

# Le MIX

BY ICV

## Application

Pour augmenter la turbidité de mouts jugés trop clarifiés.

## Caractéristiques

Ingrédients	Ecorces de levure <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . Cellulose microcristalline
Aspect physique	Poudre
Couleur	Ivoire à beige
Odeur	Odeur typique de levure
Solubilité	Insoluble
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)

Ecorces de levures : *Saccharomyces cerevisiae*  
Cellulose microcristalline : pulpes de bois

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

Humidité	3 - 5,3 %
Coliformes	<10 <sup>3</sup> 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 <sup>3</sup> UFC/g
Bactéries acétiques	<10 <sup>3</sup> UFC/g
Moisissures	<10 <sup>2</sup> UFC/g
Levures de différentes espèces	<10 <sup>2</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

Conditionné en sachet farine Kraft alimentaire de 10 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 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 DLUO sont respectées.

## Dosage

### Dose recommandée : 10 g à 100 g/hL.

A 10 g/hL, augmentation de 25 à 30 NTU

## Mise en œuvre

- Mettre en suspension dans du moût ou vin en fermentation
  - 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.