

 **Le pack santé pour vos levures!**



SpringFerm™ Equilibre

DESCRIPTION

SpringFerm™ Equilibre est un activateur de fermentation complexe basé sur la synergie entre azote organique et minéral. Sa formule a été spécialement étudiée pour optimiser ses effets sur la croissance et la survie des levures, ce qui en fait une arme nutritionnelle de choix contre les risques d'arrêt de fermentation ou de fermentation languissante.

PROPRIETES

MEILLEURE ASSIMILATION DES COMPOSES AZOTES

- Riche en azote minéral, grâce à son contenu en phosphate diammonique (DAP), et riche en azote organique, grâce à son contenu en acides aminés, la formulation spéciale de SpringFerm™ Equilibre améliore l'assimilation de l'azote minéral par rapport à l'utilisation de DAP seul. SpringFerm™ Equilibre fournit 17 mg/L d'azote minéral assimilable pour une dose de 20 g/hl de produit.
- SpringFerm™ Equilibre diminue les risques de déviations organoleptiques (acidité volatile, H₂S) et favorise la formation d'alcools secondaires et de leurs esters.

APPORTS DE FACTEURS DE SURVIE

- Riche en stérols et acides gras nécessaires à la survie de la levure. Une dose de 20g/hl de SpringFerm™ Equilibre fournit jusqu'à 13 mg/L de matière lipidique pour la reconstitution de la membrane cellulaire. Cet apport favorise l'intégrité de la paroi dans les conditions de fermentation les plus stressantes : fort degré alcoolique, raréfaction des nutriments au fur et à mesure de la fermentation...
- Riche en thiamine. SpringFerm™ Equilibre en contient jusqu'à 0,6 mg/L pour un apport de 20g/hl. Cette dose suffit pour augmenter de 20% la population viable et accélérer la fermentation des sucres.

ROLE DE SUPPORT ET DETOXIFIANT

- Riche en écorces de levure Springcell, SpringFerm™ Equilibre permet la détoxification des moûts et joue un rôle support sur des moûts fortement débourbés.

APPLICATIONS

SpringFerm™ Equilibre convient parfaitement pour l'achèvement complet de la fermentation de tous les moûts difficiles à vinifier: moûts à fort potentiel alcoolique, très clarifiés, en fermentation languissante ou en reprise de fermentation.

SpringFerm™ Equilibre est très facile d'emploi. Il est recommandé pour les caves ne désirant pas fractionner les apports de nutriments : un seul apport fournit les éléments indispensables au métabolisme de la levure.

The obvious choice for beverage fermentation    



DOSES D'EMPLOI

SpringFerm™ Equilibre doit être incorporé lors de l'inoculation des levures pour jouer son rôle nutritif à une dose de 15 à 20 g/hl.

Attention : SpringFerm™ Equilibre ne peut être utilisé légalement au-delà d'une dose de 20g/hl en raison de sa forte teneur en thiamine. Il contient également du phosphate diammonique et des écorces de levures également soumis à une limite d'utilisation légale dont il faut tenir compte pour des apports supplémentaires éventuels.

Du phosphate diammonique peut être ajouté (10-30g/hl) simultanément au SpringFerm™ Equilibre dans le cas d'un moût carencé en azote (< 180 mg/L).

En cas de fermentation difficile, du phosphate diammonique et/ou des écorces Springcell, à raison de 10-20 g/hl chacun, peuvent être également ajoutés entre tiers et mi-fermentation (densité 1050-1040). Pour toute autre utilisation, contactez Fermentis.

Pensez à vérifier les limites éventuelles applicables dans votre pays en tenant compte de vos propres conditions d'utilisation du produit.

COMPOSITION

Ecorces de levure Springcell, autolysats partiels de levures, phosphate diammonique, chlorhydrate de thiamine.

CONDITIONNEMENT

Carton de 20 sachets sous vide de 500g (Poids net total du carton : 10 kg)

GARANTIE

SpringFerm™ Equilibre contient des écorces de levure Springcell, et est donc conditionné sous vide pour éviter toute déviation organoleptique du produit par oxydation.

Fermentis® garantit une conservation optimale de ce produit pendant 3 ans dans son emballage d'origine, stocké à une température de 20°C maximum et à l'abri de l'humidité.

Fermentis® garantit la conformité du produit au Codex Œnologique International jusqu'à la DLUO dans les conditions de conservation décrites ci-dessus.

Les activateurs de fermentation et produits fonctionnels Fermentis® sont élaborés exclusivement à partir de produits de levure naturels. Le savoir-faire du groupe Lesaffre vous assure des produits de haute performance, répondant aux exigences des pratiques œnologiques modernes.

Les informations contenues dans cette fiche technique sont la transcription exacte de l'état de nos connaissances du produit à la date indiquée. Elles sont la propriété exclusive de Fermentis Division of S.I.Lesaffre. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que l'usage de ce produit en particulier est conforme aux lois et réglementations en vigueur.