

ACTIFLORE® ROSÉ

Drojii uscate active selecționate (SADY), nemodificate genetic, pentru uz oenologic.

Adecvat pentru prepararea produselor destinate consumului uman direct, în cadrul domeniului de utilizare reglementată în oenologie.

Este conform cu Regulamentul (UE) 2019/934 al Comisiei.

SPECIFICAȚII ȘI PROPRIETĂȚI OENOLOGICE

Drojdie *Saccharomyces cerevisiae* selectată pentru buna sa capacitate de stabilire și pentru capacitatea sa de fermentare, ACTIFLORE® ROSÉ este deosebit de potrivită pentru vinificarea vinurilor rosé, are o fază de întârziere scurtă, fermentează bine la temperaturi scăzute și produce o concentrație ridicată de esteri de fermentație.

CARACTERISTICI DE FERMENTARE

- Toleranță la alcool: până la 15% vol.
- Cerință moderată de azot.
- Temperatura optimă de fermentare: 13 - 18°C.
- Toleranță la turbiditate scăzută (< 50 NTU).

CARACTERISTICI AROMATICE

- Caracter de ester de fermentare foarte pronunțat. Tulpina ideală pentru elaborarea vinurilor rosé tehnologice sau a celor obținute din soiuri de struguri cu potențial aromatic scăzut.

CARACTERISTICI FIZICE

Drojii deshidratate ambalate în vid

Aspect granule

ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Umiditate (%)..... < 8

Celule vii SADY (CFU/g) $\geq 2 \cdot 10^{10}$

Bacterii lactice (CFU/g) < 10^5

Bacterii de acid acetic (UFC/g) < 10^4

Drojii din alt gen decât *Saccharomyces* (UFC/g)..... < 10^5

Drojii de o specie sau tulpină diferită (%)..... < 5

Coliformi (/g)..... < 10^2

E. coli (/g) nu există

Staphylococcus (/g)nu există

Salmonella (/25 g)nu există

Plumb (ppm) < 2

Arsenic (ppm) < 3

Mercur (ppm)..... < 1

Cadmium (ppm) < 1



LAFFORT

l'œnologie par nature

PROTOCOL DE UTILIZARE

CONDIȚII OENOLOGICE

- Adăugați drojdia cât mai curând posibil după umplerea rezervorului.
- Respectați doza prescrisă pentru a asigura o bună implantare a drojdiei, chiar și în cazul abundenței drojdiilor indigene.
- Temperatura, alegerea tulpinii de drojdie, procedura de rehidratare și igiena cramei sunt, de asemenea, esențiale pentru o implantare reușită a populației.

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 în momentul inoculării. 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, alcool potențial foarte ridicat) și/sau pentru a crește potențialul aromatic al vinului, utilizați SUPERSTART® în apa de rehidratare.

RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- Depozitați deasupra nivelului solului, într-un loc uscat, care nu este susceptibil de a transmite mirosuri. Asigurați-vă că stocul este păstrat la o temperatură moderată, în ambalajul original, nedeschis.
- Data optimă de utilizare: 4 ani..

DOZAJ

- 20 - 30 g/hL (150 - 300 ppm) (în funcție de caracteristicile mustului și de condițiile de vinificare).

AMBALARE

Pungă ermetică de 500g. Cutie de 10 kg.