

FICHE TECHNIQUE

L.A. BJL

FORMULATION

Levures sèches actives

DOMAINE D'APPLICATION

Fermentation alcoolique des moûts de raisin
Contrôle technique et organoleptique de la fermentation alcoolique

DOSE ET MODE D'EMPLOI RECOMMANDÉS

Dose : 20 g/hl

Mode d'emploi : suivant le protocole indiqué sur l'emballage.

Points sensibles :

Respecter les températures et les durées de réhydratation préconisées

Éviter les chocs thermiques

Employer séparément d'autres produits œnologiques (**hors utilisation d'Oenostim**)

SPÉCIFICATIONS PHYSICO CHIMIQUES

Aspect	Granulés fins	Salmonelles	Ø / 25g
Couleur	Marron clair	Coliformes	< 10/g
Humidité	< 8%	Métaux lourds	< 10 ppm
Levures vivantes	$\geq 2 \cdot 10^{10}/g$	Plomb	< 5 ppm
Autres levures	< $10^4/g$	Arsenic	< 3 ppm
Bactéries totales	< $10^5/g$	Cadmium	< 1 ppm
Moisissures	< $10^3/g$	Mercure	< 1 ppm

CONSERVATION

Dans son emballage d'origine hermétiquement clos (sous vide), dans un lieu frais (idéalement +4°C), propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage.

Ne pas conserver ou utiliser un paquet entamé.

CONDITIONNEMENT - DLUO

Sachet sous vide de 500g – Carton de 10 kg

DLUO : 4 ans

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE –
POUR USAGE EN ŒNOLOGIE POUR L'ÉLABORATION DE PRODUITS DESTINÉS A LA
CONSOMMATION HUMAINE DIRECTE**

AD-30/07/2008