



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



START ML 5

Complemento nutritivo concentrado para optimizar la elaboración de los pies de cuba para los vinos base de *champagne*

CARACTERÍSTICAS

START ML 5 es un complemento nutritivo concentrado para los microorganismos del vino. **START ML 5** está formulado exclusivamente a partir de levaduras inactivadas específicas, ricas en aminoácidos, vitaminas y minerales.

Aportado en la fase de reactivación, a una dosis de 5 g/L, **START ML 5** permite reducir significativamente el tiempo de preparación del pie de cuba, y por tanto también la duración de las fermentaciones.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

START ML 5, rico en nutrientes, permite una buena adaptación y una buena multiplicación de los microorganismos en el curso de las distintas fases del pie de cuba.

APLICACIONES

- Mayor control sobre la preparación de los pies de cuba para llevar a cabo las fermentaciones de los vinos base de *champagne*.

START ML 5, aportado a una dosis de 5 g/L en la fase de reactivación, permite llevar a cabo las fermentaciones en las mismas condiciones que con otro reactivador a una dosis de 10 g/L.

DOSIS

Dosis recomendada: 5 g/L (calculada sobre el volumen de la fase de reactivación)

MODO DE EMPLEO

Ejemplo para un depósito de 100 hL a inocular:

Preparación del medio de reactivación:

En una mezcla de 20 L a 25 °C, formada por 10 L de mosto poco sulfitado y 10 L de agua no clorada, añadir 80 g de bacterias lácticas seleccionadas y 10 g de levaduras seleccionadas.

Homogeneizar suavemente y esperar 15 minutos.

Añadir directamente al medio de reactivación y sin rehidratación: 100 g de **START ML 5**.

A partir de este momento seguir el protocolo de elaboración del pie de cuba de su enólogo o del CIVC.

Precauciones de utilización:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

036-2020- 1/2



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



PRESENTACIÓN

Saco de 500 g
Saco de 2,5 kg

CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

036-2020- 2/2

**Método
Tradicional**

79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenotechnic.com