SpringCell™ Manno

FUNCTIONAL PRODUCTS

LO MEJOR DE LAS LÍAS PARA UNA SENSACIÓN EN BOCA EQUILIBRADA Y VINOS MÁS ESTABLES

Descripción:

SpringCell™ Manno contiene paredes celulares de levadura seleccionadas por su elevado contenido en polisacáridos, que contribuyen a aportar redondez al vino al reproducir los efectos de la crianza sobre lías.

Propiedades:

CONTRIBUYE A LA REDONDEZ Y AL VOLUMEN EN BOCA

- **SpringCell™ Manno** contiene manoproteínas altamente solubles, no unidas a β-glucanos, lo que produce un efecto inmediato sobre el vino. Los polisacáridos se combinan con los taninos más astringentes para atenuar su aspereza y aportar redondez al vino.

ESTABILIZACIÓN DEL VINO

- **SpringCell™ Manno** incrementa la concentración de coloides protectores. Los polisacáridos modifican el equilibrio de oxidación-reducción durante la crianza. La presencia de manoproteínas puede contribuir a inhibir la cristalización del ácido tartárico.

E2U™

- **SpringCell™ Manno** lleva el distintivo E2U™. Este distintivo certifica un uso seguro y una mejor dispersión del producto.

Aplicaciones:

SpringCell™ Manno se recomienda para:

- Vinos tintos elaborados a partir de variedades ricas en taninos y materia colorante.
- Para vinos ligeros que carecen de redondez.

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 la adición de **SpringCell™ Manno** al inicio de la maduración en las siguientes dosis:

Vinos tintos: 20-40 g/hl (1,7-3 lb/1000 gal).

Vinos blancos: 10-30 g/hl (0,8-2,5 lb/1000 gal).

Dispersar **SpringCell™ Manno** en un volumen mínimo de agua.

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). La dosis recomendada es compatible con estos límites

Composición: en % de materia seca (MS)

Materia seca:	> 94%
Hidratos de carbono totales:	> 40 %
Glucano + manano	> 60 % de los hidratos de carbono totales
Materia de origen mineral	< 8 %

Presentación:

Caja de 20 paquetes envasados al vacío de 500 g cada uno (peso neto de la caja completa: 10 kg).

Caja conteniendo un paquete envasado al vacío de 10 kg - 22,05 lb

Garantía:

Como contiene paredes celulares de levadura**, SpringCell™ Manno** se envasa al vacío para evitar cualquier alteración organoléptica causada por 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 máxima de 20 °C.

Este producto está 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 productos funcionales de Fermentis® se elaboran exclusivamente a partir de productos naturales derivados de la levadura. 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