

¡El “pack” nutricional para las levaduras!



SpringFerm™ Equilibre

DESCRIPCIÓN

SpringFerm™ Equilibre es un activador de fermentación complejo, cuya acción está fundada en la sinergia existente entre el nitrógeno mineral y el orgánico. Su fórmula ha sido especialmente estudiada para optimizar los efectos sobre el crecimiento y supervivencia de las levaduras, disminuyendo considerablemente los riesgos de fermentaciones lentas o paralizadas.

PROPIEDADES

MEJOR ASIMILACIÓN DE COMPUESTOS NITROGENADOS

- El **SpringFerm™ Equilibre**, gracias al contenido de fosfato diamónico (DAP) y aminoácidos, es rico en nitrógeno mineral y orgánico, respectivamente. Su fórmula específica mejora la asimilación de nitrógeno mineral, respecto a la utilización de DAP únicamente. **SpringFerm™ Equilibre** aporta **17 mg/l** de nitrógeno mineral asimilable cuando es aplicado a razón de 20 g/hl.
- **SpringFerm™ Equilibre** disminuye los riesgos de desviaciones organolépticas (acidez volátil, H₂S) y favorece la formación de alcoholes superiores y sus ésteres.

APORTE DE FACTORES DE SUPERVIVENCIA

- **SpringFerm™ Equilibre** es rico en ácidos grasos y esteroides, necesarios para la supervivencia de las levaduras. Una dosis de 20 g/h provee hasta 13 mg/l de sustancias lipídicas para la reconstitución de la membrana celular. Este aporte asegura la integridad de la membrana plasmática en las fermentaciones más estresantes: alto grado alcohólico, escasez de nutrientes durante el proceso fermentativo...
- **SpringFerm™ Equilibre** es rico en tiamina. Aporta 0,6 mg/l cuando se suministra a razón de 20 g/hl, siendo esta dosis suficiente como para aumentar un 20 % la población viable y acelerar la fermentación de los azúcares.

EFFECTO SOPORTE Y ROL DETOXIFICANTE

- Al ser rico en envolturas celulares de levadura **Springcell**, el **SpringFerm™ Equilibre** permite la detoxificación de los mostos y cumplir un rol como soporte en mostos muy clarificados.

APLICACIONES

SpringFerm™ Equilibre es recomendable para completar la fermentación de mostos de difícil vinificación, con muy alto potencial alcohólico, muy clarificados o durante fermentaciones lánguidas o reinicio de fermentaciones.

SpringFerm™ Equilibre es muy fácil de usar y se recomienda en plantas que no desean fraccionar los aportes de nutrientes: un simple suministro proporciona todos los elementos que son necesarios para el metabolismo de las levaduras.

The obvious choice for beverage fermentation 



DOSIFICACIÓN

SpringFerm™ Equilibre puede ser incorporado durante la inoculación de la levadura para ejercer su rol nutricional, utilizando una dosis de 15 a 20 g/hl.

Atención: El uso de SpringFerm™ Equilibre podría no ser legal para dosis mayores de 20 g/hl, debido al elevado contenido de tiamina en su fórmula. También posee DAP y envolturas celulares, ambos también sujetos a límites que deberían tenerse en cuenta en caso de suministros de producto extra.

El DAP puede ser agregado (10-30 g/hl) en simultáneo con el SpringFerm™ Equilibre, en caso que el mosto sea deficiente en nitrógeno (<180mg/l).

En caso de fermentaciones difíciles, se puede también agregar 10-20 g/hl de DAP y/o envolturas celulares, entre el primer tercio y la mitad de la fermentación (densidad 1,050 – 1,040). Para todos los demás usos, contactar a Fermentis®.

Eventualmente, se recomienda verificar los límites legales aplicables localmente, de acuerdo a las condiciones de uso establecidas.

COMPOSICIÓN

Envolturas celulares Springcell, levaduras parcialmente autolisadas, DAP, clorhidrato de tiamina.

PACKAGING

Caja conteniendo 20 sachets de 500 g (peso neto total de la caja: 10 kg)

GARANTÍA

SpringFerm™ Equilibre está envasado al vacío, ya que contiene envolturas celulares Springcell para evitar posibles desviaciones organolépticas por oxidación de los compuestos lipídicos.

Fermentis® garantiza una conservación óptima del producto por 3 años, mientras permanezca en su embalaje original y almacenado a una temperatura máxima de 20 °C, a resguardo de la humedad.

Fermentis® garantiza la conformidad del producto de acuerdo al **Código Internacional de Prácticas Enológicas**, hasta la fecha máxima recomendada de uso, mientras permanezca en las condiciones de almacenamiento descritas anteriormente.

Los activadores de fermentación y productos funcionales Fermentis® son exclusivamente elaborados a partir de productos de levadura naturales. El “know-how” del grupo Lesaffre, asegura a los usuarios productos de alta “performance”, respondiendo a las prácticas enológicas modernas.

Las informaciones contenidas en esta ficha técnica son la transcripción exacta del estado de nuestros conocimientos del producto a la fecha indicada. Estas informaciones son propiedad exclusiva de Fermentis Division of S.I.Lesaffre. Es responsabilidad del usuario asegurar que el uso de este producto en particular, sea conforme a las leyes y reglamentaciones en vigencia.