

# SUPERSTART

*Activateur de la Fermentation Alcoolique (Levures de vinification inertées, Ecorces de levures)  
Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au codex Œnologique International*

## Caractéristiques physiques

Aspect: .....poudre  
Couleur: ..... beige  
Densité apparente..... 600 g/L env.

## Analyses chimiques et biologiques

Humidité.....< 6 %	Escherichia Coli/g ..... <b>abs.</b>
Azote total.....7 % env.	Staphylococcus aureus/g ..... <b>abs.</b>
Matière Protéique.....45 % env.	Pseudomonas Aeruginosa/g ..... <b>abs.</b>
Matière Glucidique totale .....35 % env.	Arsenic .....< 1 ppm
Matières minérales.....6 % env.	Plomb.....< 1 ppm
Spores clostridium/g .....< 10	Mercure.....< 1 ppm
Salmonelles/25g ..... <b>abs</b>	Métaux lourds.....< 20ppm

## Emploi en œnologie

Propriétés : activateur de la fermentation alcoolique à action différée.  
Dose moyenne d'emploi: 30 g/hL  
Préparation : - Utiliser un récipient propre et inerte  
- Ajouter dans l'eau de réhydratation avant l'incorporation des levures  
- Ne pas utiliser un emballage entamé  
Utilisation : suivre les protocoles préconisés. (Voir fiche commerciale)

## Stockage – D.L.U.O.

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée (0 à 22°C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs
- DLUO (emballage sous vide non entamé) : 3 ans

## Conditionnement

Sachet sous vide de 1kg (Carton de 10kg)



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

