Fermentis by Lesaffre

FERMENTATION AIDS

SpringCell™ BIO

LA SOLUCIÓN CON CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA PARA LAS FERMENTACIONES LENTAS O DETENIDAS

Descripción:

SpringCell™ BIO contiene paredes celulares de levadura obtenidas a partir de levaduras cultivadas sobre un sustrato con certificado ecológico y procesadas conforme a los requisitos de la certificación ecológica.
SpringCell™ BIO contiene paredes celulares de levadura ricas en polisacáridos y lípidos. El uso de **SpringCell™ BIO** 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™ BIO** 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™ BIO** 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™ BIO** 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™ BIO** puede contribuir a reducir la producción de acidez volátil durante la fermentación.

Certificaciones:

Las paredes celulares de levadura de SpringCell™ BIO cuentan con **la certificación ecológica de ECOCERT FR-BIO-01 de conformidad con los Reglamentos** (UE) **2018/848 y** (UE) **2021/1165.**

Las paredes celulares de levadura fueron los primeros derivados de levadura autorizados para su uso en la elaboración ecológica de vinos.
Gracias al reconocimiento mutuo de la normativa de la Unión Europea, **SpringCell™ BIO** puede ser reconocido como producto ecológico en Estados Unidos, ya que cumple los requisitos del NOP (National Organic Program) de acuerdo con las directrices del USDA.

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:

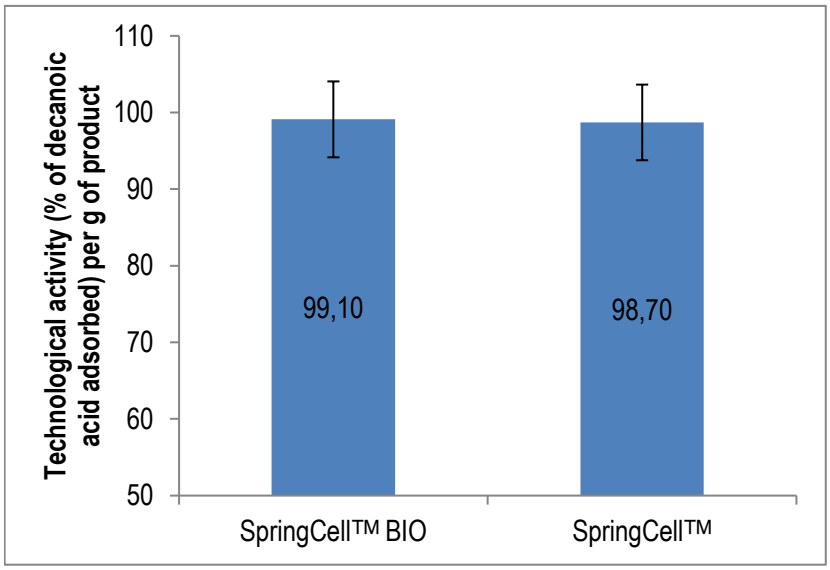
Se recomienda el uso de SpringCell™ BIO como solución preventiva si:

- 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™ BIO como solución curativa con:

- Fermentaciones detenidas o lentas. **SpringCell™ BIO** 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.

Actividad:



Ensayo de adsorción de ácido decanoico (RESOLUCIÓN OIV-OENO 497-2013)

Las paredes celulares de levadura de **SpringCell™ BIO** presentan una capacidad de adsorción del ácido decanoico, el principal inhibidor del crecimiento de la levadura, similar a la de SpringCell™ convencional.
Esto asegura su alta eficacia como activador de fermentación.

Además, **SpringCell™ BIO** no presenta diferencias significativas con respecto a SpringCell™ en términos de impacto organoléptico.

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™ BIO** 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

Presentación:

Caja de 20 paquetes envasados al vacío de 500 g – 17,6 oz cada uno (peso neto de la caja completa: 10 kg – 22,05 lb)

Garantía:

El elevado contenido en lípidos de **SpringCell™ BIO** lo hace 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