



SpringFix™ Mousy



РЕШЕНИЕ ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ НЕПРИЯТНЫХ ПРИВКУСОВ В ВИНЕ

Описание:

Мышиный привкус — это проявляющийся дефект, непосредственно связанный с изменениями в методах виноделия и климате. Это особенно неприятное изменение, которое влияет на органолептические качества вин. **SpringFix™ Mousy** — это активатор ферментации, изготовленный из дрожжевых оболочек, который помогает поглощать и устранять молекулы, ответственные за появление мышиного привкуса, и восстанавливать хорошую гигиену вина.

Свойства:

БОГАТСТВО ФАКТОРАМИ ВЫЖИВАНИЯ, СТИРОЛАМИ И НЕПРЕДЕЛЬНЫМИ ЖИРНЫМИ КИСЛОТАМИ, КОТОРЫЕ СЧИТАЮТСЯ ЗАМЕНТЕЛЯМИ КИСЛОРОДА

- Эти элементы позволяют защитить последующие поколения активных дрожжей от первого поколения, сохраняя целостность их мембраны и увеличивая их устойчивость к этанолу.

АБСОРБЦИЯ СОЕДИНЕНИЙ, ТОКСИЧНЫХ ДЛЯ ДРОЖЖЕЙ

- Устранение среднецепочечных жирных кислот, которые подавляют дрожжи и бактерии.

СНИЖЕНИЕ НЕПРИЯТНОГО МЫШИНОГО ПРИВКУСА

- **SpringFix™ Mousy** содержит липидные соединения, которые поглощают молекулы, ответственные за мышиный вкус (АТРН, ЕТНР и АРУ).
- Устранение 30-45% этих нежелательных посторонних привкусов: после добавления **SpringFix™ Mousy** быстро оседает, позволяя легко перелить обработанное вино.
- Восстановление ароматического профиля и гигиены вин.

E2U™



- **SpringFix™ Mousy** имеет маркировку E2U™. Этикетка подтверждает безопасное использование и лучшее распределение продукта.

Применение:

SpringFix™ Mousy рекомендуется использовать в качестве купирующего решения для:

- Все белые, красные и розовые вина для детоксикации среднецепочечных жирных кислот и устранения неприятных привкусов.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*



Дозировка:

В качестве вспомогательного средства для ферментации:

- Диспергируйте 20-40 г/гл **SpringFix™ Mousy** в 10 раз большем количестве сусла, аккуратно гомогенизируйте и добавьте в резервуар между одной третью и серединой ферментации, затем гомогенизируйте до полного объема для ферментации.

Как средство лечения:

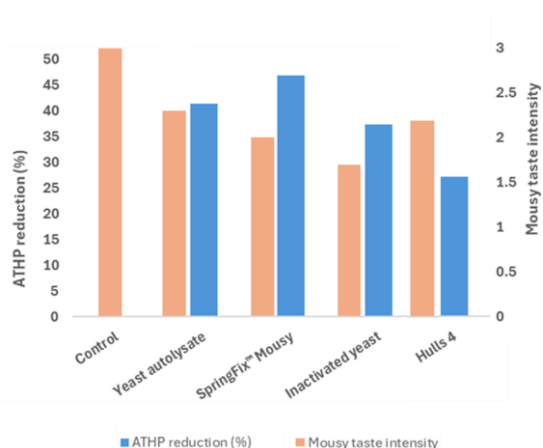
- Добавьте **SpringFix™ Mousy** непосредственно в вино, которое нужно обработать, затем перекачайте для гомогенизации всего объема, чтобы продукт находился в контакте со всей матрицей для лучшего поглощения молекул, ответственных за мышиный вкус.
Рекомендуемая дозировка: 40 г/гл. Эта дозировка может быть уменьшена в зависимости от матрицы и интенсивности мышинного привкуса. Мы настоятельно рекомендуем пользователям проводить лабораторные испытания перед использованием наших продуктов на общем объеме вина.
- Мы рекомендуем регулярно контролировать исчезновение мышинного привкуса путем дегустации, чтобы определить наилучший момент для переливания. Первую дегустацию можно провести через 48 часов после добавления продукта.
- SpringFix™ Mousy** может оставаться в контакте с вином до 1 месяца, чтобы обеспечить оптимизированное снижение неприятного привкуса и осаждение перед переливом. В течение этого периода не было выявлено выделения молекул.

Предупреждение: Согласно европейскому законодательству, использование дрожжевых оболочек ограничено до 40 г/гл, а согласно американскому регулированию (TTB) — 36 г/гл.

Испытания:

Обработка красного вина AOP Minervois (Гренаш, Сира, Мурведр) 2022 с использованием 40 г/гл **SpringFix™ Mousy** в течение 24 часов.

Modalities	AOP Minervois		
	ATHP concentration (µg/L) before treatment	ATHP reduction (%)	Mousy taste intensity
Control	25,4	0	3
Yeast autolysate	14,9	41,34	2,3
SpringFix™ Mousy	13,5	46,85	2
Inactivated yeast	15,9	37,40	1,7
Hulls 4	18,5	27,17	2,2



Сенсорный анализ был проведен 8 экспертами.

Интенсивность мышинного привкуса оценивается от 0 до 7; 0: отсутствие постороннего привкуса, 7: наивысшая интенсивность постороннего привкуса.

Обработка вина с использованием 40 г/гл **SpringFix™ Mousy** позволила на 46% снизить концентрацию ATPH и восприятие постороннего вкуса, что восстановило рыночные качества вина.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*



Состав:

в % от сухого вещества (показательные значения)

Сухое вещество:	> 94%	Минеральное вещество:	2.5-5.5%
Липиды:	8,75 - 27,5%	Общие углеводы:	>40%
Общий азот:	1.4-4%		

Упаковка:

Коробка из 20 вакуумно упакованных пакетов по 500 г каждый (общий вес коробки: 10 кг)

Коробка с вакуумной упаковкой весом 10 кг

Гарантия:

Высокое содержание липидов в **SpringFix™ Mousy** делает его чувствительным к окислению. Fermentis® гарантирует оптимальный срок хранения этого продукта в течение 3 лет в оригинальной упаковке при хранении в сухом месте при температуре ниже 20°C.

Fermentis® гарантирует, что продукт соответствует Международному энологическому кодексу до даты окончания срока годности при указанных выше условиях хранения. Все наши продукты также полностью одобрены в соответствии с TTB 27 CFR 24.246 до и во время ферментации. Могут применяться ограничения дозировки. Пожалуйста, свяжитесь с вашим специалистом по продукту для получения дополнительной информации.

Ферментационные добавки и функциональные продукты Fermentis® производятся исключительно из натуральных дрожжевых продуктов. Ноу-хау группы Lesaffre гарантирует конечным пользователям высокоэффективные продукты, соответствующие требованиям современных энологических приложений.

Данные, содержащиеся в этом техническом листе, являются точной транскрипцией наших знаний о продукте на момент пересмотра. Они являются исключительной собственностью Fermentis®-подразделения S.I.Lesaffre. Ответственность за то, чтобы использование данного продукта соответствовало законодательству, лежит на пользователе.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*