

## FICHE TECHNIQUE

# EXCELLENCE TXL

### FORMULATION

Levures sèches actives

### DOMAINE D'APPLICATION

Fermentation alcoolique des moûts de raisin  
Contrôle technique et organoleptique de la fermentation alcoolique

### DOSE ET MODE D'EMPLOI RECOMMANDES

Dose : 20 g/hL.

Mode d'emploi : suivant le protocole indiqué sur l'emballage.

Points sensibles :

Respecter les températures et les durées de réhydratation préconisées

Éviter les chocs thermiques

Employer séparément d'autres produits œnologiques (**hors utilisation d'Oenostim**)

### SPÉCIFICATIONS PHYSICO CHIMIQUES

<b>Aspect</b>	Granulés fins	<b>Salmonelles</b>	Ø / 25g
<b>Couleur</b>	Marron clair	<b>Coliformes</b>	< 10/g
<b>Humidité</b>	< 8%	<b>Métaux lourds</b>	< 10 ppm
<b>Levures vivantes</b>	$\geq 2 \cdot 10^{10}/g$	<b>Plomb</b>	< 5 ppm
<b>Autres levures</b>	< $10^4/g$	<b>Arsenic</b>	< 3 ppm
<b>Bactéries totales</b>	< $10^5/g$	<b>Cadmium</b>	< 1 ppm
<b>Moisissures</b>	< $10^3/g$	<b>Mercure</b>	< 1 ppm

### CONSERVATION

Dans son emballage d'origine hermétiquement clos (sous vide), dans un lieu frais (idéalement +4°C), propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage.

Ne pas conserver ou utiliser un paquet entamé.

### CONDITIONNEMENT - DLUO

Sachet sous vide de 500g – Carton de 10 kg

DLUO : 4 ans

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE –  
POUR USAGE EN ŒNOLOGIE POUR L'ÉLABORATION DE PRODUITS DESTINÉS A LA  
CONSOMMATION HUMAINE DIRECTE**

AD-11/01/2012

