

FERMAID® 0

Application

Nutriment 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 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 de 10 kg contenant 4 sachets de 2,5 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 à 40 g / qt ou hL.

Mise en œuvre

- Mettre en suspension dans de l'eau claire (par exemple 2.5 kg dans 25 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.