



A fokozott polifenol és organoleptikus profilokhoz



SpringCell™ Color G2

LEÍRÁS

A **SpringCell™ Color G2** egy **optimalizált SpringCell™ Color**. Egy *Saccharomyces cerevisiae*-n alapuló tiszta inaktivált élesztő, különösen gazdag poliszacharidokban, javítja a SpringCell™ Color a **polifenol profilra gyakorolt hatásait, az intenzitást és stílusát** a vörös boroknál.

A SpringCell™ Color G2 előhozza a **magasabb minőségű bor struktúrát (főként tanninok) ezáltal javítja az organoleptikus profilját a testes közepes-, hosszú érlelésű prémium vörösboroknak.**

TULAJDONSÁGOK

POLIFENOL PROFIL

- **Megnövelt polifenol tartalom:** a SpringCell™ Color G2 szignifikánsan növeli a szín intenzitást és a végső tannin tartalmat a borokban kezelése után (növeli az OD520-, és az OD280-at)
- **Megnövelt polifenol stabilitás:** A SpringCell™ Color G2 poliszacharidok hatása, hogy elősegítse a tannin-antocianin komplexek stabilizálását és csökkentse a szabad antocianinok mennyiségét. A G2 előhozza a stabilitás más dimenzióit a tannin termelés indukciójával, melyek sokkal polimerizáltabbak.

ORGANOLEPTIKUS PROFIL

- A SpringCell™ Color G2 nagyban hozzájárul az **összehúzó tanninok lekerekítéséhez, köszönhetően a megnövelt polimerizációs fokának és az poliszacharid elfedő képességének** (csökkenti a tannin erősséget és növeli az etanol indexet).

TÁPANYAG, közvetett hatás

- **Vitamin és szerves nitrogén biztosítása az erjedés alatt** aminosav formában, ami az élesztő számára gyorsan felvehető.
- **Oldhatatlan elemek, és túlélési faktorok biztosítása (ergoszterin, zsírsavak)** hogy segítse az élesztő életerejét az erjedés alatt.



- A SpringCell™ Color G2 mikro granulátum formája jobb oldódást és biztonságos használatot biztosít .

ALKALMAZÁSI LEHETŐSÉGEK

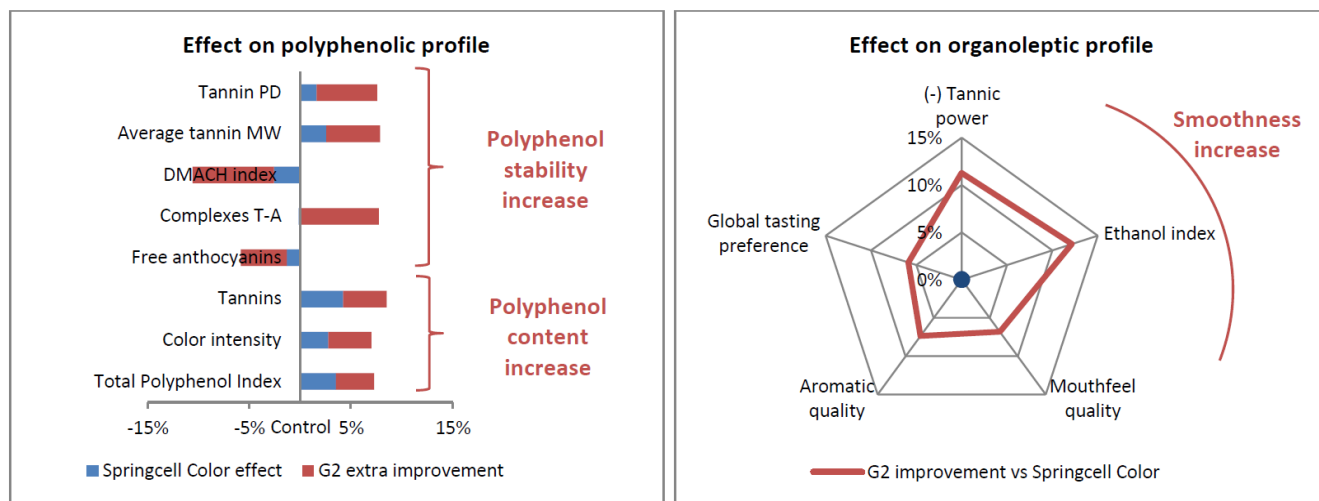
A SpringCell™ Color G2 alkalmas:

- **Az intenzív és kerek közepes-, hosszú érlelésű vörösborok készítéséhez**
- **Hosszú macerációjú mustok vagy olyan mustokhoz, amik túlzottan erős extrakción estek át** (zöld tanninok lágyítása)
- Borok amik **nagyon tanninosak és színes fajták**
- Borok amiknél már tapasztalható volt az **instabil szín**



KUTATÁSI EREDMÉNYEK

Átlagos hatás 6,5 hónap érlelés után, 30g/hl SpringCell™ Color and G2 adagolás az élesztős beoltás előtt, polifenol és organoleptikus profilban Argentin Malbec és Cabernet sauvignon-nál 3 különböző mikrovinifikációból (2012, 2013, 2015).



PD: Polymerization Degree, MW: Molecular Weight, T-A: Tannin-Anthocyanin, (-) Tannic power: Opposite value of the tannic power

ADAGOLÁS

20-30 g/hl SpringCell™ Color G2 rögtön az élesztős beoltás előtt, hogy a funkcionális szerepét betöltse csak úgy, mint a támogató elem szerepét, tízszeres mennyiségű borban vagy vízben feloldva.

ÖSSZETÉTEL g%g a termékhez viszonyítva (indikatív értékek)

Száranyag	> 94%
Összes nitrogén	7.5 - 8.8%
Összes szénhidrát	28.0 – 34.0%
Lipidek	4.0 – 8.0%
Ásványi anyagok	4.0 – 8.0%

CSOMAGOLÁS

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

GUARANTEE

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 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.