

 **La soluzione per gli arresti di fermentazione**

# SpringCell



## DESCRIZIONE

SpringCell, aggiunto durante la fermentazione alcolica, migliora la cinetica fermentativa del lievito sin dalle fasi iniziali, intervenendo soprattutto sulla sua vitalità. L'impiego delle pareti cellulari di lievito **SpringCell** permette infatti di prolungare la vitalità dei lieviti mediante l'**eliminazione di tossine** formatesi nel mosto nella fase esponenziale e apportando inoltre i **fattori di sopravvivenza** indispensabili per le successive generazioni di lieviti.

Le scorze di lievito sono attivatori di fermentazione estremamente efficaci in vinificazione. Agiscono specificatamente contro gli arresti di fermentazione e nei casi di fermentazioni stentate.

Le scorze di lievito **SpringCell** sono state brevettate dall'Università di Bordeaux (Lafon-Lafourcade e al, 1984).

## PROPRIETA'

- **Adsorbimento dei composti tossici per il lievito:** grazie alla presenza di glucani e mannani vengono fissati acidi grassi inibitori, residui di prodotti fitosanitari e ocratossina A
- **Cessione di fattori di sopravvivenza, steroli, acidi grassi insaturi, considerati come "sostituti dell'ossigeno",** permettono la protezione delle generazioni successive a quelle introdotte nel momento dell'inoculo, mantenendo l'integrità delle loro membrane ed aumentandone la resistenza all'etanolo.
- **Aumento del tasso di moltiplicazione cellulare.** SpringCell è il solo attivatore che permette di ottenere il completo utilizzo degli zuccheri del mosto. nelle fermentazioni stentate SpringCell facilita l'attività fermentativa del lievito, riducendo il rischio di produzione di acidità volatile
- **Ruolo di supporto nei mosti.** SpringCell è 100% insolubile. Questa caratteristica lo rende adatto nei casi di mosti molto illimpiditi aumentandone la torbidità senza l'inconveniente di deviazioni organolettiche causate dalle fecce.

## APPLICAZIONI

SpringCell è utilizzato in prevenzione nei seguenti casi:

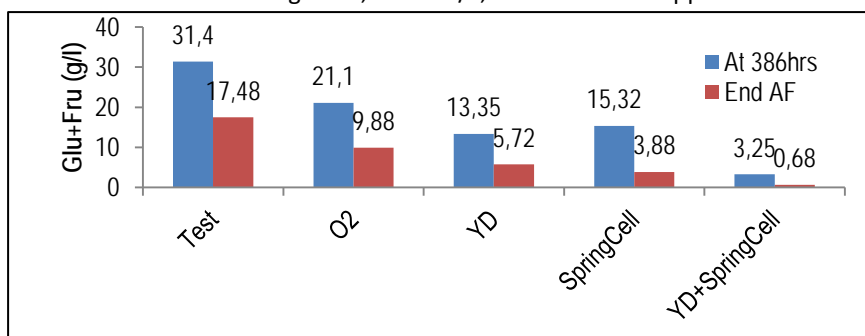
- **Alcol potenziale molto elevato**
- **Mosti molto limpidi** (assenza di fecce che contengono acidi grassi insaturi necessari alla ricostituzione delle membrane cellulari del lievito).

SpringCell è utilizzato anche come **agente curativo** nei casi di arresti di fermentazione, per l'**eliminazione delle tossine dal mosto e nel reinoculo di lievito in buone condizioni.**

In questi ultimi casi, il ceppo di lievito da utilizzare per il re-inoculo è importante. Raccomandiamo in questo caso l'impiego del ceppo **SafEno™ BC S103**, il più vigoroso di tutta la gamma Fermentis®.

## TEST COMPARATIVO

Mosto di Gros Manseng 2010, 13.5% v/v, APA iniziale: 115ppm



L'impiego di 30g/hL di scorze SpringCell ad un terzo della fermentazione è risultato più efficiente di 10mg/L di ossigeno.

Springcell utilizzato assieme ad un derivato di lievito (YD – fonte di nutrizione organica) ne potenzia e amplifica le capacità nutrizionali e fermentative.

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

### Come preventivo:

Diluire 20-30 g/hL in 10 volte il volume di mosto. Aggiungere al mosto quando sono stati assimilati tra il 35 e 45% degli zuccheri, omogenizzare mediante rimontaggio.

### Come curativo, per arresti di fermentazione e le fermentazioni rallentate:

Diluire 30 -40 g/hL in 10 volte il volume di mosto/vino, e introdurre direttamente nel mosto/vino Consultare il nostro protocollo di riavvio.

**Avvertenze:** dose massima legale 40 g/hL.

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

Sostanza secca	>94%
Proteine	12-18%
Polisaccaridi totali	55-59%
Lipidi	18-22%
Di cui steroli	3%
Minerali	3-5%

## PACKAGING

Scatola di cartone 10 Kg  
20 pz x 500 g in sacchetto PA sottovuoto  
Peso netto: 10Kg  
Scatola di cartone 10 Kg  
1 pz x 10Kg in busta PA sottovuoto  
Peso netto: 10Kg

## GARANZIA

Grazie alla sua ricchezza in lipidi, SpringCell lo rende A causa della sua ricchezza in lipidi, SpringCell è sensibile ad ossidazioni. Fermentis garantisce l'integrità delle caratteristiche organolettiche del prodotto mediante un imballaggio sottovuoto. Fermentis assicura uno stoccaggio ottimale nella confezione originale a temperatura non superiore a 20 ° C (per 3 anni).

Fermentis® garantisce che il prodotto è conforme al CODEX enologico internazionale fino alla sua data di scadenza alle condizioni di stoccaggio di cui sopra.

Tutti i coadiuvanti di fermentazione e i prodotto funzionali 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 indicate. 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.*