



SpringFix™ Mousy



A SOLUÇÃO PARA REMEDIAR OS SABORES DESAGRADÁVEIS DO VINHO

Descrição:

O gosto de "mousy" é um defeito ressurgente, diretamente ligado às mudanças nos métodos de vinificação e no clima. Esta é uma alteração particularmente desagradável que afeta a qualidade organoléptica dos vinhos. **SpringFix™ Mousy** é um ativador de fermentação feito de cascas de levedura que ajuda a adsorver e eliminar as moléculas responsáveis pelo sabor desagradável de "mousy" e a restaurar a boa higiene do vinho.

Propriedades:

RIQUEZA EM FATORES DE SOBREVIVÊNCIA, ESTERÓIS E ÁCIDOS GRAXOS INSATURADOS, QUE SÃO CONSIDERADOS SUBSTITUTOS DO OXIGÊNIO

- Esses elementos permitem a proteção de gerações sucessivas de leveduras ativas desde a primeira geração, mantendo a integridade de sua membrana e aumentando sua resistência ao etanol.

ADSORÇÃO DOS COMPOSTOS TÓXICOS PARA A LEVEDURA

- Eliminação de ácidos graxos de cadeia média que inibem leveduras e bactérias.

REDUÇÃO DO SABOR DESAGRADÁVEL DE "MOUSY"

- O **SpringFix™ Mousy** contém compostos lipídicos, que adsorvem as moléculas responsáveis pelo sabor de mousy (ATPH, ETHP e APY).
- Eliminação de 30-45% desses sabores indesejáveis: após a adição, o **SpringFix™ Mousy** sedimentará rapidamente, permitindo que o vinho tratado seja facilmente transportado.
- Recuperação do perfil aromático e higiene dos vinhos.

E2U™



- **SpringFix™ Mousy** é rotulado como E2U™. Esse rótulo certifica o uso seguro e uma melhor dispersão do produto.

Aplicações:

SpringFix™ Mousy é recomendado para uso como solução curativa para:

- Todos os vinhos brancos, tintos e rosés para desintoxicar ácidos graxos de cadeia média e notas de sabor desagradável.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*



Dosagem:

Como auxiliar de fermentação:

- Dispersar 20 a 40 g/hL (1,6 a 3,3 lb/1000 gal) de **SpringFix™ Mousy** em 10 vezes seu peso de mosto, homogeneizar delicadamente e adicionar ao tanque entre um terço e metade da fermentação e homogeneizar para todo o volume para fermentar.

Como solução curativa:

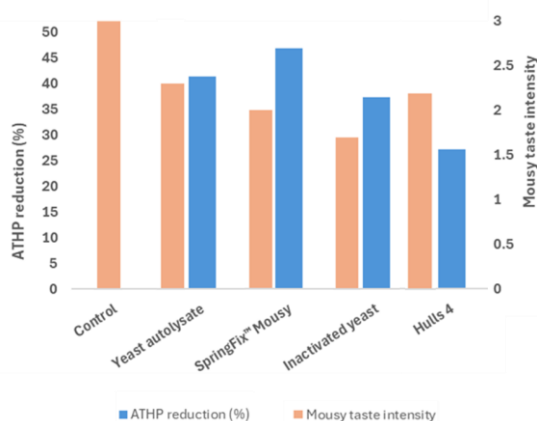
- Adicione o **SpringFix™ Mousy** diretamente ao vinho a ser tratado, seguido de bombeamento para homogeneizar todo o volume, de modo que a casca fique em contato com toda a matriz para melhor adsorção das moléculas responsáveis pelo sabor de "mousy".
Dosagem recomendada: 40 g/hL (3,3 lb/1000 gal). Essa dosagem pode ser reduzida dependendo da matriz e da intensidade do sabor de "mousy". Recomendamos fortemente que os usuários realizem testes de laboratório antes que nossos produtos sejam usados no volume total de vinho.
- Recomendamos o monitoramento regular do desaparecimento do sabor desagradável de "mousy" por meio de degustação para avaliar o melhor momento para a trasfega. Uma primeira degustação pode ser feita 48h após a adição do produto.
- O **SpringFix™ Mousy** pode ser deixado em contato com o vinho por até um mês para permitir a redução otimizada do sabor residual do "mousy" e a sedimentação antes da trasfega. Nenhuma liberação de moléculas foi observada durante esse período.

Aviso: As cascas de levedura estão sujeitas a um limite de uso de 40 g/hL de acordo com a legislação europeia e 3 lb/1000 gal (36 g/hL) de acordo com a regulamentação dos EUA (TTB).

Testes:

Tratamento de um vinho tinto AOP Minervois (Grenache, Syrah, Mourvèdre) 2022 com 40 g/hL (3,3 lb/1000gal) de **SpringFix™ Mousy** durante 24h.

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



A análise sensorial foi realizada por 8 painelistas.

A intensidade do sabor de "mousy" é pontuada de 0 a 7; 0: ausência do sabor desagradável, 7: maior intensidade do sabor desagradável.

O tratamento do vinho com 40 g/hL (3,3 lb/1000gal) de **SpringFix™ Mousy** permitiu em 46% a redução da concentração de ATHP e da percepção de sabor desagradável, o que restaurou a comercialização do vinho.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*



Composição:

em % da matéria seca (valores indicativos)

Matéria seca:	> 94%	Matéria mineral:	2.5-5.5%
Lipídios:	8,75 - 27,5%	Carboidratos totais:	>40%
Nitrogênios totais:	1.4-4%		

Embalagem:

Caixa com 20 sachês embalados a vácuo de 500g – 17,6oz cada (peso líquido da caixa cheia: 10kg – 22,05lb)

Caixa com 1 caixa embalada a vácuo de 10 kg – 22,05 lb
(embalagens de 10 kg não estão disponíveis nos EUA/Canadá)

Garantia:

O rico conteúdo lipídico do **SpringFix™ Mousy** o torna sensível à oxidação. A Fermentis® garante uma ótima vida útil deste produto por 3 anos em sua embalagem original quando armazenado em local seco abaixo de 20°C.

A Fermentis® garante que o produto está em conformidade com o Codex Enológico Internacional até a Data de Validade nas condições de armazenamento mencionadas acima. Todos os nossos produtos também são totalmente autorizados conforme TTB 27 CFR 24.246 antes e durante a fermentação. Podem ser aplicados limites de dosagem. Entre em contato com o especialista do produto para obter mais informações.

Os auxiliares de fermentação e produtos funcionais Fermentis® são produzidos exclusivamente a partir de produtos de levedura natural. O know-how do grupo Lesaffre garante aos usuários finais produtos de alto desempenho, conforme exigido pelas aplicações enológicas modernas.

Os dados contidos nesta ficha técnica são a transcrição exata do nosso conhecimento do produto no momento da revisão. Eles são propriedade exclusiva da Fermentis®-Divisão da S.I.Lesaffre. É de responsabilidade do usuário garantir que o uso deste produto específico esteja em conformidade com a legislação.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*