SpringCell™

FERMENTATION AIDS

LA SOLUCIÓN PARA PREVENIR FERMENTACIONES LENTAS Y REINICIAR FERMENTACIONES DETENIDAS

Descripción:

SpringCell™ contiene paredes celulares de levadura ricas en polisacáridos y lípidos. El uso de **SpringCell™** mejora la viabilidad de la levadura al contribuir a la detoxificación del mosto y aportar factores de supervivencia que favorecen su actividad.
Las paredes celulares de levadura actúan como activadores de fermentación y contribuyen eficazmente a prevenir las fermentaciones detenidas y lentas.

Propiedades:

AUMENTA LA RESISTENCIA FRENTE A CONDICIONES DIFÍCILES:

- **SpringCell™** contiene factores de supervivencia, esteroles y ácidos grasos insaturados de cadena larga, todos ellos considerados sustitutos del oxígeno. Estos elementos mantienen la integridad y la funcionalidad de la membrana celular y aumenta su resistencia al etanol.

APORTA ELEMENTOS CON EFECTO SOPORTE:

- **SpringCell™** es prácticamente 100 % insoluble y puede actuar como soporte físico en mostos altamente clarificados sin provocar desviaciones organolépticas.

DETOXIFICA EL MOSTO Y EL VINO:

- **SpringCell™** adsorbe los ácidos grasos (como los ácidos octanoico y decanoico) producidos por la levadura durante la fermentación, que pueden ejercer un efecto tóxico sobre la levadura y el proceso de fermentación.

PREVIENE SABORES NO DESEADOS

- **SpringCell™** puede contribuir a reducir la producción de acidez volátil durante la fermentación.
- **SpringCell™** lleva lleva el distintivo E2U™. Este distintivo certifica un uso seguro y una mejor dispersión del producto.
  (SpringCell™ no es E2U™ en EE. UU. y Canadá)

- **E2U™**

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

FERMENTATION AIDS

Aplicaciones:

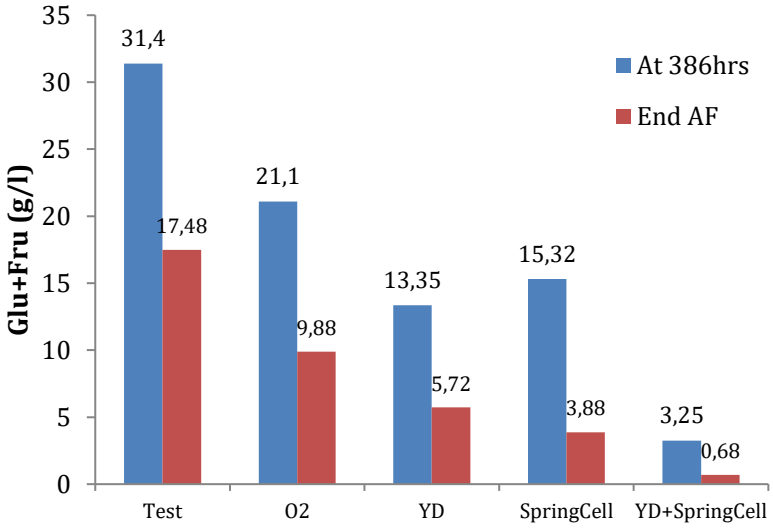
Se recomienda el uso de SpringCell™ como solución preventiva si:

- La concentración de azúcares reductores es demasiado alta: aporte de factores de supervivencia
- Cuando el mosto está altamente clarificado: aporta un factores de soporte físico.

Se recomienda el uso de SpringCell™ como solución curativa en las siquientes circunstancias:

- Fermentaciones detenidas o lentas. **SpringCell™** detoxifica el mosto y permite la reinoculación del pie de cuba en buenas condiciones. En este caso, recomendamos SafŒno™ BC S103 para reiniciar la fermentación. Consulte nuestro protocolo completo para la reinciación.

Ensayo:



Mosto gros manseng 2010, 13,5% v/v, NFA inicial: 115 ppm

La adición de 30 g/hl de **SpringCell™** al alcanzar un tercio del proceso de fermentación fue más eficaz que la adición de 10 mg/l de oxígeno en el punto de máxima velocidad de fermentación.
Combinado con un derivado de levadura (YD, fuente de nutrientes orgánicos) que por sí solo no logró completar la fermentación, SpringCell™ contribuyó a finalizarla.

Dosificación:

Como solución preventiva:

- Dispersar de 20 a 30 g/hl (1,7 a 2,5 lb/1000 gal) en 10 veces su peso de mosto, homogeneizar suavemente y añadir al tanque entre el primer tercio y la mitad de la fermentación. A continuación, homogeneizar en todo el volumen del fermentador.
- En la elaboración de vino tinto, la adición de **SpringCell™** debe realizarse siempre en la fase líquida (debajo del sombrero).
- Para la elaboración de vinos blancos y rosados, en caso de mostos con alta clarificación, se recomienda añadir **SpringCell™** después de la clarificación y tras el trasiego, y justo antes de la inoculación de la levadura.

Como solución curativa:

Dispersar de 30 a 40 g/hl (2,5 a 3,3 lb/1000 gal) en 10 veces su peso de vino y, a continuación, incorporar la preparación al vino.

Advertencia: Las paredes celulares de levadura están sujetas a un límite máximo de uso de 40 g/hl (3,3 lb/1000 gal) según la normativa de la UE y de 3 lb/1000 gal (36 g/hl) según la normativa estadounidense (TTB).

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

FERMENTATION AIDS

Composición: en % de materia seca (MS)

Materia seca:	> 94 %
Solubilidad	<10 %
Hidratos de carbono totales:	> 40 %
Glucano + manano	> 60 % de los hidratos de carbono totales

Presentación:

Caja de cartón con 20 paquetes de 500 g (17,6 oz) cada uno, envasados al vacío (peso neto total: 10 kg – 22,05 lb).
Caja de cartón con 1 paquete de 10 kg (22,05 lb) envasado al vacío.
Sacos de papel sellados de 25 kg (55,12 lb) con revestimiento interior de polietileno (formato de 25 kg disponible únicamente en Estados Unidos y Canadá).

Garantía:

SpringCell™ contiene lípidos, por lo que es sensible a la oxidación. Fermentis® garantiza la conservación óptima de este producto durante 3 años en su envase original, almacenado en un lugar seco y a una temperatura inferior a 20 °C.
Fermentis® garantiza que el producto cumple con el Código Enológico Internacional hasta la fecha de consumo preferente, siempre que se conserve en las condiciones de almacenamiento mencionadas anteriormente. Todos nuestros productos también están plenamente autorizados de conformidad con la normativa TTB 27 CFR 24.246 para su uso antes y durante la fermentación. En algunos casos, pueden establecerse límites de dosis. Póngase en contacto con su especialista de producto para obtener más información.

Los activadores de fermentación y los productos funcionales de Fermentis® se producen exclusivamente a partir de levaduras, que son productos naturales. 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