



SpringFix™ Mousy



LA SOLUZIONE PER RIMEDIARE ALLE SGRADREVOLI NOTE DI TOPO NEL VINO

Descrizione:

Il gusto di topo è un difetto ricorrente, direttamente collegato ai cambiamenti nei metodi di vinificazione e a quelli climatici. Si tratta di un'alterazione particolarmente sgradevole che danneggia la qualità organolettica dei vini. **SpringFix™ Mousy** è un attivante di fermentazione a base di scorze di lievito, che aiuta ad adsorbire ed eliminare le molecole responsabili delle sgradevoli note di topo nonché a ripristinare una buona igiene del vino.

Proprietà:

RICCHEZZA IN FATTORI DI SOPRAVVIVENZA, STEROLI ED ACIDI GRASSI INSATURI, CONSIDERATI SOSTITUTI DELL'OSSIGENO

- Questi elementi consentono la protezione delle successive generazioni di lievito attivo, dalla prima generazione, mantenendo l'integrità della membrana e aumentando la loro resistenza all'etanolo.

ADSORBIMENTO DEI COMPOSTI TOSSICI PER IL LIEVITO

- Eliminazione degli acidi grassi a catena media che inibiscono lieviti e batteri.

ATTENUAZIONE DELLE SGRADREVOLI NOTE DI TOPO

- **SpringFix™ Mousy** contiene composti lipidici che adsorbono le molecole responsabili del gusto di topo (ATHP, ETHP e APY).
- Eliminazione del 30-45% di queste sgradevoli note: dopo l'aggiunta, **SpringFix™ Mousy** sedimenta rapidamente, consentendo un facile travaso del vino trattato.
- Recupero del profilo aromatico e dell'igiene dei vini.

E2U™



- **SpringFix™ Mousy** è un prodotto della gamma E2U™. Questo marchio certifica un uso sicuro e una migliore dispersione del prodotto.

Applicazioni:

SpringFix™ Mousy è consigliato per curare:

- tutti i vini bianchi, rossi o rosati, per detossificare dagli acidi grassi a catena media e dalle sgradevoli note di topo.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*



Dosaggio:

Come coadiuvante di fermentazione:

- Disperdere da 20 a 40 g/hL di **SpringFix™ Mousy** in 10 volte il suo peso di mosto, omogeneizzare delicatamente. Tra il primo terzo e metà fermentazione, aggiungere all'intero volume da fermentare ed omogeneizzare con cura.

Soluzione curativa:

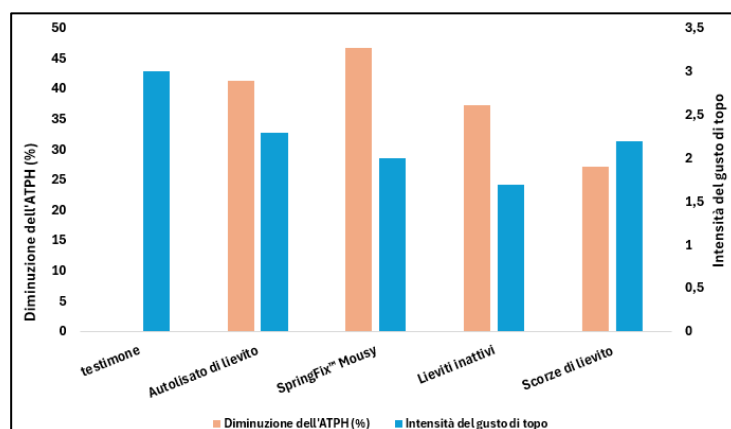
- Aggiungere **SpringFix™ Mousy** direttamente al vino da trattare, quindi effettuare un rimontaggio per omogeneizzare l'intero volume affinché le scorze siano a contatto con l'intera massa e consentano un migliore adsorbimento delle molecole responsabili del gusto di topo. Dosaggio consigliato: 40 g/hL. Questo dosaggio può essere ridotto in funzione della matrice e dell'intensità dell'alterazione "topo". Consigliamo vivamente gli utilizzatori di effettuare prove di fermentazione prima di qualsiasi utilizzo commerciale dei nostri prodotti.
- Per determinare il perfetto momento per la svinatura, si consiglia di assaggiare regolarmente il prodotto per valutare la scomparsa del gusto anomalo di topo. È possibile effettuare la prima degustazione 48 ore dopo l'aggiunta del prodotto.
- SpringFix™ Mousy** può essere lasciato a contatto con il vino fino a 1 mese, per consentire una riduzione ottimale delle sgradevoli note di topo nonché la sedimentazione prima della svinatura. Durante questo periodo non è stato osservato alcun rilascio di molecole.

