



SpringFix™ Mousy



LA SOLUCIÓN PARA REMEDIAR EL SABOR A RATÓN EN VINOS

Descripción:

El gusto a ratón es un defecto que está reapareciendo, que está directamente asociado a los cambios climáticos y los métodos de vinificación. Se trata de una alteración particularmente desagradable que afecta a la calidad organoléptica de los vinos.

SpringFix™ Mousy es un activador de la fermentación a base de cortezas de levadura que ayuda a adsorber y eliminar las moléculas responsables del sabor desagradable a ratón y a restablecer la buena higiene del vino.

Propiedades:

ES RICO EN FACTORES DE SUPERVIVENCIA, ESTEROLES Y ÁCIDOS GRASOS INSATURADOS, CONSIDERADOS COMO SUSTITUTOS DEL OXÍGENO

- Estos elementos permiten proteger las generaciones sucesivas de levaduras, al mantener la integridad de la membrana e incrementar la resistencia al etanol.

ADSORCIÓN DE LOS COMPUESTOS TÓXICOS PARA LA LEVADURA

- Eliminación de ácidos grasos de cadena media que inhiben levaduras y bacterias.

REDUCCIÓN DE SABORES NO DESEADOS A RATÓN

- SpringFix™ Mousy** contiene compuestos lipídicos, que adsorben las moléculas responsables del gusto a ratón (ATPH, ETHP y APY).
- Produce la eliminación del 30 a 45% de estos sabores desagradables; tras ser adicionado, **SpringFix™ Mousy** sedimenta rápidamente y permite que el vino tratado pueda ser fácilmente trasegado.
- Recuperación del perfil aromático y la higiene del vino.

E2U™



- SpringFix™ Mousy** lleva la etiqueta E2U™. Esta etiqueta certifica que su uso es seguro y una mejor dispersión del producto.

Aplicaciones:

Con efecto curativo, **SpringFix™ Mousy** es recomendado para:

- Para eliminar ácidos grasos de cadena media, que son tóxicos para las levaduras, y las notas desagradables a ratón.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*



Dosificación:

Como activador de la fermentación:

- Dispersar 20 a 40 g/hl de **SpringFix™ Mousy** en un volumen de mosto equivalente a 10 veces su propio peso y homogeneizar suavemente. Luego agregar al tanque entre el primer tercio y la mitad de la fermentación, y homogenizarlo en todo el volumen de fermentación.

Como solución curativa:

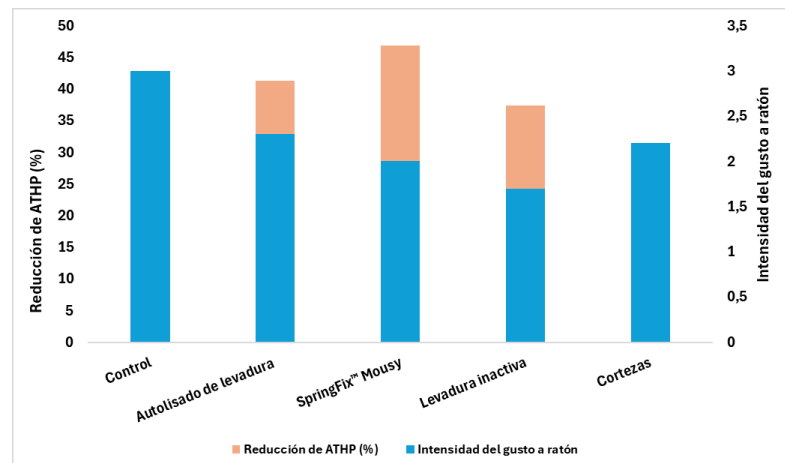
- Agregar **SpringFix™ Mousy** directamente al vino a tratar, seguido por un remontaje para homogeneizar todo el volumen y permitir que las cortezas estén en contacto con la totalidad de la matriz a fin de lograr una mejor adsorción de las moléculas responsables del gusto a ratón.
- Dosis recomendada: 40 g/hl. Esta dosificación puede ser reducida en función de la matriz y de la intensidad del sabor a ratón. Recomendamos llevar a cabo ensayos de laboratorio antes de utilizar nuestros productos en el volumen total de vino.
- Recomendamos monitorear periódicamente la desaparición de los sabores desagradables a ratón mediante degustación del producto para determinar el mejor momento para efectuar el trasiego. La primera prueba puede ser efectuada 48 horas luego de la adición.
- **SpringFix™ Mousy** puede dejarse en contacto con el vino por hasta un mes para optimizar la reducción de sabores no deseados a ratón y su sedimentación antes del trasiego. No se ha observado liberación de moléculas durante este período.

Advertencia: Las cortezas de levadura están sujetas a un límite de uso de 40 g/hl según la legislación europea.

Ensayos:

Tratamiento de un vino tinto Minervois DOC (garnacha, syrah, mourvèdre) 2022 con 40 g/hl de **SpringFix™ Mousy** por 24 horas

Modalidades	Minervois DOC		
	Concentración de ATHP (µg/l) antes del tratamiento	Reducción de ATHP (%)	Intensidad del gusto a ratón
Control	25,4	0	3
Autolisado de levadura	14,9	41,34	2,3
SpringFix™ Mousy	13,5	46,85	2
Levadura inactiva	15,9	37,40	1,7
Cortezas	18,5	27,17	2,2



El análisis sensorial fue realizado por ocho panelistas.

La intensidad del sabor a ratón se puntúa de 0 a 7; 0: ausencia del sabor desagradable, 7: máxima intensidad del sabor no deseado.

El tratamiento del vino con 40 g/hl de **SpringFix™ Mousy** permitió reducir en un 46% la concentración de ATHP y la percepción del sabor desagradable, lo que ha restablecido la factibilidad de comercialización del vino.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*



Composición:

En % g/g de producto (valores indicativos)

Materia seca:	> 94%	Minerales:	2,5-5,5%
Lípidos:	8,75 - 27,5%	Carbohidratos totales:	>40%
Nitrógeno total:	1,4-4%		

Garantía:

El alto contenido en lípidos de **SpringFix™ Mousy** lo hace proclive a la oxidación. Fermentis® garantiza una vida útil óptima de este producto durante 3 años en su envase original, siempre que sea almacenado en un lugar seco, a una temperatura inferior a 20 °C.

Fermentis® garantiza que el producto cumple con el *International Oenological Codex* hasta su fecha de caducidad, en las condiciones de almacenamiento mencionadas anteriormente. Pueden aplicarse límites a la dosificación. Póngase en contacto con su especialista de producto para obtener más información.

Los activadores de fermentación y productos funcionales Fermentis® se producen exclusivamente a partir de productos naturales a base de levadura. El *know how* del grupo Lesaffre garantiza a los usuarios finales productos de alto performance, tal y como exigen las aplicaciones enológicas modernas.

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



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*