



STATION
OENOLOGIQUE
DE CHAMPAGNE



START Y^{SP}

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

ХАРАКТЕРИСТИКИ

START Y^{SP} - 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^{SP}** 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^{SP}** 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^{SP}** 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^{SP}** 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