

BIOAROM

Préparation d'enveloppes cellulaires de levures. Conforme au Codex Œnologique International et au Food Chemical Codex V. Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe

Caractéristiques physiques

Aspect : poudre
Couleur : beige

Analyses chimiques

Humidité	2 à 6 g/100g	Métaux lourds (Pb)	< 30 ppm
Cendres	5 – 10 g/100g	Plomb	< 2 ppm
Azote	5.5 – 7.5g/100g	Cadmium	< 0,5 ppm
Protéines (Nx6.25)	35 –45 g/100g	Mercuré	< 0,15 ppm
lipides	6 – 9 g/100g	Arsenic.....	< 1 ppm
Glucides	37 –48 g/100g		
(dont ceux des enveloppes cellulaires)			

Analyses microbiologiques

Bactéries aérobies mésophiles	< 5000/g	Salmonelles.....	abs./25g
Spores de clostridium sulfito-réducteurs..	< 10/g	Escherichia coli.....	abs/25g
Coliformes	< 10/g	Levures et moisissures.....	< 10 ² /g
Staphylocoques aureus	abs./g		

Emploi en œnologie

Réglementation : dose limite : 40g/hl

Stockage – D.L.U.O.

- Stocker dans un endroit sec.
- Délai limite d'utilisation optimale D.L.U.O. (emballage non entamé) : **3 ans après le conditionnement.**
- Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Conditionnement

Sachet de 1kg / Carton de 10 kg



LAFFORT

l'œnologie par nature

