

SUPERSTART® Rouge

Preparador de levaduras 100% de origen de levadura, de empleo en el agua de rehidratación de las LSA.

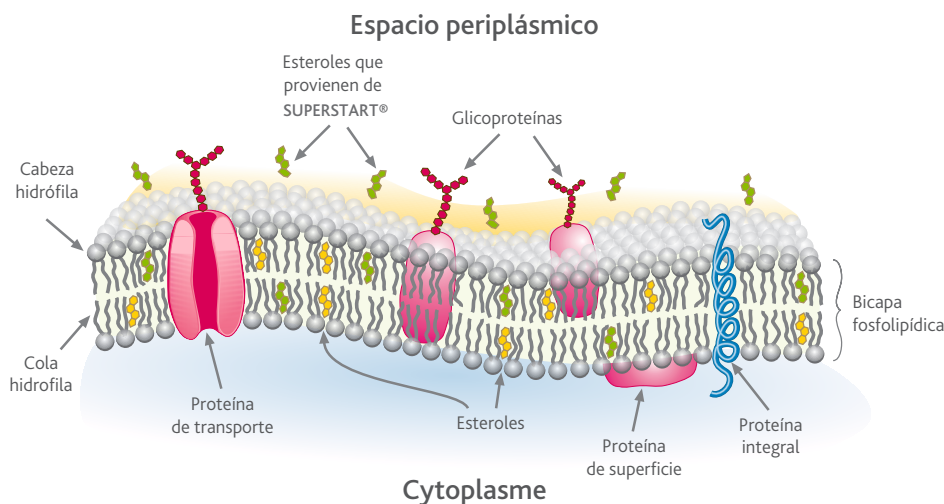
Patente FR 2736651.

*Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo en el marco legal vigente para la Enología.
Sin OGM. Conforme al Reglamento (UE) 2019/934.*

NUTRIENTES
Nutriente 100% de origen de levadura

ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Preparación específica a base de levaduras inactivadas y autolisados de levadura seleccionados, naturalmente rica en vitaminas, minerales, ácidos grasos y esteroides, especialmente en ergosterol. **SUPERSTART® ROUGE** aporta, durante la rehidratación de la levadura, los elementos esenciales (esteroides) que constituyen la membrana, y garantiza de esta forma, una buena fluidez de membrana, resistencia al alcohol y un buen funcionamiento de los transportadores de azúcares hasta la última generación de levaduras.



MODELO DEL MOSAICO FLUIDO

Gracias a su formulación rica en esteroides, **SUPERSTART® ROUGE** permite aumentar la resistencia de las levaduras a un alto grado alcohólico volumétrico (GAV) y en el caso de fermentaciones a temperaturas elevadas, para un final de FA limpio y neto.

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

- Aumenta significativamente la resistencia al etanol.
- Limita la producción de acidez volátil (hasta un 50% en condiciones difíciles).
- Limita la producción de compuestos azufrados negativos (H_2S).
- Facilita la activación de la fermentación maloláctica.
- Refuerza la eficacia del pie de cuba.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto	polvo	Densidad aparente (g/L)	≈ 600
Color	beige		

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Humedad (%)	< 7	Plomo (ppm)	< 2
Nitrógeno total (%)	< 11	Arsénico (ppm)	< 3
<i>E. coli</i> (/g)	ausencia	Mercurio (ppm)	< 1
<i>Staphylococcus</i> (/g)	ausencia	Cadmio (ppm)	< 1
<i>Salmonella</i> (/25 g)	ausencia		

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

A incorporar directamente en el agua de rehidratación de levaduras. No utilizar directamente en el depósito **SUPERSTART® ROUGE** ya que podría ser absorbido por la flora indígena o fijada por ciertos constituyentes.

DOSIS DE EMPLEO

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

Para la levadura como para el pie de cuba en caso de parada de fermentación.

MODO DE EMPLEO

No utilizar bolsas abiertas o que no hayan mantenido el vacío.

Utilizar un recipiente limpio e inerte. Disolver la cantidad total de **SUPERSTART® ROUGE** 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).

RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 3 años.

ENVASES

- Bolsa de 1 kg - Caja de 10 kg.
- Saco de 5 kg - Caja 10 kg.

