

LEVURES ZYMAFLORE

Levures Sèches Actives Sélectionnées (LSAS) non OGM, pour usage Œnologique. Préparation 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

Désignation	Levure	Désignation	Levure
ZYMAFLORE F10	F10	ZYMAFLORE ST	ST
ZYMAFLORE FX10	FX10	ZYMAFLORE VL1	VL1
ZYMAFLORE F15	F15	ZYMAFLORE VL2	VL2
ZYMAFLORE F83	F83	ZYMAFLORE VL3	VL3
ZYMAFLORE RB2	RB2	ZYMAFLORE X5	X5
ZYMAFLORE RB4	RB4	ZYMAFLORE X16	X16
ZYMAFLORE RX60	RX60		
ZYMAFLORE RJA ⁶⁴	RJA ⁶⁴		

Caractéristiques physiques

Levures déshydratées et emballées sous vide

Aspect :granulats

Analyses chimiques

Humidité (%).....	< 8 %	Moisissures / g.....	< 10 ³
Cellules vivantes LSAS / g.....	≥ 2.10 ¹⁰	Métaux lourds.....	< 10 ppm
Bactéries totales / g.....	< 10 ⁵	Plomb.....	< 5 ppm
Levures sauvages / LSAS.....	< 10 ⁻⁶	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

Conserver dans l'emballage sous vide, et de préférence à basse température (+4°C)

Dose d'emploi : 20 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 Bioactiv et 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 à une température de 4° C, dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs

- DLUO : 4 ans

Conditionnement

Sachet sous vide de 500g. Disponible en 10kg pour certaines références



LAFFORT

l'œnologie par nature

