

# BOOSTER<sup>®</sup> ROUGE

## Application

Nutriments levuriens pour fermentation alcoolique

## Caractéristiques

Ingrédients	Levure inactivée spécifique <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Aspect physique	Poudre
Couleur	Beige à marron clair
Odeur	Odeur typique de levure fermentaire
Solubilité	Facilement soluble
Producteur	Lallemand
Lieux de production	EU,

La fiche de données de sécurité est disponible sur demande auprès de votre centre œnologique ou sur [www.icv.fr](http://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)

Matière sèche	> 93 %
Coliformes	<10 <sup>2</sup> 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 <sup>3</sup> UFC/g
Bactéries acétiques	<10 <sup>3</sup> UFC/g
Moisissures	<10 <sup>3</sup> UFC/g
Levures de différentes espèces	<10 <sup>2</sup> 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
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.

**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 : 20 à 40 g / q ou hL.**

## 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.