

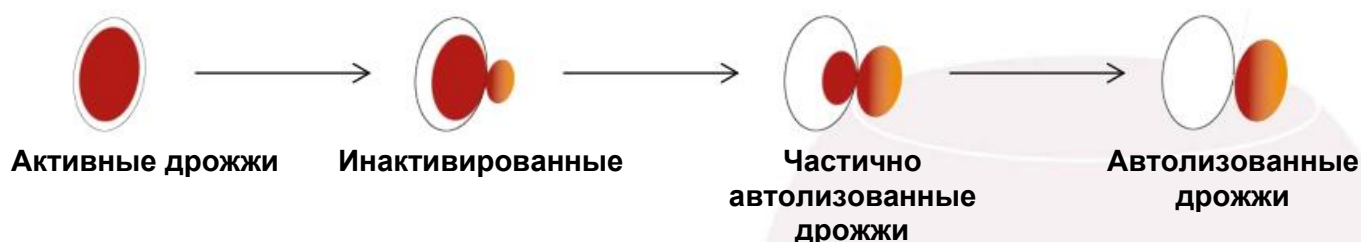
Мощный активатор брожения при сложных условиях

SpringFerm™ Xtrem



ОПИСАНИЕ « дрожжи... для дрожжей! »

SpringFerm™ Xtrem – активатор брожения, состоящий из 100% полностью автолизированных дрожжей, содержащий в 9 раз больше растворимого азота, чем базовые инактивированные дрожжи. Продукт адаптирован к суслу, получаемому из спелого винограда, который часто очень беден азотом (<150 мг/л) и богат сбраживаемыми сахарами (потенциальный алкоголь > 13.5%), что предоставляет собой благоприятную среду для затухшего или медленного брожения.



СВОЙСТВА

Содержащий больше аминокислот чем **SpringFerm™**, **SpringFerm™ Xtrem** был специально разработан, чтобы позволить дрожжам и молочнокислым бактериям работать при стрессовых условиях и избежать частых причин застывшего или вялотекущего брожения.

ВНЕСЕНИЕ ДОСТУПНОГО ОРГАНИЧЕСКОГО АЗОТА ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ КИНЕТИКИ БРОЖЕНИЯ

SpringFerm™ Xtrem содержит микропептиды и аминокислоты, которые лучше всего усваиваются дрожжевой клеткой для последующего синтеза собственных белков. Добавленный в момент сбраживания 1/3 - 1/2 сахаров, эта совокупность концентрированных пептидов и аминокислот является полностью биодоступной, позволяя дрожжам немедленно ассимилировать. Когда продукт добавляется перед малолактическим брожением, его микропептидный пул особенно интересен для роста и жизнедеятельности молочнокислых бактерий.

ВНЕСЕНИЕ ВИТАМИНОВ

SpringFerm™ Xtrem содержит факторы роста, представляющие интерес при стрессовых условиях брожения (Тиамин, Пантотенат кальция, Фолиевая кислота, Ниацин).

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЕ УЛУЧШЕНИЕ

Внесение аминокислот во время брожения необходимо для развития ароматов. Действительно, высшие спирты, образующиеся путем дезаминирования аминокислот, из которых получают сложные эфиры. Внесение **SpringFerm™ Xtrem** во второй части брожения приносит утонченность и ароматическую интенсивность, по сравнению с винами обработанными только аммиачными источниками.

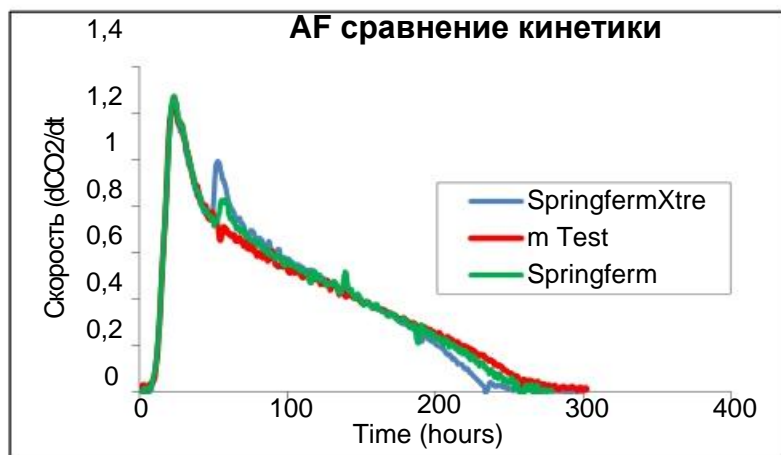
Органолептический профиль улучшается даже больше когда **SpringFerm™ Xtrem** сочетается с **SpringFerm™**, внесенном в начале ферментации.

The obvious choice for beverage fermentation 



ИСПЫТАНИЯ

Синтетическое сусло, 15% об, начальный YAN: 170ppm, SafCEno™ STG S101



SpringFerm™ Xtrem имеет сильное влияние в момент сбраживания 1/3-1/2 сахаров, помогая ускорить окончание брожения в сравнении с менее разрушенными дрожжами (SpringFerm™)

ДОЗИРОВКА

В сложных условиях винификации, **рекомендуется использование SpringFerm™ Xtrem в момент сбраживания 1/3-1/2 сахаров**, поскольку продукт обладает сильным питательным потенциалом.

- **Сусло с высоким потенциальным алкоголем, или богатое полифенолами, и т.д.:** добавить 20-30г/г SpringFerm™ Xtrem в момент сбраживания 1/3-1/2 всех сахаров в комбинации с добавлением кислорода. Добавить 20г/г ДАФ, если брожение замедлилось.

- **В случае, если содержание азота в сусле крайне мало**, внесение SpringFerm™ Xtrem в момент сбраживания 1/3-1/2 всех сахаров в дополнение к 20г/г SpringFerm™ и 20г/г ДАФ в начале брожения будет полезно больше с точки зрения обеспечения качественного брожения, чем органолептического вклада.

- **При перезапуске и вялотекущем брожении:** 20г/г в дрожжевой стартер

- **Как активатор малолактической ферментации (MLF):** 10 – 20г/г до начала MLF в зависимости от содержания алкоголя.

20г/г SpringFerm™ Xtrem эквивалентны внесению 20 ppm YAN

СОСТАВ (приблизительные значения)

Сухого вещества	>94%
Общий азот	9.2-10.9%
Общие полисахариды	13.3-19.3%
Липиды	1.2-2.4%
Минеральные вещества	9.2-13.6%
Витамины	ppm
Тиамин	130-257
Пантотенат кальция	157-331
Ниацин	480-805
Фолиевая кислота	16-54

УПАКОВКА

Коробка из 10 пакетов весом по 1 кг

20 кг бумажные мешки с полиэтиленовым вкладышем

ГАРАНТИИ

Fermentis® гарантирует оптимальный срок хранения продукта 3 года в оригинальной упаковке при максимальной температуре 20 °C в сухом месте.

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. Nou-Xay 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®-

The obvious choice for beverage fermentation

Division of S.I.Lesaffre. It is of the uses responsibility to make sure that the usage of this particular product complies with the legislation.