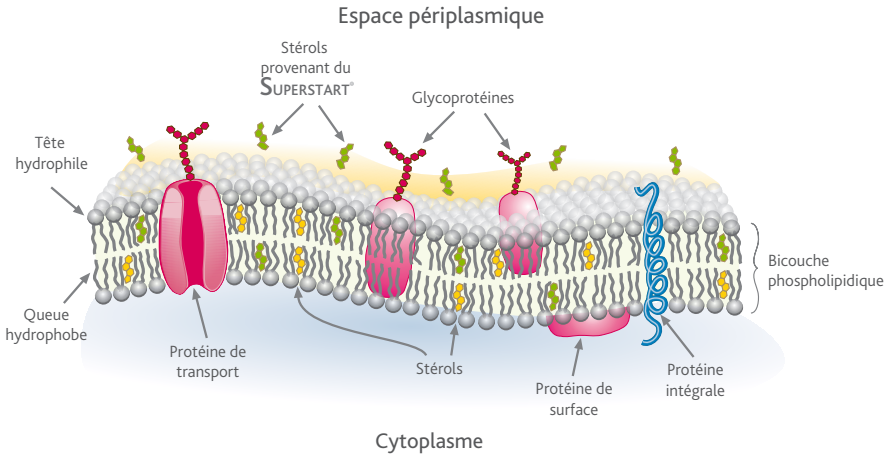
SUPERSTART® *Rouge*

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. Non OGM. Conforme au Règlement (UE) 2019/934.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Préparation spécifique à base de levures inactivées et autolysats de levure sélectionnés, naturellement riche en vitamines, minéraux, acides gras et stérols, particulièrement **ergostérol**. **SUPERSTART® ROUGE** apporte à la levure, lors de sa phase de réhydratation, les éléments essentiels constitutifs de sa membrane et garantit ainsi jusqu'à la dernière génération de levure la fluidité de sa membrane, sa résistance à l'alcool et la bonne conformation des transporteurs.



MODÈLE DE LA MOSAIQUE FLUIDE

Grâce à sa **formulation riche en stérols, SUPERSTART® ROUGE** permet d'augmenter la résistance des levures aux forts TAV et aux températures de fermentation élevées, pour une fin de FA franche et nette.

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

- Augmente significativement la résistance à l'éthanol.
- Limite la production d'acidité volatile (jusqu'à 50% en conditions difficiles).
- Prévient la production des composés soufrés négatifs (H_2S).
- Facilité le déclenchement de la FML.
- Renforce l'efficacité du pied de cuve.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

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

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® ROUGE** pourraient alors être 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® ROUGE** 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

EP - 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.