

## LEVAIN FIT&BIO NUTRIMIEUX

Réf. 012KAA – Bidon de 5 kg  
 Réf. 012KAB – Bidon de 25 kg



### Présentation :

Levain liquide riche en bactéries lactiques de bioprotection.

Levain cultivé sur une base de céréales.

Le levain FIT&BIO NUTRIMIEUX est une marque de fabricant KANNE, reconnu et utilisé dans l'élevage depuis les années 1980.

L'apport de ce levain dans l'environnement de l'animal, dans son alimentation et dans l'environnement du lait et des fromages, permet de réduire la présence des germes pathogènes par l'effet des bactériocines, par l'effet du pH bas et par l'effet immunitaire sur le biotope grâce à cet environnement bactérien complexe :

- Apport d'immunité.
- Action sur le métabolisme.
- Action sur le biotope et l'environnement bactérien.
- Réduction des germes indésirables pathogènes (Staph. aureus, Listéria, Salmonelles, Escherichia coli ).
- Baisse du taux cellulaire.
- Réduction des diarrhées.

Produit autorisé en Agriculture biologique.



### Composition :

Le levain FIT&BIO NUTRIMIEUX est un ferment de céréales biologiques, liquide et filtré. Il est riche en acide lactique L(+) et D(-) et composé de plusieurs souches de bactéries lactiques de type Lactobacillus sélectionnées dont essentiellement Lb casei, Lb plantarum, Lb reuteri.

Fabriqué sur une base de céréales biologiques (**blé, seigle, avoine**), avec de l'eau de source, du sel et des fermentations naturels. Sans additifs et sans conservateurs. Ce levain contient des traces résiduelles de gluten malgré la fermentation.

Fermentation contrôlée durant 6 à 9 mois. pH final 2,94.

CONSTITUANTS ANALYTIQUES (Analyse pour 100 g) :			
Cendre brutes	0.33%	Amidon	<0,6%
Protéines brutes	<0,4g	Sucre	<0,3%
Matière grasse	<0,4g / 100g	Calcium	0,016%
Fibres brutes	<0,4g / 100g	Phosphore	0,024%
Amidon	<0,6%	Sodium	0,075 %
N-Matière extractive	0,8%	pH	3.0

Source:KANNE BROTTRUNK France. Etablie par le laboratoire du Dr.Wesseling.

Conditionnement : Disponible en bidon de 5 KG (Réf : 012KAA) et en bidon de 25 kg (Réf : 012KAB).

Conservation : Se conserve à température ambiante inférieure à 45°C. Stocker hors gel et à l'abri du soleil.

Durée de conservation : 24 mois.

Après l'ouverture du bidon, agiter régulièrement pour éviter une post fermentation, à conserver au frais et à utiliser dans les 8 semaines.

## Mode d'emploi : Dosage : 1 à 5 %

### Applications :

-Ajout dans l'alimentation des animaux, mélangé avec la ration ou pulvérisé sur l'aliment selon le mode de distribution. Exemple 100 ml/jour/vache.

Exemple mode d'emploi par animal/jour :

BOVINS : Vaches Laitières : 100ml, Veaux : 15 à 30 ml

OVINS : Brebis mères 25-30 ml, Agneaux : 10 ml

CAPRINS : chèvres laitières 25-30 ml, Chevreaux : 10 ml

-Ensemencement de l'ensilage par apport dans la trémie de la désileuse ou pulvérisation sur le silo.

-Ajout dans l'eau de boisson des animaux.

-Pulvérisation/nébulisation sur les litières ou dans l'ambiance des animaux ou sur les mamelles et les pieds.

-Pulvérisation de la salle de traite après nettoyage et avant la traite.

-Pulvérisation dans la fromagerie ou la cave après nettoyage et avant utilisation

- Pulvérisation sur les planches à fromage propres avant utilisation.
- Apport en saumure en remplacement du sérum d'ajustement du pH de la saumure.
- Apport en solution de lavage et morge en remplacement du sérum.
- Trempage des toiles après nettoyage et avant utilisation.

Apport en morge et en saumure : Avec l'apport de levain FIT&BIOT Nutrimieux l'intérêt principal est de lutter contre le développement des pathogènes, de stimuler l'action des levures et diriger le départ des flores pour favoriser la formation de la croûte.

On cherche en général à ajuster le pH de la saumure ou morge à 5,00 - 5,25 pH équivalent généralement au pH du démoulage de vos fromages à pâte pressée ou pâtes cuites.

Toujours utiliser de l'eau exempte de contaminations : eau traitée aux UV, eau pasteurisée (ou en bouteille pour la morge).

Le sel contenu dans la morge a plusieurs fonctions : complément de salage du fromage, sélection des flores et maintien de l'humidité à la surface du fromage.

Du sérum peut aussi être apporté pour ajuster le pH. Il doit être pasteurisé avant apport.

Dosage en morge : 10 L d'eau, 200 g de sel, 100 à 300 ml de FIT&BIOT NUTRIMIEUX, 1 tube de Sigma 96 SP.

Dosage en saumure saturée densité 1200 : 74 L d'eau, 26 Kg de sel, 1 à 1,5 L de FIT&BIOT NUTRIMIEUX, 300 ml de chlorure de Calcium.

Dosage en saumure non saturée densité 1120 : 84 L d'eau, 16 Kg de sel, 1 à 1,5 L de FIT&BIOT NUTRIMIEUX, 300 ml de chlorure de Calcium.

Exemple d'activité sur la Listeria :

Nébulisation du levain FIT&BIO NUTRIMIEUX dans l'ambiance dans une fromagerie. Dosage à 1 %.

Temps d'action ( heure )	Témoin ( CFU / ml )	Avec Nutrimieux 1 % ( CFU / ml )	Abaissement ( Log CFU )
0	<b>10<sup>7</sup> ( 7,0 log )</b>	<b>10<sup>7</sup></b>	/
2 h	<b>10<sup>7</sup></b>	<b>10<sup>5</sup></b>	-2 log
4 h	<b>10<sup>7</sup></b>	<b>10<sup>3</sup></b>	- 4 log
6 h	<b>10<sup>7</sup></b>	<b>&lt; 10<sup>2</sup></b>	- 5 log voire plus

Source:KANNE BROTTRUNK France