

# ACTIFLORE® F5

*Drojdie adecvată pentru vinificarea vinurilor de bază destinate distilării.*

*Calificată pentru elaborarea de produse pentru uz uman direct consum direct în domeniul utilizării reglementate în oenologie.*

*În conformitate cu actualul regulament UE nr. 2019/934.*

## SPECIFICAȚII ȘI PROPRIETĂȚI OENOLOGICE

Drojdie selectată pentru capacitatea sa de a produce cantități mici de alcooli superiori, etanal și acetat de etil.

- Capacitate de fermentare excelentă, fază de întârziere scurtă.
- Cerință moderată de azot.
- Producție scăzută de SO<sub>2</sub>

## CARACTERISTICI FIZICE

Aspect ..... Pudră granulată Culoare ..... bej

## ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Umiditate (%) ..... < 8	<i>Staphylococcus</i> (lg)..... nu există
Celule vii SADY (CFU/g) (în fracțiunea SADY) ..... $\geq 1.2 \cdot 10^{10}$	<i>Salmonella</i> (/25 g) ..... nu există
Bacterii lactice (CFU/g) ..... < $10^5$	<i>E.coli</i> (lg)..... nu există
Bacterii de acid acetic (UFC/g) ..... < $10^4$	Plumb (ppm) ..... < 2
Drojii din alt gen decât <i>Saccharomyces</i> (UFC/g)..... < $10^5$	Arsenic (ppm) ..... < 3
Drojii de o specie sau tulpină diferită (%)..... < 5	Mercur (ppm) ..... < 1
Coliformi (lg) ..... < $10^2$	Cadmiu (ppm) ..... < 1
Mucegaiuri ..... < $10^3$	

## PROTOCOL DE UTILIZARE

### CONDIȚII OENOLOGICE

- Adăugați drojdia cât mai curând posibil după ce ați umplut rezervorul.
- Respectați doza prescrisă pentru a asigura o bună implantare a drojdiei, chiar și în cazul abundenței drojdiilor indigene.

### DOZAJ

- 20 - 30 g/hL în funcție de caracteristicile mustului și de condițiile de vinificare).



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## IMPLEMENTARE

- Urmați cu atenție protocolul de rehidratare a drojdiei.
- Evitați diferențele de temperatură mai mari de 10°C (50°F) între must și drojdia rehidratată la momentul inoculare. Timpul total de pregătire a drojdiei nu trebuie să depășească 45 de minute.
- În cazul unor condiții de fermentare deosebit de dificile (temperatură foarte scăzută, must foarte clarificat, potențial alcoolic foarte ridicat) și/sau pentru a crește potențialul aromatic al vinului, utilizați SUPERSTART® sau SUPERSTART®BLANC în apă de rehidratare

## RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita deasupra nivelului solului, într-un loc uscat, care să nu răspândească mirosuri. Să se asigure că stocul este păstrat la o temperatură moderată, în ambalajul original nedeschis.
- Data optimă de utilizare: 4 ani.

## AMBALARE

Pachet vidat de 500g  
Cutie de 10 kg .

