

## FICHE DE SPÉCIFICATIONS

# 1895C YEAST™

### POUR USAGE OENOLOGIQUE

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

10370-06-99 : 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 *Saccharomyces cerevisiae*, E491.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT (en conformité avec le Codex OIV)

Levure viable.....	> 10 <sup>10</sup> CFU/g
Matière sèche .....	> 92 %
Coliformes.....	< 10 <sup>2</sup> 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 <sup>5</sup> CFU/g
Bactéries acétiques.....	< 10 <sup>4</sup> CFU/g
Moisissures.....	< 10 <sup>3</sup> CFU/g
Autres levures.....	< 10 <sup>5</sup> 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 de la levure sans protecteur

1. Réhydrater la levure dans 10 fois son poids d'eau (la température doit être comprise entre 35° et 40°C).
2. Remuer délicatement pour dissoudre la levure et attendre 20 minutes.
3. Mélanger la levure réhydratée dans de petites quantités de moût afin de réajuster la température de la suspension à celle du moût jusqu'à atteindre une différence de 5-10°C maximum.
4. Inoculer le moût avec la suspension.

#### B. Réhydratation de la levure avec protecteur

Dans les moûts à haut potentiel alcoolique (> 13% vol.), à faible turbidité (< 80 NTU) ou présentant d'autres conditions limitantes, l'utilisation de produits de la gamme GO-FERM™ (protecteur) durant la phase de réhydratation est fortement recommandée. Dans ces cas, suivez les instructions de réhydratation du produit sélectionné de cette gamme.

**Remarques :** Le temps de réhydratation total ne doit pas dépasser 45 minutes. Utiliser un récipient propre pour cette étape. La réhydratation dans du moût est déconseillée. Assurez-vous également que le programme de nutrition de la levure sélectionnée soit approprié.

### 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.