

FICHE DE SPÉCIFICATIONS

LEVEL² BIODIVA™

POUR USAGE OENOLOGIQUE

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

10762-06-27: 20x500 g en carton de 10 kg

10762-15-27: 3x(12x125 g) en carton de 4,5 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 *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

DOIT ÊTRE UTILISÉE EN INOCULATION SÉQUENTIELLE SUIVANT CES RECOMMANDATIONS :

Important : Avant l'inoculation, assurez-vous que le taux en SO₂ libre est inférieur à 15 mg/L.

1^{ère} INOCULATION : LEVEL² BIODIVA™

Inoculation à 25 g/hL : réhydrater la levure dans 10 fois son poids en eau à 30 °C.

Après 15 minutes, remuer délicatement.

Pour la réhydratation des levures, ajuster la température du moût et éviter un choc thermique, mélanger lentement une quantité égale de moût avec la solution de réhydratation des levures (cette étape pourra être répétée si besoin). Le temps de réhydratation total ne doit pas dépasser 45 minutes.

2^{ème} INOCULATION : *Saccharomyces cerevisiae*

Après une baisse de la densité initiale de 10 à 15 points dans le moût, procéder à un deuxième ensemencement avec une levure sélectionnée *Saccharomyces cerevisiae* recommandée pour sa compatibilité avec LEVEL² BIODIVA™, en mettant en œuvre le protocole standard de réhydratation des levures *Saccharomyces cerevisiae* (eau à 37 °C, pendant 20 à 30 minutes).

STOCKAGE & DURÉE 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.

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.