****

**Levures Sèches Actives**

**ICV TanDem® BLIZZ®**

**Application**

Fermentation et Bio-régulation d’acidité

**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

**Organismes de production (non OGM)**

***Lachancea thermotolerans***

Produit par séchage d’un concentrat de culture levurienne.

**Caractérisation produit (en conformité avec le Codex Œnologique)**

Cellules viables > 1010 UFC/g

Matière sèche > 92 %

Coliformes <102 UFC/g

*Escherichia Coli* Absence dans 1 g

*Staphylococcus aureus* Absence dans 1 g

*Salmonella* Absence dans 25 g

Bactéries lactiques <105 UFC/g

Bactéries acétiques <104 UFC/g

Moisissures <103 UFC/g

Levures de différentes espèces <105 UFC/g

**Métaux lourds (en conformité avec le Codex Œnologique)**

Plomb < 2 mg / kg

Mercure < 1 mg / kg

Arsenic < 3 mg / kg

Cadmium < 1 mg / kg

**Dosage**

**Dose recommandée :**

**20 g / q ou hL.**

**Conditionnement et conditions de stockage**

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

**Stocker dans un endroit frais et sec**

L’emballage doit être gardé intact. Ne pas utiliser si le paquet n’est plus sous vide avant ouverture

**DDM**: Elle est indiquée sur l’emballage.

La durabilité minimale (DDM) au conditionnement est de 4 ans. La performance du produit sera optimale si les recommandations de stockage, de dosage, de mise en œuvre et la DDM sont respectées.

**Mise en œuvre**

* Certaines limites analytiques (SO2, teneur en azote initiale, température du moût) doivent être respectées avant d’ensemencer BLIZZ® : Au moment de l’inoculation, veillez à ce que la teneur en SO2 actif ne dépasse pas 0,15 mg/L et en SO2 libre 15 mg/L
* Toujours réhydrater la levure dans un contenant propre.
* Température de l'eau de réhydratation : 28 à 30 °C. Agitation douce pour mélanger eau et levure, puis après 15 – 20 min et avant levurage.
* La différence de température entre le moût 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).
* Le temps total de **réhydratation** ne doit pas dépasser 45 minutes.

En cas de doute, consulter votre œnologue ICV.