SpringArom™

FUNCTIONAL PRODUCTS

PARA PRESERVAR LA FRESCURA AROMÁTICA DE LOS VINOS BLANCOS Y ROSADOS

SpringArom™ es una levadura inactiva con un contenido garantizado de glutatión, un tripéptido antioxidante que previene las reacciones de oxidación. **SpringArom™** preserva la frescura y la intensidad aromática de los vinos blancos y rosados.

Propiedades:

SpringArom™ combina el efecto del glutatión con los beneficios de las levaduras inactivas:

PROTECCIÓN FRENTE A LA OXIDACIÓN PARA PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DE LOS VINOS

- Preservación de las moléculas aromáticas, especialmente los tioles
- Preservación de la frescura aromática del vino
- Protección del color contra el pardeamiento

SpringArom™ lleva el distintivo E2U™. Este distintivo certifica un uso seguro y una mejor dispersión del producto. **(SpringArom™ no cuenta con el distintivo E2U™ en EE. UU. ni en Canadá).**

Aplicaciones:

SpringArom™ está especialmente adaptado para:

- Variedades de uva ricas en tioles (sauvignon blanc, petit y gros manseng, syrah, cabernet sauvignon, merlot).
- Vinos tintos y rosados en primeur, donde se busca la frescura y perfiles afrutados.
- Vinos blancos y rosados elaborados a partir de variedades ricas en polifenoles oxidables, propensos al pardeamiento.
- La elaboración de vinos blancos y rosados expresivos y equilibrados.

Composición: en % de materia seca (MS)

Materia seca	> 93%
Nitrógeno total (MS)	< 10%
Glutatión reducido	> 1,0 %
Cisteína	< 0,3%
Gamma-glutamilcisteína	< 1%

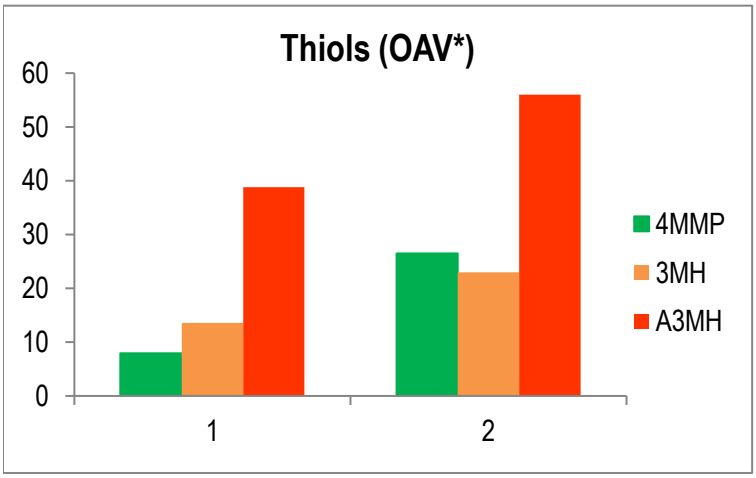
Fermentis division of S.I. Lesaffre • BP 3029 - 137 rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - France • Tel.: +33(0)3 20 81 62 75 • Fax: +33(0)3 20 81 62 70 • www.fermentis.com

Fermentis by Lesaffre

FUNCTIONAL PRODUCTS

Ensayos comparativos:

Mosto de sauvignon blanc, 12,6 % vol./vol., 2013.
Protocolo Fermentis™ con **SpringArom™** y ViniLiquid™ (2) *frente a* sulfato de amonio (1)**.**



La adición de 30 g/hl de **SpringArom™** al inicio de la fermentación permitió preservar de forma notable los aromas (tioles) del sauvignon blanc, en comparación con la adición exclusiva de sulfato de amonio.
Se percibió un aumento neto del volumen en boca, así como mucha más complejidad en el perfil aromático.

*OAV: Valor de Actividad Olfativa (concentración/umbral de percepción).

Dosificación:

SpringArom™ debe añadirse a una dosis de 20–30 g/hl (1,7–2,5 lb/1000 gal) al mosto inmediatamente después del prensado o del desfangado, y justo antes de la inoculación de la levadura, para aprovechar sus compuestos de soporte.

Advertencia: este producto contiene una sustancia cuyo uso está sujeto a restricciones reglamentarias. Como levadura inactiva con un contenido garantizado de glutatión, el nivel máximo de uso de glutatión es de 2 g/hl, de conformidad con la normativa de la UE. La dosis recomendada es compatible con este límite.

Presentación:

- Caja de 10 paquetes envasados al vacío de 1 kg - 2,2 lb cada uno (peso neto de la caja completa: 10 kg - 22,05 lb)
- Caja conteniendo un paquete envasado al vacío de 10 kg - 22,05 lb

Garantía:

Fermentis™ garantiza la conservación óptima de este producto durante 3 años en su envase original, almacenado en un lugar seco y a una temperatura máxima de 20 °C.
Fermentis™ garantiza que el producto cumple con el Codex Enológico Internacional hasta su fecha de consumo preferente, siempre que se conserve en las condiciones de almacenamiento indicadas anteriormente.

Los activadores de fermentación y los productos funcionales de Fermentis™ se elaboran exclusivamente a partir de productos naturales de levadura. El know-how del grupo Lesaffre garantiza a los usuarios finales productos de alto rendimiento, tal como lo exigen las aplicaciones enológicas modernas.

Los datos contenidos en esta ficha técnica son la transcripción exacta de nuestros conocimientos del producto en el momento de su revisión. Son propiedad exclusiva de Fermentis®-División de S.I.Lesaffre. Es responsabilidad del usuario asegurarse de que el uso de este producto en particular cumpla con la legislación vigente.

Fermentis division of S.I. Lesaffre • BP 3029 - 137 rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - France • Tel.: +33(0)3 20 81 62 75 • Fax: +33(0)3 20 81 62 70 • www.fermentis.com