

Az ORGANIKUS megoldás lassú és megállt erjedés esetén



SpringCell BIO

LEÍRÁS

Az erjedés beindítására irányuló műveletek egy része csak a kezdetekkor hat az élesztő gyarapodásra és az erjedés kinetikára, és nincs hatással az erjedés végén az élesztő túlélésére. A **SpringCell BIO-élesztőfalak** használata hosszú távú hatással van az élesztő életképességére a mustot **detoxikáló tulajdonságainak**, és az élesztő növekedési fázisban keletkezett **túlélési faktorai** javításának köszönhetően.

Az élesztősejtfalak olyan erjedésaktivátorok melyek hatékony beavatkozást tesznek lehetővé a megállt és lassú erjedés során. A **SpringCell BIO élesztő sejtfalak *Saccharomyces cerevisiae* élesztőből származnak, amelyek kifejezetten bio minősítéssel rendelkeznek, és aszerint is dolgozzák fel őket, hogy megtartsák a bio minősítést.**

TULAJDONSÁGOK

- **Az élesztő számára toxikus vegyületek megkötése:** gátló zsírsavak, növényvédőszer-maradványok, ochratoxin A, a glükánok és a mannánok jelenléte miatt, melyek megkötik ezeket a vegyületeket.
- **Gazdagok túlélési faktorokban, szterinekben, telítetlen lánccs zsírsavakban, melyek oxigénhelyettesítők.** Ezek az elemek lehetővé teszik az aktív élesztők az első generációtól kezdődő egymást követő generációinak védelmét, miközben megmarad **membránjuk** épsége, alkoholtűrő képességük pedig nő.
- **A sejtosztódás üteme növekszik.** A SpringCell BIO az egyetlen aktivátor, amely illósvképződés nélkül teszi lehetővé az összes cukor kimerítését lassú erjedés mellett.
- **Támogató szerep a mustokban.** A **SpringCell BIO** majdnem 100%-ban oldható, és **támogató hatása van a túltisztított mustokban** azzal, hogy csökkenti a fényáteresztő képességet a seprő által esetlegesen okozott érzékszervileg észlelhető elváltozások bekövetkezése nélkül.

ALKALMAZÁSI LEHETŐSÉGEK

A SpringCell BIO-t megelőzésre használják, ha

- **Fontos a cukor koncentrációjának csökkentése**
- **A must túltisztított** (azaz hiányzik a telítetlen zsírsavakat tartalmazó seprő, mely szükséges az élesztősejtfalak helyreállításához)
- **Képes megőrizni a bor eszenciáját azáltal, hogy csökkenti a tápanyagellátást, különösen a nem organikus.**

A SpringCell BIO-t a must detoxikálására használják, az erjedés leálltakor, és az élesztőstarter jó állapotának helyreállításakor.

Ebben az esetben különösen fontos, hogy a megakadt erjedés újra indítására a legjobb élesztőt használják. Ilyenkor erősen ajánljuk a **SafEno™ BC S103** törzsünk használatát, ami a legéleterősebb Fermentis® termék, és **bio borkészítéshez is alkalmazható.**

The obvious choice for beverage fermentation 



TANÚSÍTVÁNYOK

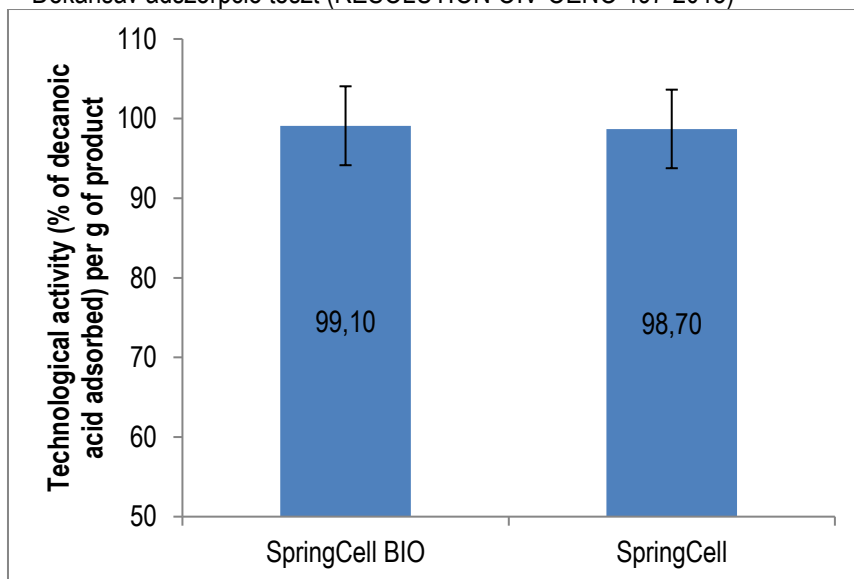
A SpringCell BIO élesztősejtfalak **ECOCERT FR-BIO-01** általi bio minősítéssel rendelkeznek az **EU 834/2007** és **889/2008** számú Európai szabványnak megfelelően.

Az élesztő sejtfalak az egyetlen olyan élesztő származékok, melyek bio borkészítésben engedélyezettek az **EU 203/2012** szabvány szerint.



TEVÉKENYSÉG

Dekánsav adszorpció teszt (RESOLUTION OIV-OENO 497-2013)



A SpringCell BIO élesztősejtfalak egész hasonló megkötő kapacitással rendelkeznek mint a hagyományos SpringCell, szemben a legnyagyszerűbb élesztőnövekedésgátló, pl: adekánsavval. Ez biztosítja a minőségüket mint hatékony erjedésaktivátor.

Továbbá a SpringCell BIO, a SpringCelllel összehasonlítva nem mutat lényeges különbségeket az érzékszervi hatások tekintetében.

ADAGOLÁS

Megelőzőként:

Oldja fel 20-30 g/hl tízszeres mennyiségű mustban, adja hozzá a musthoz ami 35-45%-ban teljesen elfogyasztotta a cukrokat és homogenizálja szivattyúzással. Vörösborkészítésnél a SpringCell BIO adagolásnak a törkölykalap alatt kell megtörténnie. Olyan mustoknál ahol túl sok a zavarosító, javasolt a SpringCell BIO-t a leülepedés után hozzáadni, az élesztős beoltás előtt.

Lassú vagy megállt erjedések esetén:

Oldja fel 30-40 g/hl tízszeres mennyiségű borban, majd ezt adja hozzá rögtön az átféjtett, és 2-3 g/hl-el kénezett borba. Nézze meg az újraindítási protokollunkat.

Figyelmeztetés: A SpringCell BIO élesztő sejtfalak használati limitje 40g/hl az Európai törvényhozás szerint.

CSOMAGOLÁS

Kartondobozban 20 db vákumsomagolt zacskó egyenként 500 g (Teljes tömeg: 10 kg)

GARANCIA

A SpringCell BIO lipid gazdagsága miatt érzékeny az oxidációra. A Fermentis® garantálja az érzékszervi tulajdonságokat a vákumsomagolással. Fermentis® garanciája a termék optimális trolás 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 szerei 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.