

# LIEVITI ECOPHERM

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
ECOPHERM SCE 104/C	104/C	ECOPHERM SCE 126/G	126/G
ECOPHERM SCE 55/P	55/P	ECOPHERM SBE C20W	C20W
ECOPHERM SCE 424/T	424/T	ECOPHERM SCE 10/SG	10/SG
ECOPHERM SBK 26/CH	26/CH	ECOPHERM SCK 20/M2	20/M2
ECOPHERM SCE 101/I	101/I	ECOPHERM SCE D/41	D/41
ECOPHERM SBK TB/1	TB/1	ECOPHERM SBK 110/R	110/R

## CARATTERISTICHE FISICHE

Lieviti disidratati e confezionati sottovuoto

Aspetto: granulare

## ANALISI TIPO

Umidità (%)	< 8 %	Muffe	< 10 <sup>3</sup>
Cellule vive LSAS (%)	>2.10 <sup>10</sup>	Metalli pesanti	< 10 ppm
Batteri totali / g	< 10 <sup>5</sup>	Piombo	< 2 ppm
Lieviti selvatici / LSAS	< 10 <sup>6</sup>	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