 g / hL

1



50 L d'eau
40° - 45°C



2



3 kG GofermProtect®

Vérifier que la température est comprise entre 35°C et 40°C

Agiter pour dissoudre

Laisser reposer 5 à 10 minutes



3



2 kG de LSA

Vérifier que la température
est proche de 35°C
Incorporer en agitant
Laisser reposer 10 à 15 minutes
sans agitation



Deuxième agitation
Laisser reposer 10 à 15 minutes
sans agitation
puis troisième agitation avant
levurage ou réacclimatation

Le levurage se fait directement en fond de cuve **ou** après réacclimatation quand la différence de température entre le levain et le moût est supérieure à 10°C

Besoin d'un complément d'information : parlez-en avec votre consultant.
Il est à votre service pour vous aider dans vos choix et vous accompagner dans l'atteinte de vos objectifs.

Retrouvez tous les produits et services du Groupe ICV sur www.icv.fr