

SUPERSTART® Blanc

Активатор дрожжей для использования на стадии регидрации, способствующий благоприятному завершению брожения. Специальная формула для белых и розовых вин. Патент FR 2736651.

Пригоден для производства продуктов, предназначенных непосредственно для употребления человеком, в рамках регламентированного использования в виноделии. Без ГМО. Соответствует Регламенту (UE) 2019/934.

ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Препарат дрожжевого происхождения, с естественно высоким содержанием витаминов, минералов, жирных кислот с длинными цепями и стеролов. Факторы роста SUPERSTART® BLANC помогают предотвращать образование нежелательных компонентов, улучшают рост дрожжей и стимулируют транспортировку питательных веществ через клеточные мембраны, а факторы выживания способствуют поддержанию структуры мембраны и обеспечивают ее устойчивость.

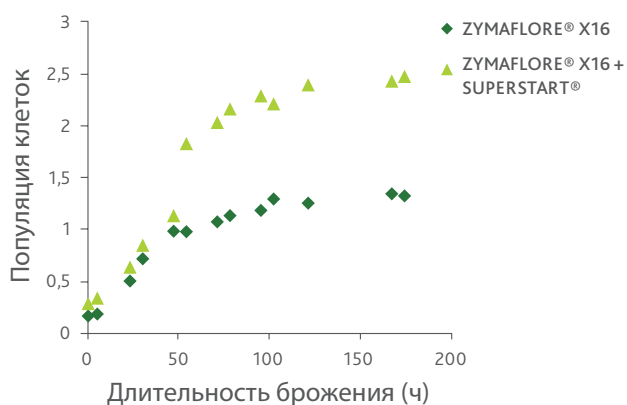
SUPERSTART® BLANC специально разработан для условий брожения белых и розовых вин, он позволяет оптимизировать потенциал развития дрожжей и синтез ими ароматических компонентов. Более того, он гарантирует лучшую спиртоустойчивость и успешное завершение спиртового брожения.

SUPERSTART® BLANC также улучшает выживаемость дрожжей и общий метаболизм клетки. Таким образом, он обеспечивает следующие преимущества:

- Повышает устойчивость дрожжей к сложным условиям (низкая мутность, брожение в анаэробных условиях, высокое содержание спирта).
- Оптимизирует раскрытие и образование дрожжами ароматических компонентов.
- Препятствует излишнему образованию летучих кислот.
- Повышает эффективность стартера.

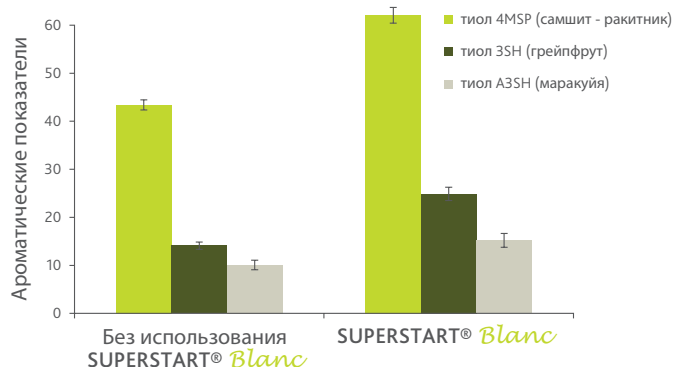
РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

• Лучшая жизнеспособность клеток.



Увеличение популяции клеток ZYMAFLORE® X16, регидрированных с помощью и без помощи SUPERSTART® BLANC. Брожение сула с содержанием сахара 200 г/л и ассимилируемого азота < 140 мг/л.

• Раскрытие ароматов



Совиньон Блан, Франция, спирт: 12% об.
Тест на показатели ароматов самшита, ракитника, грейпфрута, маракуйи.
Ярко ощутимая разница при дегустации.

SUPERSTART® BLANC улучшает метаболизм дрожжей и способствует более яркому раскрытию ароматов в вине.



LAFFORT

l'œnologie par nature

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма порошок Цвет бежевый

ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%) < 7	Свинец (ppm) < 2
Общий азот (%) < 11	Мышьяк (ppm) < 3
Кишечная палочка (/г) отсутствует	Ртуть (ppm) < 1
Стафилококк (/г) отсутствует	Кадмий (ppm) < 1
Сальмонелла (/25 г) отсутствует	

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Добавьте SUPERSTART® BLANC в воду, используемую для регидрации дрожжей. Не вносите напрямую в емкость с сушлом (некоторые составляющие препарата могут быть поглощены собственной флорой или образовать соединения с компонентами сусла).

ДОЗИРОВКА

От 20 до 30 г/г сусла. Вносить в воду, используемую для регидрации дрожжей.

SUPERSTART® BLANC также рекомендуется для возобновления брожения, в том числе посредством стартера (обратитесь к протоколу возобновления брожения).

ВНЕСЕНИЕ

Используйте сразу после вскрытия упаковки.

Используйте чистую нейтральную емкость. Растворите все необходимое количество SUPERSTART® BLANC в воде при 37°C в соотношении 1:20. Тщательно перемешайте, потом внесите активные сухие дрожжи и следуйте протоколу регидрации (на упаковке дрожжей).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Срок хранения: 3 года.

УПАКОВКА

Мешок 1 кг. Коробка 10 кг (10 x 1 кг).
Мешок 5 кг. Коробка 10 кг (2 x 5 кг).

