

A borok frissességének és aromájának védelmére



SpringArom®

LEÍRÁS

A palackozás után röviddel elfogyasztani kívánt illatos fehér-, és rozéborok nagyon sikeresek az új borfogyasztók körében, köszönhetően frissességüknek és intenzív aromaviláguknak. Ezen jegyek megőrzése érdekében a borkészítőknek új megoldásokat kell találniuk az **oxidáció kockázatainak elkerülésére**.

A Fermentis® kifejlesztette a **SpringArom®-ot**, ami egy inaktivált élesztőkön alapuló erjedésaktivátor, a **magas természetes glutation ekvivalens- tartalmának** köszönhetően komoly redukálóképességgel rendelkezik; ez egy élesztőből származó **antioxidáns tripeptid**, ami megakadályozza a szabad gyökök megjelenését és az érzékszervileg észlelhető öregedést.

TULAJDONSÁGOK

SpringArom® kombinálja a glutation és az inaktivált élesztők hatásait.

- **Antioxidáns hatás(kinoin megkötés):**
 - **A szín barnulás ellen véd (polifenolok védelme)**
 - **Az aromás molekulák védelme, főleg a thiolok**
- **Tápanyag** : Az optimális erjedés biztosítására alkalmas a gazdas szerves nitrogén tartalma miatt, DAP-al vagy anélkül
- **Érzékszervileg észlelhető javulás** : Friss és testes ízérzet a szájban

ALKALMAZÁSI LEHETŐSÉGEK

A **SpringArom®** különösen alkalmas

- **Komoly és kiegyensúlyozott fehér-, és rozéborok készítésére**
- Olyan **fehér-, és rozé borokhoz melyek erjesztésénél nem volt kontrollálva a hőmérséklet** ezért hajlamosak az aromavesztésre
- **Tiolban gazdag fajtákhoz** (Sauvignon, Petit and Gros Manseng, Cabernet Sauvignon, Merlot)
- Frissnek és gyümölcsösnek szánt fiatal vörös-, és rozéborokhoz

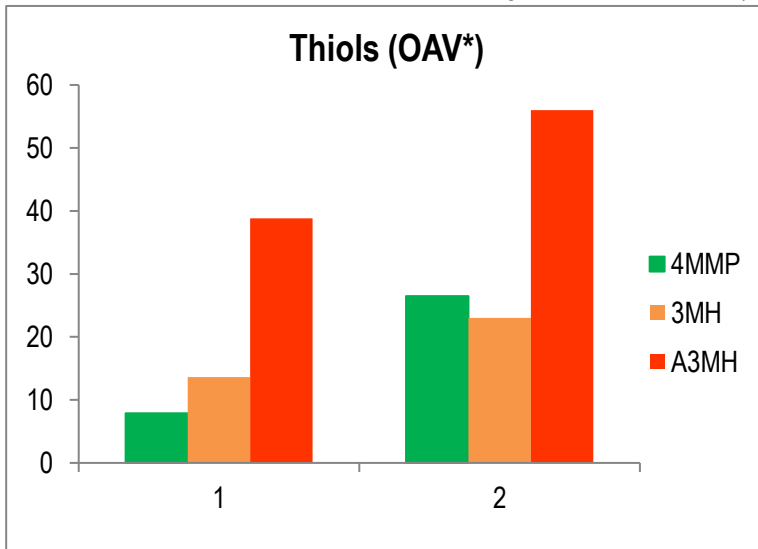
The obvious choice for beverage fermentation    



ÖSSZEHASONLÍTÓ PRÓBA

Sauvignon Blanc must, 12.6% v/v., 2013

Fermentis® protokoll SpringArom® és ViniLiquid (2), az ammónium szulfáttal szemben (1)



30 g/hl Springarom adagolása az erjedés elején látványosan segítette az aromák megőrzését (tiolok), összehasonlítva ammónium szulfát hozzáadásával, Sauvignon Blanc esetén. Az aroma profilban nettó volumennövekedés volt érezhető,

*OAV: Odor Active Value

ADAGOLÁS

Adjunk 20-30 g/hl a musthoz rögtön az ülepedés után, de még az élesztős beoltás előtt, hogy hasznosíthassuk a támogató összetevőket. Javasoljuk, hogy folyamatosan elkeverés közbeni bejuttatást a seprőn érlelt tételeknél amikor SpringArom®-ot használjuk.

A SpringArom® nem helyettesítheti a valódi élesztő tápanyagokat.

Súlyosan nitrogén hiányos esetekben, javasolt DAP hozzáadása, SpringFerm™ -el megfelelő adagolásban (lásd a SpringFerm™ technikai adatlapján)

ÖSSZETÉTEL g/g % a termékben (jelzés értékű)

Szárazanyag	>94%
Fehérje	53-63%
Ebből glutation-ekvivalens	>1.5%
Összes szénhidrát	24-28%
Lipides	4-8%
Ásványi anyagok	4-8%

CSOMAGOLÁS

10 db 1 kg-os zacskó dobozban
1 db 10kg-os doboz

GARANCIA

Fermentis® garanciája a termék optimális tárolása esetén, 3 évig eredeti csomagolásban, száraz helyen, maximum 20°C-os hőmérsékleten

A Fermentis® garantálja, hogy a termék, felhasználhatóságát illetően megfelel a Nemzetközi Borászati Kódex előírásainak a fentebb említett tárolási körülmények betartása mellett.

A Fermentis® erjedésaktivátorai és funkcionális szereit kizárólag természetes élesztőtermékekből készülnek. A Lesaffre-csoport tudása garantálja a végső felhasználó számára a modern borászati alkalmazások által megkívánt kiváló termékeket.

A termék technikai adatlapján szereplő adatok a megadott időpontban aktuális tudásunk pontos leírását tükrözik. A S.I.Lesaffre Fermentis részlegének kizárólagos tulajdona. Az adott termék jogszabályoknak megfelelő használata a felhasználó felelőssége.