

## Fiche de caractéristiques analytiques

### FML EXPERTISE EXTREME 1-STEP™

BACTÉRIE LACTIQUE POUR USAGE OENOLOGIQUE

Le kit 1-step est constitué d'un sachet d'activateur et d'un sachet de bactérie lactique lyophilisée sous forme de poudre.

**70525-66-51** : 250HL

**70525-33-51** : 25HL

#### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE LA BACTERIE LYOPHILISEE

(En conformité avec le codex OIV)

|                     |                          |
|---------------------|--------------------------|
| Bactéries viables   | > 10 <sup>11</sup> UFC/g |
| Matière sèche       | > 92 %                   |
| Coliformes totaux   | < 10 <sup>2</sup> UFC/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 <sup>4</sup> UFC/g  |
| Moisissures         | < 10 <sup>3</sup> UFC/g  |
| Levures             | < 10 <sup>3</sup> UFC/g  |

#### CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

##### ASPECT & ODEUR

- Couleur blanc à beige
- Odeur typique de fermentation

##### INGREDIENT• Bactérie lactique active

**lyophilisée** : *Oenococcus oeni* sp.et maltodextrine comme support.

- **Activateur** : *Saccharomyces cerevisiae* inactivée

#### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'ACTIVATEUR

|                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| Matière sèche       | > 93%                   |
| Bactéries lactiques | < 10 <sup>3</sup> UFC/g |
| Coliformes totaux   | < 100 UFC/g             |
| <i>E.Coli</i>       | Absence dans 1g         |
| <i>S. aureus</i>    | Absence dans 1 g        |
| <i>Salmonella</i>   | Absence dans 25g        |
| Bactéries acétiques | < 10 <sup>3</sup> UFC/g |
| Moisissures         | < 10 <sup>3</sup> UFC/g |
| Levures             | < 10 <sup>3</sup> UFC/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

Réhydrater le contenu du sachet d'activateur dans de l'eau potable à 18-25°C, puis ajouter le sachet de bactéries. Dissoudre avec soin en remuant délicatement et attendre 20 minutes.

Mélanger la préparation dans du vin (pH>3,5- Total SO<sub>2</sub><45ppm – Pas de SO<sub>2</sub> libre) à 18-25°C et attendre 18 à 24 heures. Inoculer le volume de vin final avec la culture acclimatée.

#### 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 36 mois à -18°C dans l'emballage d'origine. Une fois les sachets ouverts, utiliser immédiatement.

Produit de  
**DANSTAR FERMENT AG**  
Filiale de Lallemand Inc.

Lallemand SAS  
4 Chemin du Bord de l'Eau  
15130 SAINT-SIMON  
FRANCE

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.

FML EXPERTISE EXTREME – 15 JANVIER 2015