

## FICHA TÉCNICA : ACTIVATEUR OENO 2

### FORMULACIÓN

Preparación específica de autolisados de levaduras y de levaduras inactivadas (*Saccharomyces cerevisiae*).

### MODO DE EMPLEO

Primero añadir el Activateur Oeno 2, después el Oeno 2.

### ESPECIFICACIONES

FISICAS	
Aspecto & color	Polvo amarillo claro
Humedad	<7%
MICROBIOLÓGICAS	
Levaduras	≤10 <sup>2</sup> UFC/g
Mohos	<10 <sup>3</sup> UFC/g
Bacterias lácticas	<10 <sup>3</sup> UFC/g
Bacterias acéticas	<10 <sup>3</sup> UFC/g
Salmonelas	Ausencia/25g
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia /1g
Staphylocoques	Ausencia /1g
Coliformes	<10 <sup>2</sup> UFC/g

LIMITES	
Plomo	<2mg/kg
Mercurio	<1mg/kg
Arsénico	<3mg/kg
Cadmio	<1mg/kg

### CONSERVACIÓN

Conservar del suelo, en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco, limpio, seco y no susceptible de comunicar olores. Respetar la DLUO (Fecha Límite de Utilización Óptima) marcada en el envase. Utilizar rápidamente después de su apertura.

### ACONDICIONAMIENTO

Dosis para 50 hL y 250 hL.



AM/29-10-2019

Para uso enológico. Informaciones proporcionadas a título indicativo en el momento actual de nuestros conocimientos, sin compromiso ni garantías. Las condiciones de utilización del producto respetan la legislación vigente y las normas en vigor. Conforme al Reglamento UE n°2019/934 (y sus modificaciones).



**LAMOTHE - ABIET**  
 Avenue Ferdinand de Lesseps  
 33610, CANEJAN / BORDEAUX, FRANCE  
 Tél : +33 (0)5 57 77 92 92