



SpringCell™ Manno

LO MEJOR DE LAS LÍAS PARA EL EQUILIBRIO, INTENSIDAD Y LA ESTABILIDAD DEL VINO

Descripción:

La industria del vino requiere vinos redondos y de mayor suavidad que puedan estar disponibles al mercado rápidamente. Fermentis desarrolló **SpringCell™ Manno**, un **derivado de levadura rico en polisacáridos** (glucanos y manoproteínas solubles) que representan **la parte más noble de las lías**.

Propiedades:

CONTRIBUCIÓN A LA REDONDEZ Y EL VOLUMEN

- SpringCell™ Manno contiene manoproteínas altamente solubles (no unidas a β -glucanos), cuya eficiencia sobre el vino es instantánea. Estos polisacáridos actúan delicadamente sobre la sensación de volumen y cuerpo que usualmente se obtiene durante la maduración en sobre lías.

REDUCCIÓN DE LA ASTRINGENCIA

- Los polisacáridos se combinan con los taninos más astringentes para atenuar la dureza y lograr mayor redondez en el vino.

ESTABILIZACIÓN DEL COLOR TINTO

- Los polisacáridos de la levadura permiten una estabilización de los complejos tanino-antocianos a largo plazo.

ESTABILIZACIÓN DEL VINO

- SpringCell™ Manno aporta al vino mayor riqueza en coloides protectores (manoproteínas). A la escala en la que los mismos se presentan en el vino, estos polisacáridos pueden nivelar los cambios de oxidación/reducción del vino durante la maduración así como también prevenir la posible cristalización de las sales de ácido tartárico.

PREVENCIÓN DE LA APARICIÓN DE SABORES NO DESEADOS

- SpringCell™ Manno puede sustituir las finas lías, evitando así la formación de notas reductoras generadas por estas últimas (H₂S) durante el período de maduración. La sustitución también previene el desarrollo de cualquier microorganismo no deseado contenido en las lías naturales.

Aplicaciones:

- Para vinos **suaves** con **poca redondez**.
- Para vinos tintos de variedades tánicas y de un color intenso.
- Para cualquier tipo de vino con agregado de (in addition to) finas lías.





Dosificación:

El agregado de **SpringCell™ Manno** es recomendado al principio de la maduración.

Vinos tintos: 20-40 g/hl

Vinos blancos: 10-30 g/hl

Disolver **SpringCell™ Manno** en una pequeña cantidad de agua.

Advertencias:

Este producto no es totalmente soluble.

SpringCell™ Manno contiene cortezas de levadura que están sujetas a un límite de uso de 40 g/hl, según la legislación europea, y 3 lb/1000 gal, según la legislación de los Estados Unidos (TTB).

Composición:

 en % p/p de producto (valores indicativos)

Materia seca:	< 94%
Nitrógeno total:	1,4-3,0%
Polisacáridos totales:	42-56%
Materias Minerales:	2,5-5,5%

Empaquetado:

16 paquetes de 500g envasados al vacío y embalados en caja de cartón (peso neto total: 8 kg)

Paquete de 10 kg envasado al vacío y embalado en caja de cartón (peso neto total: 10 kg)

Garantía:

Por contener cortezas de levadura, **SpringCell™ Manno** es envasada al vacío para así evitar cualquier desviación organoléptica debida a la oxidación.

Fermentis® garantiza la conservación óptima del producto durante 3 años si se mantiene en su embalaje original a una temperatura máxima de 20 °C, y en un lugar fresco y seco.

Fermentis® garantiza que el producto cumple con el Código Enológico Internacional hasta la fecha máxima de consumo recomendada (BBE, del inglés *Best Before End*) si se almacena bajo las condiciones mencionadas anteriormente. Todos nuestros productos son también autorizados por la regulación TTB (*Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau*) 27 CFR 24.246 para utilizarse antes y durante la fermentación.

Los activadores de fermentación y los productos funcionales Fermentis® son exclusivamente producidos con productos naturales a base de levadura. El know-how del grupo Lesaffre garantiza a los usuarios productos de alta performance, según lo requerido por las prácticas enológicas modernas.

