



STATION
GENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE



START Y^{SP}

**Complemento nutritivo específico para vinhos efervescentes
para a reativação das leveduras durante a sua reidratação**

CARACTERÍSTICAS

START YSP é um nutriente especialmente formulado para a reidratação das leveduras de espumantização, composto exclusivamente de leveduras inativas específicas selecionadas pela sua composição em fatores de sobrevivência.

START YSP, adicionado durante a reidratação das leveduras, atribui, as mesmas, uma melhor resistência às condições particularmente difíceis, encontradas durante a elaboração dos vinhos efervescentes pelo método tradicional ou pelo método Charmat (cuba fechada).

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Atribuição de micronutrientes e de fatores de sobrevivência, que se integram facilmente na membrana da levedura no momento da sua reidratação.
- Aperfeiçoamento da multiplicação e da viabilidade das leveduras, durante a elaboração de pé-de-cuba destinado a espumantização ou ao reinício da fermentação.
- Possibilita uma fermentação regular e completa mesmo em condições difíceis.
- Confere as leveduras uma melhor resistência em relação as condições estressantes de espumantização e de reinício da fermentação.

APLICAÇÕES

- Recomendado para a reidratação das leveduras durante a preparação do pé-de-cuba para o reinício da fermentação ou para as leveduras de espumantização pelo método tradicional ou pelo método Charmat (cuba fechada).

DOSAGEM

Dose recomendada:

- para a preparação de um pé-de-cuba destinado ao reinício da fermentação: 30 g/hL calculado com base no volume a ser reiniciado em fermentação.

- para a preparação de um pé-de-cuba para a espumantização (método tradicional ou método Charmat (cuba fechada)): 1 kg de **START YSP** por kg de LSA utilizadas para a preparação do pé-de-cuba.

Dose máxima legal de acordo com a regulamentação europeia em vigor: 260 g/hL.

INSTRUÇÕES DE USO

Dispersar a quantidade necessária de **START YSP** em 20 vezes o seu peso de água a uma temperatura entre 35 et 40°C. Em seguida, adicionar as leveduras secas ativas (LSA) e seguir as recomendações de reidratação indicadas na ficha técnica. A quantidade necessária de **START YSP**, deve ser calculada conforme as indicações do item "**DOSAGEM**".

Para o reinício de fermentação:

Recomenda-se calcular o volume do pé-de-cuba tendo como base 10% do volume total.

Para a espumantização pelo método tradicional ou pelo método Charmat (cuba fechado):

Preparar um pé-de-cuba de acordo com as recomendações do seu enólogo, tendo como base 5 a 10% do volume total, em função da temperatura da adega no método tradicional ou da fermentação pelo método Charmat (cuba fechado).

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Saco de 1kg. Caixa de 15 x 1kg.

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.