

 Pour des profils polyphénolique et organoleptique bonifiés



## SpringCell™ Color G2

### DESCRIPTION

**SpringCell™ Color G2** est une levure inactivée spécifique issue de *Saccharomyces cerevisiae*. Particulièrement riche en polysaccharides, il impacte le profil polyphénolique des vins rouges pour une couleur à la fois plus stable et plus intense ainsi qu'une structure tannique plus souple. **SpringCell™ Color G2** optimise les effets du SpringCell™ Color tout en facilitant son utilisation grâce sa formulation micro granulée.

**SpringCell™ Color G2** améliore le profil organoleptique des vins rouges et se révèle particulièrement intéressant pour des vins premiums destinés à la garde.

### PROPRIETES

#### PROFIL POLYPHENOLIQUE

- **Augmentation de la concentration en polyphénols** : SpringCell™ Color G2 augmente significativement l'intensité colorante et la concentration finale en tanins du vin (augmentation de la DO520 & DO280)
- **Stabilisation des polyphénols**: l'effet des polysaccharides de SpringCell™ Color G2 est renforcé afin de stabiliser les complexes tanins-anthocyanes et de réduire la proportion d'anthocyanes libres. Il favorise également la production de tanins plus polymérisés, améliorant ainsi l'effet stabilisant.

#### PROFIL ORGANOLEPTIQUE

- SpringCell™ Color G2 contribue de manière significative à l'assouplissement des tanins les plus astringents grâce à la diminution de leur degré de polymérisation et à l'action enrobante des polysaccharides (baisse du pouvoir tannique et augmentation de l'indice éthanol).

#### NUTRITION (bénéfice associé)

- **Apport de vitamines et d'azote organique pendant la fermentation** pour la nutrition azotée des levures, sous forme d'acides aminés rapidement assimilés par la levure.
- **Apport d'éléments insolubles et de facteurs de survie (ergostérols, acides gras)** pour favoriser la vigueur des levures tout au long de la fermentation.

#### EASY 2 USE



La formulation micro-granulée de SpringCell™ Color G2 permet une dissolution facilitée et une plus grande sécurité d'utilisation.

### APPLICATIONS

**SpringCell™ Color G2** est particulièrement recommandé pour:

- l'élaboration de vins rouges intenses et ronds de moyenne à longue garde,
- les moûts de longue macération ou ayant subi une extraction trop poussée (assouplissement des tanins verts)
- les vins issus de cépages tanniques et riches en anthocyanes
- les vins susceptibles de présenter une couleur instable

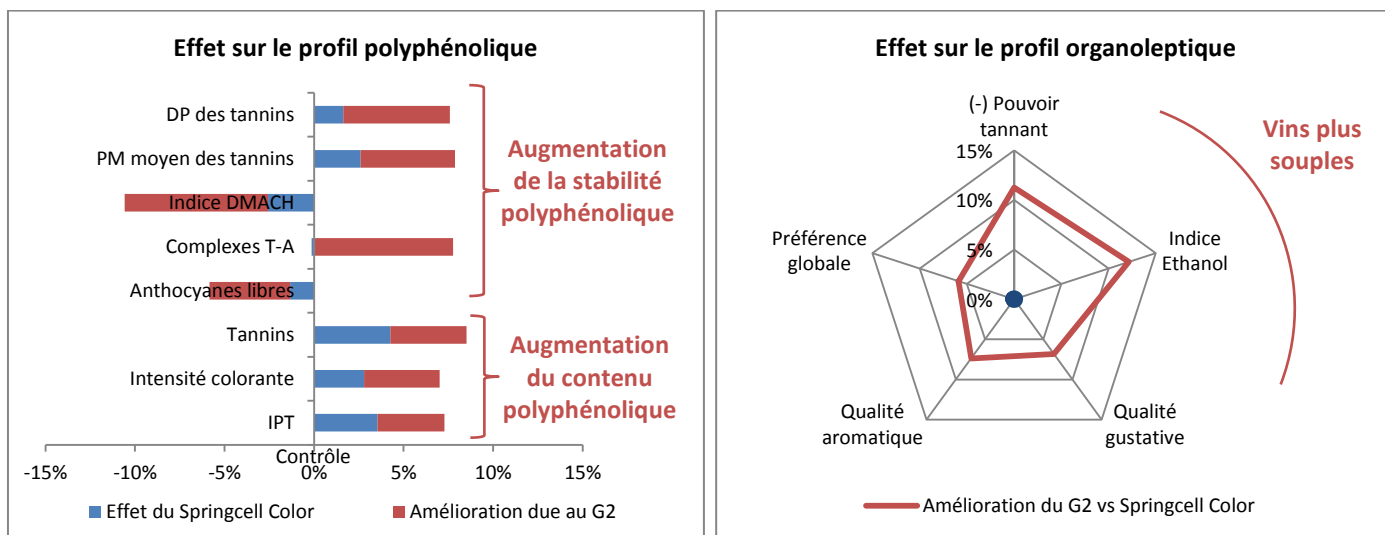
The obvious choice for beverage fermentation    



## RESULTATS D'ESSAIS

SpringCell™ Color et G2 incorporés à 30g/hl juste avant l'inoculation des levures sur Malbec et Cabernet Sauvignon Argentin issus de 3 microvinifications différentes (2012, 2013 et 2015).

Effet moyen après 6,5 mois d'élevage sur les profils polyphénolique et organoleptique:



DP: Degré de polymérisation, PM: Poids Moléculaire, T-A: Tannin-Anthocyanine

## DOSE D'EMPLOI

20 à 30g/hl de SpringCell™ Color G2 à incorporer juste avant l'inoculation des levures, dilué dans 10 fois son volume de moût ou d'eau.

Il est important de respecter le moment d'addition afin que le SpringCell™ Color G2 remplisse pleinement ses rôles fonctionnels et également d'élément support.

## COMPOSITION en g%g de produit (valeurs indicatives)

Matière sèche	> 94%
Azote Total	7,5 – 8,8%
Glucides Totaux	28,0 – 34,0%
Lipides	4,0 – 8,0%
Matières minérales	4,0 – 8,0%

## CONDITIONNEMENT

Carton de 20 sachets de 500g chacun sous vide (Poids net de la boîte pleine: 10 kg)

## 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.