

SUPERSTART® KP

Préparateur de levures à utiliser pour la réhydratation des LSA pour une fin de fermentation franche.
Brevet FR 2736651.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement CE n°2019/934.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

SUPERSTART® KP est un préparateur de levures, à utiliser au moment de la réhydratation des LSA afin d'assurer une fin de fermentation franche ainsi que des performances aromatiques et fermentaires optimales :

- Fournit les éléments essentiels constitutifs des membranes des levures (acides gras à longue chaîne et ergostérols principalement).
- Garantit la fluidité membranaire, sa résistance à l'alcool et la bonne conformation des transporteurs pour une meilleure assimilation des sucres et des nutriments.
- Permet de réduire significativement la production d'AV et d'H₂S.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect	poudre	Densité apparente (g/L)	600
Couleur	beige		

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

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

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® KP** 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).



LAFFORT

l'œnologie par nature

MISE EN ŒUVRE

Ne pas utiliser de sachet ouvert.

Utiliser un récipient propre et inerte. Dissoudre la quantité totale de **SUPERSTART® KP** 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 10 kg.

