

FICHE TECHNIQUE

RENAISSANCE YEAST Non OGM levure sèche active.

| Ingrédients | |
|---|-------|
| <i>Saccharomyces cerevisiae Organique</i> | > 99% |

| Spécifications Du Produit De Levure Sèche Active De Vin | |
|---|-------------------------------|
| Paramètre | Specification |
| Humidité | < 10.5% |
| 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 :

250 - 400 g/1000 L

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.