

Levures Sèches Actives

ICV LEVEL² INITIA™

Application

Bioprotection

Emballé sous vide et sous film aluminisé alimentaire en sachet de 500 g

Caractéristiques

Ingrédients	Levure sèche active, E491.
Aspect physique	Granulés ronds ou en forme de vermicelles
Couleur	Beige à brun léger
Odeur	Odeur typique de levure fermentaire
Solubilité	Facilement soluble
Producteur	Lallemand
Lieux de production	EU, Canada

NB : la couleur peut varier d'un batch de production à l'autre. Elle ne reflète en aucun cas l'activité fermentaire.
La fiche de données sécurité est disponible sur demande auprès de votre centre œnologique ou sur www.icv.fr

Stocker au frais

Nous recommandons de stocker **INITIA™ en dessous de 11°C**. Notre politique interne est de garder ces produits dans des chambres réfrigérées (4°C-8°C)
Ne pas utiliser si le paquet d'origine n'est pas sous vide avant ouverture.

DDM : Elle est indiquée sur l'emballage.

La durabilité minimale (DDM) au conditionnement est de 2 ans. La performance du produit sera optimale si les recommandations de stockage, de dosage, de mise en œuvre et la DDM sont respectées.

Organismes de production (non OGM)

Metschnikowia pulcherrima

Produit par séchage d'un concentrat de culture levurienne.

Caractérisation produit (en conformité avec le Codex Œnologique)

Cellules viables	> 10 ¹⁰ UFC/g
Matière sèche	> 92 %
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 ⁵ UFC/g
Bactéries acétiques	<10 ⁴ UFC/g
Moisissures	<10 ³ UFC/g
Levures de différentes espèces	<10 ⁵ UFC/g

Métaux lourds (en conformité avec le Codex Œnologique)

Plomb	< 2 mg / kg
Mercur	< 1 mg / kg
Arsenic	< 3 mg / kg
Cadmium	< 1 mg / kg

Dosage

Dose recommandée :

20 g / q ou hL.

Mise en œuvre

- Certaines limites analytiques doivent être respectées avant d'ensemencer **INITIA™** : Au moment de l'inoculation, veillez à ce que la teneur en SO₂ aff ne dépasse pas 0,2 mg/L, soit entre 10 et 20 mg/L de SO₂ libre selon le pH.
- Toujours réhydrater la levure dans un contenant propre.
- température de l'eau de réhydratation : 20 à 30 °C. Agitation douce pour mélanger eau et levure, puis après 15 – 20 min et avant levurage.
- La différence de température entre le mout ou le raisin à inoculer et la suspension de levures ne doit pas excéder 10°C. Si c'est le cas, procéder à une ré-acclimatation progressive (cf. votre consultant ICV).
- **INITIA™** peut être utilisée dans son eau tempérée au vignoble ou en cave **jusqu'à 6 heures après sa réhydratation**. Passé ce délai refaire un levain.

En cas de doute, consulter votre œnologue ICV.

Conditionnement et conditions de stockage

Les informations ci-dessus sont basées sur les connaissances actuelles disponibles. Elles sont supposées correctes à la date de rédaction. Toutefois la précision et l'exhaustivité des informations sont sans garanties. L'utilisateur est responsable de ses choix de produits, de leurs conditions d'utilisation et des éventuels risques associés.