

SUPERSTART® Blanc

Préparateur de levures à utiliser pour la réhydratation des LSA pour une fin de fermentation franche. Formulation spécifique pour les conditions des vins blancs et rosés. Brevet F 2.736.651

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Non OGM.
Conforme au Règlement CE n° 606/2009.

SPÉCIFICITÉS ET APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Préparation spécifique d'origine levurienne, naturellement riche en vitamines, minéraux, acides gras à longues chaînes et stérols. Les facteurs de croissance de **SUPERSTART® BLANC** sont impliqués dans la régulation de la formation de composés indésirables, la croissance cellulaire, et sont des co-facteurs dans les transports membranaires. Les facteurs de survie sont, quant à eux, impliqués dans le maintien de la bonne conformation et résistance membranaire.

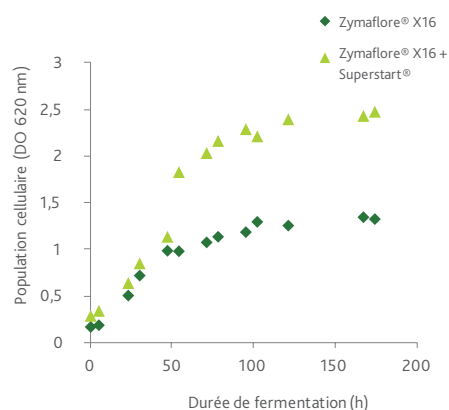
Grâce à sa formulation spécifique pour les conditions des vins blancs et rosés, particulièrement riche **SUPERSTART® BLANC** optimise le potentiel de production et de révélation aromatique des levures tout en garantissant une meilleure résistance à l'alcool et des fins de FA plus franches.

SUPERSTART® BLANC améliore la viabilité et le métabolisme général de la levure, et ainsi :

- Augmente la résistance des levures en conditions difficiles (faible turbidité, vinification anaérobie, TAV élevés).
- Optimise la révélation et la production aromatique des levures.
- Préviend la production excessive d'acidité volatile.
- Renforce l'efficacité du pied de cuve.

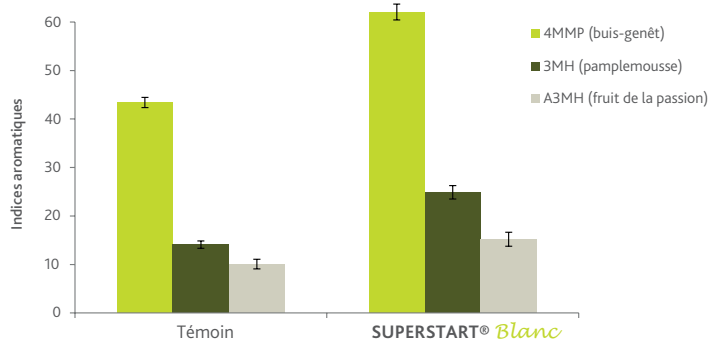
RÉSULTATS SCIENTIFIQUES ET EXPÉRIMENTAUX

• Meilleure viabilité cellulaire.



L'évolution de la population cellulaire par la ZYMAFLORE® X16 réhydratée sans et avec SUPERSTART® BLANC. Fermentations réalisées sur un moût à 200 g/L de sucres et un niveau d'azote assimilable < 140 mg/L.

• Optimisation aromatique.



Sauvignon Blanc, France, TAV 12,5 %vol. Différences sensibles à la dégustation.

En améliorant l'assimilation générale des composés du moût, **SUPERSTART® BLANC** optimise le métabolisme de la levure pour des vins plus aromatiques.



LAFFORT

L'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre

Couleur beige

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUE

Humidité < 6 %
Azote total 7 % env.
Matière Protéique 45 % env.
Matière Glucidique totale 40 % env.
Matières minérales 6 % env.
Spores *clostridium*/g < 10
Salmonella/25g absence

E. coli/g absence
Staphylococcus aureus/g absence
Pseudomonas Aeruginosa/g absence
Arsenic < 1 ppm
Plomb < 1 ppm
Mercure < 1 ppm

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS CŒNOLOGIQUES

A ajouter dans l'eau de réhydratation des levures. Ne pas employer directement dans la cuve (les éléments du **SUPERSTART® BLANC** pourraient être alors absorbés par la flore indigène ou chélatés par certains constituants).

DOSE D'EMPLOI

20 - 30 g/hL de moût à fermenter dans l'eau de réhydratation des LSA.

Pour le levurage comme pour le pied de cuve en cas d'arrêt de fermentation (consulter notre protocole de reprise de fermentation).

MISE EN ŒUVRE

Ne pas utiliser de sachet ouvert.

Utiliser un récipient propre et inerte. Dissoudre la quantité totale de **SUPERSTART® BLANC** nécessaire pour la cuve à fermenter dans 20 fois son poids d'eau à 37°C. Bien mélanger, puis y incorporer les LSA. Poursuivre le protocole de réhydratation habituel des LSA (se reporter au sachet de levure).

CONSERVATION

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

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1kg - carton de 10 kg.
Sac de 5kg - carton 10 kg.

Pour une gestion optimale de la nutrition des levures pendant la fermentation alcoolique, consulter le Livret Technique « De la bonne gestion des activateurs de fermentation ». Une fermentation alcoolique régulière et complète est un facteur essentiel pour le déclenchement de la fermentation malo-lactique.



CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél.: +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

