

# SUPERSTART® Spark

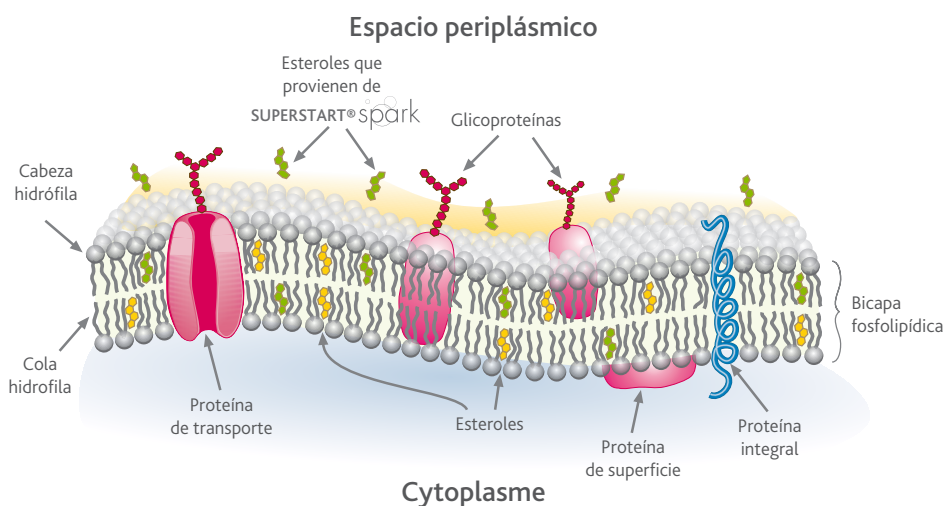
Preparador de levaduras 100% de origen de levadura, para condiciones difíciles de vinos efervescentes y reactivaciones de fermentación. Patente FR 2736651.

*Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo dentro del marco legal vigente para la enología. No OGM. Conforme al Reglamento (CE) n° 2019/934.*

NUTRIENTES  
Nutriente 100% de origen de levadura

## ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Preparación específica a base de autólisis de levaduras y de levaduras inactivadas seleccionadas, naturalmente rico en vitaminas, minerales, ácidos grasos de larga cadena y esteroides, y más particularmente en ergosterol. **SUPERSTART® SPARK** aporta a la levadura, en el momento de su fase de rehidratación, los elementos esenciales constitutivos de su membrana y garantiza así la fluidez de su membrana, su resistencia al alcohol y la buena conformación de los transportadores. **SUPERSTART® SPARK** también aporta los elementos necesarios para el crecimiento de la levadura en estas condiciones particularmente difíciles.



MODELO DEL MOSAICO FLUIDO

Gracias a su contenido en ergosterol particularmente importante y su gran riqueza en compuestos intracelulares (factores de crecimiento) necesarios para la toma de espuma y para la re-fermentación, **SUPERSTART® SPARK** permite aumentar la resistencia de las levaduras en estas condiciones difíciles, para una recuperación y unos finales de FA francos y limpios.

**SUPERSTART® SPARK** mejora la viabilidad y el metabolismo general de la levadura, y así:

- Aumenta significativamente la resistencia al etanol.
- Refuerza la eficacia del pie de cuba.
- Previene la producción de los compuestos azufrados negativos (H<sub>2</sub>S).
- Limita la producción de acidez volátil.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

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

## ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Humedad (%) .....	< 7	Plomo (ppm) .....	< 1
Nitrógeno total (%) .....	< 11	Arsénico (ppm) .....	< 1
<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

Añadir en el agua de rehidratación de las levaduras. No emplear directamente en la cuba (los elementos del **SUPERSTART® SPARK** podrían ser absorbidos por la flora indígena o quelados por ciertos constituyentes).

### DOSIS DE EMPLEO

20 – 30 g/hL en el agua de rehidratación de las LSA (antes de introducir las LSA).

Para el pie de cuba en caso de parada de fermentación consultar nuestro protocolo de re-fermentación.

### MODO DE EMPLEO

No utilizar bolsas abiertas.

Utilizar un recipiente limpio e inerte. Disolver la cantidad total de **SUPERSTART® SPARK** necesario para la cuba a fermentar en 20 veces su peso de agua a 37°C. Mezclar bien, luego incorporar a las LSA. Seguir el protocolo de rehidratación habitual de las LSA (remitirse a la bolsa de 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.

## ENVASE

Bolsa de 1 kg. Caja de 10 kg.

