

 Для мягкого вкуса и цветовой стабильности



## SpringCell Color

### ОПИСАНИЕ

**SpringCell Color** был разработан для воздействия на **интенсивность и стабильность цвета**, а также на **округлость красных вин** в течение длительного срока. Продукт содержит **в два раза больше полисахаридов**, чем базовые инактивированные дрожжи.

SpringCell Color доказал свое качественное влияние на **молодые красные вина**, а также на **высококачественные красные вина с длительной выдержкой**.

### СВОЙСТВА

#### ЦВЕТ

- **Увеличение интенсивности цвета** : благодаря лучшей композиции танинов и антоцианов в вине после обработки (увеличение OD520 & OD280 и количества антоцианов)
- **Стабилизация цвета**: Полисахариды помогают стабилизировать комплексы танинов и антоцианов и способствуют снижению уровня свободных антоцианов.

#### ВКУС

- **Значительное смягчение наиболее вяжущих танинов**, благодаря связывающему действию полисахаридов на молодые танины (уменьшение дозировки желатина)

#### ПИТАНИЕ, побочный эффект

- **Внесение органического азота во время брожения** осуществляется в виде аминокислот, которые быстро усваиваются дрожжами.
- **Внесение факторов выживания (эргостеролы, жирные кислоты)**, гарантирующих законченность брожения, благодаря составу продукта SpringCell, с содержанием дрожжевую оболочку.

### ПРИМЕНЕНИЕ

**SpringCell Color** подходит для:

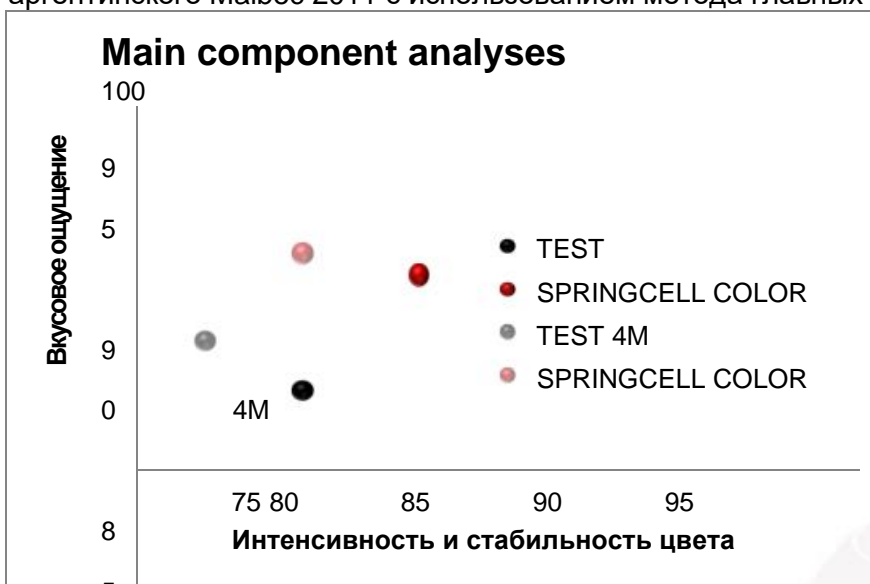
- Создания **интенсивных и округлых красных вин**
- **Длительной мацерации сусла** или для сусла, подвергшегося слишком сильной экстракции (смягчение молодых танинов)
- Вина, обработанные **термической винификацией**
- Вина из **высокотанинных и высокоокрашенных сортов винограда**
- Сусла **бедного антоцианами**

The obvious choice for beverage fermentation    



## РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЙ...

... влияния 30г/г SpringCell Color, добавленного перед задачей дрожжей, на полифенольные комплексы аргентинского Malbec 2011 с использованием метода главных компонент:



SpringCell Color помог сохранить цветовую интенсивность и стабильность, одновременно усиливая вкусовые ощущения при выдержке.

**4M:** после 4 месяцев выдержки  
**Визуальная составляющая:** интенсивность, качество и стабильность цвета  
 Сочетание интенсивности цвета и оттенков (связано с качеством цвета), IPT (связано с интенсивностью и стабильностью цвета), Молекулярное соотношение танинов и антоцианов, (связано с IPT, для стабилизации цвета), танино-антоцианы, (связано со стабильностью цвета).  
**Вкусовая составляющая:** Тело, Мягкость и Танинность комбинация с алкоголем (связано с телом и мягкостью), общий экстракт, (в основном связан с телом), индекс этанола (сильно связан с мягкостью), Танинная сила (связана с танинностью), IPT (фенольное богатство, связано с телом и танинностью).

## ДОЗИРОВКА

20 – 30 г/г SpringCell Color должны быть внесены непосредственно перед задачей дрожжей, чтобы выполнить свою функциональную роль в полной мере, а также роль элемента поддержки. Требуется разведения в 10 объемах воды или вина.

**Предупреждение:** SpringCell Color содержит стенки дрожжевой клетки, подверженные ограничению по использованию (не более 40г/г в соответствии с Европейским законодательством), что должно быть принято во внимание при дополнительном внесении.

В случае труднопротекающего брожения, SpringCell оболочки дрожжей могут быть добавлены при дозировке 10-20 г/г при сбраживании 1/3-1/2 всех сахаров (1,050-1,040). При других случаях, обратитесь в Fermentis для консультаций.

Рекомендуем проверить правовые ограничения, актуальные для вашей страны, принимая во внимание ваши собственные условия использования данного продукта.

## СОСТАВ

Сухая масса	> 94%
Общий азот	4-6%
Общие углеводы	42-46%
<b>Среди которых полисахариды</b>	<b>39-43%</b>
Липиды	11-15%
Минеральные вещества	4-8%

## УПАКОВКА

Картонные короба, содержащие 20 вакуум-упакованных пакетов по 500г каждый (Суммарный вес: 10 кг)

## ГАРАНТИИ

**SpringCell Color** содержит оболочки дрожжевой клетки Springcell и поэтому упаковывается под вакуумом, во избежание возможных органолептических отклонений из-за окисления. Fermentis® гарантирует оптимальный срок хранения продукта 3 года в оригинальной упаковке при максимальной температуре 20 °C в сухом помещении. Fermentis® гарантирует соответствие продукта Международному Энологическому Кодексу до окончания срока годности в указанных ранее условиях.

**Ферментационные средства и функциональные продукты Fermentis® произведены исключительно из натуральных дрожжевых продуктов. Ноу-Хау Lesaffre group гарантируют конечным потребителям высокоэффективные продукты, соответствующие всем требованиям практического применения в современной энологии**

*The data contained in this technical sheet are the exact transcription of our knowledge of the product at the mentioned date. They are the exclusive property of Fermentis®-Division of S.I.Lesaffre. It is of the user responsibility to make sure that the usage of this particular product complies with the legislation.*

The obvious choice for beverage fermentation