

Fiche de caractéristiques analytiques

VITILEVURE GY (YSEO)

POUR USAGE OENOLOGIQUE

Levure sèche active pour usage œnologique sous forme De granulat. Obtenu par séchage d'une culture de levures concentrées. Conditionné en sachet d'aluminium laminé.

10148-06-Y3: 20x500g en carton de 10 kg.

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

ASPECT & ODEUR

- Couleur beige à marron clair
- Odeur typique de levure

INGREDIENT

- Levure sèche active *Saccharomyces cerevisiae*, E491

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT (en conformité avec le Codex OIV)

| | |
|-------------------|--------------------------|
| Levure viable | > 10 ¹⁰ CFU/g |
| Matière sèche | > 92 % |
| Coliformes | < 10 ² CFU/g |
| <i>E. coli</i> | Absence dans 1 g |
| <i>S. aureus</i> | Absence dans 1 g |
| <i>Salmonella</i> | Absence dans 25 g |
| Bactérie lactique | < 10 ⁵ CFU/g |
| Bactérie acétique | < 10 ⁴ CFU/g |
| Moisissures | < 10 ³ CFU/g |
| Autres levures | < 10 ⁵ CFU/g |

ANALYSE TYPE DES METAUX LOURDS

| | |
|---------|-------------|
| Plomb | < 2 mg / kg |
| Mercure | < 1 mg / kg |
| Arsenic | < 3 mg / kg |
| Cadmium | < 1 mg / kg |

PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

1. Réhydrater le contenu du sachet de levures dans 10 fois son poids d'eau potable (température entre 35°C et 40°C).
2. Dissoudre en remuant délicatement et attendre 20 minutes.
3. Ajouter la suspension dans le moût. La différence de température entre le moût à fermenter et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10°C (en cas de doute, merci de contacter votre fournisseur ou Lallemand).
4. La durée totale de réhydratation ne doit pas excéder 45 minutes.
5. Toujours réhydrater les levures dans un récipient propre.
6. La réhydratation dans du moût est déconseillée.

DOSAGE

Vin blanc : 25 - 40 g/hL
Vin rouge : 30 - 50 g/hL

STOCKAGE ET DUREE DE CONSERVATION

A conserver dans un endroit frais et sec jusqu'à 4 ans dans l'emballage d'origine. Ne pas utiliser les sachets ayant perdu le vide d'air.



www.lallemandwine.com

Produit de
DANSTAR FERMENT AG
Vejlevej 10
Fredericia
DK-7000 Denmark
Filiale de Lallemand Inc

L'information contenue dans cette fiche se base sur l'état actuel de nos connaissances et est considérée comme exacte. Aucune garantie, expresse ou implicite, n'est donnée concernant la précision des données, la commercialisation ou les risques associés à l'utilisation de ce produit. Il appartient à l'utilisateur de déterminer l'adaptation du produit, les conditions d'utilisation et tout autre risque lié à son utilisation

VITILEVURE GY YSEO – 13 NOVEMBRE 2014

Danstar Ferment A.G.