SUPERSTART®

Préparateur de levures (à base d'autolysats de levures et de levures inactivées sélectionnés).
Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement (UE) n°2019/934.

Caractéristiques physiques

Aspect ..... poudre
Couleur ..... beige
Densité apparente ..... 600 g/L env.

Analyses chimiques et biologiques

Humidité ..... < 7 %
Azote total ..... < 11%
Salmonelles / 25g ..... abs.
Escherichia coli / g ..... abs.
Staphylococcus aureus / g ..... abs.

Arsenic ..... < 3 ppm
Plomb ..... < 2 ppm
Mercure ..... < 1 ppm
Cadmium ..... < 1 ppm

Emploi en œnologie

Propriétés : Préparateur de levures à utiliser pour la réhydratation des LSA pour une fin de fermentation franche.

Dose moyenne d'emploi : 20 - 30 g/hL dans l'eau de réhydratation des LSA (avant d'introduire les LSA). Pour le pied de cuve en cas d'arrêt de fermentation consulter notre protocole de reprise de fermentation.

Préparation : - Utiliser un récipient propre et inerte.
- Ajouter dans l'eau de réhydratation avant l'incorporation des levures.
- Ne pas utiliser un emballage entamé.

Utilisation : suivre les protocoles préconisés.

Recommandation de conservation

Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs. Ne pas utiliser d'emballage entamé.
DLUO (emballage non entamé) : 3 ans

Conditionnement

Sachet de 10kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 – BORDEAUX CEDEX
Tel : +33 (0) 556 86 53 04 – Fax : +33 (0) 556 86 30 50
www.laffort.com