

SUPERSTART® Blanc

Preparatore di lieviti a base di lieviti inertati, specifico per la reidratazione dei LSA, per chiusure di fermentazione nette e franche. Brevetto FR 2736651.

*Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato.
Conforme al Reg. (UE) 2019/934.*

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Preparazione specifica prodotta da lieviti, naturalmente ricca in vitamine, minerali, acidi grassi e steroli. I fattori di crescita naturalmente contenuti in **SUPERSTART® BLANC** (principalmente vitamine e minerali) sono coinvolti nella regolazione dei processi di crescita cellulare, sono co-fattori attivi delle dinamiche di trasporto membranale ed intervengono nella soppressione della formazione di composti indesiderabili.

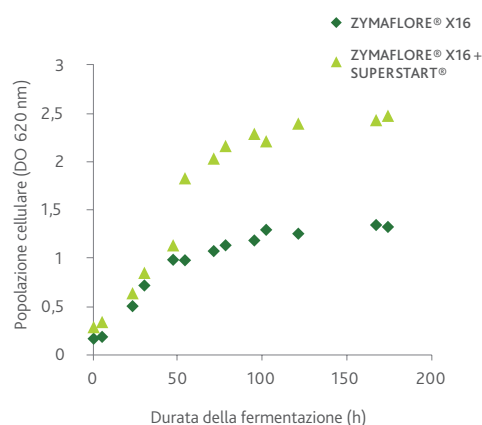
Grazie alla formulazione controllata, particolarmente ricca in specifiche vitamine e sali minerali, **SUPERSTART® BLANC** ottimizza efficacemente le potenzialità di rivelazione e produzione di aromi proprie dei lieviti, garantendo al contempo una migliore resistenza all'alcol, con chiusure di fermentazione nette e franche.

SUPERSTART® BLANC migliora la vitalità e le performances globali delle cellule dei lieviti; inoltre:

- Aumenta la resistenza dei lieviti alle condizioni più difficili (ridotte torbidità, anaerobiosi, elevato alcool potenziale).
- Ottimizza la rivelazione e la produzione aromatica dei lieviti.
- Previene la produzione di eccessi di acidità volatile.
- Esalta l'efficacia dei piedi di inoculo.

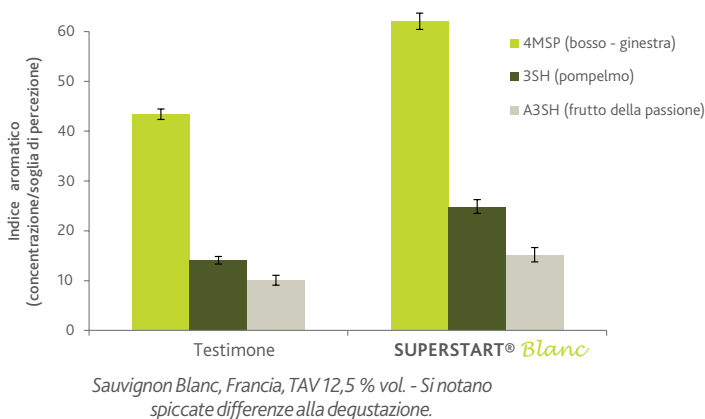
RISULTATI SPERIMENTALI

• Miglior vitalità cellulare.



Evoluzione della popolazione cellulare di **ZYMAFLORE® X16** reidratato con e senza **SUPERSTART® BLANC**. Fermentazioni condotte su mosti a 200 g/L di zuccheri ed un livello di azoto assimilabile < 140 mg/L.

• Ottimizzazione delle performances aromatiche.



Migliorando l'assimilazione globale delle componenti del mosto, **SUPERSTART® BLANC** ottimizza il metabolismo dei lieviti, consentendo di ottenere vini dotati di caratteristiche aromatiche maggiormente spiccate.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Aspetto polvere

Colore camoscio

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%) < 7

Azoto totale (%) < 11

E. coli (/g) abs.

Staphylococcus (/g) abs.

Salmonella (/25 g) abs.

Piombo (ppm) < 2

Arsenico (ppm) < 3

Mercurio (ppm) < 1

Cadmio (ppm) < 1

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

Utilizzare in aggiunta all'acqua di reidratazione dei lieviti. NON impiegare direttamente in vasca (gli elementi di **SUPERSTART® BLANC** potrebbero, in quel caso, essere utilizzati dalla microflora indigena o chelati da alcuni composti), con riduzione dell'efficacia.

DOSI D'IMPIEGO

20 - 30 g/hL di mosto da fermentare (in proporzione 1:1 con i LSA) direttamente nell'acqua di reidratazione dei lieviti.

Particolarmente utile anche nella costituzione del *pie'd de cuve* per i riavvii di fermentazione (fare riferimento allo specifico protocollo).

APPLICAZIONE

Non utilizzare se la confezione non è integra.

Servirsi di un recipiente pulito ed inerte. Disperdere il quantitativo totale di **SUPERSTART® BLANC** necessario per la vasca da fermentare in un volume d'acqua 37°C pari a 20 volte il peso del prodotto. Rimescolare bene, ed in seguito incorporare i lieviti. Seguire poi l'abituale protocollo di reidratazione dei LSA (riferirsi alle istruzioni sulla confezione).

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.
- DLUO (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 3 anni.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto da 1 kg - Cartone da 10 kg.

Sacchetto da 5 kg - Cartone da 10 kg.

