

La solución a las paradas de fermentación

SpringCell



DESCRIPCIÓN

Ciertas operaciones destinadas a activar la fermentación alcohólica actúan sobre el crecimiento de las levaduras y mejoran la cinética fermentativa únicamente al inicio, sin efecto sobre la supervivencia de las levaduras y el final de fermentación. El uso de las **envolturas celulares SpringCell**, permite justamente mantener la viabilidad celular a largo plazo, gracias a su efecto **detoxificante en el mosto y al aporte de factores de supervivencia** a las generaciones de levaduras formadas en fase de crecimiento.

Las envolturas celulares son activadores de fermentación de alta “performance”, que actúan eficientemente sobre fermentaciones enlentecidas o paralizadas.

Las envolturas celulares SpringCell son las originales patentadas por la Universidad de Burdeos (Lafon-Lafourcade et al, 1984).

PROPIEDADES

- **Adsorción de sustancias tóxicas para la levadura:** ácidos grasos inhibidores, residuos de productos fitosanitarios, ocratoxina A, gracias a la presencia de glucanos y mananos, que fijan estos compuestos.
- **Rico en factores de supervivencia, esteroides, ácidos grasos de cadenas insaturadas, considerados como “sustitutos de oxígeno”.** Estos elementos protegen las sucesivas generaciones de levaduras surgidas de la primera generación, manteniendo la **integridad de su membrana** y aumentando su resistencia al etanol.
- **Aumento de la tasa de multiplicación celular:** SpringCell es el único activador que permite alcanzar el consumo total de azúcares en mostos con fermentaciones lánguidas, sin producción de acidez volátil.
- **Efecto soporte en los mostos. SpringCell es 100 % insoluble y ejerce un efecto soporte cuando se aplica en mostos muy clarificados,** aumentando la turbidez y sin el inconveniente de desviaciones organolépticas que pudieran producir las lías/borras.

APLICACIONES

SpringCell puede utilizarse en forma preventiva cuando:

- La concentración de azúcares reductores es elevada.
- El mosto está muy clarificado (ausencia de lías/borras que contienen ácidos grasos insaturados, necesarios para la reconstitución de la membrana de la levadura).

SpringCell es usado en forma curativa en fermentaciones paralizadas para detoxificar el mosto y para reinocular la levadura en buenas condiciones.

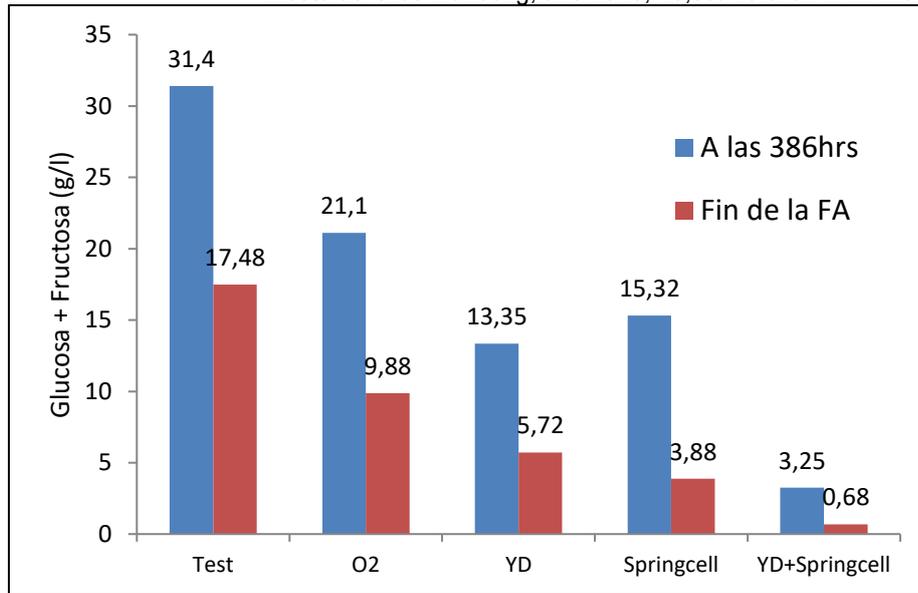
En ese caso, la selección de la cepa de levadura para la refermentación de la cuba paralizada es particularmente importante. Se recomienda el empleo de nuestra cepa **SafCeno™ BC S103**, la más vigorosa de la gama Fermentis®.

The obvious choice for beverage fermentation    



ENSAYO TÉCNICO

Mosto de Gros Manseng, año 2010, 13,5% vol./vol. YAN inicial: 115ppm



El uso de 30 g/hl de envolturas celulares SpringCell al transcurrir 1/3 de la fermentación, fue más eficiente que la adición de 10 mg/l de O₂ en el pico de máxima velocidad de fermentación. El SpringCell, en combinación con un derivado de levadura (YD), una fuente de nutriente orgánico que no pudo completar la fermentación por sí, permite finalizarla.

DOSIFICACIÓN

Uso preventivo:

Diluir 20 a 30 g/hl de SpringCell en 10 veces su propio peso de vino y adicionarlo al mosto (homogenizar a través de remontajes) cuando se hayan consumido 35 – 45% de los azúcares. En vinificación de tintos, el agregado de SpringCell debe ser realizado debajo del sombrero. En caso de mostos muy clarificados, se recomienda adicionar SpringCell luego de finalizado éste proceso, antes de la inoculación.

Uso curativo, para fermentaciones enlentecidas o paralizadas:

Diluir 30 a 40 g/hl de SpringCell en 10 veces su propio peso de vino e incorporar directamente en el vino descubado, sulfitado con una dosis de 2 a 3 g/hl. Se recomienda consultar nuestro protocolo de reinicio de fermentaciones.

Advertencia: Las envolturas SpringCell poseen un límite de uso de 40 g/hl, de acuerdo a la legislación Europea.

COMPOSICIÓN en % p/p (valores indicativos)

Materia seca	>94%
Proteínas	12-18%
Polisacáridos totales	55-59%
Lípidos	18-22%
Fracción de lípidos correspondiente a esteroides	3%
Minerales	3-5%

PACKAGING

Cajas conteniendo 20 sachets envasados al vacío de 500 g (peso neto total de la caja: 10 Kg)
 Caja de 10 kg envasado al vacío (peso neto total de la caja: 10 Kg)

GAARANTÍA

La riqueza lipídica de SpringCell, lo hace sensible a oxidaciones. Fermentis® garantiza las propiedades organolépticas del producto envasándolo al vacío. 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.