

 **Para estabilizar color y suavizar los vinos**



SpringCell Color

DESCRIPCIÓN

SpringCell Color ha sido especialmente desarrollado para actuar sobre la intensidad y la estabilidad del color, así como sobre la redondez de los vinos tintos a largo plazo. Su concentración de polisacáridos duplica la de una levadura básica inactiva. Se ha demostrado un impacto cualitativo en vinos tintos jóvenes, así como vinos tintos de crianza de alta calidad.

PROPIEDADES

COLOR

- **Aumento de la intensidad colorante:** gracias a una mejor composición en taninos y antocianos en el vino, luego del tratamiento (aumento de la densidad a 520 nm y 280 nm y de la cantidad de antocianos).
- **Estabilización del color:** Los polisacáridos favorecen la estabilización de los complejos antociano-taninos y permiten reducir índice de antocianos libres.

SABOR

- Suaviza significativamente los taninos más astringentes, gracias al efecto “coating” de los polisacáridos sobre los taninos verdes (disminución del índice de gelatina)

NUTRICIÓN, efecto secundario

- **Aporte de nitrógeno orgánico durante la fermentación,** bajo la forma de aminoácidos, que son rápidamente asimilados por las levaduras.
- **Aporte de factores de supervivencia (ergosterol, ácidos grasos)** para garantizar el fin de fermentación, gracias a la porción de paredes celulares SpringCell en su formulación.

APLICACIONES

SpringCell Color es apto para:

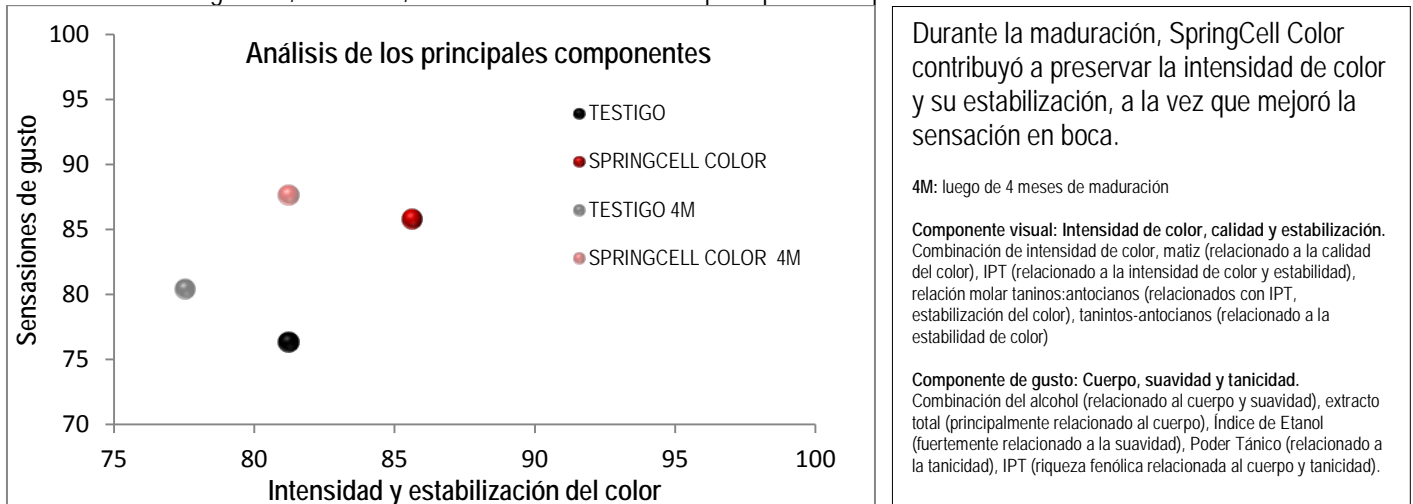
- Elaboración de vinos tintos intensos y redondos
- Mostos sujetos a maceraciones largas o procesos de extracción fuertes (suavización de los taninos verdes)
- Vinos procesados por termovinificación
- Vinos procedentes de cepajes muy tánicos y con gran materia colorante
- Mostos pobres en antocianos

The obvious choice for beverage fermentation    



RESULTADOS DE ESTUDIOS

Efecto de 30 g/hl of SpringCell Color adicionado antes de la inoculación de la levadura, sobre los complejos polifenólicos de un Malbec argentino, año 2011, a través del análisis de los principales componentes:



Durante la maduración, SpringCell Color contribuyó a preservar la intensidad de color y su estabilización, a la vez que mejoró la sensación en boca.

4M: luego de 4 meses de maduración

Componente visual: Intensidad de color, calidad y estabilización.
Combinación de intensidad de color, matiz (relacionado a la calidad del color), IPT (relacionado a la intensidad de color y estabilidad), relación molar taninos:antocianos (relacionados con IPT, estabilización del color), taninos-antocianos (relacionado a la estabilidad de color)

Componente de gusto: Cuerpo, suavidad y tanicidad.
Combinación del alcohol (relacionado al cuerpo y suavidad), extracto total (principalmente relacionado al cuerpo), Índice de Etanol (fuertemente relacionado a la suavidad), Poder Tánico (relacionado a la tanicidad), IPT (riqueza fenólica relacionada al cuerpo y tanicidad).

DOSIFICACIÓN

Se debe incorporar 20 to 30 g/hl de SpringCell Color antes de la inoculación de la levadura, para cumplir con su rol funcional, así como elemento soporte, diluido en 10 veces su propio peso en vino o agua.

Advertencia: Para un agregado extra eventual, debe tenerse en cuenta que SpringCell Color contiene envolturas celulares, cuyo uso tiene un límite legal de 40 g/hl, según establece la legislación europea.

En caso de condiciones de fermentación difíciles, las envolturas celulares SpringCell pueden ser agregadas en un rango de 10-20 g/hl entre el primer tercio y la mitad de la fermentación (densidad 1,050 – 1,040). Para otros usos, contactar a Fermentis®.

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

COMPOSICIÓN en % p/p de producto (valores indicativos)

Materia seca	> 94%
Nitrógeno local	4-6%
Carbohidratos totales	42-46%
<i>De los cuales son polisacáridos</i>	39-43%
Lípidos	11-15%
Minerales	4-8%

PACKAGING

Caja conteniendo 20 sachets de 500 g cerrados al vacío (Peso neto total la caja: 10 kg)

Caja conteniendo 1 sachet x 10 kg cerrado al vacío (Peso neto total de la caja: 10 kg)

GARANTÍA

Debido a que contiene envolturas celulares, **SpringCell Color** está envasado al vacío 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.

The obvious choice for beverage fermentation