

 **A megoldás a megakadt erjesztésekhez**

SpringCell



LEÍRÁS

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

Az élesztősejtfalak olyan erjedésaktivátorok melyek hatékony beavatkozást tesznek lehetővé a megállt és lassú erjedés során. A **SpringCell élesztő héjak azok az eredeti sejtfalak amiket a Bordeaux-i egyetemen szabadalmaztattak (Lafon-Lafourcade and al, 1984).**

TULAJDONSÁGOK

- **Az élesztő számára toxikus vegyületek megkötése:** gátló zsírsavak, növényvédőszer-maradványok, ochatoxin A, a glükánok és a mannánok jelenléte miatt, melyek megkötik ezeket a vegyületeket.
- **Gazdagok túlélési faktorokban, szterinekben, telítetlen láncú 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 az egyetlen aktivátor, amely illósavképződés nélkül teszi lehetővé az összes cukor kieresztését lassú erjedés mellett.
- **Támogató szerep a mustokban.** A SpringCell 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-t megelőzésre használják, ha

- **Fontos a cukrok koncentrációjának csökkentése**
- **A must túltisztított** (azaz hiányzik a telítetlen zsírsavakat tartalmazó seprő, mely szükséges az élesztősejtfalak helyreállításához)

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

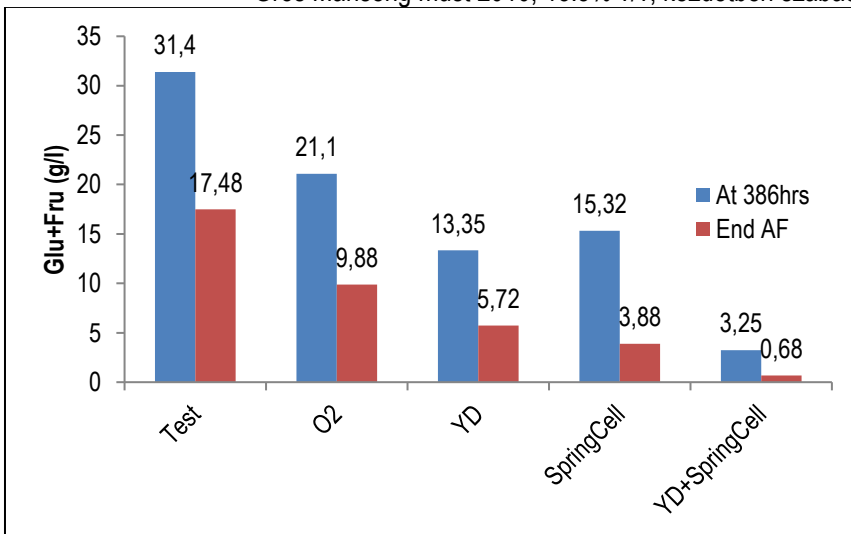
Ebben az esetben különösen fontos, hogy a megakadt erjedés újra indítására a legjobb élesztőt használják. Ilyenkor erősen ajánljuk a **SafE^{no}™ BC S103** törzsünk használatát, ami a legéleterősebb Fermentis® termék.

The obvious choice for beverage fermentation    



PRÓBA

Gros Manseng must 2010, 13.5% v/v, kezdetben szabad nitrogén: 115ppm



30 g/hl SpringCell sejtal használata az erjedés egyharmadánál eredményesebb volt a mint 10mg/l oxigén bejuttatása az erjedés maximumánál. Párosítva élesztőszármazékkal (YD- organikus tápanyag forrás) ami magában képtelen volt befejezni az erjesztést, ez azt segítette befejezni.

ADAGOLÁS

Megelőzőként:

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

Lassú vagy megállt erjedések esetén:

Oldjon 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 élesztő sejtal használati limitje 40g/hl az Európai törvényhozás szerint.

ÖSSZETÉTEL g%g –ban megadva (jelzés értékű adatok)

Száraz anyag	>94%
Proteinek	12-18%
Összes poliszacharid	55-59%
Lipidek	18-22%
Ezek közül szterolok	3%
Mineral matter	3-5%

CSOMAGOLÁS

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

Kartondobozban 1 db vákuumsomagolt doboz, 10 kg (Teljes tömeg: 10 kg)

GARANCIA

A SpringCell lipid gazdagsága miatt érzékeny az oxidációra. A Fermentis® garantálja az érzékszervi tulajdonságokat a vákuumsomagolással. 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.