

 **A seprő legjava, a borai egyensúlya, gazdagsága és stabilitása érdekében**



SpringCell Manno

LEÍRÁS

A boripar kerek és sima borokat igényel, melyek gyorsan piacra dobhatóak. A Fermentis kifejlesztette a **Springcell Manno**-t, egy **100%-ig élesztő-poliszacharidokból** (glükánokból és oldható mannopeptidekből) álló terméket, mely a **seprő legnemesebb részeit** tartalmazza.

TULAJDONSÁGOK

HOZZÁJÁRULÁS A KERESÉGHEZ ÉS A VOLUMENHEZ

Springcell Manno jól oldható, **β -glükánokhoz** nem kapcsolódó **mannoproteint** tartalmaz, melynek azonnali hatása van a borban. Ezek a poliszacharidok finoman hatnak az általában a seprőn tartás alatt kialakuló **volumen- és testesség-érzetre**.

FANYARSÁG CSÖKKENTÉSE

A poliszacharidok összekapcsolódnak a legfanyarabb tanninokkal, csökkentik azok húzósságát, és **lekerekítik a bort**.

VÖRÖS SZÍN STABILIZÁCIÓ

Az élesztő poliszacharidjai **hosszú távú stabilitást biztosítanak a tannin-antocianin komplexeknek**.

BOR STABILIZÁCIÓ

A **Springcell Manno** védőkolloidokban (mannoproteinekben) gazdagabbá teszi a bort. Ezek a poliszacharidok (a borban lévő koncentrációjukkal arányosan) megelőzik a borkősav sóinak kiválását.

A ROSSZ ÍZEKKIALAKULÁSÁNAK MEGELŐZÉSE

A **Springcell Manno** képes **beépíteni magát a finom seprőbe**, így elkerülhető a későbbi (H₂S) által képzett redukzív jegyek kialakulása az érlelési időszak alatt. Ez a helyettesítés megakadályozza a természetes seprőben található, nem kívánt mikroorganizmusok fejlődését is.

ALKALMAZÁS

- Gyenge struktúrájú könnyű borokhoz.
- Tanninos és intenzív színű kékszőlő-fajták boraihoz.
- Bármilyen típusú bor finom seprőjéhez adva.

The obvious choice for beverage fermentation    

ADAGOLÁS

A **SpringCell Manno** adagolása az érlelés elején javasolt.

Vörös borok: 20-40 g/hl

Fehér borok: 10-30 g/hl

Minimális mennyiségű vízben oldjuk fel a **SpringCell Manno**-t

Figyelmeztetés :

Ez a termék nem teljesen oldható.

A SpringCell Manno élesztő sejtfaalak használati maximum mennyisége 40g/hl az Európai szabályozás szerint.

ÖSSZETÉTEL g/g % a termékben (indidaktív értékek)

Száraz anyag:	> 94%
Összes nitrogén:	1.4-3.0%
Összes poliszacharid:	42-56%
Ásványi anyagok:	2.5-5.5%

CSOMAGOLÁS

Kartondobozban 16 db vákumcsomagolt zacskó egyenként 500 g (Teljes tömeg: 8 kg)

GARANCIA

Mivel a **SpringCell Manno** élesztősejtfaalakot tartalmaz, vákumcsomagolásban van az oxidáció elkerülése miatt esetleg bekövetkező érzékszervileg észlelhető elváltozások elkerülése végett. A Fermentis® garantálja az érzékszervi tulajdonságokat a vákumcsomagolással. 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.