



SpringCell™ Manno



FUNCTIONAL PRODUCTS

LO MEJOR DE LAS LÍAS PARA EL EQUILIBRIO, INTENSIDAD Y LA ESTABILIDAD DEL VINO

Descripción:

La industria del vino requiere vinos redondos y de mayor suavidad que puedan estar disponibles al mercado rápidamente. Fermentis desarrolló **SpringCell™ Manno**, un **derivado de levadura rico en polisacáridos** (glucanos y manoproteínas solubles) que representan **la parte más noble de las lías**.

Propiedades:

CONTRIBUCIÓN A LA REDONDEZ Y EL VOLUMEN

- SpringCell™ Manno contiene manoproteínas altamente solubles (no unidas a β -glucanos), cuya eficiencia sobre el vino es instantánea. Estos polisacáridos actúan delicadamente sobre la sensación de volumen y cuerpo que usualmente se obtiene durante la maduración en sobre lías.

REDUCCIÓN DE LA ASTRINGENCIA

- Los polisacáridos se combinan con los taninos más astringentes para atenuar la dureza y lograr mayor redondez en el vino.

ESTABILIZACIÓN DEL COLOR TINTO

- Los polisacáridos de la levadura permiten una estabilización de los complejos tanino-antocianos a largo plazo.

ESTABILIZACIÓN DEL VINO

- SpringCell™ Manno aporta al vino mayor riqueza en coloides protectores (manoproteínas). A la escala en la que los mismos se presentan en el vino, estos polisacáridos pueden nivelar los cambios de oxidación/reducción del vino durante la maduración así como también prevenir la posible cristalización de las sales de ácido tartárico.

PREVENCIÓN DE LA APARICIÓN DE SABORES NO DESEADOS

- SpringCell™ Manno puede sustituir las finas lías, evitando así la formación de notas reductoras generadas por estas últimas (H2S) durante el período de maduración. La sustitución también previene el desarrollo de cualquier microorganismo no deseado contenido en las lías naturales.

E2U™



Debido a su **formato microgranulado**, SpringCell™ Manno 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:

- Para vinos **suaves** con **poca redondez**.
- Para vinos tintos de variedades tánicas y de un color intenso.
- Para cualquier tipo de vino con agregado de **(in addition to)** finas lías.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Dosificación:

El agregado de **SpringCell™ Manno** es recomendado al principio de la maduración.

Vinos tintos: 20-40 g/hl

Vinos blancos: 10-30 g/hl

Disolver **SpringCell™ Manno** en una pequeña cantidad de agua.

Advertencias:

Este producto no es totalmente soluble.

SpringCell™ Manno contiene cortezas de levadura que están sujetas a un límite de uso de 40 g/hl, según la legislación europea, y 3 lb/1000 gal, según la legislación de los Estados Unidos (TTB).

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

Materia seca:	< 94%
Nitrógeno total:	1,4-3,0%
Polisacáridos totales:	42-56%
Materias Minerales:	2,5-5,5%

Empaquetado:

16 paquetes de 500g envasados al vacío y embalados en caja de cartón (peso neto total: 8 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™ Manno** 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