

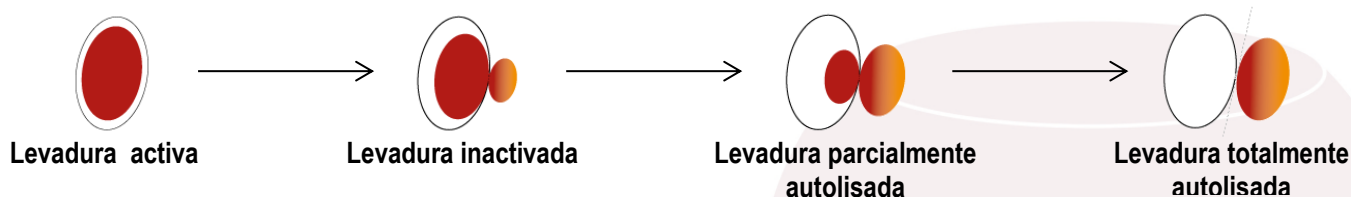
Activador de fermentación potente, para condiciones difíciles



SpringFerm™ Xtrem

DESCRIPCIÓN “¡Levaduras...para las levaduras!”

SpringFerm™ Xtrem es un activador de fermentación 100% a base de levaduras completamente autolisadas, que contiene aproximadamente nueve veces más nitrógeno soluble que una levadura inactiva básica. Está diseñado para actuar en mostos que provienen de uvas sobremaduradas, generalmente muy pobres en nitrógeno (<150 mg/l) y ricos en azúcares fermentables (alcohol potencial > 13,5%), que es un ambiente propicio para la ocurrencia de fermentaciones lentas o paralizadas.



PROPIEDADES

Con más riqueza en amino ácidos que el SpringFerm™, el SpringFerm™ Xtrem fue específicamente formulado para permitir a levaduras y bacterias lácticas afrontar condiciones estresantes y evitar las causas frecuentes de paralizaciones y enlentecimiento de fermentaciones.

APORTE DE NITRÓGENO ORGÁNICO ASIMILABLE PARA ACTIVAR LA CINÉTICA DE FERMENTACIÓN

SpringFerm™ Xtrem contiene péptidos pequeños y aminoácidos, que son los que mejor se asimilan, proporcionando a las levaduras el nitrógeno necesario para llevar adelante la síntesis proteica. Normalmente adicionado entre el primer tercio y la mitad de la fermentación, su pool de aminoácidos y péptidos concentrados se encuentra inmediatamente disponible tras su dosificación, permitiendo que las levaduras lo asimilen rápidamente. Cuando se adiciona antes de la fermentación maloláctica, su pool de pequeños péptidos es de particular interés para el crecimiento y buen desarrollo de las bacterias lácticas.

APORTE DE VITAMINAS

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

MEJORA ORGANOLÉPTICA

El suministro de aminoácidos es esencial durante la fermentación para el desarrollo de aromas. En efecto, los alcoholes superiores, de donde derivan los ésteres, son formados por la deaminación de aminoácidos. El suministro de SpringFerm™ Xtrem en la segunda parte de la fermentación, mejora la intensidad aromática y agrega complejidad en comparación a los vinos tratados únicamente con fosfato diamónico (DAP).

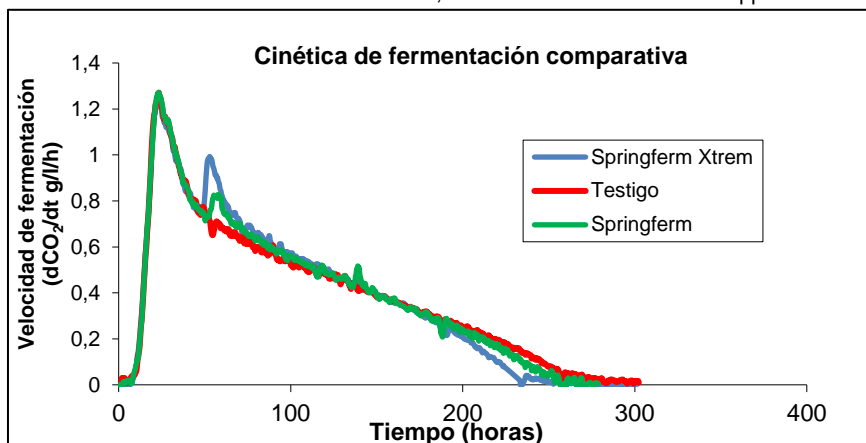
El perfil organoléptico es mejorado aún más cuando el SpringFerm™ Xtrem se combina con SpringFerm™ al inicio de la fermentación.

