



STATION
ŒNOTECNIQUE
DE CHAMPAGNE



START ML 5

Complément nutritif concentré pour l'optimisation de l'élaboration des pieds de cuve des vins de base champenois

CARACTERISTIQUES

START ML 5 est un complément nutritif concentré destiné aux microorganismes du vin. **START ML 5** est formulé exclusivement à partir de levures inactivées spécifiques riches en acides aminés, vitamines et minéraux.

Apporté au cours de la phase de réactivation à 5 g/L, **START ML 5** permet de raccourcir significativement le temps d'élaboration du pied de cuve et par conséquent la durée des fermentations.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

START ML 5, riche en nutriments, permet une bonne adaptation et une bonne multiplication des micro-organismes au cours des différentes phases du pied de cuve.

APPLICATIONS

- Maîtrise de l'élaboration des pieds de cuve pour la réalisation des fermentations des vins de base champenois.

START ML 5 apporté à 5 g/L dans la phase de réactivation permet la réalisation de la FML dans les mêmes conditions qu'un autre réactivateur à 10 g/L.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 5 g/L (calculé sur le volume de la phase de réactivation)

MODE D'EMPLOI

Exemple pour une cuve de 100 hL à ensemencher :

Préparer le milieu de réactivation : dans un mélange de 20 L à 25 °C constitué de 10 L de moût peu sulfité et de 10 L d'eau non chlorée ajouter 80 g de bactéries lactiques sélectionnées et 10 g de levures sélectionnées. Homogénéiser doucement et attendre 15 minutes.

Ajouter directement au milieu de réactivation et sans réhydratation : 100 g de **START ML 5**.

Suivre ensuite le protocole d'élaboration du pied de cuve de votre œnologue ou du CIVC.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sac de 2,5 kg et 500g.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.

Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.