

SUPERSTART® Blanc

Drojdie pregătită pentru a fi utilizată în faza de rehidratare ADY pentru un final de fermentare puternic. Brevet FR 2736651.
Formulă specifică pentru condițiile de obținere a vinurilor albe și rosé..

Calificat pentru elaborarea de produse destinate consumului uman direct în domeniul utilizării reglementate în oenologie.
În conformitate cu actualul Regulament UE nr. 2019/934.

SPECIFICAȚII ȘI APLICAȚII OENOLOGICE

Un preparat specific de origine drojdie, bogat în mod natural în vitamine, minerale, acizi grași cu lanț lung și steroli. Factorii de creștere din **SUPERSTART® BLANC** contribuie la reglarea formării compușilor nedorți și la creșterea drojdiei și sunt factori de transport membranar. Factorii de supraviețuire sunt implicați în menținerea conformației și a rezistenței membranei.

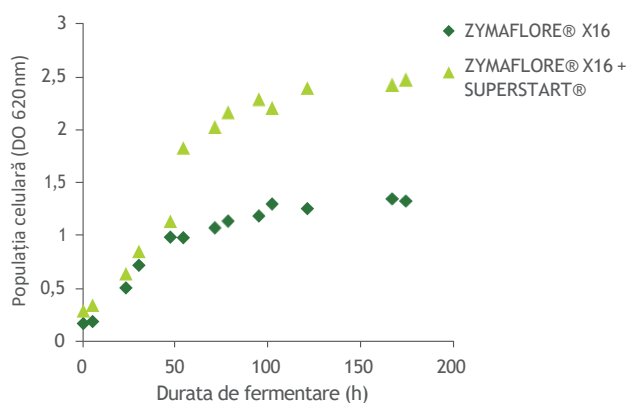
Datorită formulei sale specifice pentru condițiile de vinificare a vinurilor albe și rosé, **SUPERSTART® BLANC** optimizează potențialul drojdiei de fermentare de a produce și de a elibera compuși aromatici. În plus, garantează o rezistență mai bună la alcool și un final de fermentație puternic.

SUPERSTART® BLANC crește viabilitatea drojdiei și metabolismul general al drojdiei și, prin urmare:

- Crește rezistența drojdiei la condiții dificile (turbiditate scăzută, vinificație anaerobă, concentrații ridicate de alcool).
- Optimizează dezvoltarea și producerea de compuși aromatici de către drojdie.
- Împiedică producerea excesivă de aciditate volatilă.
- Consolidează eficiența "pied de cuve".

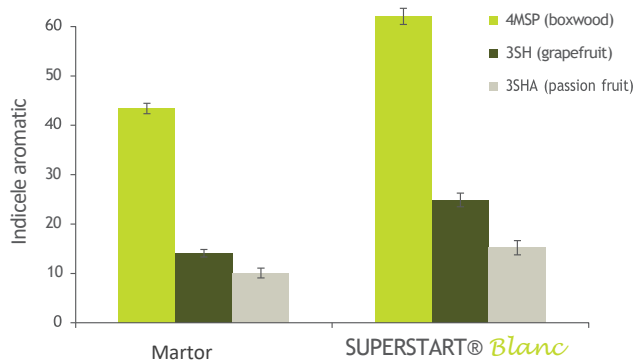
REZULTATE EXPERIMENTALE

- Viabilitate celulară mai bună



Evoluția populației de celule prin **ZYMAFLORE® X16** rehidratat cu și fără **SUPERSTART® BLANC**. Fermentațiile se fac pe un must de zahăr de 200 g/L și un nivel de azot disponibil < 140 mg/L.

- Îmbunătățirea performanței aromatice a drojdiei



Sauvignon Blanc, Franța, TAV 12.5% vol.
Diferențe percepute în timpul degustării.

Prin îmbunătățirea asimilării globale a compușilor mustului, **SUPERSTAR® BLANC** optimizează metabolismul drojdiei pentru a produce vinuri mai aromate.



CARACTERISTICI FIZICE

Aspect.....pulbere Culoare.....maro

ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Umiditate (%)..... < 7	Plumb (ppm)..... < 2
Azot total (%)..... < 11	Arsenic (ppm)..... < 3
<i>E. coli</i> (/g).....nu există	Mercur (ppm)..... < 1
<i>Staphylococcus</i> (/g).....nu există	Cadmium (ppm)..... < 1
<i>Salmonella</i> (/25 g).....nu există	

PROTOCOL DE UTILIZARE

CONDIȚII OENOLOGICE

Se adaugă la apa de rehidratare a drojdiei. A nu se utiliza direct în rezervor (elementele furnizate de **SUPERSTART® BLANC** ar fi absorbite de flora indigenă sau ar fi legate de anumite componente).

DOZARE

20 - 30 g/hL (200 - 300 ppm) de must care urmează să fie fermentat, în apa de rehidratare a drojdiei uscate active.

SUPERSTART® BLANC este recomandat pentru inocularea inițială a drojdiei și pentru cultura de repornire în cazul unei fermentații blocate. (în acest caz, consultați protocolul nostru de repornire a fermentației).

IMPLEMENTARE

Nu utilizați pungi deschise.

Folosiți un recipient curat, inert. Dizolvați cantitatea totală de **SUPERSTART® BLANC** necesară pentru rezervorul de fermentare în 20 de ori greutatea sa în apă la 37°C (98,6°F). Se amestecă bine, apoi se încorporează drojdia uscată activă. Urmați protocolul pentru rehidratarea standard a drojdiei uscate active (consultați ambalajul drojdiei).

RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita deasupra nivelului solului, într-un loc uscat, care să nu răspândească mirosuri. Să se asigure că stocul este păstrat la o temperatură moderată, în ambalajul original, nedeschis.
- Data optimă de utilizare: 3 ani.

AMBALARE

- Pungă de 1 kg cutie de 10 kg.
- Pungă de 5 kg - cutie de 10 kg