

## Levures Sèches Actives LALVIN ICV

- ICV K1M®
- ICV GRE®
- ICV D47®
- ICV OPALE® 2.0
- ICV OKAY®
- ICV D254®
- ICV D80®
- ICV D21®
- ICV THERMOPREMIUM®

### Application

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](http://www.icv.fr)

### Organisme de production (non OGM)

#### *Saccharomyces cerevisiae*

Produit par séchage d'un concentrat de culture levurienne.

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

Cellules viables	> 10 <sup>10</sup> UFC/g
Matière sèche	> 92 %
Coliformes	<10 <sup>2</sup> UFC/g
Escherichia Coli	Absence dans 1 g
Staphylococcus aureus	Absence dans 1 g
Salmonella	Absence dans 25 g
Bactéries lactiques	<10 <sup>5</sup> UFC/g
Bactéries acétiques	<10 <sup>4</sup> UFC/g
Moississures	<10 <sup>3</sup> UFC/g
Levures de différentes espèces	<10 <sup>5</sup> UFC/g

### 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

Emballé sous vide et sous film aluminisé alimentaire en

- Carton outre de 10 kg

ou

- Carton de 10 kg contenant 20 sachets 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.

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 : 20 à 40 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 fermentation. La différence de température entre le mout ou le raisin à inoculer et la suspension de levures ne doit pas excéder 10°C. Si c'est le cas, procéder à une acclimatation progressive (en cas de doute consulter votre œnologue ICV).
- Le temps total de **réhydratation** ne doit pas dépasser 45 minutes.