

 **Per preservare la freschezza degli aromi nei vini**

SpringArom®



DESCRIZIONE

I vini bianchi e rosati giovani, a rotazione rapida, stanno sempre più riscontrando l'interesse dei consumatori che ne apprezzano specialmente la freschezza e l'intensità aromatica. Al fine di preservare queste caratteristiche, l'enologo deve mettere in atto tutte le procedure enologiche possibili per bloccare o rallentare i rischi di ossidazione.

Fermentis ha messo a punto SpringArom®, un attivatore di fermentazione a base di lieviti inattivati ad alto potere riducente, grazie alla naturale presenza di un'alta concentrazione di **glutazione che previene la formazione di radicali liberi nel vino preservando le caratteristiche organolettiche.**

PROPRIETA'

SpringArom® abbina gli effetti del glutazione a quelli di un lievito inattivato.

- **Azione antiossidante (blocco dei chinoni):**
 - Protezione del colore (protezione dei polifenoli)
 - Protezione delle molecole aromatiche, specialmente i tioli
- **Nutrizione:** Ricco di elementi di supporto e di azoto organico, assicura un'elevata sicurezza fermentativa
- **Miglioramento organolettico:** Freschezza e incremento di volume

APPLICAZIONI

SpringArom® è particolarmente adatto

- Per l'elaborazione di vini bianchi e rosati espressivi e ben equilibrati
- Per vini bianchi e rosati vinificati in assenza di controllo di temperatura e quindi inclini alla perdita dell'aroma
- Per varietà ricche in tioli (Sauvignon, Petit and Gros Manseng, Cabernet Sauvignon, Merlot)
- Per vini giovani rossi e rosati, freschi e fruttati.
- Per tutte le vinificazioni in riduzione

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

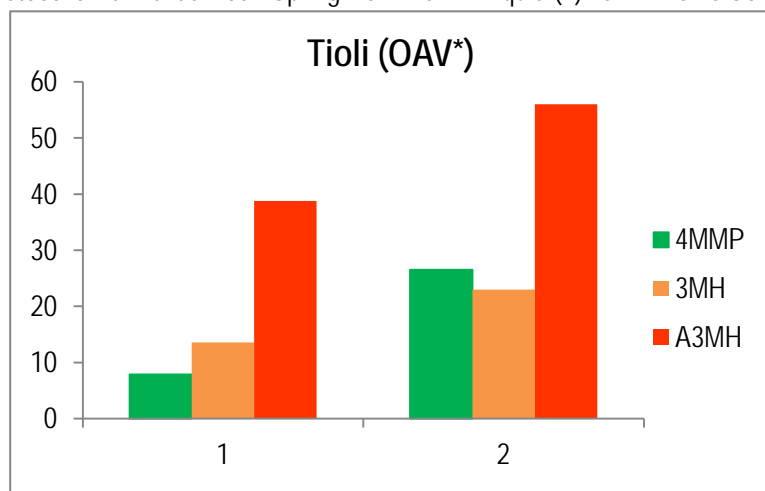


www.hts-enologia.com
info@hts-enologia.com



TEST COMPARATIVO

Mosto di Sauvignon Blanc, 12.6%vol./vol., 2013
 Protocollo Fermentis® con SpringArom® e ViniLiquid (2) vs Ammonio Solfato (1)



L'apporto di 30g/hL di SpringArom® all'inizio della fermentazione ha favorito notevolmente la preservazione degli aromi (tioli) di Sauvignon Blanc rispetto alla sola aggiunta di ammonio solfato. E' stato riscontrato un netto aumento di volume in bocca così come una maggiore complessità nel profilo aromatico.
 *OAV: Odor Active Value

DOSAGGIO

Aggiungere da 20 a 30 g/hL nel mosto, immediatamente dopo l'illimpimento e appena prima dell'inoculo dei lieviti. Quando si utilizza SpringArom®, si raccomanda di procedere sistematicamente con un élevage sur lies (affinamento sulle fecce fini) in agitazione.

SpringArom® non può sostituire un vero e proprio attivante di fermentazione. In caso di mosti altamente carenti in azoto, si raccomanda l'aggiunta di altri attivanti di fermentazione in dosi appropriate, seguendo i protocolli Fermentis.

COMPOSIZIONE

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

Sostanza secca	>94%
Proteine	53-63%
<i>Di cui glutazione equivalente</i>	>1.5%
Glucidi totali	24-28%
Lipidi	4-8%
Minerali	4-8%

PACKAGING

Cartoni da 10 sacchetti da 1 Kg
 Confezioni da 10 Kg (1x10Kg)

GARANZIA

I lieviti Fermentis®, grazie al loro elevatissimo tasso di sostanza secca, se mantenuti nella loro confezione originale, sigillata e sottovuoto, ad una temperatura non superiore a 20°C, si conservano perfettamente per 3 (tre) anni. Temperature di stoccaggio più basse, prossime a 10°C, prolungano la conservabilità a 4 (quattro) 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.

Ogni lievito Fermentis® è sviluppato nell'ambito di un regime di produzione specifico e beneficia del know-how del gruppo Lesaffre, leader mondiale nella produzione di lievito. Questo garantisce la massima purezza microbiologica e la massima attività di fermentazione.

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.