

SUPERSTART® Spark

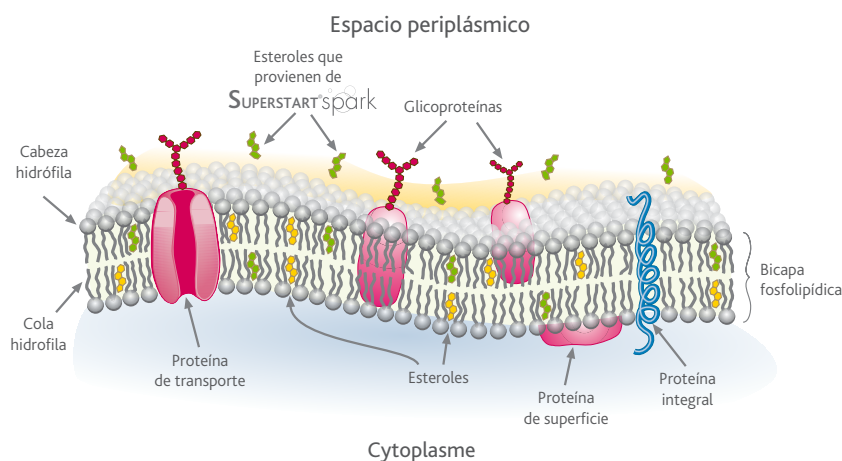
NUTRIENTES
Nutriente 100% de origen de levadura

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°606/2009.

DESCRIPCIÓN Y APLICACIONES 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 (H₂S).
- Limita la producción de acidez volátil.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Aspecto polvo
Densidad aparente 600 g/L env.

Color beige

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Humedad < 7 %
Nitrógeno total..... < 11 % aprox.
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 EMPLEO

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).

CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en el embalaje de origen a temperatura moderada (0 – 22 ° C) en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de consumo preferente (Embalaje no abierto) : 3 años.

ENVASES

Bolsa de 1 kg. – Caja de 10 kg.

