

FERMAID®⁰

Application

Nutriment levurien pour fermentation alcoolique

Caractéristiques

| | |
|---------------------|---|
| Ingrédients | Autolysat de levure <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , |
| Aspect physique | Poudre |
| Couleur | Ivoire à beige |
| Odeur | Odeur typique de levure fermentaire |
| 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

Caractérisation produit (en conformité avec le Codex Œnologique)

| | |
|--------------------------------|------------------------|
| 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 l'autolysat de levure
< 11,5 % de la matière sèche (équivalent N)

10%< **Teneur en acide aminés de l'autolysat de levures** <
20 % de la matière sèche (équivalent glycine)

Métaux lourds (en conformité avec le Codex Œnologique)

| | |
|---------|-------------|
| Plomb | < 2 mg / kg |
| Mercure | < 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 outre de 10 kg
ou
- 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.

Suivre les recommandations et utiliser le produit avant la DDM afin de ne pas devoir augmenter la dose préconisée.

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 : 30 à 40 g / q ou hL.

Mise en œuvre

- Mettre en suspension dans de l'eau claire (par exemple 2.5 kg dans 25 litres d'eau).
- Agiter doucement puis ajouter la préparation dans la cuve de fermentation.