



Spring'Finer™

UN AGENTE CLARIFICANTE ÓPTIMO PRODUCIDO A BASE DE LEVADURA

Descripción:

La enología moderna debe adaptarse a las **nuevas demandas en relación a la seguridad de sus consumidores**, en particular a la presencia de sustancias alergénicas presentes en los productos enológicos utilizados por los productores de vino. Como consecuencia, el uso actual de productos derivados del huevo y la leche como agentes clarificantes de base proteica, especialmente albúmina de huevo y caseína, está regulada y puede estar sujeta a etiquetados especiales de acuerdo a la regulación Europea (EU) n°579/2012.

En este sentido **Fermentis®**, en colaboración con la empresa Sofralab, desarrolló un **proceso industrial único que permite la extracción y preservación de proteínas nativas de una cepa de levadura *Saccharomyces cerevisiae* especialmente seleccionada cuya capacidad de clarificación es notoria.**

Al provenir exclusivamente de levadura, el extracto proteico de levadura Spring'Finer™ no es alergénico y puede ser considerado como el único agente clarificante totalmente integrado en la elaboración del vino.

Propiedades:

CLARIFICACIÓN DEL VINO

- Contrariamente a lo que ocurre con los extractos de levadura que provienen de procesos de autólisis, que coentienen altos niveles de aminoácidos y pequeños péptidos, Spring'Finer™ posee proteínas de alto peso molecular (>15 kDa), cuyas propiedades clarificantes sobre los coloides y partículas asociadas a turbidez que están presentes en los vinos son totalmente similares a otros agentes clarificadores proteicos.

DISMINUCIÓN DE LA ASTRINGENCIA Y EL AMARGOR

- Spring'Finer™ específicamente precipita los taninos más astringentes y amargos, mientras preserva la estructura del vino, reduciendo así su dureza y mejorando su calidad organoléptica.

ESTABILIZACIÓN HACIA (TOWARDS) LA OXIDACIÓN

- Spring'Finer™ elimina los polifenoles oxidables, contribuyendo de esta manera a estabilizar vinos tratados contra el pardeamiento.

SIN DESESTABILIZACIÓN PROTEICA

- A pesar de ser a base de proteínas de levaduras, Spring'Finer™ no produce desestabilización de proteicas en los vinos.

PÉRDIDA LIMITADA DE VINO

- Luego de la etapa de clarificación, las lías obtenidas utilizando Spring'Finer™ son gruesas y compactas, permitiendo de esa manera disminuir la pérdida de vino trasegado y generar mayor valor agregado.

E2U™



- Debido a su **formato microgranulado**, Spring'Finer™ 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).



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Aplicaciones:

- Para **vinos tintos y blancos Premium, en particular los madurados en barrica**, para depurarlos antes de embotellar
- Para **mostos y vinos fuertemente prensados**, para remover los taninos más astringentes

Dosificación y uso:

Mostos: 5 -20 g/hl (límite legal: 30 g/hl)

Vinos tintos: 5-15 g/hl (límite legal: 60 g/hl)

Vinos blancos y rosados: 1-5 g/hl (límite legal: 30 g/hl)

Agregar **Spring'Finer™** a **10 veces su peso de agua** (nunca en vino) a una **temperatura máxima de 20 °C**. Esperar a que se disperse completamente, mezclar e incorporar la solución directamente al vino a través de un conector adecuado. Homogeneizar el vino a través de remontajes sin aireación.

Advertencia: Los extractos de proteína de levadura están sujetos a un límite de uso de 30 a 60 g/hl según la legislación europea.

Composición:

Extracto proteico de levadura. No contiene GMO (Organismos Genéticamente Modificados) ni es alergénico.

Empaquetado:

24 paquetes de 125 g envasados al vacío y embalados en caja de cartón (peso neto total: 3 kg)

Garantía:

Spring'Finer™ es un producto altamente higroscópico. Fermentis® garantiza las propiedades organolépticas envasando sus productos al vacío.

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