

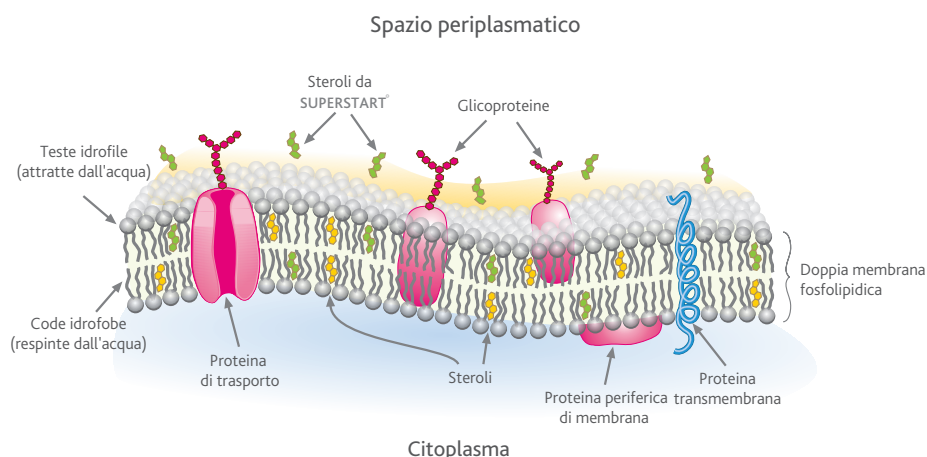
SUPERSTART® Rouge

Preparatore di lieviti specifico per la reidratazione dei LSA - Assicura chiusure di fermentazione nette e franche.
Brevetto FR 2736651.

Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato. Conforme al Reg. (UE) 2019/934.

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Preparazione specifica a base di lieviti inertati e autolisati di lievito selezionati, naturalmente ricca in vitamine, minerali, acidi grassi e steroli, particolarmente **ergosterolo**. SUPERSTART® ROUGE apporta al lievito, nel corso della fase di reidratazione, gli elementi essenziali costitutivi della membrana, garantendogli fino all'ultima generazione fluidità delle membrane, resistenza all'alcol e una efficiente conformazione dei trasportatori.



MODELLO DEL "MOSAICO FLUIDO"

Grazie alla sua formulazione ricca in steroli, SUPERSTART® ROUGE consente di aumentare la resistenza dei lieviti ai gradi alcolici elevati ed alle alte temperature di fermentazione, garantendo chiusure di fermentazione alcolica nette e franche.

SUPERSTART® ROUGE migliora vitalità e metabolismo globale dei lieviti, in particolare:

- Aumenta in maniera significativa la resistenza all'etanolo.
- Limita la produzione di acidità volatile (fino al 50% in meno in condizioni difficili).
- Previene la sintesi di composti solforati indesiderati (H₂S).
- Facilita la partenza della FML.
- Garantisce ed ottimizza l'efficacia dell'inoculo.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto	polvere	Densità apparente (g/L)	≈ 600
Colore	camoscio		

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%)	< 7	Piombo (ppm)	< 2
Azoto totale (%)	< 11	Arsenico (ppm)	< 3
<i>E. coli</i> (/g)	abs.	Mercurio (ppm)	< 1
<i>Staphylococcus</i> (/g)	abs.	Cadmio (ppm)	< 1
<i>Salmonella</i> (/25 g)	abs.		

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

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

DOSI D'IMPIEGO

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 pied 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® ROUGE** 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).

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- DLUO (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 3 anni.

CONFEZIONAMENTO

- Sacchetto da 1 kg - Cartone da 10 kg.
- Sacchetto da 5 kg - Cartone da 10 kg.

