



SpringFerm™ Xtrem



ACTIVADOR DE LA FERMENTACIÓN POTENTE PARA CONDICIONES DIFÍCILES

Descripción: «Levadura... ¡para levaduras!»

SpringFerm™ Xtrem es un activador de la fermentación 100% a base de levaduras totalmente autolisadas, cuatro veces más rico en nitrógeno disponible que la levadura inactiva típica. Trabaja muy bien sobre mostos procedentes de uvas sobremaduradas que son generalmente muy pobres en contenido de nitrógeno (<150 mg/l) y ricos en azúcares fermentables (alcohol potencial > 13.5%), características que son proclives a generar fermentaciones languidecientes o paralizadas.



Propiedades:

ASIMILACIÓN MEJORADA DE COMPUESTOS DE NITRÓGENO

- Con un mayor contenido de aminoácidos que SpringFerm™, SpringFerm™ Xtrem fue específicamente formulado para permitir a las levaduras y las bacterias lácticas enfrentar condiciones estresantes y evitar las causas más frecuentes de fermentaciones languidecientes o paralizadas

SUMINISTRO DE NITRÓGENO ORGÁNICO DISPONIBLE PARA POTENCIAR LA CINÉTICA DE LA FERMENTACIÓN

- SpringFerm™ Xtrem contiene los pequeños péptidos y aminoácidos que son fácilmente asimilables y suministran a la levadura el nitrógeno necesario para la síntesis de sus propias proteínas. Agregado entre el primer tercio y la mitad de la fermentación, este pool concentrado de péptidos y aminoácidos es totalmente biodisponible en el momento de ser adición, permitiendo a la levadura una asimilación inmediata. Cuando es agregado antes de la fermentación maloláctica, su pool de pequeños péptidos es importante para el crecimiento de las bacterias malolácticas.

APORTE VITAMÍNICO

- SpringFerm™ Xtrem contiene factores de crecimiento de interés para fermentaciones estresantes (tiamina, pantotenato calcio, ácido fólico, niacina).

MEJORA ORGANOLÉPTICA

- El aporte de aminoácidos es esencial durante la fermentación para el desarrollo de aromas. De hecho, los alcoholes superiores de los que derivan ésteres, son formados a partir del proceso de deaminación de aminoácidos. El agregado de SpringFerm™ Xtrem en la segunda parte de la fermentación aporta delicadeza e intensidad aromática en comparación con vinos tratados únicamente tratados con fuentes de amonio para aportar nitrógeno.
- El perfil organoléptico es mejorado aún más cuando SpringFerm™ Xtrem es combinado con SpringFerm™ al inicio de la fermentación.

E2U™



Debido a su formato microgranulado, SpringFerm™ Xtrem 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).

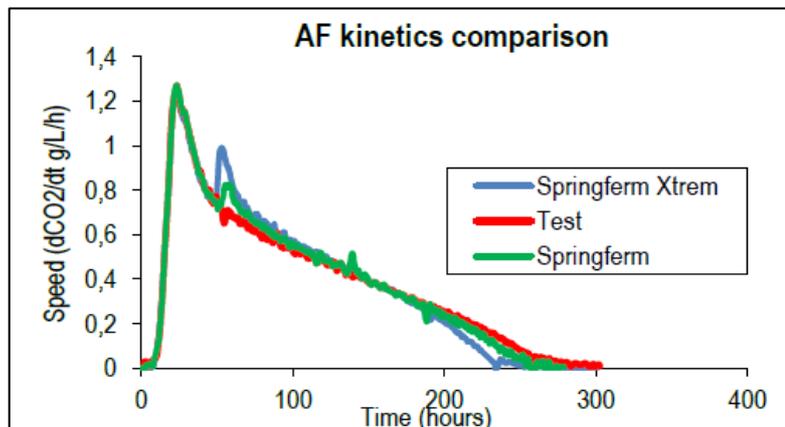


THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION



Ensayo:

Mosto sintético, 15% v/v, YAN inicial: 170ppm, SafCeno™ STG S101



SpringFerm™ Xtrem tiene un importante efecto entre el primer tercio y la mitad de la fermentación que ayuda a acelerar y/o terminar la fermentación en comparación con levaduras menos autolisadas como SpringFerm™.

Dosificación:

En condiciones difíciles para la producción de vino, se recomienda el uso de 20 a 40 g/hl de SpringFerm™ Xtrem entre el primer tercio y la mitad de la fermentación por su gran potencial nutritivo.

- En mostos con un alto grado potencial de alcohol, o rico en polifenoles, etc.
- En caso de mostos pobres en nitrógeno.
- Para reiniciar una fermentación paralizada.

Como activador de la fermentación maloláctica (MLF): 10 a 20 g/hl antes de inocular las bacterias malolácticas, dependiendo del contenido alcohólico.

20 g/hl de SpringFerm™ Xtrem para un agregado equivalente a 20 ppm de YAN.

Composición:

en % p/p de producto (valores indicativos)			
Materia seca:	> 94%	Vitaminas (en ppm)	
Nitrógeno total:	9,2-10,9%	Tiamina:	130-257
Polisacáridos totales:	13,3-19,3%	Pantotenato cálcico:	157-331
Lípidos:	1,2-2,4%	Niacina:	480-805
Materia mineral:	9,2-13,6%	Ácido fólico:	16-54

Empaquetado:

10 paquetes de 1 kg envasados al vacío y embalados en caja de cartón (peso neto total: 10 kg)

Sacos de papel sellados de 10 kg con liner interno de polietileno

Sacos de papel sellados de 20 kg con liner interno de polietileno

Garantía:

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