

FICHE TECHNIQUE

LEVURES SECHES ACTIVES

Cette fiche concerne toutes les LSA des gammes Excellence® et L.A.

FORMULATION

Levures sèches actives : *Saccharomyces cerevisiae*.

DOMAINE D'APPLICATION

Maitrise technique et organoleptique de la fermentation alcoolique.

DOSAGE RECOMMANDE

Dose : 20 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Dans des conditions fermentaires difficiles (TAVP élevé, températures extrêmes, faible turbidité, etc.) ou pour une révélation aromatique optimale, nous recommandons vivement l'emploi d'OenoStim®.

Avec OenoStim® : saupoudrer l'OenoStim® (30 g/hL) progressivement dans 20 fois son poids d'eau chaude (~40°C) en mélangeant continuellement afin d'éviter la formation de grumeaux.

Laisser gonfler pendant 15 minutes puis ajouter les levures sélectionnées (20 g/hL) et mélanger doucement.

Sans OenoStim® : ajouter les levures sélectionnées dans 10 fois leur poids d'eau chaude (35 à 40°C) et mélanger doucement.

Attendre 20 minutes avant d'ajouter un volume égal de moût de la cuve à ensemercer. Répéter cette opération jusqu'à ce que l'écart entre la température du levain et celle du moût soit inférieur à 10°C. Cette étape devrait durer entre 10 et 20 minutes.

Incorporer le levain à la cuve et homogénéiser à l'aide d'un remontage.

SPECIFICATIONS

PHYSIQUES	
Aspect & couleur	Granulés fin marron clair
COMPOSITION	
Levures revivifiables	≥ 10 ¹⁰ UFC / g
Humidité	< 8 %
LIMITES	
Plomb	< 2 mg / kg
Mercure	< 1 mg / kg
Arsenic	< 3 mg / kg
Cadmium	< 1 mg / kg

MICROBIOLOGIQUES	
Autres levures	< 10 ⁵ UFC / g
Bactéries lactiques	< 10 ⁵ UFC / g
Moisissures	< 10 ³ UFC / g
Bactéries acétiques	< 10 ⁴ UFC / g
Salmonelles	Absence / 25 g
<i>Escherichia coli</i>	Absence / 1 g
Staphylocoques	Absence / 1 g
Coliformes	< 10 ² UFC / g

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un endroit frais, sec et sans odeur.

Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser très rapidement après ouverture



LAMOTHE - ABIET
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE
Tél : +33 (0)5 57 77 92 92

AM/04-11-2019

Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

www.lamothe-abiet.com