

FICHE DE SPÉCIFICATIONS

LEVEL² TDTM

POUR USAGE OENOLOGIQUE

Levure sèche active pour usage œnologique conditionnée en sachet multicouche sous vide.

10538-07-01: 10x2x500 g en carton de 10 kg

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

ASPECT & ODEUR

- Sous forme de granules ronds ou vermiculés
- Couleur beige à marron clair
- Odeur typique de levure

INGRÉDIENTS

- Levures sèches actives : un paquet de *Saccharomyces cerevisiae*, un paquet de *Torulasporea delbrueckii*, E491.

CARACTÉRISTIQUES 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
Bactéries lactiques.....	< 10 ⁵ CFU/g
Bactéries acétiques.....	< 10 ⁴ CFU/g
Moisissures.....	< 10 ³ CFU/g
Autres levures.....	< 10 ⁵ CFU/g
Plomb.....	< 2 mg/kg
Mercure.....	< 1 mg/kg
Arsenic.....	< 3 mg/kg
Cadmium.....	< 1 mg/kg

PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

IMPORTANT : Veiller à ce que la teneur en SO₂ libre du moût ne dépasse pas 20 mg/L.

PROTOCOLE DE REHYDRATATION

1. Réhydrater chaque levure dans 10 fois son poids d'eau en étant particulièrement attentif aux températures :
TD 291 température optimale de réhydratation : 30°C.
SC 734 température de réhydratation : 37°C (l'utilisation d'un protecteur de levure est fortement recommandée).
2. Laisser reposer 15 minutes avant de mélanger doucement.
3. Acclimater le levain à la température en y ajoutant progressivement un volume équivalent de moût. La différence de température entre la solution de réhydratation et le moût ne doit pas dépasser 10°C. La durée totale de réhydratation ne doit pas dépasser 45 minutes. Toujours réhydrater les levures dans un récipient propre.

PROCÉDÉ D'INOCULATION

1. Inoculer le 1^{er} Niveau (*Torulasporea delbrueckii* 291) à 25 g/hL dans le moût avant fermentation alcoolique.
 2. Après une baisse de 10 à 15 points de densité du moût par rapport à la densité de départ du moût, inoculer le 2^{ème} Niveau (*Saccharomyces cerevisiae* 734) à 25 g/hL.
- Utiliser les bonnes pratiques de fermentation comme la nutrition ou la protection.

STOCKAGE & DURÉE DE CONSERVATION

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

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.

Ce document est valide jusqu'à nouvel avis ou indication contraire. Pour toute question relative à ce produit, veuillez contacter votre représentant local.