

## FICHE TECHNIQUE

### RENAISSANCE YEAST *Non OGM levure sèche active.*

Ingrédients	
<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	> 99%
Émulsifiant E491	< 1%

Spécifications Du Produit De Levure Sèche Active De Vin	
Paramètre	Specification
Humidité	< 8%
Cellules viables	$\geq 1 \times 10^{10}$ CFU/g
Levures (souches)sauvages	$< 1 \times 10^5$ CFU/g
Moules	$< 1 \times 10^3$ CFU/g
Bactéries lactiques	$< 1 \times 10^5$ CFU/g
Salmonella	absent dans 25g
Coliformes	< 100 CFU/g
Plomb	< 2 mg/kg DWB
Mercure	< 1 mg/kg DWB
Arsenic	< 3 mg/kg DWB
Cadmium	< 1 mg/kg DWB

#### Instructions de stockage :

Stocker sans ouvrir, dans l'emballage d'origine, entre 4-15 ° C ( 39-59 ° F ) dans un endroit sec à l'abri du soleil. Ne pas congeler ! Les sachets ouverts doivent être scellés et conservés à 4 ° C ( 39 ° F ). Il faut être utilisés dans 7 jours de l'ouverture . Ne pas utiliser des emballages souples ou endommagés.

#### Taux d'inoculation :

200-350 g/1000 L (1.7-2.9 lbs/1000 gallons)

#### Instructions de réhydratation :

1. Dans un récipient inerte et stérile , préparer un mélange d'eau sans chlore et du jus entre 6-8 Brix et 38-42 ° C ( 100-108 ° F ) en quantité 10 fois le poids de la levure.
2. Mélanger légèrement la levure dans le mélange eau- jus et laissez 20 minutes pour la réhydratation.
3. Après réhydratation, ajouter lentement du mout dans le mélange de levure toutes les 5 minutes pour permettre l'acclimatation. Ne pas diminuer la température de plus de 5 ° C ( 9 ° F ) avec chaque addition de jus.

4. Lorsque la température de la suspension de levure est inférieure à 10 ° C ( 18 ° F) plus chaude que le moût ou le jus à inoculer , ajouter lentement le mélange de levure dans le récipient de fermentation .

**Remarque:** Il n'est pas conseillé d'ajouter directement de la levure sèche au moût ou dans la cuve.