



STATION  
OENOLOGIQUE  
DE CHAMPAGNE



# START Y<sup>SP</sup>

## Питательная добавка для игристых вин для реактивации дрожжей во время процесса регидратации

### ХАРАКТЕРИСТИКИ

**START Y<sup>SP</sup>** - это питательное вещество, специально разработанное для регидратации дрожжей, используемых для второй ферментации, которое содержит специфические неактивные дрожжи, выбранные из-за их фактора выживаемости.

Добавленная во время регидратации дрожжей, **START Y<sup>SP</sup>** повышает устойчивость к особенно сложным условиям, с которыми сталкиваются дрожжи при производстве игристых вин традиционным методом или по методу Шарма (в закрытых баках).

### ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Обеспечивает питательные микроэлементы и факторы выживания, которые легко усваиваются мембранами дрожжей во время регидратации.

- Улучшает рост и жизнеспособность дрожжей при производстве заквасок, используемых для ферментации в бутылке или для перезапуска остановившейся ферментации.
- Обеспечивает плавное и полное брожение даже в неблагоприятных условиях.
- Придает дрожжам лучшую устойчивость в неблагоприятных условиях при ферментации в бутылке или перезапуске ферментации.

### ПРИМЕНЕНИЯ

Рекомендуется для регидратации дрожжей при подготовке заквасок, используемых для перезапуска остановившейся ферментации или для второй ферментации при традиционном либо методе Шарма (в закрытых баках).

### ДОЗИРОВКА

#### Рекомендуемая дозировка:

- для подготовки закваски или перезапуска ферментации: 30 г/гкл в соответствии с обрабатываемым объемом.

- для подготовки закваски для второй ферментации (традиционного метода или метода Шарма): 1 кг **START Y<sup>SP</sup>** на килограмм АСД, используемых для приготовления закваски. Максимальная разрешенная дозировка в соответствии с европейским регламентом: 260 г/гкл.

274/2020 – 1/2



STATION  
OENOLOGIQUE  
DE CHAMPAGNE



## ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

---

Растворите необходимое количество **START Y<sup>SP</sup>** в 20-кратном весовом объеме воды при температуре от 35 до 40°C. Добавьте активные сухие дрожжи (АСД) и следуйте указаниям по процессу регидратации, приведенными в технологических таблицах. Необходимое количество **START Y<sup>SP</sup>** следует определять в соответствии с указаниями, приведенными в части «Дозировка».

### **Для перезапуска остановившейся ферментации:**

рекомендуется определять количество дрожжевой закваски в размере 10% от общего объема.

### **Для ферментации в бутылке или по методу Шарма (в закрытом баке):**

Приготовьте дрожжевую закваску в соответствии с указаниями вашего энолога в размере от 5 до 10% общего объема, в зависимости от температуры в погребе, для традиционного метода или метода Шарма (в закрытом баке).

### **Предостережения по использованию:**

Препарат для профессионального использования в виноделии.  
Использовать в соответствии с действующими нормами.

## УПАКОВКА

---

Пакеты 1 кг – ящики 15 x 1 кг.

## ХРАНЕНИЕ

---

Целую запечатанную упаковку хранить в сухом темном месте без посторонних запахов при температуре ниже 25 °C. Открытую упаковку использовать как можно быстрее.  
Использовать до истечения срока годности, указанного на упаковке.

## БИБЛИОГРАФИЯ

---

Целую запечатанную упаковку хранить в сухом темном месте без посторонних запахов.  
Открытую упаковку использовать как можно быстрее.

*Информация, указанная ниже, соответствует нашим знаниям, актуальным на данный момент. Она дается без обязательств и гарантии, так как условия использования - не под нашим контролем. Она не освобождает клиента от соблюдения действующего законодательства и норм безопасности. Данный документ является собственностью SOFRALAB и не может быть изменен без согласия SOFRALAB*

SOFRALAB

274/2020 – 2/2