



SpringArom®



PARA PRESERVAR LA FRESCURA Y AROMA DEL VINO

Descripción:

Los vinos blancos y rosados aromáticos que son pensados para consumir en el corto plazo luego de su embotellamiento son muy exitosos entre los nuevos consumidores por su frescura e intensidad aromática. Para preservar dichas características, el enólogo se ve obligado a encontrar nuevas soluciones con el fin de **prevenir el riesgo de oxidación**.

Fermentis® desarrolló **SpringArom**®, una levadura inactiva que posee un importante poder de reducción gracias a su **alto contenido natural de glutatión en forma reducida, un tripéptido antioxidante presente en la levadura** que previene, junto con sus intermediarios de síntesis (cisteína y γ -glutamil-cisteína), reacciones de oxidación y evita el envejecimiento organoléptico.

Propiedades:

SpringArom® combina los efectos del glutatión con los de las levaduras inactivas.

- **Efecto antioxidante (trampa de quinona):**
 - Protección del color para evitar pardeamiento
 - Preservación de moléculas aromáticas, especialmente tioles
- **Efectos paralelos nutricionales:** rica en nitrógeno orgánico para garantizar una óptima fermentación en asociación, o no, con fosfato diamónico (DAP)
- **Mejora organoléptica:** frescura y sensación grasa en boca.
- **E2U™**



Debido a su **formato microgranulado**, **SpringArom**® se dispersa más eficientemente, facilitando su uso. **Por esta razón el producto es certificado con la marca E2U™; término que deriva del inglés: easy to use (fácil de usar).**

Aplicaciones:

SpringArom® es particularmente apropiado

- Para la elaboración de **vinos blancos y rosados expresivos y bien balanceados**
- Para **vinos blancos y rosados de variedades ricas en polifenoles oxidables, que pueden tender al pardeamiento**
- Para **variedades ricas en tioles** (Sauvignon, Petit y Gros Manseng, Cabernet Sauvignon, Merlot)
- Para vinos tintos jóvenes y rosados con la intención de mantener su frescura y sabor frutado



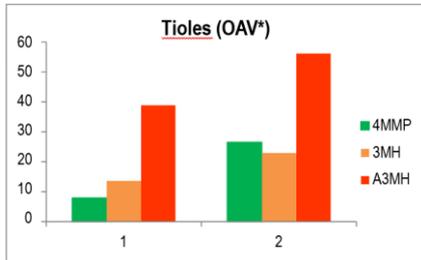
THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Ensayos comparativos:

Mosto Sauvignon Blanc, 12.6% vol./vol., 2013.

Protocolo Fermentis® con SpringArom® y ViniLiquid™ (2) vs sulfato de amonio (1).



El suministro de 30g/hl de SpringArom® al principio de la fermentación ayudó notoriamente a preservar los aromas (tioles) a Sauvignon Blanc en comparación con el agregado de sulfato de amonio únicamente.

Se detectó un incremento neto de volumen en boca como así también una mayor complejidad en su perfil aromático.

*OAV: Valor Activo del Aroma, del inglés *Odor Active Value* (Umbral de concentración/percepción)

Dosificación:

Agregar 20 a 30 g/hl al mosto **al finalizar el prensado o decantación y justo antes de la inoculación de levadura** para aprovechar el beneficio de sus elementos de soporte. Recomendamos proceder sistemáticamente a la maduración sobre lías con *bâtonnage* cuando **SpringArom®** es utilizado.

SpringArom® no reemplaza los activadores de la fermentación.

En caso de trabajar con mostos deficientes en nitrógeno, se recomienda adicionar fosfato diamónico (DAP), como así también SpringFerm™ en dosis adecuadas (referirse a la hoja técnica de SpringFerm™).

Composición en % p/p de producto (valores indicativos)

Materia seca:	>94%
Materia proteica:	53-63%
De las cuales corresponde a glutatión equivalente	>1,5%
Carbohidratos totales:	24-28%
Lípidos:	4-8%
Minerales:	4-8%

Empaquetado:

10 paquetes de 1 kg envasados al vacío y embalados en caja de cartón (peso neto total: 10 kg)

Paquete de 10 kg envasado al vacío y embalado en caja de cartón (peso neto total: 10 kg)

Sacos de papel sellados de 25 kg con liner interno de polietileno

Garantía:

Fermentis® garantiza la conservación óptima del producto durante 3 años si se mantiene en su embalaje original a una temperatura máxima de 20 °C, y en un lugar fresco y seco. Fermentis® garantiza que el producto cumple con el Código Enológico Internacional hasta la fecha máxima de consumo recomendada (BBE, del inglés *Best Before End*) si se almacena bajo las condiciones mencionadas anteriormente. Todos nuestros productos son también autorizados por la regulación TTB (*Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau*) 27 CFR 24.246 para utilizarse antes y durante la fermentación.

Los activadores de fermentación y los productos funcionales Fermentis® son exclusivamente producidos con productos naturales a base de levadura. El know-how del grupo Lesaffre garantiza a los usuarios productos de alta performance, según lo requerido por las prácticas enológicas modernas.

Los datos proporcionados por Fermentis tienen fines informativos y están dirigidos únicamente a profesionales. No hacemos ninguna representación ni garantía de ningún tipo, expresa o implícita, con respecto a la información: los requisitos reglamentarios y de propiedad intelectual (incluido el uso y las reclamaciones del producto) se revisarán localmente para sus fines particulares.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION