

 **Para preservar el aroma y frescura de los vinos**



SpringArom®

DESCRIPCIÓN

Los vinos blancos y rosados aromáticos, destinados a ser consumidos rápidamente luego de su embotellado, poseen mucho éxito entre los nuevos consumidores, dada su frescura e intensidad aromática. Para conservar éstas características, el enólogo debe encontrar soluciones novedosas para proteger los vinos **contra la oxidación**.

Fermentis® ha desarrollado SpringArom®, una levadura inactiva que posee un fuerte poder reductor, gracias a su alto **contenido equivalente de glutatión, un tripéptido antioxidante naturalmente presente en la levadura**, que previene reacciones de oxidación y evita el envejecimiento organoléptico.

PROPIEDADES

SpringArom® combina los efectos del glutatión con aquellos propios de la levadura inactiva.

- **Efecto antioxidante (secuestro de quinonas):**
 - Protección del color frente al pardeamiento.
 - Protección de moléculas aromáticas, principalmente tioles.
- **Efecto nutricional:** Rico en nitrógeno orgánico para lograr seguridad y fermentaciones óptimas (en asociación o no con fosfato diamónico – DAP-).
- **Mejora organoléptica :** frescura y mejora de grasa en boca

APLICACIONES

SpringArom® conviene particularmente,

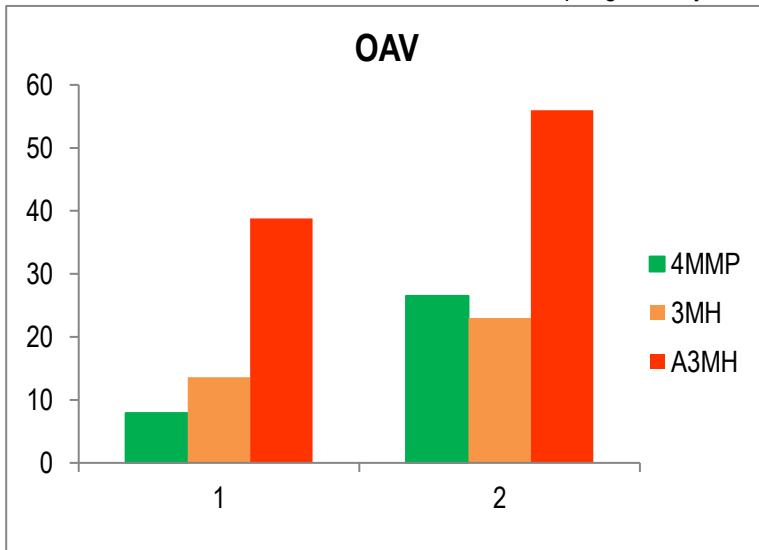
- Para la elaboración de vinos **blancos y rosados expresivos y armoniosos**.
- Para **vinos blancos y rosados vinificados sin control de temperatura** y que presenten riesgo de pérdida de aromas.
- Para **cepajes ricos en tioles volátiles** (Sauvignon Blanc, Petit y Gros Manseng, Cabernet Sauvignon, Merlot)
- Para vinos rosados y tintos jóvenes, cuya intención es mantener su frescura y aromas frutales.

The obvious choice for beverage fermentation    



ENSAYOS COMPARATIVOS

Mosto de Sauvignon Blanc, año 2013, 12.6%vol./vol.
Protocolo Fermentis® con SpringArom® y Viniliquid (2) vs. sulfato de amonio (1)



El suministro de 30 /hl de SpringArom® al inicio de la fermentación, ayuda a preservar los aromas (tios) del Sauvignon Blanc, en comparación a una dosis simple de sulfato de amonio. Se detectó un incremento neto del volumen en boca, así como mayor complejidad en el perfil aromático.

*OAV: Valor del aroma (del inglés: "Odor Active Value")

DOSIFICACIÓN

Agregar 20 a 30 g/hl al mosto inmediatamente luego de la clarificación, justo antes de la inoculación de las levaduras, para obtener el beneficio de los elementos soporte. Cuando el **SpringArom®** es utilizado, se recomienda realizar la maduración sobre lías/borras con agitación,

SpringArom® no puede reemplazar un activador real de fermentación.

En el caso que el mosto se encuentre con importantes deficiencias de nitrógeno, se aconseja agregar DAP y Springferm™ en las dosis correspondientes (ver hoja técnica del Springferm™)

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

Materia seca	>94%
Proteínas	53-63%
De las cuales, corresponde a glutatión equivalente	>1,5%
Carbohidratos totales	24-28%
Lípidos	4-8%
Minerales	4-8%

PACKAGING

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

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

Bolsas externas selladas de papel, con bolsa interna de polietileno conteniendo 25 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.