

 Для защиты свежести и аромата



SpringArom®

ОПИСАНИЕ

Ароматные белые и розовые вина, которые предназначены для употребления вскоре после розлива, пользуются большим успехом у потребителей, благодаря их свежести и интенсивности аромата. Чтобы сохранить эти характеристики, винодел обязан найти новые решения **для предупреждения рисков окисления.**

Fermentis® разработал **SpringArom®**, инактивированные дрожжи, обладающие важной восстановительной способностью, благодаря **высокому содержанию природного глутатиона, антиоксидантного трипептида, содержащегося в дрожжах**, который предотвращает органолептическое старение.

СВОЙСТВА

SpringArom® сочетает в себе эффекты глутатиона и инактивированных дрожжей.

- **Антиоксидантный эффект (хиноновая ловушка):**
 - **Защита цвета от потемнения**
 - **Защита ароматических компонентов, в частности тиолов**
- **Побочный эффект питания :** Богатство в органическом азоте для оптимального брожения совместно или без ДАФ
- **Улучшение органолептики :** Свежесть и полнота вкусовых ощущений

ПРИМЕНЕНИЕ

SpringArom® особенно подходит

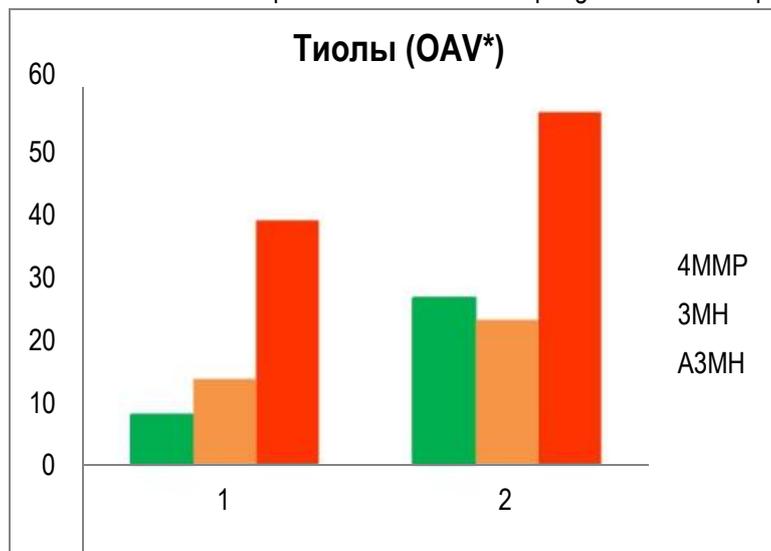
- Для создания **выразительных и хорошо сбалансированных белых и розовых вин**
- Для **белых и розовых вин, винифицированных без контроля температуры** и при этом склонных к потере аромата
- Для **богатых тиолами сортов винограда** (Sauvignon, Petit и Gros Manseng, Cabernet Sauvignon, Merlot)
- Для свежих и фруктовых молодых красных и розовых вин

The obvious choice for beverage fermentation   



СРАВНИТЕЛЬНЫЕ ИСПЫТАНИЯ

Sauvignon Blanc 12.6%об, 2013
 Протокол Fermentis® с SpringArom® и ViniLiquid (2) vs Сульфат аммония (1)



Внесение 30г/гл SpringArom® в начале брожения помогло значительно сохранить аромат (тиолы) Sauvignon Blanc по сравнению с добавлением сульфата аммония. Увеличение полноты тела ощущалось так же выражено, как и гораздо большая сложность в ароматическом профиле.

*OAV: Odor Active Value

ДОЗИРОВКА

Внесение 20- 30 г/гл в сусло сразу же после отстаивания и перед внесением дрожжей позволяет использовать элементы поддержки. Мы рекомендуем периодически переходить к выдержке на осадке с перемешиванием при использовании SpringArom®.

SpringArom® не может быть заменой для продуктов, вносящих питание и осуществляющих поддержку брожения.

В случае использования сусла с большим дефицитом азота, рекомендуется добавлять ДАФ, а также SpringFerm™ в соответствующих дозировках (см. спецификацию SpringFerm™).

СОСТАВ (приблизительные значения)

Сухого вещества	>94%
Белковые вещества	53-63%
Из которых глутатион эквивалентны	>1.5%
Всего углеводов	24-28%
Липиды	4-8%
Минералы	4-8%

УПАКОВКА

Коробка из 10 пакетов весом по 1 кг

Коробка 10 кг (1x10кг)

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-Hay 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.