

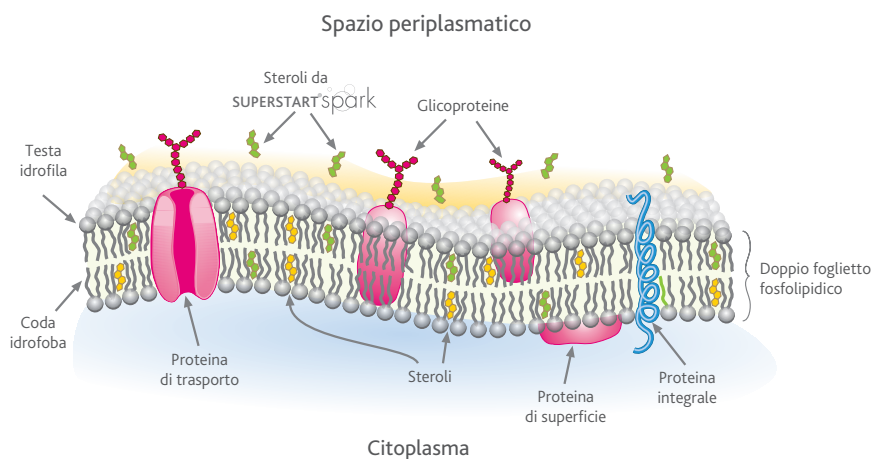
SUPERSTART® Spark

Preparatore di lieviti, specifico per la reidratazione dei LSA destinati a condurre fermentazioni nelle condizioni difficili tipiche delle prese di spuma e dei riavvii di fermentazione. 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 autolisati di lievito e lieviti inattivati selezionati, naturalmente ricca in vitamine, minerali, acidi grassi a lunga catena e steroli, e segnatamente in ergosterolo. **SUPERSTART® SPARK** apporta al lievito, in fase di reidratazione, gli elementi essenziali costitutivi della membrana, garantendone la fluidità, la resistenza all'alcol, e l'ottimale funzionamento dei carriers. **SUPERSTART® SPARK** apporta inoltre gli elementi necessari all'accrescimento dei lieviti nelle condizioni di massima difficoltà.



MODELLO A MOSAICO FLUIDO

Grazie all'elevato tenore in ergosterolo ed in componenti intracellulari (fattori di crescita) specialmente necessari nelle prese di spuma e in ripresa di fermentazione **SUPERSTART® SPARK** consente di accrescere la resistenza dei lieviti a queste situazioni particolarmente difficili, a garanzia di impeccabili prese di spuma e chiusure di fermentazione nette e franche.

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

- Aumenta significativamente la resistenza dei lieviti all'alcol.
- Ottimizza l'efficacia degli innesti di reinocolo.
- Previene la produzione dei composti solforati negativi (H₂S).
- Limita la produzione di acidità volatile.



CARATTERISTICHE FISICHE

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

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%)	< 7	Piombo (ppm)	< 1
Azoto totale (%)	< 11	Arsenico (ppm)	< 1
<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® SPARK** potrebbero, in quel caso, essere utilizzati dalla microflora indigena o chelati da alcuni composti), con riduzione dell'efficacia.

DOSI D'IMPIEGO

20 - 30 g/hL di mosto da fermentare (in proporzione 1:1 con il LSA) direttamente nell'acqua di reidratazione dei lieviti. Specifico 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® SPARK** 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.

