

LIEVITI ECOCRU'

LIEVITI SECCHI ATTIVI (LSAS) NON OGM – PER USO ENOLOGICO
ATTI ALL'ELABORAZIONE DI PRODOTTI DESTINATI AL CONSUMO UMANO DIRETTO.
CONFORMI AL CODICE ENOLOGICO INTERNAZIONALE

Nome commerciale	Ceppo	Nome commerciale	Ceppo
ECOCRU' CS81	CS81	ECOCRU' TLC 37	TLC 37
ECOCRU' E24	E24	ECOCRU' CH47	CH47
ECOCRU' RE 372	RE 372	ECOCRU' B75	B75
ECOCRU' NB 8	NB 8	ECOCRU' BH2	BH2
ECOCRU' PMT 74	PMT 74	ECOCRU' PR7	PR7
ECOCRU' SV 23	SV 23	ECOCRU' GR5	GR5
ECOCRU' M77	M77	ECOCRU' TR1	TR1

CARATTERISTICHE FISICHE

Lieviti disidratati e confezionati sottovuoto

Aspetto: granulare

ANALISI TIPO

Umidità (%)	< 8 %	Muffe	< 10 ³
Cellule vive LSAS (%)	>2.10 ¹⁰	Metalli pesanti	< 10 ppm
Batteri totali / g	< 10 ⁵	Piombo	< 2 ppm
Lieviti selvatici / LSAS	< 10 ⁶	Cadmio	< 1 ppm
Coliformi / g	< 10	Mercurio	< 1 ppm
Salmonelle / 25g	non rilevate	Arsenico	< 3 ppm

IMPIEGO IN ENOLOGIA

Proprietà: permette di condurre la fermentazione alcolica in condizioni ottimali di sicurezza.

Da conservare nell'imballaggio sotto vuoto, e preferibilmente a bassa temperatura (+4°C)

DOSE D'IMPIEGO: 20-30 g/hl

Preparazione: reidratare rispettando il protocollo indicato sulla confezione.

- Usare un recipiente pulito e di materiale inerte.
- Impiegare il prodotto subito dopo la sua preparazione
- Non usare confezioni già aperte.

STOCCAGGIO – D.L.U.O.

Conservare nell'imballaggio d'origine a una temperatura intorno ai 4°C, in locali asciutti privi di odori sgradevoli

DLUO: **4 anni**

CONFEZIONAMENTO:

Sacchetto sotto vuoto da 500g

I valori di questa scheda-prodotto sono indicativi.

UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO