

 **Activador de fermentación multipropósito**

SpringFerm™



DESCRIPCIÓN “¡Levaduras...para las levaduras!”

SpringFerm™ es un activador de fermentación a base de levaduras parcialmente autolisadas, que contiene aproximadamente tres veces más nitrógeno asimilable que una levadura inactiva básica. Aporta aminoácidos, esteroides, minerales y vitaminas producidos directamente por las levaduras. La ausencia de estos compuestos puede ser perjudicial para completar las fermentaciones.



PROPIEDADES

MANEJO DEL NIVEL DE NITRÓGENO ORGÁNICO

SpringFerm™ es un activador 100% de origen natural y, como tal, representa una fuente de aminoácidos que permite al enólogo manejar y optimizar balance de nitrógeno mineral y orgánico en el mosto. Es **rico en nucleótidos y aminoácidos, que son esenciales para la levadura** (glutamina, asparagina, leucina, lisina y serina) y cruciales para la síntesis proteica.

EFFECTO SINÉRGICO ENTRE EL NITRÓGENO MINERAL Y EL ORGÁNICO

El nitrógeno orgánico mejora la asimilación del amonio. El suministro de SpringFerm™ en conjunto con una fuente de nitrógeno mineral (por ejemplo, fosfato diamónico – DAP), optimiza la nutrición de la levadura.

SUMINISTRO DE VITAMINAS

SpringFerm™ contiene en forma natural hasta 600 mg/kg de tiamina, concentración suficiente para cubrir, por medio de la dosis recomendada, las necesidades de la levadura y evitar la producción de altos niveles de SO₂ y ácido acético. Adicionalmente, SpringFerm™ es rico en ácido fólico, pantotenato de calcio y niacina.

EFFECTO SOPORTE

La fracción insoluble de SpringFerm™ permite actuar como soporte en mostos muy clarificados. Aumenta la turbidez sin correr riesgos de producirse sabores no deseados causados por lías/borras pesadas.

RICO EN FACTORES DE SUPERVIVENCIA (ESTEROLES)

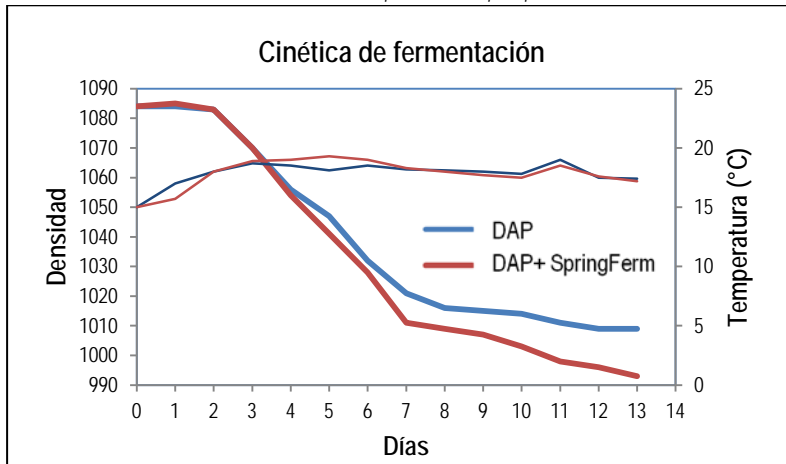
SpringFerm™ contiene 20% de paredes celulares, que son ricas en lípidos y, principalmente, ergosterol, que es considerado un sustituto del oxígeno en condiciones de anaerobiosis estricta. Son necesarios para asegurar la resistencia de las membranas al etanol y la asimilación/permeabilidad de los azúcares.

The obvious choice for beverage fermentation    



ENSAYO TÉCNICO

Mosto de Cariñena, año 2012, 12,8% vol./vol. YAN inicial: 102ppm. SO₂ libre/total: 36/70 ppm



*Durante la inoculación: DAP 24 g/hl (azul) o DAP 24 g/hl + SpringFerm™ 20 g/hl (rojo).
 Al llegar a 1,055: DAP 24 g/hl (azul) o DAP 24 g/hl + SpringFerm™ 20 g/hl (rojo)*

El agregado de SpringFerm™ en comparación con el agregado de "DAP solo" permite asegurar la fermentación en condiciones difíciles

DOSIFICACIÓN

Se recomienda realizar el **cálculo óptimo de suministro de nitrógeno** a ser agregado durante la fermentación, en función de la levadura seleccionada y la cantidad de nitrógeno disponible en el mosto.

Para tener una nutrición completa, se recomienda agregar **SpringFerm™ (dosis convencional de 20 g/hl)** en combinación o no con DAP, entre el primer tercio y la mitad de la fermentación, mientras el mosto sea ligeramente deficiente en YAN.

En caso que el mosto se encuentre excesivamente clarificado, la adición de **SpringFerm™** debe ser realizada a la par de la inoculación de la levadura y renovada al llegar al primer tercio de la fermentación.

20 g/hl of SpringFerm™ para una adición equivalente de 10 ppm de YAN

COMPOSICIÓN in % p/p de producto (valores indicadores)

Materia seca	> 94%
Nitrógeno total	9-10%
Polisacáridos totales	17-21%
Lípidos	6-8%
Minerales	5-9%
Composición Vitaminica	(en ppm)
Tiamina	400-600
Pantotenato de calcio	50-170
Niacina	200-300
Ácido fólico	20-40

PACKAGING

Cajas conteniendo 10 sachets de 1kg (Peso neto total de la caja: 10 Kg)

Bolsas externas selladas de papel, con bolsa interna de polietileno conteniendo 10 kg netos de producto

Bolsas externas selladas de papel, con bolsa interna de polietileno conteniendo 25 kg netos de producto

GARANTÍA

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.