

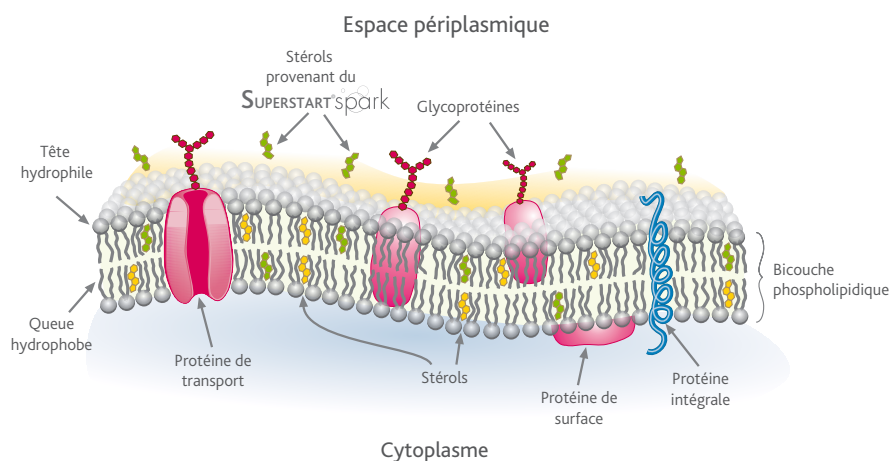
# SUPERSTART® Spark

Préparateur de levures pour les conditions difficiles de vins effervescents et reprises de fermentation. 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 à base d'autolysats de levures et de levures inactivées sélectionnés, naturellement riches en vitamines, minéraux, acides gras à longues chaînes et stérols, et plus particulièrement en ergostérol. **SUPERSTART® SPARK** apporte à la levure, lors de sa phase de réhydratation, les éléments essentiels constitutifs de sa membrane et garantit ainsi la fluidité de sa membrane, sa résistance à l'alcool et la bonne conformation des transporteurs. **SUPERSTART® SPARK** apporte également les éléments nécessaires à la croissance de la levure dans les conditions particulièrement difficiles (vins effervescents et reprises de fermentation).



### MODÈLE DE LA MOSAÏQUE FLUIDE

Grâce à sa teneur en ergostérol particulièrement importante et sa grande richesse en composés intracellulaires (facteurs de croissance) nécessaires aux prises de mousse et aux reprises de fermentation, **SUPERSTART® SPARK** permet d'augmenter la résistance des levures à ces conditions difficiles, pour une reprise et une fin de FA franches et nettes.

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

- Augmente significativement la résistance à l'éthanol.
- Renforce l'efficacité du pied de cuve.
- Préviene la production des composés soufrés négatifs (H<sub>2</sub>S).
- Limite la production d'acidité volatile.

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect ..... poudre  
Densité apparente ..... 600 g/L env.

Couleur ..... beige

## ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

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 CÉNOLOGIQUES

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

### MISE EN ŒUVRE

Ne pas utiliser de sachet ouvert.

Utiliser un récipient propre et inerte. Dissoudre la quantité totale de **SUPERSTART® SPARK** nécessaire pour la cuve à fermenter dans 20 fois son poids d'eau à 37°C. Bien mélanger, puis y incorporer les LSA. Suivre 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.

### DOSE D'EMPLOI

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

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

### CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 kg - Carton de 10 kg.

