

FICHE DE SPÉCIFICATIONS

PURE LEES LONGEVITY™

POUR USAGE OENOLOGIQUE

Ce produit est une levure inactivée spécifique.
Conditionné en sachet multicouche sous vide.

Teneur en azote organique de la levure inactivée spécifique < 9,5 % de matière sèche (équivalent N).

30879-01-27: 1 sachet de 10 kg en carton de 10 kg

30879-07-27: 10 sachets de 1 kg en carton de 10 kg

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

ASPECT & ODEUR

- Couleur beige à marron clair
- Odeur typique de levure

INGRÉDIENTS

- Levures inactivées spécifiques *Saccharomyces cerevisiae*

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT (en conformité avec le Codex OIV)

Matière sèche	> 93 %
Bactéries lactiques.....	< 10 ³ CFU/g
Bactéries acétiques.....	< 10 ³ CFU/g
Coliformes.....	< 10 ² CFU/g
<i>E. coli</i>	Absence dans 1 g
<i>S. aureus</i>	Absence dans 1 g
<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g
Moisissures	< 10 ³ CFU/g
Levures	< 10 ² CFU/g
Plomb.....	< 2 mg/kg
Mercure.....	< 1 mg/kg
Arsenic.....	< 3 mg/kg
Cadmium.....	< 1 mg/kg

PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

Dosage recommandé: entre 20 et 40g/hL par ajout généralement.

Mettre en suspension dans de l'eau claire (par exemple 2,5 kg pour 25 litres d'eau). Agiter puis ajouter directement au moût.

STOCKAGE & DURÉE DE CONSERVATION

A conserver dans un endroit frais et sec jusqu'à 4 ans dans l'emballage d'origine non entamé.

Produit de
DANSTAR FERMENT AG
Vejlvej 10
Fredericia
DK-7000 Denmark
Filiale de Lallemand Inc.

L'information contenue dans cette fiche se base sur l'état actuel de nos connaissances et est considérée comme exacte. Aucune garantie, expresse ou implicite, n'est donnée concernant la précision des données, la commercialisation ou les risques associés à l'utilisation de ce produit. Il appartient à l'utilisateur de déterminer l'adaptation du produit, les conditions d'utilisation et tout autre risque lié à son utilisation.

Valide pour 3 ans à compter de la date de sa délivrance. Toute modification dans la fabrication ou la législation conduira à une mise à jour du document.