

SUPERSTART

Brevet F 2.736.651

SUPERSTART® ist die Verbindung von wichtigen Wachstums- und Überlebensfaktoren für die Hefe. Für eine reibungslose Vergärung, wird es dem Wasser beim rehydrieren der Hefe zugesetzt.

SPEZIFIKATION

Spezifische Zubereitung aus Hefe mit einem natürlich hohem Gehalt an Vitaminen, Mineralien, Fettsäuren und Sterolen. **SUPERSTART®** verbessert die **Resistenz** der Hefe unter schwierigen Gärbedingungen (hohe Alkoholgehalte, niedrige Temperaturen). Zusätzlich wird ein **Mangel** an Sterolen (geringer Mosttrubgehalt, stark reduktive Mostverarbeitung) ausgeglichen.

Es unterstützt die Lebensfähigkeit und den allgemeinen Stoffwechsel der Hefe. Daraus ergibt sich:

- Eine signifikante Verbesserung der **Alkoholresistenz**,
- Eine Vermeidung erhöhter Gehalte an flüchtiger Säure,
- Eine Verstärkung der **aromatischen Ausprägung**,
- Eine erhöhte Effizienz von Gäransätzen bei Neubeimpfung.

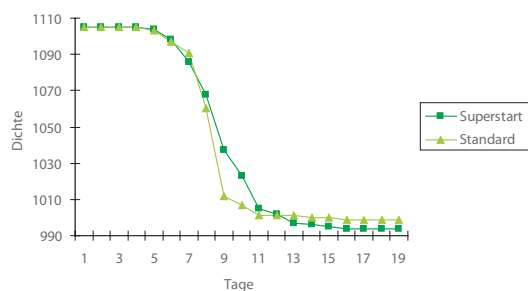
ÖNOLOGISCHE ANWENDUNG

Bevorzugte Anwendung bei hohen Mostgewichten, Vergärung weißer Moste geringen Trubgehaltes bei niedriger Temperatur, sowie Gäransätzen zur Neubeimpfung nach vorzeitigem Gärstopp. Superstart führt der Hefe **während dem Vorquellen** wesentliche Bestandteile ihrer Zellmembran zu und garantiert so bis **zur letzten Generation** der Hefe die Durchlässigkeit ihrer Zellmembran, ihre Alkoholresistenz und ihre optimale Ausstattung mit Zuckertransporteuren.

- **SUPERSTART®** enthält keinen hefeverwertbaren Stickstoff. Bei Stickstoffmangel ist der zusätzliche Einsatz von Ammoniumsalzen oder organischem Stickstoff notwendig.
- **SUPERSTART®** kann bei Weiß-, Rot- und Rosémosten aller Art sowie in Gäransätzen zur Neubeimpfung hängengebliebener Gärungen eingesetzt werden.

VERSUCHERGEBNISSE

Die in **SUPERSTART®** enthaltenen Wachstumsfaktoren (Vitamine, Mineralien) spielen eine Rolle für das Zellwachstum, sowie bei der Regulierung zur Bildung unerwünschter Stoffwechselprodukte. Sie sind Co-Faktoren beim Stofftransport durch die Hefemembran. Die Überlebensfaktoren (Sterole, Fettsäuren) spielen ihrerseits eine Rolle im Gärungsstoffwechsel und der Alkoholresistenz.



- Reibungslose Endvergärung und verbesserte Alkoholresistenz.

Der hohe Gehalt an Sterolen verhindert ein Austrocknen der Zellmembran in Gegenwart von Ethanol (Salmon, 1989) und erhöht die Überlebensrate der Hefezellen gegen Ende der Gärung. Daraus ergibt sich eine vermehrte Biomasse und eine reibungslosere Endvergärung. Bei hohen Mostgewichten (z. B. bei Rotwein) erlaubt die Zufuhr von Sterolen eine vollständige Tempranillo 2006, 14 %-vol. potenzieller Alkohol-Kaltmaceration während drei Tagen. Standard vergoren bis zu einer Dichte von 0,999



