

LEVADURAS LÍQUIDAS HERAL

Levaduras Líquidas Activas Seleccionadas (LLAS) no OGM, para uso enológico. Levaduras aisladas en la región de Extremadura. Aptas para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo.

Designación	Levadura
CM88T	EX88
SELECCIÓN COLOR	E7AR1
AROMA PLUS	SMR16
CLASSIC WHITE	E3AR1
SELECCIÓN CAVA	7AR

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Levaduras líquidas activas y envasadas en recipientes de plástico.
Aspecto líquido turbio (sopa).

ANÁLISIS QUÍMICO

Mohos/g	< 10 ³	Materiales pesados	< 10 ppm
Células vivas LSAS/g	>10 ⁹	Plomo	< 2 ppm
Bacterias totales/g	< 10 ⁶	Arsénico	< 3 ppm
Levaduras salvajes/LSAS/g	< 10 ⁻⁴	Mercurio	< 1 ppm
Coliformes/g	<10	Cadmio	< 1 ppm
Salmonellas/25G	ausencia		

EMPLEO EN ENOLOGÍA

Propiedades: permite realizar la fermentación alcohólica en condiciones de seguridad.

Dosis de empleo: 20 g/hl (FA)

Preparación: Activar respetando el protocolo indicado.

- Utilizar un recipiente limpio e inerte.
- No mezclar con otros productos (salvo Activador Plus).
- Emplear el producto rápidamente después de su preparación .

Almacenamiento — Fecha de consumo preferente:

El plazo de caducidad de la levadura con anterioridad a su activación es de 21 días a temperatura 4°C y de 7 días a temperatura 20°C.

Una vez realizada la activación, la levadura estará lista para ser adicionada directamente al mosto siempre que se conserve a temperaturas inferiores a 25°C.

ENVASES

Garrafas de 5, 10 y 25 litros.

Almendralejo a 1 de julio de 2019.

REGISTRO: N.R.S.I. 31.02670/BA