

ZYMAFLORE® 011 Bio

Levures Sèches Actives Sélectionnées (LSAS) non OGM, pour usage Cœnologique. Aptes à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe. Conformés au Codex Cœnologique International

Levure certifiée biologique selon les méthodes de production biologiques des règlements européens CE 834/2007 et 889/2008.

Levure sélectionnée pour ses remarquables capacités fermentaires. Respect de la typicité du cépage. Faible production de composés inhibiteurs des levures et des bactéries. Sa résistance à l'alcool rend cette souche particulièrement adaptée aux reprises fermentaires dans le cas de fermentations spontanées languissantes ou non achevées.

Caractéristiques physiques

Levures déshydratées et emballées sous vide

Aspect.....granulats

Analyse type

Humidité (%)	< 9 %	Moississures / g.....	< 10 ³
Cellules vivantes LSAS / g.....	≥ 10 ¹⁰	Métaux lourds.....	< 10 ppm
Bactéries totales / g.....	< 10 ⁵	Plomb.....	< 2 ppm
Levures sauvages / LSAS / g	< 10 ⁻⁴	Arsenic.....	< 3 ppm
Coliformes /g.....	< 10	Mercuré	< 1 ppm
Salmonelles/25g.....	abs	Cadmium	< 1 ppm

Emploi en œnologie

Propriétés : permet de réaliser la fermentation alcoolique dans des conditions sécuritaires

Dose d'emploi : 20 – 30 g/hL

Préparation : réhydrater en respectant le protocole indiqué sur l'emballage

- Utiliser un récipient propre et inerte
- Ne pas mélanger avec d'autres produits (sauf Superstart)
- Employer le produit sans attendre après sa préparation
- Ne pas utiliser un emballage entamé

Stockage – D.L.U.O.

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine au frais (+ 4 – 8 °C), dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs
- DLUO : 18 mois

Conditionnement

Sachet sous vide de 500g. Carton de 10 kg.



LAFFORT

l'œnologie par nature



FRANCE
Certificat N°
2004091062