

EXPERTISE S - MBR POUR USAGE OENOLOGIQUE

Bactéries lactiques lyophilisées sous forme de poudre et conditionnées en sachet d'aluminium laminé.

70510-37-51 : 250 hl

70510-34-51 : 25 hl

70510-25-51 : 2,5 hl

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

ASPECT & ODEUR

- Couleur blanc à beige
- Odeur typique de fermentation

INGREDIENT • Bactérie lactique active

lyophilisée :

Oenococcus oeni sp. et maltodextrine comme support.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT (En conformité avec le codex OIV)

Bactéries viables	> 10 ¹¹ UCF/g
Matière sèche	> 92 %
Coliformes totaux	< 10 ² UCF/g
<i>E. coli</i>	Absence dans 1 g
<i>S. aureus</i>	Absence dans 1 g
<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g
Bactéries acétiques	< 10 ⁴ UCF/g
Moisisures	< 10 ³ UCF/g
Levures	< 10 ³ UCF/g

ANALYSE TYPE DES METAUX LOURDS

Plomb	< 2 mg / kg
Mercure	< 1 mg / kg
Arsenic	< 3 mg / kg
Cadmium	< 1 mg / kg

PROTOCOLE DE MISE EN OEUVRE

L'inoculation directe dans du moût ou du vin sans réhydratation est possible. Pour inoculer, ajouter directement le contenu du sachet dans le moût en fermentation ou dans le vin à la fin de la fermentation alcoolique. Puis remuer délicatement afin de répartir les bactéries.

Pour une meilleure répartition des bactéries dans le recipient, veuillez suivre les recommandations suivantes:

Réhydrater le contenu du sachet dans de l'eau minérale à 20°C maximum pour une durée de 15 minutes. Puis, ajouter la suspension directement dans le moût en fermentation ou dans le vin à la fin de la fermentation alcoolique et remuer délicatement pour répartir les bactéries.

DOSAGE

Disponible selon les volumes(hL) indiqués sur l'étiquette du produit.

STOCKAGE ET DUREE DE CONSERVATION

A conserver dans un endroit frais et sec jusqu'à 18 mois à 4°C ou 30 mois à -18/-20°C dans l'emballage d'origine. Une fois ouvert, utiliser immédiatement.



DANSTAR FERMENT AG
Bahnhofstrasse 7,
CH 6301 ZUG
Switzerland
Subsidiary of Lallemand Inc.

L'information contenue dans cette fiche se base sur l'état actuel de nos connaissances et est considérée comme exacte. Aucune garantie, expresse ou implicite, n'est donnée concernant la précision des données, la commercialisation ou les risques associés à l'utilisation de ce produit. Il appartient à l'utilisateur de déterminer l'adaptation du produit, les conditions d'utilisation et tout autre risque lié à son utilisation.