

Levures Sèches Actives

LALVIN C

Application

Reprise de fermentation alcoolique

Caractéristiques

Ingrédients	Levure sèche active <i>Saccharomyces cerevisiae</i> , 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

Organisme de production (non OGM)

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus

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
Salmonella	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
Mercure	< 1 mg / kg
Arsenic	< 3 mg / kg
Cadmium	< 1 mg / kg

Conditionnement et conditions de stockage

Emballé sous vide et sous film aluminisé
alimentaire en
carton de 10 kg contenant 20 sachets de 500 g

Stocker au frais

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.
Les dates de durabilité minimale (DDM) au
conditionnement sont de 4 ans. 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 : 25 à 50 g / qt ou hL.

Mise en œuvre

- Toujours réhydrater la levure dans un
contenant propre.
- Réhydrater la levure dans 10 fois son poids
d'eau tiède (température entre 35° et 40°C).
- Agiter doucement puis attendre 10 à 15
minutes.
Agiter doucement une deuxième fois puis
attendre 10 à 15 minutes.
- Agiter doucement une dernière fois avant
d'ajouter la préparation dans la cuve de
reprise de fermentation.
- Mettre en œuvre la procédure de reprise de
fermentation alcoolique la plus adaptée à
votre cas (cf. procédures détaillées pages
suivantes).
En cas de doute sur la procédure à
appliquer, vous référer à votre consultant
ICV.
- Le temps total de **réhydratation** ne doit pas
dépasser 45 minutes.