

CHRONOS

Application

Levure inactivée pour stabilisation sensorielle des vins

Caractéristiques

Ingrédients	Levure inactivée spécifique <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)

Matière sèche	> 93 %
Coliformes	<10 ² UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	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 d'espèces différentes de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<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
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 de 10 kg contenant 10 sachets de 1 kg

Stocker dans un endroit frais (<25°C) et sec (<80%HR)

L'emballage doit être gardé intact jusqu'à la première utilisation.

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 à 30 g / hL ou q.

Dose maximum réglementaire (EU) : NA [non applicable]

Mise en œuvre

- Mettre en suspension dans de l'eau claire (par exemple 1 kg dans 10 litres d'eau) ou du moût ou du vin
 - Agiter doucement puis ajouter la préparation dans la cuve et brasser avec un gaz neutre
- ou
- incorporer progressivement à l'occasion d'un brassage, d'un remontage, d'un transfert ou d'un assemblage.