

# ACTIFLORE<sup>®</sup> CEREVISIAE

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 începerea rapidă a fermentării (fază de întârziere scurtă și fermentare rapidă). Nu modifică profilul gustativ al vinurilor (neutră din punct de vedere aromatic). Bună rezistență la condiții nefavorabile (nivel ridicat de SO<sub>2</sub>, contaminare puternică a recoltei...).

### CARACTERISTICI DE FERMENTARE

- Toleranță la alcool: până la 13,5% vol.
- Cerință redusă de azot.
- Temperatura optimă de fermentare: 20 - 30 °C (68 - 86 °F).
- Cinetica de fermentare: rapidă

### CARACTERISTICI AROMATICE

- Drojdie selectată pentru că nu modifica caracterul organoleptic al vinurilor.

## CARACTERISTICI FIZICE

Drojii deshidratate ambalate în vid

Aspect ..... granule

## ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Umiditate (%).....	< 7,5	<i>Staphylococcus</i> (/g) .....	nu există
Celule vii SADY (CFU/g) .....	$\geq 2 \cdot 10^{10}$	<i>Salmonella</i> (/25 g) .....	nu există
Bacterii lactice (CFU/g) .....	< 10 <sup>5</sup>	Plumb (ppm) .....	< 2
Bacterii de acid acetic (UFC/g) .....	< 10 <sup>4</sup>	Arsenic (ppm) .....	< 3
Coliformi (/g).....	< 10 <sup>2</sup>	Mercur (ppm).....	< 1
<i>E. coli</i> (/g) .....	nu există	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

- 15 - 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.