

Fiche technique

BIO YEAST CELL WALLS™

POUR USAGE OENOLOGIQUE

Ecorce de levure conditionné en sachet d'aluminium laminé.

30882-07-27 : 10 x 1 kg par carton de 10 kg

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

ASPECT & ODEUR

- Couleur beige pâle
- Odeur typique de levure

INGREDIENT

Ecorce de levure (*Saccharomyces cerevisiae*).

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

Matière Sèche	> 94%
Bacteries lactiques	<10 ³ UFC/g
Bacteries acetiques	<10 ³ UFC/g
Coliformes	<100 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
Levures	< 10 ² UFC/g

ANALYSE TYPE DES METAUX LOURDS

Plomb	< 2 mg / kg
Mercure	< 1 mg / kg
Arsenic	< 3 mg / kg
Cadmium	< 1 mg / kg

PREPARATION

Mettre en suspension dans de l'eau claire (par exemple 2,5 kg dans 25 litres d'eau). Agiter puis ajouter au moût.

DOSE D'UTILISATION

Entre 20 et 40 g/hl par ajout généralement. **Dosage maximum** (UE): 40 g/hL.

STOCKAGE ET DUREE DE CONSERVATION

A conserver dans un endroit frais et sec. (idéalement 4°C -16°C).

3 ans dans son emballage d'origine non entamé.



www.lallemandwine.com

Produit de
DANSTAR FERMENT AG
Vejlevej 10
Fredericia
DK-7000 Denmark
Filiale de Lallemand Inc.

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.

Valide pour 3 ans à compter de la date de sa délivrance. Toute modification dans la fabrication ou la législation conduira à une mise à jour du document.

Rev. Date : 06/11/2018

Lallemand Oenology