LAFFORT

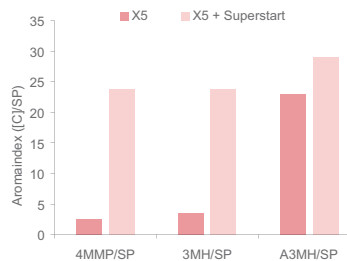
L'œnologie par nature

- **Vermeidung erhöhter Gehalte an flüchtiger Säure**

Die Vorbereitung der Hefe auf Stress (Stickstoffmangel, erhöhter osmotischer Druck) mittels **SUPERSTART®** vor dem Beimpfen führt zu einer Minderung der Bildung flüchtiger Säure um bis zu 50 % unter schwierigen Gärbedingungen. (Daten verfügbar auf Anfrage).

- **Stärkere aromatische Leistungsfähigkeit der Hefe**

Durch eine verbesserte Umsetzung mosteigener Komponenten optimiert **SUPERSTART®** den Stoffwechsel der Hefe, besonders die Bildung von Gäraromen und den Aufschluß bestimmter Aromavorläuferstufen wie Thiole.



Sauvignon blanc 2005, Australien, 13 %-vol. potentieller Alkohol. Unterschiede sensorisch nachvollziehbar

- **Erhöhte Effizienz von Gäransätzen zur Zweitbeimpfung**

Das Vorquellen der Hefe mit **SUPERSTART®** bei der Herstellung von Gäransätzen zur Zweitbeimpfung führt zu einer besseren Anpassung an den Alkohol und versorgt die Hefe mit essentiellen Nährstoffen zu ihrer Vermehrung. Sie setzt sich besser durch und vergärt die letzten Reste von Zucker schneller.

- **Latenzphase und Kaltmazeration**

Es ist wichtig zu registrieren, dass **SUPERSTART®** zwar eine bessere Endvergärung erlaubt, aber nicht die Latenzphase verkürzt. Bei einer Kaltmazeration wird eine zweimalige Beimpfung empfohlen: Zunächst beim Einmischen (zumindest teilweise) mit dem Ziel, eine frühzeitige Vermehrung der wilden Hefepopulation zu vermeiden, was die Dominanz der Reinzuchthefen beeinträchtigen würde. Schließlich am Ende der Kaltmazeration durch Zugabe der fehlenden Teilmenge, jedes Mal mit **SUPERSTART®**.

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

Beim Vorquellen der Hefe dem Wasser zufügen. Nie direkt dem Gebinde zugeben: Die durch Superstart zugeführten Wirkstoffe würden in diesem Fall durch die wilden Hefen verbraucht oder durch bestimmte Mostinhaltsstoffe komplexiert und wären somit nicht mehr für die Reinzuchtheife verfügbar.

EINSATZ

Keine geöffneten Packungen einsetzen.

Sauberes und geschmacksneutrales Behältnis verwenden. Die für das Gärgebilde benötigte Menge **SUPERSTART®** in der 15 fachen Menge Wasser von 37°C lösen. Gut mischen und die Reinzuchtheife einrühren unter Berücksichtigung der üblichen Richtlinien zum Vorquellen von Reinzuchthefen (die Angaben auf der Hefepackung beachten).

LAGERUNG

In der verschlossenen Originalverpackung und innerhalb des angegebenen Haltbarkeitsdatums.

Spezifische Bedingungen: siehe technisches Merkblatt.

Zu einer optimalen Gestaltung der Hefeernährung während der alkoholischen Gärung wird auf unsere Broschüre « Über den richtigen Einsatz von Hefenährstoffen » verwiesen. Eine gleichmäßige und vollständige Gärung ist eine grundlegende Voraussetzung zur Durchführung des BSA.

DOSIERUNG

30 g/hL für Weiß-, Rosé- und Rotmoste in das Wasser zur Vorquellen. Für die Erstbeimpfung als auch für Gäransätze zur Zweitbeimpfung nach Gärstopp (im letzteren Fall empfiehlt es sich, unsere Arbeitsanleitung zur Neubeimpfung zu beachten).

VERPACKUNG

Tüte zu 1 kg

Sack zu 5 kg

