

VITILACTIC CO-FA 1-STEP™

BACTÉRIE LACTIQUE POUR USAGE OENOLOGIQUE

Le kit 1-step est constitué d'un sachet d'activateur et d'un sachet de bactéries lactiques lyophilisées sous forme de poudre.

70507-66-23 : 250HL

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE LA BACTERIE LYOPHILISEE

(En conformité avec le codex OIV)

Bactéries viables	> 10 ¹¹ UFC/g
Matière sèche	> 92 %
Coliformes totaux	< 10 ² UFC/g
<i>E. coli</i>	Absence dans 1 g
<i>S. aureus</i>	Absence dans 1 g
<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g
Bactéries acétiques	< 10 ⁴ UFC/g
Moisissures	< 10 ³ UFC/g
Levures	< 10 ³ UFC/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

Réhydrater le contenu du sachet d'activateur dans de l'eau potable à 18-25°C, puis ajouter le sachet de bactéries; dissoudre avec soin en remuant délicatement et

- Attendre deux heures maximum avant de transférer la préparation dans le moût, 24/48H après l'addition des levures (procédé de la co-inoculation).
- Ou attendre 20 minutes. Puis mélanger la préparation au vin (pH>3,5- Total SO₂<45ppm – Pas de SO₂ libre) à 18-25°C et attendre 18 à 24 heures. Inoculer le volume de vin final avec la culture acclimatée (inoculation séquentielle)

DOSAGE

Disponible selon les volumes(hL) indiqués sur l'étiquette du produit.

STOCKAGE ET DUREE DE CONSERVATION

A conserver dans un endroit frais et sec jusqu'à 18 mois à 4°C ou 36 mois à -18°C dans l'emballage d'origine. Une fois les sachets ouverts, utiliser immédiatement.

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

ASPECT & ODEUR

- Couleur blanc à beige
- Odeur typique de fermentation

INGREDIENT• Bactérie lactique active

lyophilisée : *Oenococcus oeni* sp.et maltodextrine comme support.

- **Activateur** : *Saccharomyces cerevisiae* inactivée

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'ACTIVATEUR

Matière sèche	> 93%
Bactéries lactiques	< 10 ³ UFC/g
Coliformes totaux	< 100 UFC/g
<i>E.Coli</i>	Absence dans 1g
<i>S. aureus</i>	Absence dans 1 g
<i>Salmonella</i>	Absence dans 25g
Bactéries acétiques	< 10 ³ UFC/g
Moisissures	< 10 ³ UFC/g
Levures	< 10 ³ UFC/g

Produit de
DANSTAR FERMENT AG
Filiale de Lallemand Inc.

Lallemand SAS
4 Chemin du Bord de l'Eau
15130 SAINT-SIMON
FRANCE

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.

VITILACTIC CO-FA – 15 JANVIER 2015