



# ACTIFLORE® BO213

Lievito Secco Attivo Selezionato (LSAS) non OGM, per uso enologico.

*Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.*

*Conforme al Reg. (UE) 2019/934.*

## SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* particolarmente raccomandato per i riavvii di fermentazione. Ceppo a carattere fruttosofilo, dotato di eccellente resistenza all'alcol ed alle basse temperature. ACTIFLORE® BO213 garantisce il rispetto della tipicità varietale (neutralità aromatica).

### CARATTERISTICHE FERMENTATIVE:

- Carattere fruttosofilo.
- Elevatissima alcoltolleranza (> 18 % vol).
- Adattabile ad un ampio intervallo di temperature di fermentazione: 10 - 32°C.
- Ridotto fabbisogno in azoto.

### CARATTERISTICHE AROMATICHE:

- Garantisce il rispetto della tipicità varietale (neutralità aromatica).

## CARATTERISTICHE FISICHE

Lievito secco attivo disidratato e confezionato sotto vuoto.

Aspetto ..... granulare

## ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%) ..... < 8	Muffe (UFC/g) ..... < 10 <sup>3</sup>
Cellule vive LSAS (UFC/g) ..... ≥ 1,2.10 <sup>10</sup>	<i>E. coli</i> (I/g) ..... abs.
Batteri lattici (UFC/g) ..... < 10 <sup>5</sup>	<i>Salmonella</i> (I/25 g) ..... abs.
Batteri acetici (UFC/g) ..... < 10 <sup>4</sup>	<i>Staphylococcus</i> (I/g) ..... abs.
Lieviti di genere differente da <i>Saccharomyces</i> (UFC/g) ..... < 10 <sup>5</sup>	Piombo (ppm) ..... < 2
Lieviti di specie o ceppo differente (%) ..... < 5	Arsenico (ppm) ..... < 3
Coliformi (UFC/g) ..... < 10 <sup>2</sup>	Mercurio (ppm) ..... < 1
	Cadmio (ppm) ..... < 1



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## PROTOCOLLO DI UTILIZZO

---

### CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Inoculare il prima possibile dopo il riempimento della vasca.
- Utilizzare alle dosi suggerite, in modo da assicurare l'ottimale impiantazione del ceppo anche in condizioni di elevata pressione da parte dei microrganismi indigeni.
- La temperatura, i caratteri del ceppo di lievito, le corrette modalità di reidratazione e l'igiene della cantina sono parimenti importanti ai fini di una buona impiantazione.

### DOSI D'IMPIEGO

- 20-30 g/hL (in funzione delle caratteristiche del mosto e le condizioni di vinificazione).
- 30-50 g/hL in caso di arresto di fermentazione.

### APPLICAZIONE

- Seguire scrupolosamente il protocollo di reidratazione del lievito, come dettagliato sulla confezione.
- Evitare differenze di temperatura superiori a 10°C tra mosto e lieviti al momento dell'inoculo. Il tempo totale di preparazione del lievito, dalla reidratazione al momento dell'inoculo, non deve superare i 45 minuti.
- In caso di condizioni di fermentazione particolarmente difficili (temperature molto basse, mosto molto chiarificato, TAVP molto alto), utilizzare **SUPERSTART®** o **SUPERSTART® BLANC** nell'acqua di reidratazione dei lieviti.

### INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

---

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 4 anni.

### CONFEZIONAMENTO

---

- Sacchetto sotto vuoto da 500g - Cartone da 10kg.
- Sacco da 10 kg.

