

A szín és a simaság stabilitásáért



SpringCell Color

LEÍRÁS

A **SpringCell Color**-t speciálisan azért fejlesztették ki, hogy hosszú távon segítse a vörösborok **színintenzitásának**- és **színstabilitásának**, valamint a **kerektségének** megteremtését. **Kétszer annyi poliszacharidot tartalmaz**, mint a normál inaktivált élesztő.

A SpringCell Color minőségi hatása **a primőr**, és a **magas minőségű hosszan érlelt vörösborokra** bizonyított.

TULAJDONSÁGOK

SZÍN

- **Növekvő színintenzitás:** a tanninok és az antocianinok jobb szerkezetének köszönhetően a kezelés után a borban (nő az OD520, az OD280, és az antocianinok mennyisége)
- **Színstabilizáció:** A poliszacharidok segítenek a tannin-antocianin komplexek stabilizálásában, és lehetővé teszik a szabad antocianinok arányának a csökkenését.

ZAMAT

- A legfanyarabb tanninok jelenősen lágyulnak a **poliszacharidok éretlen tanninokat elszigetelő hatásának** köszönhetően a zöld tanninokon (csökken a zselatin aránya)

TÁPANYAGOK

- A **szerves nitrogén forrás** az erjedés alatt aminosavak formájában, melyeket az élesztő gyorsan asszimilál.
- **Túlélési faktorok (ergoszterinek, zsírsavak) forrása**, amely a SpringCell élesztő sejtfal szerkezetének köszönhetően garantálja a teljes erjedés lefolyását.

ALKALMAZÁSI LEHETŐSÉGEK

A SpringCell Color alkalmas:

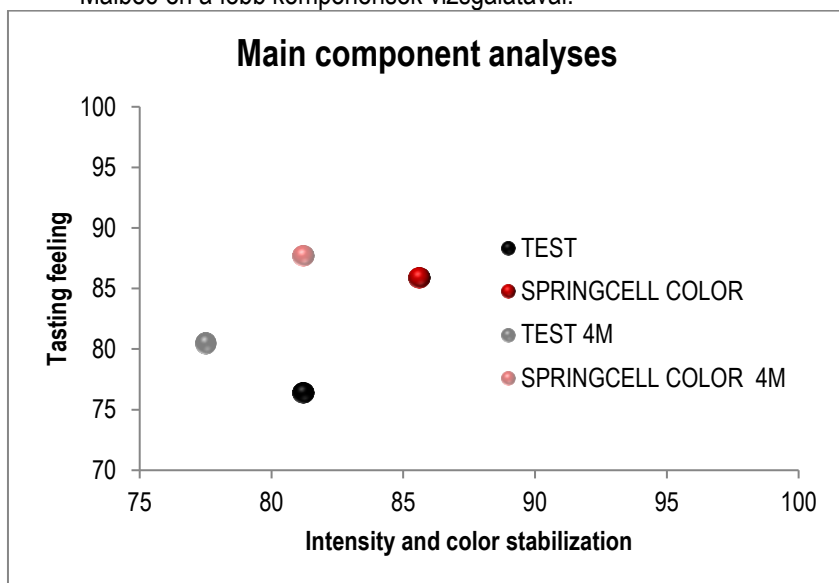
- **Intenzív és kerek vörösborok létrehozására**
- **Hosszú ideig macerált musthoz vagy túl erős extrakciót elszenvedett mustokhoz** (az éretlen tanninok lágyítására)
- **Hőkezeléssel készült borokhoz**
- **Magas tanninnal és színanyagban gazdag fajtákhoz**
- **Antocianinban szegény mustokhoz**

The obvious choice for beverage fermentation    



TANULMÁNY EREDMÉNYEK...

...30 g/hl SpringCell Color hozzáadásának hatásai, az élesztős beoltás előtt, a komplex polifenolokon, 2011-es Argentín Malbec-en a főbb komponensek vizsgálatával:



A SpringCell Color segít megvédeni a szín intenzitást és stabilitást az érlelés közben az ízéretet növelése mellett.

4M: 4 hónapos érlelés után

Vizuális komponens: Szín intenzitás, minőség és stabilizálás

A szín intenzitás és árnyalat kombinációja

(összefüggésben a szín minőséggel), IPT (összefüggésben a szín intenzitással és stabilitással), moláris arány tanninok antocianinok (összefüggésben a IPT-vel, a színstabilitással) tanninok-antocianinok (összefüggésben a színstabilitással)

Íz komponens: Test, simaság, tanninosság

Az Alkohol kombinációja (összefüggésben a testel és a simasággal), Teljes extrakt (főleg a testel kapcsolatos) Etanol index (erősen kapcsolódik a simasághoz) Tannin erősség (tanninossághoz kapcsolódik) IPT (fenolos gazdagság összefüggésben áll a testel és a tanninossággal)

ADAGOLÁS

Rögtön az élesztős beoltás előtt 20-30 g/hl SpringCell Color adagolása szükséges a funkciójának betöltéséhez, mint ahogy a biztosító szerepéhez, hígítva tízszeres mennyiségű vízzel vagy borral.

Figyelmeztetés: A SpringCell Color élesztő sejtjeit tartalmaz amiknek a legális adagolási mennyisége 40g/hl az Európai törvényhozás alapján, amit figyelembe kell venni esetleges többlet adagolás esetén.

Nehezen végbement erjedéseknél, a SpringCell élesztő sejtjeit adagolhatunk 10-20 g/hl közötti mennyiségben az erjedés első harmada-, és közepe között (sűrűség 1,050-1,040). Egyéb felhasználás esetén lépjen kapcsolatba a Fermentis-el. Gondoljon az országában érvényben lévő szabályozások ellenőrzésére, figyelembe véve a saját termék felhasználási feltételeit.

ÖSSZETÉTEL in g%g of product (indicative values)

Száraz anyag	> 94%
Összes nitrogén	4-6%
Összes szénhidrát	42-46%
Ebből poliszacharidok	39-43%
Lipidek	11-15%
Ásványi anyagok	4-8%

CSOMAGOLÁS

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

GARANCIA

A SpringCell lipid gazdagsága miatt érzékeny az oxidációra. A Fermentis® garantálja az érzékszervi tulajdonságokat a vákuumsomagolással. Fermentis® garanciája 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 adatain szereplő adatok a megadott időpontban aktuális tudásunk pontos leírását tükrözik. A S.I.Lesaffre Fermentis részlegének kizárólagos tulajdona. Az adott termék jogszabályoknak megfelelő használatát a felhasználó felelőssége..

The obvious choice for beverage fermentation