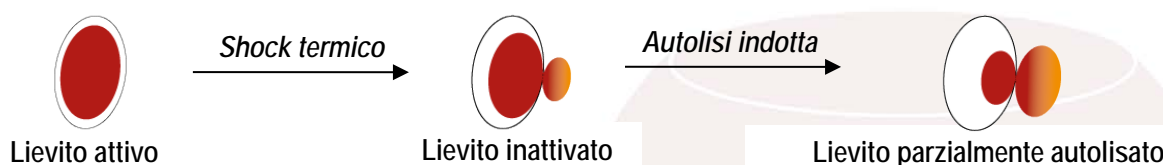


DESCRIZIONE “Dal lievito.... Per il lievito”

SpringFerm™ è un attivatore di fermentazione a base di lieviti parzialmente autolisati con un contenuto in azoto organico 3 volte superiore rispetto ad un lievito inattivo. Direttamente derivato dal lievito, apporta tutti gli amminoacidi, steroli, minerali, vitamine e elementi di supporto, la cui mancanza nel mezzo da fermentare può causare problemi per il completamento della fermentazione.



PROPRIETÀ

GESTIONE DEL CONTENUTO DI AZOTO

SpringFerm™ è un attivatore di fermentazione al 100% di origine naturale che aggiunto al mosto o al mezzo da fermentare permette di creare o ristabilire l'equilibrio sinergico tra azoto amminico (FON) e minerale (FAN) ottimizzando l'attività fermentativa del lievito.

L'alto contenuto in amminoacidi essenziali e nucleotidi (acido glutammico, Asparagina, Leucina, Lisina, Serina), è indispensabile per la sintesi proteica del lievito.

EFFETTO SINERGICO TRA AZOTO MINERALE E AZOTO ORGANICO

L'aggiunta di azoto amminico contenuto in SpringFerm™, migliora le condizioni di assimilazione dell'ammonio presente nel mosto (FAN) o di quello eventualmente aggiunto (DAP).

APPORTO DI VITAMINE

SpringFerm™ ha un contenuto naturale in tiamina fino a 600 mg/kg, quantità sufficiente al fabbisogno del lievito per evitare una produzione elevata di SO₂ e di acido acetico. SpringFerm™ è naturalmente ricco in Acido Folico, Pantotenato di Calcio e Niacina.

EFFETTO DI SUPPORTO

La parte insolubile di SpringFerm™ ha un effetto di supporto al lievito, in particolare nei mosti molto chiarificati.

RICCHEZZA IN FATTORI DI SOPRAVVIVENZA (ERGOSTEROLI)

SpringFerm™ contiene il 20% di scorze di lievito ricche in lipidi e in ergosteroli considerati quali sostituti dell'ossigeno in condizioni di anaerobiosi spinta. Questi elementi sono necessari per una migliore funzionalità della membrana cellulare, assicurando una migliore permeabilità agli zuccheri e una maggiore resistenza alla concentrazione di etanolo.

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



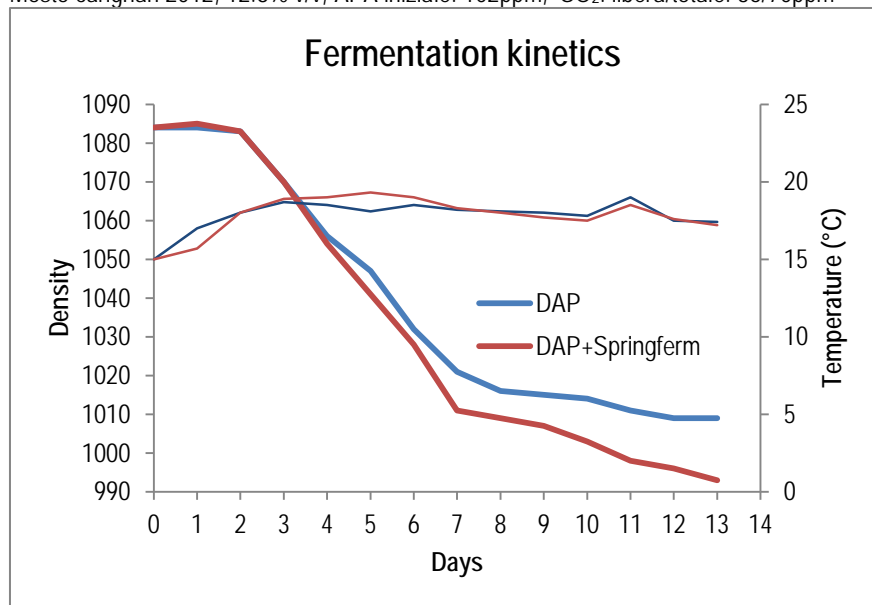
www.hts-enologia.com

info@hts-enologia.com



PROVE

Mosto carignan 2012, 12.8% v/v, APA iniziale: 102ppm, SO₂: libera/totale: 36/70ppm



All'inoculo del lievito: DAP 24g/hl (blu) o DAP 24g/hl + SpringFerm 20g/hl (rosso)
 A 1,055: DAP 24g/hl (blu) o DAP 24g/hl + Springferm 20g/hl (rosso)

L' apporto di SpringFerm™ rispetto al "solo DAP" ha permesso di garantire la fermentazione in condizioni difficili.

DOSI

La quantità di azoto ottimale da apportare per lo svolgimento del processo fermentativo va calcolata in funzione della quantità di APA iniziale (FON+FAN) presente naturalmente nel mosto e in **funzione del lievito selezionato che si andrà ad impiegare**.

Per garantire una nutrizione completa, se il mosto è leggermente scarso di APA, è raccomandabile apportare **SpringFerm™** (dosaggio minimo da 20g/hL) con aggiunta di DAP o senza, ad un terzo della fermentazione.

In caso di mosti molto chiarificati, l'apporto di **SpringFerm™** dovrebbe essere fatta all'inoculo del lievito e rinnovata tra un terzo e metà della fermentazione..

20g/hL di SpringFerm® equivalgono ad un apporto di 10 ppm di azoto assimilabile dal lievito.

COMPOSIZIONE in g/g di prodotto (valori dati unicamente a titolo indicativo)

Sostanza secca	>94%	<i>Tiamina</i>	130-257
Azoto totale	9.2-10.9%	<i>Pantotenato di calcio</i>	157-331
Polisaccaridi Totali	13.3-19.3%	<i>Niacine</i>	480-805
Lipidi	1.2-2.4%	<i>Acido Folico</i>	16-54
Minerali	9.2-13.6%		
Vitamine	in ppm		

PACKAGING

Cartone da 10 confezioni da 1 Kg ciascuno (Peso netto intera scatola: 10 Kg)

Confezioni di carta da 20 Kg con rivestimento interno in polietilene.

GARANZIA

Fermentis® garantisce una conservazione ottimale del prodotto per 3 anni nel suo imballaggio originale ad una temperatura non superiore ai 20°C e in luogo asciutto/al riparo dall'umidità. Fermentis® garantisce che il prodotto è conforme al Codex enologico internazionale fino alla sua data di scadenza alle condizioni di stoccaggio di cui sopra.

Tutti i coadiuvanti di fermentazione e i prodotti funzionali Fermentis® sono prodotti da lieviti naturali. Il know-how del gruppo Lesaffre, assicura prodotti di elevate caratteristiche, rispondenti alle esigenze delle pratiche enologiche moderne.

The data contained in this technical sheet are the exact transcription of our knowledge of the product at the mentioned date. They are the exclusive property of Fermentis®- Division of S.I.Lesaffre. It is of the uses responsibility to make sure that the usage of this particular product complies with the legislation.