



ACTIFLORE® F33

*Drojii selecționate uscate active (SADY), nemodificate genetic, pentru uz oenologic.
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 Saccharomyces cerevisiae potrivită pentru toate tipurile de vin. Selectat pentru rezistența sa la alcool ridicat (16% vol.)
, formarea foarte scăzută a acidității volatile și producția mare de polizaharide.*

CARACTERISTICI DE FERMENTARE

- Caracter de fermentare a fructozei.
- Toleranță la alcool: până la 16% vol.
- Temperatura de fermentare: 13-30°C (53-86°F).
- Necesitate redusă de azot.
- Producție și eliberare ridicată de polizaharide.

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

- Deosebit de potrivit pentru producția de produse curate, în special vinuri rosii. Cererea sa nutritivă scăzută în azot și caracteristicile robuste de fermentare îl fac un excelent candidat pentru un spectru larg de vinificații.

CARACTERISTICI FIZICE

Aspect Pudră granulată

Culoare..... bej

ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Umiditate (%) < 8

Celule vii SADY (CFU/g)

(în fracțiunea SADY) $\geq 2 \cdot 10^{10}$

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

Mucegaiuri < 10^3

Staphylococcus (/g)..... nu există

Salmonella (/25 g) nu există

E.coli (/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 ce ați umplut rezervorul.
- Respectați doza prescrisă pentru a asigura o bună implantare a drojdiei, chiar și în cazul abundenței drojdiilor indigene.

DOZAJ

- Inoculare directă cu rehidratare: 15- 30 g/hL (150 - 300 ppm)(în funcție de caracteristicile mustului și de condițiile de vinificare).
- Inoculare directă: 20- 30 g/hL.

IMPLEMENTARE

Inoculare cu rehidratare:

- 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

Inoculare directă:

- Pentru a facilita adăugarea, se suspendă drojdia în apă la temperatura camerei.
- Se omogenizează în rezervor după adăugare.

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 .



LAFFORT

l'œnologie par nature