

 **Pour une couleur stable et plus de souplesse**



## SpringCell Color

### DESCRIPTION

SpringCell Color est un produit spécialement conçu pour agir durablement sur l'intensité et la stabilité de la couleur, ainsi que sur la rondeur des vins rouges. Il contient **2 fois plus de polysaccharides qu'une simple levure inactivée**.

Son impact qualitatif est largement démontré aussi bien sur les vins rouges à boire jeunes que sur les grands vins rouges de garde.

### PROPRIETES

#### COULEUR

- **Augmentation de l'intensité colorante** grâce à une meilleure composition en tanins et anthocyanes du vin après traitement (augmentation des DO520 et DO280 ainsi que de la quantité des anthocyanes)
- **Stabilisation de la couleur** : les polysaccharides favorisent la stabilisation des complexes tanins-anthocyanes et permettent de réduire le taux d'anthocyanes libres

#### SAVEUR

- **Assouplissement significatif des tanins les plus astringents** grâce à l'enrobage des tanins verts par les polysaccharides (baisse de l'indice de gélatine)

#### NUTRITION (bénéfice associé)

- **Apport d'azote organique pendant la fermentation** pour la nutrition azotée des levures, sous forme d'acides aminés rapidement assimilés par la levure
- **Apport de facteurs de survie** (ergostérols, acides gras) pour garantir la fin de fermentation grâce à sa composition en écorces de levure SpringCell

### APPLICATIONS

SpringCell Color convient parfaitement :

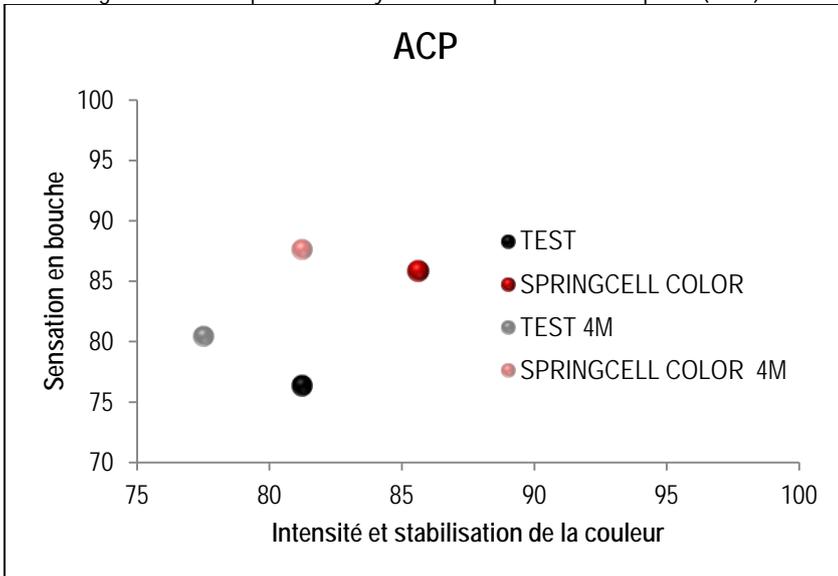
- pour l'élaboration de **vins rouges intenses et ronds**
- aux moûts de **longue macération** ou ayant subi **une extraction trop poussée** (assouplissement des tanins verts)
- aux vins qui subissent des **thermovinifications**
- aux vins issus de cépages **tanniques** et riches en anthocyanes
- aux moûts **pauvres en anthocyanes**

The obvious choice for beverage fermentation    



## ■ RESULTATS D'ETUDES...

... sur l'effet de 30g/hl de SpringCell Color ajoutés avant l'inoculation des levures sur le complexe tanins-anthocyanes d'un Malbec Argentin de 2011 par une Analyse en Composantes Principales (ACP).



SpringCell Color a permis de préserver l'intensité colorante et de stabiliser la couleur tout en améliorant la texture du vin pendant l'élevage.

4M: après 4 mois d'élevage

### Composante Visuelle: intensité, qualité et stabilisation de la couleur

Combinaison de l'Intensité Colorante, la Teinte (liée à la qualité de la couleur), l'IPT (lié à son intensité et sa stabilité), le rapport molaire tanins/anthocyanes (lié à sa stabilisation), Tanins-Anthocyanes (lié à sa stabilité).

### Composante Gustative: Corps, Souplesse et Tannicité

Combinaison de l'Alcool (lié au corps et à la souplesse), Extrait Total (lié au corps), l'Indice d'éthanol (fortement lié à la souplesse), le Pouvoir Tannant (lié à la tannicité), l'IPT (lié au corps et à la tannicité)

## DOSES D'EMPLOI

SpringCell Color doit être **incorporé à hauteur de 20 à 30g/hl juste avant inoculation des levures pour jouer ses rôles fonctionnel ainsi que nutritif**, à diluer dans 10 fois son volume de vin ou d'eau.

**Attention :** SpringCell Color contient des écorces de levures soumises à une limite d'utilisation légale dont il faut tenir compte pour des apports supplémentaires éventuels. En cas de fermentation difficile, des écorces SpringCell peuvent être ajoutées entre tiers et mi-fermentation (densité 1050-1040) à raison de 10-20 g/hl. Pour toute autre utilisation, contactez Fermentis.

Pensez à vérifier les limites éventuelles applicables dans votre pays en tenant compte de vos propres conditions d'utilisation du produit.

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

Matière sèche	> 94%
Azote total	4-6%
Glucides totaux	42-46%
<i>Dont polysaccharides</i>	<b>39-43%</b>
Lipides	11-15%
Matières minérales	4-8%

## CONDITIONNEMENT

Carton de 20 sachets de 500 g sous vide (Poids net total du carton: 10 kg)

## GARANTIE

Parce qu'il contient des écorces de levures, **SpringCell Color** est conditionné sous vide pour éviter toute déviation organoleptique du produit par oxydation. 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.