

FICHE TECHNIQUE

ALLIANCE'I J5 FI A

FORMULATION

Levures sèches actives

DOMAINE D'APPLICATION

Fermentation alcoolique des moûts de raisin
Contrôle technique et organoleptique de la fermentation alcoolique

DOSE ET MODE D'EMPLOI RECOMMANDES

Dose : 20 g/hl

Mode d'emploi : suivant le protocole indiqué sur l'emballage.

Points sensibles :

Respecter les températures (**30°C** lors de la réhydratation) et les durées de réhydratation préconisées (durée totale : maximum 40 minutes)

Éviter les chocs thermiques

Employer séparément d'autres produits œnologiques (**hors utilisation d'Oenostim**)

SPÉCIFICATIONS PHYSICO CHIMIQUES

| | | | |
|--------------------------|--------------------------|----------------------|----------|
| Aspect | Granulés fins | Salmonelles | Ø / 25g |
| Couleur | Marron clair | Coliformes | < 10/g |
| Humidité | < 8% | Métaux lourds | < 10 ppm |
| Levures vivantes | $\geq 2 \cdot 10^{10}/g$ | Plomb | < 5 ppm |
| Autres levures | < $10^4/g$ | Arsenic | < 3 ppm |
| Bactéries totales | < $10^5/g$ | Cadmium | < 1 ppm |
| Moisissures | < $10^3/g$ | Mercure | < 1 ppm |

CONSERVATION

Dans son emballage d'origine hermétiquement clos (sous vide), dans un lieu frais (idéalement +4°C), propre, sec et sans odeur.

Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage.

Ne pas conserver ou utiliser un paquet entamé.

CONDITIONNEMENT - DLUO

Sachet sous vide de 500g – Carton de 10 kg

DLUO : 4 ans

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE –
POUR USAGE EN ŒNOLOGIE POUR L'ÉLABORATION DE PRODUITS DESTINÉS A LA
CONSOMMATION HUMAINE DIRECTE**

AD-30/08/2011