

 **Activateur de fermentation polyvalent**

SpringFerm™



DESCRIPTION « De la levure...pour la levure! »

SpringFerm™ est un activateur de fermentation à base de levures partiellement autolysées, environ 3 fois plus riche en azote assimilable qu'une simple levure inactivée. Directement issus de la levure, il apporte acides aminés, stérols, vitamines et minéraux, dont la carence peut être préjudiciable à la poursuite de la fermentation.



PROPRIETES

MAITRISE DU NIVEAU D'AZOTE ORGANIQUE SEUL

Activateur 100% d'origine naturelle, le SpringFerm™ représente une source d'azote aminé qui permet au vinificateur de jouer sur l'équilibre entre azote organique et azote minéral du moût. Sa richesse en acides aminés essentiels pour la levure (Glutamine, Asparagine, Leucine, Lysine, Sérine) mais aussi en nucléotides est indispensable à la synthèse des protéines.

EFFET SYNERGIQUE ENTRE AZOTE MINERAL ET AZOTE ORGANIQUE

L'azote organique améliorant l'assimilation de l'ammonium, un apport de SpringFerm™ conjugué à une source d'azote minéral (exemple : le phosphate diammonique ou DAP) optimise la nutrition de la levure.

APPORT DE VITAMINES

SpringFerm™ contient naturellement jusqu'à 600 mg/kg de Thiamine, dose suffisante pour couvrir les besoins de la levure et éviter une production élevée de SO₂ et d'acide acétique. SpringFerm™ est également riche en Acide Folique, Pantothénate de Calcium et Niacine.

EFFET SUPPORT

La partie insoluble de SpringFerm™ a un effet support dans le cas de moûts très clarifiés. La turbidité augmente sans l'inconvénient des déviations organoleptiques causées par les bourbes lourdes.

RICHESSSE EN FACTEURS DE SURVIE (ERGOSTEROLS)

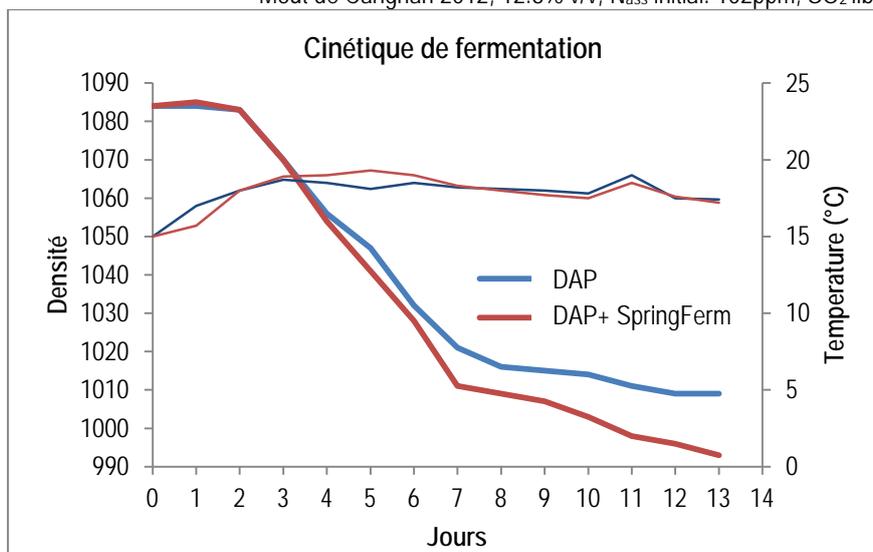
SpringFerm™ contient naturellement 20% d'écorces cellulaires riches en lipides et notamment en ergostérols considérés comme des substituts d'oxygène en anaérobiose stricte. Ils sont nécessaires pour assurer la résistance de la membrane à l'éthanol et la perméabilité aux glucides.

The obvious choice for beverage fermentation    



ESSAIS

Moût de Carignan 2012, 12.8% v/v, N_{ass} initial: 102ppm, SO₂ libre/total : 36/70ppm



A l'inoculation des levures: DAP 24g/hl (bleu) ou DAP 24g/hl + SpringFerm™ 20g/hl (rouge)
 A densité 1055: DAP 24g/hl (bleu) ou DAP 24g/hl + Springferm™ 20g/hl (rouge)

L'ajout de SpringFerm™ en comparaison au "DAP seul" a permis de sécuriser la fermentation en conditions difficiles.

DOSE D'EMPLOI

Il est conseillé de calculer la quantité d'azote optimum à ajouter durant la fermentation en fonction de la levure choisie et de la quantité d'azote assimilable présente dans le moût.

De manière à avoir une nutrition complète, il est recommandé d'apporter SpringFerm™ (dose usuelle de 20 g/hL) en association ou non avec du DAP entre tiers et mi-fermentation si le moût est légèrement carencé en azote assimilable.

En cas de moût très clarifié, l'addition de SpringFerm™ devrait être réalisée à l'inoculation des levures et renouvelée à mi-fermentation.

20g/hl de SpringFerm™ pour un apport équivalent de 10 ppm d'azote organique assimilable

COMPOSITION en g%g de produit (valeurs données à titre indicatif uniquement)

Matière sèche	>94%
Azote total	9-10%
Polysaccharides totaux	17-21%
Lipides	6-8%
Matières minérales	5-9%
Vitamines	En ppm
Thiamine	400-600
Pantothénate de calcium	50-170
Niacine	200-300
Acide folique	20-40

PACKAGING

Carton de 10 sachets de 1kg (Poids net total du carton : 10kg)
 Sacs kraft doublés en polyéthylène de 10kg (Poids net total:10kg)

GARANTIE

Fermentis® garantit une conservation optimale de ce produit pendant 3 ans dans son emballage d'origine, stocké à une température de 20°C maximum et à l'abri de l'humidité. Fermentis® garantit la conformité du produit au Codex Œnologique International jusqu'à la DLUO dans les conditions de conservation décrites ci-dessus.

Les activateurs de fermentation et produits fonctionnels Fermentis® sont élaborés exclusivement à partir de produits de levure naturels. Le savoir-faire du groupe Lesaffre vous assure des produits de haute performance, répondant aux exigences des pratiques œnologiques modernes.

Les informations contenues dans cette fiche technique sont la transcription exacte de l'état de nos connaissances du produit à la date indiquée. Elles sont la propriété exclusive de Fermentis Division of S.I.Lesaffre. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que l'usage de ce produit en particulier est conforme aux lois et réglementations en vigueur.