



Application

Nutriments 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 : 2 x 15 g / hL.

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.