



LIEVITO LIQUIDO 1014 CASTELLI

SCHEDA TECNICA E DI SICUREZZA

IN ACC. CON LA DIRETTIVA CE 91-155-CEE

REV. 00 - DATA 04.11.2023

1/1

1 IDENTIFICAZIONE DELLA SOCIETÀ' E DEL PREPARATO

Società: Laboratorio Zimotecnico italiano Srl

Unità di produzione: SS. Sarzanese 328 – Capezzano Pianore 55041

Tel. 8000.90.235 CCIAA LU212629

Preparato: Lievito 1014 Castelli in fluido

Ceppo: Saccharomyces Cerevisiae 1014 Castelli

2 COMPOSIZIONE E INFORMAZIONE SUGLI INGREDIENTI

Questo starter fresco di fermentazione è un prodotto di utilizzo immediato nelle fermentazioni vinarie, costituito da cellule fresche Saccharomyce Cerevisiae, vive ed attive in un composto di mosto pastorizzato neutro

TIPO:	starter fresco di fermentazione
INDICAZIONI:	prodotto per utilizzo selezionato di fermentazione alcolica
GENERE	Saccharomyces cerevisiae Ceppo 1014 Castelli
ASPETTO	Fluido
UTILIZZO	Immediato da versare direttamente nella massa del mosto
CONFEZIONE	Flacone per alimenti PE-HD opacizzata da 500cc
CONTENUTO	Non inferiore a 5×10^9 U.F.C./g
CONSERVAZIONE	Al fresco lontano dalla luce e da fonti di calore
COLIFORMI	Assenti
BRETTAMOMYCES	SPP Assenti
BATTERI	Assenti
MUFFE	Assenti
DOSE	Ogni confezione permette la fermentazione di una quantità di mosto da 1 a 10 q.li Le cellule ogni due ore raddoppiano fino a raggiungere la quantità necessaria in funzione della massa da vinificare.

3 IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

Sulla base delle prove e dei collaudi effettuati in laboratorio il prodotto corrisponde ai contenuti dell'art.2, D.M. 10.10.1977 per tanto è privo di alcuna pericolosità.