

Soluția împotriva fermentațiilor întrerupte



SpringCell

DESCRIERE

Unele dintre operațiunile desfășurate pentru activarea fermentației acționează doar asupra creșterii/inmulțirii drojdiei și a cineticii fermentației, însă fără a acționa asupra supraviețuirii drojdiei sau la finalul fermentației. Utilizarea **peretilor celulari de drojdie SpringCell** acționează asupra viabilității drojdiei pe termen lung datorită **proprietăților de detoxificare asupra mustului și a furnizării de factori de supraviețuire** pentru generațiile de drojdie formate în timpul etapei de înmulțire a drojdiei.

Peretii celulari de drojdie acționează ca **nutrienți de fermentație** în caz de încetinire sau blocare. **Peretii celulari SpringCell sunt peretii celulari originali, patentati de Universitatea din Bordeaux (Lafon-Lafourcade and al, 1984).**

PROPRIETI

- **Adsorbția compușilor toxici pentru drojdie:** acizi grași inhibitori, reziduuri ale produselor fitosanitare, ocratoxina A datorită prezenței glucanilor și mananilor care fixează acești compuși.
- **Conținut bogat în factori de supraviețuire - steroli, acizi grași nesaturați, considerați substituiți de oxigen.** Aceste elemente permit protejarea generațiilor succesive de drojdie activă pornite din prima generație, menținând totodată integritatea **membranelor celulare** fapt ce crește rezistența la alcool.
- **Creșterea ratei de înmulțire a celulelor.** SpringCell BIO este singurul activator care permite consumul total al zaharurilor într-un must a cărui fermentație este lentă fără să producă aciditate volatilă.
- **Rol de suport în musturi.** SpringCell BIO este aproape 100% insolubil și are **un efect de suport pentru drojdiile în musturile foarte limpezi**, crescându-le turbiditatea, fără a cauza devierile organoleptice cauzate de turbiditate.

APLICATII

SpringCell este utilizat preventiv, atunci când:

- **Concentrația de zaharuri reducătoare este mare**
- **Mustul este foarte limpede** (i.e. absența burbei care conține acizi grași nesaturați necesari pentru reconstrucția peretelui celular al drojdiei)

SpringCell este utilizat ca **tratament** atunci când fermentația este blocată, **pentru detoxificarea mustului și reinocularea cu drojdiile în condiții bune.**

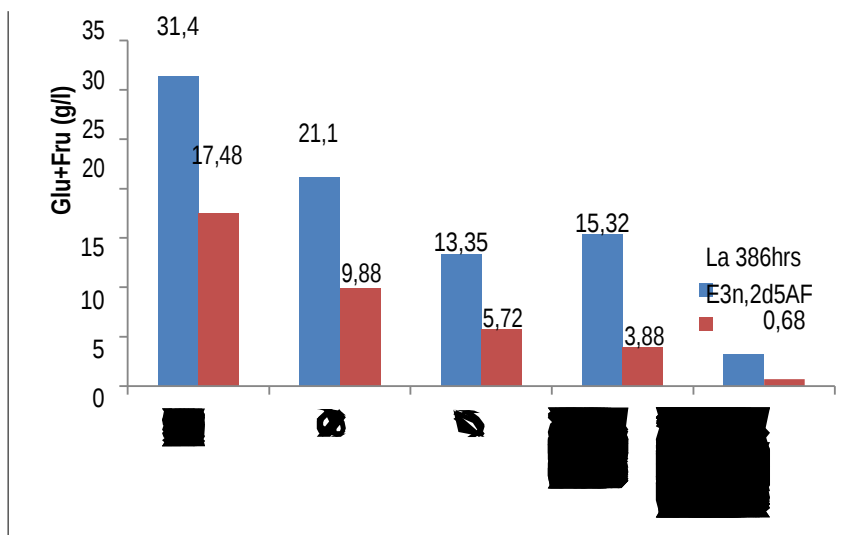
În acest caz, alegerea drojdiei pentru repornirea fermentației care este blocată este deosebit de importantă. Recomandăm utilizarea drojdiei **SafCEno™ BC S103**, cea mai viguroasă din gama Fermentis®

The obvious choice for beverage fermentation    



TEST

Must Gros Manseng 2010, 13.5% v/v, YAN inițial: 115ppm



Utilizarea a 30g/hl peretilor celulari SpringCell in prima treime a fermentației a fost mai eficientă decât 10mg/l de oxigen adăugat cand viteza de fermentatie era maximă.

În combinație cu un derivat din drojdie (YD - nutrient organic) care nu a putut finaliza fermentația singur, a ajutat la finalizarea acesteia.

DOZAJ

Preventiv:

Diluati 20 - 30 g/hl într-o cantitate de vin de zece ori mai mare si adăugați peste mustul in fermentatie, cand au fost consumate între 35 și 45% din zaharuri și omogenizați prin recirculare. La vinificatia in roșu, SpringCell se va adăuga sub caciula. În cazul musturilor cu grad ridicat de deburbare se recomandă adăugarea SpringCell după deburbare, chiar înainte de inocularea drojdiei.

Ca tratament pentru fermentații lente sau blocate:

Diluati 30-40 g/hl într-o cantitate de vin de zece ori mai mare, apoi încorporați direct in vinul pritorcit si sulfitat la o doză de 2-3 g/hl. Consultați protocolul nostru de repornire a fermentatiei.

Atenție: Peretii celulari de drojdie SpringCell sunt supuse unei limite de utilizare de 40g/hl conform legislației europene.

COMPOZIȚIE la g%g de produs (valori indicative)

Substanta uscata	>94%
Proteine	12-18%
Total polizaharide	55-59%
Lipide	18-22%
Printre care steroli	3%
Minerale	3-5%

AMBALAJ

Bax cu 20 de pungi vidate, cu o cantitate de 500g fiecare (Greutate netă a baxului: 10 kg) Bax cu 1 punga vidată de 10 kg (Greutate netă a baxului: 10 kg)

GARANTIE

Conținutul bogat in lipide al SpringCell îl face sensibil la oxidare. Fermentis® garantează proprietățile organoleptice ale produselor prin ambalarea acestora în vid. Fermentis® garantează la o depozitare optimă a acestui produs o durată de 3 ani în ambalajul original la o temperatură de maximum 20°C, într-un loc uscat.

Fermentis® garantează conformitatea produsului cu Codul Enologic Internațional până la data expirării în condițiile de depozitare menționate mai sus.

Produsele Fermentis® funcționale și de susținere a fermentației sunt produse exclusiv din drojdiile naturale. Expertiza Grupului Lesaffre garantează clienților finali produse performante, conform exigențelor aplicațiilor enologice moderne.

Datele din această fișă tehnică reprezintă transcrierea exactă a cunoștințelor noastre cu privire la produs la data menționată. Acestea sunt proprietatea exclusivă a Diviziei Fermentis® din cadrul companiei S.I.Lesaffre. Este responsabilitatea utilizatorului de a se asigura că utilizarea acestui produs este conformă legislației aplicabile.

The obvious choice for beverage fermentation