



## Application

Nutriment pour fermentation alcoolique

## Caractéristiques

|                     |                                                                |
|---------------------|----------------------------------------------------------------|
| Ingrédients         | Levure inactivée spécifique<br><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](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 |
| <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 <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 de 10 kg contenant 4 sachets de 2,5 kg

### Stocker dans un endroit frais et sec

L'emballage doit être gardé intact.

**DLUO** : Elle est indiquée sur l'emballage.

Les DLUO 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 DLUO 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.