The obvious choice for beverage fermentation 



ENSAYO TÉCNICO

Mosto sintético, 15% vol./vol. YAN inicial: 170 ppm. Levadura Safoeno™ STG S101



Cuando se agrega al transcurrir 1/3 de la fermentación, SpringFerm™ Xtrem posee un fuerte efecto sobre la aceleración o finalización de la fermentación, en relación a levaduras parcialmente autolisadas, como el SpringFerm™.

DOSIFICACIÓN

En condiciones difíciles de vinificación, **se recomienda utilizar SpringFerm™ Xtrem entre el primer tercio y mitad de fermentación** debido a su muy fuerte potencial nutricional.

- **Mostos con un alto potencial alcohólico, muy ricos en polifenoles, etc...:** agregar de 20 a 30 g/hl de **SpringFerm™ Xtrem** entre el primer tercio y mitad de fermentación, combinado con un aporte de oxígeno. Agregar 20 g/hl de DAP si la fermentación está enlentecida.
- **En caso de mostos muy pobres en nitrógeno,** el agregado **SpringFerm™ Xtrem** entre el primer tercio y mitad de fermentación, junto a 20 g/hl de **SpringFerm™** y 20 g/hl de DAP al inicio de la fermentación, es beneficioso, tanto para lograr seguridad fermentativa como para obtener un aporte organoléptico.
- **Para reactivar fermentaciones paralizadas:** 20 g/hl en el pie de cuba.
- Como activador de la fermentación maloláctica (FML): 10 a 20 g/hl antes de la FML, en función del contenido alcohólico

20 g/hl of SpringFerm™ Xtrem para una adición equivalente de 20 ppm de YAN

COMPOSICIÓN en % p/p de producto (valores indicadores)

Materia seca	>94%
Nitrógeno total	9,2-10,9%
Polisacáridos totales	13,3-19,3%
Lípidos	1,2-2,4%
Minerales	9,2-13,6%
Vitaminas	in ppm
<i>Tiamina</i>	130-257
<i>Pantotenato de calcio</i>	157-331
<i>Niacina</i>	480-805
<i>Ácido fólico</i>	16-54

PACKAGING

Caja conteniendo 10 sachets de 1kg (contenido neto total de la caja: 10 Kg)

Bolsas externas selladas de papel, con bolsa interna de polietileno conteniendo 10 kg netos de producto

GARANTÍA

Fermentis® garantiza una conservación óptima del producto por 3 años, mientras permanezca en su embalaje original y almacenado a una temperatura máxima de 20 °C, a resguardo de la humedad. Fermentis® garantiza la conformidad del producto de acuerdo al **Código Internacional de Prácticas Enológicas**, hasta la fecha máxima recomendada de uso, mientras permanezca en las condiciones de almacenamiento descritas anteriormente.

Los activadores de fermentación y productos funcionales Fermentis® son exclusivamente elaborados a partir de productos de levadura naturales. El “know-how” del grupo Lesaffre, asegura a los usuarios productos de alta “performance”, respondiendo a las prácticas enológicas modernas.

Las informaciones contenidas en esta ficha técnica son la transcripción exacta del estado de nuestros conocimientos del producto a la fecha indicada. Estas informaciones son propiedad exclusiva de Fermentis, Division of S.I.Lesaffre. Es responsabilidad del usuario asegurar que el uso de este producto en particular, sea conforme a las leyes y reglamentaciones en vigencia.