



STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE

START Y® FRESH



**Nutriment organique pour la longévité
et la fraîcheur aromatique des vins effervescents.**

CARACTERISTIQUES

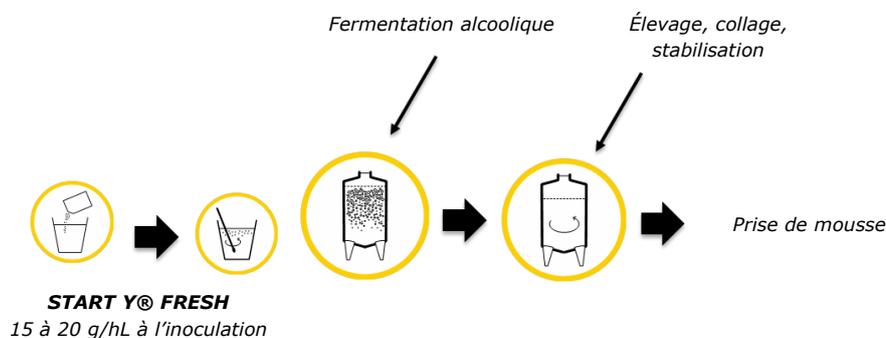
START Y® FRESH est un nutriment 100% organique à base de dérivés de levures, garantissant une bonne nutrition (apport d'acides aminés, vitamines, oligo-éléments) des levures, mais aussi participant à la longévité des arômes et à la fraîcheur des vins. Dédié à l'élaboration des vins effervescents, il assure un bon démarrage des fermentations alcooliques des vins de base et une bonne nutrition lors de la prise de mousse.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

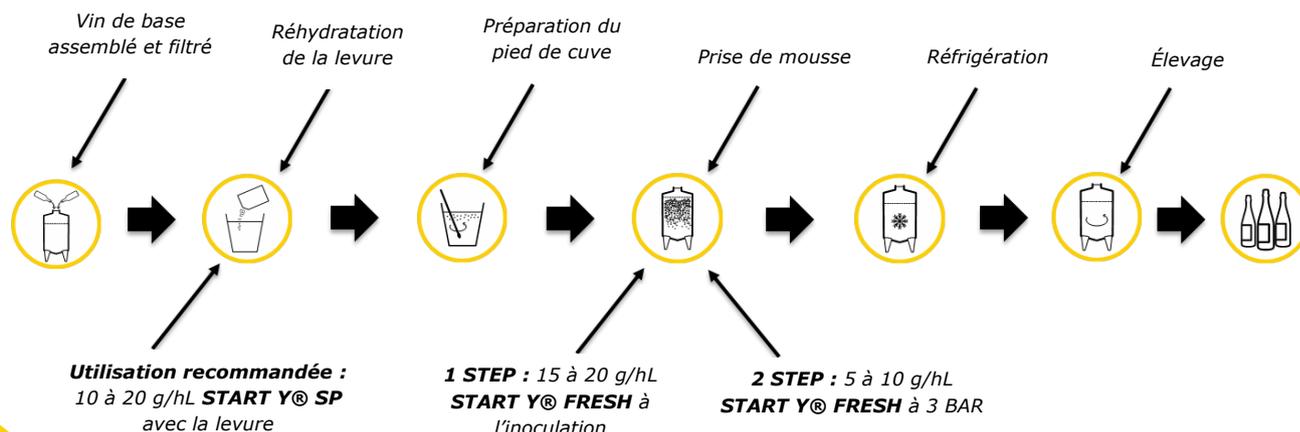
START Y® FRESH garantit une bonne performance fermentaire grâce à l'apport complet d'acides aminés, de vitamines et d'oligo-éléments rapidement assimilable par la levure. Il permet d'améliorer le profil organoleptique des vins, en préservant la fraîcheur et la persistance des notes fruitées dans le temps.

APPLICATIONS

- Pour l'élaboration des vins de base, **START Y® FRESH** permet de limiter les ralentissements de fermentation alcoolique et de préserver la fraîcheur aromatique.



- Pour la prise de mousse, **START Y® FRESH** prolonge la fraîcheur des arômes.





STATION
ŒNOTECNIQUE
DE CHAMPAGNE



DOSE D'EMPLOI

Pour l'élaboration des vins de base : 10 à 30 g/hL

Pour la prise de mousse : de 5 à 20 g/hL

Dose maximum légale : 300 g/hL

MODE D'EMPLOI

Disperser la quantité nécessaire de START Y® FRESH dans 10 fois son poids d'eau.
Injecter cette dispersion dans le moût ou le vin de base à l'aide d'un DOSACOL (système Venturi) lors du remplissage de la cuve.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sac de 1kg. Carton de 10 x 1kg.

Sac de 10 kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

Les informations figurant ci - dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.