Spring'Finer™

FUNCTIONAL PRODUCTS

EL INNOVADOR AGENTE DE AFINADO DERIVADO DE LEVADURA

Descripción:

Spring'Finer™ es un innovador agente de afinado, elaborado a base de un extracto proteico de levadura. Contiene más del 50 % de proteínas totales y, de ellas, al menos el 50 % tienen un peso molecular superior a 15 kDa. **Spring'Finer™** puede sustituir a los coadyuvantes de clarificación convencionales (albúmina, gelatina, etc.).

El extracto proteico de levadura **Spring'Finer™**, obtenido exclusivamente a partir de levadura, no contiene alérgenos, es apto para veganos y puede considerarse el único agente de afinado plenamente integrado en el proceso de elaboración del vino.

Propiedades:

CLARIFICACIÓN DEL VINO

- **Spring'Finer™** contiene proteínas de alto peso molecular (>15 kDa) capaces de clarificar el vino mediante la eliminación de las partículas responsables de la turbidez y de los coloides presentes en él.

SIN RIESGO DE INESTABILIDAD PROTEICA

- **Spring'Finer™** no provoca inestabilidad proteica en el vino.

DISMINUCIÓN DE LA ASTRINGENCIA Y EL AMARGOR

- **Spring'Finer™** precipita selectivamente los taninos más astringentes y amargos, preservando al mismo tiempo la estructura del vino. **Spring'Finer™** reduce la sensación de aspereza y mejora la calidad organoléptica del vino.

• Easy to use E2U™:

Spring'Finer™ lleva el distintivo **E2U™**. Este distintivo certifica un uso seguro y una mejor dispersión del producto.

Aplicaciones:

• Para la clarificación: en mostos y vinos procedentes de un prensado intenso, para eliminar los taninos más astringentes.

• Para el afinado: en vinos tintos y blancos de alta gama, especialmente criados en barrica, para afinar su perfil sensorial antes del embotellado.

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

FUNCTIONAL PRODUCTS

Dosificación:

Se recomienda hacer pruebas para ajustar la dosis correcta (kit de clarificación disponible a pedido).

Para el afinado de mostos y vinos, las dosis recomendadas son:

- Mostos: 5–20 g/hl (dosis máxima autorizada por la OIV: 30 g/hl)
- Vinos tintos: 5–15 g/hl (dosis máxima autorizada por la OIV: 60 g/hl)
- Vinos blancos y rosados: 1–5 g/hl (dosis máxima autorizada por la OIV: 30 g/hl)

Dispersar **Spring'Finer™** en 10 veces su peso de agua (nunca en vino) a una temperatura de entre 10 y 20 °C. Esperar hasta obtener una dispersión completa, agitar y agregar directamente la suspensión obtenida al vino mediante un dispositivo de incorporación adecuado. Homogeneizar el vino mediante un remontado sin aireación..

Advertencia: de conformidad con la normativa de la UE, los extractos proteicos de levadura están sujetos a un límite de uso de entre 30 y 60 g/hl. Ver los límites mencionados más arriba. La dosis recomendada es compatible con estos límites.

Presentación:

Caja de cartón conteniendo 24 paquetes envasados al vacío de 125 g cada uno (peso neto de la caja completa: 3 kg)

Caja de cartón conteniendo de 10 paquetes de 1 kg cada uno (peso neto de la caja completa: 3 kg)

Garantía:

Fermentis® garantiza la conservación óptima de este producto durante 3 años en su envase original, en un lugar seco y a una temperatura máxima de 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.

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