

 Pour des profils polyphénolique et organoleptique bonifiés



SpringCell™ Color G2

DESCRIPTION

SpringCell™ Color G2 est une levure inactivée spécifique issue de *Saccharomyces cerevisiae*. Particulièrement riche en polysaccharides, il impacte le profil polyphénolique des vins rouges pour une couleur à la fois plus stable et plus intense ainsi qu'une structure tannique plus souple. **SpringCell™ Color G2** optimise les effets du SpringCell™ Color tout en facilitant son utilisation grâce sa formulation micro granulée.

SpringCell™ Color G2 améliore le profil organoleptique des vins rouges et se révèle particulièrement intéressant pour des vins premiums destinés à la garde.

PROPRIETES

PROFIL POLYPHENOLIQUE

- **Augmentation de la concentration en polyphénols : SpringCell™ Color G2 augmente significativement l'intensité colorante et la concentration finale en tanins du vin** (augmentation de la DO520 & DO280)
- **Stabilisation des polyphénols: l'effet des polysaccharides de SpringCell™ Color G2 est renforcé afin de stabiliser les complexes tanins-anthocyanes et de réduire la proportion d'anthocyanes libres.** Il favorise également la **production de tanins plus polymérisés, améliorant ainsi l'effet stabilisant.**

PROFIL ORGANOLEPTIQUE

- SpringCell™ Color G2 contribue de manière significative à **l'assouplissement des tanins les plus astringents** grâce à la **diminution de leur degré de polymérisation** et à **l'action enrobante des polysaccharides** (baisse du pouvoir tannique et augmentation de l'indice éthanol).

NUTRITION (bénéfice associé)

- **Apport de vitamines et d'azote organique pendant la fermentation** pour la nutrition azotée des levures, sous forme d'acides aminés rapidement assimilés par la levure.
- **Apport d'éléments insolubles et de facteurs de survie (ergostérols, acides gras)** pour favoriser la vigueur des levures tout au long de la fermentation.

E2U™



La formulation micro-granulée de SpringCell™ Color G2 permet une dissolution facilitée et une plus grande sécurité d'utilisation.

APPLICATIONS

SpringCell™ Color G2 est particulièrement recommandé pour:

- l'élaboration de **vins rouges intenses et ronds** de moyenne à longue garde,
- les moûts de **longue macération** ou ayant subi **une extraction trop poussée** (assouplissement des tanins verts)
- les vins issus de cépages **tanniques et riches en anthocyanes**
- les vins susceptibles de présenter une **couleur instable**

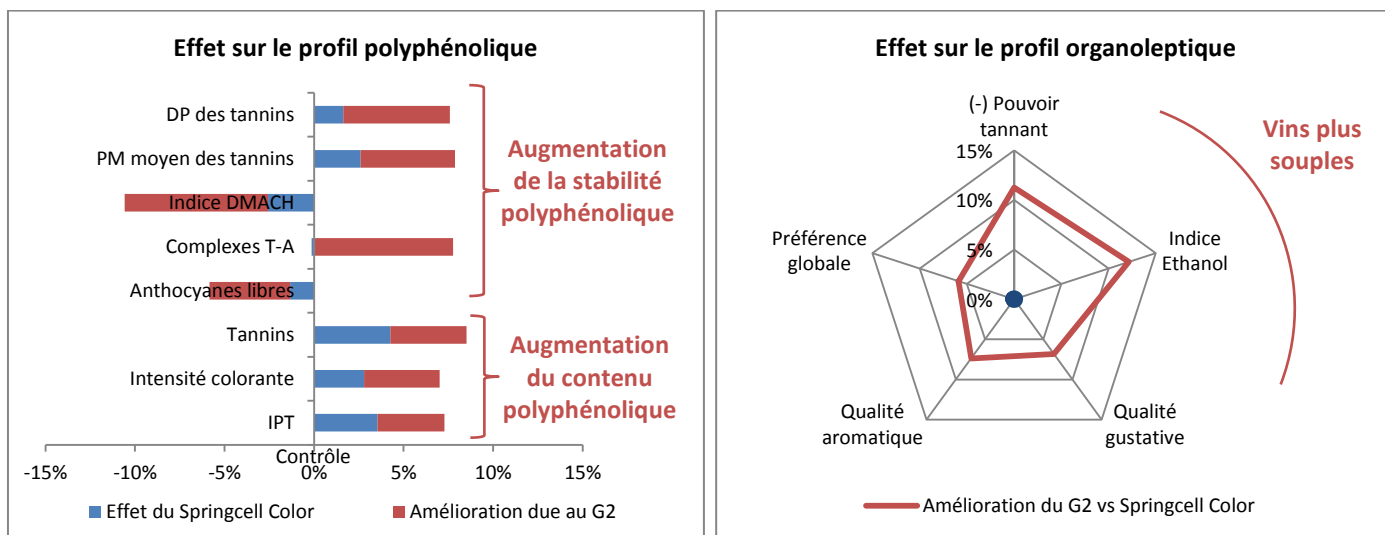
The obvious choice for beverage fermentation    



RESULTATS D'ESSAIS

SpringCell™ Color et G2 incorporés à 30g/hl juste avant l'inoculation des levures sur Malbec et Cabernet Sauvignon Argentin issus de 3 microvinifications différentes (2012, 2013 et 2015).

Effet moyen après 6,5 mois d'élevage sur les profils polyphénolique et organoleptique:



DP: Degré de polymérisation, PM: Poids Moléculaire, T-A: Tannin-Anthocyanine

DOSE D'EMPLOI

20 à 30g/hl de SpringCell™ Color G2 à incorporer juste avant l'inoculation des levures, dilué dans 10 fois son volume de moût ou d'eau.

Il est important de respecter le moment d'addition afin que le SpringCell™ Color G2 remplisse pleinement ses rôles fonctionnels et également d'élément support.

COMPOSITION en g%g de produit (valeurs indicatives)

Matière sèche	> 94%
Azote Total	7,5 – 8,8%
Glucides Totaux	28,0 – 34,0%
Lipides	4,0 – 8,0%
Matières minérales	4,0 – 8,0%

CONDITIONNEMENT

Carton de 20 sachets de 500g chacun sous vide (Poids net de la boîte pleine: 10 kg)

GARANTIE

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.