

BIOCELL

ECORCE DE LEVURES

Conforme au codex œnologique international
Aptes à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe,
dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie

Caractéristiques physiques

Aspect : poudre fine
Couleur : beige clair

Analyses chimiques

Extrait sec	94 - 98 %	Calcium.....	0,3 %
Matière protéique	9 - 21 %	Magnésium.....	0,1 %
Matière grasse	17 - 23 %	Sodium	0,5 %
Matière glucidique.....	42 - 56 %	Potassium.....	0,1 %
Matières minérales.....	2.5 - 5.5 %	Chlorures.....	0,1 %
Phosphore	1,2 %		

Emploi en œnologie

Propriétés : facteur de survie des levures de fermentation. Agit par absorption des acides gras en C8 et C10

Dose d'emploi: 20 g/hL en préventif
15 à 40 g/hL en curatif (arrêt de fermentation)

- Préparation : incorporer directement dans le vin (voir fiche commerciale)
- Ne pas utiliser un emballage entamé
- NE PAS UTILISER DE Poches NON SOUS VIDE

® Réglementation : dose limite 40 g/hL

Stockage – D.L.U.O.

Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 22°C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs
DLUO : 3 ans

Conditionnement

Sachet sous vide de 1 kg



LAFFORT

l'œnologie par nature

