



STATION
OENOLOGIQUE
DE CHAMPAGNE



START ML 5

Complemento nutritivo concentrado para otimizar a elaboração de pé-de-cuba do vinho base de Champagne

CARACTERÍSTICAS

START ML 5 é um complemento nutritivo concentrado destinado aos microrganismos do vinho. **START ML 5** é formulado exclusivamente de leveduras inativas específicas, ricas em aminoácidos, vitaminas e minerais.

Adicionado no decorrer da fase de reativação a 5 g/L, **START ML 5** possibilita encurtar significativamente o tempo de elaboração do pé-de-cuba e, conseqüentemente, o tempo de duração do processo de fermentação.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

START ML 5, rico em nutrientes, permite uma boa adaptação e uma boa multiplicação dos microrganismos no decorrer das diferentes fases do pé-de-cuba.

APLICAÇÕES

Domínio da elaboração de pés-de-cuba para a realização de fermentações de vinhos base de Champagne.

START ML 5 adicionado a 5 g/L na fase de reativação, permite a realização da FML nas mesmas condições que um outro reativador a 10 g/L.

DOSAGEM

Dose recomendada: 5 g/L (calculado com base no volume da fase de reativação).

INSTRUÇÕES DE USO

Exemplo para uma cuba de 100 hL

Preparar o meio de reativação:

Em uma mistura de 20 L a 25 °C composta de 10 L de mosto pouco sulfitado e de 10 L de água não clorada, adicionar 80 g de bactérias lácticas selecionadas e 10 g de leveduras selecionadas.

Homogeneizar cuidadosamente e esperar 15 minutos.

Adicionar diretamente ao meio de reativação e sem reidratação: 100 g de **START ML 5**.

Em seguida, seguir o protocolo de elaboração de pé-de-cuba do seu enólogo ou do CIVC.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



EMBALAGEM

Saco de 500 g
Saco de 2,5 kg

CONSERVAÇÃO

Embalagem cheia, com selo de origem, guardar ao abrigo da luz em lugar seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e das normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.