



STATION  
OENOTECHNIQUE  
DE CHAMPAGNE



## START Y SP

**Complemento nutritivo specifico per vini effervescenti  
per la riattivazione dei lieviti durante la loro reidratazioni**

### CARATTERISTICHE

**START YSP** è una sostanza nutriente appositamente formulata per la reidratazione di lieviti per la presa di spuma e esclusivamente composta da specifici lieviti inattivati selezionati per la loro composizione in fattori di sopravvivenza.

**START YSP**, aggiunta durante la reidratazione dei lieviti, conferisce loro una migliore resistenza alle condizioni particolarmente difficili durante l'elaborazione dei vini effervescenti con il metodo tradizionale o Charmat (autoclave).

### PROPRIETÀ ENOLOGICHE

- Apporta micro nutrienti e fattori di sopravvivenza facilmente integrati alla membrana dei lieviti al momento della loro reidratazione.
- Miglioramento della moltiplicazione e della vitalità dei lieviti durante l'elaborazione del pied de cuve destinato alla presa di spuma o al riavvio di fermentazione.
- Permette una fermentazione regolare e completa anche in condizioni difficili.
- Conferisce ai lieviti una migliore resistenza rispetto alle condizioni stressanti della presa di spuma e del riavvio della fermentazione.

### APPLICAZIONI

- Raccomandata per la reidratazione di lieviti durante la preparazione di pied de cuve per la ripresa di fermentazione o per i lieviti di presa di spuma con il metodo tradizionale o con lo Charmat (autoclave).

### DOSAGGIO

#### Quantità raccomandata:

- per la preparazione di un pied de cuve destinato alla ripresa di fermentazione: 30 g/hl calcolato sul volume da rimettere in fermentazione

- per la preparazione di un pied de cuve destinato alla presa di spuma (metodo tradizionale o charmat (autoclave) ): 1 kg di **START YSP** per kg di LSA utilizzato per la preparazione di pied de cuve.

Massima quantità legale secondo la vigente regolamentazione europea: 260 g/hl.

### MODALITÀ D'USO

Disperdere la quantità necessaria di **START YSP** in 20 volte il suo peso d'acqua ad una temperatura compresa tra 35° e 40°C. Aggiungere poi i lieviti secchi attivi e seguire le raccomandazioni di reidratazione riportate sulle schede tecniche. La quantità necessaria di **START YSP** deve essere calcolata come indicato nel paragrafo "DOSAGGIO,,.

353-2018- 1/2



**STATION**  
OENOLOGIQUE  
DE CHAMPAGNE



**Per i riavvi di fermentazione:**

Si raccomanda di calcolare il volume del pied de cuve sulla base del 10% del volume totale.

**Per le prese di spuma con il metodo tradizionale o Charmat (autoclave):**

Preparare il pied de cuve secondo le raccomandazioni del vostro enologo su una base del 5-10% del volume totale in funzione della temperatura della cantina per le vinificazioni con il metodo tradizionale o di fermentazione per il metodo Charmat (autoclave).

**Precauzioni d'uso:**

Prodotto per uso enologico ed esclusivamente professionale.

Utilizzare conformemente alla vigente regolamentazione

## CONFEZIONAMENTO

---

Sacco da 1kg. Cartone di 15 pz da 1kg.

## CONSERVAZIONE

---

Confezione piena, ancora sigillata, al riparo della luce in un ambiente secco ed esente da odori.

Confezione aperta: 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.*

353-2018- 2/2