

LACTOENOS 350 PreAc

Bactéries Oenococcus oeni. Apté à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Codex Œnologique International.

Caractéristiques physiques

Aspect : poudre
Couleur : beige clair

Biological Analysis

Bactéries dénombrées sur boîte	> 1,2.10 ¹¹ /g	Coliforms :	< 10 UFC/g
Moisissures :	< 10 ³ UFC/g	E.coli :	Abs/1g
Levures :	< 10 ³ UFC/g	Plomb :	< 5 ppm
Bactéries acétiques :	< 10 ³ UFC/g	Mercurure :	< 1 ppm
Salmonella :	Abs/25g	Arsenic :	< 3 ppm
Staphylococcus :	Abs/1g	Cadmium :	< 1 ppm

Emploi en œnologie

Propriétés : déclenchement de la fermentation malolactique.

Préparation :

- la préparation est employée après une étape d'acclimatation en cave de 12 h (voir fiche commerciale)
- utiliser un récipient propre et inerte
- ne pas utiliser de sachet entamé

Stockage – D.L.U.O.

- Conserver en chambre froide.
- DLUO : 30 mois à – 20°C
18 mois à +4°C.

Conditionnement

Sachets dose pour 50 hL et 250 hL