Attenzione: le scorze di lievito sono soggette ad un limite di utilizzo di 40 g/hL secondo la normativa europea e secondo la normativa statunitense (TTB) di 3 lb/1000 gal (36 g/hL).

Prove:

Trattamento di un vino rosso AOP Minervois (Grenache, Syrah, Mourvèdre) 2022 con 40 g/hL di **SpringFix™ Mousy** per 24 ore.

Modalities	AOP Minervois		
	Concentrazione in ATPH (µg/L) prima del trattamento	Diminuzione dell'ATPH (%)	Intensità del gusto di topo
testimone	25,4	0	3
Autolisato di lievito	14,9	41,34	2,3
SpringFix™ Mousy	13,5	46,85	2
Lieviti inattivi	15,9	37,40	1,7
Scorze di lievito	18,5	27,17	2,2



L'analisi sensoriale è stata eseguita da 8 membri di panel.

L'intensità delle note di topo è valutata da 0 a 7: 0: assenza di note sgradevoli, 7: massima intensità delle note sgradevoli.

Il trattamento del vino con 40 g/hL di **SpringFix™ Mousy** ha consentito di ridurre la concentrazione di ATPH del 46% come pure la percezione di note sgradevoli, ripristinando la commerciabilità del vino.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*



Composizione:

in % sulla sostanza secca (valori indicativi)

Sostanza secca:	> 94%	Sostanza minerale:	2,5-5,5%
Lipidi:	8,75 - 27,5%	Carboidrati totali:	>40%
Azoto totale:	1,4-4%		

Confezione:

Confezione da 20 bustine sottovuoto da 500 g (peso netto dell'intera scatola: 10 kg)

Confezione da 1 scatola sottovuoto da 10 kg

(le confezioni da 10 kg non sono disponibili negli Stati uniti né in Canada)

Garanzia:

SpringFix™ Mousy, per il suo ricco contenuto di lipidi, è sensibile all'ossidazione. Fermentis® garantisce una durata di conservazione ottimale del prodotto per 3 anni nella confezione originale, se conservato in un luogo asciutto e ad una temperatura inferiore a 20°C.

Fermentis® garantisce che il prodotto sarà conforme al Codex enologico internazionale fino alla data limite di utilizzo ottimale nelle condizioni di conservazione sopra citate. Inoltre, tutti i nostri prodotti sono autorizzati dal TTB 27 CFR 24.246 prima e durante la fermentazione. Potrebbero essere applicati limiti di dosaggio. Per ulteriori informazioni, contattare il responsabile di produzione.

I coadiuvanti di fermentazione e i prodotti funzionali Fermentis® sono prodotti esclusivamente da lieviti naturali. Il savoir-faire del gruppo Lesaffre garantisce agli utilizzatori prodotti altamente performanti, come richiesto dalle moderne applicazioni enologiche.

I dati contenuti in questa scheda tecnica sono l'esatta trascrizione della nostra conoscenza del prodotto, al momento della sua revisione. Sono di proprietà esclusiva della divisione Fermentis® di S.I. Lesaffre. L'utilizzatore deve assicurarsi che questo prodotto sia conforme alla legislazione in vigore per l'uso che ne intende fare.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE *Signature*