



Nutriente orgánico para la longevidad y frescura aromática de los vinos espumosos

CARACTERÍSTICAS

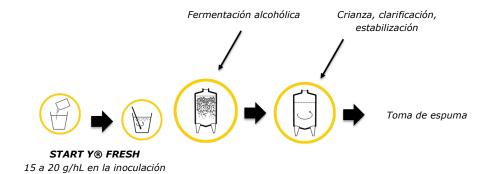
START Y[®] **FRESH** es un nutriente 100% orgánico, a base de derivados de levaduras. Garantiza una buena nutrición (aporte de aminoácidos, vitaminas, oligoelementos) para las levaduras, y contribuye también a la longevidad de los aromas y la frescura del vino. Destinado para la elaboración de vinos espumosos, asegura un buen arranque de la fermentación alcohólica de los vinos base y una buena nutrición durante la toma de espuma.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

START Y® **FRESH** garantiza un buen rendimiento fermentativo gracias al aporte completo de aminoácidos, vitaminas y oligoelementos rápidamente asimilables por las levaduras. Permite mejorar el perfil organoléptico del vino, conservando la frescura y la persistencia de las notas frutales con el tiempo.

APLICACIONES

• En la elaboración de los vinos base, **START Y**[®] **FRESH** permite limitar la ralentización de la fermentación alcohólica y preservar la frescura aromática.



En la toma de espuma, START Y[®] FRESH prolonga la frescura de los aromas.







DOSIS

Para la elaboración de vinos base: 10 a 30 g/hL

Para la toma de espuma: 5 a 20 g/hL

Dosis máxima legal: 300 g/hL

MODO DE EMPLEO

Dispersar la cantidad necesaria de **START Y**[®] **FRESH** en 10 veces su peso de agua. Inyectar esta dispersión en el mosto o vino base con la ayuda de un DOSACOL (sistema Venturi) durante el llenado del depósito.

Precauciones de uso:

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

PRESENTACIÓN

Paquete de 1 kg. Caja de 10 x 1 kg. Saco de 10 kg.

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 ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en 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.