

## FIȘĂ TEHNICĂ

# ALLIANCE'I J5 FI A

### COMPOZIȚIE

Drojdii active uscate

### DOMENIUL DE UTILIZARE

Fermentația alcoolică a musturilor din struguri  
Controlul tehnic și organoleptic al fermentației alcoolice

### DOZA ȘI MOD DE LUCRU RECOMANDAT

Doza : 20 g/hL

Mod de lucru: urmăriți protocolul indicat pe ambalaj.

Puncte sensibile:

Respectați temperaturile (30°C pe timpul rehidratării) și durata rehidratării (durată totală: maxim 40 minute)

Evitați șocurile termice

Utilizați separat de alte produse enologice (exceptând Oenostim)

### SPECIFICAȚII FIZICO-CHIMICE

<b>Aspect</b>	Granule fine	<b>Salmonelle</b>	Ø / 25g
<b>Culoare</b>	Maro deschis	<b>Coliforme</b>	< 10/g
<b>Umiditate</b>	< 8%	<b>Metale grele</b>	< 10 ppm
<b>Drojdii vii</b>	$\geq 2 \cdot 10^{10}/g$	<b>Plumb</b>	< 5 ppm
<b>Alte drojdii</b>	< $10^4/g$	<b>Arsenic</b>	< 3 ppm
<b>Bacterii totale</b>	< $10^5/g$	<b>Cadmium</b>	< 1 ppm
<b>Mucegaiuri</b>	< $10^3/g$	<b>Mercur</b>	< 1 ppm

### CONSERVARE

În ambalajul său original, ermetic închis (vidat), într-un loc răcoros (ideal +4°C), curat, uscat și fără mirosuri.

Respectați Data Limită De Utilizare înscrisă pe ambalaj.

Nu conservați și nu utilizați un pachet desfăcut.

### AMBALARE - DATA LIMITĂ DE UTILIZARE

Pachet sub vid de 500g – Carton de 10kg

Data limită de utilizare: 4 ans

**ÎN CONFORMITATE CU "CODEX ŒNOLOGIQUE" –  
PENTRU UTILIZARE ENOLOGICĂ PENTRU ELABORAREA DE PRODUSE DESTINATE  
CONSOMULUI UMAN DIRECT**

AD-30/08/2011