

SCORZE 100

Parois cellulaires de levure pures

DESCRIPTION

Parois cellulaires très pures dérivées de cultures pures de levure *Saccharomyces Cerevisiae*.

INGREDIENT		INACTIVE YEAST
PARAMETER	UNIT	VALUE
Visual description		Light yellow to yellow powder
Odour		Typical smell of yeast extract
Humidity	%	< 6
Carbohydrates	%	> 40
Solubility	%	< 10
Viable yeast	CFU/g	< 100
Lactic bacteria	CFU/g	< 1000
Acetic bacteria	CFU/g	< 1000
Mould	CFU/g	< 1000
Coliforms	CFU/g	< 100
Salmonella		Absence on 25g
Staphylococci		Absence on 1g
Escherichia coli		Absence on 1g
Lead	ppm	2
Mercury	ppm	1
Arsenic	ppm	3
Cadmium	ppm	1

Les matières protéiques dérivent du complexe glucolipidoprotéique qui constitue la paroi cellulaire des levures. Les lipides présents dans les membranes cellulaires se subdivisent pour 50% sous forme libre et pour 50% sous forme étroitement liée aux autres composants.

Cette phase lipidique contient des parties sous forme d'ergostérol.

COMPOSITION

Écorces de levure.

EMPLOI

Formulé spécifiquement étudié pour maximiser l'effet adsorbant à l'égard des produits inhibiteurs de la fermentation : acides gras à chaîne courte produits par la levure en cours de fermentation, toxines et résidus de produits phytosanitaires.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre la préparation dans l'eau ou directement dans le vin avec la proportion 1:10. Ajouter à la masse avec un remontage à l'abri de l'air.

DOSES D'EMPLOI

15-40 g/hL

CONDITIONNEMENTS

25 kg

CONSERVATION

Emballage fermé : conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25°C), sec, ventilé et exempt d'odeurs. Le produit maintient ses caractéristiques intactes pendant au moins 24 mois à partir de la date de production.

Emballage ouvert : le refermer soigneusement et le conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15°C), sec et ventilé. Utiliser le produit dans de brefs délais.

DANGER

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et en conformité avec la législation en vigueur. Produit à usage alimentaire et œnologique, à usage exclusivement professionnel.