

# 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 CE n° 606/2009.*

## SPÉCIFICITÉS ET APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Préparation spécifique d'origine levurienne, naturellement riche en vitamines, minéraux, acides gras à longues chaînes 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.

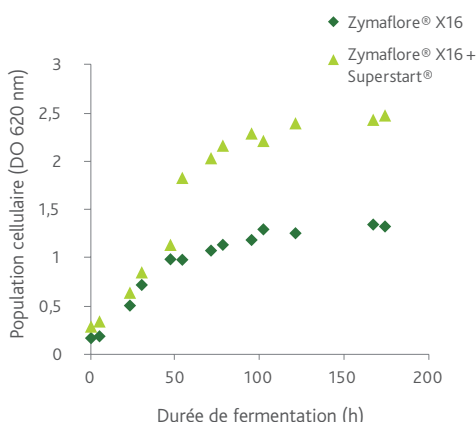
Grâce à sa formulation spécifique pour les conditions des vins blancs et rosés, particulièrement riche **SUPERSTART® BLANC** optimise le potentiel de production et de révélation aromatique des levures tout en garantissant une meilleure résistance à l'alcool et des fins de FA plus franches.

**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.
- Préviend la production excessive d'acidité volatile.
- Renforce l'efficacité du pied de cuve.

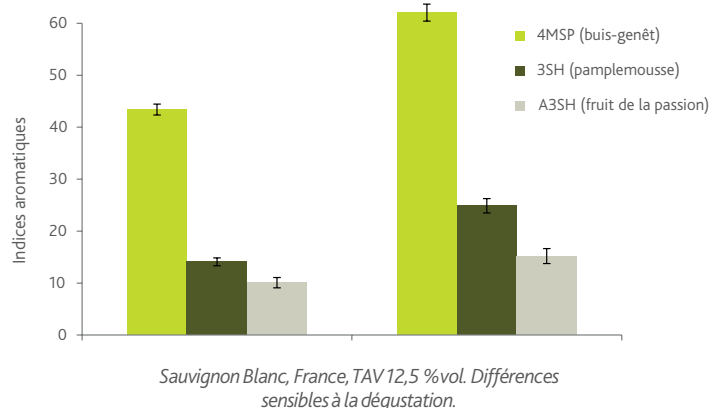
## RÉSULTATS SCIENTIFIQUES ET EXPÉRIMENTAUX

### • 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.



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 MICROBIOLOGIQUE

Humidité ..... < 7 %

Azote total ..... < 11 %

*Salmonella*/25g ..... absence

*E. coli*/g ..... absence

*Staphylococcus aureus*/g ..... absence

Arsenic ..... < 3 ppm

Plomb ..... < 2 ppm

Mercure ..... < 1 ppm

Cadmium ..... < 1 ppm

## PROTOCOLE D'UTILISATION

### CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

A 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).

### CONSERVATION

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

### CONDITIONNEMENT

- Sachet de 1kg - carton de 10 kg.
- Sac de 5 kg - carton 10 kg.

