

LACTOENOS 450 PréAc®

*Bactéries *Cenococcus œni*. Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n° 606/2009.*

Caractéristiques physiques

Aspect poudre
Couleur beige clair

Analyses chimiques et biologiques

Bactéries dénombrées sur boîte > 5.10¹⁰ /g
Moisissures < 10³ UFC/g
Levures < 10³ UFC/g
Bactéries acétiques < 10³ UFC/g
Salmonelles Abs/25g
Staphylococcus Abs/1g
Coliformes < 10² UFC/g
E. Coli Abs/1g
Plomb < 2 ppm
Mercure < 1 ppm
Arsenic < 3 ppm
Cadmium < 1 ppm

Emploi en œnologie

Propriétés : déclenchement de la fermentation malo-lactique
Préparation :
- la préparation est employée après une étape d'acclimatation en cave de 24 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 -18° C
18 mois à +4° C
- Ne pas utiliser un emballage entamé

Conditionnement

Sachets doses pour 50 hL et 250hL



LAFFORT
l'œnologie par nature

