

 **Il meglio delle fecce per l'equilibrio, la ricchezza e la stabilità per i vostri vini**



## SpringCell Manno

### DESCRIZIONE

I mercati mondiali sono sempre più alla ricerca di vini rotondi, morbidi che possono essere pronti al consumo. Fermentis ha sviluppato per questo motivo **SpringCell Manno**, un prodotto costituito al **100% da polisaccaridi di lievito** (glucani e mannoproteine solubili) che rappresentano i **costituenti nobili delle fecce fini**.

### PROPRIETA'

#### APPORTO DI ROTONDITA' E VOLUME AL VINO

**SpringCell Manno** contiene mannoproteine altamente solubili, non legate ai  **$\beta$ -glucani**, immediatamente disponibili nei vini. Questi polisaccaridi agiscono con eleganza sulla sensazione di volume e di rotondità.

#### DIMINUZIONE DELL'ASTRINGENZA

I polisaccaridi si combinano con i tannini più astringenti attenuandone la durezza così da aumentare la **rotondità gustativa del vino**.

#### STABILIZZAZIONE DEL COLORE DEI VINI ROSSI

I polisaccaridi dei lieviti permettono una prolungata stabilizzazione dei complessi tannino-antociani.

#### STABILIZZAZIONE DEI VINI

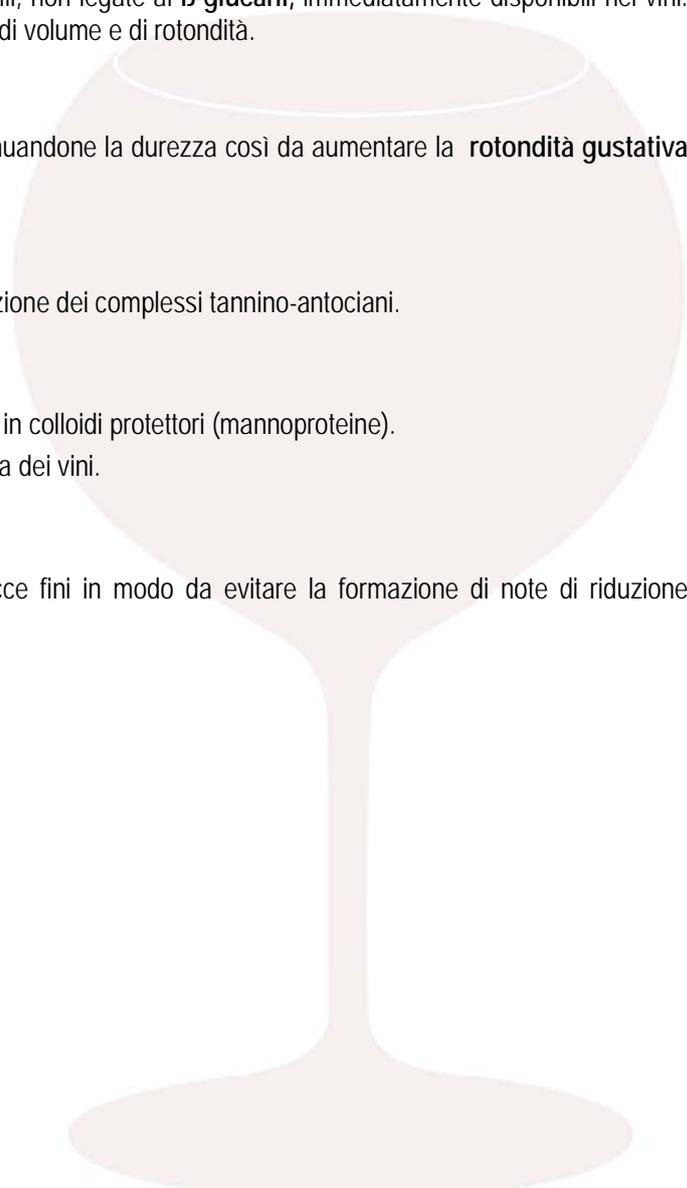
**SpringCell Manno** conferisce ai vini una maggiore ricchezza in colloidali protettori (mannoproteine). Pertanto contribuiscono alla stabilizzazione tartarica e proteica dei vini.

#### PREVENZIONE DEGLI OFF-FLAVORS

**SpringCell Manno** può essere utilizzato al posto delle fecce fini in modo da evitare la formazione di note di riduzione generate da queste ultime ( $H_2S$ ) durante l'affinamento.

### APPLICAZIONI

- Per vini leggeri e carenti in struttura
- Per ridurre la tannicità in vini rossi molto strutturati
- Per tutti i tipi di vino in **sostituzione delle fecce fini**



The obvious choice for beverage fermentation    

Fermentis Division of S.I. Lesaffre - BP 3029 - 137 Rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - FRANCE - Tel. +33 (0)3 20 81 62 75 - Fax. +33 (0)3 20 81 62 70 - www.fermentis.com

Distributore esclusivo per l'Italia



**www.hts-enologia.com**  
info@hts-enologia.com



## DOSAGGIO

L'aggiunta di **SpringCell Manno** è consigliata all'inizio della fase di affinamento.

**Vini rossi:** 20-40 g/hL

**Vini bianchi:** 10-30 g/hL

Disperdere **SpringCell Manno** in acqua rapporto 1:5.

**Avvertenze:** Questo prodotto non è totalmente solubile.  
Dosaggio massimo legale **40g/hL secondo la legislazione europea.**

## COMPOSIZIONE in g%g di prodotto (valori riportati unicamente a titolo indicativo)

Sostanza secca:	> 94%
Azoto totale:	1.4-3.0%
Polisaccaridi totali:	42-56%
Minerali:	2.5-5.5%

## PACKAGING

Cartoni di 16 sacchetti da 500 g sottovuoto (16x0,5 kg= 8 kg)

## GARANZIA

**SpringCell Manno** contiene scorze di lievito ed è dunque condizionato sottovuoto per evitare tutte le deviazioni organolettiche del prodotto causate dall'ossigeno.

Fermentis® garantisce una conservazione ottimale del prodotto per 3 anni negli imballaggi originali non aperti e conservati ad una temperatura inferiore ai 20 °C e al riparo dell'umidità.

Fermentis® garantisce la conformità del prodotto al **CODEX** per tutto il periodo di vita del prodotto conservato come sopra descritto.

Tutti gli attivanti di fermentazione e il prodotto funzionale Fermentis® sono prodotti esclusivamente da lieviti naturali. Il Know-how del gruppo Lesaffre assicura prodotti di elevate caratteristiche, rispondenti alle esigenze delle pratiche enologiche moderne.

*I dati contenuti in questa scheda tecnica sono l'esatta trascrizione della nostra conoscenza del prodotto alla data indicata. Essi sono di proprietà esclusiva di Fermentis®-Division of S.I.Lesaffre. E' responsabilità dell'utilizzatore finale assicurarsi che l'uso di questo prodotto sia consentito dalle leggi in vigore.*