



## SpringFix™ Mousy



### LA SOLUTION POUR TRAITER LE GOUT DE SOURIS DANS LES VINS

#### Description:

Le goût de souris est un défaut en recrudescence, directement lié à l'évolution des méthodes de vinification et du climat. Il s'agit d'une altération particulièrement désagréable qui affecte la qualité organoleptique des vins. **SpringFix™ Mousy** est un activateur de fermentation composé d'écorces de cellules de levure qui permettent d'adsorber et d'éliminer les molécules responsables de ce défaut et ainsi de restaurer une bonne hygiène du vin.

#### Propriétés:

##### Richesse en facteurs de survie, stérols, acides gras insaturés, considérés comme substituts de l'oxygène

- Ces éléments permettent de protéger les générations successives de levures actives dès la première génération tout en conservant l'intégrité de leur membrane et en augmentant leur résistance à l'éthanol.

##### Adsorption des composés toxiques pour les levures

- Elimination des acides gras à chaîne moyenne inhibiteurs des levures et bactéries

##### Réduire le défaut « goût de souris »

- Adsorption des molécules responsables du goût de souris (ATHP, EHP et APY) grâce à la présence de composés lipidiques.
- Elimination de 30 à 45% de ces molécules. Après addition, le **SpringFix™ Mousy** sédimente rapidement, ce qui permet de soutirer facilement le vin traité.
- Récupération du profil aromatique et de l'hygiène des vins.

#### E2U™



- Le **SpringFix™ Mousy** est étiqueté E2U™. Ce label certifie une meilleure dispersion du produit et une utilisation en toute sécurité.

#### Applications:

**SpringFix™ Mousy** est recommandé pour:

- Tous les vins blancs, rouges et rosés, afin de détoxifier les acides gras à chaîne moyenne et les notes de goût de souris.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *signature*



## Dose d'emploi:

### Comme activateur de fermentation :

- Diluer 20 à 40g/hL (1.6 à 3.3 lb/1000gal) dans 10 fois le volume de vin, ajouter au moût lorsque 35 à 45% des sucres ont été consommés, et homogénéiser à l'aide d'un remontage.

### Comme solution curative :

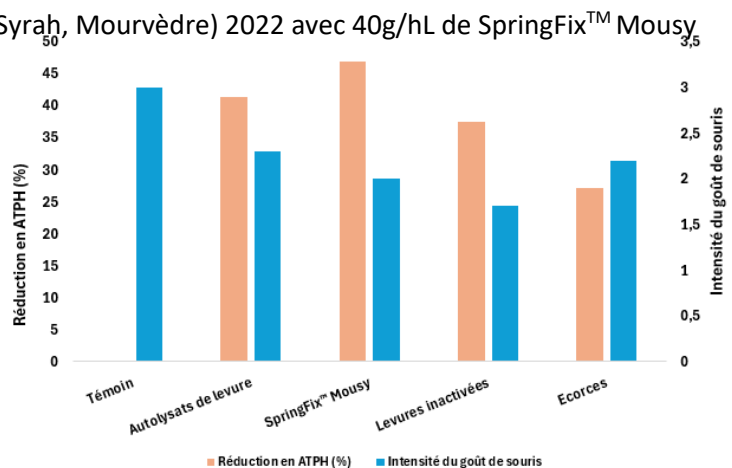
- Ajouter le **SpringFix™ Mousy** directement au vin à traiter, puis faire un remontage d'homogénéisation du volume de cuve afin que l'écorce soit en contact avec l'ensemble de la matrice, garantissant ainsi une meilleure adsorption des molécules responsables du goût de souris.  
Dosage recommandé : 40 g/hL (3.3 lb/1000gal). Cette dose pourra être ajustée selon les matrices et l'intensité du défaut. Nous recommandons de faire des essais en laboratoire avant de traiter les cuves.
- Il est recommandé de suivre régulièrement la disparition du défaut à l'aide d'une dégustation afin d'évaluer le meilleur moment pour le soutirage. Une première dégustation peut être faite 48h après l'ajout du produit.
- Possibilité de laisser le produit en contact avec le vin jusqu'à 1 mois afin de permettre une réduction optimale des défauts et une sédimentation avant le soutirage. Aucun relargage des molécules n'a été observé sur cette période.

**Attention:** Les écorces de levure sont soumises à une limite d'utilisation de 40g/hL conformément à la législation européenne, et de 3 lb/1000gal (36g/hL) conformément à la législation US (TTB).

## Essais:

Traitement d'un vin rouge AOP Minervois (Grenache, Syrah, Mourvèdre) 2022 avec 40g/hL de SpringFix™ Mousy pendant 24H

Modalités	AOP Minervois		
	Concentration en ATPH (µg/L) avant le traitement	Réduction en ATPH (%)	Intensité du goût de souris
Témoin	25,4	0	3
Autolysats de levure	14,9	41,34	2,3
SpringFix™ Mousy	13,5	46,85	2
Levures inactivées	15,9	37,40	1,7
Ecorces 4	18,5	27,17	2,2



Analyse sensorielle réalisée par 8 panélistes.

L'intensité du goût de souris est notée de 0 à 7 ; 0 : absence de goût de souris, 7= Intensité du goût de souris très importante.

Le traitement du vin avec 40g/hL de **SpringFix™ Mousy** a permis une réduction de 46% de la concentration d'ATPH et de la perception du goût de souris, ce qui a permis de rendre le vin commercialisable.





## Composition:

En % de matière sèche (valeurs indicatives)

Matière sèche:	> 94%	Matière minérale:	2.5-5.5%
Lipides:	8,75 - 27,5%	Glucides totaux:	>40%
Azote total:	1.4-4%		

## Conditionnement :

Carton de 20 sachets de 500g sous vide (Poids net total du carton : 10 kg)

Carton de 10kg sous vide

## Garantie:

La richesse en lipides du **SpringFix™ Mousy** le rend sensible à l'oxydation. Fermentis® garantit une durée de vie optimale de ce produit pendant 3 ans dans son emballage d'origine lorsqu'il est stocké à moins de 20°C et dans un endroit sec. Fermentis® garantit que le produit est conforme au Codex œnologique international jusqu'à sa date limite de consommation dans les conditions de stockage mentionnées ci-dessus. Des limites de dosage peuvent s'appliquer. Veuillez contacter votre fournisseur pour plus d'informations.

**Les auxiliaires de fermentation et les produits fonctionnels Fermentis® sont exclusivement élaborés à partir de produits levuriens naturels. Le savoir-faire du groupe Lesaffre garantit aux utilisateurs finaux des produits performants répondant aux exigences des applications œnologiques modernes.**

*Les informations contenues dans cette fiche technique sont la transcription exacte de l'état de nos connaissances du produit à la date indiquée. Elles sont la propriété exclusive de Fermentis® Division of S.I. Lesaffre. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que l'usage de ce produit en particulier est conforme aux lois et réglementations en vigueur.*



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *signature*