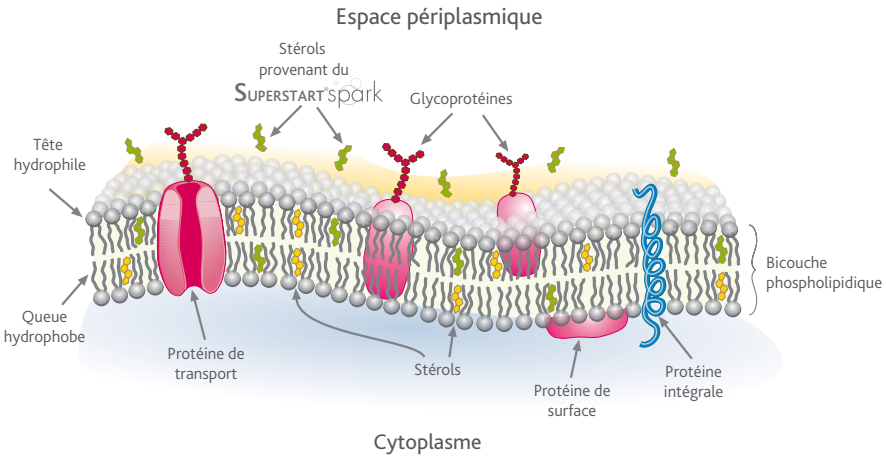
SUPERSTART® Spark

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 (UE) 2019/934.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS 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 MOSAIQUE 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.
- Prévient la production des composés soufrés négatifs (H_2S).
- Limite la production d'acidité volatile.

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)	< 1
Arsenic (ppm)	< 1
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® SPARK** pourraient alors être absorbés par la flore indigène ou chélatés par certains constituants).

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)*.

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).

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.

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.