

# SUPERSTART® Blanc

Preparatore di lieviti a base di lieviti inertati, specifico per la reidratazione dei LSA, per chiusure di fermentazione nette e franche. Brevetto FR 2736651.

*Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto; uso enologico regolamentato.  
Non OGM. Conforme al Regolamento CE n° 606/2009.*

## SPECIFICITA' ED APPLICAZIONI ENOLOGICHE

Preparazione specifica prodotta da lieviti, naturalmente ricca in vitamine, minerali, acidi grassi e steroli. I fattori di crescita naturalmente contenuti in **SUPERSTART® BLANC** (principalmente vitamine e minerali) sono coinvolti nella regolazione dei processi di crescita cellulare, sono co-fattori attivi delle dinamiche di trasporto membranale ed intervengono nella soppressione della formazione di composti indesiderabili.

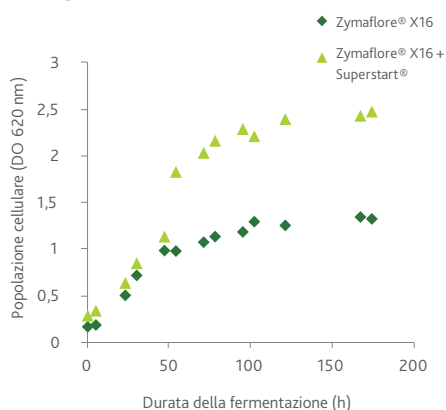
Grazie alla formulazione controllata, particolarmente ricca in specifiche vitamine e sali minerali, **SUPERSTART® BLANC** ottimizza efficacemente le potenzialità di rivelazione e produzione di aromi proprie dei lieviti, garantendo al contempo una migliore resistenza all'alcol, con chiusure di fermentazione nette e franche.

**SUPERSTART® BLANC** migliora la vitalità e le performances globali delle cellule dei lieviti; inoltre:

- Aumenta la resistenza dei lieviti alle condizioni più difficili (ridotte torbidità, anaerobiosi, elevato alcool potenziale).
- Ottimizza la rivelazione e la produzione aromatica dei lieviti.
- Previene la produzione di eccessi di acidità volatile.
- Esalta l'efficacia dei piedi di inoculo.

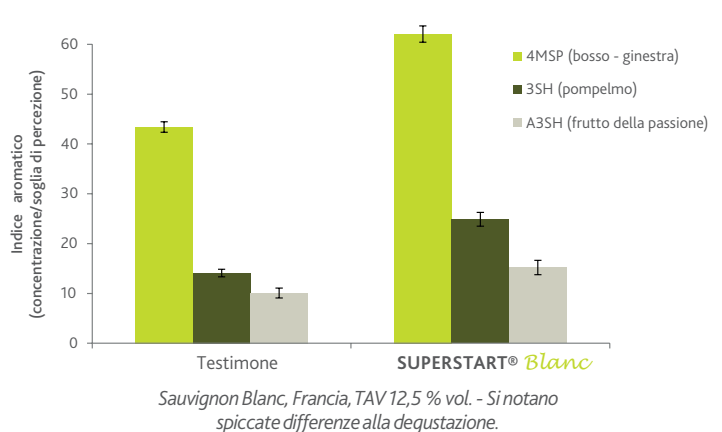
## RISULTATI SCIENTIFICI E SPERIMENTALI

### • Miglior vitalità cellulare.



*Evoluzione della popolazione cellulare di ZYMAFLORE® X16 reidratato con e senza SUPERSTART® BLANC. Fermentazioni condotte su mosti a 200 g/L di zuccheri ed un livello di azoto assimilabile < 140 mg/L.*

### • Ottimizzazione delle performances aromatiche.



Migliorando l'assimilazione globale delle componenti del mosto, **SUPERSTART® BLANC** ottimizza il metabolismo dei lieviti, consentendo di ottenere vini dotati di caratteristiche aromatiche maggiormente spiccate.



**LAFFORT**  
L'œnologie par nature

## CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto ..... polvere

Colore ..... camoscio

## ANALISI CHIMICA E MICROBIOLOGICA

Umidità ..... < 7 %

Azoto totale ..... < 11 %

Salmonelle/25g ..... assente

*E. coli*/g ..... assente

*Staphylococcus aureus*/g ..... assente

Arsenico ..... < 3 ppm

Piombo ..... < 2 ppm

Mercurio ..... < 1 ppm

Cadmio ..... < 1 ppm

## PROTOCOLLO DI UTILIZZAZIONE

### IMPIEGO ENOLOGICO

Utilizzare in aggiunta all'acqua di reidratazione dei lieviti. NON impiegare direttamente in vasca (gli elementi di **SUPERSTART® BLANC** potrebbero, in quel caso, essere utilizzati dalla microflora indigena o chelati da alcuni composti), con riduzione dell'efficacia.

### DOSI DI UTILIZZO

20 - 30 g per hL di mosto da fermentare (in proporzione 1:1 con i LSA) direttamente nell'acqua di reidratazione dei lieviti.

Particolarmente utile anche nella costituzione del *ped de cuve* per i riavvii di fermentazione (fare riferimento allo specifico protocollo).

### APPLICAZIONE

Non utilizzare se la confezione non è integra.

Servirsi di un recipiente pulito ed inerte. Disperdere il quantitativo totale di **SUPERSTART® BLANC** necessario per la vasca da fermentare in un volume d'acqua 37°C pari a 20 volte il peso del prodotto. Rimescolare bene, ed in seguito incorporare i lieviti. Seguire poi l'abituale protocollo di reidratazione dei LSA (riferirsi alle istruzioni sulla confezione).

### CONSERVAZIONE

- Conservare nella confezione originale integra, in un locale a temperatura moderata (0 - 20° C), al riparo da umidità, inquinanti e da ogni sorta di odori estranei.
- Utilizzare rapidamente dopo l'apertura della confezione.
- D.L.U.O. (Data Limite Utilizzazione Ottimale - Imballo integro): 3 anni.

### CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto da 1 kg - Cartone da 10 kg.

Sacchetto da 5 kg - Cartone da 10 kg.

