

 **La solución ORGÁNICA a las fermentaciones lentas y paralizadas**



## SpringCell BIO

### DESCRIPCIÓN

Ciertas operaciones destinadas a activar la fermentación alcohólica actúan sobre el crecimiento de las levaduras y mejoran la cinética fermentativa únicamente al inicio, sin efecto sobre la supervivencia de las levaduras y el final de fermentación. El uso de las **envolturas celulares SpringCell BIO**, permite justamente mantener la viabilidad celular a largo plazo, gracias a su efecto **detoxificante en el mosto y al aporte de factores de supervivencia** a las generaciones de levaduras formadas en fase de crecimiento.

Las **envolturas celulares son activadores de fermentación de alta "performance"**, que actúan eficientemente sobre fermentaciones enlentecidas o paralizadas.

Las **envolturas celulares SpringCell BIO** son producidas a partir de levaduras *Saccharomyces cerevisiae* crecidas especialmente en un sustrato certificado orgánicamente y procesadas específicamente para obtener la certificación orgánica.

### PROPIEDADES

- **Adsorción de sustancias tóxicas para la levadura:** ácidos grasos inhibidores, residuos de productos fitosanitarios, ocratoxina A, gracias a la presencia de glucanos y mananos, que fijan estos compuestos.
- **Rico en factores de supervivencia, esteroides, ácidos grasos de cadenas insaturadas, considerados como "sustitutos de oxígeno"**. Estos elementos protegen las sucesivas generaciones de levaduras surgidas de la primera generación, manteniendo la **integridad de su membrana** y aumentando su resistencia al etanol.
- **Aumento de la tasa de multiplicación celular:** SpringCell BIO es el único activador que permite alcanzar el consumo total de azúcares en mostos con fermentaciones lánguidas, sin producción de acidez volátil.
- **Efecto soporte en los mostos.** SpringCell BIO es **100 % insoluble** y ejerce un efecto soporte cuando se aplica en mostos muy clarificados, aumentando la turbidez y sin el inconveniente de desviaciones organolépticas que pudieran producir las lías/borras.

### APLICACIONES

SpringCell BIO puede utilizarse en forma preventiva cuando:

- La concentración de azúcares reductores es elevada.
- El mosto está **muy clarificado** (ausencia de lías/borras que contienen ácidos grasos insaturados, necesarios para la reconstitución de la membrana de la levadura).
- Necesidad de preservar la esencia del vino, limitando las adiciones de nutrientes, especialmente de índole inorgánico.

SpringCell BIO es usado en forma curativa para **detoxificar el mosto** en fermentaciones paralizadas y para **reinocular la levadura en buenas condiciones**.

En ese caso, la selección de la cepa de levadura para la refermentación de la cuba paralizada es particularmente importante. Se recomienda el empleo de nuestra cepa **SafEno™ BC S103**, la más vigorosa de la gama Fermentis®, también disponible para la producción de vinos orgánicos.

The obvious choice for beverage fermentation    



## CERTIFICACIONES

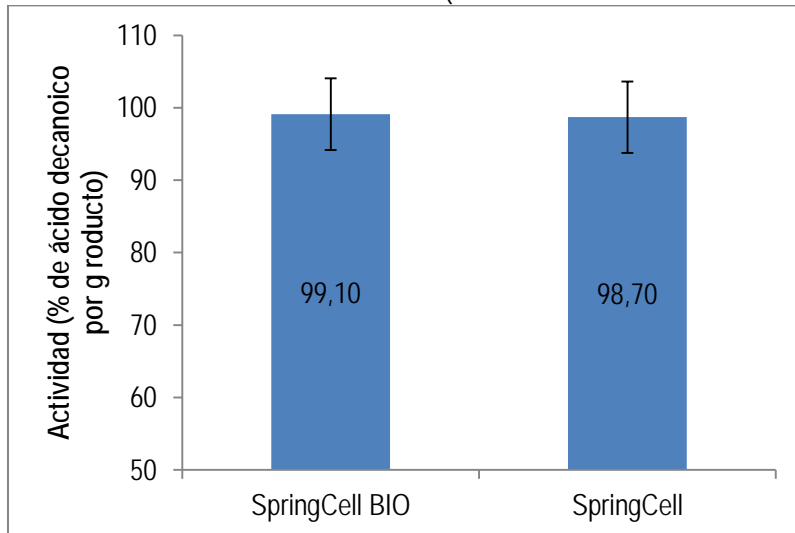
Las envolturas celulares SpringCell BIO son certificadas orgánicamente por ECOCERT FR-BIO-01, de acuerdo a las regulaciones Europeas EU 834/2007 and 889/2008.

Las envolturas celulares son los únicos derivados de levaduras autorizados para la producción de vino por la regulación europea EU 203/2012.



## ACTIVIDAD

Test de adsorción de ácido decanoico (RESOLUCIÓN OIV-OENO 497-2013)



Las paredes celulares SpringCell BIO tienen capacidades de adsorción similares a las del SpringCell convencional, cuando se mide el mayor inhibidor de crecimiento, el ácido decanoico. Esto asegura su calidad como activador de fermentación.

Adicionalmente, SpringCell BIO no muestra diferencias organolépticas significativas en comparación al SpringCell,

## DOSIFICACIÓN

**Uso preventivo:** Diluir 20 a 30 g/hl de SpringCell en 10 veces su propio peso de vino y adicionarlo al mosto (homogenizar a través de remontajes) cuando se hayan consumido 35 – 45% de los azúcares. En vinificación de tintos, el agregado de SpringCell debe ser realizado debajo del sombrero. En caso de mostos muy clarificados, se recomienda adicionar SpringCell luego de finalizado éste proceso, antes de la inoculación.

**Uso curativo, para fermentaciones enlentecidas o paralizadas:** Diluir 30 a 40 g/hl de SpringCell en 10 veces su propio peso de vino e incorporar directamente en el vino descubado, sulfitado con una dosis de 2 a 3 g/hl. Se recomienda consultar nuestro protocolo de reinicio de fermentaciones.

**Advertencia:** Las envolturas SpringCell BIO poseen un límite de uso de 40 g/hl, de acuerdo a la legislación Europea.

## PACKAGING

Cajas conteniendo 20 sachets envasados al vacío de 500 g (peso neto total de la caja: 10 Kg)

## GARANTÍA

La riqueza lipídica de SpringCell BIO lo hace sensible a oxidaciones. Fermentis® garantiza las propiedades organolépticas del producto envasándolo al vacío y 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.