

 El agente perfecto para encolado, producido a partir de levaduras



Spring'Finer™

DESCRIPCIÓN

La enología moderna debe adaptarse a **nuevas demandas relacionadas a la seguridad de los consumidores**, en particular la presencia de sustancias alergénicas en los productos enológicos utilizados por los productores de vino. En la actualidad, el uso de algunos productos derivados del huevo y de la leche como fuentes de proteínas para encolado, especialmente la albúmina de huevo y caseína, están particularmente controlados y pueden estar sujetos a etiquetados especiales de acuerdo a la regulación europea (EU)n° 579/2012.

En este ámbito, **Fermentis®**, en colaboración con la compañía Sofralab, desarrolló un **proceso industrial único, que permite la extracción y preservación de proteínas nativas de una levadura *Saccharomyces cerevisiae*, especialmente seleccionada, con propiedades de encolado extraordinarias.**

PROPIEDADES

CLARIFICACIÓN DE VINOS

En opuesto a los extractos originados a partir de procesos de autólisis de levaduras, que poseen alta concentración de aminoácidos y pequeños péptidos, **Spring'Finer** contiene **proteínas de alto peso molecular (>15 kDa)**, cuya acción clarificante sobre partículas que generan turbidez y coloides presentes en vinos, son totalmente similares a otros agentes proteicos de encolado.

DISMINUCIÓN DE LA ASTRINGENCIA Y AMARGOR

Spring'Finer precipita los taninos más astringentes y amargos, pero preservando la estructura del vino, disminuyendo así la dureza y mejorando la calidad organoléptica.

ESTABILIZACIÓN CONTRA LA OXIDACIÓN

Spring'Finer remueve polifenoles oxidables, contribuyendo así a la estabilización de los vinos contra el pardeamiento.

NO PRODUCE DESESTABILIZACIÓN PROTEICA

No produce desestabilización proteica en vinos, a pesar de que el **Spring'Finer** es a base de proteínas de levaduras.

PÉRDIDA REDUCIDA DE VINO

Luego de la etapa de encolado, **las lías/borras** derivadas del uso de **Spring'Finer**, **permanecen gruesas y compactas** permitiendo así **disminuir la pérdida del vino recuperado, incrementando el valor agregado.**

E2U™



Spring'Finer es un producto **totalmente soluble** y tiene un **formato microgranulado**, haciendo que su **proceso de disolución sea más fácil y su uso más seguro. No necesita ningún tratamiento previo a su uso**, como ajustes de pH u otros...

APLICACIONES

- Para afinar **vinos blancos y tintos "Premium"**, en particular con **crianza en barrica**, antes del embotellado.
- Para remover los taninos más astringentes de mostos y **vinos sujetos a fuertes prensados.**

The obvious choice for beverage fermentation    



DOSIFICACIÓN Y USO

Mostos: 5 -20 g/hl (límite legal: 30 g/hl)

Vinos tintos: 5-15 g/hl (límite legal: 60 g/hl)

Vinos blancos y rosados: 1-5 g/hl (límite legal: 30 g/hl)

Agregar **Spring'Finer** en **10 veces su propio peso de agua (nunca en vino) a un máximo de 10-20 °C**. Esperar hasta que haya una disolución completa, mezclar e incorporar la solución obtenida directamente en el vino, a través de una conexión adecuada. Homogenizar el vino a través de remontajes, sin aireación.

Advertencia: Los extractos proteicos de levaduras pueden estar sujetos a un límite de uso entre 30 a 60 g/hl, de acuerdo a la legislación europea. Ver los límites mencionados arriba.

COMPOSICIÓN

Extracto proteico de levadura. NO GMO y NO ALERGÉNICO.

PACKAGING

Caja conteniendo 24 sachets de 125 g envasados al vacío (Peso neto total de la caja: 3 kg)

GARANTÍA

Spring'Finer es un producto altamente higroscópico. Fermentis® garantiza las propiedades organolépticas del producto mediante el envasado al vacío del producto.

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.