

 **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 :

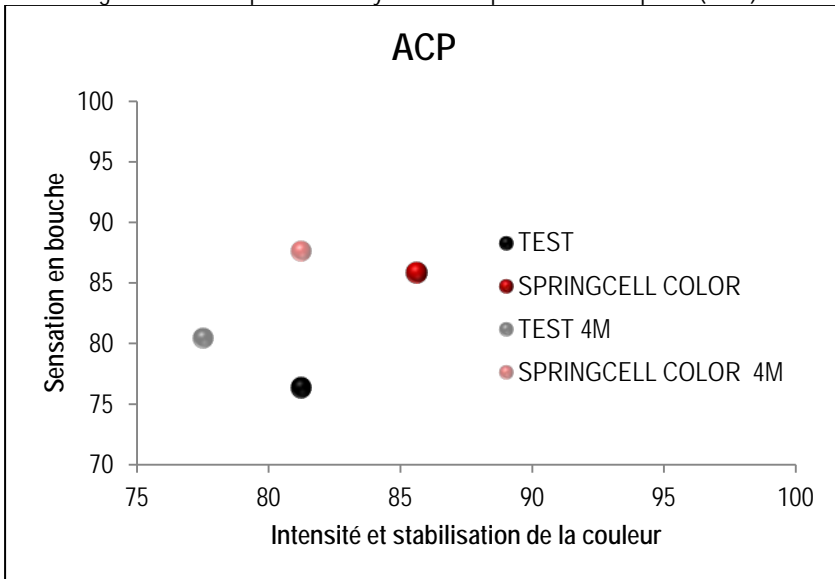
- pour l'élaboration de **vins rouges intenses et ronds**
- aux moûts de **longue macération** ou ayant subi **une extraction trop poussée** (assouplissement des tanins verts)
- aux vins qui subissent des **thermovinifications**
- aux vins issus de cépages **tanniques** et riches en anthocyanes
- aux 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>	39-43%
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.