

FICHE DE SPÉCIFICATIONS

SAUVY™

POUR USAGE OENOLOGIQUE

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

10438-06-Y7: 20x500 g en carton de 10 kg

10438-01-Y7: 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 *Saccharomyces cerevisiae*, 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

Dosage recommandé : 20 à 40 g/hL

A. Réhydratation sans protecteur de levure

1. Réhydrater le contenu du sachet de levures dans 10 fois son poids d'eau potable (température entre 35° et 40°C).
2. Mettre la levure en suspension en remuant délicatement et attendre 20 minutes.
3. Mélanger la levure réhydratée avec un peu de jus/moût. La différence de température entre le jus/moût à fermenter et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 5-10°C.
4. Inoculer dans le moût.

B. Réhydratation avec protecteur de levure

Dans des moûts à haut potentiel de degré alcoolique (> 13%v/v), à faible turbidité (< 80 NTU) ou dans d'autres conditions difficiles, l'utilisation d'un de nos produits GO-FERM™ (protecteur de levure) lors de la réhydratation est recommandée. Suivez les instructions de réhydratation en fonction du produit GO-FERM™ sélectionné.

Notes : La durée totale de réhydratation ne doit pas excéder 45 minutes. Toujours réhydrater les levures dans un récipient propre. La réhydratation en direct dans le moût est généralement déconseillée. Veillez à une nutrition appropriée des levures pendant la fermentation.

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.