SUPERSTART® *Blanc*

Préparateur de levures à utiliser pour la réhydratation des LSA pour une fin de fermentation franche.
Formulation spécifique pour les conditions des vins blancs et rosés. Brevet FR 2736651.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Non OGM. Conforme au Règlement (UE) 2019/934.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Préparation spécifique d'origine levurienne, naturellement riche en vitamines, minéraux, acides gras à longues chaines et stérols. Les facteurs de croissance de **SUPERSTART® BLANC** sont impliqués dans la régulation de la formation de composés indésirables, la croissance cellulaire, et sont des co-facteurs dans les transports membranaires. Les facteurs de survie sont, quant à eux, impliqués dans le maintien de la bonne conformation et résistance membranaire.

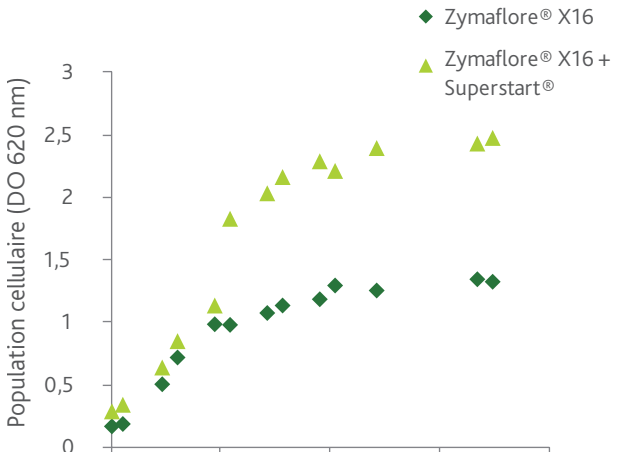
Grâce à sa formulation spécifique pour les conditions des vins blancs et rosés, particulièrement riche **SUPERSTART® BLANC** optimise le potentiel de production et de révélation aromatique des levures tout en garantissant une meilleure résistance à l'alcool et des fins de FA plus franches.

SUPERSTART® BLANC améliore la viabilité et le métabolisme général de la levure, et ainsi :

- Augmente la résistance des levures en conditions difficiles (faible turbidité, vinification anaérobie, TAV élevés).
- Optimise la révélation et la production aromatique des levures.
- Prévient la production excessive d'acidité volatile.
- Renforce l'efficacité du pied de cuve.

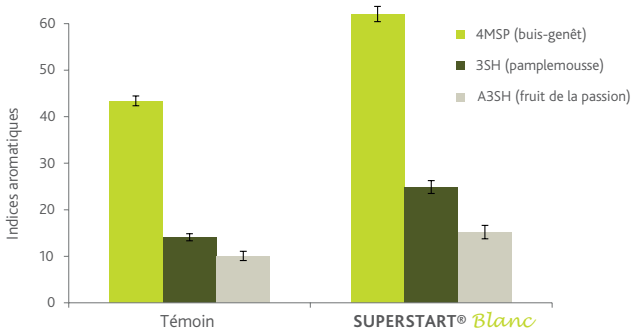
RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- **Meilleure viabilité cellulaire.**



*L'évolution de la population cellulaire par la **ZYMAFLORE® X16** réhydratée sans et avec **SUPERSTART® BLANC**. Fermentations réalisées sur un moût à 200 g/L de sucres et un niveau d'azote assimilable < 140 mg/L.*

- **Optimisation aromatique.**



Sauvignon Blanc, France, TAV 12,5% vol. Différences sensibles à la dégustation.

*En améliorant l'assimilation générale des composés du moût, **SUPERSTART® BLANC** optimise le métabolisme de la levure pour des vins plus aromatiques.*

LAFFORT
l'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect	poudre
Couleur	beige

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Humidité (%)	< 7
Azote total (%)	< 11
E. coli (/g)	absence
Staphylococcus (/g)	absence
Salmonella (/25 g)	absence
Plomb (ppm)	< 2
Arsenic (ppm)	< 3
Mercure (ppm)	< 1
Cadmium (ppm)	< 1

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

À ajouter dans l'eau de réhydratation des levures. Ne pas employer directement dans la cuve (les éléments du **SUPERSTART® BLANC** pourraient être alors absorbés par la flore indigène ou chélatés par certains constituants).

DOSE D'EMPLOI

20 - 30 g/hL de moût à fermenter dans l'eau de réhydratation des LSA.

Pour le levurage comme pour le pied de cuve en cas d'arrêt de fermentation (consulter notre protocole de reprise de fermentation).

MISE EN ŒUVRE

Ne pas utiliser de sachet ouvert.

Utiliser un récipient propre et inerte. Dissoudre la quantité totale de **SUPERSTART® BLANC** nécessaire pour la cuve à fermenter dans 20 fois son poids d'eau à 37°C. Bien mélanger, puis y incorporer les LSA. Poursuivre le protocole de réhydratation habituel des LSA (se reporter au sachet de levure).

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 3 ans.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg - carton de 10 kg.

Sac de 5 kg - carton 10 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 61 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

EC - AGo - 10.12.19 - Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.