

SUPERSTART® Blanc

Preparador de levadura 100% de origen de levadura, de empleo en el agua de rehidratación de las LSA. Patente FR 2736651.
Formulación específica para las condiciones de vinos blancos y rosados.

*Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo en el marco legal vigente para la Enología.
Sin OGM. Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009.*

DESCRIPCIÓN

Preparación específica a base de levaduras, naturalmente rica en vitaminas, minerales, ácidos grasos de cadenas largas y esteroides. Los factores de crecimiento que contiene **SUPERSTART® BLANC** limitan la formación de compuestos indeseables derivados del SH₂, y están implicados en el crecimiento celular, ejerciendo de cofactores en los mecanismos de transporte a través de las membranas. Los factores de supervivencia están implicados en el mantenimiento de la buena conformación y resistencia de membrana.

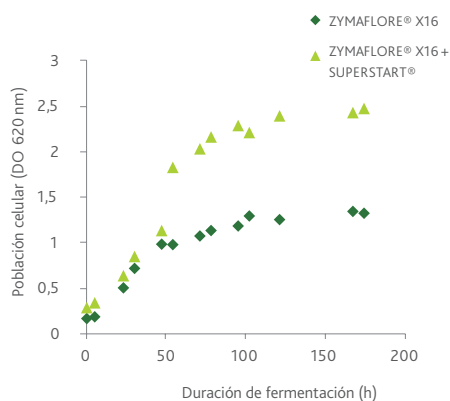
Gracias a su formulación específica para las condiciones de vinos blancos y rosados **SUPERSTART® BLANC** optimiza la producción y la revelación aromática de las levaduras garantizando una mayor resistencia al alcohol y un final de FA limpio y neto.

SUPERSTART® BLANC mejora la viabilidad y el metabolismo general de la levadura, de forma que :

- Mejora la resistencia a las condiciones difíciles del medio (baja turbidez, vinificación en condiciones anaeróbicas, GAP elevados).
- Mejora la revelación/producción de aromas de levadura.
- Previene la producción excesiva de acidez volátil.
- Refuerza la eficacia del pie de cuba.

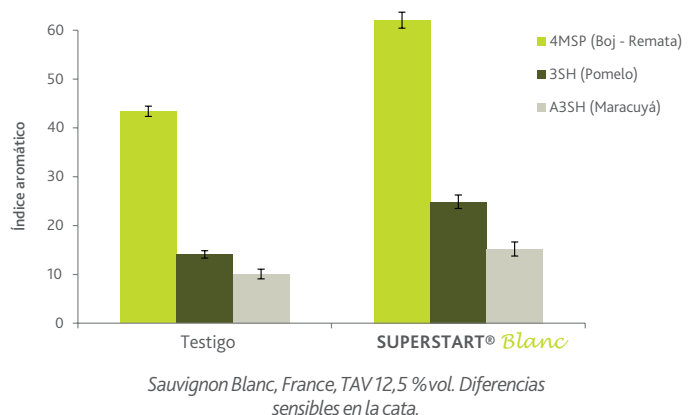
RESULTADOS CIENTÍFICOS Y EXPERIMENTALES

• Mejor viabilidad celular.



La evolución de la población celular para **ZYMAFLORE® X16** rehidratada sin y con **SUPERSTART® BLANC**. Fermentaciones realizadas en mosto sobre 200 g/L de azúcar y un nivel de nitrógeno asimilable < 140 mg/L.

• Optimización aromática.



Mejora la asimilación general de compuestos del mosto, **SUPERSTART® BLANC** optimiza el metabolismo de la levadura para los vinos más aromáticos.



LAFFORT
L'œnologie par nature

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto.....polvo

Color beige

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Humedad < 7 %

Nitrógeno total..... < 11 %

Salmonelas/25g..... ausencia

E. coli/g ausencia

Staphylococcus aureus/g ausencia

Arsénico..... < 3 ppm

Plomo..... < 2 ppm

Mercurio < 1 ppm

Cadmio < 1 ppm

PROTOCOLO DE USO

CONDICIONES ENOLÓGICAS

A incorporar directamente en el agua de la rehidratación. No utilizar directamente en la cuba (los componentes de **SUPERSTART® BLANC** pueden ser absorbidos por la flora indígena o modificados por ciertos compuestos).

MODO DE EMPLEO

No utilizar bolsas abiertas.

Utilizar en recipiente limpio e inerte. Disolver la cantidad total de **SUPERSTART® BLANC** necesaria para el depósito a fermentar en 20 veces su peso en agua a 37°C. Mezclar bien y luego introducir las LSA. Proseguir con el protocolo habitual de rehidratación de las LSA (remitirse al envase de la levadura).

CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en el envase de origen a temperatura moderada en un lugar seco susceptible de no comunicar malos olores.
- Fecha de consumo preferente (envase no abierto): 3 años.

DOSIS DE EMPLEO

20 - 30 g/hL de mosto a fermentar en agua de rehidratación de las LSA.

En caso de uso en condiciones de parada de fermentación (consultar el protocolo de refermentación).

ALMACENAMIENTO

Bolsa 1 kg - Caja de 10 kg.

Bolsa de 5 kg – Caja de 10 kg.

