

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 CE n°606/2009.

Caractéristiques physiques

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

Analyses chimiques et biologiques

Humidité	< 7 %	Arsenic.....	< 3 ppm
Azote total	< 11%	Plomb	< 2 ppm
Salmonelles / 25g	abs.	Mercure.....	< 1 ppm
<i>Escherichia coli</i> / g	abs.	Cadmium	< 1 ppm
<i>Staphylococcus aureus</i> / g	abs.		

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.

Stockage – D.L.U.O.

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 20°C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO (emballage non entamé) : 3 ans

Conditionnement

Sachet de 10kg.

