

FICHE DE SPÉCIFICATIONS

LEVEL² INITIA™

POUR USAGE OENOLOGIQUE

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

10463-06-27: 20x500 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 *Metschnikowia pulcherrima*, 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: 7-20 g pour 100L de moût ou 100kg de raisins, à adapter selon le process (température, niveau de risque de contamination microbienne, durée des étapes pré-fermentaires, moment d'inoculation, etc.).

- Ajouter LEVEL² INITIA™ le plus tôt possible.
- Réhydrater LEVEL² INITIA™ dans 10 fois son poids en eau de 20 °C à 30 °C.
- Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes.
- Inoculer les raisins ou le moût. La différence de température entre le moût, ou les raisins à ensemercer, et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieur à 10 °C (si nécessaire, acclimater le levain à la température du moût en incorporant progressivement du moût).
- Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
- Dans certains cas (comme lors de vendanges mécaniques avec les jus présents), un ensemencement sans réhydratation peut être envisagé (pour plus d'informations, se référer à votre distributeur ou à Lallemand). Dans ce cas, le dosage le plus important devra être envisagé.

STOCKAGE & DURÉE DE CONSERVATION

A conserver dans un endroit frais et sec, entre 4°C et 11°C, jusqu'à 2 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.