

SUPERSTART®

*Preparatore di lieviti (a base di lieviti inertati e autolisati di lievito selezionati)
Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Ad Uso Enologico.
Conforme al Regolamento (UE) n°2019/934.*

Caratteristiche Fisiche

Aspetto..... polverulento
Colore..... beige
Densità apparente.....600 g/L circa.

Analisi Chimica e Biologica

Umidità..... < 7 %	Arsenico < 3 ppm
Azoto totale..... < 11%	Piombo < 2 ppm
Salmonelle /25g..... assente	Mercurio.....< 1 ppm
Escherichia coli / g assente	Cadmio.....< 1 ppm
Staphylococcus aureus / g assente	

Impiego in Enologia

Proprietà : Preparatore di lieviti specifico per la reidratazione dei LSA.

Dose media d'impiego: 20 - 30 g per hL di mosto da fermentare direttamente nell'acqua di reidratazione dei lieviti. Particolarmente utile anche nella costituzione del pied de cuve per i riavvii di fermentazione (fare riferimento allo specifico protocollo).

Preparazione :

- Utilizzare recipienti puliti e di materiale inerte.
- Da utilizzare in fase di reidratazione del lievito.
- Non utilizzare confezioni smezzate o già aperte.

Modalità d'impiego : seguire il protocollo consigliato.

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. Non utilizzare se la confezione non è integra.

DLUO (imballo integro): 3 anni

Confezioni

Sacchetto da 10 kg

