
SUPERSTART®

Preparador de levadura (a base de autolisados de levadura y de levaduras inactivadas)
Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009.

Características físicas

Aspecto..... polvo
Color beige
Densidad aparente 600 g/L aprox.

Análisis químicos y biológicos

Humedad..... < 7 %	Arsénico < 3 ppm
Nitrógeno total < 11%	Plomo < 2 ppm
Salmonelas /25g ausencia	Mercurio..... < 1 ppm
<i>Escherichia coli</i> / g ausencia	Cadmio < 1 ppm
<i>Staphylococcus aureus</i> / g ausencia	

Empleo en enología

Propiedades: Preparador de levaduras de empleo en el agua de rehidratación de las LSA.

Dosis media de empleo: 20 - 30 g/hL de mosto a fermentar en el agua de rehidratación de las LSA.
Para el pie de cuba en caso de parada de fermentación, consultar el protocolo de refermentación.

Preparación: Utilizar un recipiente limpio e inerte.
Añadir en agua de rehidratación antes de la incorporación de las levaduras.
No usar un recipiente abierto.

Utilización: seguir los protocolos restablecidos.

Almacenamiento – Fecha de consumo preferente

Conservar fuera del suelo en el embalaje de origen a temperatura moderada (0 a 22°C) en un lugar seco susceptible de no comunicar malos olores.

Fecha de consumo preferente: 3 años después del envasado (envase no abierto).

Envase

Bolsa de 10 Kg.

