

FICHE DE SPÉCIFICATIONS

CAUDALYS™

POUR USAGE OENOLOGIQUE

Ce produit est une levure inactivée spécifique, conditionné en sachet laminé multicouche.

Teneur en azote organique de la levure inactivée spécifique < 9,5 % de matière sèche (N équivalent).

3082B-07-27: 10x1 kg en carton de 10 kg

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

ASPECT & ODEUR

- Poudre de couleur beige à marron clair
- Odeur typique de levure

INGREDIENTS

- Levure inactivée spécifique *Torulaspora delbrueckii*.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT (en conformité avec le Codex OIV)

Matière sèche	> 93 %
Bactéries lactiques	< 10 ³ UFC/g
Bactéries acétiques	< 10 ³ UFC/g
Coliformes	< 10 ² UFC/g
<i>E. coli</i>	Absence dans 1 g
<i>S. aureus</i>	Absence dans 1 g
<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g
Moisissures	< 10 ³ UFC/g
Autres levures	< 10 ² UFC/g
Plomb	< 2 mg/kg
Mercurure	< 1 mg/kg
Arsenic	< 3 mg/kg
Cadmium	< 1 mg/kg

PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

- Dans le moût, en début de fermentation alcoolique : de 10 à 30 g/hL.
- Dans le vin : de 5 à 15 g/hL
- Vin de tirage : de 5 à 10 g/hL

Suspendre dans 10 fois son poids d'eau ou de moût/vin avant l'ajout.

STOCKAGE ET DURÉE DE CONSERVATION

À conserver dans un endroit frais et sec.

Durée de vie: jusqu'à 4 ans dans l'emballage d'origine.

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.