

ZYMAFLORE ALPHA

Levure Sèche Active (LSA) sélectionnée 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

Zymaflore Alpha

Levure

Alpha

Levure non-*Saccharomyces*

Torulaspora delbrueckii

Caractéristiques physiques

Levures déshydratées et emballées sous vide

Aspect :granulats

Analyses chimiques

| | | | |
|---------------------------------|--------------------|-----------------------|-------------------|
| Humidité (%)..... | < 8 % | Moississures / g..... | < 10 ³ |
| Cellules vivantes LSAS / g..... | ≥ 10 ¹⁰ | Métaux lourds..... | < 10 ppm |
| Bactéries totales / g..... | < 10 ⁵ | Plomb..... | < 2 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 : Levure *Torulaspora delbrueckii* permettant, en association avec une *S. cerevisiae*, l'élaboration de vins à forte complexité aromatique avec volume et longueur en bouche prononcés.

Conserver dans l'emballage sous vide, et à basse température (4 – 8 °C)

Dose d'emploi : 30 - 40 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
- 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 – 8 °C, dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs

- DLUO : 2 ans

Conditionnement

Sachet sous vide de 500g.



LAFFORT

l'œnologie par nature

