



Application

Nutriments pour fermentation alcoolique

Caractéristiques

Ingrédients	Autolysat de levure <i>Saccharomyces cerevisiae</i> ,
Aspect physique	Poudre
Couleur	Ivoire à beige
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

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 acides 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
Mercur	< 1 mg / kg
Arsenic	< 3 mg / kg
Cadmium	< 1 mg / kg

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.

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 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 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 : 40 g / q ou hL.

Mise en œuvre

- Mettre en suspension dans de l'eau claire (par exemple 1 kg dans 10 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.

Apporter la dose recommandée **en totalité au 1/3 de la fermentation alcoolique** (en général après perte de 30 à 40 points de densité).

Compléter la nutrition de la levure si nécessaire par un apport d'azote complexe en même temps.