

SUPERSTART®

Brevet F 2.736.651

Associant facteurs de croissance et facteurs de survie, **SUPERSTART®** est un préparateur de levures à utiliser à la réhydratation des LSA pour une fin de fermentation franche. Produit conforme au Codex œnologique.

SPÉCIFICITÉS

Préparation spécifique d'origine levurienne, naturellement riche en vitamines, minéraux, acides gras et stérols. **SUPERSTART®** améliore la résistance aux conditions difficiles du milieu (*degrés alcooliques élevés, températures faibles*) mais aussi permet de **compenser un manque** de stérols (*faible turbidité, vinification anaérobie*).

SUPERSTART® améliore la viabilité et le métabolisme général de la levure, et ainsi :

- augmente significativement la **résistance à l'éthanol**,
- évite la production excessive d'acidité volatile,
- améliore la **révélation / production d'arômes** par la levure,
- renforce l'efficacité du pied de cuve.

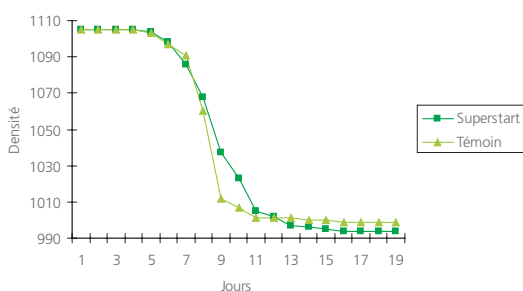
APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

A utiliser en particulier en cas de degré alcoolique potentiel élevé, en cas de fermentation en blanc à faible turbidité et basse température et dans le pied de cuve de reprise de fermentation.

- **SUPERSTART®** apporte **lors de la réhydratation** de la levure les éléments essentiels (stérols) constitutifs de sa membrane, et garantit ainsi **jusqu'à la dernière génération** de levures la fluidité de sa membrane, sa résistance à l'alcool et la bonne conformation des transporteurs.
- **SUPERSTART®** n'apporte pas d'azote assimilable. En cas de carence en azote, un *apport de sels d'ammonium* ou d'azote organique reste indispensable.

RÉSULTATS SCIENTIFIQUES ET EXPÉRIMENTAUX

Les facteurs de croissance que contient **SUPERSTART®** (vitamines, minéraux) sont impliqués dans la régulation de la formation de composés indésirables, la croissance cellulaire, et sont des co-facteurs dans les transports membranaires. Les facteurs de survie (stérols, acides gras) jouent un rôle dans le métabolisme fermentaire et la résistance à l'alcool.



- **Fin de fermentations franches et meilleure résistance à l'alcool**

Quand le degré potentiel est très élevé (en rouge par exemple), l'apport de stérols évite le dessèchement de la membrane et, grâce à une meilleure viabilité cellulaire, permet d'achever rapidement la fermentation alcoolique.

Tempranillo 2006, TAP 14%vol. Macération préfermentaire à froid de 3 jours. Témoin arrêté à 999.



LAFFORT

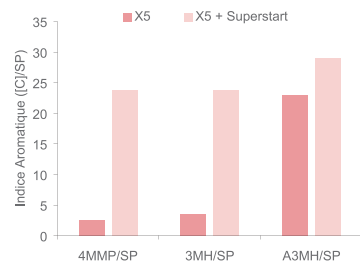
L'œnologie par nature

- **Prévention de la production excessive d'acidité volatile**

La préparation des levures aux stress (carence nutritionnelle, choc osmotique élevé) avant l'ensemencement avec SUPERSTART® permet de limiter jusqu'à 50% de la production d'activité volatile en conditions difficiles. (données disponibles, nous contacter).

- **Meilleures performances aromatiques de la levure**

En améliorant l'assimilation générale des composés du moût, SUPERSTART® optimise le métabolisme de la levure, notamment la production d'arômes fermentaires ou la révélation de certains précurseurs aromatiques tels que les thiols volatils.



Sauvignon blanc, 2005 Australie, TAP 13% Vol.
Différences sensibles à la dégustation

- **Meilleure efficacité du pied de cuve**

La réhydratation des levures pour la préparation du pied de cuve avec SUPERSTART® permet de mieux les acclimater et les multiplier. Celles-ci s'implantent mieux et terminent plus rapidement les derniers sucres.

- **Phase de latence et macération préfermentaire**

Il est important de souligner que SUPERSTART® permet un meilleur achèvement de la fermentation, mais ne réduit pas la phase de latence. Dans le cas d'une macération préfermentaire à froid, il est conseillé d'inoculer avec SUPERSTART® et en deux fois : une partie à l'encuvage et le solde en sortie de MPF, pour garantir l'implantation de la LSA.

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS CÉNOLOGIQUES

A ajouter dans l'eau de réhydratation des levures. Ne pas employer directement dans la cuve (les éléments du SUPERSTART® pourraient être alors absorbés par la flore indigène ou chélatés par certains constituants).

DOSE D'EMPLOI

30 g/hL de moût à fermenter en blanc, rosé ou rouge, dans l'eau de réhydratation des LSA.

Pour le levurage comme pour le pied de cuve en cas d'arrêt de fermentation (consulter notre protocole de reprise de fermentation).

MISE EN ŒUVRE

Ne pas utiliser de sachet ouvert.

Utiliser un récipient propre et inerte. Dissoudre la quantité totale de SUPERSTART® nécessaire pour la cuve à fermenter dans 20 fois son poids d'eau à 37°C. Bien mélanger, puis y incorporer les LSA. Poursuivre le protocole de réhydratation habituel des LSA (se reporter au sachet de levure).

CONSERVATION

Dans son emballage d'origine non ouvert et dans la limite de la DLUO indiquée.

Conditions spécifiques : consulter la fiche technique.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1kg

Sac de 5kg

Pour une gestion optimale de la nutrition des levures pendant la fermentation alcoolique, consulter le Livret Technique « De la bonne gestion des activateurs de fermentation ». Une fermentation alcoolique régulière et complète est un facteur essentiel pour le déclenchement de la fermentation malo-lactique.

