

LACTOENOS 450 PreAc

*Bactéries *Cenococcus ceni*. Apte 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

Analyses chimiques et microbiologiques

Bactéries dénombrées sur boîte ..> 5.10¹⁰/g	Coliformes..... < 10 UFC/ g
Moisissures < 10³ UFC/ g	E. coli Abs/1g
Levures < 10³ UFC/ g	Plomb < 5 ppm
Bactéries acétiques..... < 10³ UFC/ g	Mercure < 1 ppm
Salmonelles Abs/25g	Arsenic..... < 3 ppm
Staphylocoques 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 24h (voir fiche commerciale)
- Utiliser un récipient propre et inerte

Stockage – D.L.U.O.

Conserver en chambre froide
- DLUO : 30 mois à -20°C
18 mois à +4°C
- Ne pas utiliser un emballage entamé

Conditionnement

Sachets dose pour 50 hL et 250 hL



LAFFORT

l'œnologie par nature

