



STATION
CENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE

START Y® FRESH



Nutriente orgânico para a longevidade e frescura aromática dos vinhos espumantes.

CARACTERÍSTICAS

START Y® FRESH é um nutriente 100% orgânico, à base de derivados de leveduras, que garante uma boa nutrição das leveduras com o seu aporte de aminoácidos, vitaminas, oligoelementos. Contribui também para a longevidade dos aromas e para a frescura dos vinhos. Destinado à produção de vinhos espumantes, assegura um bom início da fermentação alcoólica dos vinhos de base e uma boa nutrição durante a tomada de espuma.

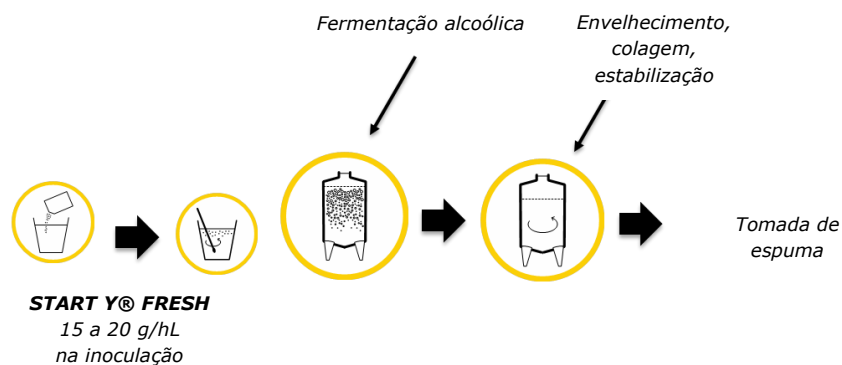
PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

START Y® FRESH garante um bom desempenho na fermentação, graças ao aporte completo de aminoácidos, vitaminas e oligoelementos que são rapidamente assimilados pela levedura.

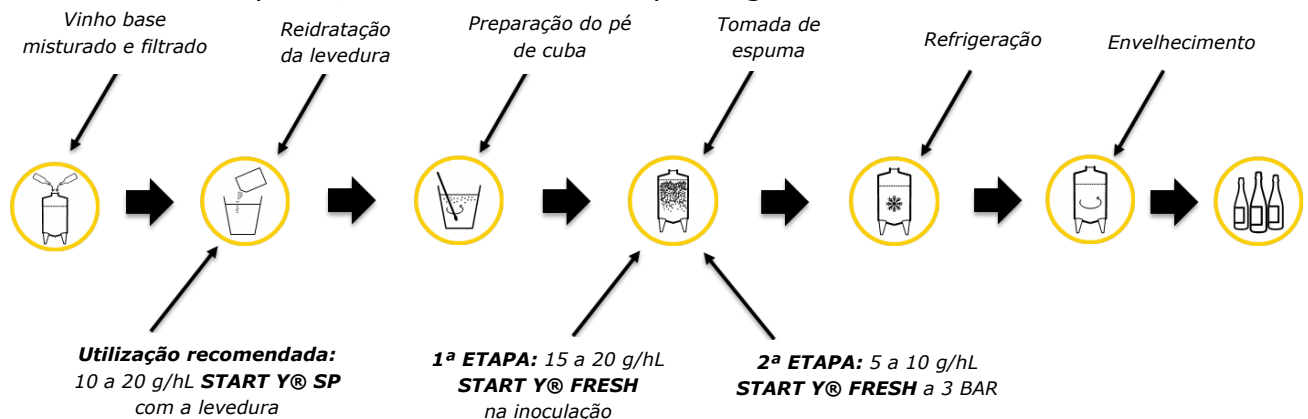
Permite melhorar o perfil organolético dos vinhos, preservando a frescura e a persistência das notas frutadas ao longo do tempo.

APLICAÇÕES

- Na produção de vinhos de base, **START Y® FRESH** permite limitar abrandamentos na fermentação alcoólica e preservar a frescura aromática.



- Na tomada de espuma, **START Y® FRESH** prolonga a frescura dos aromas.



DOSAGEM

Para a produção de vinhos de base: 10 a 30 g/hL

Para a tomada de espuma: de 5 a 20 g/hL

Dose máxima legal: 300 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dispensar a quantidade necessária de **START Y® FRESH** em 10 vezes o seu peso em água. Injetar esta dispersão no mosto ou no vinho de base, utilizando um DOSACOL (sistema Venturi) ao encher o tanque.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

ACONDICIONAMENTO

Saco de 1 kg. Caixa de 10 x 1kg.

Saco de 10 kg.

CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores.

Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações apresentadas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.