

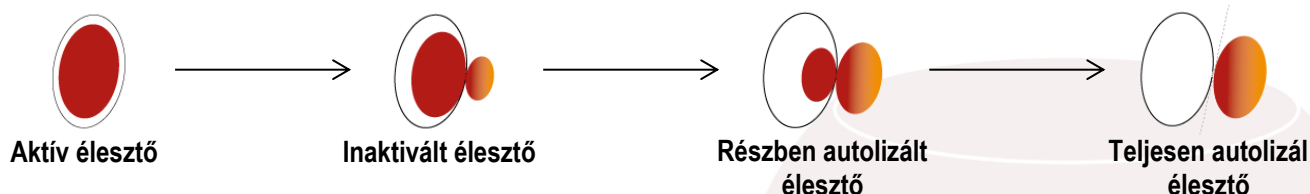
 **Erős erjedés aktivátor nehéz körülményekhez**



SpringFerm™ Xtrem

LEÍRÁS « élesztő...az élesztőknek ! »

A Springferm® Xtrem egy teljesen autolizált élesztőkön alapuló, 100%-ban szerves erjedésaktivátor, mely a normál inaktivált élesztőnél kilencszer több szabad nitrogént tartalmaz. Olyan, túlérett szőlőből származó mustokhoz használandó, melyek gyakran nagyon szegények nitrogénben (< 150 mg/l) és gazdagok erjesztendő cukrokban (potenciális alkoholfok > 13,5%) mely környezet kedvező a megállt vagy lassú erjedéseknek.



TULAJDONSÁGOK

A Springferm® Xtrem-et (ami a Springferm®-nél gazdagabb amino-savakban) speciálisan az élesztő segítésére a nehéz borkészítési körülmények között, az alkoholos-, és a malolaktikus fermentációhoz, valamint a megállt vagy lassú erjedés leggyakoribb eseteinek kiküszöbölésére fejlesztették ki.

A SZABAD SZERVES NITROGÉN ADAGOLÁSA AZ ERJEDÉSKINETIKA FOKOZÁSÁÉRT

A Springferm® Xtrem olyan mikropeptideket és aminosavakat tartalmaz, amelyek leginkább asszimilálódnak az élesztő saját fehérjéinek szintéziséhez szükséges nitrogén biztosításakor. Az erjedés harmada –közepe táján adagolva ez a koncentrált peptid-aminosav elegy biológiailag teljesen hozzáférhető, lehetővé téve az élesztő számára az azonnali asszimilációt. Az almasavbontást megelőzően adagolva ez a mikropeptid-forrás különösen értékes a tejsavbaktériumok szaporodása és aktivitása szempontjából.

VITAMIN TARTALOM

A Springferm® Xtrem nehéz erjedést segítő növekedési faktorokat (tiamint, kalcium-pantotenátot, folsavat és niacint) tartalmaz.

ÉRZÉKSZERVILEG ÉREZHETŐ JAVULÁS

Az aminosavak adagolása létfontosságú az aromák kialakulásához az erjedés során. Valójában a kozmaolajak, melyekből az észterek keletkeznek, az aminosavak dezaminálása során jönnek létre. A Springferm® Xtrem adagolása az erjedés második fázisában a csak diammónium-foszfáttal kezelt borokhoz képest több fineszt és aromaintenzitást okoz.

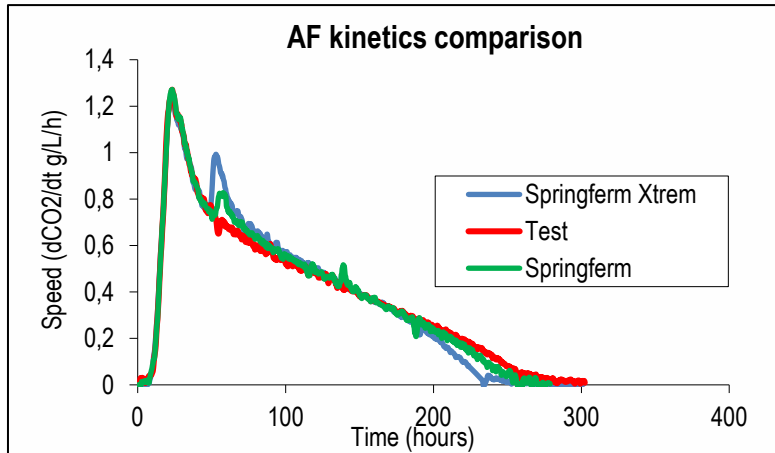
Az érzékszervi tulajdonságok még inkább javulnak, ha a Springferm® Xtrem-et az erjedés kezdetén Springferm®-mel kombináljuk.

The obvious choice for beverage fermentation    



PRÓBA

Synthetic must, 15% v/v, initial YAN: 170ppm, SafCEno™ STG S101



A Springferm™ Xtrem erőteljes hatással van az erjedés harmadánál-felénél a fermentáció felgyorsítására és/vagy befejezésére, összehasonlítva a kevésbé autolizált élesztőkkel, mint pl. a SpringFerm™.

ADAGOLÁS

Nehéz borkészítési körülmények között, nagyon erős tápanyag-potenciálja miatt, **ajánlott a SpringFerm® Xtrem-et az erjedés harmadának közepe táján alkalmazni.**

- **Magas alkohol potenciálú vagy polifenolokban nagyon gazdag stb. must esetében:** 20-30 g/hl Springferm® Xtrem az erjedés közben, oxigénbevitellel kombinálva. Ha az erjedés lassú, adjon hozzá 20 g/hl DAP-t!
- **Nitrogénben nagyon szegény mustoknál** a Springferm® Xtrem adagolása az erjedés közben, 20 g/hl Springferm és 20 g/hl DAP az erjedés elején történő adagolása mellett; az erjedés biztonsága szempontjából ugyanolyan jó hatással van, mint az érzékszervi tulajdonságok javulására.
- **Megállt erjedés újraindítására:** 20 g/hl az élesztőstarterbe
- **Almasavbontás tápanyagként** 10-20 g/hl az MLF előtt, alkoholtartalomtól függően

20g/hl Springferm™ Xtrem ~20 ppm szabad szerves nitrogén

ÖSSZETÉTEL g%g (indikatív értékek)

Szárazanyag	>94%
Összes nitrogén	9.2-10.9%
Összes poliszacharid	13.3-19.3%
Lipidek	1.2-2.4%
Asványi anyag	9.2-13.6%
Vitaminok	in ppm
<i>Tiamin</i>	130-257
<i>Kalcium-pentotenát</i>	157-331
<i>Niacin</i>	480-805
<i>Folsav</i>	16-54

CSOMAGOLÁS

0 db, 1 kg-os zacskó kartondobozban (a teljes karton nettó tömege: 10 kg)
20 kg-os lezárt papír zacskók polietilén béléssel

GARANCIA

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 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.