



STATION  
ŒNOTECNIQUE  
DE CHAMPAGNE



# START Y<sup>SP</sup>

**Complemento nutritivo específico para los vinos efervescentes  
para la reactivación de las levaduras durante su rehidratación**

## CARACTERÍSTICAS

**START Y<sup>SP</sup>** es un nutriente especialmente formulado para la rehidratación de las levaduras de la toma de espuma. Está compuesto exclusivamente por levaduras inactivadas específicas, seleccionadas por su composición en factores de supervivencia.

**START Y<sup>SP</sup>**, añadido en la fase de rehidratación de las levaduras, les confiere una mayor resistencia a las condiciones particularmente difíciles de la elaboración de vinos espumosos según el método tradicional o el método Charmat (*cuve close*).

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Aporta micronutrientes y factores de supervivencia fácilmente integrados a la membrana de las levaduras en el momento de su rehidratación.
- Mejora la multiplicación y la viabilidad de las levaduras en la preparación de los pies de cuba para la toma de espuma o para retomar una fermentación tras una parada.
- Permite una fermentación regular y completa, incluso en condiciones difíciles.
- Confiere a las levaduras una mayor resistencia frente a las condiciones de estrés propias de la toma de espuma o de una refermentación tras una parada.

## APLICACIONES

- Recomendado para la rehidratación de las levaduras en la preparación de los pies de cuba para retomar la fermentación tras una parada, o para la toma de espuma en el método tradicional o el método Charmat (*cuve close*).

## DOSIS

### Dosis recomendada:

- Preparación de un pie de cuba para retomar la fermentación tras una parada: 30 g/hL calculados sobre el volumen a refermentar.

- Preparación de un pie de cuba para la toma de espuma (método tradicional o Charmat (*cuve close*)): 1 kg de **START Y<sup>SP</sup>** por kg de LSA utilizadas para preparar el pie de cuba.

Dosis máxima legal según la reglamentación europea vigente: 260 g/hL.

## MODO DE EMPLEO

Dispersar la cantidad necesaria de **START Y<sup>SP</sup>** en 20 veces su peso de agua a una temperatura comprendida entre 35 y 40 °C. Añadir a continuación las levaduras secas activas (LSA) y seguir las instrucciones de rehidratación indicadas en las fichas técnicas. La cantidad necesaria de **START Y<sup>SP</sup>** debe calcularse como se indica en el apartado « dosis ».

353-2018- 1/2

**Retomar la fermentación tras una parada:**

Se recomienda calcular el volumen de pie de cuba sobre la base de un 10 % del volumen total.

**Toma de espuma en el método tradicional o en el método Charmat (*cuve close*):**

Preparar un pie de cuba siguiendo las recomendaciones de su enólogo, sobre la base de un 5% a un 10 % del volumen total, en función de la temperatura de la cava en el método tradicional, o de fermentación en el método Charmat (*cuve close*).

**Precauciones de utilización:**

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.  
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

**PRESENTACIÓN**

---

Bolsa de 1 kg. Caja de 15 x 1kg.

**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.*