



# ACTIFLORE® F33

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

*Ceppo saccharomyces cerevisiae* adatto a tutti i tipi di vino. Selezionato per la sua resistenza ai gradi alcolici elevati (16% vol.), per la bassa produzione di acidità volatile e la buona liberazione di polisaccaridi in fase di fermentazione.

### CARATTERISTICHE FERMENTATIVE:

- Tolleranza all'alcool: fino a 16% vol.
- Ridotto fabbisogno in azoto.
- Eccellente cinetica di fermentazione in un ampio range di temperature: 13-30°C
- Ridotta produzione di AV.
- Apporta volume e rotondità grazie alla sua elevata produzione di polisaccaridi.

### CARATTERISTICHE AROMATICHE:

- Particolarmente indicato per la produzione di vini rossi con profili netti e franchi. Il suo ridotto fabbisogno nutrizionale - e la sua robustezza fermentativa lo rendono un candidato eccellente per un ampio spettro di vinificazione.

## 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 riattivabili LSAS (UFC/g) ..... ≥ 2.10 <sup>10</sup>                            | <i>E. coli</i> (/g) ..... abs.        |
| Batteri lattici (UFC/g) ..... < 10 <sup>5</sup>                                         | <i>Salmonella</i> (/25 g) ..... abs.  |
| Batteri acetici (UFC/g) ..... < 10 <sup>4</sup>                                         | <i>Staphylococcus</i> (/g) ..... abs. |
| Lieviti di genere differente<br>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 l'introduzione del mosto chiarificato o del pigiadiraspato in 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 ugualmente importanti per una buona impiantazione.

### DOSI D'IMPIEGO

- 15-30 g/hL (in funzione delle caratteristiche del mosto e delle condizioni di vinificazione).

### 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® ROUGE** 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.

