SpringFerm™

FERMENTATION AIDS

NUTRIENTE DE FERMENTACIÓN MULTIUSOS

Descripción:

SpringFerm™ es una levadura parcialmente autolisada que aporta aminoácidos, esteroles, minerales y vitaminas al mosto. **SpringFerm™** es un activador de fermentación multiusos.

Propiedades:

SUMINISTRO DE NITRÓGENO ORGÁNICO

- **SpringFerm™** es una excelente fuente de nitrógeno orgánico 100 % derivado de la levadura. Su elevado contenido en aminoácidos es esencial para la síntesis de proteínas durante la fermentación.. Solo o combinado con una fuente de amonio, como el fosfato diamónico (DAP), **SpringFerm™** proporciona una nutrición óptima.

ALTO CONTENIDO EN FACTORES DE SUPERVIVENCIA (ERGOSTEROL)

- **SpringFerm™** contiene lípidos y, en particular, ergosterol. Este último garantiza la fluidez de la membrana celular de la levadura y su resistencia en presencia de altas concentraciones de etanol.

EFECTO SOPORTE

- **SpringFerm™** actúa como soporte físico en mostos altamente clarificados sin provocar desviaciones organolépticas.

SUMINISTRO DE VITAMINAS

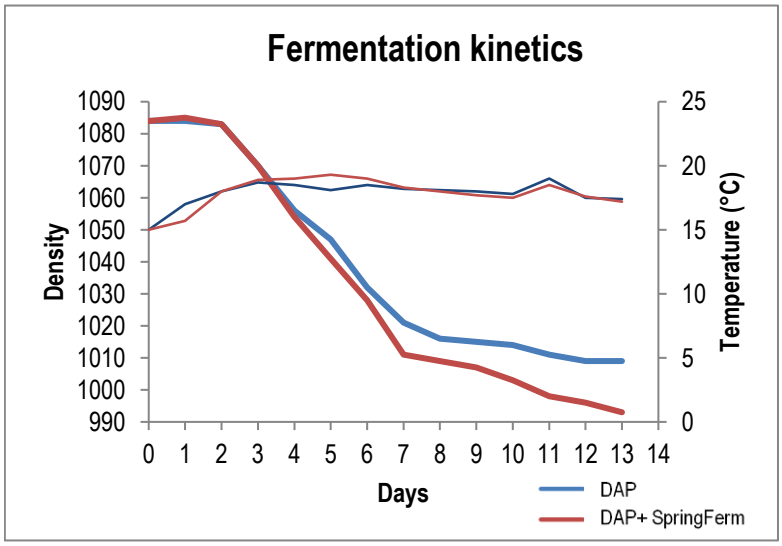
- **SpringFerm™** contiene de forma natural hasta 600 mg/kg de tiamina. Una dosis suficiente para cubrir las necesidades de las levaduras y evitar la producción de niveles elevados de SO_2 y ácido acético. Además, **SpringFerm™** es rico en ácido fólico, pantotenato cálcico y niacina.

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

Ensayo:

Mosto de cariñena, cosecha 2012, 12,8 % vol./vol., NFA inicial: 102 ppm, SO_2 libre/total: 36/70 ppm



En la inoculación de la levadura: DAP 24 g/hl (azul) o DAP 24 g/hl + SpringFerm™ 20 g/hl (rojo). Cuando la densidad alcanza 1,055: DAP 24 g/hl (azul) o DAP 24 g/hl + SpringFerm™ 20 g/hl (rojo).

En comparación con el tratamiento con solo DAP, el aporte de **SpringFerm™** aseguró el buen desarrollo de la fermentación en condiciones difíciles.

Dosificación:

Se recomienda determinar la cantidad óptima de nitrógeno que debe añadirse durante la fermentación en función de la levadura seleccionada, la concentración inicial de azúcares o el grado alcohólico potencial, y la cantidad de nitrógeno asimilable disponible en el mosto.

- En caso de que el mosto presente una ligera deficiencia de NFA, se recomienda añadir 20 g/hl (1,7 lb/1000 gal) de **SpringFerm™** entre el primer tercio y la mitad de la fermentación, combinado o no con fosfato diamónico (DAP).
- En el caso de mostos medianamente clarificados y/o con una deficiencia moderada de NFA, se recomienda añadir **SpringFerm™** durante la inoculación de la levadura y repetir la adición entre el primer tercio y la mitad de la fermentación, a una dosis de 20 g/hl en cada aplicación. Se recomienda combinar con DAP.
- La dosis máxima recomendada es de 50 g/hl. Si es necesario, completar con fosfato diamónico (DAP) y SpringCell™, de conformidad con la normativa local.
- En caso de que el mosto esté altamente clarificado o presente una deficiencia importante de NFA, recomendamos utilizar SpringFerm™ Xtrem.

20 g/hl (1,7 lb/1000 gal) de SpringFerm™ aportan el equivalente a 10 ppm de nitrógeno fácilmente asimilable (NFA).

Composición: en % de materia seca (MS)

Materia seca	> 93%
Nitrógeno total	< 12%
Nitrógeno orgánico	< 11,5
Nitrógeno amoniacal	< 0,5%
Solubilidad	< 80 %
Aminoácidos (expresados como N)	1,9 – 3,7 %

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

Presentación:

Caja de cartón conteniendo 10 paquetes de 1 kg (2,2 lb) cada uno (peso neto de la caja completa: 10 kg – 22,05 lb).
Sacos de papel sellados de 10 kg (22,05 lb), con revestimiento interior de polietileno.
Sacos de papel sellados de 25 kg (55,12 lb), con revestimiento interior de polietileno.

Garantía:

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.

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