



STATION
OENOLOGIQUE
DE CHAMPAGNE



START Y^{SP}

Spezieller Nährstoffzusatz für Schaumweine Zur Reaktivierung der Hefen bei ihrer Rehydrierung

MERKMALE

START Y^{SP} ist ein eigens für die Rehydrierung der Hefen für die zweite alkoholische Gärung entwickelter Nährstoffzusatz, der ausschließlich aus inaktivierten Hefen besteht, die speziell aufgrund ihres Gehalts an Überlebensfaktoren ausgewählt wurden. Die Zugabe von **START Y^{SP}** während der Rehydrierungsphase macht die Hefen widerstandsfähiger gegenüber den besonders schwierigen Bedingungen bei der Schaumweinbereitung nach der Méthode traditionnelle oder der Méthode Charmat (Cuve-close).

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Zufuhr von Mikronährstoffen und Überlebensfaktoren, die während der Rehydrierungsphase problemlos in die Membran der Hefen integriert werden.
- Verbesserung der Vermehrung und Lebensfähigkeit der Hefen bei der Zubereitung von Gäransätzen für die zweite Gärung oder den Gärneustart.
- Gewährleistung einer konstanten, vollständigen Vergärung selbst unter schwierigen Bedingungen.
- Steigerung der Stressresistenz der Hefen gegenüber den schwierigen Bedingungen während der zweiten Gärung und des Gärneustarts.

ANWENDUNG

- Empfiehlt sich zur Rehydrierung der Hefen bei der Zubereitung von Gäransätzen für den Gärneustart oder der Hefeansätze für die zweite Gärung nach der Méthode traditionnelle oder der Méthode Charmat (Cuve-close).

DOSAGE

Empfohlene Dosage:

- Für die Zubereitung eines Gäransatzes für den Gärneustart: 30 g/hL berechnet auf das Volumen, das erneut zum Gären gebracht werden soll.
- Für die Zubereitung eines Gäransatzes für die zweite Gärung (Méthode traditionnelle oder Méthode Charmat (Cuve-close)): 1 kg **START Y^{SP}** pro kg aktive Trockenhefe, die für die Zubereitung des Gäransatzes verwendet wird.

Gesetzlich zulässige Höchstdosis gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften: 260 g/hL

GEBRAUCHSANWEISUNG

Die benötigte Menge **START Y^{SP}** in einer Menge Wasser mit einer Temperatur zwischen 35 und 40°C dispergieren, die dem 20-fachen seines Gewichts entspricht.

274/2020 – 1/2



STATION
OENOLOGIQUE
DE CHAMPAGNE



Anschließend die aktive Trockenhefe zugeben und den auf den Produktdatenblättern angegebenen Rehydrierungsanweisungen folgen. Die benötigte Menge **START Y^{SP}** muss gemäß den Anweisungen des Abschnitts „Dosage“ berechnet werden.

Bei einem Gärneustart:

Es wird empfohlen, die Menge des Gäransatzes auf der Basis von 10 % des Gesamtvolumens zu berechnen.

Bei einer zweiten Gärung nach der Méthode traditionnelle oder der Méthode Charmat (Cuve-close):

Zubereitung eines Gäransatzes gemäß den Empfehlungen Ihres Önologen auf der Basis von 5 bis 10 % des Gesamtvolumens je nach Temperatur des Kellers bei der Méthode traditionnelle oder je nach Gärtemperatur bei der Méthode Charmat (Cuve-close).

Warnhinweis:

Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

VERPACKUNG

Beutel à 1 kg Box mit 15 x 1kg

LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist.
Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.

274/2020 – 1/2