



SpringCell™ BIO



FERMENTATION
AIDS

EL ACTIVADOR ORGÁNICO PARA FERMENTACIONES LANGUIDECIENTES Y PARALIZADAS



La corteza de levadura SpringCell™ BIO es un **producto orgánico certificado por ECOCERT FR-BIO-01** de acuerdo a las regulaciones europeas **EU 834/2007** y **889/2008**.

Las cortezas de levadura son el **primer derivado de levadura autorizado en la producción de vinos orgánicos**.

Descripción:

Algunas de las operaciones realizadas para activar la fermentación actúan solamente sobre el crecimiento de la levadura y la cinética fermentativa en la etapa inicial. No obstante, no lo hacen sobre la supervivencia de la levadura al final de la fermentación. El uso de las **cortezas de levadura SpringCell™ BIO** genera un efecto sobre la viabilidad de la levadura a largo plazo gracias a las **propiedades desintoxicantes del mosto y la provisión de factores de supervivencia** para las nuevas generaciones que surgen durante la fase de crecimiento.

Las cortezas de levadura son **activadores de la fermentación** que permiten actuar eficientemente en fermentaciones languidecientes o paralizadas.

Las cortezas de levadura SpringCell™ BIO son extraídas de levaduras *Saccharomyces cerevisiae* especialmente cultivadas sobre sustrato certificado como orgánico y procesadas de manera de mantener su certificación de producto orgánico.

Propiedades:

- **Absorción de compuestos tóxicos para la levadura:** ácidos grasos inhibidores, residuos de productos fitosanitarios, ocratoxina A, gracias a la presencia de glucanos y mananos que fijan estos compuestos.
- **Abundancia de factores de supervivencia, como esteroides y ácidos grasos insaturados, considerados como sustitutos del oxígeno.** Estos elementos permiten mantener, en las sucesivas generaciones de levadura que ocurren durante la fermentación, la integridad de la **membrana** mientras se incrementa la concentración de alcohol.
- **Aumento del índice de multiplicación celular.** SpringCell™ BIO es el único activador que permite alcanzar el consumo total de azúcares en un mosto cuya fermentación es lenta, sin producir acidez volátil.
- **Efecto soporte en mostos.** SpringCell™ BIO es casi 100% insoluble y tiene un **efecto soporte en mostos altamente clarificados**, al incrementar la turbidez sin el riesgo de desviaciones organolépticas que pueden ser causadas por las lías.
- **E2U™**



Debido a su **formato microgranulado**, SpringCell™ BIO 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).

Aplicaciones:

SpringCell™ BIO es usado como preventivo cuando:

- La **concentración de azúcares reductores es importante**.
- El **mosto está altamente clarificado** (en ausencia de lías que contienen ácidos grasos que son necesarios para la reconstrucción de la pared de la levadura).
- La **intención es preservar la esencia del vino limitando la adición de nutrientes, especialmente inorgánicos**.

SpringCell™ BIO es usado como cura cuando la fermentación se detiene para **desintoxicar el mosto para reinocular el inóculo de levadura en buenas condiciones**.

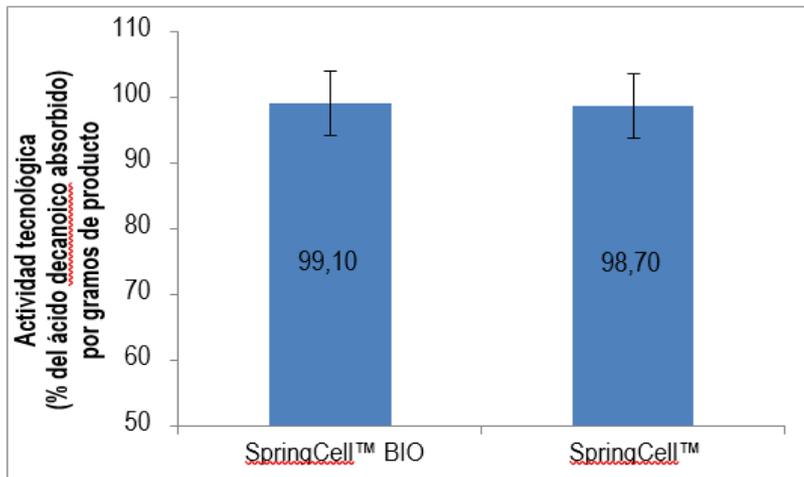
En este caso la elección de la levadura para la reinoculación del tanque donde la fermentación se ha detenido es particularmente importante. Recomendamos el uso de nuestra cepa **SafCeno™ BC S103**, la más vigorosa de las variedades de Fermentis®.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Actividad:



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

Las cortezas de levadura SpringCell™ BIO tienen una capacidad de absorción rotundamente similar a las de la levadura convencional SpringCell™ con respecto al mayor inhibidor de crecimiento de la levadura, el ácido decanoico.

Esto asegura su calidad como un soporte para la fermentación altamente eficiente.

Adicionalmente, SpringCell™ BIO no presenta diferencias significativas comparadas con SpringCell™ en términos de impacto organoléptico.

Dosificación:

Uso preventivo:

Diluir 20 a 30 g/hl en 10 veces su propio peso de vino, agregar al mosto cuando se lleven consumidos entre 35 y 45% de los azúcares y homogeneizar usando remontajes. En la producción de vino tinto, la adición de SpringCell™ BIO debe realizarse debajo del sombrero. En caso de mostos con un alto grado de sedimentación/muy clarificados (settlement) es recomendado agregar SpringCell™ BIO luego de la sedimentación, justo antes de la inoculación de la levadura.

Uso curativo para fermentaciones languidecientes o paralizadas:

Diluir 30 a 40 g/hl en 10 veces su propio peso de vino e incorporar directamente al vino descubado y sulfitado, a una dosis de 2 a 3 g/hl. Consulte nuestro protocolo de reactivación de fermentaciones.

Advertencia: Las cortezas de levadura están sujetas a un límite de uso de 40 g/hl, según la legislación europea, y de 3 lb/1000 gal, según la legislación de los Estados Unidos (TTB).

Empaquetado:

20 paquetes de 500 g envasados al vacío y embalados en caja de cartón (peso neto total: 10 kg)

Garantía:

La riqueza en lípidos hace a SpringCell™ BIO sensible a la oxidación. 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.

