



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



START ML 5

Complemento nutritivo concentrato per l'ottimizzazione dell'elaborazione
del *ped de cuve* dei vini base per metodo champenois

CARATTERISTICHE

START ML 5 è un complemento nutritivo concentrato per microrganismi. **START ML 5** è esclusivamente formulato da specifici lieviti inattivati ricchi in amminoacidi, vitamine e minerali.

Aggiunto nel corso della riattivazione dei microrganismi a 5 g/l, **START ML 5** permette di diminuire significativamente il tempo d'elaborazione del *ped de cuve* e quindi la durata della fermentazione.

PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- **START ML 5**, ricco in sostanze nutrienti, permette un buono adattamento e una buona moltiplicazione dei microrganismi nel corso delle varie fasi del *ped de cuve*.

APPLICAZIONI

Controllo dell'elaborazione dei *ped de cuve* per la realizzazione delle fermentazione nei vini base per il metodo champenois.

Start ML 5 aggiunto con una dose di 5 g/l in fase di riattivazione permette la realizzazione della fermentazione alle stesse condizioni di un altro attivante ma con una dose di 10 g/l.

DOSAGGIO

Quantità raccomandata: 5 g/l (calcolata sul volume della fase di riattivazione)

MODALITÀ D'USO

Esempio per un serbatoio di 100 hl da inoculare:

Preparare il mezzo di riattivazione: In una miscela di 20 litri a 25°C costituita da 10 litri di mosto poco solfitato e da 10 litri d'acqua senza cloro, aggiungere 80 g di batteri lattici selezionati e 10 g di lieviti selezionati. Omogeneizzare delicatamente e attendere 15 minuti.

Aggiungere direttamente al mezzo di riattivazione e senza reidratazione 200 g di **START ML 5** poi seguire il protocollo di elaborazione del *ped de cuve* del proprio enologo o del CIVC.

Precauzioni d'uso:

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.
Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione.

036-2020 – 1/2



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



CONFEZIONAMENTO

Sacco de 500 g
Sacco da 2,5 kg

CONSERVAZIONE

Imballo integro: confezione sigillata, al riparo dalla luce in un ambiente asciutto ed esente da odori.
Imballo aperto: da utilizzare rapidamente.

Le informazioni qui riportate corrispondono allo stato attuale delle nostre conoscenze. Sono fornite senza impegno né garanzia dal momento che le condizioni di utilizzo sono fuori dal nostro controllo. Non esentano l'utilizzatore dal rispettare la legislazione e le norme di sicurezza in vigore. Questo documento è di proprietà della SOFRALAB e non può essere modificato senza il suo consenso.

036-2020- 2/2

**Metodo
Tradizionale**

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