



SpringCell™ Color G2



FUNCTIONAL
PRODUCTS

PARA REALIZAR PERFILES POLIFENÓLICOS Y ORGANOLÉPTICOS

Descripción:

SpringCell™ Color G2 es la optimización de la SpringCell™ Color. A base de levadura inactiva pura de *Saccharomyces cerevisiae* particularmente rica en polisacáridos, mejora la acción de la SpringCell™ Color **sobre la intensidad y la estabilidad del perfil polifenólico** de los vinos tintos.

SpringCell™ Color G2 logra una **mejor calidad de la estructura del vino (especialmente taninos) mejorando, como consecuencia, el perfil organoléptico de tintos premium de buen cuerpo, de crianza media a extendida.**

Propiedades:

PERFIL POLIFENÓLICO

- Incremento del contenido de polifenoles: SpringCell™ Color G2 incrementa significativamente la intensidad del color y el contenido final en taninos del vino luego del tratamiento (incremento de la D0520 y D0280)
- Incremento de la estabilidad de polifenoles: El efecto de los polisacáridos SpringCell™ Color G2 es fortalecido para ayudar a la estabilización de los complejos tanino-antocianos y permite la reducción del índice de antocianinas libres. G2 también abre una nueva dimensión a la estabilidad al inducir la producción de taninos con mayor grado de polimerización.

PERFIL ORGANOLÉPTICO

- SpringCell™ Color G2 contribuye en gran medida a suavizar la mayoría de los taninos astringentes gracias al incremento de su grado de polimerización y a la acción de revestimiento de los polisacáridos (reducción del poder tánico e incremento del índice de etanol).

NUTRICIÓN, efectos secundarios

- Aporte de vitaminas y nitrógeno orgánico durante la fermentación bajo la forma de aminoácidos, que son rápidamente asimilados por la levadura.
- Aporte de elementos insolubles y factores de supervivencia (ergosteroles, ácidos grasos) que contribuyen para mantener el vigor de la levadura durante toda la fermentación.

E2U™



- Debido a su **formato microgranulado, SpringCell™ Color G2 se dispersa más eficientemente, facilitando su uso. Por esta razón el producto es certificado con la marca E2U™; término que deriva del inglés: easy to use (fácil de usar).**

Aplicaciones:

SpringCell™ Color G2 es adecuada para:

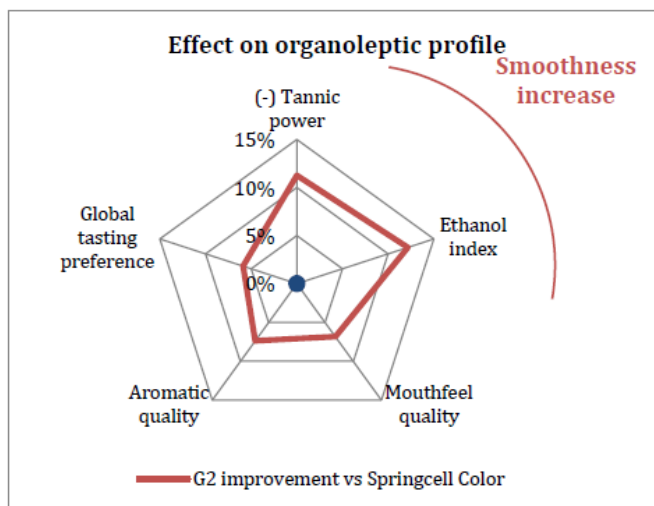
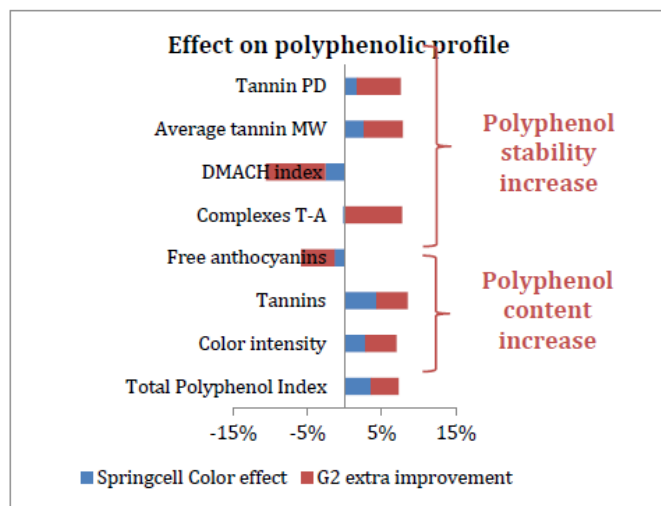
- La elaboración de **vinos tintos intensos y redondos de media a larga maduración**
- **Mostos de maceración larga o mostos que han pasado por una muy intensa extracción** (moderación de los taninos verdes)
- Vino de variedades **altamente tánicas y de color intenso**
- Vinos que ya experimentaron **coloración inestable**



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION

Resultados de los ensayos:

Efecto promedio sobre polifenoles y perfiles organolépticos obtenidos con la adición de 30g/hl de SpringCell™ Color y SpringCell™ Color G2 agregados antes de la inoculación de levadura y después de 6.5 meses de maduración sobre variedades Malbec y Cabernet Sauvignon argentinos de 3 microvinificaciones diferentes (2012, 2013 y 2015):



GP: grado de polimerización, PM: peso molecular, T-A: Tanino-Antocianos, IPT: índice de polifenoles totales, (-) Poder tánico: valor opuesto del poder tánico

Dosificación:

Agregar 20 a 30 g/hl de SpringCell™ Color G2 justo antes de la inoculación de levaduras para poder desempeñar su rol funcional así como también su rol como elemento de soporte, diluido en 10 veces su volumen de vino o agua.

Composición:

en % p/p de producto (valores indicativos)

Materia seca: > 94%

Nitrógeno total: 7,5-8,8%

Carbohidratos totales: 28-34%

Lípidos: 4-8%

Materias Minerales: 4-8%

Empaquetado:

20 paquetes de 500g envasados al vacío y embalados en caja de cartón (peso neto total: 10 kg)

Garantía:

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.

Los datos proporcionados por Fermentis tienen fines informativos y están dirigidos únicamente a profesionales. No hacemos ninguna representación ni garantía de ningún tipo, expresa o implícita, con respecto a la información: los requisitos reglamentarios y de propiedad intelectual (incluido el uso y las reclamaciones del producto) se revisarán localmente para sus fines particulares.



THE OBVIOUS CHOICE FOR BEVERAGE FERMENTATION