



SpringCell™ Color



FUNCTIONAL
PRODUCTS

PARA COLORES ESTABLES Y MAYOR SUAVIDAD

Descripción:

SpringCell™ Color ha sido especialmente desarrollado para actuar **sobre la intensidad y la estabilidad** del color como así también en **la redondez** de los vinos tintos en el largo plazo. Contiene una **cantidad mayor de polisacáridos** en relación a la levadura inactiva típica.

SpringCell™ Color ha probado su impacto cualitativo sobre **vinos tintos *primeur*** como así también sobre **tintos de crianza extendida de alta calidad**.

Propiedades:

COLOR

- **Incrementar la intensidad del color:** gracias a una mejor composición de taninos y antocianinas después del tratamiento (incremento de la DO520 y DO280, y de la cantidad de antocianinas)
- **Estabilización del color:** Los polisacáridos ayudan a la estabilización de los complejos tanino-antocianos y permiten la reducción del índice de antocianinas libres.

SABOR

- Suavizar los taninos más astringentes gracias al recubrimiento (coating) de los polisacáridos sobre los taninos verdes (reducción del índice de gelatina).

NUTRICIÓN, efectos secundarios

- Aporte de nitrógeno orgánico durante la fermentación bajo la forma de aminoácidos, que son rápidamente asimilados por la levadura.
- Aporte de factores de supervivencia (ergosteroles, ácidos grasos) que garantizan el fin de la fermentación gracias a que su composición contiene cortezas de levadura SpringCell™.

E2U™



- Debido a su **formato microgranulado**, SpringCell™ Color 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™ Color es adecuado para:

- La elaboración de vinos **tintos intensos y redondos**
- **Mostos de maceración larga o mostos que han pasado por una muy intensa extracción** (moderación de los taninos verdes)
- Vinos procesados con **termo vinificaciones**
- Vinos de variedades **altamente tánicas y de color intenso**
- Mostos **pobres en antocianinas**

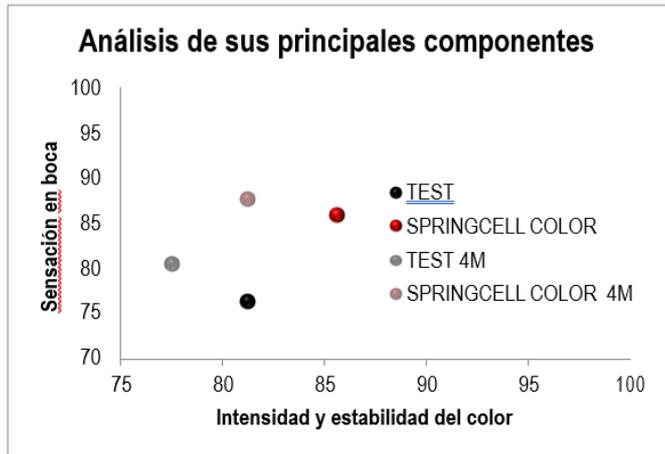


THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Resultados de los ensayos:

del efecto de 30g/hl de SpringCell™ Color agregado antes de la inoculación de la levadura sobre complejos polifenólicos de un 2011 Malbec argentino a través del análisis de sus principales componentes: SpringCell™ Color ayudó a preservar la intensidad y estabilización del color mientras mejoró el volumen en boca durante la maduración.



4M: luego de 4 meses de maduración

Componente visual: Intensidad, calidad y estabilización del color

Combinación de intensidad del color, Color Hue (en relación a la calidad del color), IPT (en relación a la intensidad y estabilidad del color), Proporción molar taninos antocianinas, (en relación, con IPT, a la estabilización del color), Taninos-Antocianinas, (en relación a la estabilidad del color).

Componente de sabor: Cuerpo, Suavidad y Tanicidad

Combinación de alcohol (en relación al cuerpo y la suavidad), Extractos totales, (principalmente en relación al cuerpo), Índice de etanol (fuertemente relacionado a la suavidad), poder tánico (en relación a la tanicidad), IPT (intensidad fenólica relacionada al cuerpo y la tanicidad).

Dosificación:

Para poder desempeñar su rol funcional, así como también su rol como elemento soporte, dosificar 20 a 30 g/hl de SpringCell™ Color justo antes de la inoculación de levaduras, previamente diluidas en 10 veces su propio peso de vino o agua.

Advertencia: SpringCell™ Color contiene cortezas de levadura que están sujetas a un límite legal de uso de 40 g/hl, según la legislación europea, o 3 lb/1000 gal, según la legislación de los Estados Unidos (TTB), lo cual debe tenerse en consideración al efectuar más adiciones de producto.

En caso de fermentaciones difíciles, pueden dosificarse 10-20 g/hl de cortezas de levadura SpringCell™, entre el primer tercio y la mitad de la fermentación (densidad 1,050-1,040). Para cualquier otro uso contacte a Fermentis.

Se recomienda verificar eventuales límites que se apliquen en su país teniendo en cuenta las condiciones específicas del uso del producto.

Composición: en % p/p de producto (valores indicativos)

Materia seca:	< 94%	Carbohidratos totales:	42-46%
Nitrógeno total:	4-6%	De los cuales son polisacáridos	39-43%
Lípidos:	11-15%	Materias Minerales:	4-8%

Empaquetado:

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

Paquete de 10 kg envasado al vacío y embalado en caja de cartón (peso neto total: 10 kg)

Garantía:

Por contener cortezas de levadura, **SpringCell™ Color** es envasada al vacío para así evitar cualquier desviación organoléptica debida a la oxidación. 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